Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

Eismaschine
Cream Dream

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Instrucciones de uso
Instrukcja obsługi

Modell 48805

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48805

Technische Daten 6
Symbolerklärung.....6
Sicherheitshinweise 7
Vor dem ersten Gebrauch.....11
Hinweise zum richtigen Umgang
mit dem Gerät 11
Erklärung des Bedienfelds 14
Programme 16
Bedienen 17
Reinigen und Pflegen.....21
Fehler beheben 22
Garantiebestimmungen 25
Entsorgung / Umweltschutz 25
Service-Adressen 26
Informationen für den Fachhandel.....26

Instructions for use Model 48805

Technical data.....27
Explanation of symbols.....27
For your safety.....27
Before first use.....31
Information on how to handle
the appliance properly.....31
Description of control panel 33
Programs 35
Operation.....36
Cleaning and care.....39
Troubleshooting 40
Guarantee Conditions.....43
Waste Disposal / Environmental Protection ..43
Service 26

Notice d'utilisation modèle 48805

Caractéristiques techniques.....44
Explication des symboles.....44
Pour votre sécurité.....44
Avant la première utilisation 48
Conseils pour bien utiliser l'appareil 49
Explication des touches de commande.....51
Programmes.....53
Utilisation.....54
Nettoyage et entretien.....58
Régler les problèmes.....59
Conditions de Garantie 62
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement.....62
Service 26

Gebruiksaanwijzing model 48805

Technische gegevens.....63
Verklaring van de symbolen.....63
Voor uw veiligheid.....63
Voorafgaand aan het eerste gebruik 67
Instructies voor het correcte gebruik
van het apparaat.....68
Uitleg bij het bedieningspaneel.....70
Programma's 72
Bediening 72
Reiniging en onderhoud 76
Problemen oplossen 77
Garantievoorwaarden.....80
Verwijderen van afval/Milieubescherming 80
Service 26

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Manual de Instrucciones modelo 48805

Datos técnicos.....81
Explicación de los símbolos.....81
Para su seguridad.....81
Antes del primer uso.....85
Indicaciones sobre el manejo
correcto del aparato.....86
Explicación del panel de mando.....88
Programas.....90
Manejo.....90
Limpieza y cuidado.....94
Resolución de problemas.....95
Condiciones de Garantia.....98
Disposición/Protección del
medio ambiente.....98
Service.....26

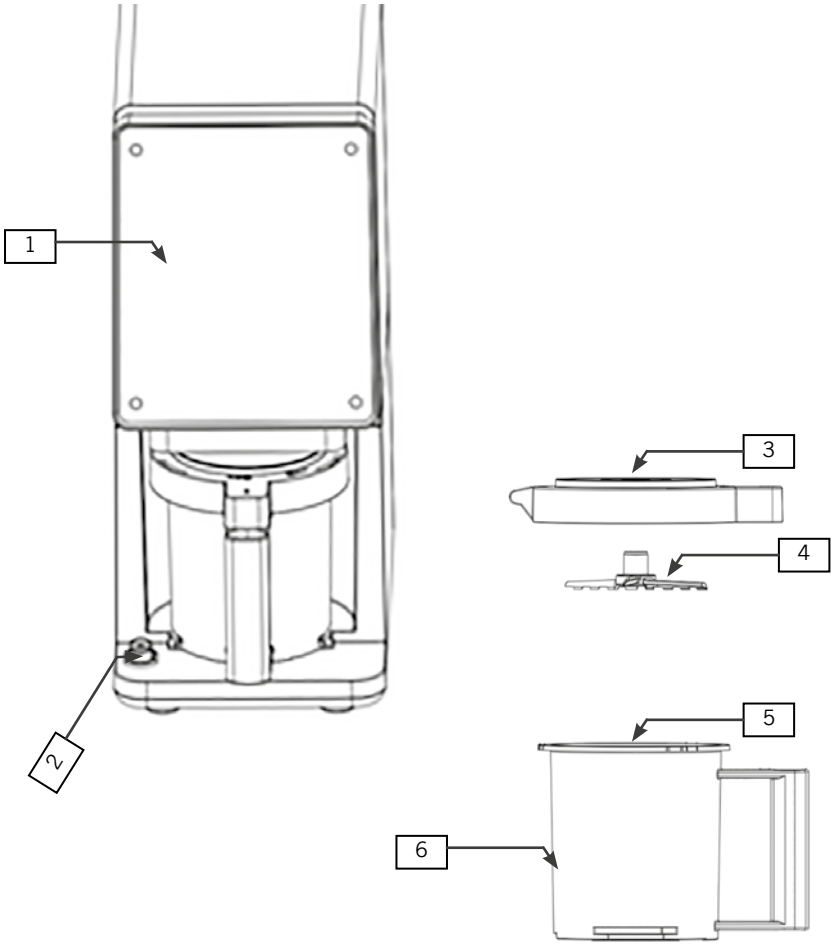
Instrukcja obsługi Model 48805

Dane techniczne.....99
Objaśnienie symboli.....99
Dla własnego bezpieczeństwa.....99
Przed pierwszym użyciem.....103
Wskazówki prawidłowego
użytkowania urządzenia.....104
Objaśnienie panelu sterowania.....106
Programy.....108
Obsługa.....108
Czyszczenie i pielęgnacja.....112
Rozwiązywanie problemów.....114
Warunki gwarancji.....117
Utylizacja / ochrona środowiska.....117
Service.....26

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

DE	Ab Seite 6
1	Gehäuse mit Bedienfeld
2	Entriegelungstaste
3	1 x Verarbeitungsdeckel (mit Öffnung)
4	Messer
5	3 x Gefrierdeckel (dünn)
6	Behälter

EN	Page 27
1	Housing with control panel
2	Release button
3	1 x preparation lid (with opening)
4	Knife
5	3 x freeze lid (thin)
6	Container

FR	Page 44
1	Boîtier avec touches de commande
2	Touche de déverrouillage
3	1 couvercle pour la préparation (avec ouverture)
4	Lame
5	3 couvercles pour la congélation (fin)
6	Bol

NL	Pagina 63
1	Behuizing met bedieningspaneel
2	Ontgrendelingsknop
3	1 x bewerkingsdeksel (met opening)
4	Messen
5	3 x invriesdeksels (dun)
6	Kom

ES	Página 81
1	Carcasa con panel de mando
2	Pulsador de desbloqueo
3	1 tapa de procesamiento (con orificio)
4	Cuchilla
5	3 tapas para congelar (finas)
6	Recipiente

PL	Strony 99
1	Obudowa z panelem obsługi
2	Przycisk zwalniający blokadę
3	1 pokrywka przetwarzania (z otworem)
4	Nóż
5	3 pokrywki zamrażania (cienkie)
6	Naczynie

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48805

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Behälter Volumen:	500 ml
Material:	Kunststoff, Messer Edelstahl
Abmessungen:	ca. 15,7 x 33 x 37 cm (B/H/T)
Zuleitung:	ca. 94 cm
Gewicht:	ca. 5,2 kg
Lautstärke:	ca. 72 dB(A)
Ausstattung:	8 Programme, Mix-in-Funktion zum Unterrühren von Extras wie Schokostückchen, Touchscreen-Bedienelement, Behälter und Messer spülmaschinengeeignet
Zubehör:	3 Behälter mit Frischhaltedeckeln, 1 Verarbeitungsdeckel, 1 Messer, Bedienungsanleitung, Rezeptheft

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf!

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder zuvor im sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren kennen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und die Zuleitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung von Gästen in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Elektrische Sicherheit

6. Dieses Gerät enthält elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Zuleitung oder Netzstecker beschädigt sind.
8. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Zuleitung mit Flüssigkeiten.
11. Lassen Sie die Zuleitung nicht über Tisch- oder Arbeitsplattenränder hängen.
12. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist oder bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
13. Das Gerät, den Netzstecker und die Zuleitung keinesfalls mit nassen Händen berühren.
14. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Netzstecker aus der Steckdose, nie an der Zuleitung selbst.
15. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör oder von uns empfohlene Ersatzteile.
16. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Netzstecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
17. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Anforderungen an den Aufstellort

18. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer trockenen und ebenen Fläche.
19. Stellen Sie den Behälter zum Gefrieren immer auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank. Das Gerät kann nicht korrekt arbeiten, wenn der Behälter schräg steht oder schräg befüllt ist.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

21. Lagern oder betreiben Sie das Gerät nicht in feuchten oder sehr heißen Umgebungen, um die Lebensdauer des Gerätes nicht zu beeinträchtigen.
22. Der Verarbeitungsdeckel enthält Magnete. Halten Sie daher Karten mit Magnetstreifen (z. B. Bank- und Kreditkarten), magnetische Speichermedien und andere empfindliche Gegenstände vom Gerät fern. Diese könnten beschädigt oder in ihrer Funktion beeinträchtigt werden.

Sicheres Bedienen

23. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät und dessen Zubehör verwenden.
24. Beachten und befolgen Sie alle Warn- und Sicherheitshinweise genau.
25. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob alle Teile vollständig vorhanden sind, um einen sicheren und korrekten Betrieb zu gewährleisten.
26. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, vor dem ersten Gebrauch gründlich.
27. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Messer unbeschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Messer beschädigt ist.
28. Stecken Sie während des Befüllens oder Betriebs keine Hände, Haare oder Kleidungsstücke in den Behälter.
29. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
30. Füllen Sie den Behälter nicht über die Markierung „MAX FILL“.
31. Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Behälter.
32. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
33. Geben Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Behälter, da sich sonst Druck aufbauen kann und heiße Dämpfe austreten, die Verbrühungen verursachen können.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

34. Verarbeiten Sie keine trockenen Zutaten, wenn sich keine Flüssigkeit im Behälter befindet.
35. Betreiben Sie das Gerät nur mit aufgesetztem Verarbeitungsdeckel.
36. Beschädigen Sie nicht die Sicherheitsverriegelung des Geräts.
37. Stellen Sie sicher, dass Behälter, Verarbeitungsdeckel und Messer korrekt eingesetzt und fest montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
38. Achten Sie darauf, dass sich kein Besteck oder sonstige Gegenstände im Behälter befinden, bevor Sie das Gerät einschalten – andernfalls kann der Behälter beschädigt werden und Verletzungsgefahr bestehen.
39. Verarbeiten Sie keine harten Eissorten, Eiswürfel oder lockeren Tiefkühldesserts. Dieses Gerät ist nicht für die Verarbeitung von hartem Eis geeignet.
40. Bewegen Sie das Gerät nicht am Griff des Behälters.
41. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn keine der oben genannten Gefahren oder Unsicherheiten bestehen.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
Achtung – die Schneiden des Messers sind sehr scharf, es besteht Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie den Behälter nicht im Gerät, wenn die Zutaten schräg eingefroren sind. Dies kann zu Schäden am Gerät führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Achtung, die Schneiden des Messers sind scharf, Verletzungsgefahr!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialen gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Wir empfehlen, die Verpackung für eine sichere Aufbewahrung des Geräts bei längerer Nichtbenutzung aufzubewahren.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Wählen Sie eine sichere und stabile Stellfläche mit einer leicht erreichbaren Steckdose und halten Sie ausreichend Mindestabstand zu den Seiten des Geräts ein.
4. Im Behälter, der im Gerät verstaut ist, befindet sich das Messer. Wickeln Sie dieses vorsichtig aus der Schutzfolie. Achtung, die Schneiden des Messers sind scharf, Verletzungsgefahr!
5. Reinigen Sie das Gehäuse vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie die Behälter und alle Deckel gründlich in Spülwasser und trocknen Sie alle Teile anschließend gut ab.
6. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

HINWEISE ZUM RICHTIGEN UMGANG MIT DEM GERÄT

Dieses Gerät verwandelt gefrorene Zutaten in cremige Eisdesserts.

Auswahl der Zutaten

- Geeignet sind weiche Zutaten wie Joghurt, Sahne, Milch und/oder pürierte Früchte (größere Früchte vorher zerkleinern). Geben Sie keine harten Zutaten wie Eiswürfel, Nüsse, ganze Kekse, Früchte mit Kernen oder unzerkleinerte Früchte in den Behälter, da dies das Gerät und das Messer beschädigen kann.
- Für eine schnelle Dessert-Zubereitung können Sie auch gekaufte Eiscreme in den Behälter geben und mit dem Gerät verarbeiten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Vorbereitung der Zutaten

- Mischen Sie die gewünschten Zutaten gründlich in einer Schüssel und lassen Sie die Mischung einige Minuten stehen, bevor Sie sie anschließend in den Behälter füllen und einfrieren.
- Dadurch werden Luftblasen reduziert und die Konsistenz der Mischung wird verbessert.

Einfüllen und Einfrieren

- Frieren Sie die Zutaten im Behälter in einem Gefrierschrank bei einer Temperatur zwischen –23 °C und –20 °C ein.
- Verwenden Sie immer einen Gefrierschrank, keine Gefriertruhe. Gefrierschränke sorgen für eine gleichmäßige, ebene Gefrierung. In Gefriertruhen kann die Mischung durch unebene Flächen oder unterschiedliche Temperaturen ungleichmäßig gefrieren, was die spätere Verarbeitung erschwert.
- Stellen Sie die Behälter immer auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank.
- Korrektur ungleichmäßig gefrorener Zutaten
- Ist die Mischung ungleichmäßig gefroren, lassen Sie den Behälter kurz (max. 10 Minuten) antauen, bis die Oberfläche leicht weich wird. Glätten Sie die Mischung und frieren Sie sie anschließend vollständig durch.
- Wichtig: Vollständig aufgetaute oder flüssige Zutaten dürfen nicht erneut eingefroren werden.

Korrektur ungleichmäßig gefrorener Zutaten

- Ist die Masse ungleichmäßig gefroren, lassen Sie den Behälter kurz (max. 10 Minuten) antauen, bis die Oberfläche leicht weich wird. Glätten Sie die Masse und frieren Sie sie anschließend vollständig durch.
- Wichtig: Vollständig aufgetaute oder flüssige Zutaten dürfen nicht erneut eingefroren werden.

Optimale Gefrierzeit

- Für die beste Konsistenz sollten die Zutaten mindestens 24 Stunden eingefroren werden.
- Sobald die Mischung vollständig gefroren ist, kann das Gerät ein perfektes Ergebnis erzielen.
- Zur Vorbereitung auf mehrere Desserts oder für spontane Zubereitungen können mehrere Behälter gleichzeitig eingefroren werden. Zusätzliche Behälter mit Deckel sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Hinweise zur Konsistenzkorrektur

- Wenn die gefrorene Mischung ungleichmäßig ist oder sich beim Verarbeiten Krümel bilden, können Sie den „RE-SPIN“- bzw. Rührvorgang verwenden, um die Mischung wieder zu glätten.
- Kurz antauen und glattstreichen kann ebenfalls helfen, die Konsistenz gleichmäßig zu machen, ohne dass die Mischung vollständig auftaut.

Aufbewahrung von Resten

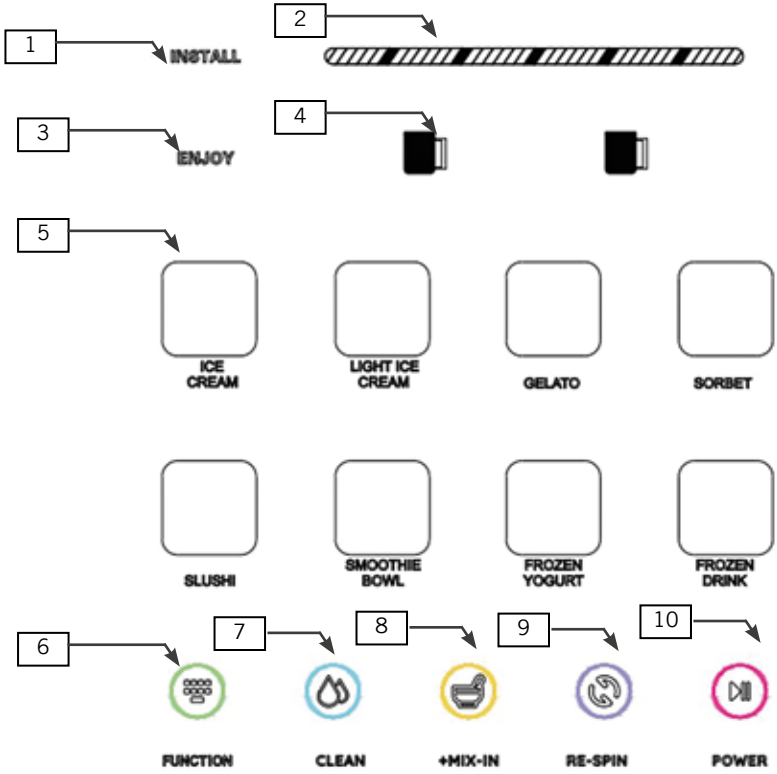
- Sollten nach der Zubereitung noch Reste im Behälter verbleiben, können diese – sofern sie noch vollständig gefroren und hygienisch unbedenklich sind – im Behälter mit dem Frischhaltedeckel wieder in den Gefrierschrank gestellt werden.
- Die Mischung kann bei nächster Gelegenheit erneut verarbeitet werden.
- Achten Sie darauf, dass die Reste nicht angetaut oder verunreinigt sind, um die Lebensmittelhygiene sicherzustellen.

Einsetzen des Messers

- **Das Messer muss vor jedem Gebrauch korrekt im Deckel montiert sein. Setzen Sie das Messer niemals lose auf die gefrorene Masse und schalten Sie das Gerät anschließend ein. Dadurch können das Messer und die Antriebswelle irreparabel beschädigt werden.**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ERKLÄRUNG DES BEDIENFELDS



Jedes Programm ist intelligent abgestimmt, um köstliche Ergebnisse zu erzielen. Die Programme unterscheiden sich in Laufzeit und Drehgeschwindigkeit, je nach den optimalen Einstellungen für eine cremige Konsistenz der jeweiligen Rezeptart.

Während eines Programms bewegt sich das Messer nach unten durch die gefrorenen Zutaten und kehrt anschließend wieder in die Ausgangsposition unter dem Deckel zurück.

1. „INSTALL“-Anzeige

- Blinkendes Licht: Der Behälter oder der Deckel sind nicht korrekt eingesetzt.
- Setzen Sie den Behälter, den Deckel und das Messer erneut richtig ein.
- Dauerlicht: Der Behälter und der Deckel sind korrekt installiert.

2. Fortschritts-Anzeige

- Zeigt den Fortschritt des gewählten Programms an.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Wenn das Programm beendet ist, blinken alle Segmente fünfmal auf.

3. „ENJOY“-Anzeigee

- Blinkendes Licht: Das gewählte Programm ist abgeschlossen – Ihr Dessert ist fertig!

4. „TOP/FULL“-Taste

Mit dieser Taste wählen Sie, welcher Teil der Zutaten verarbeitet werden soll:

- TOP: Verarbeitet nur etwa eine halbe Tasse der oberen Zutaten.
- FULL: Verarbeitet die gesamte Menge oder etwa eine halbe Tasse der unteren Zutaten.

5. „PROGRAMM“-Anzeige

- Blinkendes Licht: Das „RE-SPIN“-Programm ist ausgewählt.
- Ändern Sie die Auswahl mit der „FUNCTION“-Taste.
- Starten Sie das „RE-SPIN“-Programm mit der „POWER (ON/OFF)“-Taste.

6. „FUNCTION“-Taste

- Zur Auswahl des jeweiligen Programms. Das ausgewählte Programm leuchtet auf.

7. „CLEAN“-Taste

- Zum Reinigen von Messer, Antriebswelle, Behälter und Deckel.
- Geben Sie etwas Wasser in den Behälter und starten Sie das Reinigungsprogramm.

8. „+MIX-IN“-Taste

- Verwenden Sie diese Taste, nachdem Ihr Dessert verarbeitet wurde, um Zutaten wie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Süßigkeiten unterzumischen.
- Heben Sie in der Mitte der Mischung mit einem Löffel eine kleine Öffnung.
- Geben Sie die zusätzlichen Zutaten hinein.
- Starten Sie anschließend die „+MIX-IN“-Funktion, um die Zutaten gleichmäßig zu vermengen.
- Verwenden Sie keine Flüssigkeiten oder Cremes als Extra, diese können das Dessert verwässern.

9. „RE-SPIN“-Taste

- Verwenden Sie diese Funktion, wenn das Dessert nach dem Programm bröckelig aussieht. Dies kann passieren, wenn das Dessert sehr stark gefroren ist.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Nicht verwenden, wenn grobe Zutaten wie Nüsse hinzugefügt wurden, oder um Reste zu verwerten.

10. „POWER (START/STOP)“-Taste

- Einschalten: Durch kurzes Berühren der Taste.
- Ausschalten: Durch Drücken der Taste für ca. 3 Sekunden.
- Start/Stopp eines voreingestellten Programms: Durch einmaliges Berühren.

PROGRAMME

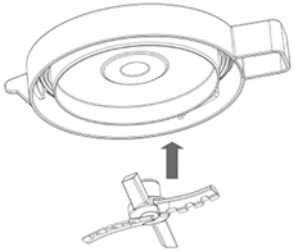
Ice Cream	Für eine cremige, luftige Eiscreme auf Milchbasis mit höherem Fettanteil. Ideal für klassische Sorten wie Vanille oder Schokolade.
Light Ice Cream	Für klassische Eiscreme mit Zuckerersatzstoffen, fettarmer Eiscreme und zur Zubereitung von Keto-Rezepten
Gelato	Erzeugt ein dichteres, weicheres Eis mit intensiverem Geschmack und geringerem Fettanteil. Ideal für italienische Sorten wie Pistazie oder Haselnuss.
Sorbet	Sorbetartiges Eis mit hohem Flüssigkeits- und Zuckeranteil
Slushi	Für slushartige Konsistenz
Smoothie Bowl	Eis aus frischem Obst oder Gemüse, aufgefüllt mit Milch, Pflanzendrinks oder Saft
Frozen Yoghurt	Eiscreme aus Vollfettjoghurt mit Zucker. Nicht für Joghurt ohne Zucker oder fettfreie Joghurts
Frozen Drink	Zur Zubereitung dickflüssiger Getränke

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

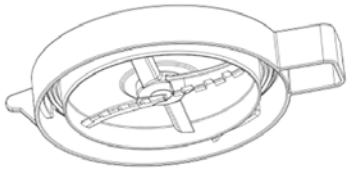
BEDIENEN

Achtung: Das Messer ist scharf! Seien Sie beim Zusammenbau und bei der Reinigung besonders vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
Das Gerät ist kein Mixer! Geben Sie niemals Eiswürfel oder andere harte Zutaten in den Behälter.
Hinweis zur Lautstärke: Während des Betriebs erzeugt das Gerät ein deutlich hörbares Geräusch, insbesondere beim Zerkleinern und Mischen der Zutaten. Dies ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.

1. **Gerät anschließen**
   Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und berühren Sie anschließend die „POWER“-Taste, um das Gerät einzuschalten.
2. **Messer einsetzen**
   Setzen Sie das Messer von unten in den Verarbeitungsdeckel des Behälters ein (Abb. A). Achten Sie darauf, dass das Messer mit der Mitnehmerachse durch die mittige Öffnung des Deckels geführt wird und das Messer korrekt befestigt ist (Abb. B). Im Verarbeitungsdeckel befindet sich ein Magnet, der das Messer in Position hält.



A



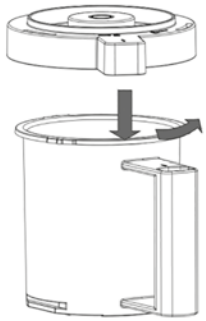
B

3. **Hinweis:**
   Vor dem Start des Geräts muss das Messer korrekt am Deckel montiert sein. Eine falsche Montage kann das Gerät beschädigen. Sollte das Messer

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

während des Betriebs herunterfallen, schalten Sie das Gerät sofort aus oder trennen Sie die Stromversorgung.

4. Behälterdeckel aufsetzen



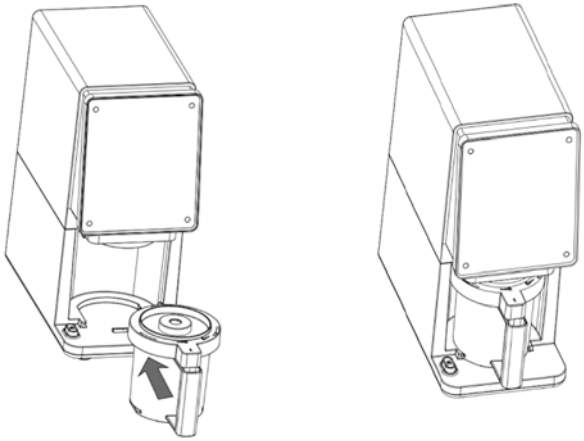
C

Nehmen Sie den Behälter mit der eingefrorenen Mischung aus dem Gefrierschrank. Entfernen Sie den Gefrierdeckel vom Behälter. Setzen Sie den Verarbeitungsdeckel mit eingesetztem Messer auf den Behälter. Achten Sie darauf, dass sich die Markierungsnase mit der Kennzeichnung „I“ zunächst links neben dem Griff des Behälters befindet. Drehen Sie den Deckel anschließend gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierungsnase über dem Griff steht und das Symbol des geschlossenen Schlosses zum Griff zeigt (Abb. C). Der Deckel ist nun korrekt verriegelt. Hinweis: Es ist normal, dass der Verarbeitungsdeckel beim Aufsetzen etwas Kraft erfordert. So wird die sichere Verriegelung und Dichtigkeit gewährleistet.

5. Behälter einsetzen

Stellen Sie den Behälter mit aufgesetztem Verarbeitungsdeckel auf die Gerätebasis, wobei der Griff des Behälters nach vorn und weg vom Gerät zeigen muss (Abb. D). Drücken Sie den Griff nach hinten, bis der Behälter einrastet. Ein Klicken zeigt an, dass der Behälter korrekt eingesetzt ist. Die

D



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

„INSTALL“-Anzeige leuchtet auf, wenn das Gerät korrekt zusammengebaut ist. Blinkt die „INSTALL“-Anzeige, prüfen Sie, ob Behälter, Deckel und Messer richtig eingesetzt sind. Blinkt die „INSTALL“-Anzeige weiterhin, entfernen Sie den Behälter, überprüfen Sie Deckel und Messer und bauen Sie alles korrekt wieder zusammen.

6. Funktionsauswahl

Berühren Sie die „FUNCTION“-Taste, um das gewünschte Programm auszuwählen. Das jeweilige Programm leuchtet im Display auf. Wählen Sie ggf. über die Tasten „Top/Full“, ob der Behälterinhalt halb oder ganz verarbeitet wird.

7. Einschalten

Berühren Sie nun die „Power“-Taste, um die Verarbeitung der Zutaten zu starten.

Berühren Sie die Taste erneut, um das Programm abzubrechen.

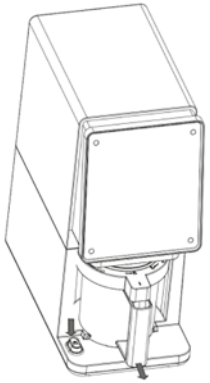
Die Anzeige blinkt, wenn das Eis fertig ist. Sobald Sie dann auf die Taste drücken, blinkt erneut „INSTALL“.

8. Hinweis:

Nach dem Start werden die gefrorene Mischung fein zerkleinert und zu einem leckeren Dessert verarbeitet. Während des Betriebs ist ein hochfrequentes Motorengeräusch normal.

Nach Abschluss der Verarbeitung können Sie mit der „+MIX-IN“-Taste Zutaten wie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Süßigkeiten hinzufügen.

Wichtiger Hinweis: Falls das Dessert nach dem Programm bröckelig ist, drücken Sie die „RE-SPIN“-Taste, um es erneut zu verrühren. Dies kann vorkommen, wenn das Dessert sehr kalt ist.



E

9. Behälter entnehmen

Drücken Sie die Behälter-Freigabetaste und ziehen Sie den Griff des Behälters nach vorn, um ihn vom Gerät zu lösen (Abb. E).

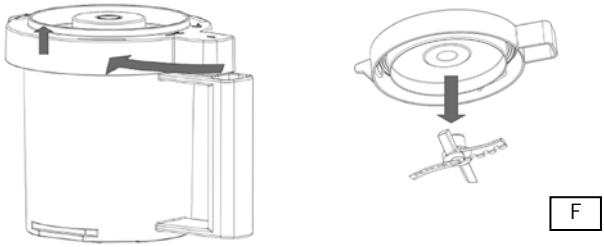
Verarbeitungsdeckel und Messer entfernen.

Drehen Sie den Verarbeitungsdeckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln.

Achtung: Der Behälter lässt sich nur entnehmen, wenn die Antriebswelle mit Messer vollständig in ihre Ausgangsposition zurückgefahren ist. Wird ein

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Programm vorzeitig abgebrochen, bleibt die Antriebseinheit in der unteren Position. In diesem Fall starten Sie das Programm kurz erneut oder wählen Sie die „Clean“-Funktion, damit die Antriebseinheit automatisch in ihre Ausgangsposition zurückfährt. Erst dann kann der Behälter entnommen werden. Entfernen Sie nun den Verarbeitungsdeckel und das Messer (Abb. F)



10. Hinweis:

Das Messer ist scharf. Seien Sie beim Zusammenbau und bei der Reinigung besonders vorsichtig.

11. Gerät ausschalten

Stellen Sie sicher, dass das Programm vollständig beendet ist und die Antriebswelle wieder in ihre Ausgangsposition zurückgefahren ist. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker, um das Gerät vollständig auszuschalten.

Achtung: Der Behälter lässt sich nur entnehmen, wenn die Antriebswelle mit Messer vollständig in ihre Ausgangsposition zurückgefahren ist. Wird ein Programm vorzeitig abgebrochen, bleibt die Antriebseinheit in der unteren Position. In diesem Fall starten Sie das Programm kurz erneut oder wählen Sie die Clean-oder ReSpin-Funktion, damit die Antriebseinheit automatisch in ihre Ausgangsposition zurückfährt. Erst dann kann der Behälter entnommen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Das Messer ist scharf, gehen Sie beim Reinigen vorsichtig mit dem Messer um – Verletzungsgefahr!

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser.
3. Verwenden Sie niemals spitze oder scharfe Gegenstände zur Reinigung, da diese Teile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen können.
4. Das Messer ist sehr scharf – bitte vorsichtig handhaben!
5. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile unmittelbar nach jedem Gebrauch. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort.
6. Wir empfehlen, das Messer gelegentlich mit etwas Pflanzenöl einzureiben.

„Clean“-Funktion

7. Falls Behälter, Messer oder Antriebswelle schwer zu reinigen sind, geben Sie etwas Wasser in den Behälter und führen Sie mehrmals die „CLEAN“-Funktion aus.
8. Falls nötig, können Sie die „CLEAN“
9. Funktion auch zur einfachen Reinigung der Antriebswelle und des Messers verwenden. Diese Funktion ist auch ohne aufgesetzten Deckel möglich. Drücken Sie die „CLEAN“-Taste, wodurch sich die Antriebswelle absenkt. Nach ca. 120 Sekunden kehrt die Welle automatisch in ihre Ausgangsposition zurück, wenn keine weitere Bedienung erfolgt. Ein Druck auf die Tasten „CLEAN“ oder „Power“ bricht die Funktion ab.
10. Hinweis:
11. Die Deckel und das Messer können in der Spülmaschine im oberen Korb mit einem schonenden Reinigungsprogramm gereinigt werden. Achten Sie dabei auf die scharfen Klingen des Messers und platzieren Sie es vorsichtig im Korb.
12. Da sich Magnete im Verarbeitungsdeckel befinden, kann die hohe Temperatur in der Spülmaschine die Magnetkraft beeinträchtigen. Wir empfehlen daher, diesen Deckel möglichst von Hand zu reinigen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Die Dichtung im Verarbeitungsdeckel kann zur Reinigung leicht entnommen werden. Entfernen Sie die Dichtung mit einem stumpfen Gegenstand wie z. B. dem Griff eines Teelöffels. Reinigen Sie Deckel und Dichtung, lassen Sie alles gut trocknen und setzen Sie die Dichtung wieder sorgfältig ein. Betrieben Sie den Behälter nicht ohne korrekt eingesetzte Dichtung.
14. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und staubgeschützten Ort, idealerweise im Originalkarton.
15. **Hinweis nach längerer Nichtnutzung:**
16. Führen Sie vor der ersten Anwendung nach längerer Lagerung einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass Messer und Antrieb einwandfrei funktionieren.

FEHLER BEHEBEN

Gerät bewegt sich während des Betriebs

- Stellen Sie sicher, dass Arbeitsfläche und Saugnapf-Füße des Geräts sauber und trocken sind.

Das gefrorene Dessert ist nach der Verarbeitung flüssig statt fest

- Wenn die Mischung nach der Verarbeitung noch weich ist, stellen Sie den Behälter für mehrere Stunden oder bis zur gewünschten Konsistenz zurück in den Gefrierschrank.
- Für beste Ergebnisse: Die Zutaten mindestens 24 Stunden einfrieren und direkt nach Entnahme verarbeiten.
- Sollte die Mischung nach der Verarbeitung weiterhin nicht fest sein, stellen Sie die Gefriertemperatur niedriger ein. Das Gerät ist für die Verarbeitung von Zutaten zwischen –12 °C und –20 °C ausgelegt.
- Überprüfen Sie das Rezept: Ein zu hoher Anteil von Fett oder Zucker kann die Konsistenz beeinflussen. Nutzen Sie die mitgelieferten Rezepte als Richtlinie.

Das Dessert ist nach der Verarbeitung bröckelig oder pudrig

- Bei sehr kalten Gefrierschränken kann die Basis bröckelig werden. Nach dem „One-Touch“-Programm das „RE-SPIN“-Programm verwenden, um eine cremigere Konsistenz zu erreichen.
- Prüfen Sie die Rezeptur: Ein zu geringer Fett- oder Zuckeranteil kann die Textur beeinflussen. Verwenden Sie die mitgelieferten Rezepte als Orientierung.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Display leuchtet nicht

- Prüfen Sie, ob das Gerät an einer funktionierenden Steckdose angeschlossen ist, bevor Sie den Behälter einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig zusammengebaut ist. Ist der Behälter nicht korrekt eingesetzt, blinkt die „INSTALL“-Leuchte.
- Ein direktes Umschalten zwischen Programmen ist nicht möglich Zwischen Programmen Behälter entnehmen, Ergebnisse prüfen, Messer korrekt einsetzen und Behälter erneut einsetzen.

INSTALL-Anzeige blinkt

- Der Behälter ist nicht korrekt installiert. Überprüfen Sie, dass Messer, Verarbeitungsdeckel und Behälter korrekt montiert sind. Nach korrektem Einsetzen leuchtet die „INSTALL“-Leuchte dauerhaft.

Letztes Segment der Fortschritts-Anzeige blinkt

- Der Motor ist überlastet und muss zurückgesetzt werden. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Behälter und lassen Sie das Gerät ca. 25 Minuten abkühlen.
- Entfernen Sie Verarbeitungsdeckel und Messer. Prüfen Sie, ob keine Zutaten das Messer blockieren.
- Prüfen Sie die Montage des Messers.
- Zutaten könnten zu dicht oder zu fest sein. Verwenden Sie Zutaten mit Zucker oder Fett, wie in den Rezepten angegeben.
- Gefrierschrank eventuell zu kalt: Gerät arbeitet optimal bei –12 °C bis –20 °C. Ändern Sie die Gefrierschrank-Einstellung, stellen Sie den Behälter nach vorne oder lassen Sie ihn kurz bei Raumtemperatur antauen.
- Verarbeiten Sie kein festes Eis, Eiswürfel oder harte, lockere Zutaten.

Mittlere zwei Segmente der Fortschritts-Anzeige blinken

- Prozess abbrechen. Die Antriebswelle fährt zurück. Behälter entnehmen, Deckel und Messer prüfen und Programm erneut starten.

Letzte drei Segmente der Fortschritts-Anzeige blinken

- Prozess kann nicht abgeschlossen werden oder die maximale Laufzeit wurde überschritten. Die Antriebswelle fährt zurück. Behälter entnehmen, Deckel und Messer prüfen und Programm erneut starten.
- Prüfen Sie Messer, Zutatenkonsistenz (Zucker/Fett), Gefrierbedingungen und keine festen Eisblöcke verwenden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Zutaten sind schräg eingefroren

- Verarbeiten Sie keine Behälter, die schräg eingefroren oder ungleichmäßig wieder eingefroren wurden.
- Glätten Sie die Oberfläche der Eiscreme vor dem erneuten Einfrieren. Bei ungleichmäßigem Gefrieren den Behälter kurz im Kühlschrank antauen lassen und gut verrühren. Beim erneuten Einfrieren auf eine ebene Fläche im Gefrierschrank achten.

Behälter lässt sich nach der Verarbeitung nicht vom Gerät lösen

- Warten Sie ca. 2 Minuten und versuchen Sie erneut, den Behälter zu entnehmen. Halten Sie die Freigabetaste gedrückt und ziehen Sie den Griff nach hinten – ggf. ist etwas Kraft nötig.
- Stellen Sie sicher, dass die Mulde auf dem Messer vor der Verarbeitung trocken ist.
- Regelmäßiges Reinigen und Trocknen von Messer, Behälter und Antriebswelle verhindert ein Festkleben.

Behälter ist zerkratzt

- Leichte Kratzer sind nach normalem Gebrauch üblich.
- Um Kratzer zu vermeiden, Zutaten vorher in einer separaten Schüssel vorbereiten und keine scharfen Metallutensilien im Behälter verwenden. Mit weichen, nicht scheuernden Tüchern reinigen.

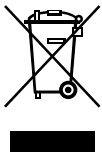
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich das Modell 48805 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EU-Anordnung 1935/2004, Art. 3 und der EU-Direktive 10/2011 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 14.5.2025, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48805

TECHNICAL DATA

Power:	800 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Container volume:	500 ml
Material:	Plastic, knife stainless steel
Dimensions:	approx. 15.7 x 33 x 37 cm (W/H/D)
Power cable:	approx. 94 cm
Weight:	approx. 5.2 kg
Sound volume:	approx. 72 dB(A)
Features:	8 programs, mix-in feature for mixing in such add-ons as chocolate chips, touch control panel, container and knife dishwasher-safe
Accessories:	3 containers with food storage lids, 1 preparation lid, 1 knife, operating instructions, recipe booklet

Features, technology, colours, and design are subject to change without notice; errors excepted.

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference!

Persons in household

1. This appliance can be used by children aged 8 or above or by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
2. Children must not be allowed to play with the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
4. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children under the age of 8.
5. The appliance is designed for household and similar use, e.g.
   - kitchenettes in offices, shops or other workplaces,
   - farms,
   - kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
   - bed and breakfast accommodations or holiday homes.

Electric safety

6. This appliance contains electrical connections and moving parts that may pose a risk to the user.
7. Do not operate the appliance if the power cable or the power plug is damaged.
8. Connect the appliance to an alternating current source as specified on the type plate.
9. Do not connect the appliance to an external timer or remotely controlled power system.
10. Never immerse the appliance in water and avoid any contact of the power cable with liquids.
11. Do not let the power cable hang over the edges of tables or worktops.
12. Always unplug the appliance when the appliance is unattended or before you assemble, disassemble, or clean it.
13. Never touch the appliance, the power plug, or the power cable with wet hands.
14. To unplug the power cable from the socket, always pull on the plug and never on the cable itself.
15. Use only the supplied accessories or spare parts recommended by us.
16. Regularly check the appliance, the power plug, and the power cable for wear and damage. If the power cable or other parts are damaged, return the appliance

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

or the base to our Customer Service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and will void the warranty.

17. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his after sales service department or person with similar qualifications, to prevent hazards.

Requirements for the set-up location

18. Use the appliance only on a stable and level surface.
19. For freezing, always place the container on a flat surface in the freezer. The appliance cannot work correctly if the container is positioned or filled at an angle.
20. Do not use the appliance outdoors.
21. Do not store or operate the appliance in humid or very hot environments so as not to affect the lifetime of the appliance.
22. The preparation lid contains magnets. Therefore, keep cards with magnetic strips (e.g. debit and credit cards), magnetic storage media and other sensitive objects away from the appliance. They could be damaged or their function could be impaired.

Safe operation

23. Please read all instructions carefully before using the appliance and its accessories.
24. Strictly observe and follow all warnings and safety instructions.
25. Prior to first use, check to verify that all parts are complete to ensure safe and correct operation.
26. Thoroughly clean all parts that may come into contact with food before first use.
27. Before each use, check that the knife is undamaged. Never use the appliance if the knife has become damaged.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

28. Do not put hands, hair or clothing in the container during filling or operation.
29. Do not touch moving parts during operation.
30. Do not fill the container past the „MAX FILL“ marking.
31. Do not operate the appliance with an empty container.
32. Never allow the appliance to operate unattended.
33. Do not add hot liquids to the container, as otherwise pressure may build up and hot vapours may escape, resulting in scalding.
34. Do not process dry ingredients if there is no liquid in the container.
35. Operate the appliance only with the preparation lid put in place.
36. Do not damage the safety lock of the appliance.
37. Make sure that container, preparation lid, and knife are properly inserted and firmly mounted before putting the appliance into operation.
38. Make sure that there are no cutlery or other items in the container before you turn on the appliance - otherwise the container may be damaged and there may be a risk of injury.
39. Do not process hard ice cream, ice cubes or fluffy frozen desserts. This appliance is not suitable for processing hard ice cream.
40. Do not move the appliance by the handle of the container.
41. Use the appliance only if none of the above hazards or uncertainties exist.

Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!
Caution – the edges of the knife are very sharp, there is a risk of injury!
Do not use the container in the appliance if the ingredients are frozen at an angle. This may cause damage to the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

Caution – the edges of the knife are very sharp, there is a risk of injury!

1. Remove all packaging and transport safety devices. Keep packaging material away from children – danger of suffocation! Dispose of the packaging materials according to the relevant local waste disposal regulations. We recommend that you keep the packaging material for storing the appliance if it is not used for an extended period.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
3. Choose a safe and sturdy surface with an easily accessible electrical outlet and sufficient space to maintain a minimum distance to the sides of the appliance.
4. The container, which is stowed in the appliance, houses the knife. Unwrap it carefully from the protective film. Caution, the edges of the knife are sharp, there is a risk of injury!
5. Before first use, clean the housing of the appliance with a damp cloth. Carefully rinse the containers and all lids in dishwater before drying all parts thoroughly.
6. The appliance is now ready to use.

INFORMATION ON HOW TO HANDLE THE APPLIANCE PROPERLY

This appliance turns ingredients into creamy ice cream desserts.

Selection of ingredients

- Suitable are soft ingredients such as yoghurt, cream, milk and/or mashed fruit (chop larger fruits beforehand). Do not put hard ingredients such as ice cubes, nuts, whole biscuits, fruits with seeds or uncrushed fruits into the container, as this may damage the appliance and knife.
- For quick dessert preparation, you can also fill purchased ice cream into the container and process it with the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Preparation of ingredients

- Thoroughly mix the ingredients you wish to use thoroughly in a bowl and let the mixture settle for a few minutes before pouring it into the container and freezing it.
- This reduces air bubbles and improves the consistency of the mixture.

Filling and freezing

- Freeze the ingredients held in the container in an upright freezer at a temperature between –23 °C and –20 °C.
- Always use an upright freezer, not a chest freezer. Upright freezers provide for uniform and level freezing. Chest freezers may cause the mixture to freeze inconsistently due to uneven surfaces or varying temperatures, making subsequent processing more difficult.
- For freezing, always place the container on a flat surface in the upright freezer.
- Correction of unevenly frozen ingredients
- If the mixture is frozen inconsistently, allow the container to defrost for a short time (max. 10 minutes) until the surface has become slightly soft. Smooth the mixture and then freeze it completely.
- Important: Completely thawed or liquid ingredients should not be re-frozen.

Optimum freezing time

- For best consistency, the ingredients should be frozen for at least 24 hours.
- Once the mixture is completely frozen, the appliance can create the perfect result.
- To prepare for several desserts or to create spontaneous preparations, several containers can be frozen at the same time. Additional containers with lids are available from our Customer Service department
- Notes on consistency correction
- If the frozen mixture is uneven or crumbs form during processing, you can use the „RE-SPIN“ or re-stirring process to smooth the mixture again.
- Brief defrosting and smoothing can also help to reach the desired consistency even without the mixture thawing completely.

Notes on consistency correction

- If the frozen mixture is uneven or crumbs form during processing, you can use the „RE-SPIN“ or re-stirring process to smooth the mixture again.
- Brief defrosting and smoothing can also help to reach the desired consistency even without the mixture thawing completely.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

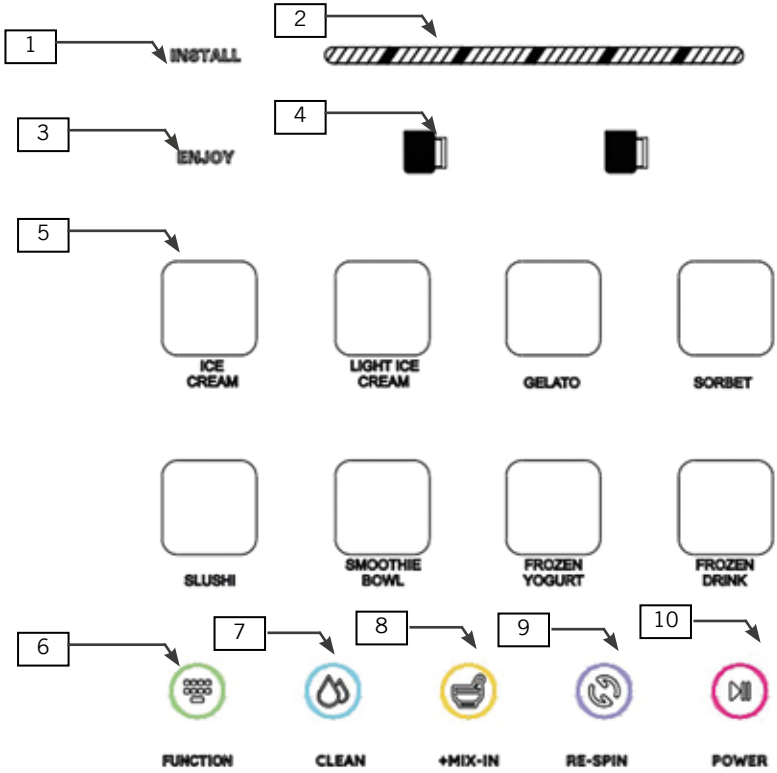
Storage of leftovers

- If leftovers remain in the container after preparation, the container with the leftovers and the food storage lid fitted can be put back into the freezer - provided the leftovers are still completely frozen and hygienically safe.
- The mixture can be processed again at the next opportunity.
- Make sure that the leftovers have not thawed or become contaminated to ensure food hygiene.

Inserting the Blade

- **The blade must be properly installed in the lid before each use. Never place the blade loosely on the frozen mixture and then turn on the appliance. Doing so can cause irreparable damage to the blade and the drive shaft.**

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Each program has been smartly tuned to produce delicious results. The programs differ in run time and rotational speed, depending on the settings best suited for a creamy consistency of the respective type of recipe.

During a program, the knife moves downwards through the frozen ingredients before returning to its starting position under the lid.

1. "INSTALL" indicator

- Flashing light: The container or lid is not inserted correctly.
- Re-insert the container, the lid, and the knife properly.
- Continuous light: The container and the lid are inserted correctly.

2. Progress indicator

- Shows the progress of the selected program.
- Once the program is complete, all segments flash five times.

3. "ENJOY" indicator

- Flashing light: The select program is complete – your dessert is ready!

4. "TOP/FULL" button

You use this button to select the portion of the ingredients you wish to process:

- TOP: Only processes about half a cup of the ingredients at the top.
- FULL: Processes the entire quantity or about half a cup of the ingredients at the bottom.

5. „PROGRAM" indicator

- Flashing light: The "RE-SPIN" program has been selected.
- Use the "FUNCTION" button to change your selection.
- Use the "POWER (ON/OFF)" button to start the "RE-SPIN" program.

6. "FUNCTION" button

- To select the program you wish to use. The selected program lights up.

7. "CLEAN" button

- For cleaning the knife, drive shaft, container, and lid.
- Add some water to the container and start the cleaning program.

8. "+MIX-IN" button

- When your dessert has been prepared, use this button to mix in such ingredients as chocolate chips, nuts or sweets.
- Carve a small opening into the middle of the mixture using a spoon.
- Add your additional ingredients.
- Next, start the „+MIX-IN" function to blend the ingredients evenly.
- Do not use liquids or creams as an extra, as these may water down the dessert

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. "RE-SPIN" button

- Use this function if the dessert looks crumbly when the program is complete. This can happen if the dessert is thoroughly frozen.
- Do not use if you have added coarse ingredients such as nuts or if you wish to reuse leftovers.

10. "POWER (START/STOP)" button

- Power on: By briefly tapping the button.
- Power off: By pressing and holding the button for approx. 3 seconds.
- Start/stop a pre-set program: By tapping once.

PROGRAMS

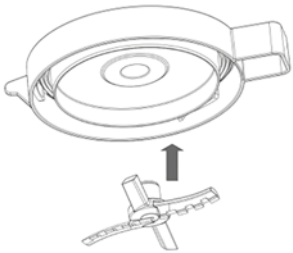
Ice Cream	For creamy, airy ice cream on a milk basis with a higher fat content. Ideal for such classic varieties as vanilla or chocolate.
Light Ice Cream	For classic ice cream with sugar substitutes, for low-fat ice cream, and for the preparation of keto recipes
Gelato	Creates a denser, softer ice cream with more intense flavour and a lower fat content. Ideal for Italian varieties, e.g. as pistachio or hazelnut.
Sorbet	Sorbet-like ice cream with a high liquid and sugar content
Slushi	For slush-like consistency
Smoothie Bowl	Ice cream made from fresh fruit or vegetables, filled with milk, plant-based drinks or juice
Frozen Yoghurt	Ice cream made from full-fat yoghurt with sugar. Not for yoghurt without sugar or types of fat-free yoghurt
Frozen Drink	For the preparation of viscous drinks

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

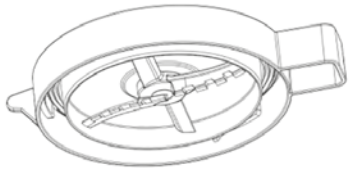
OPERATION

Caution: The knife is sharp! Use particular caution during assembly and cleaning to avoid injury.
The appliance is not a blender! Never put ice cubes or other hard ingredients in the container.
Note on sound volume: During operation, the appliance produces a clearly audible noise, especially when chopping and mixing the ingredients. This is normal and no indication of a malfunction.

1. **Connecting the appliance**
   Plug the power cable into an electrical outlet and then tap the „POWER“ button to turn on the appliance.
2. **Inserting the knife**
   Insert the knife from below into the preparation lid of the container (FIG. A). Make sure that the knife with its carrier spindle is guided through the central opening of the lid and that the knife is affixed correctly (Fig. B). There is a magnet in the preparation lid that holds the knife in position.



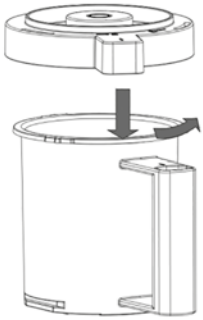
A



B

3. **Note:**
   Before starting the appliance, the knife must be correctly mounted on the lid. Incorrect assembly may damage the appliance. If the knife falls off during operation, immediately switch off the appliance or disconnect the power.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



C

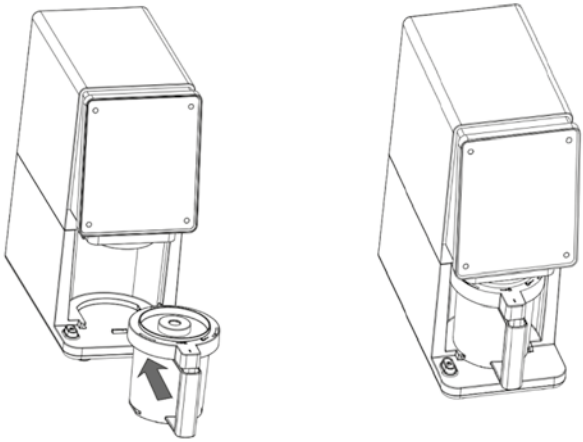
4. Placing the container lid

Remove the container with the frozen mixture from the freezer. Remove the freeze lid from the container. Place the lid with the inserted knife onto the container. Make sure that the marking lug with the „I“ marking is initially positioned to the left of the handle of the container. Next, turn the lid anticlockwise until the marking lug is positioned above the handle and the symbol of the closed lock points to the handle (Fig. C). The lid is now locked in place correctly. Note: It is normal for the processing lid to require some force to be put in place. This ensures secure locking and a tight seal.

5. Inserting the container

Place the container with the preparation lid attached onto the base of the appliance, making sure that the handle of the container points forward and away from the appliance (Fig. D). Push the handle back until the container

D



clicks into place. A click indicates that the container is inserted correctly. The “INSTALL” indicator lights up when the appliance is properly assembled. If the “INSTALL” indicator flashes, check if container, lid and knife have been inserted correctly. If the „INSTALL“ indicator continues to flash, remove the container, check the lid and knife, and reassemble everything correctly.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Function selection

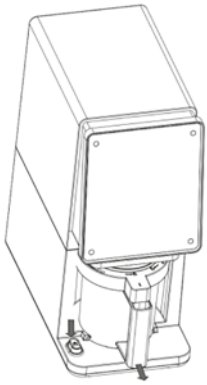
Tap the “FUNCTION” button to select the desired program. The respective program lights up on the display. If necessary, use the “Top/Full” buttons to select whether to process half of the container contents or the container contents in full.

7. Power on

Now, tap the “Power” button to start processing the ingredients.
Tap the button again to cancel the program.
The indicator flashes when the ice cream is ready. As soon as you press the button then, the “INSTALL” starts flashing again.

8. Note:

After you start the appliance, the frozen mixture is finely chopped and processed into a delicious dessert. During operation, a high-frequency engine noise is normal.
After processing is complete, you can add ingredients such as chocolate chips, nuts or sweets using the “+MIX-IN” button.
Important: If the dessert is crumbly following the completion of the program, press the „RE-SPIN“ button to stir it again. This can happen if the dessert is exceedingly cold.

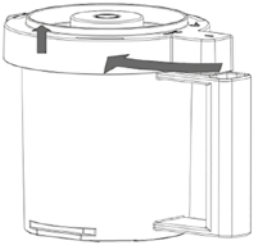


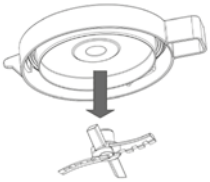
E

9. Removing the container

Press the container release button and pull the container handle forward to release it from the appliance (Fig. E).
Remove preparation lid and knife.
Turn the preparation lid clockwise to release it.
Caution: The container can only be removed when the drive shaft with the knife has been completely returned to its starting position. If a program is cancelled prematurely, the drive unit remains in the lower position. In that case, briefly restart the program or select the „Clean“ function, causing the drive unit to automatically return to its starting position. Only then can the container be removed. Now, remove the preparation lid and the knife (Fig. F)

Copyright UNOLD AG | www.unold.de





F

10. Note:

The knife is sharp. Use particular caution during assembly and cleaning.

11. Switching off the appliance

Make sure that the program is completely finished and the drive shaft has returned to its starting position. Next, disconnect the power plug to completely shut down the appliance.

Caution: The container can only be removed when the drive shaft with blade has returned completely to its starting position. If a programme is interrupted prematurely, the drive unit remains in the lower position. In this case, restart the programme briefly or select the Clean function so that the drive unit automatically returns to its starting position. Only then can the container be removed.

CLEANING AND CARE

Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect the plug from the power socket.
As the knife is sharp, handle the knife with care when cleaning it – risk of injury!

1. Switch off the appliance prior to cleaning and disconnect the power plug.
2. Do not immerse the appliance in water during cleaning.
3. Never use pointed or sharp objects for cleaning, as they may damage parts or compromise the safety of the appliance.
4. The knife is very sharp – handle with care!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Clean the appliance and accessories immediately after each use. Rinse with clean water and dry immediately.
6. We recommend to occasionally rub the knife with a little vegetable oil.

“Clean” function

7. If the container, the knife or the drive shaft is difficult to clean, add some water to the container and run the “CLEAN” function several times.
8. If necessary, you can also use the „CLEAN” function for the effortless cleaning of drive shaft and knife. This function is also available without the lid on. Press the “CLEAN” button, lowering the drive shaft. After approx. 120 seconds, the shaft automatically returns to its starting position if no further operation is carried out. A press of the „CLEAN“ or „Power“ buttons cancels the function.
9. **Note:**
   The lids and the knife can also be cleaned in the dishwasher in the upper rack using a gentle cleaning program. Pay attention to the sharp blades of the knife and carefully place the knife in the basket.
10. Since the preparation lid houses magnets, the high temperature in the dishwasher can affect their magnetic force. We therefore recommend that you clean this lid by hand if possible.
11. The seal in the preparation lid can be easily removed for cleaning. Remove the seal with a blunt object such as the handle of a teaspoon. Clean the lid and seal, let everything dry well, and carefully reinsert the seal. Do not operate the container without a properly inserted seal.
12. When not in use, store the appliance in a dry, clean, and dust-proof place and, ideally, in the original box.
13. **Note on reuse after a prolonged period:**
14. Before first use after prolonged storage, perform a short test run to ensure that the knife and the drive are working properly.

TROUBLESHOOTING

Appliance moves during operation

- Make sure the work surface and the suction cup feet of the appliance are clean and dry.

The frozen dessert is runny instead of solid after processing

- If the mixture is still soft after processing, put the container back in the freezer for several hours or until the desired consistency has been reached.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- For best results: Freeze the ingredients for at least 24 hours and process immediately after removal.
- If the mixture is still not solid after processing, set the freezing temperature lower. The appliance is designed for processing ingredients between –12 °C and –20 °C.
- Check the recipe: Too much fat or sugar can affect the consistency. Use the included recipes as a guideline.

The dessert is crumbly or powdery after processing

- Very cold freezers can cause the base to become crumbly. Following the „One-Touch“ program, use the „RE-SPIN“ program to achieve a creamier consistency.
- Check the recipe: Too little fat or sugar can affect the texture. Use the included recipes as a guideline.

Display not lit

- Check if the appliance is plugged into a working wall socket before inserting the container.
- Make sure the appliance is fully assembled. If the container is not inserted correctly, the “INSTALL” light flashes.
- Direct switching between programs is not possible Remove the container between programs, check the results, insert the knife correctly, and reinsert the container.

INSTALL indicator flashes

- The container is not installed correctly. Check if the knife, the preparation lid, and the container are mounted correctly. After correct insertion, the “INSTALL” light is lit permanently.

Last segment of the PROGRESS indicator flashes

- The engine is overloaded and needs to be reset. Disconnect the power plug, remove the container, and allow the appliance to cool down for approx. 25 minutes.
- Remove preparation lid and knife. Check to ensure that no ingredients block the knife.
- Check the assembly of the knife.
- Ingredients could be too dense or too firm. Use ingredients with sugar or fat, as indicated in the recipes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Freezer possibly too cold: Appliance works best at –12 °C to –20 °C. Change the freezer setting, move the container forward or let it defrost briefly at room temperature.
- Do not process solid ice, ice cubes or hard and loose ingredients.

Middle two segments of the PROGRESS indicator flash

- Cancel the process. The drive shaft moves backwards. Remove container, check lid and knife, and restart program.

Last three segments of the PROGRESS indicator flash

- Process cannot be completed or the maximum run time has been exceeded. The drive shaft moves backwards. Remove container, check lid and knife, and restart program.
- Check knife, ingredient consistency (sugar/fat), and freezing conditions and do not use solid blocks of ice.

Ingredients have frozen at an angle

- Do not process containers that have been frozen at an angle or re-frozen unevenly.
- Smooth the surface of the ice cream before re-freezing. In case of uneven freezing, let the container defrost briefly in the refrigerator and mix well. When re-freezing, pay attention to a flat surface in the freezer.

Container cannot be detached from the appliance after processing

- Wait approx. 2 minutes and try again to remove the container. Press and hold the release button and pull the handle backwards - use a little force if necessary.
- Make sure the recess on the knife is dry before processing.
- Regular cleaning and drying of knife, container, and drive shaft prevents sticking.

Container is scratched

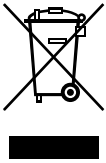
- Light scratches are common after normal use.
- To prevent scratches, prepare ingredients beforehand in a separate bowl and do not use sharp metal utensils in the container. Clean with soft, non-abrasive cloths.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48805

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance :	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Capacité du bol :	500 ml
Matériau :	plastique, lame, acier inoxydable
Dimensions :	env. 15,7 x 33 x 37 cm (lxhxp)
Câble d'alimentation :	env. 94 cm
Poids :	env. 5,2 kg
Volume sonore :	env. 72 dB(A)
Équipement :	8 programmes, fonction Mix-in pour mélanger des ingrédients supplémentaires tels que des pépites de chocolat, commande par écran tactile, bol et lame lavables dans le lave-vaisselle
Accessoires :	3 bols avec couvercle fraîcheur, 1 couvercle pour la préparation, 1 lame, notice d'utilisation, cahier de recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagement de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver !

Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été au préalable

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

initiés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils connaissent les dangers éventuels.

2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Rangez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
   - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
   - dans des exploitations agricoles,
   - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
   - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Sécurité électrique

6. Cet appareil comporte des branchements électriques et des pièces mobiles qui peuvent constituer un danger pour l'utilisateur.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de l'appareil est endommagé(e).
8. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
10. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et évitez tout contact du câble d'alimentation avec des liquides.
11. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
12. Débranchez toujours la prise de l'appareil lorsque l'appareil est sans surveillance ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Ne touchez jamais l'appareil, ni la prise de l'appareil, ni le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
14. Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant en tenant uniquement par la prise de l'appareil, mais jamais par le câble lui-même.
15. Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou les pièces de rechange que nous recommandons.
16. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise de l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l'appareil ou le socle à notre service clients pour vérification et réparation. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.
17. Si le câble de raccordement de cet appareil est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service client ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Conditions requises pour le lieu d'installation

18. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche et plane.
19. Veillez à toujours placer bien à plat le bol que vous souhaitez congeler. L'appareil ne peut pas fonctionner correctement si le bol est incliné ou rempli en biais.
20. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
21. Ne rangez pas et n'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide ou très chaud pour ne pas risquer d'altérer sa durée de vie.
22. Le couvercle servant à la préparation contient des aimants. Par conséquent, veillez à garder à distance de l'appareil les cartes à bande magnétique (telles que les cartes de crédit), les supports de stockage magnétiques et autres objets sensibles. Ils pourrai-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ent être endommagés ou leur fonctionnement pourrait être altéré.

Utilisation en toute sécurité

23. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d‘utiliser l‘appareil et ses accessoires.
24. Respectez scrupuleusement tous les avertissements et toutes les consignes de sécurité.
25. Avant de mettre l‘appareil en marche, vérifiez que toutes les pièces sont bien en place afin d‘assurer un fonctionnement sûr et optimal.
26. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces qui peuvent entrer en contact avec les aliments.
27. Avant chaque utilisation, vérifiez que la lame n‘est pas abîmée. N‘utilisez pas l‘appareil si la lame est abîmée.
28. Ne mettez pas vos mains, ni vos cheveux, ni vos vêtements, à l‘intérieur du bol pendant son remplissage ou son fonctionnement.
29. Veillez à ne toucher aucune pièce mobile pendant le fonctionnement.
30. Ne remplissez pas le bol au-delà du repère « MAX FILL ».
31. N’utilisez pas l’appareil si son bol est vide.
32. Ne laissez pas l‘appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
33. Ne mettez pas de liquides chauds dans le bol car cela pourrait former une pression et des vapeurs chaudes qui risqueraient de vous brûler.
34. Ne travaillez pas d’ingrédients secs sans liquide dans le récipient.
35. Utilisez l’appareil uniquement si son couvercle de préparation est bien en place.
36. Veillez à ne pas endommager le verrou de sécurité de l’appareil.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

37. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le bol, le couvercle de préparation et la lame sont correctement en place et bien fixés.
38. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez qu'aucun ustensile et aucun autre objet ne se trouve dans le bol car le bol pourrait être endommagé et il y a un risque de blessure.
39. Ne travaillez pas de crèmes glacées dures, ni de glaçons, ni de desserts glacés très mousseux. Cet appareil n'est pas adapté pour faire de la crème glacée dure.
40. Ne déplacez pas l'appareil en le tenant par la poignée du bol.
41. Vous ne pouvez utiliser l'appareil que si tous les dangers et toutes les incertitudes cités ci-dessus sont exclus.

N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.
Attention ! La lame est très coupante - Risque de blessure !
Ne mettez pas le bol dans l'appareil si les ingrédients sont congelés en biais. L'appareil risquerait d'être abîmé.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Attention ! La lame est très coupante - Risque de blessure !

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables. Nous vous recommandons de conserver

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

l‘emballage pour ranger l‘appareil en toute sécurité si vous ne l‘utilisez pas pendant une longue période.

2. Vérifiez que l’appareil n’est pas abîmé. N’utilisez pas l’appareil s’il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Choisissez une surface sûre et stable pour poser avec une prise de courant aisément accessible et maintenez une distance minimale suffisante par rapport aux côtés de l‘appareil.
4. Le bol qui est à l‘intérieur de l‘appareil comporte la lame. Déroulez délicatement son film protecteur. Attention ! La lame est coupante - Risque de blessure !
5. Avant utilisation, nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Rincez minutieusement les bols et tous les couvercles à l‘eau savonneuse, puis séchez soigneusement toutes les pièces.
6. L‘appareil est désormais prêt à être utilisé.

CONSEILS POUR BIEN UTILISER L‘APPAREIL

Cet appareil transforme les ingrédients congelés en desserts glacés crémeux.

Choix des ingrédients

- Les ingrédients qui conviennent sont les ingrédients mous tels que le yaourt, la crème fraîche, le lait et/ou les fruits en purée (fruits relativement gros coupés en morceaux au préalable). Ne mettez pas dans le bol des ingrédients durs tels que des glaçons, des noix, des biscuits entiers, des fruits à noyau ou des fruits qui ne sont pas coupés en morceaux, car vous risqueriez d’abîmer l‘appareil et la lame.
- Pour préparer rapidement un dessert, vous pouvez aussi mettre de la crème glacée toute prête dans le bol et faire une préparation avec l‘appareil.

Préparation des ingrédients

- Mélangez soigneusement les ingrédients souhaités dans un saladier et laissez reposer le mélange pendant quelques minutes avant de le verser dans le bol et de le congeler.
- Cette étape permet de réduire les bulles d‘air et améliore la consistance du mélange.

Remplissage et congélation

- Faites congeler les ingrédients dans le bol placé dans un congélateur vertical, à une température comprise entre -20 °C et -23 °C.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Le congélateur doit être un congélateur vertical et non un congélateur coffre. Les congélateurs verticaux garantissent en effet une congélation homogène et horizontale. Dans les congélateurs coffres, le mélange risque de congeler de façon irrégulière en raison de surfaces inégales ou des différences de température, ce qui complique ensuite les étapes de préparation de la crème glacée.
- Veillez à toujours placer les bols bien à plat dans le congélateur.
- Comment rectifier une congélation inégale du mélange
- Si le mélange est congelé de façon inégale, laissez le bol décongeler brièvement (10 minutes maximum) jusqu'à ce que la surface soit légèrement ramollie. Lissez le mélange, puis congelez-le complètement.
- Important : Si les ingrédients sont complètement décongelés ou liquides, ils ne doivent pas être recongelés.

Durée de congélation optimale

- Pour obtenir la meilleure consistance possible, les ingrédients doivent être congelés pendant au moins 24 heures.
- Une fois que le mélange est complètement congelé, l'appareil peut donner un résultat parfait.
- Pour préparer plusieurs desserts ou pour des préparations instantanées, il est possible de congeler plusieurs bols simultanément. Vous pouvez acheter d'autres bols avec couvercle auprès de notre service clients.

Conseils pour améliorer la consistance

- Si le mélange congelé est irrégulier ou si des grumeaux se forment pendant la préparation, vous pouvez utiliser la fonction « RE-SPIN », c'est-à-dire le processus de mélange, pour lisser de nouveau le mélange.
- Le fait de laisser décongeler brièvement et de lisser la surface peut également aider à obtenir une consistance homogène sans que le mélange ne décongèle complètement.

Conservation des restes

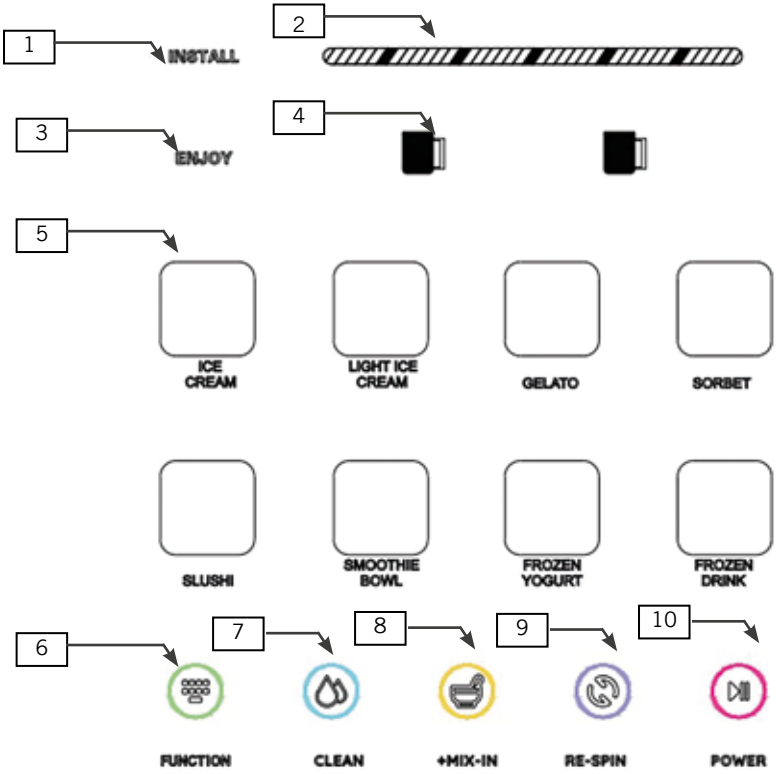
- S'il reste du mélange dans le bol après le travail de préparation, vous pouvez le remettre au congélateur dans le bol muni du couvercle fraîcheur, à condition qu'il soit encore complètement congelé et que les conditions d'hygiène soient réunies.
- Le mélange pourra être réutilisé ultérieurement.
- Pour garantir une hygiène alimentaire optimale, veillez à ce que les restes

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Mise en place de la lame

- **La lame doit être correctement montée dans le couvercle avant chaque utilisation. Ne posez jamais la lame sans la fixer sur la préparation congelée avant de mettre l'appareil en marche. Cela pourrait endommager de manière irréversible la lame et l'arbre d'entraînement.**

EXPLICATION DES TOUCHES DE COMMANDE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Chaque programme est intelligemment ajusté pour donner des résultats délicieux. Les programmes varient en durée et en vitesse de rotation selon des réglages optimums afin de fabriquer une consistance crémeuse adaptée à chaque type de recette. Pendant le programme, la lame descend et traverse les ingrédients congelés puis revient à sa position initiale sous le couvercle.

1. **Affichage « INSTALL »**
   - Lumière clignotante : Le bol ou le couvercle ne sont pas bien en place.
   - Replacez correctement le bol, le couvercle ou la lame.
   - Lumière permanente : Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement installés.
2. **Affichage de progression**
   - Indique la progression du programme choisi.
   - Lorsque le programme est terminé, tous les segments clignotent cinq fois.
3. **Affichage « ENJOY »**
   - Lumière clignotante : Le programme choisi est terminé – Votre dessert est prêt !
4. **Touche « FULL »**

Cette touche vous permet de choisir quelle partie des ingrédients vous souhaitez travailler :

   - TOP : Ne travaille qu'une demi-tasse des ingrédients indiqués ci-dessus.
   - FULL : Travaille la totalité ou une demi-tasse des ingrédients indiqués ci-dessous.
5. **Affichage « PROGRAMM »**
   - Lumière clignotante : Le programme « RE-SPIN » est sélectionné.
   - Modifiez le choix de la touche « FUNCTION ».
   - Démarrez le programme « RE-SPIN » à l'aide de la touche « POWER (ON/OFF) ».
6. **Touche « FUNCTION »**
   - Permet de sélectionner le programme souhaité. Le programme sélectionné s'allume.
7. **Touche « CLEAN »**
   - Permet de nettoyer la lame, l'arbre d'entraînement, le bol et le couvercle.
   - Versez un peu d'eau dans le bol et démarrez le programme de nettoyage.
8. **Touche « +MIX-IN »**
   - À l'aide d'une cuillère, formez un petit puits au centre du mélange.
   - Ajoutez les ingrédients que vous souhaitez.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Utilisez cette touche après le travail de préparation de votre dessert pour incorporer des ingrédients tels que des pépites de chocolat, des noix ou des sucreries.
- Puis démarrez la fonction « +MIX-IN » pour mélanger les ingrédients de façon homogène.
- N‘ajoutez pas de liquides ni de crème car cela risquerait de rendre le dessert aqueux.

9. Touche « RE-SPIN »

- Utilisez cette fonction si le dessert semble friable à la fin du programme. Cela peut se produire si le dessert était très fortement congelé.
- Ne pas utiliser cette fonction si des ingrédients assez gros, tels que des noix, ont été ajoutés, ni pour utiliser des restes.

10. Touche « POWER (START/STOP) »

- Allumer : En appuyant brièvement la touche.
- Éteindre : En appuyant sur la touche pendant 3 secondes environ.
- Start/Stop d’un programme préréglé : En appuyant une fois.

PROGRAMMES

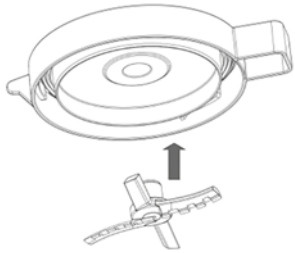
Ice Cream	Pour une crème glacée onctueuse et aérée à base de lait, avec une teneur en matières grasses relativement importante. Idéal pour les glaces classiques telles que la vanille ou le chocolat.
Light Ice Cream	Pour les crèmes glacées classiques avec des substituts de sucre, les crèmes glacées allégées et pour préparer des recettes cétogènes.
Gelato	Permet d‘obtenir une glace plus dense et plus onctueuse, avec un goût plus intense et une teneur en matières grasses plus faible. Idéal pour les glaces italiennes telles que la pistache ou la noisette.
Sorbet	Glace de type sorbet à forte teneur en liquide et en sucre
Slushi	Pour une consistance semblable à un granité
Smoothie Bowl	Glace à base de fruits ou de légumes frais, enrichie en lait, en boissons végétales ou en jus de fruits.
Frozen Yoghurt	Glace à base de yaourt entier sucré. Ne convient pas pour les yaourts sans sucre ou sans matières grasses
Frozen Drink	Pour préparer des boissons épaisses

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

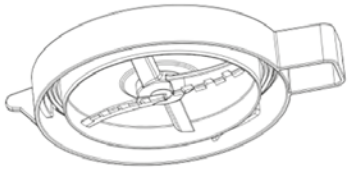
UTILISATION

Attention : Le couteau est coupant ! Soyez particulièrement prudent lors de l'assemblage et du nettoyage afin d'éviter toute blessure.
Cet appareil n'est pas un mixeur ! Ne mettez jamais de glaçons ni d'autres ingrédients durs dans le bol.
Remarque concernant le niveau sonore : Pendant son fonctionnement, l'appareil est bruyant, notamment lorsqu'il broie ou mélange des ingrédients. Ce niveau sonore est normal et ne constitue nullement un dysfonctionnement.

1. **Brancher l'appareil**
   Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant et appuyez sur la touche « POWER » pour allumer l'appareil.
2. **Mettre la lame**
   Mettez la lame par le bas dans le couvercle de préparation du bol (Fig. A). Assurez-vous que la lame avec l'axe d'entraînement passe par l'ouverture centrale du couvercle et que la lame est correctement fixée (Fig. B). Un aimant à l'intérieur du couvercle de préparation maintient la lame en position.



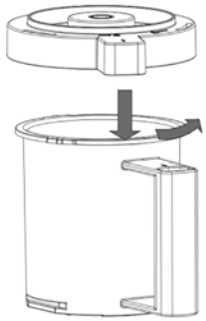
A



B

3. **Remarque :**
   Avant de démarrer l'appareil, la lame doit être correctement montée sur le couvercle. Si elle est mal fixée, l'appareil risque d'être abîmé. Si la lame

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



se détache pendant le fonctionnement, arrêtez immédiatement l‘appareil ou débranchez-le.

4. Mettre le couvercle du bol

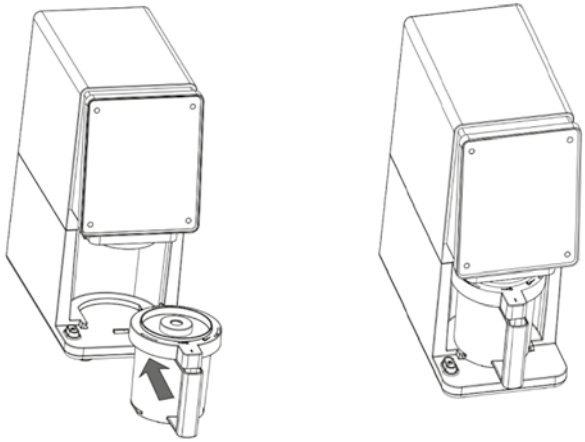
Sortez le bol contenant le mélange congelé du congélateur. Retirez le couvercle de congélation du bol. Mettez le couvercle de préparation avec la lame en place sur le bol. Veillez à ce que le repère portant la lettre « I » soit d’abord à gauche de la poignée du bol. Tournez ensuite le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d’une montre jusqu‘à ce que le repère soit au-dessus de la poignée et que le symbole de verrouillage fermé soit tourné vers la poignée (Fig. C). Le couvercle est maintenant correctement verrouillé. Remarque : Il est normal qu’il faille forcer légèrement pour mettre en place le couvercle de préparation. C’est la garantie d’un bon verrouillage et d’une bonne étanchéité.

C

5. Mettre le bol

Mettez le bol avec son couvercle de préparation sur la base de l’appareil, en veillant à ce que la poignée du bol soit tournée vers l’avant et à l’opposé de l’appareil (Fig. D). Poussez la poignée vers l’arrière jusqu’à ce que le bol s’enclenche. Un clic indique que le bol est correctement mis en

D



place. L’affichage « INSTALL » s’allume lorsque l’appareil est correctement assemblé. Si l’affichage « INSTALL » clignote, vérifiez que le bol, le couvercle et la lame sont correctement en place. Si l’affichage « INSTALL »

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

continue de clignoter, retirez le bol, vérifiez le couvercle et la lame, puis remontez le tout correctement.

6. Choix de la fonction

Appuyez sur la touche « FONCTION » pour sélectionner le programme souhaité. Le programme en question s‘affiche à l‘écran. Sélectionnez si nécessaire les touches « Top/Full » pour choisir si le contenu du bol doit être travaillé à moitié ou entièrement.

7. Allumer

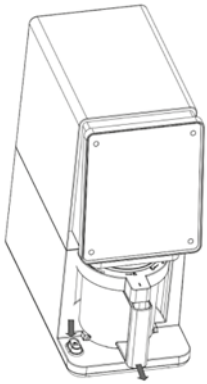
Appuyez sur la touche « Power » pour démarrer le travail des ingrédients. Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour interrompre le programme. L’affichage clignote lorsque la glace est prête. Dès que vous appuyez sur la touche, « INSTALL » clignote de nouveau.

8. Remarque :

Après le démarrage, le mélange congelé est finement broyé et transformé en un délicieux dessert. Pendant le fonctionnement, un bruit de moteur haute fréquence est normal.

Une fois la préparation terminée, vous pouvez ajouter des ingrédients tels que des pépites de chocolat, des noix ou des sucreries à l‘aide de la touche « +MIX-IN».

Remarque importante : Si le dessert est friable une fois le programme terminé, appuyez sur la touche « RE-SPIN » pour le mélanger de nouveau. Cela peut se produire lorsque le dessert est très froid.



E

9. Retirer le bol

Appuyez sur la touche de déverrouillage du bol et tirez la poignée du bol vers l‘avant pour la détacher de l‘appareil (Fig. E).

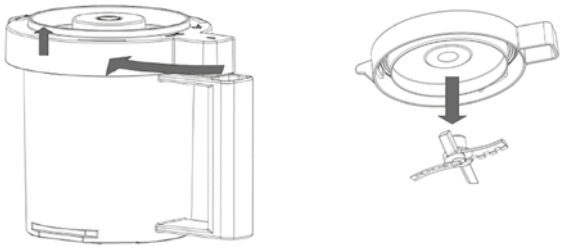
Retirez le couvercle de préparation et la lame.

Tournez le couvercle de préparation dans le sens des aiguilles d’une montre pour le déverrouiller.

Attention : Le bol ne peut être retiré que si l‘arbre d‘entraînement avec la lame est complètement revenu à sa position initiale. Si un programme est interrompu prématurément, l‘unité d‘entraînement reste en position basse. Dans ce cas, redémarrez brièvement le programme ou sélectionnez la fonction « Clean » afin que l‘unité d‘entraînement revienne automatiquement à sa

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

position initiale. Le bol peut alors être retiré. Retirez ensuite le couvercle de préparation et la lame (Fig. F).



F

10. Remarque :
La lame est coupante. Soyez particulièrement prudent lors de l'assemblage et du nettoyage.

11. Éteindre l'appareil

Vérifiez que le programme est complètement terminé et que l'arbre de transmission est revenu à sa position initiale. Débranchez ensuite le câble d'alimentation pour éteindre complètement l'appareil.

Attention : le récipient ne peut être retiré que lorsque l'arbre d'entraînement avec le couteau est complètement revenu à sa position initiale. Si un programme est interrompu prématurément, l'unité d'entraînement reste en position basse. Dans ce cas, redémarrez brièvement le programme ou sélectionnez la fonction Clean afin que l'unité d'entraînement revienne automatiquement à sa position initiale. Ce n'est qu'alors que le récipient peut être retiré.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez à toujours éteindre l'appareil avant de le nettoyer et à débrancher la prise de l'appareil de la prise de courant.
La lame est coupante ; soyez prudent pour le nettoyage – Risque de blessure !

1. Éteignez l'appareil avant de procéder au nettoyage et débranchez la prise de l'appareil.
2. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
3. N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupants pour le nettoyage car ceux-ci pourraient abîmer des pièces ou compromettre la sécurité de l'appareil.
4. La lame est très coupante – Soyez prudent pour la manipuler !
5. Nettoyez l'appareil et ses accessoires aussitôt après utilisation. Rincez-les à l'eau claire et séchez-les immédiatement.
6. Nous vous recommandons de frictionner de temps à autre la lame avec un peu d'huile végétale.

Fonction « Clean »

7. Si le bol, la lame ou l'arbre d'entraînement sont difficiles à nettoyer, mettez un peu d'eau dans le bol et exécutez la fonction « CLEAN » plusieurs fois.
8. Si nécessaire, vous pouvez aussi utiliser la fonction « CLEAN »
9. pour nettoyer facilement l'arbre d'entraînement et la lame. Cette fonction est également possible sans le couvercle. Appuyez sur la touche « CLEAN » pour abaisser l'arbre d'entraînement. Après environ 120 secondes, l'arbre revient automatiquement à sa position initiale si aucune autre action n'est exécutée. Appuyez sur les touches « CLEAN » ou « Power » pour annuler la fonction.
10. **Remarque :**
11. Le couvercle et la lame sont lavables dans le lave-vaisselle, dans le panier supérieur, moyennant un programme délicat. Faites attention à la lame coupante et placez-la avec prudence dans le panier.
12. Étant donné que le couvercle de préparation comporte des aimants, la haute température du lave-vaisselle peut altérer leur force magnétique. De ce fait, nous recommandons, dans la mesure du possible, de laver à la main ce couvercle.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Le joint d'étanchéité du couvercle de préparation se retire facilement pour le nettoyage. Retirez le joint d'étanchéité à l'aide d'un objet non pointu, par exemple le manche d'une cuillère à café. Nettoyez le couvercle et le joint, laissez l'ensemble bien sécher, puis remettez soigneusement le joint en place. N'utilisez pas le bol si le joint n'est pas correctement en place.
14. Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri de la poussière, idéalement dans son emballage d'origine.
15. Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période :
16. Avant la première utilisation de l'appareil, suite à un stockage prolongé, effectuez un bref test de fonctionnement pour vérifier le bon fonctionnement de la lame et de l'arbre d'entraînement.

RÉGLER LES PROBLÈMES

L'appareil bouge pendant son fonctionnement.

- L'appareil bouge pendant son fonctionnement.

Après la préparation, le dessert glacé est liquide et non solide.

- Si le mélange est encore mou après le travail de préparation, remettez le bol dans le congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- Pour un résultat optimal : Congelez les ingrédients pendant au moins 24 heures et travaillez-les aussitôt après les avoir sortis du congélateur.
- Si le mélange n'est toujours pas solide après le travail de préparation, baissez la température de congélation. L'appareil est conçu pour transformer des ingrédients entre -12 °C et -20 °C.
- Vérifiez la recette : Une trop forte teneur en matières grasses ou sucre peut avoir une incidence sur la consistance. Utilisez les recettes fournies comme référence.

Le dessert est friable ou poudreux après la préparation.

- Dans le cas d'un congélateur très froid, la base peut devenir friable. Après le programme « One-Touch », utilisez le programme « RE-SPIN » pour obtenir une consistance plus onctueuse.
- Vérifiez la recette : Une teneur trop faible en matières grasses ou sucre peut avoir une incidence sur la texture. Utilisez les recettes fournies à titre de référence.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

L‘écran ne s‘allume pas.

- Vérifiez que l‘appareil est branché sur une prise de courant qui fonctionne avant de mettre le bol.
- Vérifiez que l‘appareil est entièrement assemblé. Si le bol n‘est pas correctement en place, le voyant « INSTALL » clignote.
- Il n‘est pas possible de passer directement d‘un programme à un autre. Entre deux programmes, retirer le bol, vérifier le résultat, mettre correctement la lame, puis replacer le bol.

L’affichage « INSTALL » clignote.

- Le bol n‘est pas correctement en place. Vérifiez que la lame, le couvercle de préparation et le bol sont correctement en place. Une fois correctement installé, le voyant « INSTALL » reste allumé.

Le dernier segment de l‘affichage PROGRESS clignote.

- Le moteur est en surcharge et doit être réinitialisé. Débranchez la prise de l‘appareil, retirez le bol et laissez l’appareil refroidir pendant environ 25 minutes.
- Retirez le couvercle de préparation et la lame. Vérifiez qu‘aucun ingrédient ne bloque la lame.
- Vérifiez le montage de la lame.
- Les ingrédients sont peut-être trop denses ou trop fermes. Utilisez les ingrédients contenant du sucre ou des matières grasses conformément aux indications figurant dans les recettes.
- Le congélateur est peut-être trop froid : L‘appareil fonctionne de manière optimale entre -12 °C et -20 °C. Modifiez le réglage du congélateur, placez le bol vers l’avant ou laissez-le décongeler brièvement à température ambiante.
- Ne travaillez pas de glace solide, ni de glaçons, ni d‘ingrédients durs et friables.

Les deux segments du milieu de l‘affichage PROGRESS clignotent.

- Interrompre le processus. L‘arbre d‘entraînement revient à sa position initiale. Retirez le bol, vérifiez le couvercle et la lame, puis redémarrez le programme.

Les trois derniers segments de l‘affichage PROGRESS clignotent.

- Le processus ne peut être terminé ou la durée maximale de fonctionnement a été dépassée. L‘arbre d‘entraînement revient à sa position initiale. Retirez le bol, vérifiez le couvercle et la lame, puis redémarrez le programme.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Vérifiez la lame, la consistance des ingrédients (sucre/matières grasses), les conditions de congélation et n‘utilisez pas de blocs de glace.

Les ingrédients ont été congelés en biais.

- N’utilisez pas le bol qui a été congelé en biais ou de façon non homogène.
- Lissez la surface de la crème glacée avant de la recongeler. Si le bol a congelé de façon irrégulière, laissez-le décongeler légèrement au réfrigérateur puis remuez bien. Lors de la recongélation, veillez à ce que le bol soit bien à plat dans le congélateur.

Impossible de retirer le bol de l‘appareil après le travail de préparation.

- Attendez environ 2 minutes, puis réessayez de retirer le bol. Maintenez la touche de déverrouillage enfoncée et tirez la poignée vers l‘arrière ; forcez un peu si nécessaire.
- Assurez-vous que le creux de la lame est sec avant de procéder à la préparation.
- Le nettoyage et le séchage réguliers de la lame, du bol et de l‘arbre d‘entraînement permettent d‘éviter le blocage.

Le bol est rayé.

- Il est habituel que de légères rayures apparaissent dans le cadre d’une utilisation normale.
- Pour éviter les rayures, travaillez au préalable les ingrédients dans un saladier et veillez à ne pas utiliser d‘ustensiles métalliques pointus ou coupants dans le bol. Nettoyez avec un chiffon doux non abrasif.

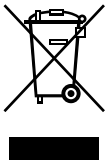
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48805

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Kominhoud:	500 ml
Materiaal:	Plastic, roestvrijstalen mes
Afmetingen:	ca. 15,7 x 33 x 37 cm (b x h x d)
Voedingskabel:	ca. 94 cm
Gewicht:	ca. 5,2 kg
Volume:	ca. 72 dB(A)
Uitvoering:	8 programma's, ondermengfunctie om extra's zoals chocoladestukjes erdoor te roeren, bedieningselement met touchscreen, de kom en het mes zijn vaatwasmachinebestendig
Accessoires:	3 kommen met vershouddeksels, 1 bewerkingsdeksel, 1 mes, gebruiksaanwijzing, receptenboekje

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed!
Personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Hou het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
   - agrarische bedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodatiebedrijven,
   - in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Elektrische veiligheid

6. Dit apparaat bevat elektrische aansluitingen en bewegende onderdelen die gevaar kunnen opleveren voor de gebruiker.
7. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is.
8. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
9. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
10. Dompel het apparaat nooit onder in water en vermijd elk contact van de voedingskabel met vloeistoffen.
11. Laat de voedingskabel niet over tafel- of werkbladranden hangen.
12. Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd is of voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
13. Raak het apparaat, de stekker of het netsnoer nooit aan met natte handen.
14. Trek de voedingskabel altijd uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, nooit aan de voedingskabel zelf.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires of door ons aanbevolen reserveonderdelen.
16. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of de sokkel voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.
17. Als de aansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze, om risico te voorkomen, door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door iemand met dezelfde competentie worden vervangen.

Vereisten voor de installatielocatie

18. Gebruik het apparaat alleen op een droge en vlakke ondergrond.
19. Plaats de kom altijd op een vlakke ondergrond in de vriezer. Het apparaat kan niet correct werken als de kom schuin staat of onder een hoek wordt gevuld.
20. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
21. Bewaar of gebruik het apparaat niet in een vochtige of heel warme omgeving, omdat dit de levensduur van het apparaat kan beïnvloeden.
22. Het bewerkingsdeksel bevat magneten. Hou daarom kaarten met magneetstrips (zoals bankpassen en creditcards), magnetische opslagmedia en andere gevoelige voorwerpen uit de buurt van het apparaat. Deze kunnen beschadigd zijn of slecht functioneren.

Veilige bediening

23. Veilige bediening
24. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat je het apparaat en de accessoires gebruikt.
25. Neem alle waarschuwingen en veiligheidsinstructies in acht en volg ze nauwkeurig op.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

26. Controleer vóór ingebruikname of alle onderdelen aanwezig zijn voor een veilige en correcte werking.
27. Reinig alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel grondig voorafgaand aan het eerste gebruik.
28. Controleer vóór elk gebruik of het mes onbeschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het mes beschadigd is.
29. Steek je handen, haar of kleding niet in de container tijdens het vullen of gebruik.
30. Raak tijdens het gebruik geen bewegende onderdelen aan.
31. Vul de kom niet boven de markering „MAX FILL“.
32. Gebruik het apparaat niet met een lege kom.
33. Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
34. Giet geen hete vloeistoffen in de kom, omdat er dan druk kan ontstaan en hete dampen kunnen ontsnappen die brandwonden kunnen veroorzaken.
35. Bewerk geen droge ingrediënten als er geen vloeistof in de kom zit.
36. Gebruik het apparaat alleen met het bewerkingsdeksel op zijn plaats.
37. Beschadig de veiligheidsvergrendeling van het apparaat niet.
38. Zorg ervoor dat de kom, het bewerkingsdeksel en het mes correct geplaatst en stevig gemonteerd zijn voordat je het apparaat gebruikt.
39. Zorg ervoor dat er zich geen bestek of andere voorwerpen in de kom bevinden voordat je het apparaat inschakelt - anders kan de kom beschadigd raken en bestaat er kans op letsel.
40. Gebruik geen harde ijssoorten, ijsblokjes of losse diepvriesdesserts. Dit apparaat is niet geschikt voor het bewerken van hard ijs.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

41. Verplaats het apparaat niet aan het handvat van de kom.
42. Gebruik het apparaat alleen als geen van de bovenstaande gevaren of onzekerheden bestaan.

Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.
Let op - de snijkanten van het mes zijn erg scherp, kans op letsel!
Gebruik de kom niet in het apparaat als de ingrediënten schuin bevroren zijn. Dit kan leiden tot schade aan het apparaat.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Let op - de snijkanten van het mes zijn erg scherp, kans op letsel!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen. We raden u aan de verpakking te bewaren zodat u het apparaat veilig kunt opbergen als u het langere tijd niet gebruikt.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Kies een veilig en stabiel oppervlak met een gemakkelijk bereikbaar stopcontact en hou voldoende minimumafstand tot de zijkanten van het apparaat.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Het mes bevindt zich in de houder die in het apparaat is opgeborgen. Haal het voorzichtig uit de beschermfolie. Let op, de snijkanten van het mes zijn scherp, kans op letsel!
5. Reinig de behuizing met een vochtige doek voorafgaand aan het eerste gebruik. Spoel de kommen en alle deksels grondig af in water en zeepsop en droog alle onderdelen vervolgens goed af.
6. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

INSTRUCTIES VOOR HET CORRECTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Dit apparaat transformeert bevroren ingrediënten in romige ijsdesserts.

Selectie van de ingrediënten

- Geschikt zijn zachte ingrediënten zoals yoghurt, room, melk en/of gepureerd fruit (hak grotere vruchten eerst fijn). Doe geen harde ingrediënten zoals ijsblokjes, noten, hele koekjes, fruit met pitten of ongesneden fruit in de kom, want dit kan het apparaat en het mes beschadigen.
- Als je snel een dessert wilt bereiden, kun je ook ijs uit de winkel in de kom doen en het bewerken met het apparaat.

Voorbereiding van de ingrediënten

- Meng de gewenste ingrediënten grondig in een kom en laat het mengsel een paar minuten staan voordat je het in de kom giet en invriest.
- Dit vermindert luchtbellen en verbetert de consistentie van het mengsel.

Vullen en invriezen

- Bevries de ingrediënten in de kom in een diepvriezer bij een temperatuur tussen -23 °C en -20 °C.
- Gebruik altijd een vriezer, geen diepvrieskist. Diepvriezers zorgen voor gelijkmatig en gelijkmatig invriezen. In diepvrieskisten kan het mengsel ongelijkmatig bevriezen door ongelijke oppervlakken of verschillende temperaturen, wat latere bewerking bemoeilijkt.
- Plaats de kommen altijd op een vlakke ondergrond in de diepvriezer.
- Correctie van ongelijkmatig ingevroren ingrediënten
- Als het mengsel ongelijkmatig bevroren is, laat de kom dan kort ontdooien (max. 10 minuten) tot het oppervlak lichtjes zacht wordt. Strijk het mengsel glad en vries het dan opnieuw in.
- Belangrijk: Volledig ontdooide of vloeibare ingrediënten mogen niet opnieuw worden ingevroren.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Correctie van ongelijkmatig ingevroren ingrediënten

- Als het mengsel ongelijkmatig bevroren is, laat de kom dan kort ontdooien (max. 10 minuten) tot het oppervlak lichtjes zacht wordt. Strijk het mengsel glad en vries het dan opnieuw in.
- Belangrijk: Volledig ontdooide of vloeibare ingrediënten mogen niet opnieuw worden ingevroren.

Optimale vriestijd

- Voor de beste consistentie moeten de ingrediënten minstens 24 uur worden ingevroren.
- Zodra het mengsel volledig bevroren is, kan het apparaat een perfect resultaat bereiken.
- Je kunt meerdere kommen tegelijk invriezen om verschillende desserts te bereiden of voor spontane bereidingen. Extra kommen met deksels zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice.

Consistentiecorrectie

- Als het bevroren mengsel ongelijkmatig is of kruimelig wordt tijdens het bewerken, kun je het „RE-SPIN“ of omroerproces gebruiken om het mengsel weer glad te maken.
- Kort ontdooien en gladstrijken kan ook helpen om de consistentie gelijkmatig te maken zonder dat het mengsel helemaal ontdooit.

Restjes bewaren

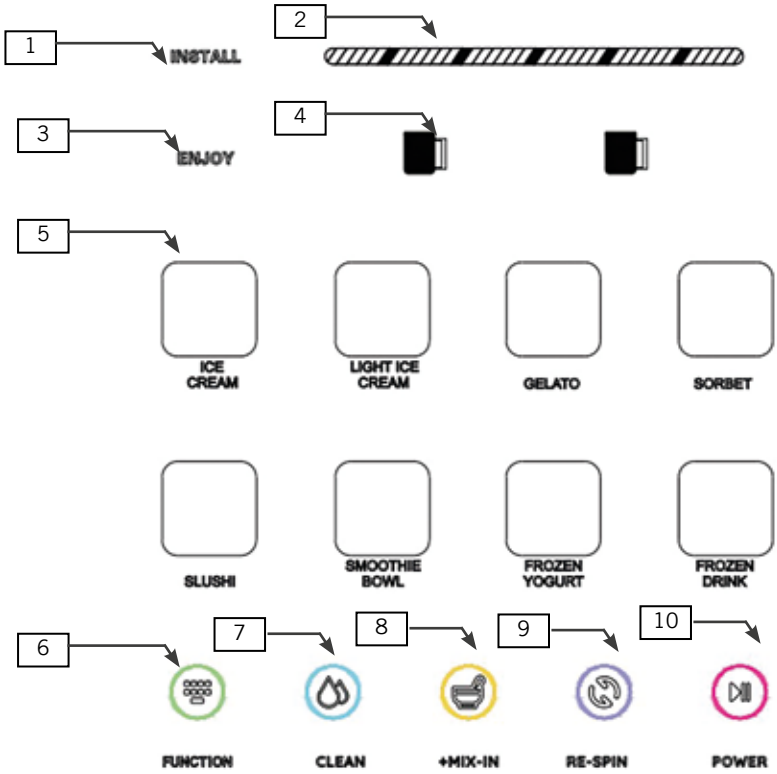
- Als er na de bereiding restjes in de kom achterblijven, kunnen deze in de kom met het vershouddeksel terug in de vriezer worden geplaatst, op voorwaarde dat ze nog volledig bevroren en hygiënisch veilig zijn.
- Het mengsel kan dan bij de volgende gelegenheid opnieuw worden bewerkt.
- Zorg ervoor dat de restjes niet ontdooid of verontreinigd zijn om voedselhygiëne te garanderen.

Het mes plaatsen

- **Het mes moet voor elk gebruik correct in het deksel worden gemonteerd. Plaats het mes nooit los op de bevroren massa en schakel het apparaat vervolgens in. Dit kan leiden tot onherstelbare schade aan het mes en de aandrijfas.**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UITLEG BIJ HET BEDIENINGSPANEEL



Elk programma is intelligent gecoördineerd om heerlijke resultaten te behalen. De programma's verschillen qua looptijd en snelheid, afhankelijk van de optimale instellingen voor een romige consistentie voor elk type recept.

Tijdens een programma beweegt het mes naar beneden door de diepgevroren ingrediënten en keert dan terug naar de uitgangspositie onder het deksel.

1. „INSTALL"-weergave

- Knipperend lampje: De kom of het deksel is niet goed geplaatst.
- Plaats de kom, het deksel en het mes op de juiste manier terug.
- Permanent lampje: De kom en het deksel zijn correct geïnstalleerd.

2. Voortgangsindicator

- Geeft de voortgang van het geselecteerde programma weer.
- Als het programma gedaan is, knipperen alle segmenten vijf keer.

3. „ENJOY"-weergave

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Knipperend lampje: Het geselecteerde programma is gedaan - je dessert is klaar!

4. „TOP/FULL“-knop

Gebruik deze knop om te selecteren welk deel van de ingrediënten bewerkt moet worden:

- TOP: Verwerkt slechts een half kopje van de bovenstaande ingrediënten.
- FULL: Verwerkt de hele hoeveelheid of ongeveer een half kopje van de onderstaande ingrediënten.

5. „PROGRAMMA“-weergave

- Knipperend lampje: Het programma „RE-SPIN“ is geselecteerd.
- Wijzig de selectie met de „FUNCTION“-knop.
- Start het programma „RE-SPIN“ met de „POWER (ON/OFF)“-knop.

6. „FUNCTION“-knop

- Om het betreffende programma te selecteren. Het geselecteerde programma licht op.

7. „CLEAN“-knop

- Om het mes, de aandrijfas, de container en het deksel te reinigen.
- Giet wat water in de kom en start het reinigingsprogramma.

8. „+MIX-IN“-knop

- Gebruik deze knop nadat je dessert is gemaakt om er ingrediënten zoals chocoladeschilfers, noten of snoepjes doorheen te mengen.
- Maak met een lepel een kleine opening in het midden van het mengsel.
- Voeg de extra ingrediënten toe.
- Start vervolgens de functie „+MIX-IN“ om de ingrediënten gelijkmatig te mengen.
- Gebruik geen vloeistoffen of crèmes als extra ingrediënt, omdat deze het dessert kunnen verwateren.

9. „RE-SPIN“-knop

- Gebruik deze functie als het dessert er brokkelig uitziet na het programma. Dit kan gebeuren als het dessert erg bevroren is.
- Niet gebruiken als er grove ingrediënten zoals noten zijn toegevoegd of om restjes te gebruiken.

10. „POWER (START/STOP)“-knop

- Inschakelen: Door de knop kort aan te raken.
- Uitschakelen: Door de knop ongeveer 3 seconden ingedrukt te houden.
- Een vooraf ingesteld programma starten/stoppen: Met één aanraking.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMMA'S

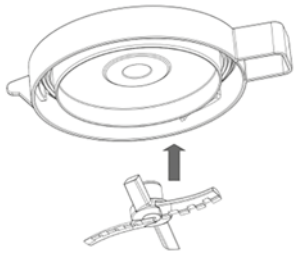
Ice Cream	Voor romig, zacht ijs op basis van melk met een hoger vetgehalte. Ideaal voor klassieke smaken zoals vanille of chocolade.
Light Ice Cream	Voor klassiek ijs met suikervervangers, vetarm ijs en voor het bereiden van ketorecepten
Gelato	Produceert een dichter, zachter ijs met een intensere smaak en een lager vetgehalte. Ideaal voor Italiaanse ijssoorten zoals pistache of hazelnoot.
Sorbet	Sorbetachtig ijs met een hoog vloeistof- en suikergehalte
Slushi	Voor een slushy-consistentie
Smoothie Bowl	IJs van vers fruit of verse groenten, aangevuld met melk, plantaardige dranken of sap
Frozen Yoghurt	IJs gemaakt van volle yoghurt met suiker. Niet voor yoghurt zonder suiker of vetvrije yoghurt
Frozen Drink	Voor het bereiden van dikke dranken

BEDIENING

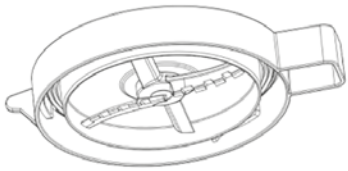
Let op: Het mes is scherp! Wees bijzonder voorzichtig bij het monteren en schoonmaken om letsel te voorkomen.
Het apparaat is geen mixer! Doe nooit ijsblokjes of andere harde ingrediënten in de kom.
Opmerking over het volume: Tijdens het gebruik produceert het apparaat een duidelijk hoorbaar geluid, vooral tijdens het hakken en mengen van de ingrediënten. Dit is normaal en duidt niet op een storing.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. **Apparaat aansluiten**
   Steek het netsnoer in een stopcontact en druk vervolgens op de „POWER“-knop om het apparaat in te schakelen.
2. **Monteer het mes**
   Steek het mes van onderaf in het bewerkingsdeksel van de kom (afb. A). Zorg ervoor dat het blad met de aandrijfas door de middelste opening van het deksel wordt geleid en dat het blad goed vastzit (afb. B). Er zit een magneet in het deksel dat het mes op zijn plaats houdt.



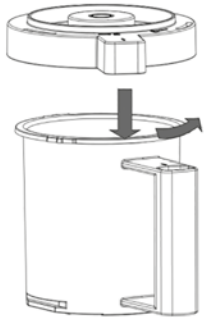
A



B

3. **Opmerking:**
   Voordat je het apparaat start, moet het mes correct op het deksel zijn geplaatst. Een onjuiste installatie kan het apparaat beschadigen. Als het blad tijdens het gebruik valt, moet je het apparaat onmiddellijk uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen.
4. **Bevestig het deksel van de kom.**
   Haal het bakje met het bevroren mengsel uit de vriezer. Verwijder het invriesdeksel van de kom. Plaats het bewerkingsdeksel op de kom met het mes erin. Zorg ervoor dat de markering „I“ zich eerst links van het handvat van de kom bevindt. Draai vervolgens het deksel linksom totdat de markering zich boven de handgreep bevindt en het geslotenslotsymbool naar de handgreep wijst (afb. C). Het deksel is nu correct vergrendeld. Opmerking: Het is normaal dat het bewerkingsdeksel enige kracht vereist bij het monteren. Dit zorgt voor een veilige vergrendeling en dichtheid.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



C

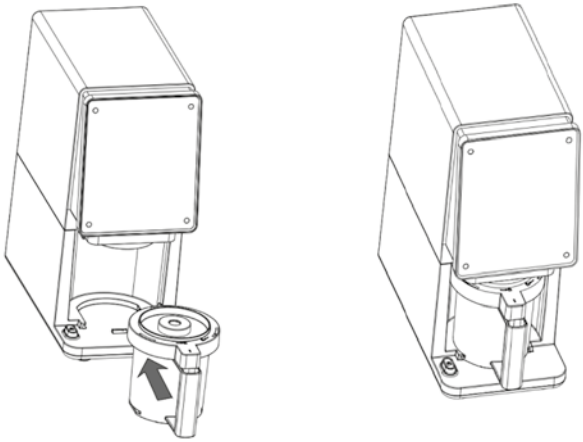
5. Kom plaatsen

Plaats de kom met het bewerkingsdeksel op zijn plaats op de basis van het apparaat, met het handvat van de kom naar voren en van het apparaat weg gericht (afb. D). Duw de hendel naar achteren totdat de kom vastklikt. Een klik geeft aan dat de kom correct is geplaatst. De „INSTALL“-weergave licht op wanneer het apparaat correct gemonteerd is. Als de „INSTALL“-weergave knippert, controleer dan of de kom, het deksel en het mes correct zijn geplaatst. Als de „INSTALL“-weergave blijft knipperen, verwijder de kom, controleer het deksel en het mes en zet alles weer goed in elkaar.

6. Functieselectie

Raak de „FUNCTION“-knop aan om het gewenste programma te selecteren. Het betreffende programma licht op op het display. Gebruik indien nodig de „Top/Full“-knoppen om te selecteren of de inhoud van de kom half of volledig moet worden bewerkt.

D



7. Aanzetten

Druk nu op de „Power“-knop om te beginnen met het bewerken van de ingrediënten.

Raak de knop opnieuw aan om het programma te annuleren.

Het display knippert wanneer het ijs klaar is. Zodra je op de knop drukt, knippert „INSTALL“ opnieuw.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

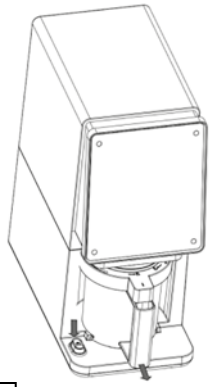
8. Opmerking:

Na de start wordt het bevroren mengsel fijngehakt en bewerkt tot een heerlijk dessert. Een hoog motorgeluid is normaal tijdens de werking.

Zodra de bewerking is voltooid, kun je ingrediënten toevoegen zoals chocoladeschilfers, noten of snoepjes met de „+MIX-IN“-knop.

Belangrijke aanwijzing: Als het dessert kruimelig is na het programma, druk dan op de „RE-SPIN“-knop om het opnieuw te mixen. Dit kan gebeuren als het dessert erg koud is.

9. Kom verwijderen



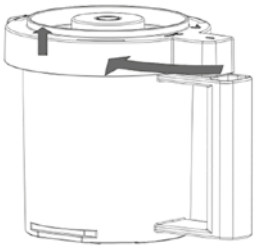
E

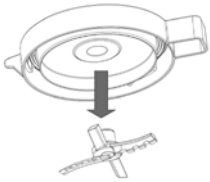
Druk op de ontgrendelknop van de kom en trek de hendel van de kom naar voren om deze los te maken van het apparaat (afb. E).

Verwijder het deksel en het mes.

Draai het bewerkingsdeksel rechtsom om het te ontgrendelen.

Let op: De kom kan alleen worden verwijderd als de aandrijfas met mes volledig is teruggekeerd in de uitgangspositie. Als een programma voortijdig wordt afgebroken, blijft de aandrijfeenheid in de onderste stand staan. Start in dit geval het programma kort opnieuw of selecteer de functie „Reinigen“, zodat de aandrijfeenheid automatisch terugkeert naar de uitgangspositie. Alleen dan kan de kom worden verwijderd. Verwijder nu het bewerkingsdeksel en het mes (afb. F)





F

10. Opmerking:

Het mes is scherp. Wees bijzonder voorzichtig bij het monteren en schoonmaken.

11. Apparaat uitschakelen

Controleer of het programma volledig gedaan is en of de aandrijfas is teruggekeerd naar zijn uitgangspositie. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Let op: De bak kan alleen worden verwijderd als de aandrijfas met mes volledig in de uitgangspositie is teruggebracht. Als een programma voortijdig wordt afgebroken, blijft de aandrijfeenheid in de onderste positie staan. Start in dat geval het programma kort opnieuw of selecteer de reinigingsfunctie, zodat de aandrijfeenheid automatisch terugkeert naar de uitgangspositie. Pas dan kan de bak worden verwijderd.

REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakel u het uit en trek de voedingsstekker uit het stopcontact. Het mes is scherp, wees voorzichtig bij het schoonmaken - kans op letsel!

1. Schakel het apparaat uit voordat je het schoonmaakt en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Dompel het apparaat niet onder in water tijdens het reinigen.
3. Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen voor het reinigen, omdat deze onderdelen kunnen beschadigen of de veiligheid van het apparaat in gevaar kunnen brengen.
4. Het mes is erg scherp - wees voorzichtig!
5. Reinig het apparaat en de accessoires onmiddellijk na elk gebruik. Spoel ze af met schoon water en droog ze onmiddellijk af.
6. We raden aan om het mes af en toe in te wrijven met een beetje plantaardige olie.

„Clean“-functie

7. Als de kom, de messen of de aandrijfas moeilijk te reinigen zijn, giet dan wat water in de kom en voer enkele keren de „CLEAN“-functie uit.
8. Indien nodig kun je de „CLEAN“-functie ook gebruiken.
9. gebruiken om de aandrijfas en het mes eenvoudig te reinigen. Deze functie is ook mogelijk zonder dat het deksel geplaatst is. Druk op de „CLEAN“-knop, waardoor de aandrijfas omlaag gaat. Na ongeveer 120 seconden keert de as automatisch terug naar de uitgangspositie als er geen verdere bewerking wordt uitgevoerd. Als je op de knoppen „CLEAN“ of „Power“ drukt, wordt de functie geannuleerd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. **Opmerking:**
11. De deksels en het mes kunnen in de vaatwasser worden gereinigd in het bovenste rek op een mild programma. Let op de scherpe lemmeten van het mes en leg het voorzichtig in het mandje.
12. Aangezien er magneten in het deksel zitten, kan de hoge temperatuur in de vaatwasser de magnetische kracht aantasten. Daarom raden we aan om dit deksel indien mogelijk met de hand te reinigen.
13. De verzegeling in het bewerkingsdeksel kan gemakkelijk worden verwijderd voor het reinigen. Verwijder de verzegeling met een stomp voorwerp zoals het handvat van een lepel. Reinig het deksel en de afdichting, laat alles goed drogen en plaats de afdichting voorzichtig terug. Gebruik de kom niet zonder een correct geplaatste verzegeling.
14. Bewaar het apparaat op een droge, schone en stofvrije plek, bij voorkeur in de originele verpakking.
15. **Let op na een langere periode van niet-gebruik:**
16. Voer voorafgaand aan het eerste gebruik na een lange opslagperiode een korte test uit om te controleren of het mes en de aandrijving goed werken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Het apparaat beweegt tijdens het gebruik

- Zorg ervoor dat het werkoppervlak en de zuignapvoetjes van het apparaat schoon en droog zijn.

Het bevroren dessert is vloeibaar in plaats van stevig na bewerking

- Als het mengsel na het bewerken nog zacht is, zet de kom een paar uur terug in de vriezer of tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Voor de beste resultaten: Vries de ingrediënten minstens 24 uur in en bewerk ze direct na verwijdering uit de vriezer.
- Als het mengsel na bewerking nog steeds niet stevig is, stel de vriestemperatuur dan lager in. Het apparaat is ontworpen voor het bewerken van ingrediënten tussen -12 °C en -20 °C.
- Controleer het recept: Te veel vet of suiker kan de consistentie beïnvloeden. Gebruik de bijgeleverde recepten als leidraad.

Het dessert is kruimelig of poederig na bewerking.

- In erg koude vriezers kan de bodem kruimelig worden. Gebruik na het „One-Touch“-programma het „RE-SPIN“-programma voor een romigere consistentie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Controleer het recept: Te weinig vet of suiker kan de textuur beïnvloeden. Gebruik de bijgeleverde recepten als leidraad.

Het display licht niet op

- Controleer of het apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact voordat je de kom plaatst.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig gemonteerd is. Als de kom niet correct is geplaatst, knippert het lampje „INSTALL“.
- Het is niet mogelijk om direct tussen programma‘s te schakelen. Verwijder de kom tussen programma‘s, controleer de resultaten, plaats het mes op de juiste manier en plaats de kom terug.

INSTALL weergave knippert

- De kom is niet correct geïnstalleerd. Controleer of het mes, het bewerkingsdeksel en de kom goed vastzitten. Na correcte plaatsing brandt het „INSTALL“-lampje permanent.

Het laatste segment van de PROGRESS-weergave knippert

- De motor is overbelast en moet worden gereset. Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de kom en laat het apparaat ongeveer 25 minuten afkoelen.
- Verwijder het deksel en het mes. Controleer of er geen ingrediënten het mes blokkeren.
- Controleer dat het mes goed gemonteerd is.
- Ingrediënten kunnen te compact of te stevig zijn. Gebruik ingrediënten met suiker of vet zoals aangegeven in de recepten.
- De diepvriezer kan te koud zijn: Het apparaat werkt optimaal bij -12 °C tot -20 °C. Verander de vriezerinstelling, zet de kom vooraan of laat ze kort op kamertemperatuur dooien.
- Gebruik geen vast ijs, ijsblokjes of harde, losse ingrediënten.

De middelste twee segmenten van de PROGRESS-weergave knipperen

- Annuleer het proces. De aandrijfas wordt ingetrokken. Verwijder de kom, controleer het deksel en het mes en start het programma opnieuw.

De laatste drie segmenten van de PROGRESS-weergave knipperen

- Het proces kan niet worden voltooid of de maximale looptijd is overschreden. De aandrijfas wordt ingetrokken. Verwijder de kom, controleer het deksel en het mes en start het programma opnieuw.
- Controleer het mes, de consistentie van de ingrediënten (suiker/vet), de vriescondities en gebruik geen grote blokken ijs.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

De ingrediënten zijn schuin ingevroren

- Gebruik geen kommen die schuin zijn ingevroren of die ongelijkmatig zijn ingevroren.
- Strijk het oppervlak van het ijs glad voordat je het opnieuw invriest. Als het invriezen niet gelijkmatig verloopt, laat de kom dan even dooien in de koelkast en roer de inhoud goed om. Zorg er bij het opnieuw invriezen voor dat het oppervlak in de vriezer vlak is.

De kom kan niet worden losgemaakt van het apparaat na bewerking

- Wacht ongeveer 2 minuten en probeer de kom opnieuw te verwijderen. Hou de ontgrendelknop ingedrukt en trek de hendel naar achteren - hiervoor kan enige kracht nodig zijn.
- Zorg ervoor dat de holte in het mes droog is voordat je gebruikt.
- Regelmatig reinigen en drogen van het mes, de kom en de aandrijfas voorkomt vastkleven..

De kom is bekrast

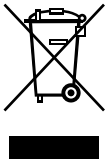
- Lichte krassen zijn normaal na normaal gebruik.
- Om krassen te voorkomen, bereid de ingrediënten vooraf in een aparte kom en gebruik geen scherpe metalen keukeninstrumenten in de kom. Reinig de kom met een zachte, niet-schurende doek.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48805

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	800 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Volumen del recipiente:	500 ml
Material:	plástico, cuchillas acero inoxidable
Dimensiones:	aprox. 15,7 x 33 x 37 cm (An/Al/Pr)
Cable de alimentación:	aprox. 94 cm
Peso:	aprox. 5,2 kg
Volumen:	aprox. 72 dB (A)
Equipamiento:	8 programas, función Mix-in para añadir ingredientes adicionales como trocitos de chocolate, elemento de mando con pantalla táctil, recipiente y cuchilla aptos para el lavavajillas
Accesorios:	3 recipientes con tapas para conservar la frescura, 1 tapa de procesamiento, 1 cuchilla, manual de instrucciones, recetario

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

PARA SU SEGURIDAD

¡Lea y conserve las siguientes instrucciones!
Personas en el hogar

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o con falta de experiencia o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan recibido previamente instrucciones sobre el

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

manejo seguro de dicho aparato y comprendan los posibles peligros.

2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo
   - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - empresas agrícolas,
   - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
   - en casas particulares o en casas vacacionales.

Seguridad eléctrica

6. Este aparato contiene conexiones eléctricas y partes móviles que pueden representar un peligro para el usuario.
7. No opere el aparato si el cable de alimentación o el conector de red están dañados.
8. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
9. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
10. No sumerja nunca el aparato en agua y evite cualquier contacto del cable de alimentación con líquidos.
11. No deje que el cable de alimentación cuelgue por los bordes de mesas o encimeras.
12. Desenchufe siempre el aparato si va a estar sin supervisión o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. No toque nunca el aparato, el conector de red ni el cable de alimentación con las manos húmedas.
14. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo del conector de red, nunca del cable de alimentación.
15. Utilice únicamente los accesorios suministrados o las piezas de repuesto recomendadas por nosotros.
16. Revise periódicamente si el aparato, el conector de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato o el zócalo para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
17. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, para evitar peligros la deberá cambiar el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada.

Requisitos del lugar de colocación

18. Utilice el aparato únicamente sobre una superficie seca y plana.
19. Coloque siempre el recipiente para congelar sobre una superficie plana dentro del congelador. El aparato no puede funcionar correctamente si el recipiente está inclinado o está lleno de forma inclinada.
20. No use el aparato en el exterior.
21. No almacene ni opere el aparato en entornos húmedos o muy calientes para no afectar la vida útil del aparato.
22. La tapa de procesamiento contiene imanes. Por lo tanto, mantenga alejadas del aparato las tarjetas con banda magnética (p. ej., tarjetas bancarias y de crédito), los medios de memoria magnéticos y otros

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

objetos sensibles. Estos podrían sufrir daños o ver afectado su funcionamiento.

Manejo seguro

23. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y sus accesorios.
24. Tenga en cuenta y siga estrictamente todas las advertencias e indicaciones de seguridad.
25. Antes de ponerlo en funcionamiento, compruebe que todas las piezas estén completas para garantizar un funcionamiento seguro y correcto.
26. Antes del primer uso, limpie a fondo todas las piezas que puedan entrar en contacto con alimentos.
27. Antes de cada uso, compruebe que la cuchilla no esté dañada. No utilice el aparato si la cuchilla está dañada.
28. No introduzca las manos, el cabello ni prendas de ropa en el recipiente durante su llenado o funcionamiento.
29. No toque las piezas móviles mientras el aparato está en funcionamiento.
30. No llene el recipiente por encima de la marca «MAX FILL».
31. No opere el aparato con el recipiente vacío.
32. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
33. No añada líquidos calientes al recipiente dado que, de lo contrario, se puede acumular presión y salir vapor caliente, lo que podría provocar quemaduras.
34. No procese ingredientes secos si no hay líquido en el recipiente.
35. Opere el aparato solo con la tapa de procesamiento colocada.
36. No dañe el mecanismo de bloqueo de seguridad del aparato.
37. Asegúrese de que el recipiente, la tapa de procesamiento y las cuchillas estén correctamente

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

insertados y montados con firmeza antes de poner en marcha el aparato.

38. Asegúrese de que no haya cubiertos ni otros objetos en el recipiente antes de encender el aparato; de lo contrario, el recipiente podría resultar dañado, lo que provocaría riesgo de lesiones.
39. No procese helados duros, cubitos de hielo ni postres congelados sueltos. Este aparato no está diseñado para procesar hielo duro.
40. No mueva el aparato sujetándolo por el asa del recipiente.
41. Utilice el aparato únicamente si no existe ninguno de los peligros o incertidumbres mencionados anteriormente.

No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
Atención: las hojas de la cuchilla están muy afiladas. ¡Existe riesgo de lesiones!
No utilice el recipiente en el aparato si los ingredientes se han congelado de forma inclinada. Esto puede causar daños en el aparato.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

Atención: las hojas de la cuchilla están muy afiladas. ¡Existe riesgo de lesiones!

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Recomendamos conservar el embalaje para guardar el aparato de forma segura cuando no vaya a utilizarlo durante un tiempo prolongado.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Elija una superficie estable y segura para colocar el aparato, con una toma de corriente fácilmente accesible, y mantenga una distancia mínima suficiente respecto a los lados del aparato.
4. La cuchilla se encuentra dentro del recipiente guardado en el aparato. Retírela con cuidado de la lámina protectora. Atención: las hojas de la cuchilla están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!
5. Limpie la carcasa con un paño húmedo antes del primer uso. Enjuague a fondo los recipientes y todas las tapas con agua de lavado y, después, séquelos bien.
6. El aparato está ahora listo para su empleo.

INDICACIONES SOBRE EL MANEJO CORRECTO DEL APARATO

Este aparato transforma ingredientes congelados en cremosos postres helados.

Selección de los ingredientes

- Son adecuados los ingredientes blandos, como el yogur, la nata, la leche y/o el puré de frutas (se deben triturar previamente las frutas más grandes). No introduzca en el recipiente ingredientes duros como cubitos de hielo, frutos secos, galletas enteras, frutas con hueso o frutas sin triturar. Podrían dañar el aparato o la cuchilla.
- Para preparar postres rápidamente, también puede introducir helado comprado en el recipiente y procesarlo con el aparato.

Preparación de los ingredientes

- Mezcle bien los ingredientes deseados en un bol y deje reposar la mezcla durante unos minutos antes de verterla en el recipiente y congelarla.
- Así se reducen las burbujas de aire y se mejora la consistencia.

Llenar y congelar

- Congele los ingredientes en el recipiente en un congelador a una temperatura de entre -23 °C y -20 °C.
- Utilice siempre un congelador, no un arcón congelador. Los congeladores garantizan una congelación uniforme y homogénea. En los arcones congeladores, la mezcla puede congelarse de forma desigual debido a superficies irregulares o diferencias de temperatura, lo que complica el procesamiento posterior.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Coloque siempre los recipientes sobre una superficie plana dentro del congelador.

Corrección de ingredientes congelados de forma desigual

- Si la mezcla se ha congelado de forma desigual, deje que el recipiente se descongele brevemente (máx. 10 minutos) hasta que la superficie se ablande ligeramente. A continuación, alise la mezcla y congélela por completo.
- Importante: Los ingredientes completamente descongelados o líquidos no deben volver a congelarse.

Tiempo óptimo de congelación

- Para obtener la mejor consistencia, los ingredientes deben permanecer congelados durante al menos 24 horas.
- Cuando la mezcla esté completamente congelada, el aparato podrá lograr un resultado perfecto.
- Si se van a preparar varios postres o se quiere disponer de la posibilidad de hacer preparaciones espontáneas, se pueden congelar varios recipientes al mismo tiempo. Puede adquirir recipientes adicionales con tapa a través de nuestro servicio de atención al cliente.

Indicaciones para corregir la consistencia

- Si la mezcla congelada no es uniforme o se forman grumos al procesarla, puede utilizar la función «RE-SPIN» o la función de batido para volver a alisarla.
- Dejar que se descongele un poco y alisarla también puede ayudar a que la consistencia sea uniforme sin que la mezcla se descongele por completo.

Conservación de restos

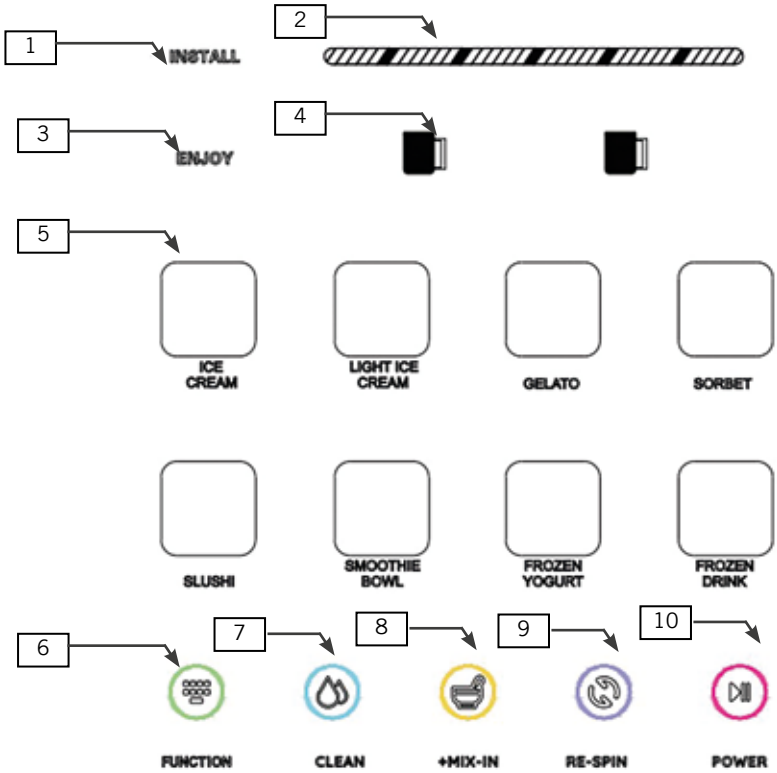
- Si después de la preparación quedan restos en el recipiente y estos están completamente congelados y no suponen un problema de higiene, pueden volver al congelador dentro del recipiente con la tapa de conservación.
- La mezcla puede volver a procesarse en la próxima ocasión.
- Asegúrese de que los restos no se hayan descongelado ni contaminado para garantizar la higiene alimentaria.

Colocación de la cuchilla

- **La cuchilla debe montarse correctamente en la tapa antes de cada uso. No coloque nunca la cuchilla sin fijarla sobre la masa congelada y, a continuación, encienda el aparato. Esto podría provocar daños irreparables en la cuchilla y en el eje de transmisión.**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE MANDO



Cada programa está diseñado de forma inteligente para obtener resultados deliciosos. Los programas varían en duración y velocidad dependiendo de los ajustes óptimos para obtener una consistencia cremosa para cada tipo de receta. Durante el programa, la cuchilla se mueve hacia abajo a través de los ingredientes congelados y, después, vuelve a su posición inicial, debajo de la tapa.

1. **Indicador «INSTALL»**
   - Luz parpadeante: El recipiente o la tapa no están correctamente insertados.
   - Vuelva a colocar correctamente el recipiente, la tapa y la cuchilla.
   - Luz permanente: El recipiente o la tapa no están correctamente instalados.
2. **Indicador de progreso**
   - Muestra el progreso del programa seleccionado.
   - Una vez finalizado el programa, todos los segmentos parpadean cinco veces.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Indicador «ENJOY»

- Luz parpadeante: El programa seleccionado ha finalizado: ¡su postre está listo!

4. Tecla «TOP/FULL»

Con esta tecla se selecciona qué parte de los ingredientes se va a procesar:

- TOP: Procesa solo aproximadamente media taza de los ingredientes de la parte superior.
- FULL: Procesa toda la cantidad o aproximadamente media taza de los ingredientes de la parte inferior.

5. Indicador «PROGRAMM»

- Luz parpadeante: El programa «RE-SPIN» está seleccionado.
- Cambie la selección con la tecla «FUNCTION».
- Inicie el programa «RE-SPIN» con la tecla «POWER (ON/OFF)».

6. Tecla «FUNCTION»

- Para seleccionar el programa correspondiente. Se ilumina el programa seleccionado.

7. Tecla «CLEAN»

- Para limpiar la cuchilla, el eje de transmisión, el recipiente y la tapa.
- Añada un poco de agua en el recipiente e inicie el programa de limpieza.

8. Tecla «+MIX-IN»

- Utilice esta tecla después de procesar su postre para mezclar ingredientes como trocitos de chocolate, frutos secos o dulces.
- Con una cuchara, haga un pequeño hueco en el centro de la mezcla.
- Añada los ingredientes adicionales.
- A continuación, active la función «+MIX-IN» para mezclar los ingredientes de forma homogénea.
- Evite añadir líquidos o cremas como ingredientes adicionales, ya que pueden diluir el postre.

9. Tecla «RE-SPIN»

- Utilice esta función si, al finalizar el programa, el postre tiene grumos. Esto puede suceder si el postre está muy congelado.
- No la utilice si se han añadido ingredientes de mayor tamaño, como frutos secos, ni para aprovechar los restos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Tecla «POWER (START/STOP)»

- Encender: Pulsando brevemente la tecla.
- Apagar: Pulsando la tecla durante aprox. 3 segundos.
- Inicio/parada de un programa preestablecido: Pulsando una vez.

PROGRAMAS

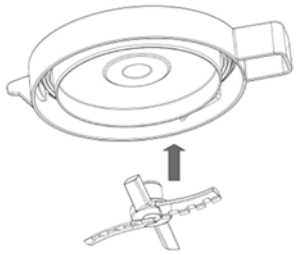
Ice Cream	Para un helado cremoso y aireado a base de leche con un mayor contenido de grasa. Es ideal para sabores clásicos como vainilla o chocolate
Light Ice Cream	Para helados clásicos con edulcorantes, helados bajos en grasa y para preparar recetas cetogénicas.
Gelato	Produce un helado más denso y suave, con un sabor más intenso y un menor contenido de grasa. Ideal para sabores italianos como pistacho o avellana.
Sorbet	Helado tipo sorbete con un alto contenido de líquido y azúcar.
Slushi	Para una consistencia similar a la de un granizado.
Smoothie Bowl	Helado de fruta o verdura fresca, mezclado con leche, bebidas vegetales o zumo.
Frozen Yoghurt	Helado de yogur entero con azúcar. No es apto para yogures sin azúcar o desnatados.
Frozen Drink	Para preparar bebidas espesas.

MANEJO

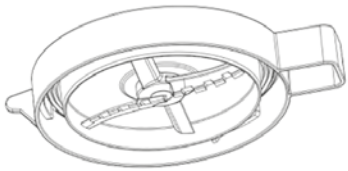
Atención: ¡La cuchilla está muy afilada! Tenga mucho cuidado durante el montaje y la limpieza para evitar lesiones.
¡Este aparato no es una batidora! No introduzca nunca cubitos de hielo u otros ingredientes duros en el recipiente.
Nota acerca del volumen: Durante su funcionamiento, el aparato emite un ruido claramente audible, especialmente cuando tritura y mezcla los ingredientes. Esto es normal y no indica ningún fallo de funcionamiento.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. **Conectar el aparato**
   Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente y, a continuación, pulse la tecla «POWER» para encender el aparato.
2. **Insertar la cuchilla**
   Inserte la cuchilla desde abajo en la tapa de procesamiento del recipiente (fig. A). Asegúrese de que el eje de arrastre de la cuchilla pase por el orificio central de la tapa y de que la cuchilla esté correctamente fijada (fig. B). En la tapa de procesamiento hay un imán que mantiene la cuchilla en su posición.

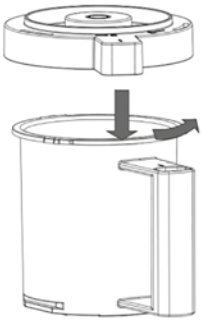


A



B

3. **Nota:**
   Antes de poner en marcha el aparato, la cuchilla debe estar correctamente montada en la tapa. Un montaje incorrecto puede dañar el aparato. Si la cuchilla se desprende durante su uso, apague inmediatamente el aparato o desconecte la fuente de alimentación.
4. **Colocar la tapa del recipiente**



C

Saque el recipiente con la mezcla congelada del congelador. Retire la tapa para congelar del recipiente. Coloque la tapa de procesamiento con la cuchilla insertada en el recipiente. Asegúrese de que la lengüeta marcada con la letra «I» se encuentre primero a la izquierda del asa del recipiente. A continuación, gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca quede sobre el asa y el símbolo del candado cerrado apunte hacia este (fig. C). La tapa está ahora correctamente bloqueada. Nota: Es normal que se necesite algo

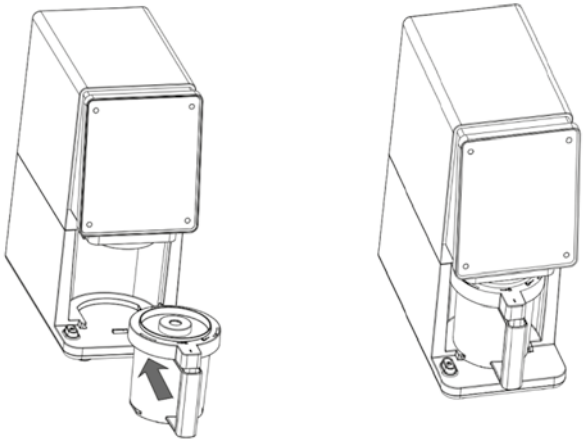
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

de fuerza para colocar la tapa de procesamiento. Así se garantiza un cierre seguro y hermético.

5. Insertar el recipiente

Coloque el recipiente con la tapa de procesamiento sobre la base del aparato de modo que el asa quede orientada hacia adelante y alejada del aparato (fig. D). Empuje el asa hacia atrás hasta que el recipiente encaje en su sitio. Un clic indica que el recipiente está correctamente colocado. El indicador «INSTALL» se ilumina cuando el aparato está correctamente ensamblado.

D



Si el indicador «INSTALL» parpadea, compruebe si el recipiente, la tapa y las cuchillas están correctamente colocados. Si el indicador «INSTALL» sigue parpadeando, retire el recipiente, compruebe la tapa y las cuchillas, y vuelva a montarlo todo correctamente.

6. Selección de función

Pulse la tecla «FUNCTION» para seleccionar el programa deseado. El programa correspondiente se ilumina en la pantalla. En caso necesario, seleccione con las teclas «Top/Full» si se va a procesar la mitad o la totalidad del contenido del recipiente.

7. Encender

Ahora, pulse la tecla «Power» para iniciar el procesamiento de los ingredientes.

Para cancelar el programa, vuelva a pulsar la tecla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

El indicador parpadea cuando el helado está listo. En cuanto pulse la tecla, volverá a parpadear «INSTALL».

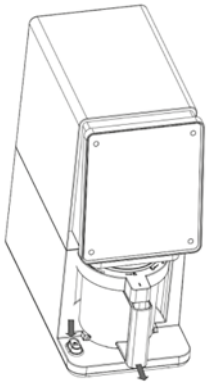
8. Nota:

Después del inicio, la mezcla congelada se tritura finamente y se convierte en un delicioso postre. Durante el funcionamiento, es normal que el motor emita un ruido de alta frecuencia.

Cuando finalice el procesamiento, puede añadir ingredientes como trocitos de chocolate, frutos secos o dulces con la tecla «+MIX-IN».

Nota importante: Si el postre queda grumoso después del programa, pulse la tecla «RE-SPIN» para volver a mezclarlo. Esto puede ocurrir si el postre está muy frío.

9. Retirar el recipiente



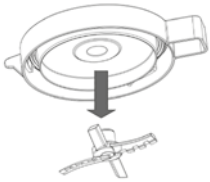
E

Pulse la tecla de desbloqueo del recipiente y tire del asa del recipiente hacia delante para separarlo del aparato (fig. E).

Retire la tapa de procesamiento y la cuchilla.

Gire la tapa de procesamiento en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla.

Atención: El recipiente solo se puede retirar cuando el eje de transmisión con la cuchilla haya vuelto completamente a su posición inicial. Si se interrumpe un programa antes de finalizar, la unidad de transmisión permanece en la posición inferior. En este caso, vuelva a iniciar brevemente el programa o seleccione la función «Clean» para que la unidad de transmisión vuelva



F

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

automáticamente a su posición inicial. Solo entonces podrá retirarse el recipiente. A continuación, retire la tapa de procesamiento y la cuchilla (fig. F).

10. **Nota:**
    La cuchilla está muy afilada. Tenga mucho cuidado durante el montaje y la limpieza.
11. **Apagar el aparato**

Asegúrese de que el programa haya finalizado por completo y de que el eje de transmisión haya vuelto a su posición inicial. A continuación, retire el enchufe de red para apagar el aparato por completo.

Atención: El recipiente solo se puede extraer cuando el eje de transmisión con la cuchilla haya vuelto completamente a su posición inicial. Si se interrumpe un programa antes de tiempo, la unidad de transmisión permanece en la posición inferior. En este caso, vuelva a iniciar el programa brevemente o seleccione la función Clean para que la unidad de transmisión vuelva automáticamente a su posición inicial. Solo entonces se podrá extraer el recipiente.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de la limpieza, se debe desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de red de la toma de corriente.
El cuchillo está afilado, tenga cuidado al limpiarlo: ¡peligro de lesiones!

1. Apague el aparato antes de limpiarlo y retire el enchufe de la red.
2. No sumerja el aparato en agua durante la limpieza.
3. No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para limpiarlo, dado que podrían dañar las piezas o poner en peligro la seguridad del aparato.
4. La cuchilla es muy afilada, ¡manéjela con cuidado!
5. Limpie el aparato y los accesorios inmediatamente después de cada uso. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos de inmediato.
6. Recomendamos frotar la cuchilla con un poco de aceite vegetal de vez en cuando.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Función «Clean»

7. Si el recipiente, la cuchilla o el eje de transmisión resultan difíciles de limpiar, vierta un poco de agua en el recipiente y ejecute varias veces la función «CLEAN».
8. En caso necesario, también puede utilizar la función «CLEAN»
9. para limpiar fácilmente el eje de transmisión y la cuchilla. Esta función se puede utilizar también sin la tapa colocada. Para bajar el eje de transmisión, pulse la tecla «CLEAN». Después de unos 120 segundos, el eje vuelve automáticamente a su posición inicial si no se ejecuta ninguna otra operación. Pulsando las teclas «CLEAN» o «Power», se interrumpe la función.
10. **Nota:**
11. Las tapas y la cuchilla se pueden lavar en la cesta superior del lavavajillas utilizando un programa de lavado delicado. Tenga cuidado con las hojas afiladas de la cuchilla y colóquela con cuidado en la cesta.
12. Dado que la tapa de procesamiento contiene imanes, la alta temperatura del lavavajillas puede afectar a su fuerza magnética. Por lo tanto, recomendamos limpiar esta tapa a mano siempre que sea posible.
13. La junta de la tapa se puede retirar fácilmente para su limpieza. Utilice un objeto romo, como el mango de una cucharilla, para extraer la junta. Limpie la tapa y la junta, déjelas secar bien y vuelva a colocar la junta con cuidado. No utilice el recipiente si la junta no está correctamente colocada.
14. Guarde el aparato en un lugar seco, limpio y protegido del polvo. Lo ideal es guardarlo en su embalaje original.
15. Nota después de un período prolongado sin uso:
16. Antes del primer uso después de un largo periodo de almacenamiento, haga una prueba de funcionamiento breve para asegurarse de que la cuchilla y el mecanismo de transmisión funcionan correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato se mueve durante el funcionamiento

- Asegúrese de que la superficie de trabajo y los pies con ventosas del aparato estén limpios y secos.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

El postre congelado estará líquido, y no sólido, después de haberlo procesado

- Si la mezcla está blanda después de haberla procesado, vuelva a meter el recipiente en el congelador durante varias horas o hasta que alcance la consistencia deseada.
- Para obtener los mejores resultados: Congelar la mezcla durante al menos 24 horas y procesarla inmediatamente después de sacarla del congelador.
- Si la mezcla procesada aún no está firme, ponga el congelador a una temperatura más baja. El aparato está diseñado para procesar ingredientes entre -12 °C y -20 °C.
- Revise la receta: Un porcentaje demasiado alto de grasa o azúcar puede afectar a la consistencia. Utilice las recetas incluidas como guía.

El postre congelado estará desmenuzado o en polvo después de haberlo procesado

- Cuando las bases se congelan en congeladores muy fríos, pueden salir desmenuzadas. Después de ejecutar el programa «One-Touch», utilice el programa «RE-SPIN» para obtener una consistencia más cremosa.
- Revise las recetas: Un porcentaje demasiado bajo de grasa o azúcar puede afectar a la textura. Utilice las recetas incluidas como orientación.

La pantalla no se ilumina

- Compruebe que la toma de corriente a la que va a conectar el aparato funciona antes de insertar el recipiente.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente montado. Si el recipiente no está insertado correctamente, la luz «INSTALL» parpadea.
- No es posible cambiar directamente de programa. Para cambiar de programa, retire el recipiente, compruebe los resultados, inserte correctamente la cuchilla y vuelva a insertar el recipiente.

El indicador «INSTALL» parpadea

- El recipiente no está correctamente instalado. Compruebe que la cuchilla, la tapa de procesamiento y el recipiente estén correctamente montados. Cuando estén correctamente colocados, la luz «INSTALL» se ilumina permanentemente.

El último segmento del indicador «PROGRESS» parpadea

- El motor está sobrecargado y debe reiniciarse. Retire el enchufe de red, retire el recipiente y déjelo enfriar durante unos 25 minutos.
- Retire la tapa de procesamiento y la cuchilla. Compruebe que ningún ingrediente bloquee la cuchilla.
- Compruebe el montaje de la cuchilla.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Es posible que los ingredientes estén demasiado compactos o duros. Utilice ingredientes con azúcar o grasa, tal y como se indica en las recetas.
- El congelador puede estar demasiado frío: El aparato funciona de forma óptima entre -12 °C y -20 °C. Cambie la configuración del congelador, coloque el recipiente en la parte delantera o déjelo descongelar brevemente a temperatura ambiente.
- No procese hielo sólido, cubitos de hielo ni ingredientes duros y sueltos.

Los dos segmentos centrales del indicador «PROGRESS» parpadean

- Cancele el proceso. El eje de transmisión retrocede. Retire el recipiente, compruebe la tapa y las cuchillas, y vuelva a iniciar el programa.

Los tres últimos segmentos del indicador «PROGRESS» parpadean

- El proceso no se puede completar o se ha superado el tiempo máximo de ejecución. El eje de transmisión retrocede. Retire el recipiente, compruebe la tapa y las cuchillas, y vuelva a iniciar el programa.
- Compruebe las cuchillas, la consistencia de los ingredientes (azúcar/grasa), las condiciones de congelación y no utilice bloques de hielo sólidos.

Los ingredientes se han congelado de forma inclinada

- No procese recipientes que se hayan congelado en posición inclinada o que se hayan vuelto a congelar de manera desigual.
- Alise la superficie del helado antes de volver a congelarlo. Si la congelación es desigual, deje que el recipiente se descongele brevemente en el frigorífico y remuévalo bien. Cuando lo vuelva a congelar, asegúrese de que la superficie del congelador esté nivelada.

El recipiente no se suelta del aparato después del procesamiento

- Espere unos dos minutos y vuelva a intentar extraer el recipiente. Mantenga pulsada la tecla de desbloqueo y tire del asa hacia atrás. Es posible que tenga que aplicar algo de fuerza.
- Asegúrese de que la cavidad de la cuchilla esté seca antes del procesamiento.
- La limpieza y el secado regulares de la cuchilla, el recipiente y el eje de transmisión evitan que se peguen.

El recipiente está rayado

- Es habitual que aparezcan pequeños rasguños después de un uso habitual.
- Para evitarlos, prepare los ingredientes previamente en un bol aparte y no utilice utensilios metálicos afilados en el recipiente. Límpielo con paños suaves no abrasivos.

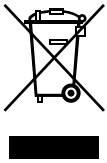
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48805

DANE TECHNICZNE

Moc:	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Pojemność naczynia:	500 ml
Materiał:	tworzywo sztuczne, nóż stal nierdzewna
Wymiary:	ok. 15,7 x 33 x 37 cm (sz./wys./gł.)
Przewód zasilający:	ok. 94 cm
Waga:	ok. 5,2 kg
Głośność:	ok. 72 dB(A)
Wyposażenie:	8 programów, funkcja min-in do dodawania dodatków, takich jak kawałki czekolady, panel obsługi z ekranem dotykowym, naczynie i nóż nadające się do mycia w zmywarce
Akcesoria:	3 naczynia z pokrywami utrzymania świeżości, 1 pokrywka przetwarzania, 1 nóż, instrukcja obsługi, książka przepisów

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości!

Osoby w gospodarstwie domowym

1. To urządzenie może być używane przez dzieci, które ukończyły 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej albo bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

o ile będą pozostawać pod nadzorem albo zostały poinstruowane wcześniej, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i znają możliwe niebezpieczeństwa.

2. Urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.
3. Zabronione jest czyszczenie i przeprowadzanie rutynowej konserwacji urządzenia przez dzieci, chyba że ukończyły już 8 lat i pozostają pod nadzorem.
4. Urządzenie i przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
5. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub w podobnych miejscach, jak np.
   - aneksy kuchenne w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
   - gospodarstwa,
   - do wykorzystywania przez gości w hotelach, motelach lub innego rodzaju obiektach noclegowych,
   - w pensjonatach prywatnych lub domach wakacyjnych.

Bezpieczeństwo elektryczne

6. To urządzenie zawiera przyłącza elektryczne i części ruchome, które mogą stwarzać niebezpieczeństwo dla użytkownika.
7. Nie użytkować urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
8. Urządzenie można podłączać wyłącznie do źródła prądu zmiennego o napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej.
9. Zabrania się eksploatacji tego urządzenia z wykorzystaniem zewnętrznego zegara sterującego lub układu zdalnego sterowania.
10. Nigdy nie zanurzyć urządzenia w wodzie oraz unikać wszelkiego kontaktu przewodu zasilającego z cieczami.
11. Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał nad brzegami stołu lub płyty roboczej.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

12. Zawsze wyciągać wtyczkę, jeśli urządzenie nie ma nadzoru lub przed jego montażem, rozkładaniem bądź czyszczeniem.
13. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia, wtyczki sieciowej ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
14. Zawsze odłączać przewód zasilający od gniazdka, trzymając za wtyczkę sieciową i nigdy za przewód zasilający.
15. Stosować wyłącznie dostarczone akcesoria lub części zamienne zalecane przez nas.
16. Urządzenie, wtyczka sieciowa i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub podstawy celem sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.
17. Jeśli kabel przyłączeniowy tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.

Wymagania dotyczące miejsca ustawienia

18. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na suchej i równej powierzchni.
19. Ustawiać naczynie do zamrażania zawsze na równej powierzchni w zamrażarce pionowej. Urządzenie nie będzie działać prawidłowo, jeśli naczynie jest przekrzywione lub krzywo napełniane.
20. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
21. Nie przechowywać ani nie użytkować urządzenia w otoczeniach wilgotnych lub bardzo gorących, aby nie pogorszyć jego żywotności.
22. Pokrywka przetwarzania zawiera magnesy. Dlatego nie należy zbliżać do urządzenia kart z paskiem mag-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

netycznym (np. kart bankomatowych i kredytowych), magnetycznych nośników pamięci i innych wrażliwych przedmiotów. Mogą one ulec uszkodzeniu lub może dojść do zakłóceń działania.

Bezpieczna obsługa

23. Przed użyciem urządzenia i akcesoriów należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
24. Dokładnie przestrzegać i stosować wszystkie wskazówki ostrzegawcze i bezpieczeństwa.
25. Przed uruchomieniem sprawdzić, czy wszystkie części są w komplecie, aby zapewnić bezpieczną i prawidłową eksploatację.
26. Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie części, które mogą zetknąć się z żywnością.
27. Przed każdym użyciem sprawdzić, czy nóż nie jest uszkodzony. Nie używać urządzenia, jeśli nóż jest uszkodzony.
28. Podczas napełniania lub eksploatacji nie wkładać dłoni, włosów ani elementów odzieży do naczynia.
29. Podczas eksploatacji nie dotykać ruchomych części.
30. Nie napełniać naczynia powyżej oznaczenia „MAX FILL“.
31. Nie użytkować urządzenia z pustym naczyniem.
32. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
33. Nie wlewać do naczynia gorących płynów, ponieważ może dojść do wytworzenia ciśnienia i wydostania się gorących oparów, powodujących oparzenia.
34. Nie przetwarzać suchych dodatków, jeśli w naczyniu nie ma cieczy.
35. Użytkować urządzenie tylko z założoną pokrywką przetwarzania.
36. Nie uszkodzić blokady bezpieczeństwa urządzenia.
37. Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, że naczynie, pokrywka przetwarzania i nóż są prawidłowo włożono i dobrze zamontowane.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

38. Przed włączeniem urządzenia zwrócić uwagę, aby w naczyniu nie było sztućców ani innych przedmiotów, w innej sytuacji naczynie może dojść do uszkodzenia naczynia i zagrożenia obrażeniami ciała.
39. Nie przetwarzać twardych rodzajów lodów, kostek lodu ani luźnych deserów mrożonych. To urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania twardego lodu.
40. Nie poruszać urządzenia za uchwyt naczynia.
41. Używać urządzenia tylko wtedy, gdy nie występują wymienione wyżej niebezpieczeństwa lub brak zabezpieczeń.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
Uwaga – ostrza noża są bardzo ostre, stwarza to niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
Nie używać naczynia w urządzeniu, jeśli składniki są zamrożone przekrzywione. Może to spowodować uszkodzenia urządzenia.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Uwaga – ostrza noża są bardzo ostre, stwarza to niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

1. Usunąć wszystkie materiały użyte do opakowania i zabezpieczenia urządzenia na czas transportu. Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami. Zalecamy zachowanie

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

opakowania do bezpiecznego przechowywania urządzenia przy dłuższym okresie bez użytkowania.

2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Wybrać bezpieczną i stabilną powierzchnię ustawienia, z gniazdkiem, do którego można łatwo sięgnąć i zachować dostateczny minimalny odstęp z boku urządzenia.
4. W naczyniu schowanym do urządzenia znajduje się nóż. Odwinąć go ostrożnie z folii ochronnej. Uwaga, ostrza noża są bardzo ostre, niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
5. Przed pierwszym użyciem obudowę należy wyczyścić zwilżoną ściereczką. Przepłukać naczynie i wszystkie pokrywki dokładnie w wodzie do mycia, a następnie pozostawić wszystkie części do wyschnięcia.
6. Urządzenie jest gotowe do pracy.

WSKAZÓWKI PRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

To urządzenie przekształca zamrożone składniki na kremowe desery lodowe.

Wybór składników

- Odpowiednie są miękkie składniki, takie jak jogurt, śmietana, mleko i/lub przetarte owoce (większe owoce należy wcześniej rozdrobnić). Nie wkładać do naczynia twardych składników, jak kostki lodu, orzechy, całe ciastka, owoce z pestkami lub nierozdrobnione owoce, ponieważ może do uszkodzić urządzenie i nóż.
- Aby szybko przygotować deser, można włożyć do naczynia również kupione lody i przetworzyć w urządzeniu.

Przygotowanie składników

- Dokładnie wymieszać wybrane składniki w misce i pozostawić je na kilka minut przed włożeniem do naczynia i zamrożeniem.
- W ten sposób ogranicza się pęcherzyki powietrza i poprawia się konsystencja mieszanki.

Wlewanie i zamrażanie

- Zamrozić składniki w naczyniu w zamrażarce pionowej w temperaturze od –23°C do –20°C.
- Zawsze należy korzystać z zamrażarki pionowej, a nie z zamrażarki skrzyniowej. Zamrażarki pionowe zapewniają równomierne, równe

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

zamrażanie. W zamrażarkach skrzyniowych mieszanka może zamrażać się nierównomiernie, ze względu na nierówne powierzchnie lub różne temperatury, co utrudnia późniejsze przetwarzanie.

- Ustawiać naczynia zawsze na równej powierzchni w zamrażarce pionowej.
- Korygowanie nierównomiernie zamrożonych składników
- Jeśli mieszanka zamarznie nierównomiernie, należy krótko rozmrozić naczynie (maks. 10 minut), aż powierzchnia będzie lekko miękka. Wygładzić mieszankę, a następnie całkowicie zamrozić.
- Ważne: całkowicie rozmrożone lub płynne składniki nie mogą być ponownie zamrażane.

Optymalny czas zamrażania

- Aby uzyskać najlepszą konsystencję, składniki należy zamrażać przez co najmniej 24 godziny.
- Po całkowitym zamrożeniu mieszanki urządzenie uzyskuje doskonały efekt.
- Do przygotowania na kilka deserów lub do spontanicznego przyrządzania można jednocześnie zamrozić kilka naczyń. Dodatkowe naczynia z pokrywką są dostępne w naszym dziale obsługi klienta.

Wskazówki dotyczące korygowania konsystencji

- Jeśli zamrożona mieszanka jest nierównomierna lub podczas przetwarzania powstają grudki, można zastosować proces mieszania lub „RE SPIN”, aby wygładzić mieszankę.
- Krótkie rozmrożenie i wygładzenie może również pomóc w zapewnieniu równomiernej konsystencji bez całkowitego rozmrożenia mieszanki.

Przechowywanie resztek

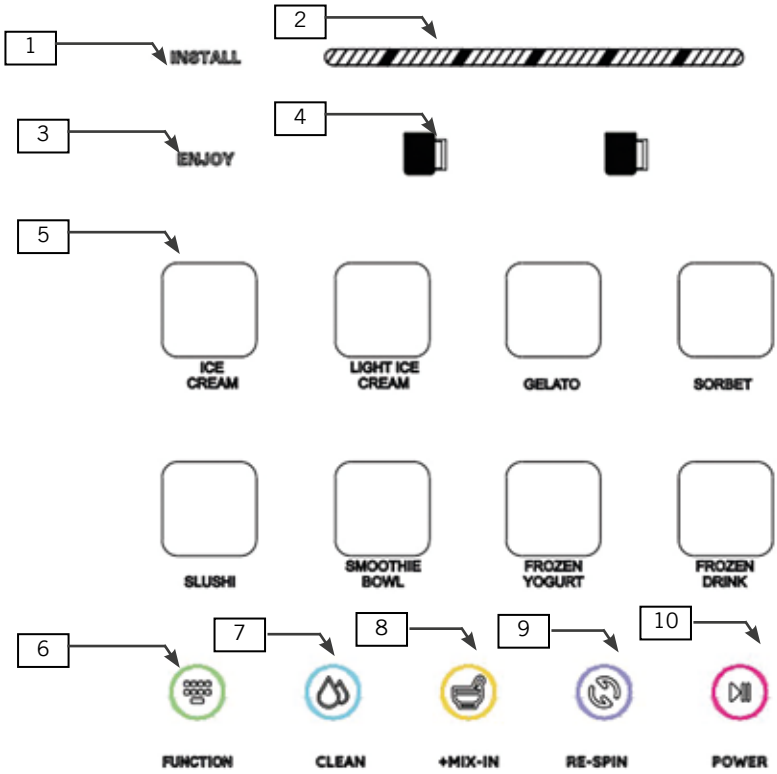
- Jeśli po przyrządzeniu w naczyniu pozostały jeszcze resztki, można je – o ile są jeszcze całkowicie zamrożone i nie ma do nich zastrzeżeń higienicznych – ponownie włożyć do zamrażarki pionowej w naczyniu z pokrywką utrzymania świeżości.
- Przy najbliższej okazji należy ponownie przetworzyć mieszankę.
- Zwrócić uwagę, aby resztki nie były rozmrożone ani zanieczyszczone, co zapewni higienę żywności.

Wkładanie noża

- Przed każdym użyciem nóż należy prawidłowo zamontować w pokrywie. Nigdy nie należy kłaść noża luźno na zamrożonej masie, a następnie włączać urządzenie. Może to spowodować nieodwracalne uszkodzenie noża i wału napędowego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OBJAŚNIENIE PANELU STEROWANIA



Każdy program jest inteligentnie dostosowany, aby uzyskać smaczne efekty. Programy różnią się pod względem czasu pracy i prędkości obrotowej, w zależności od optymalnych ustawień dla kremowej konsystencji poszczególnych rodzajów receptury.

W czasie tego programu nóż porusza się do dołu przez zamrożone składniki, a następnie wraca do pozycji wyjściowej pod pokrywką.

1. **Wskaźnik „INSTALL”**
   - Migające światło: Naczynie i pokrywka nie są prawidłowo włożone.
   - Ponownie założyć naczynie, pokrywkę i nóż.
   - Światło ciągłe: Naczynie i pokrywka są prawidłowo zainstalowane.
2. **Wskaźnik postępu**
   - Wskazuje postęp wybranego programu.
   - Po zakończeniu programu wszystkie segmenty migają pięć razy.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Wskaźnik „ENJOY”

- Migające światło: Wybrany program jest zakończony – deser jest gotowy!

4. Przycisk „TOP/FULL”

Tym przyciskiem wybiera się, która część składników ma być przetwarzania:

- TOP: Przetwarza tylko mniej więcej połowę filiżanki górnych składników.
- FULL: Przetwarza całą ilość lub mniej więcej połowę filiżanki dolnych składników.

5. Wskaźnik „PROGRAMM”

- Migające światło: Program „RE-SPIN” jest wybrany.
- Zmienić wybór przyciskiem „FUNCTION”.
- Uruchomić program „RE-SPIN” przyciskiem „POWER (ON/OFF)”.

6. Przycisk „FUNCTION”

- Do wyboru żądanego programu. Wybrany program zapala się.

7. Przycisk „CLEAN”

- Do czyszczenia noża, wału napędowego, naczynia i pokrywki.
- Wlać niewielką ilość wody do naczynia i uruchomić program czyszczenia.

8. Przycisk „+MIX-IN”

- Używać tego przycisku po przetworzeniu deseru, aby wymieszać składniki, takie jak kawałki czekolady, orzechy lub słodycze.
- Zrób w środku mieszanki małe wgłębienie łyżką.
- Dodaj kolejne składniki.
- Następnie uruchom funkcję „+MIX-IN”, aby równomiernie wymieszać składniki.
- Nie używać cieczy ani kremów jako dodatek, ponieważ mogą rozwodnić deser.

9. Przycisk „RE-SPIN”

- Użyć tej funkcji, jeśli po programie deser ma kruchy wygląd. Może tak się zdarzyć, gdy deser mocno zamarzł.
- Nie używać po dodaniu grubych składników, jak orzechy ani do przetwarzania resztek.

10. Przycisk „POWER (START/STOP)”

- Włączanie: Przez krótkie naciśnięcie przycisku.
- Wyłączanie: Przez naciśnięcie przycisku przez ok. 3 sekundy.
- Uruchomienie/zatrzymanie ustawionego wcześniej programu: Przez jednorazowe dotknięcie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PROGRAMY

Ice Cream	Do kremowych, lekkich lodów na bazie mleka o wyższej zawartości tłuszczu. Idealny do klasycznych rodzajów, jak wanilia lub czekolada.
Light Ice Cream	Do klasycznych lodów z substytutami cukru, niskotłuszczowych lodów oraz do przygotowywania przepisów keto
Gelato	Tworzy gęstsze, miększe lody o bardziej intensywnym smaku z mniejszą zawartością tłuszczu. Idealny do rodzajów włoskich, jak pistacja lub orzechy laskowe.
Sorbet	Lody w rodzaju sorbetu o dużej zawartości cieczy i cukru
Slushi	Do konsystencji półpłynnej
Smoothie Bowl	Lody ze świeżych owoców lub warzyw, uzupełnione mlekiem, napojami roślinnymi lub sokiem
Frozen Yoghurt	Lody z jogurtu pełnotłuszczowego z cukrem. Nie do jogurtów bez cukru lub jogurtów beztłuszczowych
Frozen Drink	Do przyrządzania gęstych napojów

OBSŁUGA

Uwaga: Nóż jest ostry! Podczas demontażu i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała.
Urządzenie nie jest mikserem! Nigdy nie wrzucać kostek lodu ani innych twardych składników do naczynia.
Wskazówka dotycząca głośności: Podczas eksploatacji urządzenie emituje wyraźnie słyszalny hałas, w szczególności podczas rozdrabniania i mieszania składników. Jest to normalne i nie oznacza nieprawidłowości działania.

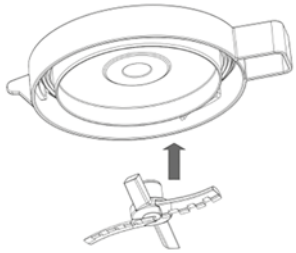
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

1. **Podłączanie urządzenia**

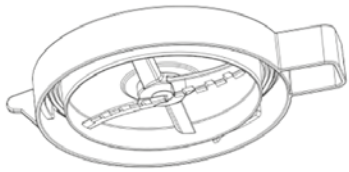
   Podłączyć kabel sieciowy do gniazdka, a następnie dotknąć przycisku „POWER“, aby włączyć urządzenie.

2. **Wkładanie noża**

   Włożyć nóż od dołu do pokrywki przetwarzania naczynia (rys. A). Uważać, aby nóż był prowadzony z osią zabieraka przez środkowy otwór pokrywki i został prawidłowo zamocowany (rys. B). W pokrywce przetwarzania znajduje się magnes, utrzymujący nóż w pozycji.



A

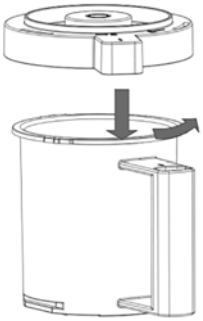


B

3. **Wskazówka:**

   przed uruchomieniem urządzenia nóż musi zostać prawidłowo zamontowany na pokrywce. Nieprawidłowy montaż może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli nóż spadnie podczas eksploatacji, należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie lub odłączyć zasilanie elektryczne.

4. **Zakładanie pokrywki naczynia**



C

Wyjąć naczynie z zamrożoną mieszanką z zamrażarki pionowej. Zdjąć pokrywkę zamrażania z naczynia. Założyć pokrywkę przetwarzania w włożonym nożem na naczynie. Zwrócić uwagę, aby nosek oznaczeniowy z oznaczeniem „I” znajdował się najpierw z lewej strony obok uchwytu naczynia. Następnie obrócić pokrywkę w lewo, aż nosek oznaczeniowy znajdzie się nad uchwytem, a symbol zamkniętej kłódki będzie skierowany do uchwytu (rys. C). Pokrywka jest teraz prawidłowo zablokowana. Wskazówka: normalną rzeczą jest, że pokrywa przetwarzania

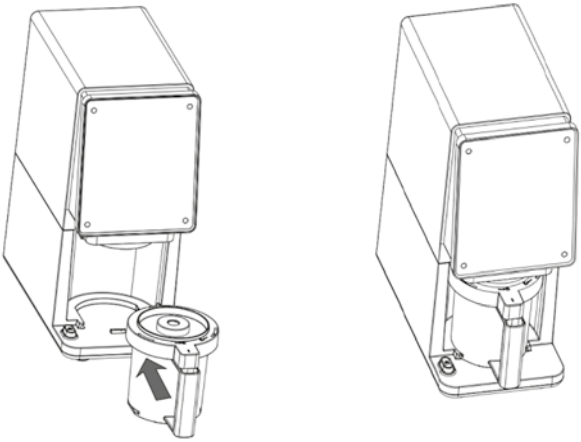
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

podczas zakładania wymaga nieco siły. W ten sposób zapewnione jest bezpieczne blokowanie i szczelność.

5. Wkładanie naczynia

Ustawić naczynie z założoną pokrywą przetwarzania na podstawie urządzenia, przy czym uchwyt naczynia musi być skierowany do przodu i od urządzenia (rys. D). Nacisnąć uchwyt do tyłu, aż naczynie się zatrzaśnie. Kliknięcie sygnalizuje, że naczynie zostało prawidłowo włożone. Wskaźnik „INSTALL“ świeci się, jeśli urządzenie jest prawidłowo zmontowane. Jeśli miga wskaźnik „INSTALL“, należy sprawdzić, czy naczynie, pokrywka i nóż są prawidłowo włożone. Jeśli wskaźnik „INSTALL” miga nadal, należy zdjąć naczynie, sprawdzić pokrywkę i nóż oraz zmontować wszystko ponownie prawidłowo.

D



6. Wybór funkcji

Dotknąć przycisku „FUNCTION“, aby wybrać żądany program. Dany program zapala się na wyświetlaczu. W razie potrzeby wybrać przyciskami „Top/Full“, czy zawartość naczynia ma być przetwarzania w części czy w całości.

7. Włączanie

Dotknąć teraz przycisku „Power“, aby rozpocząć przetwarzanie składników. Dotknąć przycisku ponownie, aby przerwać działanie programu.
Wskaźnik miga, kiedy lody będą gotowe. Po naciśnięciu przycisku ponownie miga komunikat „INSTALL“.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

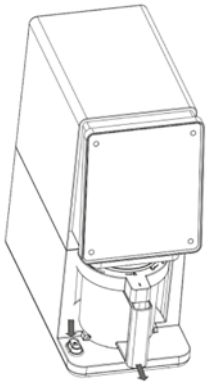
8. Wskazówka:

po uruchomieniu zamrożona mieszanka jest precyzyjnie rozdrabniana i przetwarzana na smaczny deser. Podczas eksploatacji normalnym zjawiskiem jest odgłos silnika o wysokiej częstotliwości.

Po zakończeniu przetwarzania można przyciskiem „+MIX-IN" dodawać składniki, jak kawałki czekolady, orzechy lub słodycze.

Ważna wskazówka: jeśli deser po programie jest kruchy, należy nacisnąć przycisk „RE-SPIN", aby go ponownie wymieszać. Może tak się zdarzyć, gdy deser jest bardzo zimny.

9. Zdejmowanie naczynia



E

Nacisnąć przycisk zezwolenia naczynia i zdjąć uchwyt naczynia do przodu, aby go odłączyć od urządzenia (rys. E).

Zdjąć pokrywkę przetwarzania i nóż.

Obrócić pokrywkę przetwarzania w prawo, aby ją odblokować.

Uwaga: naczynie można zdjąć tylko wtedy, gdy wał napędowy i nóż są całkowicie cofnięte do pozycji wyjściowej. Jeśli program zostanie przedwcześnie przerwany, jednostka napędowa pozostaje w pozycji dolnej. W tym przypadku należy uruchomić program na krótko ponownie lub wybrać funkcję „Clean", aby jednostka napędowa cofnęła się automatycznie do pozycji wyjściowej. Dopiero wtedy można wyjąć naczynie. Zdjąć pokrywkę przetwarzania i nóż (rys. F)

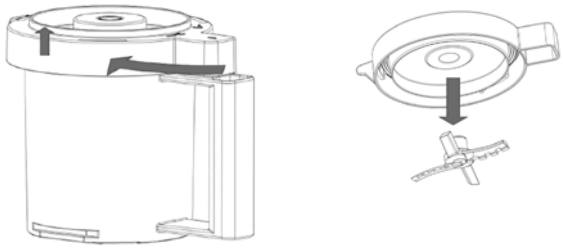
10. Wskazówka:

nóż jest ostry. Podczas demontażu i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność.

11. Wyłączanie urządzenia

Upewnić się, że program został całkowicie zakończony i wał napędowy cofnął się do pozycji wyjściowej. Następnie wyciągnąć wtyczkę sieciową, aby całkowicie wyłączyć urządzenie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



F

Uwaga: Pojemnik można wyjąć tylko wtedy, gdy wał napędowy z nożem powrócił całkowicie do pozycji wyjściowej. Jeśli program zostanie przedwcześnie przerwany, jednostka napędowa pozostanie w dolnej pozycji. W takim przypadku należy ponownie uruchomić program lub wybrać funkcję czyszczenia, aby jednostka napędowa automatycznie powróciła do pozycji wyjściowej. Dopiero wtedy można wyjąć pojemnik.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenia i wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
Nóż jest ostry, podczas czyszczenia należy ostrożnie postępować z nożem – niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

1. Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową.
2. Podczas czyszczenia nie zanurzać urządzenia w wodzie.
3. Nie używać nigdy ostrych lub ostro zakończonych przedmiotów do czyszczenia, ponieważ te części mogą uszkodzić urządzenie lub pogorszyć jego bezpieczeństwo.
4. Nóż jest bardzo ostry – należy posługiwać się nim ostrożnie!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Czyścić urządzenie i elementy akcesoriów bezpośrednio po każdym użyciu. Spłukać czystą wodą i natychmiast wysuszyć.
6. Zalecamy przetarcie noża od czasu do czasu niewielką ilością oleju roślinnego.

Funkcja „Clean“

7. Jeśli naczynie, nóż lub wał napędowy są trudne do wyczyszczenia, należy dodać niewielką ilość wody do naczynia i kilkakrotnie wykonać funkcję „CLEAN“.
8. W razie potrzeby funkcję „CLEAN“
9. można zastosować również do zwykłego czyszczenia wału napędowego i noża. Ta funkcja jest możliwa również bez założonej pokrywki. Nacisnąć przycisk „CLEAN”, co spowoduje opuszczenie wału napędowego. Po ok. 120 sekundach wał wraca automatycznie do pozycji wyjściowej, jeśli nie dojdzie do innego użycia. Naciśnięcie przycisków „CLEAN“ lub „Power“ przerywa funkcję.
10. **Wskazówka**:
11. pokrywkę i nóż można myć w zmywarce w górnym koszu na delikatnym programie zmywania. Zwrócić przy tym uwagę na ostre ostrza noża i wkładać je ostrożnie do kosza.
12. Ponieważ w pokrywie przetwarzania znajdują się magnesy, wysoka temperatura w zmywarce może pogorszyć siłę magnesu. Dlatego zalecamy mycie pokrywki w miarę możliwości ręcznie.
13. Uszczelkę w pokrywce przetwarzania można łatwo wyjąć na czas czyszczenia. Wyjmować uszczelkę tępym narzędziem, np. trzonkiem łyżeczki. Czyścić pokrywkę i uszczelkę, odczekać, aż wszystko dobrze wyschnie i ponownie starannie założyć uszczelkę. Nie użytkować naczynie bez prawidłowo założonej uszczelki.
14. Przechowywać urządzenie w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed kurzem, najlepiej w oryginalnym kartonie.
15. Wskazówka po dłuższym nieużywaniu:
16. przed pierwszym użyciem po dłuższym przechowywaniu wykonać krótką pracę testową, aby mieć pewność, że nóż i napęd działają bez usterek.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie porusza się podczas eksploatacji

- Upewnić się, że powierzchnia robocza i stopki z przyssawką urządzenia są czyste i suche.

Zamrożony deser po przetworzeniu ma konsystencję płynną, a nie stałą

- Jeśli mieszanka po przetworzeniu jest nadal miękka, należy odstawić naczynie ponownie do zamrażarki pionowej na kilka godzin lub do uzyskania żądanej konsystencji.
- Najlepsze efekty: składniki zamrażać przez co najmniej 24 godziny i przetwarzać bezpośrednio po wyjęciu.
- Jeśli mieszanka po przetworzeniu nadal nie jest stała, należy ustawić niższą temperaturę zamrażania. Urządzenie jest przystosowane do przetwarzania składników w temp. od 12°C do –20°C.
- Sprawdzić przepis: Zbyt duża ilość tłuszczu lub cukru może wpływać na konsystencję. Wykorzystać dostarczone przepisy jako wytyczne.

Deser po przetworzeniu jest kruchy lub sypki

- W przypadku bardzo zimnych zamrażarek pionowych baza może się kruszyć. Po programie „One-Touch“ należy użyć programu „RE-SPIN“, aby uzyskać bardziej kremową konsystencję.
- Sprawdzić przepis: zbyt mała ilość tłuszczu lub cukru może wpływać na teksturę. Wykorzystać dostarczone przepisy jako wskazówki.

Wyświetlacz nie świeci

- Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do sprawnego gniazda przed włożeniem naczynia.
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie zmontowane. Jeśli naczynie nie jest prawidłowo włożone, miga lampka „INSTALL”.
- Bezpośrednie przełączanie między programami nie jest możliwe Między programami wyjąć naczynie, sprawdzić wyniki, prawidłowo włożyć nóż i ponownie wstawić naczynie.

Miga wskaźnik INSTALL

- Naczynie nie jest prawidłowo zainstalowane. Sprawdzić czy nóż pokrywa przetwarzania i naczynia są prawidłowo zamontowane. Po prawidłowym włożeniu lampka „INSTALL” świeci ciągle.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ostatni segment wskaźnik PROGRESS miga

- Silnik jest przeciążony i musi zostać zresetowany. Wyciągnąć wtyczkę sieciową, zdjąć naczynie i pozostawić urządzenie do ostygnięcia na ok. 25 minut.
- Zdjąć pokrywę przetwarzania i nóż. Sprawdzić, czy składniki nie blokują noża.
- Sprawdzić montaż noża.
- Składniki mogą być zbyt gęste lub zbyt stałe. Stosować składniki z cukrem lub tłuszczem, jak podano w przepisach.
- Zamrażarka pionowa może być za zimna: urządzenie działa optymalnie w temp. od –12°C do –20°C. Po zmianie ustawienia zamrażarki pionowej należy ustawić naczynie do przodu lub pozostawić je na krótko na rozmrożenia w temperaturze pokojowej.
- Nie przetwarzać stałego lodu, kostek lodu ani twardych, luźnych składników.

Migają dwa środkowe segmenty wskaźnika PROGRESS

- Przerwać proces. Wał napędowy cofa się. Zdjąć naczynie, sprawdzić pokrywkę i nóż oraz ponownie uruchomić program.

Migają trzy ostatnie segmenty wskaźnika PROGRESS

- Nie można zakończyć procesu lub przekroczono maksymalny czas pracy. Wał napędowy cofa się. Zdjąć naczynie, sprawdzić pokrywkę i nóż oraz ponownie uruchomić program.
- Sprawdzić nóż, konsystencję składników (cukier/tłuszcz), warunki zamrażania i nie używać stałych bloków lodu.

Składniki zamrożone skrzywione

- Nie przetwarzać naczyń, które są zamrożone skrzywione lub zostały zamrożone nierównomiernie.
- Wygładzić powierzchnię lodów przed ponownym zamrożeniem. W przypadku nierównomiernego zamrożenia odstawić naczynie na krótko do lodówki do rozmrożenia i dobrze wymieszać. Podczas ponownego zamrażania zwrócić uwagę, czy powierzchnia w zamrażarce pionowej jest równa.

Po przetworzeniu nie można zdjąć naczynia z urządzenia

- Odczekać ok. 2 minut i spróbować ponownie wyjąć naczynie. Przytrzymać wciśnięty przycisk zezwolenia i pociągnąć uchwyt do tyłu – ewentualnie potrzeba nieco siły.
- Przed przetwarzaniem upewnić się, że wgłębienie na nożu jest suche.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Regularne czyszczenie i suszenie noża, naczynia oraz wału napędowego zapobiega sklejaniu.

Naczynie jest porysowane

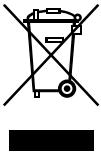
- Lekkie zarysowania po normalnym użytkowaniu są zjawiskiem normalnym.
- Aby uniknąć zarysowań, należy najpierw przygotować składniki w oddzielnej misce i nie używać ostrych przyborów metalowych w naczyniu. Czyścić miękkimi nietrącymi ściereczkami.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Produktinformation zur Leistungsaufnahme: Leistung im Aus-Zustand: 0,579 W. Das Gerät muss bei der Benutzung beaufsichtigt werden und es muss nach der Benutzung der Netzstecker vom Stromnetz getrennt werden, so dass die Anforderung des Energiemanagements der (EU) 2023/826 für die bestimmungsgemäße Verwendung der Produkte erfüllt sind.

Product information / power consumption: Power consumption when switched off: 0,579 W. The appliance must be supervised during operation; after use, the power switch must be disconnected from the power supply, in order to fulfil the energy management requirements of (EU) 2023/826 for intended use of the product.

Informations sur la consommation électrique : Consommation lorsque l'appareil est sur la position Arrêt : 0,579 W. L'appareil doit être surveillé pendant son utilisation et débranché de la prise de courant du secteur après utilisation afin de répondre aux exigences relatives à la consommation d'énergie du règlement européen (UE) 2023/826 quant à l'utilisation conforme des produits.

Productinformatie over het stroomverbruik: Vermogen in uitgeschakelde toestand: 0,579 W. Het apparaat moet onder toezicht staan tijdens het gebruik en de hoofdschakelaar moet na gebruik worden losgekoppeld van het stroomnet, zodat er wordt voldaan aan de vereisten voor energiebeheer van (EU) 2023/826 voor het bedoelde gebruik van de producten.

Informazioni sul consumo energetico del prodotto: Potenza dell'apparecchio spento: 0,579 W. L'apparecchio deve essere sorvegliato durante l'uso e, al termine dell'utilizzo, deve essere scollegato dalla rete elettrica tramite l'interruttore principale, in modo da soddisfare i requisiti di gestione energetica previsti dal regolamento (UE) 2023/826 per l'uso conforme dei prodotti.

Información sobre el consumo de potencia del producto: Potencia en estado apagado: 0,579 W. El aparato debe ser supervisado durante su uso y, después de usarlo, debe desconectarse de la red eléctrica mediante el interruptor de alimentación para cumplir con los requisitos de gestión energética del Reglamento (UE) 2023/826.

Informacja o produkcie dotycząca poboru mocy: Moc w stanie wyłączonym: 0,579 W. Podczas użytkowania urządzenie musi być nadzorowane i po użyciu należy odłączyć zasilacz od sieci elektrycznej, aby spełnione były wymagania zarządzania energią 2023/826 (UE) dla użytkowania produktów zgodnie z przeznaczeniem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48805
Stand: Oktober 2026 /nr

Copyright ©

UNOLD AG
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de