

Cuisinart®

Freeze Ease Pro Ice Cream Maker

ICE150E



**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.

CONTENTS

Important Safety Cautions	4
Safety During Use	5
Parts And Features	5
Before First Use	5
Control Panel.....	5
Operating Instructions.....	6
Cleaning, Storage, And Maintenance.....	7
Troubleshooting	7
Recipe Tips.....	8
Guarantee	53

CONTENU

Consignes de securite.....	9
Sécurité pendant l'utilisation.....	10
Pièces et caractéristiques	10
Avant la première utilisation	11
Panneau de commande	11
Instructions d'utilisation	11
Nettoyage, rangement et entretien	13
Résolution des problèmes.....	13
Conseils de recettes.....	13
Garantie	53

INDICE

Istruzioni di sicurezza.....	15
Sicurezza durante l'utilizzo.....	16
Parti e funzioni	16
Prima di utilizzare l'unità per la prima volta ...	17
Pannello di controllo.....	17
Istruzioni per l'uso.....	17
Pulizia, conservazione e manutenzione	19
Risoluzione dei problemi.....	19
Consigli per le ricette	19
Garanzia	53

TABLA DE CONTENIDOS

Consignas de seguridad.....	21
Seguridad durante el uso	22
Piezas y funciones	22
Antes del primer uso.....	23
Panel de control	23
Instrucciones de funcionamiento	23
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento ..	25
Resolución de problemas	25
Consejos para elaborar recetas	26
Garantía	53

INHALT

Sicherheitshinweise	27
Sicherheit während des gebrauchs	28
Teile und funktionen.....	28
Vor der ersten verwendung	29
Bedienfeld	29
Betriebsanleitung	29
Reinigung, lagerung und pflege	31
Fehlerbehebung.....	31
Rezept-tips	32
Garantie	53

INHOUD

Veiligheidsinstructies.....	33
Veiligheid tijdens gebruik	34
Onderdelen en functies.....	34
Voor het eerste gebruik	35
Bedieningspaneel	35
Gebruiksaanwijzing	35
Reiniging, opslag en onderhoud.....	37
Probleemoplossing.....	37
Tips voor recepten.....	37
Garantie	53

INNEHÅLL

Viktig säkerhet föreskrifter	39
Säkerhet vid användning	40
Delar och funktioner	40
Före första användning	41
Kontrollpanel	41
Bruksanvisning	41
Rengöring, förvaring och skötsel	42
Felsökning	43
Tips på recept	43
Garanti	53

SPIS TREŚCI

Przepisy bezpieczeństwa	44
Bezpieczeństwo podczas użytkowania	46
Gwarancja	53

SISÄLTÖ

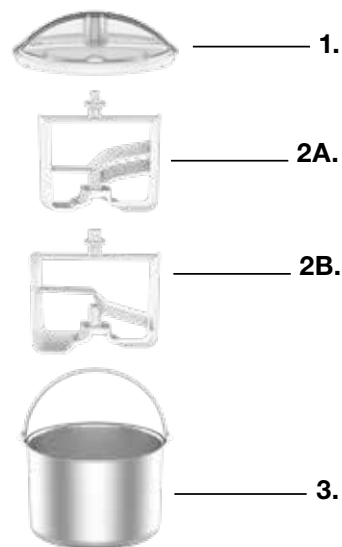
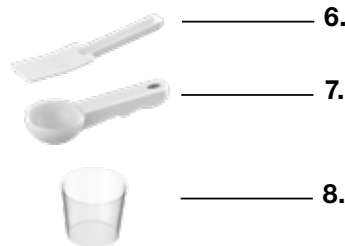
Tärkeät turvallisuusvaroitukset	47
Turvallisuus käytön aikana	48
Takuu	53

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	49
Sikkerhed under brug	50
Garanti	53

INNHOOLD

Viktige sikkerhetsregler	51
Sikkerhet under bruk	52
Garanti	53



IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.

1. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
2. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
3. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
4. Do not store explosive substances such in aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
5. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
6. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
8. This appliance shall not be used by children. Keep out of reach of children during and after use.
9. 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 (see "International guarantee" on page 50).
10. Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see "International guarantee" on page 50). No repair must be attempted by the consumer.
11. Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
12. Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.

13. Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
14. Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
15. 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; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
16. This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see "International guarantee" on page 58).



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.

WARNING



**Danger
Extremely
Flammable Gas**

This product uses R600a as a refrigerant gas. R600a 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.

SAFETY DURING USE

- The appliance should remain upright at all times. If the appliance is turned on its side or upside down, you will need to put it in an upright position and wait 24 hours before using.
- Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels and stickers.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the unit on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not place on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Always unplug from the mains outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not immerse the housing or motor base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.

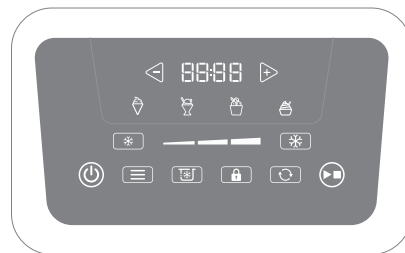
PARTS AND FEATURES

1. **Transparent lid with ingredient funnel**
Effortlessly add mix-ins to the bowl and check the progress of your ice cream creation.
2. **Mixing Paddle**
Mix and aerate ingredients in mixing bowl to create frozen treats.
3. **Mixing bowl** with lift-out handle. No need to pre-chill or freeze bowl.
4. **Touchpad Control panel with LED**
5. **Main Body**
6. **Spatula**
7. **Scoop**
8. **Measuring cup**

BEFORE FIRST USE

DO NOT immerse the compressor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, mixing bowl, and mixing paddle in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. Only the mixing paddle, measuring cup, Spatula and Scoop are top-shelf dishwasher safe. DO NOT place lid and mixing bowl in dishwasher. 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



- | | |
|----------------|-------------------|
| Ice Cream | ON/ OFF |
| Sorbet | Program Selection |
| Gelato | Pre-Cool |
| Frozen yoghurt | Screen Lock |
| Soft | Mixing |
| Hard | Start / Stop |
| Timer decrease | Timer increase |

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Prior to initial use, let the unit rest upright for 24 hours before plugging it in.

1. After 24-hour rest period, plug the unit into the power outlet. The light above the power button will illuminate, and the unit beeps to indicate the unit is ready to use.
2. Prepare ingredients.
Note: If using your own recipe, be sure bases do not go over horizontal rib of the mixing paddle.
3. Place mixing bowl into the base. Be sure the mixing bowl is properly aligned in base. Mixing bowl handle should line up with gaps in rim of compressor base.
4. Place the mixing paddle onto stainless steel shaft in the center of the mixing bowl.
5. Pour ingredients into the mixing bowl.
6. Position mixing bowl lid by lining up arrow on lid with the unlock icon on base. Turn counterclockwise to lock the lid. The mix-in ingredient funnel should be centered in the front.
7. Press the Power button  to turn the unit on. The LED display will illuminate.
8. Select the desired preset from the screen by using the program selection button. 
 - a. Ice cream 
 - b. Sorbet 
 - c. Gelato 
 - d. Frozen yoghurt 
9. If you want to adjust the preset time, press up/down arrows  .
10. If you want to adjust the firmness of frozen treats, press snow buttons 
NOTE: Firmness cannot be adjusted once the program begins.
11. Once ready, press Start/Stop button  to begin the cooling/mixing cycle.
 - a. Mix-in Ingredients such as chips and nuts can be added towards

the end of mixing time. Once the frozen treats have begun to thicken (usually 5 minutes from end time), add the ingredients through the mix-in ingredient funnel. Mix-ins should be no larger than chocolate chips.

- b. **Note:** To turn the unit off at any time, press the Power  button.
12. The timer will count down to "00:00" and the unit will beep to indicate the frozen treat is ready.
 13. When the cycle is over, the unit will go to automatic Keep Cool feature for 90 minutes.
 14. Turn the unit off by pressing the Power button and unplug. Remove the lid by turning it clockwise to unlock. Lift the lid from mixing bowl. Remove mixing bowl from the base by lifting it with the handle. Remove mixing paddle from mixing bowl.
 15. To turn on the screen lock feature, press and hold screen lock  for 3 seconds and the screen lock button will illuminate
 16. To turn off the screen lock feature, press and hold screen lock  for 3 seconds.
 17. When finished, turn the unit off by pressing the Power button.

To Pause time and mixing:

After 3 minutes of the selected program running, the screen will lock. to pause the program, press and hold the lock  for 3 seconds to unlock it, and then press the Start/Stop button. To continue processing, press the start/pause button .

To add time:

If frozen treat is not done or you would like to add at any point during the selected program. Unlock the machine and start/pause button , then press the arrow repeatedly to increase or decrease time in 1-minute increments. Press and hold to scroll through quickly.

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

At the end of the cooling/mixing cycle, the unit will beep and the unit will automatically enter the Keep Cool cycle.

Note: The compressor will be on during the Keep Cool cycle. At the end of keep cool cycle, the unit will beep and return to Standby mode.

Note: The mixing function is not activated during the Keep Cool cycle. You can turn the unit off at any time during the Keep Cool cycle.

If the frozen treat is not as firm as you desire, press + arrow to add further processing time.

Precool: Make sure the paddle is inside the mixing bowl. This feature ensures that both the mixing bowl and the frozen treat mix are kept cool before starting the process of making frozen treats. It helps maintain the right temperature and can also save time, making the frozen treat creation process more efficient. Use only room temperature frozen treat mix.

Mixing: This feature allows users to blend mix-ins into the base before starting the process of making frozen treats. It ensures a better mixture.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart ICE-150E Freeze Ease Pro Ice Cream Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This safety system may activate under heavy loads, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if mix-ins (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, press the Power button and unplug the unit. Let the unit rest. After 10 minutes, you may turn the unit on again and continue making the frozen treat.

CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the mixing bowl, mixing paddle and lid in warm soapy water. Mixing paddle and lid are top-shelf dishwasher safe. **DO NOT PUT MIXING BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Wipe the unit base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Storage

Be sure to store your unit in an upright position. Do not store frozen desserts in the mixing bowl in the freezer for more than 30 minutes at a time. 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
Screen displays "EEEE", continuous beeping and the unit is stopped.	Power off and unplug the unit.
	Contact Consumer Service
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.
At any time during the cooling/mixing cycle, the unit beeps continuously for 30 seconds.	Power off and unplug the unit. Let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert. If this happens again, let the unit rest for 24 hours. If unit continues to beep after you have tried the above procedure, contact Consumer Service.
Mixing bowl is difficult to lift.	Wait 2 minutes and lift the mixing bowl.
	Make sure mixing bowl and the base are dry before making frozen dessert.
Paddle slippage after several batches of ice cream.	Watch for condensation on the outside of mixing bowl. Clear off water or ice from mixing bowl and base.
	Make sure mixing bowl and base are dry and clean before making next batch.

RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen desserts. You may create or use recipes of your own, as long as bases do not go over the top dasher on mixing paddle.

Recipe Tips

- Always rewhisk the mixture after chilling to be sure all ingredients are well combined. While chilling the mixture is not required, this step will prevent any “ice” or “fat” crystals from forming during the freezing process as resting it in a chilled environment helps bind the ingredients together.
- Frozen desserts from your Cuisinart Ice Cream Maker use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts do not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts. Most store-bought versions use gums and preservatives to make them firmer. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer until desired consistency is reached, usually two or more hours.
- Some recipes use cooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- You may substitute lower-fat creams (e.g., half and half) and/or milk (reduced fat or low fat) for heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower-fat substitutes may change the taste, consistency, and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item.
- You may substitute other sweeteners for sugar. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- If a firmer consistency is desired, transfer to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add additional sugar to the recipe. If the fruit is very

ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.

- Make sure the mixing paddle and lid are in place before turning on machine.

ADDING INGREDIENTS

- Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the freezing process is complete. You want it to still be soft enough to be able to fully incorporate into the frozen mixture.
- To add a chocolate swirl to ice cream, gelato, or frozen yoghurt, drizzle in hot fudge or melted chocolate. The melted chocolate will harden once it makes contact with the freezing ingredients so add it in a slow drizzle to ensure that it does not clump.

CONSIGNES DE SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

Toujours suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit exclusivement être utilisé comme décrit dans la présente notice.

1. **AVERTISSEMENT:** veiller à ce que les orifices de ventilation situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstrués.
2. **AVERTISSEMENT:** ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou de moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
3. **AVERTISSEMENT:** ne pas endommager le circuit réfrigérant.
4. Ne pas entreposer de substances explosives telles que des aérosols à gaz propulseur inflammable dans cet appareil.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
7. Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
8. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Garder l'appareil hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
9. Toujours vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service à la clientèle de Cuisinart (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 58).
10. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil et il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 58). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.

11. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
12. Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
13. Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du socle.
14. Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
15. Cet appareil est destiné à un usage intérieur strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
16. Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. En cas de questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, prière de prendre contact avec le service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 58).



ATTENTION: les sachets en polyéthylène entourant l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée des bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

AVERTISSEMENT



Danger **Gaz extrêmement inflammable**

Ce produit contient du gaz réfrigérant R600a. Comparé aux gaz fluorés, le R600a présente une efficacité accrue et un impact environnemental réduit.

Ce gaz est inflammable. Cependant, dans des conditions de fonctionnement normales, il ne présente aucun risque pour l'utilisateur, car il est contenu en toute sécurité dans un système hermétique se trouvant à l'intérieur du produit. Si le produit tombe ou est endommagé, il se

peut que le gaz s'en échappe. Dans ce cas, le gaz peut s'enflammer s'il est exposé à des sources d'ignition telles que les flammes nues.

Veiller à ne pas laisser tomber ou endommager ce produit lors de son transport.

Si le gaz réfrigérant s'échappe de l'appareil ou en cas de suspicion de fuite:

Aérer immédiatement la pièce en ouvrant les portes et les fenêtres pendant quelques minutes.

Éviter les flammes nues et autres sources d'ignition potentielles.

NE PAS utiliser le produit en cas de suspicion de fuite du gaz réfrigérant.

NE PAS jeter ce produit avec les déchets ménagers.

Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques.

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- L'appareil doit rester droit en permanence. S'il est tourné sur le côté ou à l'envers, il convient de le remettre en position verticale et d'attendre 24 heures avant de l'utiliser.

- Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels de la sorbetière.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail de la cuisine. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser les pièces et accessoires fournis avec l'appareil pour tout autre usage que celui recommandé par Cuisinart.
- Éviter tout contact avec les parties mobiles. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil.
- Bien se sécher les mains avant de débrancher la prise de courant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant d'assembler ou de démonter certaines pièces.
- Ne pas immerger le socle de l'appareil ou le moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

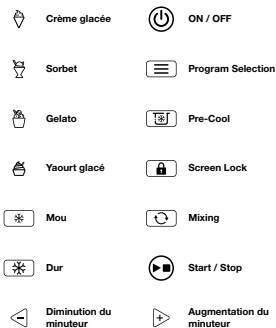
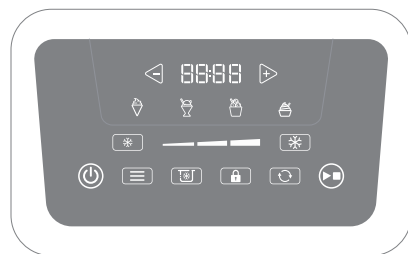
1. **Couvercle transparent avec entonnoir**
Ajoutez sans effort les mélanges dans la cuve et vérifiez la progression de la fabrication de votre crème glacée.
2. **Pale**
Mélangez et aérez les ingrédients dans une cuve pour créer des préparations glacées.

3. **Cuve** avec poignée amovible Cuve en aluminium anodisé . Pas besoin de cuve pré-réfrigérée ou congelée.
4. **Panneau de commande tactile avec affichage LED**
5. **Compresseur**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NE PAS immerger le compresseur dans l'eau. L'essuyer avec un chiffon humide. Laver le couvercle, la cuve et la pale à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer toute poussière ou tout résidu résultant de la fabrication et de l'expédition. Seuls le couvercle et la pale passent dans la partie haute du lave-vaisselle. **NE PAS** mettre la cuve dans le lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser de nettoyants abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les éléments. Placez la base à l'endroit où elle sera utilisée en position verticale et laissez-la reposer pendant 24 heures avant utilisation.

PANNEAU DE COMMANDE



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IMPORTANT: Avant la première utilisation, laissez l'appareil reposer debout pendant 24 heures avant de le brancher.

1. Après une période de repos de 24 heures, branchez l'appareil sur une prise de courant. Le voyant au-dessus du bouton d'alimentation s'allumera et l'appareil émettra un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt à être utilisé.
2. Préparation des ingrédients
Remarque: Si vous utilisez votre propre recette, assurez-vous que les bases ne dépassent pas la nervure horizontale de la pale.
3. Placez la cuve dans la base de l'appareil. Assurez-vous que la cuve est correctement alignée dans la base. La poignée de la cuve doit être alignée avec les espaces du bord de la base du compresseur.
4. Placez la pale sur l'arbre en acier inoxydable au centre de la cuve.
5. Versez les ingrédients dans la cuve.
6. Positionnez le couvercle de la cuve en alignant la flèche sur le couvercle avec l'icône de déverrouillage sur la base. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle. L'entonnoir pour les ingrédients à mélanger doit être centré à l'avant.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. L'écran LED s'allumera.
8. Sélectionnez le réglage prédéfini souhaité à l'écran en utilisant le bouton de sélection du programme.
- a. Crème glacée
- b. Sorbet
- c. Gelato
- d. Yaourts glacés
9. Si vous souhaitez ajuster la durée du réglage prédéfini, appuyez sur les flèches .
10. Si vous souhaitez ajuster la fermeté des préparations glacées, appuyez

sur les boutons neige ❄️.

NOTE: Firmness cannot be adjusted once the program begins.

11. Une fois que vous êtes prêt, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour lancer le cycle de mélange/refroidissement.
 - a. Des ingrédients à mélanger, tels que des pépites de chocolat et des noix, peuvent être ajoutés vers la fin du temps de mélange. Une fois que les friandises glacées ont commencé à épaissir (généralement 5 minutes après la fin de la préparation), ajoutez les ingrédients à l'aide de l'entonnoir prévu à cet effet. Les ingrédients à mélanger ne doivent pas être plus gros que des pépites de chocolat.
 - b. **Remarque:** Pour éteindre l'appareil à tout moment, appuyez sur le  bouton d'alimentation.
12. Le compte à rebours s'arrête à 00:00 et l'appareil émet un signal sonore pour indiquer que votre préparation glacée est prête.
13. Une fois le cycle terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction Maintenir au froid pendant 90 minutes.
14. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation et débranchez l'appareil. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulever le couvercle de la cuve. Retirez la cuve de la base de l'appareil, en la soulevant par la poignée. Retirez la pale de la cuve.
15. Pour activer la fonction de verrouillage de l'écran, maintenez le bouton de verrouillage de l'écran enfoncé  pendant 3 secondes et le bouton de verrouillage de l'écran s'allumera.
16. Pour désactiver la fonction de verrouillage de l'écran, maintenez le bouton de verrouillage de l'écran enfoncé  pendant 3 secondes.
17. Une fois terminé, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation.

Pour mettre en pause le temps et le mélange:

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  à n'importe quel moment du cycle de refroidissement/mélange pour l'interrompre. Pour redémarrer, appuyez à nouveau sur le  bouton Marche/Arrêt. Si vous souhaitez ajuster la fermeté de vos préparations glacées, appuyez sur les boutons neige ❄️.

Pour rajouter du temps:

Si la préparation glacée n'est pas terminée ou si vous souhaitez ajouter du temps à tout moment pendant le programme sélectionné. Appuyez sur la flèche +/- pour augmenter ou diminuer le temps de préparation par paliers d'une minute. Maintenez la touche enfoncée pour faire défiler rapidement les minutes.

Remarque: lorsque vous préparez plusieurs recettes glacées les unes après les autres, veillez à laisser plus de temps au compresseur pour s'adapter au refroidissement.

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

Maintenir au frais

À la fin du cycle de mélange/refroidissement, le temps à 00:00 clignotera et l'appareil passera automatiquement au cycle de maintien au frais.

Remarque: Le compresseur est en marche pendant le cycle de maintien au frais. À la fin du cycle de maintien au frais, l'appareil émettra un bip et reviendra en mode veille.

Remarque: La fonction de mixage n'est pas activée pendant le cycle de maintien au frais. Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment pendant le cycle de maintien au frais.

Si la préparation glacée n'est pas aussi ferme que vous le souhaitez, appuyez sur la flèche + pour ajouter minutes de temps supplémentaire.

Pré-refroidissement: Assurez-vous que la pale est à l'intérieur de la cuve. Cette fonction garantit que la cuve et la préparation glacée restent fraîches avant de commencer le processus de fabrication de vos recettes glacées. Il aide à maintenir la bonne température et peut également faire gagner du temps, rendant le processus de préparation des recettes glacées plus efficace. Utilisez uniquement un mélange de préparation glacée à température ambiante.

Mélange: Cette fonctionnalité permet de mélanger des ingrédients dans la base avant de commencer le processus de fabrication des préparations glacées. Cela assure un meilleur mélange.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

La machine à crème glacée Pro Cuisinart ICE-150E Freeze Ease TMest munie d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Ce système de sécurité peut se déclencher en cas de charge lourde, de fonctionnement prolongé de l'appareil ou de morceaux trop volumineux dans la cuve (noix, etc.). Pour réinitialiser l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil au repos pendant 10 minutes. Après 10 minutes, vous pouvez remettre l'appareil en marche et continuer votre préparation.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez la cuve, la pale et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. La pale et le couvercle passent dans la partie haute du lave-vaisselle. **NE PAS METTRE LA CUVE 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.

Stockage

Assurez-vous de ranger votre appareil en position verticale. Ne placez pas vos desserts congelés dans la cuve au congélateur pendant plus de 30 minutes d'affilée. Transférez vos desserts congelés 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.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME	SOLUTION
L'écran affiche « EEEE », émet un bip en continu et l'appareil s'arrête.	Éteignez et débranchez l'appareil. Contactez le service client
L'appareil s'éteint plus tôt que l'heure définie.	La fonction de sécurité contre la surcharge a été activée. Laissez reposer l'appareil quelques minutes avant de poursuivre la préparation du dessert glacé. Si ce n'est pas la raison ci-dessus, débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant 2 heures. Allumez l'appareil et commencez à préparer votre dessert glacé.
À tout moment pendant le cycle de refroidissement/mélange, l'appareil émet un bip continu pendant 30 secondes.	Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez reposer 2 heures. L'unité d'alimentation est allumée et continue de préparer votre dessert glacé. Si cela se reproduit, laissez l'appareil reposer pendant 24 heures. Si l'appareil continue d'émettre un bip après avoir essayé la procédure ci-dessus, contactez le service client.
La cuve est difficile à soulever.	Attendez 2 minutes et soulevez la cuve. Assurez-vous que la cuve et la base sont sèches avant de préparer votre dessert glacé.
La pale glisse après plusieurs préparations de crème gla-cée.	Faites attention à la condensation à l'extérieur de la cuve. Retirez l'eau ou la glace de la cuve et de la base. Assurez-vous que la cuve et la base sont sèches et propres avant de préparer le prochain lot.

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 les bases ne dépassent pas la limite indiquée sur la pale.

Conseils de recettes

- Fouettez toujours à nouveau le mélange après le refroidissement pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Bien que le refroidissement du mélange ne soit pas nécessaire, cette étape empêchera la formation de cristaux de « glace » ou de « graisse » pendant le processus de congélation, car le fait de le laisser reposer dans un environnement réfrigéré aide à lier les ingrédients ensemble.
- Les desserts glacés préparés à l'aide de votre appareil utilisent des ingrédients purs et frais. De ce fait, les desserts glacés n'ont pas les mêmes caractéristiques que ceux des fabrications commerciales. La plupart des versions vendues dans le commerce utilisent des gommés et des conservateurs pour les rendre plus fermes. Pour une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée, en général deux heures ou plus.
- Certaines recettes utilisent des ingrédients cuits. Pour un résultat optimal, le mélange doit être réfrigéré pendant une nuit avant d'être utilisé.
- Utilisés dans beaucoup de recettes, la crème épaisse et le lait entier peuvent être remplacés par des crèmes allégées (par exemple, moitié-moitié), et/ou du lait (à teneur réduite en matières grasses ou allégé). Toutefois, il faut savoir que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le résultat est riche et crémeux. L'utilisation de substituts moins gras peut modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Lorsque vous effectuez une substitution, veillez à utiliser le même volume de produit de substitution que celui que vous auriez utilisé pour l'ingrédient initial.
- Le sucre peut être remplacé par d'autres édulcorants. Remuez soigneusement le mélange pour dissoudre l'édulcorant.
- Pour une consistance plus ferme, transférez dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.
- Lorsque vous préparez un sorbet, assurez-vous que les fruits sont mûrs et sucrés avant de les utiliser. Le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, de sorte que le résultat sera moins sucré que le mélange de la recette. Si les fruits sont acides, ajoutez du sucre à la recette. Si les fruits sont très mûrs ou très sucrés, réduisez la quantité de sucre indiquée dans la recette.

- Assurez-vous que la pale et le couvercle sont en place avant de mettre l'appareil en marche.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

- Les ingrédients tels que des pépites et des noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant que le processus de congélation ne soit terminé. Il faut que l'ensemble soit encore suffisamment mou pour pouvoir les incorporer complètement au mélange congelé.
- Pour ajouter une touche de chocolat à la crème glacée, au gelato ou au yaourt glacé, versez un filet de ganache chaude ou de chocolat fondu. Le chocolat fondu durcira une fois qu'il entrera en contact avec les ingrédients congelés, alors ajoutez-le lentement pour vous assurer qu'il ne s'agglutine pas.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

Rispettare sempre le presenti istruzioni di sicurezza nell'utilizzare l'apparecchio, in modo da evitare infortuni personali o danni all'apparecchio. L'apparecchio deve essere utilizzato solo secondo le istruzioni riportate nel presente libretto.

1. **AVVERTENZA:** evitare l'ostruzione delle aperture di ventilazione, sia nell'apparecchio che nella struttura integrata.
2. **AVVERTENZA:** non utilizzare mezzi meccanici o di altro tipo, diversi da quelli consigliati dal fabbricante, per accelerare il processo di sbrinamento.
3. **AVVERTENZA:** non danneggiare il circuito refrigerante.
4. Non conservare all'interno di questo apparecchio sostanze esplosive come quelle presenti nelle bombolette aerosol con propellente infiammabile.
5. Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
7. I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con questo prodotto.
8. Questo apparecchio non può essere utilizzato da dei bambini. Tenere l'apparecchio lontano dai bambini, sia durante che dopo l'uso.
9. Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare la linea assistenza clienti Cuisinart (consultare la sezione, "Garanzia internazionale" a pagina 58).
10. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo

dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al centro assistenza (consultare la sezione "Garanzia internazionale" a pagina 58). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.

11. Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
12. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
13. Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata sul fondo dell'apparecchio.
14. Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
15. L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico interno e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
16. Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le vigenti normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (consultare la sezione "Garanzia Internazionale" a pagina 58).



ATTENZIONE: i sacchetti in polietilene sul prodotto o sull'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

AVVERTENZA



Pericolo Gas estremamente infiammabile

è possibile che vi sia una fuoriuscita di gas. In tali circostanze il gas potrebbe incendiarsi se esposto a fonti di accensione come fiamme libere.

Nel trasportare il prodotto, fare attenzione a non farlo cadere né a danneggiarlo.

In caso di fuoriuscite di gas refrigerante o di sospetti di possibili perdite:

Ventilare immediatamente l'ambiente aprendo porte e finestre per diversi minuti.

Evitare fiamme libere o altre potenziali fonti di accensione.

NON utilizzare il prodotto se esiste un sospetto di fuoriuscita di gas refrigerante.

NON smaltire il prodotto nei rifiuti domestici.

Deve essere consegnato a un apposito centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

SICUREZZA DURANTE L'UTILIZZO

- Questo apparecchio deve rimanere sempre in posizione eretta. Se l'apparecchio viene girato su un lato o capovolto, occorre rimetterlo in posizione eretta e aspettare 24 ore prima di utilizzarlo.
- Prima del primo utilizzo, togliere tutti materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dall'apparecchio Ice Cream & Gelato Professional.

Questo prodotto utilizza l'R600a come gas refrigerante.

L'R600a ha una maggiore efficienza e un minor impatto ambientale rispetto ai gas fluorurati.

Il gas è infiammabile ma, alle normali condizioni operative, non vi è alcun rischio per l'utente in quanto confinato in modo sicuro in un sistema sigillato all'interno del prodotto. Se il prodotto cade o si danneggia,

- Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quanto previsto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, vicino a una presa elettrica.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli elettrici o a gas, né in un forno riscaldato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro. Evitare contatti fra il cavo di alimentazione e superfici calde.
- Non utilizzare, con questo apparecchio, accessori o altri strumenti diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere lontano mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio.
- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di togliere la spina dalla presa elettrica.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato, prima di riporlo, di togliere i componenti e di pulirlo.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio o motore in acqua o altri liquidi, né metterla in lavastoviglie.

PARTI E FUNZIONI

1. Coperchio trasparente con imbuto per ingredienti

Aggiungi facilmente gli ingredienti nel recipiente e controlla l'avanzamento della tua ricetta-gelato.

2. Frusta di miscelazione

Mescola e aera gli ingredienti nella ciotola per creare le tue ricette ghiacciate.

3. Ciotola di miscelazione con manico estraibile

Ciotola di miscelazione in alluminio anodizzato. Non è necessario preraffreddare o congelare la ciotola.

4. Pannello di controllo touch con display LED

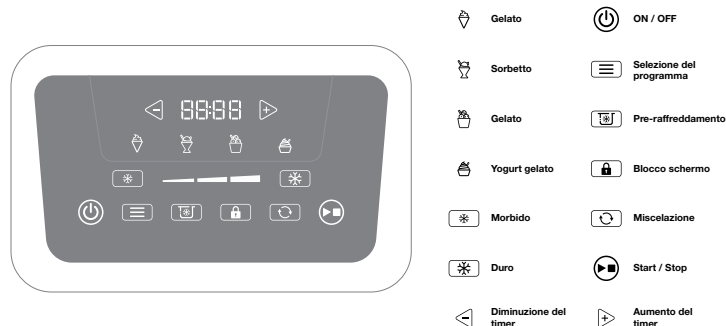
- a. Pulsante di accensione
- b. Pulsanti dei programmi

5. Base del compressore

PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ PER LA PRIMA VOLTA

NON immergere la base del compressore in acqua. Pulire con un panno umido. Lavare il coperchio, la ciotola di miscelazione e la frusta in acqua calda e sapone per rimuovere la polvere o i residui del processo di produzione e spedizione. Solo la frusta e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie sul ripiano superiore. **NON** mettere la ciotola di miscelazione in lavatrice. **NON** pulire i componenti con detergenti abrasivi o attrezzi duri. Posizionare la base laddove si intende utilizzarla in posizione verticale e lasciarla riposare per 24 ore prima dell'uso.

PANNELLO DI CONTROLLO



ISTRUZIONI PER L'USO

IMPORTANTE: Prima di utilizzarla per la prima volta, far riposare l'unità in posizione verticale per 24 ore prima di collegarla alla presa.

1. Dopo questo periodo di 24 ore, collegare l'unità alla presa di corrente. La luce sopra il pulsante di accensione si illumina e l'unità emette un segnale

acustico per indicare che è pronta all'uso.

2. Preparare gli ingredienti
Nota: Se si usa una ricetta personalizzata, assicurarsi che le basi non superino il bordo sporgente orizzontale della frusta di miscelazione.
3. Inserire la ciotola di miscelazione nella base. Verificare che la ciotola di miscelazione sia correttamente allineata con la base. Il manico della ciotola di miscelazione va allineato con gli spazi sul bordo della base del compressore.
4. Posizionare la frusta di miscelazione sull'asta in acciaio inox al centro della ciotola.
5. Versare gli ingredienti nella ciotola di miscelazione.
6. Posizionare il coperchio della ciotola allineando la freccia sul coperchio con l'icona di sblocco sulla base. Ruotare in senso antiorario per bloccare il coperchio. L'imbuto per gli ingredienti da miscela va centrato nella parte anteriore.
7. Premere il pulsante di accensione (🔌) per accendere l'unità. Lo schermo LED si illuminerà.
8. Selezionare il programma desiderato dallo schermo tramite il pulsante di selezione del programma. (☰)
 - a. Ice cream (🍦)
 - b. Sorbet (🍷)
 - c. Gelato (🍦)
 - d. Yogurt gelato (🍦)
9. Se si desidera regolare il tempo di preparazione preimpostato, premere le frecce su/giù (⬅️➡️).
10. Per regolare la consistenza delle ricette ghiacciate, premere i pulsanti con la neve (❄️).
11. Al termine, premere il pulsante Start/Stop (▶️) per avviare il ciclo di raffreddamento/miscelazione.

- a. Gli ingredienti aggiuntivi, come le gocce di cioccolato e le noci, si aggiungono alla fine della miscelazione. Una volta iniziato l'addensamento del dolce congelato (solitamente dopo circa 5 minuti dal termine), aggiungere gli ingredienti attraverso l'apposito imbuto. Le aggiunte non devono superare le dimensioni delle gocce di cioccolato.
- b. **Nota:** Per spegnere l'unità in qualsiasi momento, premere il  pulsante di accensione.
12. Il timer inizia il conto alla rovescia fino a "00:00" e l'unità emette un segnale acustico per indicare che il prodotto congelato è pronto.
13. Una volta terminato il ciclo, l'unità attiva automaticamente la funzione Keep Cool per 90 minuti.
14. Spegnerne l'unità premendo il pulsante di accensione e scollegarla. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso orario per sbloccarlo. Sollevare il coperchio della ciotola di miscelazione. Rimuovere la ciotola di miscelazione dalla base sollevandola tramite il manico. Rimuovere la frusta di miscelazione dal recipiente.
15. Per attivare la funzione di blocco schermo, tenere premuto il blocco schermo  per 3 secondi e il pulsante di blocco schermo si illuminerà.
16. Per disattivare il blocco schermo, tenere premuto il tasto di blocco schermo  per 3 secondi.
17. Una volta terminato, spegnere l'unità premendo il pulsante di accensione.

Per mettere in pausa la preparazione e miscelazione:

Premere il pulsante  Start/Stop in qualsiasi momento del ciclo di raffreddamento/miscelazione per mettere in pausa il tempo di preparazione e miscelazione. Per riavviare, premere nuovamente il pulsante  Start/Stop. Per regolare la consistenza dei prodotti ghiacciati, premere i pulsanti con la neve ❄.

Per prolungare il tempo di lavorazione:

Se la ricetta ghiacciata non è pronta o per prolungare il tempo di preparazione durante il ciclo selezionato. Premere la freccia +/- per aumentare o diminuire il tempo di preparazione di 1 minuto. Tenere premuto per procedere rapidamente.

Nota: quando si preparano lotti consecutivi di dolci congelati, attendere un po' di più per far abituare il compressore al raffreddamento.

Consiglio: Scollegare l'unità e farla riposare per 10 minuti per consentire al motore di raffreddarsi prima di preparare un nuovo lotto.

Mantenimento freddo

Al termine del ciclo di raffreddamento/miscelazione, il messaggio "00:00" lampeggia e l'unità passa automaticamente al mantenimento freddo.

Nota: Il compressore è acceso durante il ciclo di mantenimento del freddo. Al termine del ciclo di mantenimento freddo, l'unità emette un segnale acustico e torna in modalità Standby.

Nota: La funzione di miscelazione si attiva durante il ciclo di mantenimento del freddo. È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento durante il ciclo di mantenimento del freddo.

Se la ricetta non è sufficientemente solida, premere la freccia + per aggiungere minuti di lavorazione.

Preraffreddamento: Assicurarsi che la frusta sia all'interno della ciotola. Ciò assicura che la ciotola di miscelazione e il composto per le ricette restino freddi prima di iniziare il processo di preparazione. Aiuta a mantenere la temperatura ideale e può far risparmiare tempo, rendendo più efficiente il processo di preparazione dei dolci. Utilizzare solo miscele per ricette ghiacciate a temperatura ambiente.

Miscelazione: Funzione che consente agli utenti di aggiungere ingredienti alla base prima di iniziare a preparare le ricette ghiacciate. Garantisce una miscelazione migliore.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

La gelatiera Cuisinart ICE-150E Freeze Ease™Pro è dotata di una funzione di sicurezza che arresta automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento del motore. Questo sistema di sicurezza può attivarsi sotto carichi pesanti, se l'unità è rimasta in funzione per un periodo eccessivo o se gli ingredienti (noci, ecc.) sono in pezzi molto grandi. Per resettare l'unità, premere il pulsante di accensione e scollegare l'unità. Lasciare riposare l'unità. Dopo 10 minuti, l'unità può essere riaccesa per continuare la lavorazione.

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire la ciotola di miscelazione, la frusta di miscelazione e il coperchio con acqua calda e sapone. La frusta di miscelazione e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie nel ripiano superiore. **NON METTERE LA CIOTOLA DI MISCELAZIONE IN LAVASTOVIGLIE. NON PULIRE CON DETERGENTI O STRUMENTI ABRASIVI.**

Pulire la base dell'unità con un panno umido. Asciugare bene tutte le parti.

Conservazione

Assicurarsi di riporre l'unità in posizione verticale. Non conservare i dessert ghiacciati nella ciotola di miscelazione nel congelatore per più di 30 minuti alla volta. Trasferire i prodotti in un contenitore ermetico e sicuro per conservarli più a lungo in congelatore.

Manutenzione

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE
Sullo schermo compare il messaggio "EEEE", si sente un segnale acustico continuo e l'unità si arresta.	Spegnere e scollegare l'unità. Contattare il Servizio clienti.
L'unità si spegne prima del tempo stabilito.	Si è attivata la funzione di sicurezza contro il sovraccarico. Lasciar riposare l'unità per qualche minuto prima di continuare a preparare la ricetta ghiacciata. Negli altri casi, scollegare l'unità e lasciarla a riposo per 2 ore. Accendere l'unità e iniziare a preparare la ricetta selezionata.
In qualsiasi momento durante il ciclo di raffreddamento/ miscelazione, l'unità emette un segnale acustico continuo per 30 secondi.	Spegnere e scollegare l'unità. Lasciarla riposare per 2 ore. Accendere l'unità e preparare la ricetta selezionata. Se il problema persiste, lasciar riposare l'unità per 24 ore. Se l'unità continua a emettere segnali acustici dopo aver provato la procedura summenzionata, contattare il Servizio clienti.
La ciotola di miscelazione è difficile da sollevare.	Attendere 2 minuti e sollevare la ciotola. Prima di preparare la ricetta, assicuratevi che la ciotola e la base siano asciutte.
Scivolamento della frusta dopo diverse preparazioni di gelato.	Fare attenzione alla condensa sulla parte esterna della ciotola. Rimuovere l'acqua o il ghiaccio dalla ciotola e dalla base. Prima della preparazione successiva, assicurarsi che la ciotola e la base siano asciutte e pulite.

CONSIGLI PER LE RICETTE

Le ricette che seguono offrono una varietà di opzioni per deliziosi dessert congelati. Si possono creare o utilizzare ricette proprie, purché le basi non superino il margine superiore della frusta.

Consigli per le ricette

- Rimescolare sempre il composto dopo il raffreddamento per assicurarsi che sia ben amalgamato. Sebbene non sia necessario raffreddare il composto, questo passaggio impedirà la formazione di cristalli di «ghiaccio» o di «grasso» durante il congelamento poiché il riposo in un ambiente freddo aiuta a combinare gli ingredienti.
- I gelati della vostra gelatiera sono prodotti con ingredienti puri e freschi. Per questo motivo, non hanno le stesse caratteristiche dei dessert disponibili in commercio. La maggior parte delle versioni acquistate in negozio utilizza gelatine e conservanti per renderle più solide. Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il dolce in un contenitore ermetico e riporlo in freezer fino al raggiungimento della consistenza desiderata, di solito due o più ore.
- Alcune ricette prevedono ingredienti precotti. Per ottenere risultati ottimali, il composto deve essere raffreddato per tutta la notte prima di essere utilizzato.
- In molte ricette si possono sostituire la panna intera e il latte intero con panna a basso contenuto di grassi (ad esempio, metà e metà) e/o latte parzialmente scremato o scremato. Tuttavia, è bene tenere presente che più alto è il contenuto di grassi, più ricco e cremoso sarà il risultato. L'utilizzo di sostituti a basso contenuto di grassi può modificare il gusto, la consistenza e la struttura del dessert. Quando si sostituiscono gli ingredienti, assicurarsi di utilizzare lo stesso volume del prodotto originale.
- Si può sostituire lo zucchero con dolcificanti. Mescolare accuratamente il composto per sciogliere il dolcificante.
- Per ottenere una consistenza più solida, trasferire in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.
- Quando si prepara un sorbetto, assicurarsi di verificare la maturità e la dolcezza della frutta prima di utilizzarla nelle ricette. Il processo di congelamento riduce la dolcezza della frutta, che avrà quindi un sapore meno dolce rispetto alla miscela della ricetta. Se la frutta ha un sapore aspro, aggiungere zucchero alla ricetta. Se la frutta è molto matura o dolce, ridurre la quantità di zucchero nella ricetta.
- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che la frusta di miscelazione e il coperchio siano in posizione.

AGGIUNTA DI INGREDIENTI

- Gli ingredienti come le gocce di cioccolato e le noci vanno aggiunti circa 5 minuti prima del termine del processo di congelamento. Il composto deve essere ancora abbastanza morbido in modo da incorporare bene gli ingredienti.
- Per aggiungere striature di cioccolato al gelato o allo yogurt gelato, aggiungere un filo di salsa al cioccolato caldo o cioccolato fuso. Il cioccolato fuso si indurirà una volta a contatto con gli ingredienti congelati, quindi va aggiunto a filo per evitare grumi.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

Siga siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños en el mismo. Este aparato solo se debe usar tal y como se indica en el libro de instrucciones.

1. **ATENCIÓN:** Mantenga las rejillas de ventilación del cuerpo del aparato libres de obstrucciones.
2. **ATENCIÓN:** No use dispositivos mecánicos o similares para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
3. **ATENCIÓN:** Tenga cuidado de no dañar el circuito de refrigeración.
4. No almacene en este aparato sustancias explosivas, como aerosoles con un propelente inflamable.
5. Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
6. Este aparato no está pensado para que lo usen personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, salvo que personas responsables de su seguridad las supervisen adecuadamente o impartan instrucciones previas relativas a la utilización del mismo.
7. Mantenga a los niños bajo supervisión para evitar que jueguen con este aparato.
8. Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato fuera del alcance de niños durante su uso y después del mismo.
9. Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de que se produzcan daños o que el aparato presente una avería, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 58).
10. No utilice el aparato si el cable está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido

por el fabricante. Envíe el aparato al Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 58). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.

11. No desenchufe el aparato tirando del cable.
12. No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
13. Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde con el del aparato, que viene indicado en la parte inferior de la base.
14. Desconecte siempre el aparato de la corriente si no lo está supervisando, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
15. Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico en interiores y no está previsto para su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
16. Este producto cumple plenamente con toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 58).



¡ATENCIÓN! Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

¡ATENCIÓN!



**Peligro
Gas muy
inflamable**

Este producto utiliza R600a como gas refrigerante. El R600a tiene una mayor eficiencia y un menor impacto ambiental, en comparación con los gases fluorados.

Este gas es inflamable, pero en condiciones normales de funcionamiento esto no supone ningún riesgo para el usuario, ya que está encerrado de forma segura en un contenedor sellado dentro del aparato. Si el aparato se cae o se daña es posible que se produzca un escape de gas. En ese caso, el gas podría inflamarse si se expone a fuentes de ignición como una llama desnuda.

Al transportar este producto tenga cuidado de que no reciba golpes o se dañe.

Si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante:

Ventile inmediatamente la habitación abriendo puertas y ventanas durante unos minutos.

Evite las llamas desnudas y otras posibles fuentes de ignición.

NO USE el producto si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante.

NO SE DESHAGA de este producto junto con la basura doméstica.

Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Este aparato debe permanecer en posición vertical en todo momento. Si el aparato está tumbado o boca abajo, debe colocarlo en posición vertical y esperar 24 horas antes de usarlo.
- Antes de usar el aparato por primera vez, retire los materiales de embalaje y las etiquetas o adhesivos promocionales de la Ice Cream & Gelato profesional.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.

- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa de cocina o de la encimera. Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos del aparato mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de desenchufar el aparato.
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No sumerja la base en agua o cualquier o el motor otro líquido ni la ponga en el lavavajillas.

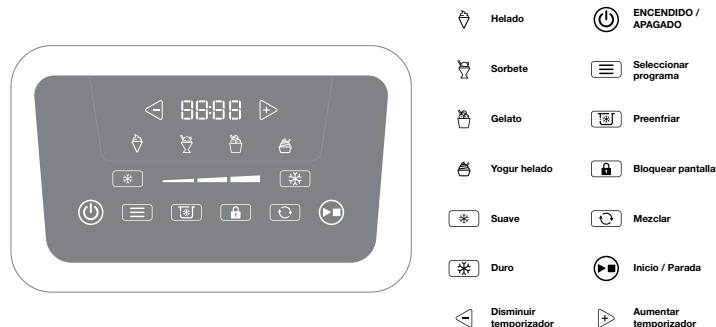
PIEZAS Y FUNCIONES

1. **Tapa transparente con embudo para ingredientes**
Añada sin esfuerzo los ingredientes al bol y compruebe el progreso de su creación de helado.
2. **Pala mezcladora**
Mezcle e incorpore aire a los ingredientes en el bol para crear delicias heladas.
3. **Bol de mezcla** con asa extraíble Bol de mezcla de aluminio anodizado. No es necesario preenfriar o congelar el bol
4. **Panel de control táctil con pantalla LED**
5. **Base del compresor**

ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja en agua la base con el compresor. Límpielo con un paño húmedo. Lave la tapa, el bol de mezcla y la pala mezcladora con agua templada y jabón para eliminar el polvo o los residuos del proceso de fabricación y envío. Sólo la pala mezcladora y la tapa son aptas para el lavavajillas. **NO** coloque el bol de mezcla en el lavavajillas. **NO** limpie las piezas con productos de limpieza abrasivos ni con utensilios duros. Coloque la base en el lugar de uso en posición vertical y déjela reposar durante 24 horas antes de utilizarla.

PANEL DE CONTROL



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Antes del primer uso, deje reposar la unidad en posición vertical durante 24 horas antes de enchufarla.

1. Pasadas 24 horas de reposo, enchufe la unidad a la toma de corriente. Se iluminará la luz situada arriba del botón de encendido, y la unidad emitirá un pitido para indicar que está lista para su uso.
2. Prepare los ingredientes

Nota: Si utiliza su propia receta, asegúrese de que las bases no sobrepasan la nervadura horizontal de la pala mezcladora.

3. Coloque el bol de mezcla en la base. Asegúrese de que el bol de mezcla esté alineado correctamente en la base. El asa del bol de mezcla debe alinearse con los huecos del borde de la base del compresor.
4. Coloque la pala mezcladora sobre el eje de acero inoxidable en el centro del bol de mezcla.
5. Vierta los ingredientes en el bol de mezcla.
6. Coloque la tapa del bol alineando la flecha de esta con el icono de desbloqueo de la base. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear la tapa. El embudo para añadir ingredientes debe estar centrado en la parte delantera.
7. Pulse el botón de encendido (🔌) para encender la unidad. El panel de control se iluminará.
8. Seleccione el programa deseado en la pantalla usando el botón (📋) Seleccionar programa.
 - a. Helado (🍦)
 - b. Sorbete (🍧)
 - c. Gelato (🍦).
 - d. Yogur helado (🍦)
9. Para modificar el tiempo predeterminado, utilice las flechas (◀ ▶).
10. Si desea ajustar la firmeza de su consistencia, pulse los botones de nieve (❄️).
11. Cuando todo esté listo, pulse el botón de inicio/parada (▶️) para iniciar el ciclo de enfriado/mezcla.

- a. Puede añadir ingredientes adicionales, como pepitas de chocolate o frutos secos, al final del ciclo de mezcla. Añada los ingredientes a la mezcla por el embudo cuando los postres empiecen a espesar (normalmente 5 minutos antes de finalizar). Los ingredientes a añadir deben ser de igual o menor tamaño que unas pepitas de chocolate.
- b. **Nota:** Para apagar la unidad en cualquier momento, pulse el botón  de encendido.
12. El temporizador iniciará una cuenta atrás hasta «00:00» y la unidad emitirá un pitido para indicar que su dulce helado está listo.
13. Una vez finalizado el ciclo, la unidad pasará a la función automática de conservación en frío durante 90 minutos.
14. Apague la unidad pulsando el botón de encendido y desenchufándola. Desbloquee la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj y retírela. Levante la tapa del bol de mezcla. Use el asa para extraer el bol de mezcla de la base. Retire la pala mezcladora del bol de mezcla.
15. Para activar la función de bloqueo de pantalla, mantenga pulsado Bloquear pantalla  durante 3 segundos; el botón de bloqueo de pantalla se iluminará.
16. Para desactivar la función de bloqueo de pantalla, mantenga pulsado Bloquear pantalla  durante 3 segundos.
17. Cuando haya terminado, apague la unidad pulsando el botón de encendido.

Para pausar el tiempo y la mezcla:

Pulse el botón de inicio/parada  en cualquier momento del ciclo de enfriado/mezcla para pausar el tiempo y la mezcla. Para reanudar, pulse de nuevo el botón  de inicio/parada. Si desea ajustar la firmeza de su consistencia, pulse los botones de nieve .

Para añadir time:

Si el postre helado no está listo o desea añadir más tiempo mientras el programa seleccionado está en marcha. Pulse repetidamente las flechas «-» y «+» para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto. Manténgalas pulsadas para avanzar rápidamente.

Nota: Si va a preparar tandas consecutivas, deje tiempo adicional para que el compresor recupere su capacidad de refrigeración.

Consejo: Desenchufe la unidad y déjela reposar durante 10 minutos para que el motor se enfríe antes de hacer una segunda tanda.

Mantener frío

Al finalizar el ciclo de enfriado/mezcla, «00:00» parpadeará y la unidad entrará automáticamente en el ciclo de conservación en frío.

Nota: El compresor permanecerá encendido durante el ciclo de conservación en frío. Al finalizar, la unidad emitirá un pitido y regresará al modo de espera.

Nota: Durante el ciclo de conservación en frío, la función de mezcla permanecerá desactivada. Puede apagar la unidad en cualquier momento durante este ciclo.

Si el dulce helado no está tan firme como desea, pulse la flecha + para añadir minutos más de tiempo de procesado.

Preenfriar: Asegúrese de que la pala está dentro del bol. Esta función garantiza que tanto el bol como la mezcla se mantengan fríos antes de iniciar el proceso de elaboración de los dulces helados. Ayuda a mantener la temperatura adecuada y también puede ahorrar tiempo, haciendo que el proceso de creación de helados sea más eficiente. Utilice únicamente la mezcla a temperatura ambiente.

Mezclar: Esta función permite a los usuarios mezclar los ingredientes en la base antes de iniciar el proceso de elaboración de los dulces helados. Garantiza una mejor mezcla.

FUNCIÓN DE SEGURIDAD

La heladera profesional de Cuisinart ICE-150E Freeze Ease™ cuenta con una función de seguridad que detiene automáticamente la unidad si el motor se sobrecalienta. Este sistema puede activarse bajo cargas pesadas, si la unidad ha estado funcionando durante demasiado tiempo o si los ingredientes añadidos (como frutos secos) son muy grandes. Para reiniciar la unidad, pulse el botón de encendido y desenchufe la unidad. Deje reposar la unidad durante 10 minutos. Transcurridos 10 minutos, puede volver a encenderla y continuar con la preparación del postre helado.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie la tapa, el bol de mezcla y la pala mezcladora en agua templada con jabón. La pala mezcladora y la tapa son aptas para el lavavajillas. NO COLOQUE EL BOL DE MEZCLA EN EL EL LAVAVAJILLAS. NO LIMPIAR CON PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS NI OBJETOS DUROS. Limpie la base de la unidad con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.

Almacenamiento

Asegúrese de guardar la unidad en posición vertical. No guarde postres helados en el bol de mezcla en el congelador durante más de 30 minutos seguidos. Pase los postres helados a un recipiente hermético que se pueda utilizar en el congelador para que se conserven durante más tiempo.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio de reparación lo deberá llevar a cabo un representante autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La pantalla muestra "EEEE", la unidad emite pitidos continuos y se detiene.	Apagar y desenchufar la unidad.
	Contactar con el Servicio de Atención al Consumidor.
El aparato se apaga antes de la hora programada.	Se ha activado la función de seguridad contra sobrecarga. Dejar reposar la unidad unos minutos antes de seguir preparando el postre helado.
	Si no es por el motivo anterior, desenchufar la unidad y dejarla reposar durante 2 horas. Encender la unidad y comenzar a preparar el postre helado.
En cualquier momento del ciclo de enfriado/mezcla, el aparato emite un pitido continuo durante 30 segundos.	Apagar y desenchufar la unidad. Dejar reposar durante 2 horas. Encender la unidad y empezar a preparar el postre helado. Si esto vuelve a ocurrir, dejar reposar la unidad durante 24 horas. Si la unidad sigue emitiendo pitidos después de haber intentado el procedimiento anterior, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor.
El bol de mezcla está difícil de levantar.	Esperar 2 minutos y levantar el bol de mezcla.
	Asegúrese de que el bol y la base estén secos antes de preparar el postre helado.
Deslizamiento de la pala tras varias tandas de helado.	Observar si hay condensación en el exterior del bol. Eliminar el agua o el hielo del bol de mezcla y de la base.
	Asegúrese de que el bol y la base estén secos y limpios antes de preparar la siguiente tanda.

CONSEJOS PARA ELABORAR RECETAS

Las recetas siguientes ofrecen numerosas ideas para elaborar deliciosos postres helados. Puede crear o utilizar sus propias recetas, siempre que las bases no sobrepasen la hoja superior de la pala mezcladora.

Consejos para elaborar recetas

- Vuelva a batir siempre la mezcla después de enfriarla para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien combinados. Aunque no es necesario enfriar la mezcla, este paso evitará que se formen cristales de «hielo» o de «grasa» durante el proceso de congelación, ya que el reposo en un ambiente frío ayuda a aglutinar los ingredientes.
- Los postres helados de la heladera utilizan ingredientes puros y frescos. Por tanto, no tienen las mismas características que los postres de producción comercial. La mayoría de los helados que se compran en tiendas usan gomas y conservantes para darle mas firmeza a su consistencia. Si desea lograr una consistencia más firme, pase el postre a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador hasta alcanzar la consistencia deseada, habitualmente dos horas más.
- Algunas recetas se preparan con ingredientes cocinados. Para lograr los mejores resultados, la mezcla se debe enfriar durante la noche antes de utilizarla.
- Puede sustituir la nata y la leche entera que se usan en muchas recetas con natas bajas en grasa (p. ej., semidesnatada) y leche semidesnatada o desnatada. Sin embargo, tenga en cuenta que cuanto mayor sea el contenido en grasa, más ricos y cremosos serán los resultados. El uso de ingredientes bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del postre. Al sustituir los ingredientes, asegúrese de utilizar el mismo volumen que hubiera utilizado con el ingrediente original.
- Puede sustituir el azúcar por edulcorantes. Mueva bien la mezcla para disolver el edulcorante.
- Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.
- A la hora de preparar un sorbete, compruebe primero que la fruta esté

madura y dulce. El proceso de congelado reduce el dulzor de la fruta, así que el sabor final será menos dulce que la mezcla de la receta. Si la fruta sabe demasiado ácida, añada azúcar a la receta. Si la fruta está muy madura o dulce, reduzca la cantidad de azúcar en la receta.

- Asegúrese de que la pala mezcladora y la tapa estén colocadas correctamente antes de encender la máquina.

AÑADIR INGREDIENTES

- Los ingredientes como las pepitas de chocolate y las nueces se deben añadir unos 5 minutos antes de que finalice el proceso de congelación. Así estarán lo suficientemente blandos para poder incorporarlos completamente a la mezcla congelada.
- Para añadir un remolino de chocolate a un helado, gelato o yogur helado, rocíelo con dulce de leche caliente o chocolate fundido. El chocolate fundido se endurecerá en cuanto entre en contacto con los ingredientes de congelación, así que añádalo en un chorrillo lento para asegurarse de que no se apelmaza.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.

1. **VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen beim Aufstellen oder Einbau des Geräts bzw. in der Einbaukonstruktion frei bleiben.
2. **VORSICHT:** Keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses verwenden, wenn sie nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden.
3. **VORSICHT:** Nicht den Kühlmittelkreislauf beschädigen.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden und auch von Personen miteingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie z. B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel auf.
6. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung vorgesehen.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
8. Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
9. Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer

Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt zum Cuisinart Kundendienst auf (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 58).

10. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst zurück (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 58). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
11. Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
12. Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
13. Achten Sie immer darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräterumpfs angegeben.
14. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
15. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in Innenbereichen bestimmt und nicht für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
16. Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 58).



ACHTUNG: Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickengefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

ACHTUNG



Gefahr Extrem Entzündliches Gas

Dieses Produkt verwendet R600a als Kältemittelgas. R600a hat im Vergleich zu (fluorierten) F-Gasen einen höheren Wirkungsgrad und geringere Umweltauswirkungen.

Das Gas ist entzündlich, aber unter normalen Betriebsbedingungen stellt dies keine Gefahr für den Benutzer dar, da es sicher in einem abgeschlossenen Kreislauf innerhalb des Produkts enthalten ist. Wenn das Produkt fallen gelassen oder beschädigt wird, kann das Gas entweichen. Unter diesen Umständen könnte sich das Gas

entzünden, wenn es Zündquellen wie offenen Flammen ausgesetzt wird.

Achten Sie beim Transport dieses Produkts darauf, dass das Produkt nicht herunterfällt oder beschädigt wird.

Wenn das Kältemittelgas austritt oder Lecks vermutet werden:

Lüften Sie sofort den Raum durch Öffnen von Türen und Fenstern für einige Minuten.

Vermeiden Sie offene Flammen und andere mögliche Zündquellen.

Verwenden Sie das Produkt NICHT, wenn Sie vermuten, dass Kältemittelgas austreten könnte.

Entsorgen Sie dieses Produkt NICHT im Hausmüll.

Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden.

SICHERHEIT WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Das Gerät sollte immer aufrecht stehen. Wenn das Gerät auf die Seite gedreht oder auf den Kopf gestellt wurde, müssen Sie es in eine aufrechte Position bringen und 24 Stunden warten, bevor Sie es verwenden.

- Vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber oder Etiketten von dem Ice Cream & Gelato Professional entfernen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze.
- Vermeiden Sie es, Teile zu berühren, während sie sich bewegen. Während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung und auch Spatel und andere Utensilien fernhalten, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen und vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Basisgerät oder Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in die Spülmaschine geben.

TEILE UND FUNKTIONEN

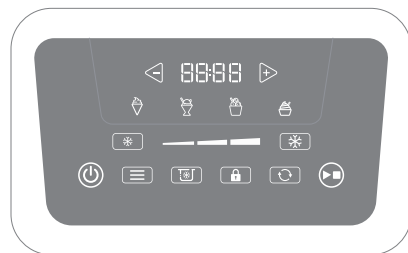
1. **Transparenter Deckel mit Zutatentrichter**
Füllen Sie die Mix-Ins mühelos in die Schüssel und kontrollieren Sie den Fortschritt Ihrer Eiskreation.
2. **Rührquirl**
Mischen und belüften Sie die Zutaten in der Rührschüssel, um gefrorene Leckereien herzustellen.

3. **Rührschüssel** mit ausklappbarem Griff Rührschüssel aus eloxiertem Aluminium. Vorkühlen der Schüssel nicht nötig
4. **Touchpad Bedienfeld mit LED Anzeige**
5. **Motorantriebseinheit**

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Tauchen Sie die Motorantriebseinheit **NICHT** in Wasser. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Deckel, den Mixbehälter und den Rührquirl in warmem Spülwasser, um Staub und Rückstände des Herstellungs- und Versandprozesses zu entfernen. Nur der Rührquirl und der Deckel sind spülmaschinengeeignet. Geben Sie den Mixbehälter **NICHT** in die Spülmaschine. Reinigen Sie die Teile **NICHT** mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen. Stellen Sie den Sockel am Einsatzort aufrecht hin und warten Sie vor der Verwendung 24 Stunden.

BEDIENFELD



BETRIEBSANLEITUNG

WICHTIG! Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 24 Stunden lang aufrecht stehen, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen.

1. Schließen Sie das Gerät nach 24 Stunden an die Steckdose an. Das Licht über der Einschalttaste leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton aus, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist.
2. Vorbereitung von Zutaten
Wichtig: Wenn Sie Ihr eigenes Rezept verwenden, achten Sie darauf, dass die Mischungen nicht über die horizontale Rippe des Rührquirls hinausgehen.
3. Setzen Sie den Gefrierbehälter in die Maschine ein. Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter richtig ausgerichtet und vollständig eingesetzt ist. Der Griff des Mixbehälters sollte an den Aussparungen am Rand des Sockels ausgerichtet sein.
4. Setzen Sie den Rührquirl auf die Edelstahlwelle in der Mitte des Mixbehälters.
5. Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter.
6. Positionieren Sie den Deckel so, dass der Pfeil auf dem Deckel auf das Entriegelungssymbol auf der Maschine ausgerichtet ist. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn einrasten zu lassen. Der Einfülltrichter für die Mix-Ins sollte vorne in der Mitte liegen.
7. Drücken Sie die Einschalttaste  um das Gerät einzuschalten. Das LED-Bedienfeld leuchtet auf.
8. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung anhand der Programmauswahl auf dem Bildschirm aus  .
 - a. Eis 
 - b. Sorbet 
 - c. Gelato 
 - d. Gefrorener Joghurt 
9. Wenn Sie die voreingestellte Zeit ändern möchten, drücken Sie die

Pfeiltasten nach oben/unten  .

10. Wenn Sie die Festigkeit der gefrorenen Leckereien einstellen möchten, drücken Sie die Schneetasten ✱.
11. Sobald Sie bereit sind, drücken Sie die Start/Stopp-Taste , um den Kühlungs-/Mischzyklus zu starten.
 - a. Mix-Ins wie Schokoladenstückchen und Nüsse können gegen Ende der Mischzeit hinzugefügt werden. Sobald die Eismasse anfängt einzudicken (in der Regel 5 Minuten vor Verarbeitungsende), fügen Sie die Mix-Ins über den Trichter für die Zutatenmischung hinzu. Die Mix-Ins sollten nicht größer als herkömmliche Schokoladenstückchen sein.
 - b. **Wichtig:** Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Ein-/Ausschalttaste  drücken.
12. Der Timer zählt auf „00:00“ herunter und das Gerät zeigt mit einem Signalton an, dass die Eismasse fertig ist.
13. Wenn der Zyklus beendet ist, schaltet das Gerät für 10 Minuten auf die automatische Kühlfunktion um.
14. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste aus. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vom Gefrierbehälter ab. Heben Sie den Mixbehälter am Griff aus der Maschine. Nehmen Sie den Rührquirl aus der Schale.
15. Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, halten Sie die Bildschirmsperre  3 Sekunden lang gedrückt; die Taste für die Bildschirmsperre leuchtet auf.
16. Um die Bildschirmsperre auszuschalten, halten Sie die Bildschirmsperre  für 3 Sekunden gedrückt.
17. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste aus.

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 die Verarbeitungszeit und den Mischvorgang anzuhalten. Um fortzufahren, drücken Sie die Start/Stopp-Taste  erneut. Wenn Sie die Festigkeit der gefrorenen Leckereien einstellen möchten, drücken Sie die Schneetasten ✱.

So verlängern Sie die Verarbeitungszeit:

Wenn die Eismasse noch nicht fertig ist oder Sie die Verarbeitungszeit verlängern möchten, drücken Sie das gewählte Programm. Drücken Sie die Pfeiltasten „+/-“, um die Verarbeitungszeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie die Taste, um schneller zum gewünschten Wert zu gelangen.

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

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

Kühlhalten

Am Ende des Programms blinkt die Anzeige „00:00“ und das Gerät wechselt automatisch in den Kühlhaltemodus.

Wichtig: Der Kompressor ist während des Kühlhaltemodus eingeschaltet. Nach Ablauf des Kühlzyklus ertönt ein Signalton und das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

Wichtig: Die Mischfunktion ist während des Kühlhaltemodus nicht aktiviert. Sie können das Gerät während des Kühlhaltemodus jederzeit ausschalten.

Wenn das gefrorene Dessert nicht so fest ist, wie Sie es wünschen, drücken Sie die Pfeiltaste +, um weitere Minuten Verarbeitungszeit hinzuzufügen.

Vorkühlen: Vergewissern Sie sich, dass sich der Rührquirl im Mixbehälter befindet. Dadurch wird sichergestellt, dass sowohl die Rührschüssel als auch die Dessertmischung kühl gehalten werden, bevor der Gefrierprozess beginnt. Es hilft, die richtige Temperatur zu halten, und kann auch Zeit

sparen, so dass der Prozess der Herstellung von gefrorenen Desserts effizienter wird. Verwenden Sie nur Dessertmischungen bei Raumtemperatur.

Mixen: Mit dieser Funktion können die Benutzer die Mix-Ins in die Grundmasse mischen, bevor sie mit der Zubereitung der gefrorenen Leckereien beginnen. Dadurch wird eine bessere Mischung gewährleistet.

SICHERHEITSFUNKTION

Die Cuisinart ICE-150E Pint-Wonder-Eismaschine ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Motor überhitzt. Diese Sicherheitseinrichtung kann bei starker Belastung, wenn das Gerät übermäßig lange in Betrieb war oder wenn die Mix-Ins (Nüsse usw.) sehr groß sind, ausgelöst werden. Um das Gerät zurückzusetzen, drücken Sie die Einschalttaste und trennen Sie das Gerät vom Netz. Lassen Sie das Gerät ruhen. Nach 10 Minuten können Sie das Gerät wieder einschalten und mit der Zubereitung der Eismasse fortfahren.

REINIGUNG, LAGERUNG UND PFLEGE

Reinigen

Reinigen Sie den Behälter, den Rührquirl und den Deckel in warmem Spülwasser. Rührquirl und Deckel sind spülmaschinenfest auf der obersten Schiene. RÜHRSCHÜSSEL NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN. REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT SCHEUERMITTELN ODER WERKZEUGEN. Wischen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Lagerung

Lagern Sie das Gerät immer aufrecht stehend. Bewahren Sie gefrorene Desserts im Eisbehälter nicht länger als 30 Minuten im Gefrierschrank auf. Geben Sie die gefrorenen Desserts in einen gefriersicheren, luftdichten Behälter, um sie länger im Gefrierschrank aufzubewahren.

Wartung

Alle anderen Wartungsmaßnahmen müssen von einem autorisierten Servicepartner vorgenommen werden.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Auf dem Bildschirm erscheint "EEEE", es ertönt ein kontinuierlicher Piepton und das Gerät wird angehalten.	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Kontaktieren Sie den Verbraucherservice.
Gerät schaltet sich früher als die eingestellte Zeit aus.	Die Überlastsicherung wurde aktiviert. Lassen Sie die Einheit einige Minuten lang ruhen, bevor Sie mit der Zubereitung des gefrorenen Desserts fortfahren. Wenn dies nicht der Fall ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es 2 Stunden lang ruhen. Schalten Sie das Gerät ein und beginnen Sie mit der Zubereitung Ihres gefrorenen Desserts.
Während des Kühl-/Mischvorgangs gibt das Gerät 30 Sekunden lang einen Signalton ab.	Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz. Warten Sie 2 Stunden. Schalten Sie das Gerät ein und machen Sie Ihr gefrorenes Dessert. Sollte dies erneut passieren, lassen Sie das Gerät 24 Stunden lang ruhen. Wenn das Gerät weiterhin piept, nachdem Sie versucht haben, wie oben beschrieben zu verfahren, wenden Sie sich an den Verbraucherservice.
Der Mixbehälter ist schwer herauszuheben.	Warten Sie 2 Minuten und heben Sie dann den Mixbehälter heraus. Stellen Sie sicher, dass der Mixbehälter und der Sockel trocken sind, bevor Sie das gefrorene Dessert zubereiten.
Abrutschen des Quirls nach mehreren Chargen Eis-creme.	Achten Sie auf Kondensation an der Außenseite des Mixbehälters. Entfernen Sie Wasser oder Eis aus dem Mixbehälter und dem Boden. Stellen Sie sicher, dass der Mixbehälter und der Sockel trocken und sauber sind, bevor Sie die nächste Charge herstellen.

REZEPT-TIPPS

Mit den folgenden Rezepten können Sie eine Vielzahl von köstlichen gefrorenen Desserts zubereiten. Sie können Ihre eigenen Rezepte kreieren solange die Mischungen nicht höher als die oberste Sprosse des Rührquirls sind.

Rezept-Tipps

- Rühren Sie die Mischung nach dem Abkühlen immer wieder um, um sicherzustellen, dass alle Zutaten gut miteinander verbunden sind. Es ist zwar nicht erforderlich, die Mischung zu kühlen, aber dieser Schritt verhindert, dass sich während des Gefriervorgangs Eis- oder Fettkristalle bilden, da das Ruhen in einer gekühlten Umgebung dazu beiträgt, die Zutaten zu verbinden.
- Für Eiscreme aus der Cuisinart® 1-Pint-Wonder Eismaschine verwenden Sie saubere, frische Zutaten. Daher haben die Desserts nicht die gleichen Eigenschaften wie kommerziell zubereitete gefrorene Desserts und Getränke. Die meisten gekauften Versionen enthalten Gelatine und Konservierungsstoffe, damit die Konsistenz fester wird. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Dessert in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen in den Gefrierschrank, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert in der Regel zwei oder mehr Stunden.
- Manche Rezepte verwenden vorgegarte Zutaten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Mischung vor der Verwendung über Nacht abkühlen lassen.
- Sie können die in vielen Rezepten verwendete Schlagsahne oder Vollmilch durch fettarme Sahne (halb und halb) und/oder Milch (fettarm oder fettreduziert) ersetzen. Allerdings sollten Sie bedenken, dass das Ergebnis umso voller und cremiger ist, je höher der Fettgehalt ist. Die Verwendung fettarmer Ersatzstoffe kann den Geschmack, die Konsistenz und die Textur des Desserts verändern. Achten Sie beim Austausch von Zutaten darauf, dass Sie die gleiche Menge des Ersatzprodukts verwenden, die Sie auch für das Originalprodukt verwendet hätten.
- Sie können den Zucker durch künstliche Süßstoffe ersetzen. Rühren Sie die Mischung gründlich um, damit sich der Süßstoff auflöst.
- Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Sorbet in

einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

- Achten Sie bei der Zubereitung von Sorbets darauf, den Reife- und Süßegrad der Früchte zu testen, bevor Sie sie verwenden. Durch den Gefriervorgang wird der Süßegrad der Früchte vermindert, sodass das fertige Dessert weniger süß schmeckt als die Mischung der Rezeptur. Wenn die Früchte zu sauer schmecken, fügen Sie mehr Zucker hinzu. Wenn die Früchte sehr reif sind bzw. sehr süß schmecken, reduzieren Sie den Zuckeranteil im Rezept.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Rührquirl und der Deckel an ihrem Platz sind.

ZUTATEN HINZUFÜGEN

- Zutaten wie Schokoladenstückchen und Nüsse sollten etwa 5 Minuten bevor der Gefrierprozess beendet ist, hinzugefügt werden. Die Masse sollte noch weich genug sein, um die Mix-Ins vollständig in die gefrorene Mischung einarbeiten zu können.
- Um Eis, Gelato oder gefrorenen Joghurt mit einem Schokoladenwirbel zu versehen, träufeln Sie heißen Fondant oder geschmolzene Schokolade hinein. Die geschmolzene Schokolade härtet aus, sobald sie mit den gefrierenden Zutaten in Berührung kommt, daher sollte sie langsam hineingeträufelt werden, damit sie nicht klumpt.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

Volg deze veiligheidsinstructies altijd op als u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden zoals beschreven is in deze handleiding.

1. **WAARSCHUWING:** Zorg dat de ventilatieopeningen, zowel van de behuizing van het apparaat als van de inbouw, niet geblokkeerd worden.
2. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparatuur of andere manieren om het ontdooiproces te versnellen, dan wat er door de fabrikant wordt aanbevolen.
3. **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
4. Bewaar in dit apparaat geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas.
5. Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
6. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
7. Houdt altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met dit product gaan spelen.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
9. Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade of wanneer het apparaat een storing vertoont, telefonisch contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 58).
10. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij schade aan het snoer onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer

is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant. Retourneer het apparaat naar de Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 58). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.

11. Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker.
12. Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om het apparaat heen.
13. Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat; dit wordt aangegeven aan de onderkant van het apparaat.
14. Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
15. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; voor gebruik door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties of in bed and breakfast-achtige omgevingen.
16. Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 58).



OPGELET: De polytheenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Om elke kans op verstikking te voorkomen, deze buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.

WAARSCHUWING



Gevaar Extreem Ontvlambaar gas

Dit product maakt gebruik van R600a als koelgas. R600a werkt efficiënter en is minder schadelijk voor het milieu dan gefluoreerde gassen.

Het gas is ontvlambaar maar bij normaal gebruik vormt dit geen risico voor de gebruiker omdat het veilig afgesloten zit in een gesloten systeem in het apparaat. Als het apparaat is gevallen of beschadigd, is het mogelijk dat het gas kan ontsnappen. Onder dergelijke omstandigheden kan het gas ontbranden als het in contact komt met ontstekingsbronnen zoals open vuur.

Zorg dat dit product niet valt of beschadigd raakt wanneer het verplaatst wordt.

Als u vermoedt dat er koelgas ontsnapt of lekt:

Ventileer de ruimte dan onmiddellijk door deuren en ramen enkele minuten te openen.

Vermijd open vuur en andere potentiële ontstekingsbronnen.

Gebruik het apparaat NIET als u vermoedt dat er koelgas lekt.

Gooi het apparaat niet bij het gewone huisvuil.

Breng het in plaats daarvan naar een inzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden.

VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

- Het apparaat dient te allen tijde rechtop te blijven staan. Als het apparaat op zijn zijkant of ondersteboven heeft gestaan, dient u het rechtop te zetten en 24 uur te wachten alvorens het te gebruiken.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele reclamelabels of stickers van de Ice Cream & Gelato Professional
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bestemd is.

- 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 heet gasfornuis of kookplaat en plaats hem niet in een warme oven.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken bij dit apparaat dan die, die worden aanbevolen door Cuisinart.
- Vermijd contact met bewegende delen. Pas op voor uw handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei als het apparaat in gebruik is, om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt of wanneer u onderdelen plaatst of verwijdt of het apparaat gaat schoonmaken.
- Dompel de machinebasis of motor nooit in water of een andere vloeistof en doe hem niet in de vaatwasser.

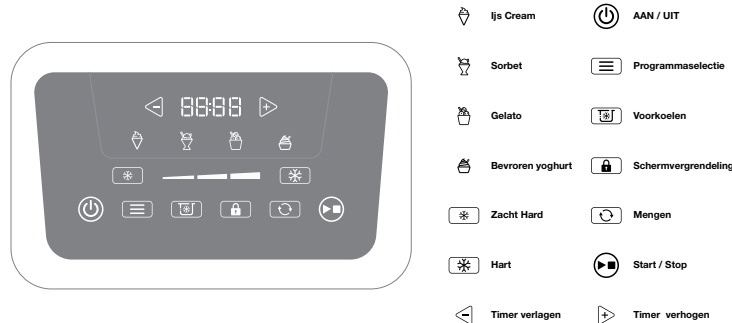
ONDERDELEN EN FUNCTIES

1. **Transparant deksel met ingrediëntentrechter**
Voeg moeiteloos mix-ins toe aan de kom en controleer de voortgang van je ijscreatie.
2. **Mengstaafje**
Meng en belucht de ingrediënten in de mengkom om bevroren traktaties te maken.
3. **Mengkom met uittrekbaar handvat** Mengkom van geanodiseerd aluminium. Je hoeft de kom niet voor te koelen of in te vriezen.
4. **Touchpad Bedieningspaneel met LED -uitlezing**
5. **Compressorvoet**

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Dompel de compressorbasis **NIET** onder in water. Neem het af met een vochtige doek. Was het deksel, de mengkom en het mengstaafje in een warm sopje om stof of resten van het productie- en verzendproces te verwijderen. Alleen het mengstaafje en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig. Plaats de mengkom **NIET** in de vaatwasser. 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.

BEDIENINGSPANEEL



GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJK: Laat het apparaat voor het eerste gebruik 24 uur rechtop staan voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

1. Steek na een rustperiode van 24 uur de stekker in het stopcontact. Het lampje boven de aan/uit-knop gaat branden en het apparaat geeft een pieptoon om aan te geven dat het klaar is voor gebruik.
2. Ingrediënten voorbereiden
Opmerking: Als je je eigen recept gebruikt, zorg er dan voor dat de bodems niet over de horizontale ribbel van het mengblok gaan.

3. Plaats de mengkom in de basis. Zorg ervoor dat de mengkom goed in de basis staat. Het handvat van de mengkom moet in lijn staan met de openingen in de rand van de compressorbasis.
4. Plaats het mengkussentje op de roestvrijstalen as in het midden van de mengkom.
5. Giet de ingrediënten in de mengkom.
6. Plaats het deksel van de mengkom door de pijl op het deksel uit te lijnen met het ontgrendelingspictogram op de basis. Draai tegen de klok in om het deksel te vergrendelen. De trechter voor de ingrediënten moet in het midden van de voorkant zitten.
7. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Het LED-scherm licht op.
8. Selecteer de gewenste preset op het scherm met de programmeerkeuzeknop .
 - a. Ijs Cream
 - b. Sorbet
 - c. Gelato
 - d. Frozen yogurt
9. Druk op de pijlen omhoog/omlaag als u de vooraf ingestelde tijd wilt aanpassen .
10. Als je de stevigheid van bevroren traktaties wilt aanpassen, druk je op de sneeuwknoppen .
11. Druk op de Start/Stop-knop als u klaar bent om de koel-/mengcyclus te starten.
 - a. Ingrediënten zoals chips en noten kunnen tegen het einde van de mengtijd worden toegevoegd. Zodra de bevroren traktaties beginnen in te dikken (meestal 5 minuten na de eindtijd), voeg je de ingrediënten toe door de invoertrechter. Mix-ins mogen niet groter zijn dan chocoladestukjes.
 - b. **Opmerking:** Druk op de aan/uit-knop om het apparaat op elk moment

uit te  schakelen.

12. De timer telt af tot «00:00» en het apparaat geeft een pieptoon om aan te geven dat de bevroren traktatie klaar is.
13. Wanneer de cyclus voorbij is, schakelt het apparaat over op de automatische functie Keep Cool gedurende 90 minuten.
14. Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder het deksel door het met de klok mee te draaien om te ontgrendelen. Haal het deksel van de mengkom. Haal de mengkom van de basis door hem aan het handvat op te tillen. Verwijder het mengkussentje uit de mengkom.
15. Om de functie schermvergrendeling in te schakelen,  houdt u schermvergrendeling 3 seconden ingedrukt en de knop schermvergrendeling gaat branden.
16. Houd Schermvergrendeling 3 seconden ingedrukt om de  schermvergrendelingsfunctie uit te schakelen.
17. Als u klaar bent, schakelt u het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken.

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 knop Start/Stop  om verder te gaan. Als je de stevigheid van bevroren traktaties wilt aanpassen, druk je op de sneeuwknoppen .

Tijd toevoegen:

Als de bevroren traktatie nog niet klaar is of als je op een bepaald moment tijdens het geselecteerde programma iets wilt toevoegen. Druk herhaaldelijk op de pijl +/- om de tijd te verhogen of verlagen in stappen van 1 minuut. Ingedrukt houden om snel te bladeren.

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

Aan het einde van de koel-/mengcyclus knippert «00:00» en schakelt het

apparaat automatisch over naar de Keep Cool-cyclus.

Opmerking: De compressor staat aan tijdens de Keep Cool-cyclus. Aan het einde van de koelcyclus zal het apparaat een pieptoon laten horen en terugkeren naar de stand-by modus.

Opmerking: De mengfunctie wordt niet geactiveerd tijdens de Keep Cool-cyclus. U kunt het apparaat op elk moment tijdens de koelhoudcyclus uitschakelen.

Als de bevroren traktatie niet zo stevig is als je wilt, druk dan op pijl + om minuten extra verwerkingstijd toe te voegen.

Voorkoelen: Zorg ervoor dat de spatel in de mengkom zit. Deze functie zorgt ervoor dat zowel de mengkom als het mengsel van diepvriesproducten koel blijven voordat je begint met het maken van diepvriesproducten. Het helpt om de juiste temperatuur te behouden en kan ook tijd besparen, waardoor het maken van diepvriesproducten efficiënter verloopt. Gebruik alleen bevroren traktatiemix op kamertemperatuur.

Mengen: Met deze functie kunnen gebruikers mixen in de basis voordat ze beginnen met het maken van bevroren traktaties. Dit zorgt voor een beter mengsel.

VEILIGHEIDSVOORZIENING

De Cuisinart ICE-150E Freeze Ease™ Pro Ice Cream Maker is uitgerust met een veiligheidsfunctie die het apparaat automatisch stopt als de motor oververhit raakt. Dit beveiligingssysteem kan in werking treden bij zware belasting, als het apparaat te lang heeft gedraaid of als de ingrediënten (noten, enz.) in extreem grote stukken zijn. Om het apparaat te resetten, drukt u op de aan/uit-knop en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat rusten. Na 10 minuten kun je het apparaat weer aanzetten en doorgaan met het maken van de bevroren traktatie.

REINIGING, OPSLAG EN ONDERHOUD

Cleaning

Maak de mengkom, het mengblad en het deksel schoon in een warm sopje. Mengstaafje en deksel zijn vaatwasmachinebestendig. STOP DE MENGKOM NIET 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.

Opbergen

Zorg ervoor dat u het apparaat rechtop opbergt. Bewaar bevroren desserts niet langer dan 30 minuten achter elkaar in de mengkom in de vriezer. 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.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
Het scherm geeft "EEEE" weer, er klinkt een continu piepsignaal en het apparaat is gestopt.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Contact Consumenten Service.
Apparaat schakelt eerder uit dan de ingestelde tijd.	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. Laat de eenheid een paar minuten rusten voordat je verder gaat met het maken van het bevroren dessert. Als dit niet de reden is, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 2 uur rusten. Zet het apparaat aan en begin met het maken van je diepvriesdessert.
Op elk moment tijdens de koel-/mengcyclus geeft het apparaat een ononderbroken pieptoon gedurende 30 seconden.	Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het 2 uur rusten. Zet het apparaat aan en maak je diepvriesdessert. Als dit opnieuw gebeurt, laat het apparaat dan 24 uur rusten. Als het apparaat blijft piepen nadat u de bovenstaande procedure hebt geprobeerd, neemt u contact op met Consumenten Service.
Mengkom is moeilijk op te tillen.	Wacht 2 minuten en til de mengkom op. Zorg ervoor dat de mengkom en de basis droog zijn voordat je het diepvriesdessert maakt.
Schoepslippen na een aantal batches ijs.	Let op condensatie aan de buitenkant van de mengkom. Verwijder water of ijs uit de mengkom en de basis. Zorg ervoor dat de mengkom en basis droog en schoon zijn voordat je de volgende batch maakt.

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 basis niet over de bovenste streepjeslat van het mengblokje gaat.

Tips voor recepten

- Klop het mengsel altijd opnieuw na het koelen om er zeker van te zijn dat alle ingrediënten goed gecombineerd zijn. Hoewel het niet nodig is om het mengsel te koelen, zal deze stap voorkomen dat er “ijs”- of “vet”-kristallen ontstaan tijdens het invriezen, omdat het laten rusten in een gekoelde omgeving de ingrediënten aan elkaar bindt.
- Diepvriesdesserts uit je ijsmachine gebruiken pure, verse ingrediënten. Hierdoor hebben de desserts niet dezelfde kenmerken als commercieel bereide diepvriesdesserts. De meeste in de winkel gekochte versies gebruiken gommen en conserveringsmiddelen om ze steviger te maken. Als je een stevigere consistentie wilt, breng het dessert dan over in een luchtdichte verpakking en bewaar het in de vriezer tot de gewenste consistentie is bereikt, meestal twee of meer uur.
- Sommige recepten gebruiken gekookte ingrediënten. Voor het beste resultaat moet je het mengsel een nacht koelen voor gebruik.
- Je kunt de zware room en volle melk die in veel recepten worden gebruikt, vervangen door room met een lager vetgehalte (bijvoorbeeld halfvolle melk) en/of melk (met verminderd vetgehalte of met een laag vetgehalte). Bedenk wel dat hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en romiger het resultaat. Het gebruik van vetarme vervangers kan de smaak, consistentie en textuur van het dessert veranderen. Zorg er bij het vervangen voor dat je hetzelfde volume van de vervanger gebruikt als je van het oorspronkelijke product zou hebben gebruikt.
- Je kunt suiker vervangen door andere zoetstoffen. Roer het mengsel goed door om de zoetstof op te lossen.
- Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.
- Zorg er bij het maken van sorbet voor dat je de rijpheid en zoetheid van het fruit test voordat je het gebruikt. Het invriesproces vermindert de zoetheid van het fruit, zodat het minder zoet zal smaken dan het receptmengsel. Als het fruit zuur smaakt, voeg dan extra suiker toe aan het recept. Als het fruit erg rijp of zoet is, verminder dan de hoeveelheid suiker in het recept.
- Zorg ervoor dat het mengkussentje en het deksel op hun plaats zitten voordat je de machine aanzet.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Ingrediënten zoals chips en noten moeten ongeveer 5 minuten voor het invriezen worden toegevoegd. Je wilt dat het nog zacht genoeg is om volledig te kunnen opnemen in het bevroren mengsel.
- Om een chocoladewervel toe te voegen aan ijs, gelato of bevroren yoghurt, besprenkel je het met warme fudge of gesmolten chocolade. De gesmolten chocolade zal hard worden zodra het in contact komt met de bevroren ingrediënten, dus voeg het langzaam toe om ervoor te zorgen dat het niet klontert.

VIKTIG SÄKERHET FÖRESKRIFTER

LÄS NOGA IGENOM ALLA ANVISNINGAR INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN OCH FÖRVARA DEM PÅ EN SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Följ alltid dessa säkerhetsföreskrifter när du använder denna apparat för att undvika personskador eller skador på apparaten. Denna apparat får endast användas enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.

1. **WARNING:** Håll ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen fria från hinder.
2. **WARNING:** Använd inte mekaniska anordningar eller andra medel för att påskynda avfrostningsprocessen, annat än de som rekommenderas av tillverkaren.
3. **WARNING:** Skada inte köldmediekretsen.
4. Förvara inte explosiva ämnen som t.ex. aerosolburkar med brandfarlig drivgas, i denna apparat.
5. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
6. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte av en person som ansvarar för deras säkerhet har fått instruktioner och vägledning om hur apparaten ska användas.
7. Barn bör alltid övervakas så att de kan hindras från att leka med apparaten.
8. Denna apparat får inte användas av barn. Förvaras utom räckhåll för barn under och efter användning.
9. 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).

10. Använd inte apparaten om ledningen är skadad. Om ledningen skadas, avbryt användningen omedelbart. Skadad ledningen måste bytas ut av tillverkaren. Lämna in apparaten till kundtjänst (se avsnittet «Efterförsäljningsservice i Storbritannien» för mer information). Ingen reparation får utföras av konsumenten.
11. Dra aldrig kontakten ur eluttaget med sladden.
12. Linda inte ledningen runt apparatens huvuddel under eller efter användning.
13. Se alltid till att den spänning som ska användas överensstämmer med spänningen på apparaten; detta anges på undersidan av höljet.
14. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och innan montering, demontering eller rengöring.
15. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och är inte avsedd att användas i applikationer som: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-anläggningar.
16. Denna produkt överensstämmer helt med all tillämplig EU- och brittisk lagstiftning och de standarder som gäller för denna typ och klass av apparat. Vi är ett ISO9001:2015-certifierat företag som kontinuerligt utvärderar vårt kvalitetsledningssystemets prestanda. Om du har några frågor om produktsäkerhet och efterlevnad, vänligen kontakta vår kundtjänst (se avsnittet «Eftermarknadsservice i Storbritannien»).



WARNING: Polyetenpåsar över produkten eller förpackningen kan vara farliga. För att undvika kvävningrisk, håll den borta från spädbarn och barn. Dessa påsar är inte leksaker.

VARNING



Fara Extremt brandfarlig gas

Denna produkt använder R600a som köldmediegas. R600a har högre effektivitet och lägre miljöpåverkan jämfört med fluorinerade gaser.

Gasen är brandfarlig, men under normala driftsförhållanden utgör detta ingen risk för användaren eftersom den är säkert innesluten i ett förseglat system i produkten. Om produkten tappas eller skadas är det möjligt att gasen läcker ut. Under sådana omständigheter kan gasen

antändas om den utsätts för antändningskällor såsom öppen låga.

Se till att produkten inte tappas eller skadas när du transporterar den.

Om köldmediegasen läcker ut eller om läckage misstänks:

Ventilera omedelbart rummet genom att öppna dörrar och fönster i flera minuter.

Undvik öppna lågor och andra potentiella antändningskällor.

Använd INTE produkten om du misstänker läckage av köldmediegas.

Släng inte denna produkt i hushållsavfallet.

Istället ska den lämnas till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

SÄKERHET VID ANVÄNDNING

- Apparaten ska alltid stå upprätt. Om apparaten vänds på sidan eller upp och ner måste du ställa den i upprätt läge och vänta 24 timmar innan du använder den.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter och klistermärken innan första användning.
- Använd inte apparaten för annat än dess avsett bruk.
- Placera enheten på en stabil och jämn yta, nära ett eluttag.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elektrisk

brännare eller i en uppvarmt ugn.

- Låt inte ledningen hänga över kanten på ett köksbord eller en bänkskiva. Undvik kontakt mellan ledningen och heta ytor.
- Använd inte andra tillbehör till denna apparat än de som rekommenderas av Cuisinart.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på apparaten.
- Kontrollera alltid att du har torra händer innan du drar ut kontakten ur eluttaget.
- Dra alltid ur kontakten från eluttaget när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar samt före rengöring.
- Sänk inte ned höljets bas eller motor i vatten eller annan vätska och sätt den inte i diskmaskin.

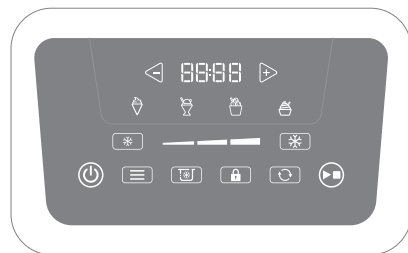
DELAR OCH FUNKTIONER

1. **Genomskinligt lock med ingrediensträtt**
Tillsätt enkelt blandningar i skålen och kontrollera glasstillredningens förlopp.
2. **Blandarblad**
Skapa frysta efterrätter genom att blanda och lufta ingredienserna i blandningsskålen.
3. **Blandningsskål** med lyfthandtag. Blandningsskålen är av anodiserad aluminium. Skålen behöver inte förkylas eller frysas.
4. **Touchpanel med LED-display**
 - a. Strömknapp
 - b. Förinställningsknappar
5. **Kompressorbas**

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Sänk **INTE** ned kompressorbasen i vatten. Torka av den med en fuktig trasa. Avlägsna eventuellt damm eller rester från tillverkning och transport på locket, blandningsskålen och blandarbladet med varmt tvålatten. Endast blandarbladet och locket tål maskindisk. Placera **INTE** blandningsskålen i diskmaskinen. Rengör **INTE** någon av 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

VIKTIGT: Låt apparaten stå upprätt i 24 timmar innan den används för första gången.

1. Anslut apparaten till ett eluttag efter 24 timmar. Lampan ovanför strömknappen tänds och apparaten piper som signal på att den kan användas.
2. Förbereda ingredienser
Obs! Se till att ingredienserna inte överstiger den horisontella staven på blandarbladet om du använder ett eget recept.
3. Placera blandningsskålen i basen. Kontrollera att blandningsskålen sitter i rätt läge på basen. Handtaget på blandningsskålen ska vara i linje med

urtagen i kompressorbasens kant.

4. Placera blandarbladet på pinnen av rostfritt stål i mitten av blandningsskålen.
5. Häll ingredienserna i blandningsskålen.
6. Placera locket på skålen genom att rikta pilen på locket mot upplåsningsikonen på basen. Lås locket genom att vrida det moturs. Tratten för påfyllningsingredienser ska vara centrerad framtill.
7. Starta apparaten med strömbrytaren (⏻). LED-displayen tänds.
8. Välj önskad förinställning på skärmen med hjälp av programvalsknappen (☰).
 - a. Glass (🍷)
 - b. Sorbet (🍧)
 - c. Gelato (🍦)
 - d. Yoghurtglass (🍦)
9. Tryck på uppåt-/nedåtpilarna om du vill justera den förinställda tiden (⏮ ⏭).
10. Tryck på knapparna med snöflingesymbol om du vill justera konsistensen (❄️).
11. När du är klar trycker du på Start/Stopp-knappen (▶) för att starta kyl-/blandningscykeln.
 - a. Inblandningsingredienser som flingor och nötter kan tillsättas i slutet av blandningstiden. När de frysta godisbitarna har börjat tjockna (vanligtvis 5 minuter från sluttiden), tillsätt ingredienserna genom tratten för ingrediensblandning. Påfyllningsingredienser bör inte vara större än chokladknappar.
 - b. **Obs!** Tryck på strömbrytaren (⏻) när som helst för att stänga av apparaten.
12. Timern räknas ner till "00:00" och apparaten piper när desserten är klar.

13. När programmet är färdigt aktiveras funktionen Keep Cool automatiskt i 90 minuter.
14. Stäng av apparaten genom att trycka på strömbrytaren och dra ur kontakten. Ta bort locket genom att vrida medurs och lyft sedan av det. Lyft locket från blandningsskålen. Lyft blandningsskålen från basen med hjälp av handtaget. Ta bort blandarbladet från blandningsskålen.
15. Håll ned skärmlåsknappen  i 3 sekunder för att stänga av skärmlåsfunktionen. Skärmlåsknappen tänds.
16. Håll ned skärmlåsknappen  i 3 sekunder för att stänga av skärmlåsfunktionen.
17. När du är klar stänger du av apparaten genom att trycka på strömbrytaren.

Pausa tid och blandning:

Tryck på Start/Stopp-knappen  när som helst under kyl- eller blandningscykeln för att pausa tiden och blandningen. Tryck på Start/Stopp-knappen  igen för att fortsätta. Tryck på knapparna med snöflingesymboler om du vill justera konsistensen ❄️.

Lägga till tid:

Om den frysta efterrätten inte är klar, eller om du vill lägga till tid under det valda programmet: Tryck upprepade gånger på +/- för att öka eller minska tiden med 1 minut i taget. Tryck och håll ned för att snabbt bläddra igenom.

Obs! När du gör flera satser efter varandra bör du räkna med extra tid för att kompressorn ska hinna svalna.

Tips: Dra ur sladden och låt apparaten vila i 10 minuter så att motorn hinner svalna innan du gör en ny sats.

Keep Cool

När kyl-/blandningscykeln är klar blinkar "00:00" och apparaten går automatiskt över till Keep Cool-läget.

Obs! Kompressorn kommer att vara på under Keep Cool-cykeln. När kylningscykeln har nått sitt slut piper apparaten och återgår till standbyläge.

Obs! Blandningsfunktionen är inte aktiverad under Keep Cool-cykeln. Du kan stänga av enheten när som helst under Keep Cool-cykeln.

Om den frysta efterrätten inte är så fast som du önskar trycker du på + för att lägga till minuter extra bearbetningstid.

Förkylning: Kontrollera att bladet är inuti blandningsskålen. Den här funktionen ser till att både blandningsskålen och smeten är kalla innan du börjar göra frysta efterrätter. Därmed blir det lättare att hålla rätt temperatur och det kan dessutom spara tid så att processen blir effektivare. Använd endast smet som har rumstemperatur när du gör frysta efterrätter.

Blandning: Den här funktionen gör det möjligt att blanda i tilläggsgredienser i smeten innan tillverkningen startar. Det ger en bättre blandning.

SÄKERHETSFUNKTION

Glassmaskinen Cuisinart ICE-150E Freeze Ease™ Pro Ice Cream Maker har en säkerhetsfunktion som automatiskt stänger av apparaten om motorn blir överhettad. Detta säkerhetssystem kan aktiveras vid tung belastning, om enheten har varit igång under en alltför lång tid eller om blandningen (nötter etc.) består av extremt stora bitar. Återställ enheten genom att trycka på strömbrytaren och dra ut kontakten. Låt enheten vila. Efter 10 minuter kan du sätta i kontakten igen, slå på apparaten och fortsätta med den frysta efterrätten.

RENGÖRING, FÖRVARING OCH SKÖTSEL

RENGÖRING

Rengör blandningsskålen, blandarbladet och locket i varmt tvålatten. Blandarbladet och locket tål maskindisk. PLACERA INTE BLANDNINGSSKÅLEN I DISKMASKINEN. RENGÖRA INTE MED RENGÖRINGSMEDEL ELLER REDSKAP.

Torka av basenheten med en fuktig trasa. Torka alla delar noggrant.

Förvaring

Förvara apparaten upprätt. Förvara inte frysta efterrätter i blandningsskålen i frysen i mer än 30 minuter åt gången. För längre förvaring flyttar du över den frysta efterrätten till en lufttät fryssäker behållare.

Skötsel

All annan service ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNING
Skärmen visar "EEEE". Apparaten piper oavbrutet och stannar.	Stäng av och koppla ur apparaten.
	Kontakta kundtjänst.
Apparaat schakelt eerder uit dan de ingestelde tijd.	Säkerhetsskyddet mot överbelastning har aktiverats. Låt apparaten vila några minuter innan du fortsätter med den frysta efterrätten.
	Om inget av ovanstående är orsaken drar du ur kontakten och låter apparaten vila i 2 timmar. Starta apparaten och börja göra den frysta efterrätten.
När som helst under kyl-/blandningscykeln piper apparaten kontinuerligt i 30 sekunder.	Stäng av och koppla ur apparaten. Låt den stå i 2 timmar. Starta apparaten och börja göra efterrätten. Om det händer igen låter du apparaten vila i 24 timmar. Kontakta kundtjänst om apparaten fortsätter pipa efter att du följt stegen ovan.
Blandningsskålen är svår att lyfta.	Vänta i 2 minuter och lyft blandningsskålen.
	Se till att blandningsskålen och basen är torra innan du börjar göra frysta efterrätter.
Blandarbladet slinter efter flera satser glass.	Titta efter kondens på utsidan av blandningsskålen. Torka bort vatten eller is från blandningsskålen och basen.
	Se till att blandningsskålen och basen är torra och rena innan du gör nästa sats.

TIPS PÅ RECEPT

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 i blandningsskålen.

Tips på recept

- Vispa alltid om blandningen efter att den kylts så att alla ingredienser blandas ordentligt. Även om det inte är ett måste att kyla blandningen förebygger det här steget bildning av iskristaller eller fettklumpar under frysningen. En kall blandning binder ingredienserna bättre.
- Du använder rena och färska ingredienser i glassmaskinen. Konsistensen blir därför inte som i butiksfärdig glass som ofta innehåller tillsatser och stabiliseringsmedel. De flesta versioner som du köper i butik innehåller konserveringsmedel och förtjockningsmedel som ger dem en fastare konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över desserten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen tills önskad konsistens har uppnåtts. Det tar i allmänhet två timmar eller mer.
- I vissa recept används tillagade ingredienser. För bästa resultat bör blandningen kylas över natten innan den används.
- I många recept kan du ersätta grädde eller helmjölk med alternativ med lägre fetthalt, till exempel mellanmjölk eller matlagningsgrädde. Men kom ihåg att resultatet blir rikare och krämigare ju högre fetthalten är. Användning av fettsnåla substitut kan förändra smaken, konsistensen och konsistensen på efterrätten. När du byter ut en ingrediens ska du använda samma mängd av den alternativa ingrediensen som av den ursprungliga.
- Du kan ersätta socker med andra sötningsmedel. Rör om ordentligt så att sötningsmedlet löses upp.
- Om du vill ha en fastare konsistens överför du blandningen till en lufttät behållare och placerar den i frysen i ca 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.
- När du gör sorbet, se till att testa fruktens mognad och sötma innan du använder den. Frysningsprocessen minskar fruktens sötma, blandningen smakar därför mindre sött när den är fryst. Om frukten smakar syrligt tillsätter du ytterligare socker i receptet. Om frukten är mycket mogen eller söt, minska mängden socker i receptet.

- Kontrollera att blandarbladet och locket är på plats innan du slår på maskinen.

TILLSÄTTA INGREDIENSER

- Ingredienser som flingor och nötter bör tillsättas cirka 5 minuter innan frysprocessen är slutförd. Blandningen ska fortfarande vara mjuk så att ingredienserna går in ordentligt.
- Vill du ha chokladsträngar i glassen, gelaton eller yoghurtglassen ringlar du långsamt ner varm fudge eller smält choklad. Chokladen stelnar direkt när den träffar den kalla blandningen, så tillsätt den långsamt så att det inte bildas klumpar.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

Podczas użytkowania urządzenia należy zawsze przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.

1. **OSTRZEŻENIE:** nie należy dopuszczać do zasłonięcia otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia lub zabudowie.
2. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno używać urządzeń mechanicznych ani innych środków przyspieszających proces odszraniania, innych niż zalecane przez producenta.
3. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno uszkodzić obiegu czynnika chłodniczego.
4. W urządzeniu nie wolno przechowywać substancji wybuchowych takich jak np. puszki z aerozolem z gazem łatwopalnym.
5. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
6. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
7. Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
8. To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po użyciu.
9. Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 58).
10. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu należy natychmiast przerwać użytkowanie.

Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 58). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.

11. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
12. Nie owijać przewodu wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
13. Zawsze należy upewnić się, że napięcie, które ma być zastosowane, odpowiada napięciu na urządzeniu; jest ono oznaczone na spodzie obudowy.
14. Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli pozostaje ono bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
15. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokojów gościnnych.
16. Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 58).



UWAGA: worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo Wyjątkowo łatwopalny gaz

Jeśli produkt zostanie upuszczony lub uszkodzony, może dojść do wycieku gazu. W takiej sytuacji gaz mógłby ulec zapłonowi pod wpływem źródeł zapłonu, jak nieosłonięty płomień.

Podczas transportowania produktu należy zachować ostrożność, by go nie upuścić ani nie uszkodzić.

W przypadku podejrzenia ulatniania się czynnika chłodniczego lub jego wycieku:

Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie otwierając drzwi i okna na kilka minut;

Unikać nieosłoniętego płomienia i innych potencjalnych źródeł zapłonu;

NIE wolno używać produktu w przypadku podejrzenia wycieku czynnika chłodniczego;

NIE wolno usuwać produktu razem z odpadami komunalnymi;

Powinien on zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

W tym produkcie zastosowano R600a jako czynnik chłodniczy.

Czynnik R600a charakteryzuje się większą wydajnością i niższym wpływem na środowisko w porównaniu z gazami opartymi na fluorze.

Gaz jest łatwopalny, ale w normalnych warunkach pracy nie stanowi on zagrożenia dla użytkownika, ponieważ został on bezpiecznie umieszczony w szczelnym układzie wewnątrz produktu.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Urządzenie powinno przez cały czas znajdować się w pozycji pionowej. Jeśli urządzenie zostało obrócone na bok lub górą do dołu, konieczne jest ustawienie go w pozycji pionowej i odczekanie przez 24 godziny przed włączeniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia Ice Cream & Gelato Professional wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety lub naklejki promocyjne.
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać urządzenia na ani w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych ani w uruchomionym piekarniku.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Unikać kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Unikać kontaktu z elementami ruchomymi. Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.
- Przed montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać podstawy obudowy lub silnik w wodzie lub innych cieczach ani nie umieszczać jej w zmywarce do naczyń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci.
- Misę do mieszania, mieszadła i pokrywę umyć w ciepłej wodzie z detergientem. Silnik należy czyścić wyłącznie szmatką, nie zanurzać w wodzie. Osuszyć starannie wszystkie części. Żadnych elementów nie wolno myć w zmywarce.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest przechowywane w pozycji pionowej.
- Przetrzeć podstawę obudowy czystą, wilgotną ściereczką; nie używać ostrych środków czyszczących ani zmywaków.
- Nie wolno zanurzać podstawy silnika w wodzie lub innych cieczach ani umieszczać jej w zmywarce.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH PO ZAKOŃCZENIU ICH EKSPLOATACJI.



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go przekazać do punktu zbiórki urządzeń w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem gminy lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYÄ NE TURVALLISESSA PAIKASSA MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Noudata aina näitä turvallisuusohjeita, kun käytät tätä laitetta, jotta vältät henkilövahingot tai laitteen vahingoittumisen. Tätä laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

1. **VAROITUS:** Pidä laitteen kotelossa tai sisäänrakennetussa rakenteessa olevat ilmanvaihtoaukot vapaina.
2. **VAROITUS:** Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia mekaanisia laitteita tai muita keinoja sulatusprosessin nopeuttamiseksi.
3. **VAROITUS:** Älä vahingoita kylmäainepiiriä.
4. Älä säilytä tässä laitteessa räjähdysalttiita aineita, kuten aerosolipurkkeja, joissa on syttyvää ponneainetta.
5. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
6. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heitä ole opastettu ja neuvottu laitteen käytössä.
7. Valvo aina, että lapset eivät leiki laitteella.
8. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytettävä lasten ulottumattomissa käytön aikana ja sen jälkeen.
9. Tarkasta laite aina ennen käyttöä havaittavien vaurioiden varalta. Älä käytä, jos laite on vaurioitunut tai jos se on pudonnut. Jos laite vaurioituu tai siinä ilmenee vika, ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun (katso lisätietoja kohdasta «Yhdistyneen kuningaskunnan myynnin jälkeinen palvelu»).
10. Älä käytä laitetta, jos johto on vaurioitunut. Jos johto vaurioituu, lopeta käyttö välittömästi. Jos johto on vaurioitunut, valmistajan on vaihdettava se. Palauta laite asiakaspalvelukeskukseen (katso lisätietoja kohdasta «Yhdistyneen kuningaskunnan myynnin jälkeinen

palvelu»). Kuluttaja ei saa yrittää korjata laitetta.

11. Älä koskaan vedä pistoketta pistorasiasta pitämällä kiinni johdosta.
12. Älä kiedo johtoa laitteen rungon ympärille käytön aikana tai sen jälkeen.
13. Varmista aina, että käytettävä jännite vastaa laitteen jännitettä; tämä on merkitty laitteen rungon pohjaan.
14. Irrota laite aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
15. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi seuraavissa kohteissa: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloilla; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppeissä ympäristöissä; bed and breakfast -tyyppisissä majoitusliikkeissä.
16. Tämä tuote on täysin EU:n ja Ison-Britannian lainsäädännön ja tämän tyyppistä ja luokan laitetta koskevien standardien mukainen. Olemme ISO9001:2015-sertifioitu yritys, joka arvioi jatkuvasti laadunhallintajärjestelmämme suorituskykyä. Jos sinulla on kysyttävää tuotteen turvallisuudesta ja vaatimustenmukaisuudesta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme (ks. kohta «Yhdistyneen kuningaskunnan myynnin jälkeinen palvelu»).



VAROITUS: Tuotteen tai pakkauksen päällä olevat polyteenipussit voivat olla vaarallisia. Tukehtumisvaaran välttämiseksi pidä ne poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta. Nämä pussit eivät ole leluja.

VAROITUS



**Vaara
Erittäin helposti
syttyvä kaasu**

Tässä tuotteessa käytetään kylmäainekaasua R600a.

R600a:n hyötysuhde on korkeampi ja ympäristövaikutukset pienemmät kuin fluoraattujen kaasujen.

Kaasu on syttyvää, mutta normaaleissa käyttöolosuhteissa se ei aiheuta vaaraa käyttäjälle, koska se on turvallisesti suljettussa järjestelmässä tuotteen sisällä. Jos tuote

putoaa tai vahingoittuu, kaasu voi päästä ulos. Tällaisissa olosuhteissa kaasu voi syttyä, jos se altistuu syttymislähteille, kuten avotulelle. Kun kuljetat tätä tuotetta, huolehdi siitä, että tuote ei putoa tai vahingoitu.

Jos kylmäainekaasua pääsee ulos tai epäillään vuotoja:

Tuuleta huone välittömästi avaamalla ovet ja ikkunat useiden minuuttien ajaksi.

Vältä avotulta ja muita mahdollisia syttymislähteitä.

ÄLÄ käytä tuotetta, jos epäilet kylmäainekaasuvuotoa.

Älä hävitä tätä tuotetta kotitalousjätteen mukana.

Sen sijaan se tulee viedä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen.

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Laitteen on pysyttävä aina pystyasennossa. Jos laite on käännetty kyljelleen tai ylösalaisin, se on asetettava pystyasentoon ja odotettava 24 tuntia ennen laitteen käyttöä.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset mainostarrat ja -etiketit ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
- Aseta laite vakaalle, tasaiselle alustalle pistorasian lähelle.
- Älä aseta laitetta kuumen kaasu- tai sähköpolttimen lähelle tai kuumaan uuniin.
- Älä jätä johtoa roikkumaan keittiön pöydän tai työtason reunan yli. Vältä kosketusta johdon ja kuumien pintojen välillä.
- Älä käytä tässä laitteessa muita kuin Cuisinartin suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita.
- Älä koske liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, lastat ja muut välineet poissa laitteen käytön aikana loukkaantumis- ja/tai vaurioitumisriskin pienentämiseksi.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä tai ennen kuin

liität tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.

- Älä upota kotelon pohjaa tai moottori veteen tai muuhun nesteeseen äläkä laita sitä astianpesukoneeseen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Puhdista jokainen osa huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käytön jälkeen.
- Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Pese sekoituskulho, sekoituslastat ja kansi lämpimällä saippuavedellä. Moottori on pyyhittävä puhtaaksi vain liinalla, älä upota sitä veteen. Kuivaa jokainen osa huolellisesti. Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.
- Varmista, että laite säilytetään pystyasennossa.
- Pyyhi kotelon pohja puhtaalla kostealla liinalla; älä käytä kovia hankaavia puhdistusvälineitä tai teräsvillaa.
- Älä koskaan upota moottorin pohjaa veteen tai muuhun nesteeseen tai laita sitä astianpesukoneeseen.

SÄHKÖ- JA ELEKTRONIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN NIIDEN ELINKAAREN LOPUSSA.



Tämä symboli  tuotteessa tai pakkauksessa osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se on luovutettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen tarkoitettuun laitekeräyspisteeseen. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat välttämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita tuotteen epäasianmukainen jätteenkäsittely voisi muuten aiheuttaa. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saat paikallisesta kaupunginvaltuustosta tai kotitalousjätehuoltopalvelusta.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS OMHYGGEELIGT ALLE INSTRUKTIONERNE, FØR DU BRUGER APPARATET, OG OPBEVAR DEM PÅ ET SIKKERT STED TIL SENERE BRUG.

Følg altid disse sikkerhedsanvisninger, når du bruger dette apparat, for at undgå personskader eller beskadigelse af apparatet. Dette apparat må kun bruges som beskrevet i denne instruktionsbog.

1. **ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur fri for blokeringer.
2. **ADVARSEL:** Brug ikke mekaniske anordninger eller andre midler til at fremskynde afrimningsprocessen, bortset fra dem, der er anbefalet af producenten.
3. **ADVARSEL:** Udlad at beskadige kølemiddelkredsløbet.
4. Opbevar ikke eksplosive stoffer som f.eks. aerosoldåser med brændbart drivmiddel i dette apparat.
5. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
6. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er nøje overvåget eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
7. Børn skal altid overvåges for at sikre, at de ikke leger med dette produkt.
8. Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevares utilgængeligt for børn under og efter brug.
9. 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 skader, eller hvis der opstår fejl på apparatet, skal du kontakte Cuisinarts kundeservice (se afsnittet «Eftersalgsservice i Storbritannien» for at få yderligere oplysninger).
10. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal du straks ophøre med at bruge apparatet. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten. Returner

apparatet til kundeservicecenteret (se afsnittet «Eftersalgsservice i Storbritannien» for yderligere oplysninger). Forbrugeren må ikke selv forsøge at reparere apparatet.

11. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
12. Vikl ikke ledningen rundt om apparatets hoveddel under eller efter brug.
13. Sørg altid for, at den spænding, der skal bruges, svarer til spændingen på apparatet. Dette er angivet på undersiden af huset.
14. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
15. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til brug i områder som: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; bondegårde; af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; bed and breakfast-steder.
16. Dette produkt er i fuld overensstemmelse med al relevant EU- og britisk lovgivning og de standarder, der er relevante for denne type og klasse af apparater. Vi er en ISO9001:2015-certificeret virksomhed, der løbende evaluerer vores kvalitetsstyringssystemes præstation. Hvis du har spørgsmål om produktsikkerhed og -overensstemmelse, bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling (se afsnittet «Eftersalgsservice i Storbritannien»).



ADVARSEL: Polyethylenposerne omkring produktet eller emballagen kan være farlige. Hold disse væk fra babyer og børn for at undgå kvælningssfare. Disse poser er ikke legetøj.

ADVARSEL



**Fare - Ekstremt
brandfarlig gas**

Dette produkt bruger R600a som kølemiddel. R600a har højere effektivitet og lavere miljøpåvirkning sammenlignet med fluorholdige gasser.

Gassen er brandfarlig, men under normale betjeningsforhold udgør den ingen risiko for brugeren, da den er sikkert indkapslet i et forseglet system i produktet. Hvis produktet

tabes eller beskadiges, er det muligt, at gassen slipper ud. Under sådanne omstændigheder kan gassen antændes, hvis den udsættes for antændelseskilder som f.eks. åben ild.

Når du transporterer dette produkt, skal du sørge for, at produktet ikke tabes eller beskadiges.

Hvis kølemiddelgassen slipper ud, eller der er mistanke om lækager:

Udluft straks rummet ved at åbne døre og vinduer i flere minutter.

Undgå åben ild og andre potentielle antændelseskilder.

Brug IKKE produktet, hvis du har mistanke om en lækage af kølemiddelgas.

Bortskaf ikke dette produkt sammen med husholdningsaffald.

I stedet skal det afleveres til et passende indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Apparatet skal altid stå oprejst. Hvis apparatet er vendt på siden eller på hovedet, skal du stille det oprejst og vente 24 timer, før du bruger det.
- Fjern alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter og klistermærker før første brug.
- Brug ikke apparatet til noget andet formål end det tilsigtede.
- Placer enheden på en stabil, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gaskogeplade eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et køkkenbord eller en bordplade. Undgå at ledningen berører varme overflader.
- Brug ikke andet tilbehør eller dele til dette apparat end dem, der anbefales af Cuisinart.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj samt spatler og andre redskaber væk under brug for at mindske risikoen for personskade og/eller beskadigelse af apparatet.

- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du sætter dele på eller tager dele af, samt før rengøring.
- Nedsenk ikke husets base eller motor i vand eller anden væske, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Rengør alle dele grundigt før første brug og efter hver brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Vask røreskål, rørepaddel og låg i varmt sæbevand. Motoren må kun tørres af med en klud, den må ikke nedsænkes i vand. Tør hver del grundigt. Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskinen.
- Sørg for, at apparatet opbevares i opretstående position.
- Tør husets base af med en ren, fugtig klud. Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe.
- Nedsenk aldrig motorbasen i vand eller anden væske, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER I SLUTNINGEN AF DERES LEVETID.



Dette symbol  på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af u hensigtsmæssig affaldshåndtering af produktet. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor eller din renovationservice.

VIKTIG SIKKERHETS ANVISNINGER

LES NØYE GJENNOM ALLE INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET, OG OPPBEVAR DEM PÅ ET TRYGT STED FOR FREMTIDIG BRUK.

Følg alltid disse sikkerhetsanvisningene når du bruker dette apparatet for å unngå personskade eller skade på apparatet. Dette apparatet skal kun brukes slik det er beskrevet i denne instruksjonsboken.

1. **ADVARSEL:** Sørg for at ventilasjonsåpningene i apparatets kabinett eller i den innebygde konstruksjonen ikke er tilstoppet.
2. **ADVARSEL:** Ikke bruk mekaniske innretninger eller andre midler for å fremskynde tiningsprosessen, bortsett fra de som er anbefalt av produsenten.
3. **ADVARSEL:** Ikke skad kjølemiddelkretsen.
4. 4. Ikke oppbevar eksplosive stoffer, f.eks. aerosolbokser med brennbare stoffer, i dette apparatet.
5. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
6. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner eller veiledning om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
7. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
8. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevares utilgjengelig for barn under og etter bruk.
9. 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. I tilfelle skade eller hvis det oppstår en feil på apparatet, må du kontakte Cuisinarts kundeservice (se avsnittet «Service etter salg i Storbritannia» for mer informasjon).
10. Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet. Ved skade på ledningen må bruken avbrytes umiddelbart. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten. Returner apparatet til kundeservicesenteret (se avsnittet «Service etter salg i Storbritannia» for mer informasjon). Forbrukeren må ikke selv forsøke å reparere produktet.

11. Trekk aldri støpselet ut av stikkkontakten ved hjelp av ledningen.
12. Ikke vikle ledningen rundt apparatets hoveddel under eller etter bruk.
13. Kontroller alltid at spenningen som skal brukes, stemmer overens med spenningen på apparatet. Denne er angitt på undersiden av apparatet.
14. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
15. Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger, og er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre boligområder, og i miljøer av typen bed and breakfast.
16. Dette produktet er i overensstemmelse med all relevant lovgivning i EU og Storbritannia og de standarder som er relevante for denne typen og klassen av apparater. Vi er et ISO9001:2015-sertifisert selskap som kontinuerlig evaluerer resultatene av kvalitetsstyringssystemet vårt. Hvis du har spørsmål om produktsikkerhet og samsvar, kan du kontakte vår kundeserviceavdeling (se avsnittet «Service etter salg i Storbritannia»).



ADVARSEL: Polyetylenposene over produktet eller emballasjen kan være farlige. Hold den unna spedbarn og barn for å unngå kveldningsfare. Disse posene er ikke leketøy.

ADVARSEL



Fare Ekstremt brannfarlig gass

Dette produktet bruker R600a som kjølegass.

R600a har høyere effektivitet og lavere miljøpåvirkning sammenlignet med fluorholdige gasser.

Gassen er brannfarlig, men under normale driftsforhold utgjør den ingen risiko for brukeren, ettersom den er trygt innkapslet i et forseglet system inne i produktet. Hvis produktet mistes ned eller skades, er

det mulig at gassen slipper ut. Under slike omstendigheter kan gassen antennes hvis den utsettes for antenneskilder som f.eks. åpen ild.

Når du transporterer dette produktet, må du passe på at produktet ikke mistes ned eller skades.

Hvis kjølegassen slipper ut eller det er mistanke om lekkasjer:

Luft ut rommet umiddelbart ved å åpne dører og vinduer i flere minutter.

Unngå åpen ild og andre potensielle antenningskilder.

IKKE bruk produktet hvis du mistenker en lekkasje av kjølegassen.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet.

I stedet skal det leveres til et egnet innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

SIKKERHET UNDER BRUK

- Apparatet skal alltid stå oppreist. Hvis apparatet er snudd på siden eller opp ned, må du sette det i oppreist stilling og vente 24 timer før du bruker det.
- Fjern alt emballasjemateriale og eventuelle reklameetiketter og klistremerker før første gangs bruk.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det som er tiltenkt.
- Plasser enheten på et stabilt, plant underlag i nærheten av en stikkontakt.
- Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke la ledningen henge over kanten på et kjøkkenbord eller en benkeplate. Unngå kontakt mellom ledningen og varme overflater.
- Ikke bruk annet tilbehør eller tilleggsutstyr sammen med dette apparatet enn det som er anbefalt av Cuisineart.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, spatler og andre redskaper unna under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
- Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du trekker støpselet ut av stikkontakten.

- Trekk alltid ut støpselet fra stikkontakten når det ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler, og før rengjøring.
- Ikke senk kabinetbasen ned eller motor i vann eller andre væsker, og ikke sett den i oppvaskmaskinen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Rengjør hver del grundig før første gangs bruk og etter hver bruk.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.
- Vask mikseballen, miksebladene og lokket i varmt såpevann. Motoren skal kun tørkes av med en klut, ikke senkes ned i vann. Tørk hver del grundig. Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskinen.
- Sørg for at apparatet oppbevares i oppreist stilling.
- Tørk av kabinetbasen med en ren, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Senk aldri motorbasen ned i vann eller annen væske, og sett den aldri i oppvaskmaskinen.

KASSER ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER ETTER ENDT LEVETID.



Dette symbolet  på produktet eller på emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til et innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet avhendes på riktig måte, bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt ditt lokale kommunekontor eller renovasjonstjenesten for husholdningsavfall.

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 / Garantia 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 we 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,
Belgien **GREEN** 00 800 5000 6000
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 garantía con o original do comprovativo de compra.

• Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu 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 laitteesen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (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 lakisääteisiin 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 garantiseddell 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 utført 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 kontaktoppgifter. 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.



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

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Caligny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-25/117