

BLUMILL ICE CREAM MAKER



EN - Manual.....	2
NL - Gebruiksaanwijzing.....	18

FR - Manuel d'utilisation	35
---------------------------------	----

WARNINGS

This appliance is intended for household use only and for processing food ingredients as described in this manual (e.g., frozen fruit and dessert bases for sorbet/ice-cream style desserts). It is not intended for commercial use or for processing non-food items. Use the appliance only with the supplied containers and accessories

Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.

- Before connecting the appliance, check that the mains voltage and frequency shown on the rating label match your power supply.
- **DO NOT** operate this appliance with an external timer, remote control system, or any device that switches the appliance on automatically.
- Do not operate the appliance continuously for long periods. If the motor slows, stops, or the appliance switches off, switch **OFF**, unplug, and allow it to cool completely before restarting. Do not force ingredients through the machine. Clear jams only when the appliance is switched OFF and unplugged.
- Never plug in or unplug the appliance with wet hands. Do not use the appliance if the plug or power cord is wet. If the appliance becomes wet, unplug it and allow it to dry completely before use.
- **DO NOT** touch moving parts.
- Use the appliance only for processing food as described in this manual. Any other use may cause damage or injury.
- Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.

- Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- Before each use, inspect knife for damage. If blade is bent or damage is suspected, contact manufacturer to arrange for replacement.
- **DO NOT** use this appliance outdoors. It is designed for indoor household use only.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact manufacturer for servicing.
- **DO NOT** use the appliance if any part is damaged (including cracked containers, damaged lids, or bent/sharp components). Replace damaged parts before further use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified. If damaged, please contact manufacturer for service.
- Extension cords should NOT be used with this appliance.
- To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves and other heating appliances.
- **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- Keep ventilation openings in the motor unit clear. Do not cover the appliance during use and do not place it on soft surfaces that may block airflow.
- **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by manufacturer. The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- **NEVER** place the knife on the motor base without it first being attached to the outer bowl lid and the lid being attached to the outer bowl.
- Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- **DO NOT** fill containers past the **MAX FILL** lines.
- **DO NOT** operate the appliance with an empty container.
- **DO NOT** microwave the containers or accessories provided with the appliance.
- **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- **DO NOT** mix hot liquids. Doing so may result in pressure buildup and steam exposure that can pose a risk of the user being burned.
- **DO NOT** process dry ingredients without adding liquid to the cup. It is not intended for dry blending.
- **DO NOT** perform grinding operations.
- **NEVER** operate the appliance without lids in place. **DO NOT** attempt to defeat the interlock mechanism. Ensure the container and lid are properly installed before operation.

- Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- Keep hands and utensils out of containers while mixing to reduce the risk of severe personal injury or damage to the unit. A scraper may be used **ONLY** when the processor is not running.
- **DO NOT** carry the unit by the handle of the outer bowl. Hold the unit by grasping both sides of the unit under the head.
- **DO NOT** process hard, loose ingredients or ice. This appliance is not intended to process loose frozen fruit, a block of solid ice, or ice cubes.
- **DO NOT** freeze the pints at an angle. Cup must be placed on a level surface in the freezer. Pints frozen at an angle should **NOT** be processed.
- Always unplug before cleaning. Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Clean the motor unit with a soft, slightly damp cloth only. Do not use abrasive cleaners, scouring pads, or aggressive chemicals.
- This product must not be disposed of with household waste. Dispose of electrical and electronic equipment at an appropriate collection point in accordance with local regulations.

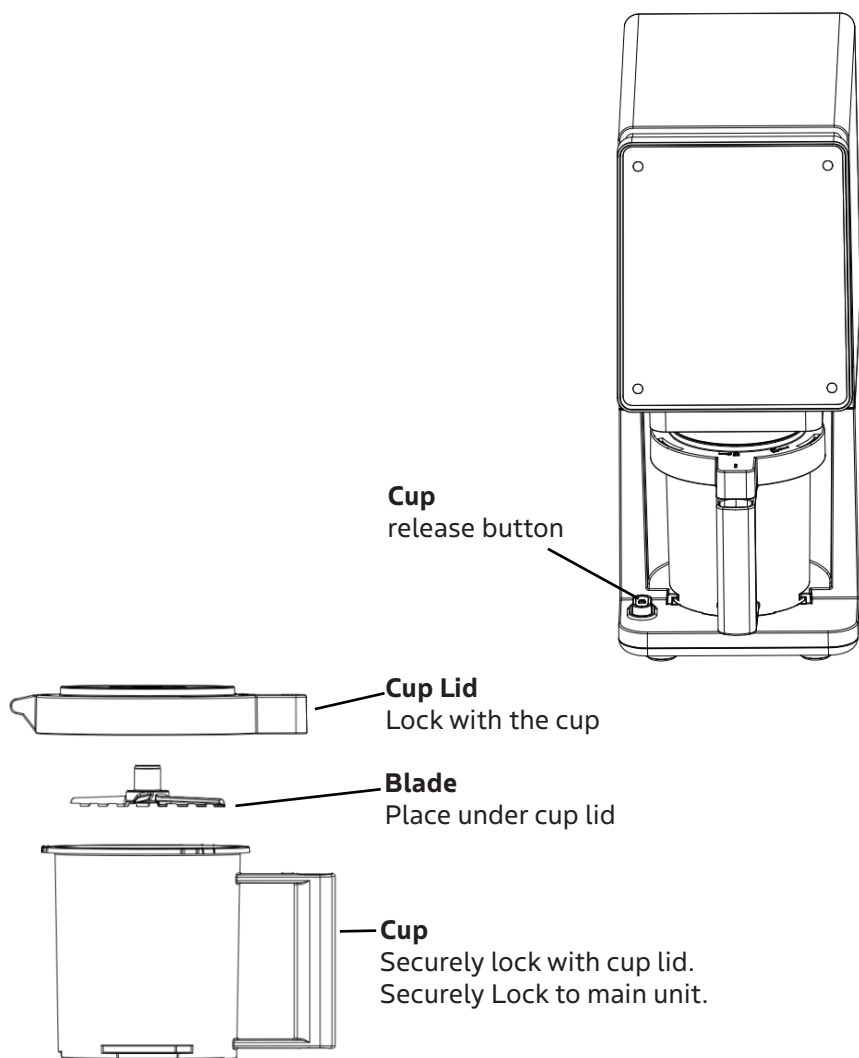
Before first use

- Remove all packaging materials, stickers, and protective films from the appliance and accessories.
- Check that all parts are included and undamaged before use. Do not use the appliance if any part is cracked or damaged.
- Place the appliance on a clean, dry, level surface.
- Wash all parts that may come into contact with food before first use (processing cup, cup lid, outer bowl, outer bowl lid).
- Rinse the mixing blade carefully by hand using warm water and mild dish soap. Caution: The mixing blade is sharp.
- Dry all parts thoroughly before assembling the appliance.
- Ensure the appliance is fully assembled correctly before starting a program.

Tip: For best hygiene and performance, clean and dry all parts after every use.

Important: The mixing blade is packed separately in a plastic bag inside the box. Make sure to remove the blade and all packaging materials before using the appliance. Handle with care when unpacking, as the blade is sharp. Keep out of reach of children.

01 Product Operating Guide

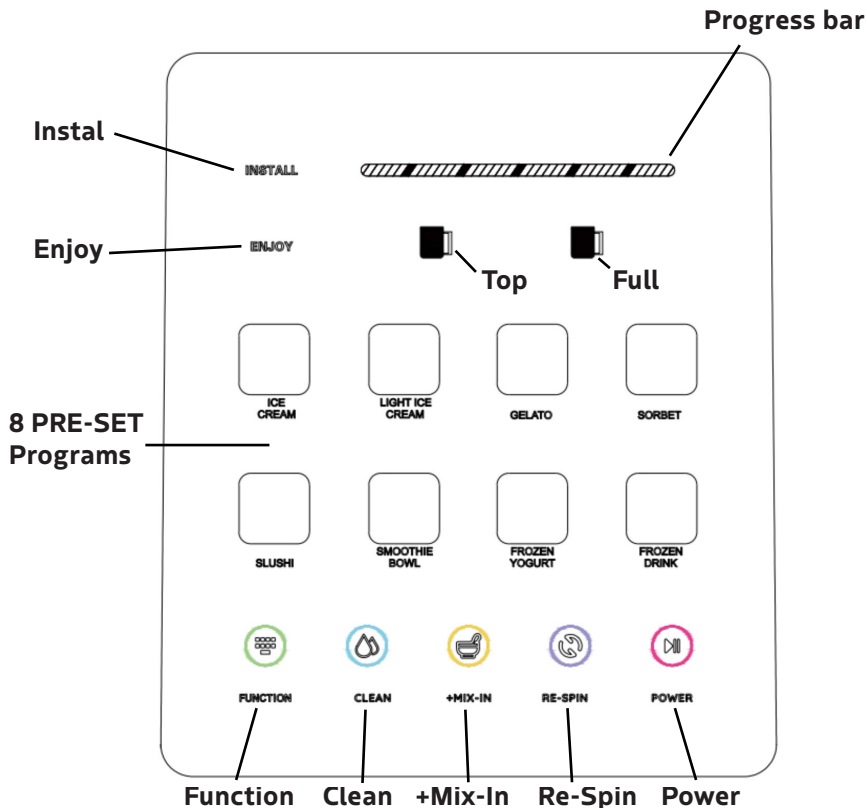


02 Display Guide

Touch Programs

Each program is intelligently designed to whip up delicious creations. Programs vary in length and speed depending on the optimal settings to get perfectly creamy result for that type of recipe.

When the program is running, the blade will move down through a frozen ingredients and return back to the lid.



INSTALL light

Blinking light -Indicates the cup and cup lid is not properly installed.
Or the cup and cup lid and knife need to be re-installed.

Solid Light -Indicates the cup and cup lid is installed correctly.

PROGRESS bar

Indicates progress of the program selected. When a program is finished, all segment will flash five times

ENJOY light

Blinking light -Indicates the program selected is finished.

TOP/FULL button

Selects the ingredient need to be processed.

TOP-Only processes about 1/2 cup of the top ingredient.

FULL-processes full of the ingredient, or 1/2 cup of the bottom ingredient.

PRE-SET PROGRAM light

Blinking light-indicates the PROGRAMS is selected.

Change the selection by touching FUNCTION button.

Start the selected PROGRAM by touching ON/OFF(POWER) button.

FUNCTION button

Designed the select the functions

CLEAN button

Use to clean the blade, shaft, cup, cup lid, with water in the cup.

+MIX-IN button

Use after you've processed your dessert to mix-in, like chocolate chips, nuts or sweets.

RE-SPIN button

Use it if the dessert looks crumbly after running a program. This can happen if the dessert is really cold.

Do not RE-SPIN if using mix-in.

POWER(START/STOP) button

Use to turn unit ON by touching this button.

Use to turn unit OFF by touching this button about 3 seconds.

Use to start/stop the PRE-SET PROGRAM by touching this button one time.

03 Programs

EN

ICE CREAM

Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy-alternative recipes into thick, creamy, and scoopable ice creams.

LIGHT ICE CREAM

Designed for health-conscious consumers to make ice creams that are low in sugar or fat or use sugar substitutes. Choose when processing keto or paleo recipes.

GELATO

Created for Italian-style ice cream.

SORBET

Transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.

SLUSHIE

Recreate a favorite childhood treat by turning water and powdered drink mixes or syrups into silky-smooth, sippable slushie

SMOOTHIE BOWL

Designed to transform water and your favorite fruity flavors into refreshing scoops of ice.

FROZEN YOGHURT

Easily transform your favorite store-bought yogurts into healthy, creamy frozen treats with the touch of a button. When making frozen yogurt ensure you are using full-fat yogurt with added sugar. Do not process nonfat yogurt or yogurt with no added sugar in the unit.

FROZEN DRINK

Make thicker and smoother frozen drinks.

+MIX-IN

Designed to fold in pieces of candies, cookies, nuts, cereal, or frozen fruit to customize a just processed base or store-bought treat.

RE-SPIN

Designed to ensure a smooth texture after running one of the preset programs. RE-SPIN is often needed when the base is very cold (below -22°C) and the texture is crumbly rather than creamy.

04 Mix preparation and freezing guidelines

Freezing tips

1. Please freeze the ingredients in a refrigerated environment with a temperature ranging from -20.0°C to -23.0°C

2. Please mix the ingredients thoroughly, let them stand for a few minutes, and then put them in the refrigerator for freezing. This will reduce the formation of bubbles in the liquid and make the texture better.

3. Do not put hard ingredients such as nuts, whole cookies, fruits with pits, or whole fruits into the container for freezing. This may damage the machine during food handling.

- **DO NOT** freeze the cups at an angle. Always place the cup on a flat, level surface in the freezer.
- Upright freezers work best. A chest freezer is not recommended, as it may reach extremely cold temperatures that can make the base too hard to process.
- Freeze the base for at least 24 hours. Even if it appears frozen, the base must be fully solid and evenly frozen before it can be processed properly.
- Save time by preparing several cups at once. Keep the cups in your freezer so they are ready whenever you want to enjoy a frozen treat.
- Preparing the mix (recommended)

Prepare your mixture (ice cream base, sorbet, frozen yoghurt, etc.)

- Before filling the cup. Stir or blend until smooth and evenly mixed.
- Fill the cup up to the **MAX FILL** line only. Do not overfill.
- If your recipe includes solid ingredients (fruit pieces, cookies, chocolate, nuts), cut them into small pieces and avoid large hard chunks.
- Fruit must be crushed and blended to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.
- Do not process a solid block of ice or ice cubes.

Before processing

- Remove the cup from the freezer and check that the surface is flat and level.
- If the cup was frozen unevenly, do not process it. Allow it to soften slightly, level the surface if needed, and refreeze.

If the base is too hard or the texture is crumbly

- If the base is too hard to process, let the cup stand at room temperature for a few minutes before processing.
- If the result is crumbly rather than creamy, use the RE-SPIN function to improve texture.

Warning: Do not process a block of solid ice or ice cubes. This appliance is designed for processing frozen mixtures prepared in the cup.

Let the cup rest before processing (recommended)

For best results, allow the frozen cup to stand at room temperature for 3–5 minutes before processing. This helps soften the surface slightly and allows the machine to process the base more smoothly, improving texture and reducing strain on the motor.

Note: Do not let the cup thaw completely. The mixture should remain frozen solid.

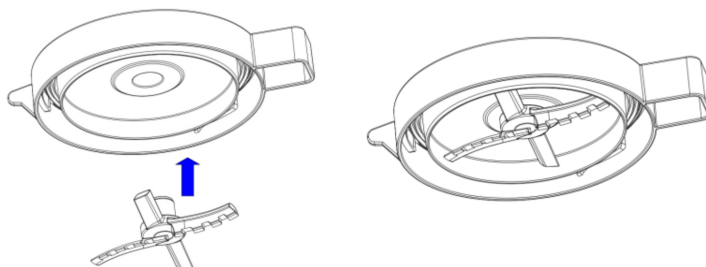
Assembly & processing guide

1.Plug in unit

Make sure to plug the POWER cord into the socket and then touch the Power button to turn on the device.

2.Install blade

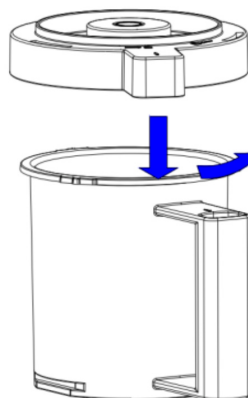
Insert the blade in the bottom of the cup lid. Ensure that the blade handle passes through the central hole and the blade is secured.



Note: Before starting the equipment, make sure the knife is correctly attached to the bowl lid. Incorrect assembly may cause damage to the machine. If you notice that the knife falls off during operation, please turn off the machine or disconnect the power supply.

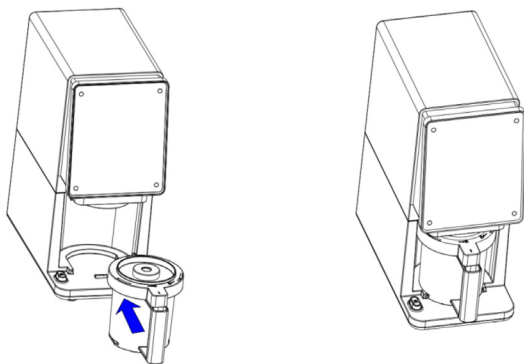
3.Install cup lid

Position the tab of the cup lid just slightly to the left of the cup handle so the lines on the cup lid and handle align. Rotate the lid anticlockwise to lock.



4. Install cup to unit

After plugging in the unit, place the cup with cup lid on the base with the handle in the middle of the unit. Push handle forward the unit, and lock the bowl in place. You will hear a click when the bowl is correctly installed. **INSTALL LIGHT** will illuminate when unit is fully assembled for use. If lights blinking, ensure the bowl is properly installed. If **INSTALL** keeps flashing, remove the bowl check the cup lid and the blade, Ensure the cup lid and blade is assembled correctly. Reassemble about 2 second later.



5.Touch FUNCTION button.

One by one time to select the programs you wish to use. Blinking light-indicates the PROGRAM is selected.

6.Start/Stop

Blinking light of Start/Stop button-indicates the PROGRAMS is selected. Touch this Start/stop button to start processing the ingredients. Touch this Start/stop button to stop the unit.

Note: After startup, the machine will finely cut and blend the frozen ingredients into delicious desserts according to the selected function. During the processing, there will be a high-speed running sound of the motor, which is normal.

After the dessert processing is completed, if you need to add dessert, you can use the +MIX-IN button, such as chocolate chips, nuts or candies. If the dessert becomes lumpy after running the program, please click the RE-SPIN button to stir again. This will happen if the dessert is too cold.

7. Remove cup

Press cup release button, and pull the cup handle backward the unit.

8. Remove cup lid and blade

Rotate the lid clockwise to unlock. Remove the blade from the bottom of the cup lid.

05 Cleaning of the machine

WARNING: Always switch off and unplug the appliance before cleaning or handling parts.

CAUTION: The blade is sharp. Handle with care.
Clean program (rinse cycle)

Clean program (rinse cycle)

Step 1: Fill the empty, used container with water, then place it properly in the outer bowl and secure the lid.

Caution: The water level must be below the MAX mark.

Step 2: Place the bowl on the motor base. Select the FULL position and then press the CLEAN button. The rinsing process will begin.

Step 3: When the process is complete, ENJOY appears on the display and you can remove the bowl and container from the motor base. Dry all parts thoroughly.

Step 4: Clean the mixing shaft with a damp cloth.

- Cleaning removable parts

- Wash all parts that come into contact with food after each use.
- Use warm water and mild dish soap.
- Rinse thoroughly and allow all parts to dry completely before reassembly or storage.

- Cleaning the motor base

- Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
- Clean the motor base using a soft, slightly damp cloth. Dry thoroughly.

Important notes

- Do not use abrasive sponges, aggressive cleaning agents, or solvents, as these may damage the appliance.

- Always ensure all parts are completely dry before the next use.
- Because there are magnets inside the bowl lid, the high temperature of the dishwasher may reduce the magnetism of the magnets. Therefore, we recommend that you clean it yourself.

- Dishwasher safe parts

- The cups are dishwasher safe (top rack recommended).
- For best results, rinse parts shortly after use to prevent residue from drying.

- Blade cleaning (hand wash recommended)

- The mixing blade should be rinsed by hand after use.

Caution: The blade is sharp. Handle carefully and clean using warm water and mild dish soap. Dry the blade thoroughly before storing or reassembling.

06 Problem - Solving Guide

1. Unit moves on worktop while processing.

- Make sure the worktop and feet of the unit are clean and dry.

2. Frozen treat is liquid, not solid, after processing.

- If a base is soft after processing, put the cup back in the freezer for several hours or until desired consistency is reached.
- For best results, freeze base for at least 24 hours and process immediately
- after removing from the freezer. If the processed base is still not firm, try setting
- your freezer to a colder temperature. The unit is designed to process bases between -12°C en -20°C.
- The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe. Consult the recipe guide and use the recipes included as a guide for best results.

3. Frozen treat looks crumbly or powdery after processing.

- When bases are frozen in very cold freezers, they may come out crumbly. After running the One-Touch Program, use the RE-SPIN program to make your frozen
- treat smoother and creamier.
- The proportion of fat or sugar may be low in your recipe. Consult the recipe guide and use the recipes included as a guide for best results.

4. Screen will not illuminate.

- Ensure the unit is plugged into a working socket before installing the cup assembly. Then touch the power button.
- Make sure the unit is fully assembled for use. If the unit is powered on and the cup assembly is not installed correctly, the install light will flash.
- The unit does not allow you to run programs back to back. Between programs, pull out the cup and check the results, Ensure the blade is assembled correctly, before push the cup forward the unit and running another program.

5. Install light is Blinking.

- The cup assembly is not installed or is not installed correctly. Ensure the blade install the cup lid and the cup lid install to the cup. Then place the cup assembly into the unit base. Install light is steadily illuminated.

6. Last one of progress bar light is Blinking.

- The motor has been overloaded and needs to be reset. Unplug the unit, remove the cup and allow the unit to cool for approximately 25 minutes before running again.

- Remove the cup lid and knife. Ensure no ingredients are jamming the cup lid.
- Ensure the blade is assembled correctly.
- The ingredients you are trying to process might be too dense. Make sure you are using ingredients with sugar or fat. Follow the recipes in the recipe guide for best results.
- Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between -12°C and -20°C. Change the setting of your freezer, move the tub to the front of your freezer or leave the tub out on the worktop for a few minutes before processing.
- Do not process a solid block of ice, ice cubes, or hard, loose ingredients.

7.Middle two of progress bar lights are Blinking.

- Cancel the process. The stir shaft will retract to its original position. Remove the cup, Check the cup lid and the blade is installed properly and try running the program.

8.Last three of progress bar lights are Blinking.

- The process cannot be completed, or the working time exceeds the limit. The stir shaft will retract to its original position. Remove the cup, Check the cup lid and the blade is installed properly and try running the program.
- Ensure the blade is assembled correctly.
- The ingredients you are trying to process might be too dense. Make sure you are using ingredients with sugar or fat. Follow the recipes in the recipe guide for best results.
- Your freezer might be very cold. The unit is designed to process bases between -12°C and -20°C. Change the setting of your freezer, move the tub to the front of your freezer or leave the frozen ingredients out on the worktop for a few minutes before processing.
- Do not process a solid block of ice, ice cubes, or hard, loose ingredients.

9.Ingredients froze at an angle in the freezer.

- For best results, DO NOT process a tub that has been frozen at an angle or if the tub has been scooped out of and then refrozen unevenly.
- Always smooth out the surface of your ice cream before re-freezing. If the tub is frozen unevenly, put the tub in the fridge to allow the ingredients to melt. Then
- whisk to make sure the ingredients are combined. When re-freezing, make sure
- to place the tub on a level surface in your freezer.

10.The cup will not release from motor base after processing.

- Wait approximately 2 minutes, then try to remove the outer bowl again. Hold the release button on the left side of the unit and pull bowl handle remove. This may take some force.
- To prevent the cup from getting stuck to the unit, make sure the cavity on top of the blade is fully dry before processing.

- Cleaning and drying the blade between runs will prevent this.
- Cleaning and drying the unit between runs will prevent this.
- Cleaning and drying the stir shaft between runs will prevent this.

11. Cup is scratched.

- Light scratching of the cup is normal after regular use. To keep the cup from scratching, prep ingredients in a separate bowl and avoid aggressive use of metal utensils in the cup. Clean with soft, nonabrasive cloths.



Get inspired and discover our recipes

07 Technical specifications

Product name: BluMill Ice Cream Maker
Model / type: KF-2501
Rated voltage: 220~240v AC
Rated frequency: 50-60 Hz
Rated power: 800W
Dimensions: 16.4 x 32.4 x 37 cm
Operating environment: Indoor household use only
Country of origin: China



Disposal and recycling (WEEE)

This appliance is an electrical device and must not be disposed of with household waste. At the end of its service life, take the appliance to an official collection point for waste electrical and electronic equipment. Do not dispose of this product with regular household waste. Return the appliance to an authorized collection facility or local recycling center. Follow local regulations for the disposal and recycling of electrical appliances. By disposing of this product correctly, you help conserve resources and prevent harm to the environment.

WAARSCHUWING

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van voedingsingrediënten zoals beschreven in deze handleiding (bijv. bevroren fruit en dessertbases voor sorbet/ijs-achtige desserts). Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik of voor het verwerken van niet-voedingsmiddelen. Gebruik het apparaat uitsluitend met de meegeleverde containers en accessoires.

- Lees alle instructies voordat u het apparaat en de accessoires gebruikt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of de netspanning en frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomvoorziening.
- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer, afstandsbedieningssysteem of een ander apparaat dat het apparaat automatisch inschakelt.
- Gebruik het apparaat niet continu gedurende lange perioden. Als de motor langzamer gaat draaien, stopt of het apparaat uitschakelt, zet het UIT, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u opnieuw start. Forceer geen ingrediënten door de machine. Verwijder blokkades alleen wanneer het apparaat UIT staat en de stekker uit het stopcontact is.
- Steek de stekker **NOOIT** in of uit het stopcontact met natte handen. Gebruik het apparaat niet als de stekker of het netsnoer nat is. Als het apparaat nat wordt, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat het volledig drogen voordat u het gebruikt.
- Raak geen bewegende onderdelen aan.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwerken van voedsel zoals beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik kan schade of letsel veroorzaken.

- Neem alle waarschuwingen en instructies zorgvuldig in acht en volg deze op. Dit apparaat bevat elektrische aansluitingen en bewegende onderdelen die mogelijk risico's voor de gebruiker met zich meebrengen.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn, zodat u het apparaat correct en veilig kunt gebruiken.
- Zet het apparaat **UIT** en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt, vóór het monteren of demonteren van onderdelen en vóór het reinigen. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast bij de behuizing en trekt u deze uit het stopcontact. Trek **NOOIT** aan het flexibele snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Was vóór gebruik alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel. Volg de wasinstructies in deze handleiding.
- Controleer vóór elk gebruik het mes op beschadigingen. Als het mes verbogen is of als er schade wordt vermoed, neem dan contact op met de fabrikant om vervanging te regelen.
- Gebruik dit apparaat **NIET** buitenshuis. Het is uitsluitend ontworpen voor gebruik binnenshuis in een huishouden.
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat niet goed werkt, is gevallen of op welke manier dan ook beschadigd is. Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Neem bij beschadiging contact op met de fabrikant voor service.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd is (inclusief gebarsten containers, beschadigde deksels of verbogen/scherpe onderdelen). Vervang beschadigde onderdelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon. Neem bij beschadiging contact op met de fabrikant voor service.
- Verlengsnoeren mogen **NIET** met dit apparaat worden gebruikt.
- Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat **NIET** onderdompelen en mag het netsnoer niet in contact komen met enige vorm van vloeistof.
- Laat het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrechten hangen. Het snoer kan blijven haken en het apparaat van het werkblad trekken.

- Laat het apparaat of het snoer **NIET** in contact komen met hete oppervlakken, inclusief fornuizen en andere verwarmingsapparaten.
- Gebruik het apparaat **ALTIJD** op een droge en vlakke ondergrond.
- Houd de ventilatieopeningen in de motorunit vrij. Bedek het apparaat niet tijdens gebruik en plaats het niet op zachte oppervlakken die de luchtstroom kunnen blokkeren.
- Laat kinderen dit apparaat **NIET** bedienen en gebruik het niet als speelgoed. Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Dit apparaat is **NIET** bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik **ALLEEN** hulpstukken en accessoires die bij het product worden geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen. Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Plaats het mes **NOOIT** op de motorbasis zonder dat het eerst aan het deksel van de buitenste kom is bevestigd en het deksel aan de buitenste kom is bevestigd.
- Houd handen, haar en kleding uit de container tijdens het vullen en gebruiken.
- Vermijd tijdens gebruik en hantering van het apparaat contact met bewegende onderdelen.
- Vul containers **NIET** boven de **MAX FILL**-lijnen.
- Gebruik het apparaat **NIET** met een lege container.
- Plaats de containers of accessoires die bij het apparaat worden geleverd **NIET** in de magnetron.

- Laat het apparaat **NOOIT** onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Meng **GEEN** hete vloeistoffen. Dit kan leiden tot drukopbouw en blootstelling aan stoom, waardoor de gebruiker het risico loopt zich te branden.
- Verwerk **GEEN** droge ingrediënten zonder vloeistof aan de beker toe te voegen. Het is niet bedoeld voor droog mengen van ingrediënten.
- Voer **GEEN** maalbewerkingen uit.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** zonder deksels op hun plaats. Probeer het vergrendelingsmechanisme **NIET** te omzeilen. Zorg ervoor dat de container en het deksel correct zijn geïnstalleerd vóór gebruik.
- Zorg er vóór gebruik voor dat alle keukengerei uit de containers is verwijderd. Als u dit niet doet, kunnen containers breken en kan dit leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.
- Houd handen en keukengerei uit de containers tijdens het mengen om het risico op ernstig persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te verminderen. Een schraper mag **ALLEEN** worden gebruikt wanneer de processor niet draait.
- Draag het apparaat **NIET** aan de handgreep van de buitenste kom. Houd het apparaat vast door beide zijden van het apparaat onder de kop vast te pakken.
- Verwerk **GEEN** harde, losse ingrediënten of ijsblokjes. Dit apparaat is niet bedoeld voor het verwerken van los bevroren fruit, een blok massief ijs of ijsblokjes.
- Vries het beslag **NIET** schuin in. De beker moet op een vlakke ondergrond in de vriezer worden geplaatst. Beslag dat schuin is ingevroren mag **NIET** worden verwerkt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het reinigen. Dompel de motorunit nooit onder in water of een andere vloeistof. Reinig de motorunit alleen met een zachte, licht vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of agressieve chemicaliën.
- Dit product mag niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Voer elektrische en elektronische apparatuur af bij een geschikt inzamelpunt in overeenstemming met de lokale regelgeving.

Voor het eerste gebruik

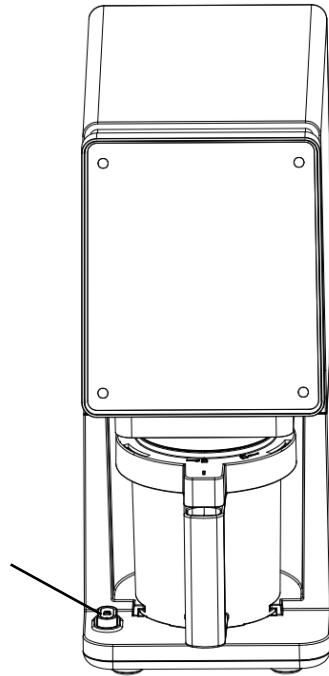
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en beschermfolies van het apparaat en de accessoires.
- Controleer vóór gebruik of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet als een onderdeel gebarsten of beschadigd is.
- Plaats het apparaat op een schoon, droog en vlak oppervlak.
- Was vóór het eerste gebruik alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel (verwerkingsbeker, deksel van de beker, buitenkom, deksel van de buitenkom).
- Spoel het mengmes voorzichtig met de hand af met warm water en een mild afwasmiddel. Let op: Het mengmes is scherp.
- Droog alle onderdelen grondig voordat u het apparaat assembleert.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig en correct is gemonteerd voordat u een programma start.

Tip: Voor optimale hygiëne en prestaties: reinig en droog alle onderdelen na elk gebruik.

Belangrijk: Het mengmes is apart verpakt in een plastic zak en bevindt zich in de doos. Zorg ervoor dat u het mes en alle verpakkingsmaterialen verwijdert voordat u het apparaat gebruikt. Ga voorzichtig te werk bij het uitpakken, aangezien het mes scherp is. Buiten bereik van kinderen houden.

01 Handleiding voor gebruik van het product

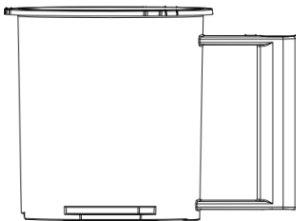
Ontgrendelknop van
de beker



Deksel van de verwerkingsbeker
Vergrendelen met beker



Mes
Plaats onder het deksel van de
verwerkingsbeker, de magneet in het
deksel klikt vast op het mengmes



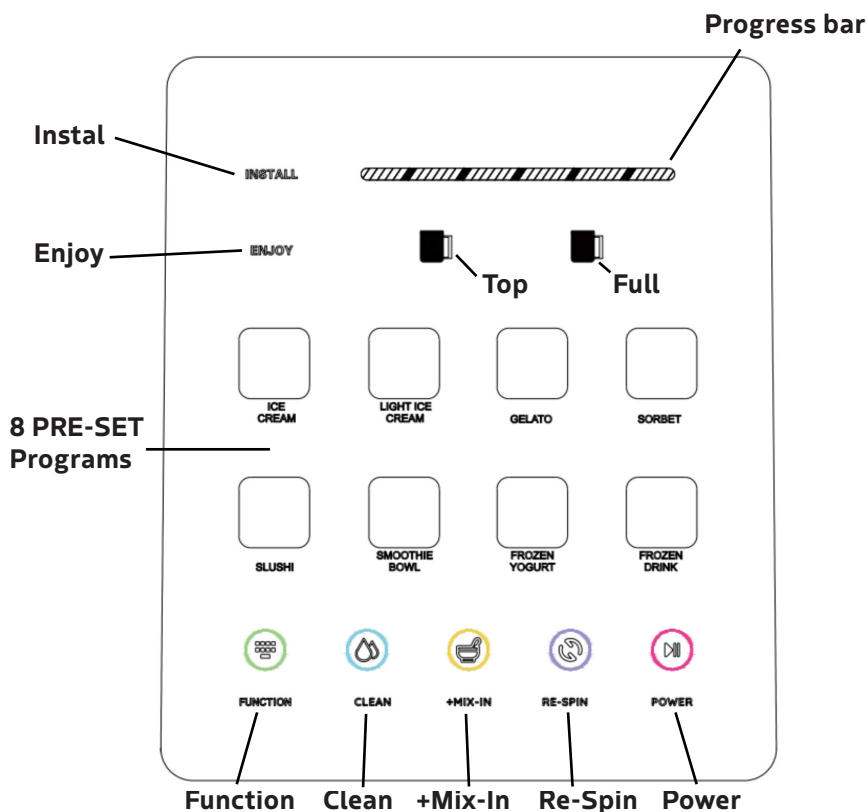
Beker
Stevig vergrendelen met het deksel van
de beker. Plaats de beker correct in de
ijsmachine totdat je een klik hoort. Dit
betekent dat de beker goed vergrendeld is.

02 Display

Bedieningsprogramma's

Elk programma is ontworpen om heerlijke ijs creaties te maken. Programma's verschillen in duur en snelheid, afhankelijk van de optimale instellingen om een perfect romig resultaat te krijgen voor dat type recept.

Wanneer het programma draait, beweegt het mes naar beneden door de bevroren ingrediënten en keert het terug naar het deksel.



LAMPJE 'Install'

Knipperend lampje - Geeft aan dat de beker en het deksel van de beker niet correct zijn geplaatst.

Of dat de beker, het deksel van de beker en het mes opnieuw moeten worden geplaatst.

Continu brandend lampje - Geeft aan dat de beker en het deksel van de beker correct zijn geplaatst.

PROGRESS - Geeft voortgang weer

Geeft de voortgang van het geselecteerde programma aan. Wanneer een programma is voltooid, knipperen alle segmenten vijf keer.

ENJOY-lampje

Knipperend lampje - Geeft aan dat het geselecteerde programma is voltooid.

TOP/FULL-knop

Selecteert het ingrediënt dat verwerkt moet worden.

TOP - Verwerkt ongeveer 1/2 van de inhoud in de beker

FULL - Verwerkt de volledige hoeveelheid ingrediënt

PRE-SET PROGRAM-lampje

Knipperend lampje - Geeft aan dat het PROGRAMMA is geselecteerd.

Wijzig de selectie door de FUNCTION-knop aan te raken.

Start het PROGRAMMA door de ON/OFF (POWER)-knop aan te raken.

FUNCTION-knop

Selecteert het gewenste PROGRAMMA

CLEAN-knop

Gebruik om het mes, de as, de beker en het deksel van de beker te reinigen, met water in de beker.

+MIX-IN-knop

Gebruik nadat u uw dessert heeft verwerkt om extra ingrediënten toe te voegen en te mengen, zoals chocoladestukjes, noten of snoep.

RE-SPIN-knop

Gebruik als het dessert kruimelig lijkt na het uitvoeren van een programma. Dit kan gebeuren als het dessert erg koud is en ijskristallen niet optimaal verwerkt zijn. Gebruik RE-SPIN niet als u mix-ins gebruikt.

POWER (START/STOP)-knop

Gebruik om het apparaat AAN te zetten door deze knop aan te raken.

Gebruik om het apparaat UIT te zetten door deze knop ongeveer 3 seconden aan te raken. Gebruik om het PRE-SET PROGRAMMA te starten/stoppen door deze knop één keer aan te raken.

03 Programma's

ICE CREAM

Ontworpen voor traditioneel romige recepten. Ideaal om recepten met zuivel of zuivelalternatieven om te zetten in dik, romig en schepbaar ijs.

LIGHT ICE CREAM

Ontworpen voor gezondheidsbewuste gebruikers om ijs te maken met weinig suiker of vet, of met suikervervangers. Kies dit programma bij het verwerken van keto- of paleo-recepten.

GELATO

Gemaakt voor Italiaans ijs (gelato).

SORBET

Verandert fruitrecepten met een hoog water- en suikergehalte in romige lekkernijen.

SLUSHIE

Maak een favoriete traktatie uit je jeugd door water en poederdrankmixen of siropen om te zetten in een zijdezachte, drinkbare slushie.

SMOOTHIE BOWL

Ontworpen om water en je favoriete fruitige smaken om te zetten in verfrissende schepjes ijs.

FROZEN YOGHURT

Verander eenvoudig je favoriete yoghurt uit de winkel in gezonde, romige bevroren traktaties met één druk op de knop. Zorg er bij het maken van frozen yoghurt voor dat je volle yoghurt gebruikt met toegevoegde suiker. Verwerk geen magere yoghurt of yoghurt zonder toegevoegde suiker in het apparaat.

FROZEN DRINK

Maakt frozen drinks zoals ijskoffie.

+MIX-IN

Ontworpen om stukjes snoep, koekjes, noten, cereal of bevroren fruit erdoorheen te mengen, om een zojuist verwerkte basis of een kant-en-klare traktatie te personaliseren.

RE-SPIN

Ontworpen om een gladde textuur te garanderen na het uitvoeren van één van de vooraf ingestelde programma's. RE-SPIN is vaak nodig wanneer de basis erg koud is (onder -22°C) en de textuur kruimelig is in plaats van romig.

04 Richtlijnen voor het bereiden en invriezen van het mengsel

Invries tips

1. Vries de ingrediënten in een gekoelde omgeving met een temperatuur tussen -20.0°C en -23.0°C.

2. Meng de ingrediënten goed, laat het mengsel een paar minuten staan en zet het daarna in de vriezer om in te vriezen. Dit vermindert de vorming van luchtbellen in de vloeistof en verbetert de textuur.

3. Plaats geen harde ingrediënten zoals noten, hele koekjes, fruit met pitten of hele vruchten in de beker om in te vriezen. Dit kan de machine beschadigen tijdens het verwerken.

- Vries de bekera **NIET** schuin in. Plaats de beker altijd op een vlakke, horizontale ondergrond in de vriezer.
- Een staande vriezer werkt het beste. Een vrieskist wordt niet aanbevolen, omdat deze extreem lage temperaturen kan bereiken waardoor de basis te hard kan worden om te verwerken.
- Vries de basis minimaal 24 uur in. Ook als het bevroren lijkt, moet de basis volledig hard en gelijkmatig bevroren zijn voordat deze goed verwerkt kan worden.
- Bespaar tijd door meerdere bekera tegelijk voor te bereiden. Bewaar de bekera in je vriezer zodat ze klaar zijn wanneer je zin hebt in een bevroren traktatie.

Het mengsel voorbereiden (aanbevolen)

- Bereid je mengsel (ijsbasis, sorbet, frozen yoghurt, enz.) voordat je de beker vult. Roer of mix tot het glad is en gelijkmatig gemengd.
- Vul de beker alleen tot aan de **MAX FILL**-lijn. Vul niet te vol.
- Als je recept vaste ingrediënten bevat (stukjes fruit, koekjes, chocolade, noten), snijd ze in kleine stukjes en vermijd grote harde stukken.
- Fruit moet worden geplet en gemixt om het sap vrij te maken, of gecombineerd worden met andere ingrediënten en ingevroren worden vóór het verwerken.
- Verwerk geen massief blok ijs of ijsblokjes.

Voor het verwerken

- Haal de beker uit de vriezer en controleer of het oppervlak vlak en gelijkmatig is.
- Als de beker ongelijkmatig is ingevroren, verwerk deze dan niet. Laat het mengsel iets zachter worden, maak het oppervlak indien nodig vlak en vries het opnieuw in.

Als de basis te hard is of de textuur kruimelig is

- Als de basis te hard is om te verwerken, laat de beker dan een paar minuten op kamertemperatuur staan voordat je gaat verwerken.

- Als het resultaat kruimelig is in plaats van romig, gebruik dan de RE-SPIN functie om de textuur te verbeteren.

Waarschuwing: Verwerk geen massief blok ijs of ijsblokjes. Dit apparaat is ontworpen voor het verwerken van bevroren mengsels die in de beker zijn voorbereid.

Laat de beker rusten vóór het verwerken (aanbevolen)

Voor het beste resultaat laat je de bevroren beker 3–5 minuten op kamertemperatuur staan voordat je gaat verwerken. Dit helpt het oppervlak iets zachter te maken en zorgt ervoor dat de machine de basis soepeler verwerkt, wat de textuur verbetert en de motor minder belast.

Opmerking: Laat de beker niet volledig ontdooien. Het mengsel moet bevroren en hard blijven.

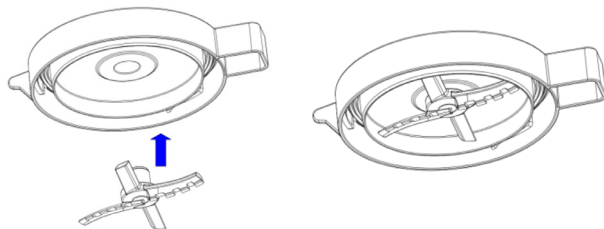
Correcte montage van de beker en het apparaat

1. Stekker aansluiten

Zorg ervoor dat u het netsnoer in het stopcontact steekt en raak vervolgens de Power-knop aan om het apparaat in te schakelen.

2. Mes plaatsen

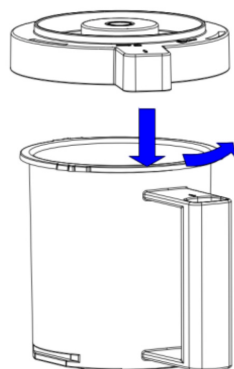
Plaats het mes in de onderkant van het deksel van de beker. Zorg ervoor dat de handgreep van het mes door het middelste gat gaat en dat het mes goed vastzit.



Opmerking: Zorg ervoor dat het mes correct aan het deksel van de kom is bevestigd voordat u het apparaat start. Onjuiste montage kan schade aan de machine veroorzaken. Als u merkt dat het mes tijdens gebruik losraakt, schakel dan de machine uit of koppel de stroomtoevoer los.

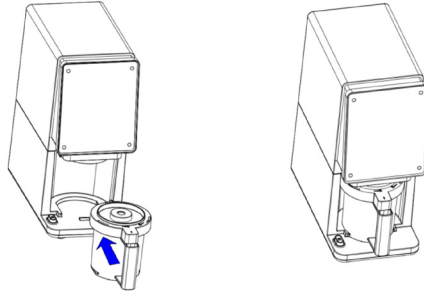
3. Deksel van de beker plaatsen

Voor het verwerken van het mengsel moet het deksel met het gat in het midden op de beker worden bevestigd. Plaats het lipje van het]bekerdeksel iets links van de handgreep van de beker, zodat de lijnen op het deksel en de handgreep op één lijn liggen. Draai het deksel tegen de klok in om te vergrendelen.



4. Beker op het apparaat plaatsen

Na het aansluiten van het apparaat plaatst u de beker met het deksel op de basis, met de handgreep in het midden van het apparaat. Duw de handgreep naar voren richting het apparaat en vergrendel de kom op zijn plaats. U hoort een klik wanneer de kom correct is geplaatst. Het **INSTALL**-lampje gaat branden wanneer het apparaat volledig is gemonteerd en klaar is voor gebruik. Als het lampje knippert, controleer dan of de kom correct is geplaatst. Als **INSTALL** blijft knipperen, verwijder dan de kom en controleer het bekerdeksel en het mes. Zorg ervoor dat het bekerdeksel en het mes correct zijn gemonteerd. Monteer opnieuw na ongeveer 2 seconden.



5. FUNCTION-knop aanraken

Gebruik de FUNCTION-knop om de programma's te selecteren die u wilt gebruiken.

Knipperend lampje - Geeft aan dat het PROGRAMMA is geselecteerd.

6. Start/Stop

Knipperend lampje van de Start/Stop-knop - Geeft aan dat het PROGRAMMA is geselecteerd.

Raak de Start/Stop-knop aan om te starten met het verwerken van de ingrediënten. Raak de Start/Stop-knop aan om het apparaat te stoppen.

Opmerking: Na het starten zal de machine de bevroren ingrediënten fijn snijden en mengen tot heerlijke desserts volgens de geselecteerde functie. Tijdens het verwerken hoort u een hoog geluid van de motor, dit is normaal. Nadat het dessert is verwerkt, kunt u indien nodig extra ingrediënten toevoegen met de +MIX-IN-knop, zoals chocoladestukjes, noten of snoep.

Als het dessert klonterig wordt na het uitvoeren van het programma, druk dan op de RE-SPIN-knop om opnieuw te mengen. Dit kan gebeuren als het dessert te koud is.

7. Beker verwijderen

Druk op de ontgrendelknop van de beker en trek de handgreep van de beker naar achteren, weg van het apparaat.

8. Deksel en mes verwijderen

Draai het deksel met de klok mee om te ontgrendelen. Verwijder het mes van de onderkant van het bekerdeksel.

05 Reiniging van het apparaat

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen reinigt of vastpakt.

LET OP: Het mes is scherp. Ga er voorzichtig mee om.
Reinigingsprogramma (spoelcyclus)

Reinigingsprogramma (spoelcyclus) Stap 1: Vul de lege, gebruikte container met water en plaats deze vervolgens correct in de buitenkom en bevestig het deksel.

Let op: Het waterniveau moet onder de MAX-markering blijven.

Stap 2: Plaats de kom op de motorbasis. Selecteer de stand FULL en druk vervolgens op de CLEAN-knop. Het spoelproces start.

Stap 3: Wanneer het proces is voltooid, verschijnt ENJOY op het display en kunt u de kom en container van de motorbasis verwijderen. Droog alle onderdelen grondig.

Stap 4: Reinig de mengas met een vochtige doek.

- Reiniging van verwijderbare onderdelen

- Was alle onderdelen die in contact komen met voedsel na elk gebruik.
- Gebruik warm water en een mild afwasmiddel.
- Spoel grondig af en laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opnieuw monteert of opbergt.

- Reiniging van de motorbasis

- Dompel de motorbasis niet onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig de motorbasis met een zachte, licht vochtige doek. Droog grondig.

- Belangrijke opmerkingen

- Gebruik geen schurende sponsjes, agressieve reinigingsmiddelen of oplosmiddelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Zorg er altijd voor dat alle onderdelen volledig droog zijn vóór het volgende gebruik.
- Omdat er magneten in het deksel van de kom zitten, kan de hoge temperatuur van de vaatwasser de magnetische werking verminderen. Daarom raden wij aan om dit onderdeel met de hand te reinigen.

- Vaatwasserbestendige onderdelen

- De bekertjes zijn vaatwasserbestendig (bovenste rek aanbevolen).
- Voor het beste resultaat: spoel onderdelen kort na gebruik af om te voorkomen dat resten opdrogen.

- Reiniging van het mes (handwas aanbevolen)

- Het mengmes moet na gebruik met de hand worden afgespoeld.

Let op: Het mes is scherp. Ga voorzichtig te werk en reinig met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het mes grondig voordat u het opbergt of opnieuw monteert.

06 Probleemoplossingsgids

1. Het apparaat beweegt op het werkblad tijdens het verwerken.

- Zorg ervoor dat het werkblad en de voetjes van het apparaat schoon en droog zijn.

2. Het bevroren dessert is vloeibaar en niet stevig na het verwerken.

- Als de basis na het verwerken nog zacht is, zet de beker dan terug in de vriezer voor enkele uren of totdat de gewenste consistentie is bereikt.
- Voor het beste resultaat: vries de basis minimaal 24 uur in en verwerk direct nadat u deze uit de vriezer haalt. Als de verwerkte basis nog steeds niet stevig is, probeer dan de vriezer op een lagere temperatuur in te stellen. Het apparaat is ontworpen om basissen te verwerken tussen -12°C en -20°C .
- Het vet- of suikergehalte in uw recept kan te hoog zijn. Raadpleeg de receptengids en gebruik de meegeleverde recepten als richtlijn voor het beste resultaat.

3. Het bevroren dessert ziet er kruimelig of poederig uit na het verwerken.

- Wanneer basissen in zeer koude vriezers worden ingevroren, kunnen ze kruimelig uit de machine komen. Gebruik na het One-Touch Programma het RE-SPIN programma om uw bevroren dessert gladder en romiger te maken.
- Het vet- of suikergehalte in uw recept kan te laag zijn. Raadpleeg de receptengids en gebruik de meegeleverde recepten als richtlijn voor het beste resultaat.

4. Het scherm gaat niet aan.

- Controleer of het apparaat is aangesloten op een werkend stopcontact voordat u de bekerconstructie plaatst. Raak daarna de powerknop aan.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is gemonteerd voor gebruik. Als het apparaat is ingeschakeld en de bekerconstructie niet correct is geplaatst, knippert het INSTALL-lampje.
- Het apparaat staat niet toe om programma's direct achter elkaar uit te voeren. Tussen programma's door trekt u de beker eruit en controleert u het resultaat. Zorg ervoor dat het mes correct is gemonteerd voordat u de beker weer naar voren in het apparaat duwt en een nieuw programma start.

5. Het INSTALL-lampje knippert.

- De bekerconstructie is niet geplaatst of niet correct geplaatst. Zorg ervoor dat het mes is geplaatst, het bekerdeksel is bevestigd en het bekerdeksel op de beker is geplaatst. Plaats daarna de bekerconstructie in de basis van het apparaat. Het INSTALL-lampje brandt continu.

6.Het laatste lampje van de voortgangsbalk knippert.

- De motor is overbelast en moet worden gereset. Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de beker en laat het apparaat ongeveer 25 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Verwijder het bekerdeksel en het mes. Controleer of er geen ingrediënten vastzitten in het bekerdeksel.
- Zorg ervoor dat het mes correct is gemonteerd.
- De ingrediënten die u probeert te verwerken zijn mogelijk te compact. Zorg ervoor dat u ingrediënten gebruikt met suiker of vet. Volg de recepten in de receptengids voor het beste resultaat.
- Uw vriezer kan erg koud staan. Het apparaat is ontworpen om basissen te verwerken tussen -12°C en -20°C. Pas de instelling van uw vriezer aan, zet de beker voorin de vriezer of laat de beker een paar minuten op het werkblad staan vóór het verwerken.
- Verwerk geen massief blok ijs, ijsblokjes of harde, losse ingrediënten.

7.De middelste twee lampjes van de voortgangsbalk knipperen.

- Annuleer het proces. De mengas trekt terug naar de oorspronkelijke positie. Verwijder de beker, controleer of het bekerdeksel en het mes correct zijn geplaatst en probeer het programma opnieuw.

8.De laatste drie lampjes van de voortgangsbalk knipperen.

- Het proces kan niet worden voltooid of de werktijd overschrijdt de limiet. De mengas trekt terug naar de oorspronkelijke positie. Verwijder de beker, controleer of het bekerdeksel en het mes correct zijn geplaatst en probeer het programma opnieuw.
- Zorg ervoor dat het mes correct is gemonteerd.
- De ingrediënten die u probeert te verwerken zijn mogelijk te compact. Zorg ervoor dat u ingrediënten gebruikt met suiker of vet. Volg de recepten in de receptengids voor het beste resultaat.
- Uw vriezer kan erg koud staan. Het apparaat is ontworpen om basissen te verwerken tussen -12°C en -20°C. Pas de instelling van uw vriezer aan, zet de beker voorin de vriezer of laat de bevroren ingrediënten een paar minuten op het werkblad staan vóór het verwerken.
- Verwerk geen massief blok ijs, ijsblokjes of harde, losse ingrediënten.

9.Ingrediënten zijn schuin ingevroren in de vriezer.

- Voor het beste resultaat: verwerk GEEN beker die schuin is ingevroren of als de beker is uitgeschept en daarna ongelijkmatig opnieuw is ingevroren.
- Maak het oppervlak van uw ijs altijd weer glad voordat u opnieuw invriest. Als de beker ongelijkmatig is ingevroren, zet de beker dan in de koelkast zodat de ingrediënten kunnen smelten. Klop vervolgens goed door zodat de ingrediënten weer gemengd zijn. Zorg er bij het opnieuw invriezen voor dat u de beker op een vlakke ondergrond in de vriezer plaatst.

10. De beker komt niet los van de motorbasis na het verwerken.

- Wacht ongeveer 2 minuten en probeer daarna de buitenkom opnieuw te verwijderen. Houd de ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat ingedrukt en trek aan de handgreep van de kom om te verwijderen. Dit kan enige kracht vereisen.
- Om te voorkomen dat de beker vast komt te zitten, moet de holte bovenop het mes volledig droog zijn vóór het verwerken.
- Het reinigen en drogen van het mes tussen beurten voorkomt dit.
- Het reinigen en drogen van het apparaat tussen beurten voorkomt dit.
- Het reinigen en drogen van de mengas tussen beurten voorkomt dit.

11. De beker is bekrast.

- Lichte krassen in de beker zijn normaal bij regelmatig gebruik. Om krassen te beperken, bereidt u ingrediënten in een aparte kom en voorkomt u agressief gebruik van metalen keukengerei in de beker. Reinig met zachte, niet-schurende doeken.



Laat je inspireren en ontdek onze recepten

07 Technische specificaties

Productnaam: BluMill Ijsmachine

Model / type: KF-2501

Nominale spanning: 220~240V AC

Nominale frequentie: 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 800W

Afmetingen: 16.4 x 32.4 x 37 cm

Gebruiksomgeving: Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis

Land van herkomst: China



Afvalverwerking en recycling (WEEE)

Dit apparaat is een elektrisch apparaat en mag niet bij het huishoudelijk afval worden weggegooid. Breng het apparaat aan het einde van de levensduur naar een officieel inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Gooi dit product niet weg bij het reguliere huishoudelijke afval.

Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt of een lokaal recyclingcentrum.

Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren en recyclen van elektrische apparaten.

Door dit product op de juiste manier af te voeren, helpt u grondstoffen te besparen en schade aan het milieu te voorkomen.

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et au traitement d'ingrédients alimentaires comme décrit dans ce manuel (par ex. fruits surgelés et bases de dessert pour des desserts type sorbet/glace). Il n'est pas destiné à un usage commercial ni au traitement d'articles non alimentaires. Utilisez l'appareil uniquement avec les récipients et accessoires fournis.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur l'étiquette signalétique correspondent à votre alimentation électrique.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe, un système de commande à distance ou tout dispositif qui met l'appareil en marche automatiquement.
- N'utilisez pas l'appareil en continu pendant de longues périodes. Si le moteur ralentit, s'arrête ou si l'appareil s'éteint, mettez-le sur **ARRÊT**, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement avant de redémarrer. Ne forcez pas les ingrédients dans la machine. Éliminez les blocages uniquement lorsque l'appareil est sur **ARRÊT** et débranché.
- Ne branchez ou ne débranchez jamais l'appareil avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est mouillé. Si l'appareil devient humide, débranchez-le et laissez-le sécher complètement avant utilisation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Utilisez l'appareil uniquement pour traiter des aliments comme décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation peut provoquer des dommages ou des blessures.

- Respectez et suivez attentivement tous les avertissements et instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces en mouvement pouvant présenter un risque pour l'utilisateur.
- Vérifiez le contenu afin de vous assurer que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.
- Mettez l'appareil sur **ARRÊT**, puis débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche par son corps et retirez-la de la prise. Ne débranchez **JAMAIS** en tirant sur le cordon flexible.
- Avant utilisation, lavez toutes les pièces pouvant entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de lavage indiquées dans ce manuel.
- Avant chaque utilisation, inspectez la lame pour détecter tout dommage. Si la lame est tordue ou si un dommage est suspecté, contactez le fabricant afin d'organiser un remplacement.
- N'utilisez **PAS** cet appareil à l'extérieur. Il est conçu uniquement pour un usage domestique en intérieur.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après un dysfonctionnement, une chute ou tout dommage quel qu'il soit. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En cas de dommage, contactez le fabricant pour une intervention.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée (y compris récipients fissurés, couvercles endommagés ou composants tordus/tranchants). Remplacez les pièces endommagées avant toute utilisation ultérieure.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire. En cas de dommage, veuillez contacter le fabricant pour une intervention.
- Les rallonges **NE** doivent **PAS** être utilisées avec cet appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, **NE** plongez **PAS** l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec un quelconque liquide.
- **NE** laissez **PAS** le cordon pendre au bord des tables ou des plans de travail. Le cordon peut s'accrocher et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- **NE** laissez **PAS** l'appareil ou le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres appareils de chauffage.

- Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'unité moteur dégagées. Ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation et ne le placez pas sur des surfaces molles pouvant bloquer la circulation de l'air.
- Ne laissez **PAS** les enfants utiliser cet appareil ni l'utiliser comme un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont supervisés.
- Cet appareil n'est **PAS** destiné à être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Utilisez **UNIQUEMENT** les accessoires et pièces fournis avec le produit ou recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne placez **JAMAIS** la lame sur la base moteur sans l'avoir d'abord fixée au couvercle du bol extérieur et sans que le couvercle soit fixé au bol extérieur.
- Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du récipient lors du chargement et de l'utilisation.
- Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne remplissez **PAS** les récipients au-delà des lignes **MAX FILL**.
- N'utilisez **PAS** l'appareil avec un récipient vide.
- Ne mettez **PAS** au micro-ondes les récipients ou accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne laissez **JAMAIS** l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

- Ne mélangez **PAS** de liquides chauds. Cela peut entraîner une accumulation de pression et une exposition à la vapeur, ce qui peut présenter un risque de brûlure pour l'utilisateur.
- Ne traitez **PAS** d'ingrédients secs sans ajouter de liquide dans le gobelet. Il n'est pas destiné au mixage à sec.
- N'effectuez **PAS** d'opérations de broyage.
- N'utilisez **JAMAIS** l'appareil sans les couvercles en place. N'essayez PAS de neutraliser le mécanisme de verrouillage. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont correctement installés avant utilisation.
- Avant utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles ont été retirés des récipients. Le non-retrait des ustensiles peut provoquer la rupture des récipients et entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Gardez les mains et les ustensiles hors des récipients pendant le mixage afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un racloir peut être utilisé **UNIQUEMENT** lorsque le processeur ne fonctionne pas.
- Ne transportez PAS l'appareil par la poignée du bol extérieur. Tenez l'appareil en saisissant les deux côtés de l'appareil sous la tête.
- Ne traitez PAS d'ingrédients durs et libres ou de glace. Cet appareil n'est pas destiné à traiter des fruits surgelés en vrac, un bloc de glace solide ou des glaçons.
- Ne congeler **PAS** les pots en biais. Le récipient doit être placé sur une surface plane dans le congélateur. Les pots congelés en biais ne doivent PAS être traités.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Ne plongez jamais l'unité moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez l'unité moteur uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou de produits chimiques agressifs.
- Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Déposez les équipements électriques et électroniques dans un point de collecte approprié conformément à la réglementation locale.

Avant la première utilisation

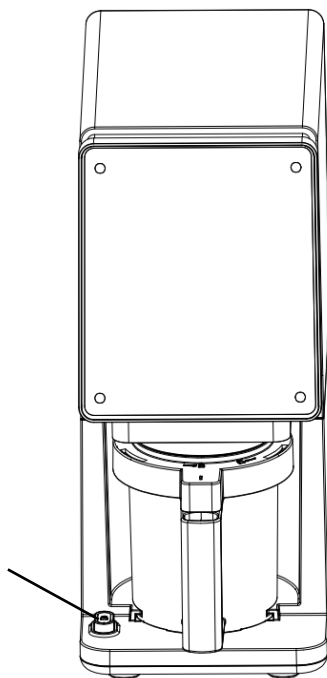
- Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants et films de protection de l'appareil et des accessoires.
- Vérifiez avant utilisation que toutes les pièces sont incluses et intactes. N'utilisez pas l'appareil si une pièce est fissurée ou endommagée.
- Placez l'appareil sur une surface propre, sèche et plane.
- Lavez avant la première utilisation toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments (gobelet de préparation, couvercle du gobelet, bol extérieur, couvercle du bol extérieur).
- Rincez soigneusement la lame de mélange à la main avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux. Attention : la lame de mélange est tranchante.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant d'assembler l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est entièrement et correctement assemblé avant de lancer un programme.

Astuce: Pour une hygiène et des performances optimales, nettoyez et séchez toutes les pièces après chaque utilisation.

Important : La lame de mélange est emballée séparément dans un sac en plastique et se trouve à l'intérieur de la boîte. Veillez à retirer la lame et tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Manipulez avec précaution lors du déballage, car la lame est tranchante. Tenir hors de portée des enfants.

01 Guide d'utilisation du produit

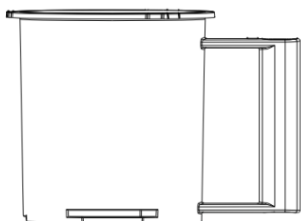
Guide d'utilisation du produit



Couvercle du gobelet de préparation
Verrouiller avec le gobelet



Lame
Placer sous le couvercle du gobelet de préparation, l'aimant dans le couvercle de préparation s'enclenchera sur la lame de mélange

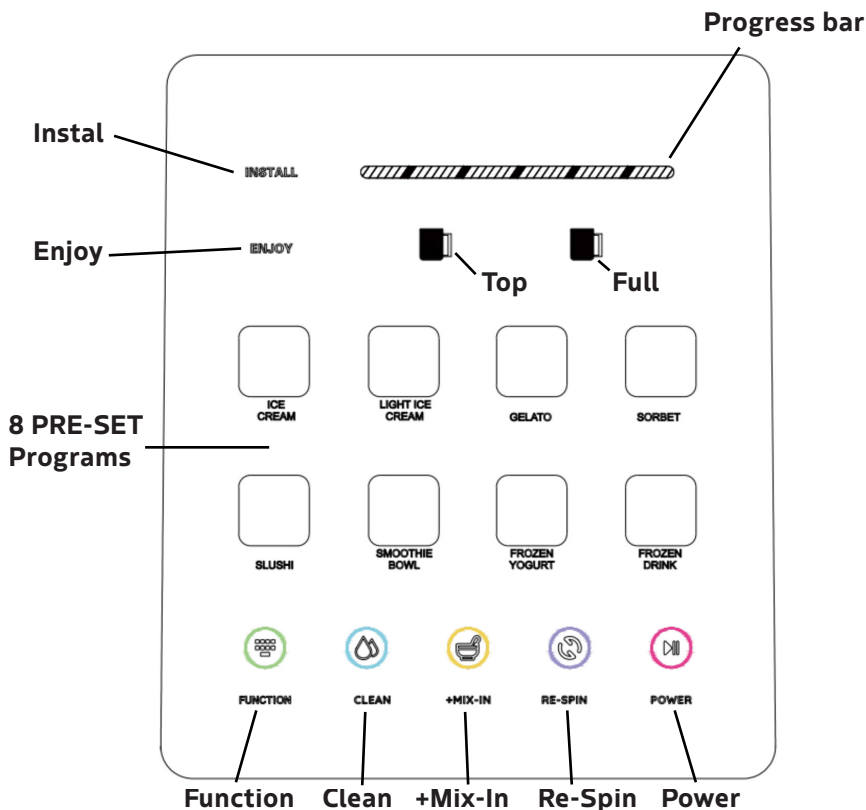


Gobelet
Verrouiller solidement avec le couvercle du gobelet et l'unité principale
Bouton de déverrouillage du gobelet

Programmes tactiles

Chaque programme est conçu intelligemment pour préparer de délicieuses créations. Les programmes varient en durée et en vitesse selon les réglages optimaux afin d'obtenir un résultat parfaitement crémeux pour ce type de recette.

Lorsque le programme est en cours, la lame descend à travers les ingrédients congelés et remonte jusqu'au couvercle.



Voyant « Install »

Voyant clignotant - Indique que le gobelet et le couvercle du gobelet ne sont pas correctement installés.

Ou que le gobelet, le couvercle du gobelet et la lame doivent être réinstallés.

Voyant fixe - Indique que le gobelet et le couvercle du gobelet sont correctement installés.

Progress - Indique la progression

Indique la progression du programme sélectionné. Lorsque le programme est terminé, tous les segments clignotent cinq fois.

Voyant ENJOY

Voyant clignotant - Indique que le programme sélectionné est terminé.

Bouton TOP/FULL

Sélectionne l'ingrédient à traiter.

TOP - Traite environ 1/2 du contenu dans le gobelet

FULL - Traite la quantité complète d'ingrédient

Voyant PRE-SET PROGRAM

Voyant clignotant - Indique que le PROGRAMME est sélectionné.

Modifiez la sélection en touchant le bouton FUNCTION.

Démarrez le PROGRAMME en touchant le bouton ON/OFF (POWER).

Bouton FUNCTION

Sélectionne le PROGRAMME souhaité.

Bouton CLEAN

Utilisez-le pour nettoyer la lame, l'axe, le gobelet et le couvercle du gobelet, avec de l'eau dans le gobelet.

Bouton +MIX-IN

Utilisez-le après avoir préparé votre dessert pour ajouter et mélanger des ingrédients, comme des pépites de chocolat, des noix ou des friandises.

Bouton RE-SPIN

Utilisez-le si le dessert semble friable après l'exécution d'un programme.

Cela peut arriver si le dessert est très froid et que les cristaux de glace ne sont pas traités de manière optimale.

N'utilisez pas RE-SPIN si vous utilisez des mix-ins.

Bouton POWER (START/STOP)

Utilisez ce bouton pour allumer l'appareil en le touchant.

Utilisez ce bouton pour éteindre l'appareil en le touchant pendant environ 3 secondes. Utilisez ce bouton pour démarrer/arrêter le programme PRE-SET en le touchant une fois.

03 Programmes

ICE CREAM

Conçu pour des recettes traditionnellement gourmandes. Idéal pour transformer des recettes à base de produits laitiers ou d'alternatives aux produits laitiers en glaces épaisses, crémeuses et faciles à servir à la cuillère.

LIGHT ICE CREAM

Conçu pour les consommateurs soucieux de leur santé afin de préparer des glaces faibles en sucre ou en matières grasses, ou utilisant des substituts de sucre. À choisir lors du traitement de recettes keto ou paleo.

GELATO

Créé pour la glace italienne (gelato).

SORBET

Transforme les recettes à base de fruits, riches en eau et en sucre, en délices crémeux.

SLUSHIE

Recréez une friandise préférée de l'enfance en transformant de l'eau et des préparations en poudre pour boissons ou des sirops en un slushie soyeux, lisse et facile à boire.

SMOOTHIE BOWL

Conçu pour transformer de l'eau et vos saveurs fruitées préférées en boules de glace rafraîchissantes.

FROZEN YOGHURT

Transformez facilement vos yaourts préférés du commerce en desserts glacés sains et crémeux, d'une simple pression sur un bouton. Lors de la préparation de frozen yoghurt, assurez-vous d'utiliser un yaourt entier avec du sucre ajouté. Ne traitez pas de yaourt écrémé ou de yaourt sans sucre ajouté dans l'appareil.

Frozen Drink

Prépare des boissons glacées plus épaisses et plus lisses.

+MIX-IN

Conçu pour incorporer des morceaux de bonbons, biscuits, noix, céréales ou fruits surgelés afin de personnaliser une base tout juste préparée ou une friandise du commerce.

RE-SPIN

Conçu pour assurer une texture lisse après l'exécution de l'un des programmes prédéfinis. RE-SPIN est souvent nécessaire lorsque la base est très froide (en dessous de -22°C) et que la texture est friable plutôt que crémeuse.

04 Directives de préparation du mélange et de congélation

Conseils de congélation

1. Veuillez congeler les ingrédients dans un environnement réfrigéré avec une température comprise entre -20.0°C et -23.0°C.

2. Veuillez bien mélanger les ingrédients, laissez reposer le mélange quelques minutes, puis placez-le au congélateur pour le congeler. Cela réduit la formation de bulles dans le liquide et améliore la texture.

3. Ne mettez pas d'ingrédients durs tels que des noix, des biscuits entiers, des fruits avec noyaux, ou des fruits entiers dans le gobelet pour la congélation. Cela peut endommager la machine lors du traitement des aliments.

- Ne congeler **PAS** les gobelets en biais. Placez toujours le gobelet sur une surface plane et horizontale dans le congélateur.
- Un congélateur vertical fonctionne le mieux. Un congélateur coffre n'est pas recommandé, car il peut atteindre des températures extrêmement basses qui peuvent rendre la base trop dure à traiter.
- Congelez la base pendant au moins 24 heures. Même si elle semble congelée, la base doit être complètement solide et congelée de manière uniforme avant de pouvoir être traitée correctement.
- Gagnez du temps en préparant plusieurs gobelets à la fois. Gardez les gobelets dans votre congélateur afin qu'ils soient prêts chaque fois que vous souhaitez déguster une friandise glacée.

Préparer le mélange (recommandé)

- Préparez votre mélange (base de glace, sorbet, frozen yoghurt, etc.) avant de remplir le gobelet. Remuez ou mixez jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
- Remplissez le gobelet uniquement jusqu'à la ligne **MAX FILL**. Ne le remplissez pas trop.
- Si votre recette contient des ingrédients solides (morceaux de fruits, biscuits, chocolat, noix), coupez-les en petits morceaux et évitez les gros morceaux durs.
- Les fruits doivent être écrasés et mixés afin de libérer leur jus, ou être combinés avec d'autres ingrédients et congelés avant le traitement.
- Ne traitez pas un bloc de glace solide ni des glaçons.

Avant le traitement

- Sortez le gobelet du congélateur et vérifiez que la surface est plate et uniforme.
- Si le gobelet a congelé de manière inégale, ne le traitez pas. Laissez-le ramollir légèrement, nivelez la surface si nécessaire, puis recongelez.

Si la base est trop dure ou si la texture est friable

- Si la base est trop dure à traiter, laissez le gobelet reposer à température ambiante pendant quelques minutes avant le traitement.
- Si le résultat est friable plutôt que crémeux, utilisez la fonction RE-SPIN pour améliorer la texture.

Avertissement : Ne traitez pas un bloc de glace solide ni des glaçons. Cet appareil est conçu pour traiter des mélanges congelés préparés dans le gobelet.

Laissez le gobelet reposer avant le traitement (recommandé)

Pour de meilleurs résultats, laissez le gobelet congelé reposer à température ambiante pendant 3 à 5 minutes avant le traitement. Cela aide à ramollir légèrement la surface et permet à la machine de traiter la base plus facilement, améliorant la texture et réduisant l'effort sur le moteur.

Remarque : Ne laissez pas le gobelet décongeler complètement. Le mélange doit rester congelé et solide.

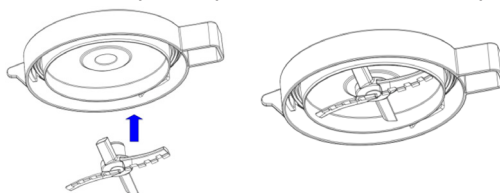
Guide d'assemblage et de traitement

1. Brancher l'appareil

Assurez-vous de brancher le cordon d'alimentation dans la prise, puis touchez le bouton Power pour allumer l'appareil.

2. Installer la lame

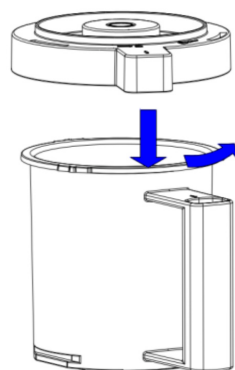
Insérez la lame dans la partie inférieure du couvercle du gobelet. Assurez-vous que la poignée de la lame passe par le trou central et que la lame est bien fixée.



Remarque : Avant de démarrer l'appareil, assurez-vous que la lame est correctement fixée au couvercle du bol. Un assemblage incorrect peut endommager la machine. Si vous remarquez que la lame se détache pendant le fonctionnement, éteignez la machine ou débranchez l'alimentation.

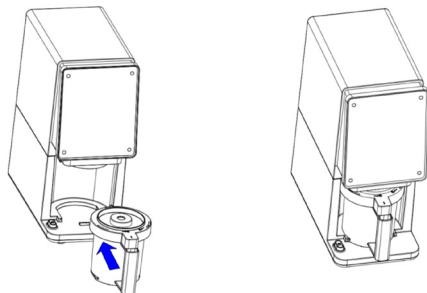
3. Installer le couvercle du gobelet

Avant de traiter le mélange, le couvercle avec le trou au centre doit être fixé sur le gobelet.. Positionnez la languette du couvercle du gobelet légèrement à gauche de la poignée du gobelet, afin que les repères sur le couvercle et la poignée soient alignés. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller.



4. Installer le gobelet sur l'appareil

Après avoir branché l'appareil, placez le gobelet avec son couvercle sur la base, avec la poignée au centre de l'appareil. Poussez la poignée vers l'avant de l'appareil et verrouillez le bol en place. Vous entendrez un clic lorsque le bol est correctement installé. Le voyant **INSTALL** s'allume lorsque l'appareil est entièrement assemblé et prêt à l'emploi. Si le voyant clignote, assurez-vous que le bol est correctement installé. Si **INSTALL** continue de clignoter, retirez le bol et vérifiez le couvercle du gobelet et la lame. Assurez-vous que le couvercle du gobelet et la lame sont correctement assemblés. Réassemblez après environ 2 secondes.



5. Toucher le bouton **FUNCTION**

Touchez le bouton **FUNCTION** une fois à la fois pour sélectionner les programmes que vous souhaitez utiliser.

Voyant clignotant - Indique que le **PROGRAMME** est sélectionné.

6. Start/Stop

Voyant clignotant du bouton Start/Stop - Indique que le programme est sélectionné.

Touchez le bouton Start/Stop pour commencer à traiter les ingrédients.

Touchez le bouton Start/Stop pour arrêter l'appareil.

Remarque : Après le démarrage, la machine coupera finement et mélangera les ingrédients congelés pour obtenir de délicieux desserts selon la fonction sélectionnée. Pendant le traitement, vous entendrez un bruit de fonctionnement du moteur à grande vitesse, ce qui est normal.

Une fois le dessert terminé, si vous devez ajouter des ingrédients, vous pouvez utiliser le bouton **+MIX-IN**, par exemple des pépites de chocolat, des noix ou des bonbons. Si le dessert devient grumeleux après l'exécution du programme, appuyez sur le bouton **RE-SPIN** pour mélanger à nouveau. Cela peut arriver si le dessert est trop froid.

7. Retirer le gobelet

Appuyez sur le bouton de déverrouillage du gobelet et tirez la poignée du gobelet vers l'arrière, loin de l'appareil.

8. Retirer le couvercle du gobelet et la lame

Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller. Retirez la lame de la partie inférieure du couvercle du gobelet.

05 Nettoyage de l'appareil

Avvertissement : Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer ou de manipuler des pièces.

Attention : La lame est tranchante. Manipulez-la avec précaution.

Programme de nettoyage (cycle de rinçage)

Étape 1 : Remplissez le récipient vide et utilisé avec de l'eau, puis placez-le correctement dans le bol extérieur et fixez le couvercle.

Attention : Le niveau d'eau doit rester en dessous du repère MAX.

Étape 2 : Placez le bol sur la base moteur. Sélectionnez la position FULL, puis appuyez sur le bouton CLEAN. Le processus de rinçage démarre.

Étape 3 : Lorsque le processus est terminé, ENJOY apparaît sur l'écran et vous pouvez retirer le bol et le récipient de la base moteur. Séchez soigneusement toutes les pièces.

Étape 4 : Nettoyez l'axe de mélange avec un chiffon humide.

- Nettoyage des pièces amovibles Was alle onderdelen die in contact komen met voedsel na elk gebruik.

- Lavez après chaque utilisation toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
- Utilisez de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux.
- Rincez soigneusement et laissez toutes les pièces sécher complètement avant le remontage ou le rangement.

- Nettoyage de la base moteur

- Ne plongez pas la base moteur dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Nettoyez la base moteur à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humide. Séchez soigneusement.

•

- Remarques importantes

- N'utilisez pas d'éponges abrasives, de produits de nettoyage agressifs ou de solvants, car ils peuvent endommager l'appareil.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces sont complètement sèches avant la prochaine utilisation.
- Comme il y a des aimants à l'intérieur du couvercle du bol, la température élevée du lave-vaisselle peut réduire leur magnétisme. Par conséquent, nous recommandons de le nettoyer vous-même.

- Pièces compatibles lave-vaisselle

- Les gobelets passent au lave-vaisselle (panier supérieur recommandé).
- Pour de meilleurs résultats, rincez les pièces peu après utilisation afin d'éviter que des résidus ne sèchent.

Avertissement : Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le - Nettoyage de la lame (lavage à la main recommandé)
La lame de mélange doit être rincée à la main après utilisation.
Attention : La lame est tranchante. Manipulez-la avec précaution et nettoyez-la avec de l'eau tiède et un liquide vaisselle doux.
Séchez soigneusement la lame avant de la ranger ou de la remonter.

06 Guide de dépannage

1.L'appareil bouge sur le plan de travail pendant le traitement.

- Assurez-vous que le plan de travail et les pieds de l'appareil sont propres et secs.

2.La friandise glacée est liquide et non solide après le traitement.

- Si la base est molle après le traitement, remettez le gobelet au congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
- Pour de meilleurs résultats, congelez la base pendant au moins 24 heures et traitez-la immédiatement après l'avoir sortie du congélateur. Si la base traitée n'est toujours pas ferme, essayez de régler votre congélateur à une température plus froide. L'appareil est conçu pour traiter des bases entre -12°C en -20°C
- La proportion de matières grasses ou de sucre peut être trop élevée dans votre recette. Consultez le guide des recettes et utilisez les recettes incluses comme référence pour obtenir les meilleurs résultats.

3.La friandise glacée semble friable ou poudreuse après le traitement.

- Lorsque les bases sont congelées dans des congélateurs très froids, elles peuvent ressortir friables. Après avoir lancé le programme One-Touch, utilisez le programme RE-SPIN pour rendre votre friandise glacée plus lisse et plus crémeuse.
- La proportion de matières grasses ou de sucre peut être trop faible dans votre recette. Consultez le guide des recettes et utilisez les recettes incluses comme référence pour obtenir les meilleurs résultats.

4.L'écran ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise fonctionnelle avant d'installer l'assemblage du gobelet. Puis touchez le bouton d'alimentation.
- Assurez-vous que l'appareil est entièrement assemblé et prêt à l'emploi. Si l'appareil est allumé et que l'assemblage du gobelet n'est pas correctement installé, le voyant INSTALL clignotera.
- L'appareil ne permet pas d'exécuter des programmes l'un après l'autre. Entre les programmes, retirez le gobelet et vérifiez le résultat. Assurez-vous que la lame est correctement assemblée avant de pousser le gobelet vers l'avant dans l'appareil et de lancer un autre programme.

5. Le voyant **INSTALL** clignote.

- L'assemblage du gobelet n'est pas installé ou n'est pas correctement installé. Assurez-vous que la lame est installée, que le couvercle du gobelet est fixé et que le couvercle du gobelet est installé sur le gobelet. Ensuite, placez l'assemblage du gobelet dans la base de l'appareil. Le voyant **INSTALL** reste allumé de manière fixe.

6. Le dernier voyant de la barre de progression clignote.

- Le moteur a été surchargé et doit être réinitialisé. Débranchez l'appareil, retirez le gobelet et laissez l'appareil refroidir pendant environ 25 minutes avant de le relancer.
- Retirez le couvercle du gobelet et la lame. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque le couvercle du gobelet.
- Assurez-vous que la lame est correctement assemblée.
- Les ingrédients que vous essayez de traiter peuvent être trop denses. Assurez-vous d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des matières grasses. Suivez les recettes du guide des recettes pour de meilleurs résultats.
- Votre congélateur peut être très froid. L'appareil est conçu pour traiter des bases entre -12°C et -20°C. Modifiez le réglage de votre congélateur, placez le gobelet à l'avant du congélateur ou laissez le gobelet quelques minutes sur le plan de travail avant le traitement.
- Ne traitez pas un bloc de glace solide, des glaçons ou des ingrédients durs et libres.

7. Les deux voyants centraux de la barre de progression clignent.

- Annulez le processus. L'axe de mélange se rétractera à sa position d'origine. Retirez le gobelet, vérifiez que le couvercle du gobelet et la lame sont correctement installés et essayez de relancer le programme.

8. Les trois derniers voyants de la barre de progression clignent.

- Le processus ne peut pas être terminé ou le temps de fonctionnement dépasse la limite. L'axe de mélange se rétractera à sa position d'origine. Retirez le gobelet, vérifiez que le couvercle du gobelet et la lame sont correctement installés et essayez de relancer le programme.
- Assurez-vous que la lame est correctement assemblée.
- Les ingrédients que vous essayez de traiter peuvent être trop denses. Assurez-vous d'utiliser des ingrédients contenant du sucre ou des matières grasses. Suivez les recettes du guide des recettes pour de meilleurs résultats.
- Votre congélateur peut être très froid. L'appareil est conçu pour traiter des bases entre -12°C et -20°C. Modifiez le réglage de votre congélateur, placez le gobelet à l'avant du congélateur ou laissez les ingrédients congelés quelques minutes sur le plan de travail avant le traitement.
- Ne traitez pas un bloc de glace solide, des glaçons ou des ingrédients durs et libres.

9. Les ingrédients ont congelé en biais dans le congélateur.

- Pour de meilleurs résultats, NE traitez PAS un gobelet qui a été congelé en biais ou si le gobelet a été entamé puis recongelé de manière inégale.
- Lissez toujours la surface de votre glace avant de recongeler. Si le gobelet est congelé de manière inégale, placez-le au réfrigérateur pour permettre aux ingrédients de fondre. Puis fouettez pour vous assurer que les ingrédients sont bien mélangés. Lors de la recongélation, assurez-vous de placer le gobelet sur une surface plane dans votre congélateur.

10. Le gobelet ne se libère pas de la base moteur après le traitement.

- Attendez environ 2 minutes, puis essayez de retirer à nouveau le bol extérieur. Maintenez le bouton de déverrouillage sur le côté gauche de l'appareil et tirez sur la poignée du bol pour retirer. Cela peut nécessiter un certain effort.
- Pour éviter que le gobelet ne reste coincé dans l'appareil, assurez-vous que la cavité sur le dessus de la lame est complètement sèche avant le traitement.
- Nettoyer et sécher la lame entre les cycles permet d'éviter cela.
- Nettoyer et sécher l'appareil entre les cycles permet d'éviter cela.
- Nettoyer et sécher l'axe de mélange entre les cycles permet d'éviter cela.

11. Le gobelet est rayé.

- De légères rayures sur le gobelet sont normales après une utilisation régulière. Pour éviter les rayures, préparez les ingrédients dans un bol séparé et évitez l'utilisation agressive d'ustensiles métalliques dans le gobelet. Nettoyez avec des chiffons doux non abrasifs.



Laissez-vous inspirer et découvrez nos recettes sur

07 Spécifications techniques

Nom du produit : Machine à glace BluMill

Modèle / type : KF-2501

Tension nominale : 220~240V AC

Fréquence nominale : 50-60 Hz

Puissance nominale : 800W

Dimensions; 16.4 x 32.4 x 37 cm

Environnement d'utilisation : Usage domestique en intérieur uniquement

Pays d'origine : Chine



Élimination et recyclage (DEEE/WEEE)

Cet appareil est un équipement électrique et ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. À la fin de sa durée de vie, apportez l'appareil à un point de collecte officiel des déchets d'équipements électriques et électroniques. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires.

Déposez l'appareil dans un centre de collecte agréé ou un centre de recyclage local.

Respectez la réglementation locale concernant l'élimination et le recyclage des appareils électriques.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à préserver les ressources et à prévenir les dommages à l'environnement.



BluMill



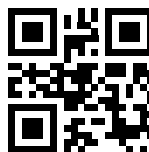
Distributed by: **OCG Retail B.V.**

Eemnesserweg 11-10

1251 NA Laren

the Netherlands

klantenservice@omnichannelgroup.com



www.blumill.nl