

**Betty Bossi**

## **Glacemaschine Softy, 0.5 Liter Sorbetière Softy, 0.5 litre**



### **Betriebs- und Montageanleitung Instructions de montage et mode d'emploi**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte  
und entdecken Sie leckere Rezepte:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses  
et découvrir de délicieuses recettes:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Art.-Nr./Nr. d'art. 32370

## Inhalt

Rezepte.....	4
Vanilleglace .....	4
Fior di Latte Glace .....	6
Cola Slushie.....	8
Blutorangenglace.....	10
Zitronensorbet.....	12
Ice-Schokolade-Milchshake.....	14
Frozen-Joghurt.....	16
Schokolade-Glace .....	18
Mango Vibrante Drink.....	20
Sicherheitshinweise.....	22
Vor der Inbetriebnahme .....	28
Gerätebeschreibung.....	29
Die Programme / Das Bedienfeld.....	30
Inbetriebnahme .....	33
Überhitzungsschutz .....	40
Reinigung .....	40
Lagerung .....	42
Problembehebung .....	43
Service / Entsorgung .....	46
Technische Daten .....	47

## Sommaire

Recettes.....	5
Glace vanille .....	5
Glace fior di latte.....	7
Slushie au cola .....	9
Glace à l'orange sanguine.....	11
Sorbet au citron .....	13
Frappé au chocolat .....	15
Yogourt glacé .....	17
Glace au chocolat.....	19
Mango Vibrante Drink.....	21
Directives de sécurité .....	48
Avant la première utilisation .....	54
Description de l'appareil.....	55
Les programmes / Le tableau de commande .....	56
Mise en service .....	59
Protection contre la surchauffe .....	66
Nettoyage .....	66
Rangement .....	68
Dépannage.....	69
Service / Mise au rebut .....	72
Données techniques.....	73

## Vanilleglace - Ice Cream

Vor- und Zubereiten: 20 Min. + Gefrieren: 24 Std.

### Kurzbeschreibung

Diese Vanilleglace kannst du perfekt vorbereiten. Die Vanillemasse wird mind. 24 Std. tiefgekühlt, danach ist sie griffbereit und innert Minuten zu einer cremigen samtigen Glace gerührt.

### Zutaten

- 2.2 dl Vollmilch
- 1 dl Halbrahm
- 1 frisches Ei
- 40 g Zucker
- 1 Vanillestängel

### Hinweise

Hinweis: Verwende bei dieser Glace das Programm Ice Cream.

### So wirds gemacht

Milch, Rahm, Ei und Zucker mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides begeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.

Creme in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

Tipp: Lieber Zimtglace? Dann füge 0.75 TL Zimt vor dem Re-Spin zur Glace und bereite die Glace fertig zu.

Tipp: Liebst du Caramel? Dann füge 1 EL Caramel-Brotaufstrich (z.B. Lotus) vor dem Re-Spin zur Glace und bereite die Glace fertig zu.

Glacébehälter mit der gefrorenen Creme in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die gewünschte Portion (Top, Bottom oder Full) wählen. Programm Ice Cream wählen und starten. Nach Ende des Schneideprozesses, den Deckel öffnen, ist die Masse noch krümelig, erneut dieselbe Portion wählen und Re-Spin starten, um eine cremige Glace zu erhalten.

**Nährwert pro Portion: kcal 308 / F 18 / Kh 27 / E 8**

## Glace vanille - Ice Cream

Mise en place et préparation: 20 min. + congélation: 24 heures

### Brève description

Vous pouvez sans problème préparer cette glace vanille à l'avance. Il suffit de congeler la masse au moins 24 h, elle sera alors prête à l'emploi et se transformera en une glace onctueuse en quelques minutes.

### Ingrédients

- 2.2 dl de lait entier
- 1 dl de demi-crème
- 1 œuf frais
- 40 g de sucre
- 1 gousse de vanille

### Remarques

Remarque: pour cette glace, sélectionner le programme Ice Cream.

### Et voici cela se fait

Dans une casserole, mélanger au fouet lait, crème, œuf et sucre. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter les deux, amener au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Éloigner aussitôt la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Filtrer la crème dans un grand bol en inox, laisser refroidir.

Verser la crème dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

Suggestion: pour une version à la cannelle, ajouter  $\frac{3}{4}$  de c.c. de cannelle à la glace avant de lancer Re-Spin pour terminer la glace.

Suggestion: pour une version au caramel, ajouter 1 c.s. de pâte à tartiner au caramel (p.ex. Lotus) à la glace avant de lancer Re-Spin pour terminer la préparation.

Placer le pot et son contenu congelé dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion désirée (Top, Bottom, Full). Choisir le programme Ice Cream et démarrer. Une fois le processus terminé, ouvrir le couvercle et si la glace est encore grumeleuse, sélectionner de nouveau la même portion et lancer Re-Spin pour obtenir une consistance onctueuse.

### Informations nutritionnelles par portion:

**kcal 308 / Lipides 18 / Glucides 27 / Protéines 8**

## Rezepte

### Fior di Latte Glace - Gelato

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Milder Rahmgeschmack in einer luftig-cremigen Fior di Latte Glace. Diese Glace kannst du perfekt mindestens 1 Tag im Voraus zubereiten und ist in wenigen Minuten servierbereit.

#### Zutaten

1.5 dl Vollmilch  
2 dl Halbrahm  
55 g Puderzucker  
0.75 EL Zitronensaft

#### Hinweise

Hinweis: Verwende bei dieser Glace das Programm Gelato.

Tipp: Für Kaffeeglace ½ EL sofort lösliches Kaffeepulver unter die Milch-Rahmmasse rühren.

Tipp: Lieber Stracciatella-Glace? Sobald die Fior di Latte Glace zubereitet ist, kannst du 10 g Schokolade-Späne in die Mitte des Glacebehälters geben und das Programm Mix-in starten.

#### So wirds gemacht

Milch, Rahm, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Schwingbesen in einer Schüssel gut verrühren, in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

Glacebehälter mit der gefrorenen Masse in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die gewünschte Portion (Top, Bottom, Full) wählen. Programm Gelato wählen und starten. Nach Ende des Schneideprozesses, den Deckel öffnen, ist die Masse noch krümelig, erneut dieselbe Portion wählen und Re-Spin starten, um eine cremige Glace zu erhalten

**Nährwert pro Portion:** kcal 399 / F 27 / Kh 35 / E 5

## Recettes

### Glace fior di latte - Gelato

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Une glace fior di latte onctueuse au bon goût de crème. Vous pouvez très bien la préparer au moins un jour à l'avance, elle sera ensuite prête à servir en quelques minutes.

#### Ingrédients

1.5 dl de lait entier  
2 dl de demi-crème  
55 g de sucre glace  
0.75 c.s. de jus de citron

#### Remarques

Remarque: pour cette glace, sélectionner le programme Gelato.

Suggestion: pour une glace moka, incorporer ½ c.s. de café soluble en poudre au mélange lait-crème.

Suggestion: vous préférez une glace stracciatella? Dès que la glace fior di latte est prête, ajouter 10 g de copeaux de chocolat au centre du pot à glace, puis lancer le programme Mix-in.

#### Et voici cela se fait

Bien mélanger au fouet dans un grand bol lait, crème, sucre glace et jus de citron, verser dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

Placer le pot et son contenu congelé dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion désirée (Top, Bottom, Full). Choisir le programme Gelato et démarrer. Une fois le processus terminé, ouvrir le couvercle et si la glace est encore grumeleuse, sélectionner de nouveau la même portion et lancer Re-Spin pour obtenir une consistance onctueuse.

**Informations nutritionnelles par portion:**

kcal 399 / Lipides 27 / Glucides 35 / Protéines 5

## Rezepte

### Cola Slushie - Slushie

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Erfrischender Cola-Slushie – eisgekühlt und spritzig. Perfekt mind. 1 Tag im Voraus zum Vorbereiten und dann in kurzer Zeit servierbereit. Deine Party-Gäste werden begeistert sein.

#### Zutaten

4.2 dl Cola-Getränk (Coca Cola)

#### Hinweise

Hinweis: Verwende das Programm Slushie.

Hinweis: Zuckerfreies Cola-Getränk oder andere Limonaden mit künstlichem Süsstoff gesüsst ist für dieses Rezept nicht geeignet. Verwende das klassische gezuckerte Cola-Getränk, so bekommst du das perfekte Ergebnis.

Tipp: Für Slushies können alle üblichen Süssgetränke oder Limonaden sowie isotonische Sportgetränke mit Zucker verwendet werden.

#### So wirds gemacht

Cola-Getränk in einem Messbecher mit einem Löffel so lange rühren, bis alle Kohlensäure entwichen ist. 2½ dl davon in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren. Restliche Cola im Kühlschrank aufbewahren.

Glacemaschine mit der gefrorenen Cola ca. 5 Min. antauen lassen. Kühl gestellte Cola auf die gefrorene Cola giessen, in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die ganze Portion wählen (Full). Programm Slushie wählen und starten. Sollte die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht sein, erneut die ganze Portion wählen und Re-Spin starten. Slushie sofort servieren.

Nährwert pro Portion: kcal 92 / F 0 / Kh 23 / E 0

## Recettes

### Slushie au cola - Slushie

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Slushie au cola rafraîchissant, glacé et pétillant. Idéal à préparer au moins un jour à l'avance, il est ensuite prêt à servir en un rien de temps. Vos invités vont adorer!

#### Ingrédients

4.2 dl de boisson au cola (Coca-Cola)

#### Remarques

Remarque: Sélectionner le programme Slushie.

Remarque: Les boissons au cola sans sucre ou les limonades édulcorées artificiellement ne conviennent pas pour cette recette. Utiliser un cola sucré classique pour obtenir un résultat parfait.

Suggestion: pour les slushies, vous pouvez utiliser toutes les boissons sucrées ou limonades classiques ainsi que les boissons sportives isotoniques contenant du sucre.

#### Et voici cela se fait

Brasser la boisson au cola avec une cuillère dans un bol gradué jusqu'à ce que tout le gaz se soit échappé. En verser 2½ dl dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures. Garder le reste du cola au réfrigérateur.

Laisser décongeler un peu le contenu du pot env. 5 minutes. Y verser le cola réfrigéré, placer dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion entière (Full). Choisir le programme Slushie et démarrer. Si la consistance souhaitée n'est pas encore atteinte, sélectionner de nouveau la portion entière et lancer Re-Spin. Servir le slushie aussitôt.

#### Informations nutritionnelles par portion:

kcal 92 / Lipides 0 / Glucides 23 / Protéines 0

## Rezepte

### Blutorangenglace - Fruit Ice

Vor- und Zubereiten: 5 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Erfrischende Blutorangenglace mit fruchtiger Säure und intensiver Farbe. Perfekt zum Vorbereiten und in kurzer Zeit eiskalt bereit zum Servieren.

#### Zutaten

4 dl Blutorangensaft  
20 g Puderzucker

#### Hinweise

Hinweis: Verwende bei dieser Glace das Programm Fruit Ice.  
Tipp: Fruit Ice kann mit verschiedenen Fruchtsäften hergestellt werden, wie z.B. Multivitamin, Granatapfelsaft und Mangosaft.

#### So wirds gemacht

Blutorangensaft in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen, Puderzucker gut darunterrühren. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

1 EL Wasser, kalt

Glacébehälter mit der gefrorenen Masse in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die gewünschte Portion (Top, Bottom, Full) wählen. Programm Fruit Ice wählen und starten. Nach Ende des Schneideprozesses, den Deckel öffnen, das Wasser begeben, erneut dieselbe Portion wählen und Re-Spin starten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Nährwert pro Portion:** kcal 137 / F 0 / Kh 33 / E 1

## Recettes

### Glace à l'orange sanguine - Fruit Ice

Mise en place et préparation: 5 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Glacé rafraîchissante à l'orange sanguine, à l'acidité fruitée et à la couleur intense. Parfaite à préparer à l'avance, prête à servir en un rien de temps.

#### Ingrédients

4 dl de jus d'orange sanguine  
20 g de sucre glace, selon goût

#### Remarques

Remarque: pour cette glace, sélectionner le programme Fruit Ice.  
Suggestion: les glaces fruitées peuvent se préparer avec différents jus de fruits, p.ex. multivitaminé, grenade ou mangue.

#### Et voici cela se fait

Verser le jus d'orange sanguine dans le pot à glace (sans poignée), bien incorporer le sucre glace. Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

1 c.s. d'eau, froide

Placer le pot et son contenu congelé dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion désirée (Top, Bottom, Full). Choisir le programme Fruit Ice et démarrer. Une fois le processus terminé, ouvrir le couvercle, ajouter l'eau, sélectionner de nouveau la même portion et lancer Re-Spin pour obtenir la consistance souhaitée.

#### Informations nutritionnelles par portion:

kcal 137 / Lipides 0 / Glucides 33 / Protéines 1

## Rezepte

### Zitronensorbet - Sorbet

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Spritziges Zitronensorbet – erfrischend, fruchtig. Dieses Sorbet lässt sich mind. 1 Tag im Voraus zubereiten und schnell zu einem cremigen Sorbet servieren.

#### Hinweise

Hinweis: Verwende bei dieser Glace das Programm Sorbet.

Tipp: Rezept kann ersetzt werden durch Pfirsich & Ananas aus der Dose. 300 g Dosenobst mit der Flüssigkeit fein pürieren und für 24 h einfrieren. Anschliessend mit dem Sorbet-Programm weiterverarbeiten.

#### Zutaten

- 2 Bio-Zitronen
- 2 dl Wasser
- 110 g Puderzucker

#### So wirds gemacht

Die Hälfte der Zitronenschale in eine Schüssel reiben, den Saft dazupressen (ergibt ca. 1 dl). Wasser und Puderzucker darunterrühren, in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

0.5 EL Wasser, kalt

Glacébehälter mit der gefrorenen Masse in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die gewünschte Portion (Top, Bottom, Full) wählen. Programm Sorbet wählen und starten. Nach Ende des Schneideprozesses, den Deckel öffnen, das Wasser begeben, erneut dieselbe Portion wählen und Re-Spin starten, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

**Nährwert pro Portion:** kcal 244 / F 0 / Kh 59 / E 1

## Recettes

### Sorbet au citron – Sorbet

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Un sorbet pétillant au citron, frais et fruité. La base peut se préparer au moins un jour à l'avance, elle se transforme ensuite rapidement en un sorbet crémeux

#### Remarques

Remarque: pour cette glace, sélectionner le programme Sorbet.

Suggestion: la recette peut être remplacée par des pêches ou de l'ananas en boîte. Mixer finement 300 g de fruits en boîte avec leur liquide et laisser prendre 24 h au congélateur. Ensuite, poursuivre la préparation à l'aide du programme Sorbet.

#### Ingrédients

- 2 citron bio
- 2 dl d'eau
- 110 g de sucre glace

#### Et voici cela se fait

Râper la moitié du zeste du citron dans un grand bol, ajouter tout le jus pressé (soit env. 1 dl). Incorporer l'eau et le sucre glace, verser dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

0.5 c.s. d'eau, froide

Placer le pot et son contenu congelé dans le bol (avec poignée) de la sorbeteière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion désirée (Top, Bottom, Full). Choisir le programme Sorbet et démarrer. Une fois le processus terminé, ouvrir le couvercle, ajouter l'eau, sélectionner de nouveau la même portion et lancer Re-Spin pour obtenir la consistance souhaitée.

#### Informations nutritionnelles par portion:

kcal 244 / Lipides 0 / Glucides 59 / Protéines 1

## Ice-Schokolade-Milchshake - Milk Shake

Vor- und Zubereiten: 15 Min. + Gefrieren: 24 Std.

### Kurzbeschreibung

Milchshake mit Kakaopulver und dies eisgekühlt. Perfekt zum Vorbereiten, so hast du schnell den Shake zubereitet und der heisse Sommertag kann mit kühlem Kopf beginnen.

### Hinweise

Hinweis: Verwende das Programm Milk Shake.

Hinweis: Alle Glacesorten aus der Glacemaschine Softy können auch als Milkshakes zubereitet werden. Giesse jeweils 1,3 dl Milch auf die mind. 24 Std. gefrorene Masse und verwende das Programm Milk-Shake.

Tipp: Vanille-Milchshake lässt sich einfach zubereiten. Statt Kakao-pulver 1 Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen und mit dem Vanillezucker unter die Milch-Rahmmischung rühren.

### Zutaten

- 1.2 dl Milchdrink (120 g)
- 1.3 dl Halbrahm (130 g)
- 20 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 EL Kakaopulver

### So wirds gemacht

Milch, Rahm, Zucker, Vanillezucker und Kakaopulver mit dem Schwingbesen in einer Schüssel verrühren, in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

1.3 dl Milchdrink (130 g), kalt

Glacébehälter mit der gefrorenen Masseca. 5 Min. antauen lassen. Milch dazugiessen, in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die ganze Portion wählen (Full). Programm Milk Shake wählen und starten. Milchshake sofort servieren.

**Nährwert pro Portion: kcal 300 / F 20 / Kh 24 / E 7**

## Frappé au chocolat - Milk Shake

Mise en place et préparation: 15 min. + congélation: 24 heures

### Brève description

Un frappé cacaoaté servi glacé. Parfait à préparer à l'avance et prêt en un rien de temps, pour garder la tête fraîche même sous la chaleur de l'été.

### Remarques

Remarque: Sélectionner le programme Milk Shake.

Remarque: Toutes les glaces préparées avec la sorbetière Softy peuvent se transformer en frappé. Verser 1,3 dl de lait sur la masse préalablement congelée au moins 24 h et choisir le programme Milk Shake.

Suggestion: le frappé à la vanille est tout aussi facile à préparer. Remplacer le cacao en poudre par 1 gousse de vanille. La fendre dans la longueur, gratter les graines et les ajouter au mélange lait-crème en même temps que le sucre vanillé.

### Ingrédients

- 1.2 dl de lait drink (120 g)
- 1.3 dl de demi-crème (130 g)
- 20 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.s. de cacao en poudre

### Et voici cela se fait

Mélanger au fouet dans un grand bol lait, crème, sucre, sucre vanillé et cacao en poudre, verser dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

1.3 dl de lait drink (130 g), froid

Laisser décongeler un peu le contenu du pot env. 5 minutes. Y verser le lait, placer dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion entière (Full). Choisir le programme Milk Shake et démarrer. Servir le frappé aussitôt.

### Informations nutritionnelles par portion:

**kcal 300 / Lipides 20 / Glucides 24 / Protéines 7**

## Rezepte

### Frozen-Joghurt - Frozen Yogurt

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Frozen Joghurt in der Glacemaschine zubereiten. Perfekt zum Vorbereiten, die erfrischende Alternative zu Glace.

#### Hinweise

Hinweis: Verwende bei dieser Glace das Programm Frozen Yogurt.

Tipp: Du kannst mit allen Fruchtjoghurts dieses Rezept zubereiten. Anstelle des griechischen Joghurts z.B. Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosen- oder Mangojoghurt verwenden. Verwende jedoch nur die Hälfte des Zuckers.

#### Zutaten

330 g griechisches Joghurt nature  
80 g Puderzucker  
0.5 EL Zitronensaft

#### So wirds gemacht

Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft mit dem Schwingbesen in einer Schüssel verrühren, in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

Glacébehälter mit der gefrorenen Joghurtmasse in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die gewünschte Portion (Top, Bottom, Full) wählen. Programm Frozen Yogurt wählen und starten. Nach Ende des Schneideprozesses, erneut gewünschte Portion wählen und Re-Spin starten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Nährwert pro Portion:** kcal 283 / F 11 / Kh 37 / E 8

## Recettes

### Yogourt glacé - Frozen Yogurt

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Ce yogourt glacé se prépare facilement à l'avance dans la sorbetière. Une alternative rafraîchissante à la crème glacée.

#### Remarques

Remarque: pour cette glace, sélectionner le programme Frozen Yogurt.

Suggestion: cette recette peut aussi se préparer avec n'importe quel yogourt aux fruits. Remplacer le yogourt à la grecque par une variété à la fraise, à la framboise, à l'abricot ou à la mangue. N'ajouter toutefois que la moitié du sucre.

#### Ingrédients

330 g de yogourt à la grecque nature  
80 g de sucre glace  
0.5 c.s. de jus de citron

#### Et voici cela se fait

Mélanger au fouet dans un grand bol yogourt, sucre glace et jus de citron, verser dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

Placer le pot et son contenu congelé dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion désirée (Top, Bottom, Full). Choisir le programme Frozen Yogurt et démarrer. Une fois le processus terminé, sélectionner de nouveau la même portion et lancer Re-Spin pour obtenir la consistance souhaitée.

#### Informations nutritionnelles par portion:

**kcal 283 / Lipides 11 / Glucides 37 / Protéines 8**

## Rezepte

### Schokolade-Glace – Light Ice Cream

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Leichte Schokoladeglace, perfekt zum Vorbereiten. Die Glace ist schnell und einfach servierbereit.

#### Hinweise

Hinweis: Verwende bei dieser Glace das Programm Light Ice Cream.

Tipp: Für Matcha-Glace kannst du statt Kakaopulver ca. 1 ¼ TL Matchapulver verwenden.

#### Zutaten

2 dl Milchdrink  
1.75 dl Halbrahm  
25 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker  
3 EL Kakaopulver

#### So wirds gemacht

Milch, Rahm, Zucker, Vanillezucker und Kakaopulver mit dem Schwingbesen in einer Schüssel verrühren, in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

1 EL Milchdrink

Glacebehälter mit der gefrorenen Masse in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die gewünschte Portion (Top, Bottom, Full) wählen. Programm Light Ice Cream wählen und starten. Nach Ende des Schneideprozesses, den Deckel öffnen, die Milch begeben, erneut dieselbe Portion wählen und Re-Spin starten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Nährwert pro Portion: kcal 362 / F 25 / Kh 26 / E 7**

## Recettes

### Glace au chocolat – Light Ice Cream

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Glace légère au chocolat, parfaite à préparer à l'avance. Vite fait et facile à servir.

#### Remarques

Remarque: pour cette glace, sélectionner le programme Light Ice Cream.

Suggestion: pour une glace au matcha, remplacer le cacao par env. 1¼ c.c. de thé vert en poudre (matcha).

#### Ingrédients

2 dl de lait drink (120 g)  
1.75 dl de demi-crème (130 g)  
25 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
3 c.s. de cacao en poudre

#### Et voici cela se fait

Mélanger au fouet dans un grand bol lait, crème, sucre, sucre vanillé et cacao en poudre, verser dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat dans le congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

1 c.s. de lait drink

Placer le pot et son contenu congelé dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion désirée (Top, Bottom, Full). Choisir le programme Light Ice Cream et démarrer. Une fois le processus terminé, ouvrir le couvercle, ajouter le lait, sélectionner de nouveau la même portion et lancer Re-Spin pour obtenir la consistance souhaitée.

#### Informations nutritionnelles par portion:

**kcal 362 / Lipides 25 / Glucides 26 / Protéines 7**

## Rezepte

### Mango Vibrante Drink - Frozen Drink

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 24 Std.

#### Kurzbeschreibung

Der alkoholfreie Cocktail begeistert mit einem harmonischen Zusammenspiel aus fruchtiger Süsse des Mangosafts und der feinen Bitternote des Martini Vibrante.

#### Zutaten

1.2 dl Martini Vibrante  
1.5 dl Mangosaft (150 g)  
40 g Zucker  
1 EL Limettensaft

#### Hinweise

Hinweis: Verwende bei diesem Drink das Programm Frozen Drink.

#### So wirds gemacht

Martini Vibrante, Mangosaft, Zucker und Limettensaft mit dem Schwingbesen in einer Schüssel verrühren, in den Glacebehälter (ohne Griff) giessen. Behälter flach in den Tiefkühler stellen, mind. 24 Std. gefrieren.

1.2 dl Mangosaft (120 g), kalt

Glacébehälter mit der gefrorenen Masse ca. 5 Min. antauen lassen. Mangosaft dazugiessen, in den Behälter (mit Griff) der Glacemaschine stellen. Deckel korrekt verschliessen, die ganze Portion wählen (Full). Programm Frozen Drink wählen und starten. Drink sofort geniessen.

**Nährwert pro Portion:** kcal 159 / F 1 / Kh 37 / E 1

## Recettes

### Mango Vibrante Drink - Frozen Drink

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 24 heures

#### Brève description

Ce cocktail sans alcool séduit par une harmonie parfaite entre la douceur fruitée du jus de mangue et la fine note d'amertume du Martini Vibrante.

#### Ingrédients

1.2 dl de Martini Vibrante  
1.5 dl de jus de mangue (150 g)  
40 g de sucre  
1 c.s. de jus de citron vert

#### Remarques

Remarque: pour ce cocktail, sélectionner le programme Frozen Drink.

#### Et voici cela se fait

Mélanger au fouet dans un grand bol Martini Vibrante, jus de mangue, sucre et jus de citron vert, verser dans le pot à glace (sans poignée). Placer le pot à plat au congélateur, laisser prendre au moins 24 heures.

1.2 dl de jus de mangue (120 g), froid

Laisser décongeler un peu le contenu du pot env. 5 minutes. Y verser le jus de mangue, placer dans le bol (avec poignée) de la sorbetière. Fermer correctement le couvercle, sélectionner la portion entière (Full). Choisir le programme Frozen Drink et démarrer. Déguster le drink sans attendre.

**Informations nutritionnelles par portion:**

kcal 159 / Lipides 1 / Glucides 37 / Protéines 1

## Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickung droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien. Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung

## Sicherheitshinweise

führt zum Verlust der Garantie.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Motorgehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
- Tauchen Sie die Motorbasis zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät in folgenden Fällen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker:
  - bei Störungen während des Gebrauchs,
  - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
  - vor der Reinigung des Geräts,
  - nach dem Gebrauch,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Während des Betriebs niemals den Messeraufsatz berühren. Den Messeraufsatz auch nicht herausnehmen oder einsetzen, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Verletzungsgefahr!

## Sicherheitshinweise

- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere der Motorbasis gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen, nicht überfüllen und das gefüllte Gerät nicht umplatzieren.
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Bringen Sie keine Gegenstände in die Nähe des Messeraufsatzes, während er sich dreht. Der Messeraufsatz oder der Gegenstand können dabei beschädigt oder Sie selber verletzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.

## Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Unterlage. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.

## Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Motorbasis, das Netzkabel oder eines der Zubehörteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
  - Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
  - Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit der Glacemaschine Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.
-  **Achtung, Verletzungsgefahr:**
- Beim Blockieren des Messeraufsatzes das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen. Erst dann die Ursache der Blockade beheben, andernfalls könnten Sie eine schwere Handverletzung erleiden.
  - Gerät nur zusammen- oder auseinanderbauen, wenn der Netzstecker gezogen ist.
  - Haare, Kleidung und Finger immer vom Messeraufsatz fernhalten, besonders, wenn der Netzstecker steckt!
  - Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in den Behälter, solange die Glacemaschine am Stromnetz angeschlossen ist.

## Sicherheitshinweise

- Behandeln Sie den Messeraufsatz vorsichtig, um es nicht zu beschädigen, vor allem auch während der Reinigung. Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Kanten des Messeraufsatzes, um sich nicht zu verletzen!
  - Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zur Glacemaschine.
  - Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.
- Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät**
- Seien Sie beim Transport oder Umplatzieren des Geräts vorsichtig. Schalten Sie das Gerät vorher aus und ziehen Sie den Netzstecker.
  - Während des Betriebs weder mit Händen noch mit Küchenutensilien in den Behälter fassen.
  - Gerät nur mit installiertem Deckel in Betrieb nehmen. Der Messeraufsatz muss immer abgedeckt sein.
  - Sicherheitsverriegelung niemals umgehen.
  - Verwenden Sie das Gerät nur zur Herstellung von Glace und Slushies, Milkshakes oder Frozen Drinks. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät führen. Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen oder Gasen benutzen.
  - Glacebehälter nur bis zur MAX-Markierung befüllen.

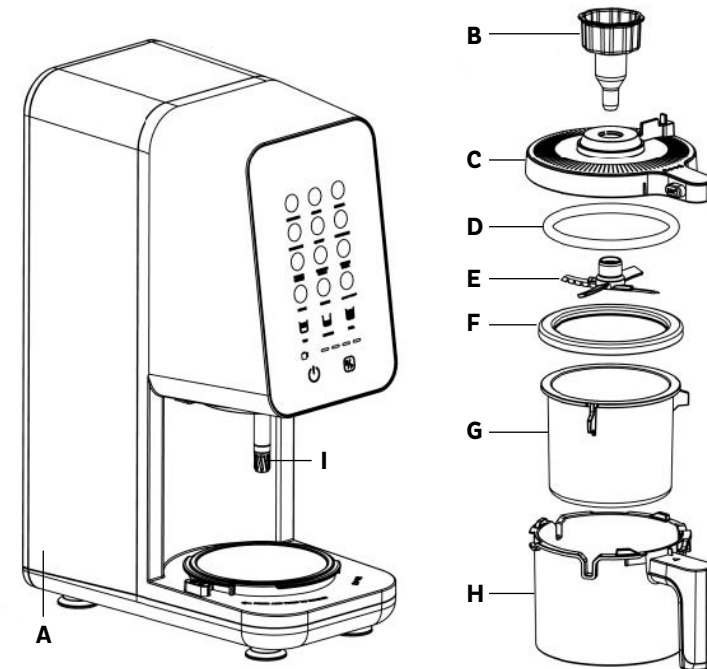
## Sicherheitshinweise / Vor der Inbetriebnahme

- Verarbeiten Sie keine trockenen Zutaten, ohne zusätzlich Flüssigkeit in den Glacebehälter zu geben.
- Gerät nicht mit leerem Glacebehälter einschalten.
- Frieren Sie die Behälter mit der Glacemasse nicht in schräger Position ein. Die Behälter müssen auf einer ebenen Fläche im Gefrierschrank platziert werden. Behälter, die in schräger Position eingefroren wurden, und deren Zutatenoberfläche in der Folge auch nicht eben ist, dürfen NICHT verarbeitet werden.

### Vor der Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
3. Reinigen Sie alle Teile der Glacemaschine vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 40 beschrieben.

## Gerätebeschreibung








- A Motorbasis
- B Montagewerkzeug für Messeraufsatz
- C Deckel des äusseren Behälters
- D Dichtungsring für Deckel des äusseren Behälters
- E Messeraufsatz
- F Deckel für Glacebehälter
- G Glacebehälter (2 Stück)
- H Äusserer Behälter mit Griff
- I Antriebswelle

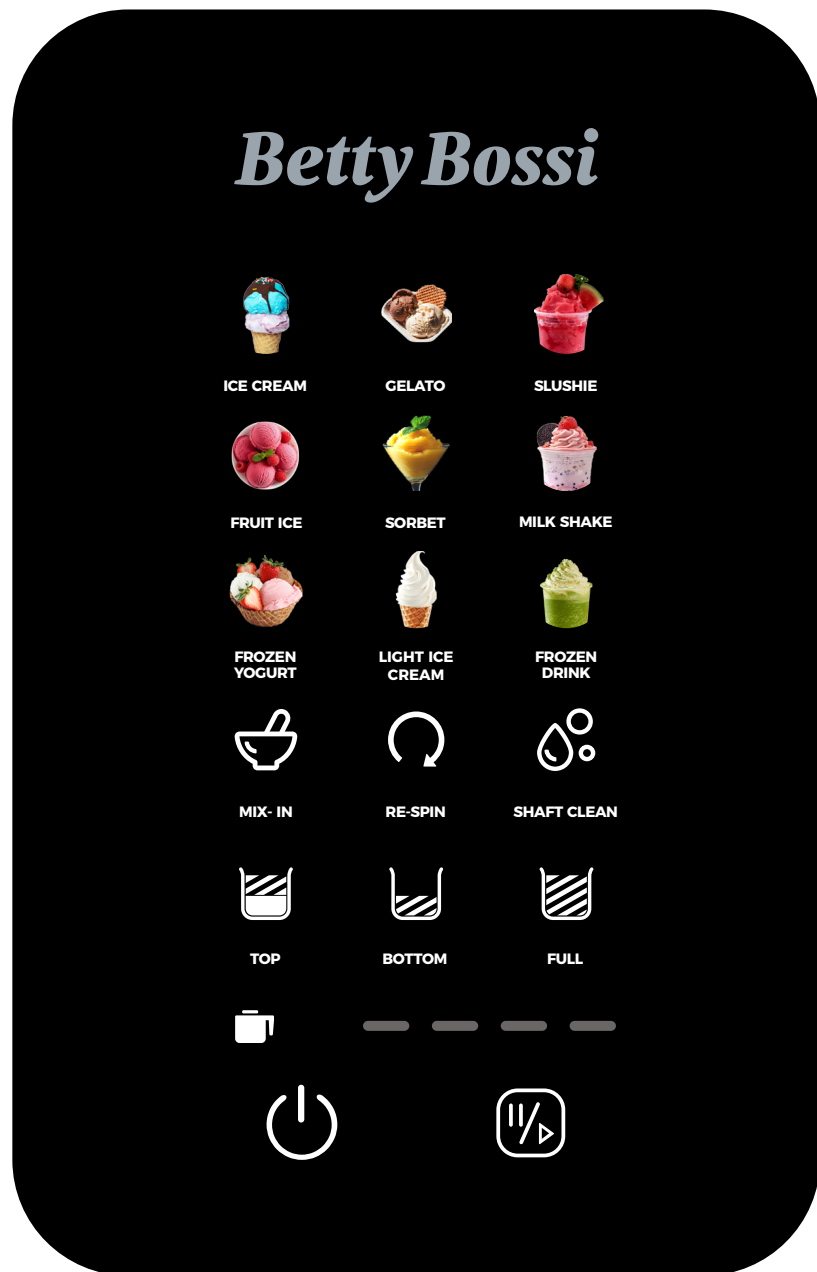
## Die Programme / Das Bedienfeld

 <b>EIN/AUS</b>	Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein oder aus.
 <b>START</b>	Mit dieser Taste starten Sie die Glacezubereitung bzw. pausieren sie.
 <b>TOP</b>	Wenn nur der Inhalt der oberen Hälfte des Glacebehälters verarbeitet werden soll.
 <b>BOTTOM</b>	Wenn nur der verbliebene Inhalt der unteren Hälfte des Glacebehälters verarbeitet werden soll.
 <b>FULL</b>	Wenn der Inhalt des ganzen Glacebehälters verarbeitet werden soll.
 <b>MIX-IN</b>	Wenn feste Zutaten/Toppings wie Kekse, Nüsse, Cerealien oder gefrorene Früchte untergemischt werden sollen.
 <b>RE-SPIN</b>	Durch diese Funktion wird die Glacemasse cremig gerührt, wenn sie zuvor krümelig sein sollte, weil sie z.B. aus einem besonders kalten Gefrierschrank kommt.
 <b>SHAFT CLEAN</b>	Mit dieser Taste kann das Reinigungsprogramm für die Antriebswelle durchgeführt werden.
 <b>ICE CREAM</b>	Ideal für traditionelle Glace; sowohl für Kuhmilch als auch für pflanzliche Milchalternativen.

## Die Programme / Das Bedienfeld

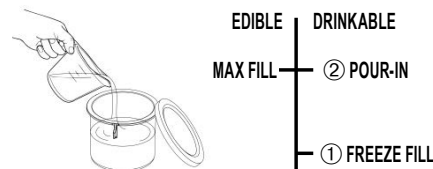
 <b>GELATO</b>	Für die Zubereitung von klassischem italienischem Gelato.
 <b>SLUSHIE*</b>	Für trinkbare, cremige Slushies aus Wasser und Getränkemischungen.
 <b>FRUIT ICE</b>	Ideal für Früchteglace.
 <b>SORBET</b>	Ideal für Sorbets aus wässrigen, süßen Frucht-mischungen.
 <b>MILK SHAKE*</b>	Ideal für trinkbare, cremige Milkshakes.
 <b>FROZEN JOGURT</b>	Ideal, um aus normalem Joghurt cremige Frozen Yogurt herzustellen. Tipp: Vollfett-Joghurt verwenden, keine fettfreien oder zuckerfreien Varianten.
 <b>LIGHT ICE CREAM</b>	Ideal für Glaces mit minimalem Zuckergehalt (oder Zuckerersatzstoffen) und/oder reduziertem Fettgehalt. Ideal für Keto- oder Paleo-Desserts.
 <b>FROZEN DRINK*</b>	Für gefrorene Getränke mit samtiger Textur und langer Schmelz-Beständigkeit.

\* **Wichtig:** Bei der Verarbeitung von trinkbaren Produkten wie Slushies, Milkshakes oder Frozen Drinks müssen Sie vor Beginn der Verarbeitung eine Flüssigkeit auf die gefrorene Masse giessen.



Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!

1. Stellen Sie die Glacemasse oder die Getränkemischungen analog den Rezepten her, indem Sie die Zutaten in den Glacebehälter (G) füllen und mischen. Beachten Sie unbedingt die Markierung MAX FILL (für Glacemasse) und ① FREEZE FILL (für Getränkemischungen) und überschreiten Sie diese nicht\*.



2. Verschliessen Sie den Glacebehälter luftdicht mit dem Deckel (F). Stellen Sie den Glacebehälter für 24 Stunden in den Gefrierschrank, er sollte absolut eben stehen, damit die Masse im Behälter auch mit einer ebenen Oberfläche gefriert.



\* Edible = essbar, gilt für Glacezubereitungen  
 Drinkable = trinkbar, gilt für Getränkezubereitungen: Zutaten werden dazu bis zur ① FREEZE FILL Linie eingefüllt und 24 Stunden eingefroren, dann wird Flüssigkeit bis zur ② POUR-IN Linie aufgefüllt und die Zubereitung gestartet.

## Tipps zum Einfrieren



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte der Gefrierschrank eine Temperatur zwischen -12°C und -22°C haben. In diesem Temperaturbereich wird die Masse in der idealen Konsistenz für die spätere Verarbeitung gefroren.



Stellen Sie den Glacebehälter nie schräg in den Gefrierschrank, sondern immer absolut eben.



Vertikale Gefrierschränke sind ideal, damit der Glacebehälter gerade darin steht. Bei Gefriertruhen besteht die Gefahr, dass der Glacebehälter kippt und die Masse darin nicht in einer Ebene gefriert. Oft sind Gefriertruhen auch zu kalt (kälter als 22°C).



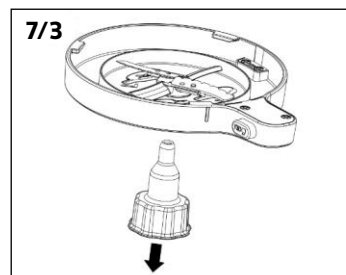
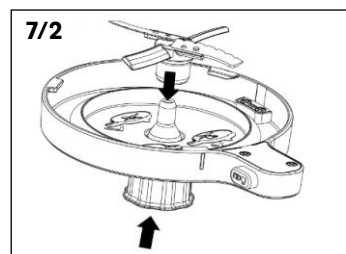
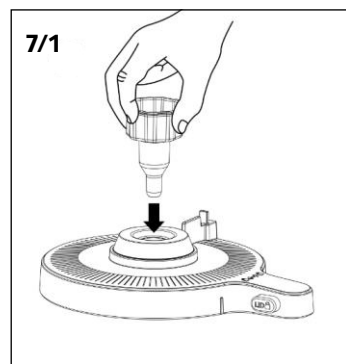
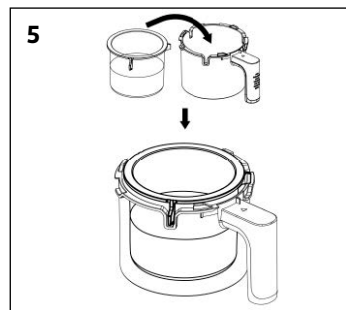
Die Masse sollte in jedem Fall mindestens 24 Stunden gefroren werden. Selbst wenn sie vorher schon fest ist, muss sie 24 Stunden gefroren werden, um die optimale Verarbeitungstemperatur zu erreichen.



Es werden 2 Glacebehälter mitgeliefert, so können Sie auch auf Vorrat die Glacemasse zubereiten und haben Sie immer zur Hand, wenn Sie sie benötigen.

## Inbetriebnahme

3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und feuchtigkeitsbeständige Arbeitsfläche. Rund um das Gerät muss ein Mindestabstand von 10 cm zum nächsten Gegenstand/nächsten Wand sichergestellt werden.
4. Stecken Sie den Netzstecker der Glacemaschine in die Steckdose.
5. Nehmen Sie die zubereitete, gefrorene Masse im Glacebehälter aus dem Gefrierschrank und nehmen Sie den Deckel ab. Stellen Sie den Glacebehälter in den äusseren Behälter mit Griff (H) (Abb. 5).
6. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring im Deckel des äusseren Gefässes (C) eingelegt ist, bevor Sie den Messeraufsatz anbringen.
7. Bauen Sie den Messeraufsatz wie folgt ein:
  - Halten Sie das Montagewerkzeug (A) mit einer Hand am unteren Ende fest und stecken Sie es dann von oben in die Öffnung des Deckels des äusseren Gefässes (C). (Abb. 7/1)
  - Drehen Sie den Deckel um und stecken Sie die Öffnung des Messeraufsatzes auf das Montagewerkzeug. (Abb. 7/2)
  - Entfernen Sie nun wieder das Montagewerkzeug aus dem Deckel - der Messeraufsatz steckt nun im Deckel. (Abb. 7/3)



## Inbetriebnahme

### Achtung:

Verarbeiten Sie keine Zutaten, die schräg eingefroren wurden oder die teilweise aus dem Behälter gelöffelt wurden und dann erneut mit einer ungleichmässigen Oberfläche eingefroren wurden. Die Oberfläche muss komplett eben sein.

Aus diesem Grund sollten Sie die Oberfläche der Masse immer wieder glätten, bevor Sie sie erneut einfrieren. Im Falle einer ungleichmässigen Oberfläche empfehlen wir, den Behälter in den Kühlschrank zu stellen, teilweise aufzutauen und ihn gründlich zu verrühren, sobald dies möglich ist. Danach erneut in den Gefrierschrank stellen, sodass die Masse mit einer glatten Oberfläche wieder eingefroren wird.

### Achtung:

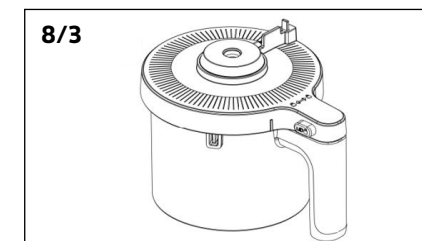
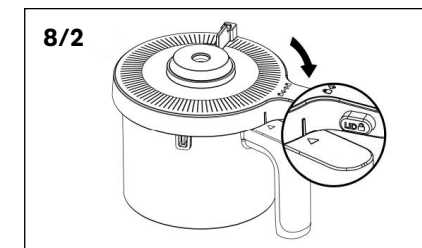
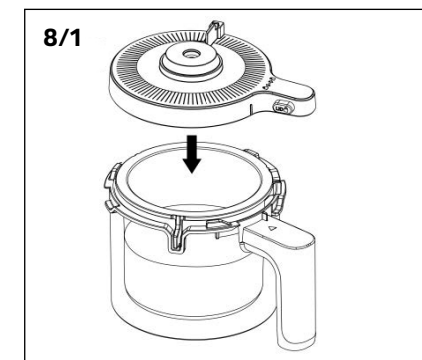
Beim Einsetzen und Abnehmen des Messeraufsatzes, sehr vorsichtig sein! Der Messeraufsatz ist scharf - Verletzungsgefahr!

Der Messeraufsatz muss korrekt eingesetzt werden, sonst funktioniert die Glacemaschine nicht richtig.

Sollte der Dichtungsring nicht korrekt installiert sein, könnte bei der Zubereitung von Getränken (Slushis, Milkshakes und Frozen Drinks) Flüssigkeit entweichen!

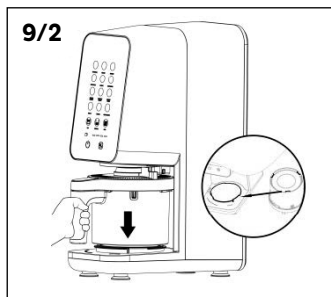
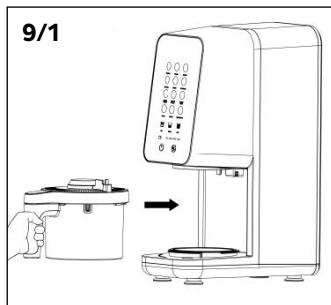
8. Schliessen Sie nun den Deckel über dem äusseren Behälter: Positionieren Sie die Lasche des Deckels leicht rechts vom Griff des Behälters (Abb. 8/1). Richten Sie die Linie auf dem Deckel mit der Pfeilmarkierung auf dem Griff aus (Abb. 8/2).


Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln: die Lasche steht dann genau über dem Griff (Abb. 8/3).



## Inbetriebnahme

9. Stellen Sie nun den äusseren Behälter so in die eingesteckte Motorbasis, dass der Griff mittig unter dem Display sitzt. Drehen Sie den Griff nach rechts, um den Behälter zu fixieren: ein Klicken zeigt an, dass der Behälter fest sitzt.



10. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste , um das Gerät einzuschalten. Wenn der äussere Behälter richtig eingesetzt ist, leuchtet das Display auf und das Gerät ist betriebsbereit.

### Hinweis:

Wenn die Leuchte des äusseren Behälters rot blinkt, ist der Behälter nicht korrekt eingesetzt. Nehmen Sie ihn in diesem Fall nochmals heraus und setzen Sie ihn wie beschrieben neu ein. Es ist wichtig, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, bevor Sie den äusseren Behälter einsetzen.


11. Wählen Sie nun den Bearbeitungsmodus für die Menge aus, wenn Sie Glaces zubereiten wollen: TOP (wenn Sie nur die obere Hälfte des Glacebehälters zu Glace verarbeiten wollen), FULL (wenn der gesamte Glacebehälter gefüllt ist und verarbeitet werden soll) oder BOTTOM (wenn der Glacebehälter nur zur Hälfte gefüllt ist).

## Inbetriebnahme

### Hinweis:

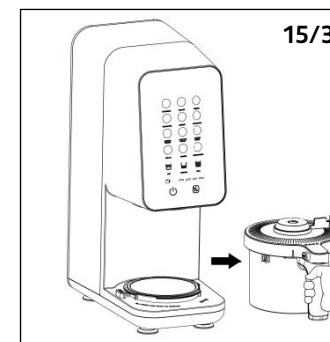
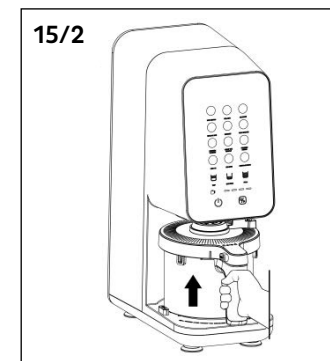
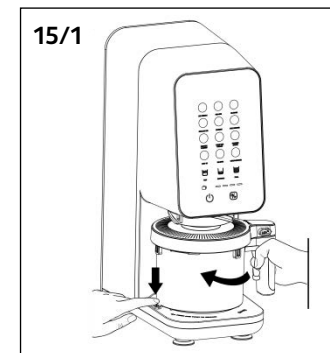
Wenn Sie Getränke wie Milk-Shakes, Slushies oder Frozen Drinks zubereiten, kann der Verarbeitungsmodus NICHT gewählt werden. In diesem Fall wird immer der gesamte Inhalt bearbeitet.

12. Wählen Sie eines der 9 Programme aus, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Zur Wahl stehen 6 Glace-Programme und 3 Getränke-Programme. Jedes Programm verfügt über eine vorprogrammierte Dauer und Geschwindigkeit, sodass Sie bei jedem Rezept ein cremiges Ergebnis erzielen. Ein kurzes Drücken der gewünschten Programmtaste genügt.

13. Starten Sie das Programm, indem Sie die START-Taste  drücken.

14. Das Programm startet und stoppt automatisch, sobald es beendet ist.

15. Wenn das Programm beendet ist, muss der äussere Behälter entriegelt werden. Drücken Sie dazu die Entriegelungstaste auf der linken Seite der Motorbasis (Abb.15/1). Drehen Sie dann den Griff des äusseren Behälters zurück in die Mittelstellung (Abb.15/2). Durch das Drehen senkt die Plattform den Behälter ab, sodass Sie den Behälter aus der Motorbasis heben können (Abb.15/3).



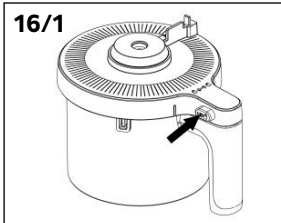
## Inbetriebnahme

### Achtung:

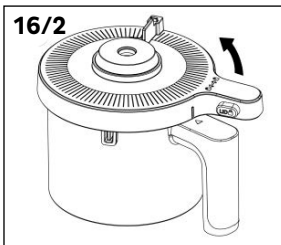
Nachdem ein Programm beendet ist, muss der Behälter aus der Motorbasis entfernt werden. Überprüfen Sie das Ergebnis. Erst dann können Sie mit dem nächsten Programm fortfahren.

16. Öffnen Sie den Deckel: Drücken Sie die Taste seitlich an der Deckellasche, um den Deckel zu entriegeln. Drehen Sie dann den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn ab.

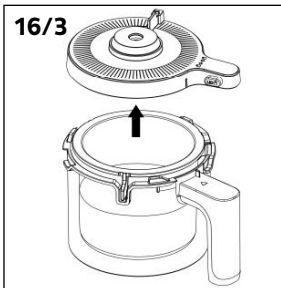
16/1



16/2



16/3



### 17. Optional: Zutaten zufügen

Wenn Sie Toppings oder Zutaten hinzufügen möchten, drücken Sie mit einem Löffel eine 4 cm breite Vertiefung in die Glacemasse, die bearbeitet wurde. Die Vertiefung müsste dann bis zum Boden der bearbeiteten Masse reichen. Geben Sie die gehackten oder zerkleinerten Zutaten in die Vertiefung der Masse und wählen Sie den Verarbeitungsmodus TOP, BOTTOM oder FULL aus und klicken anschließend auf MIX-IN.

### Tipps für die Toppings/Zutaten

Fügen Sie max. 50 g zerkleinerte Schokostückchen, gefrorene Früchte, gehackte Nüsse etc. hinzu. Wenn Sie mehrere Zutaten hinzufügen, sollte die Gesamtmenge 50 g nicht überschreiten. Achten Sie darauf, dass sich der Deckel des äußeren Behälters noch problemlos schliessen lässt.

**Harte Zutaten** wie Schokolade, Nüsse etc. werden während des MIX-IN-Programms nicht zerkleinert. Aus diesem Grund empfehlen wir, die Zutaten schon zerkleinert beizugeben.

**Weiche Zutaten** wie Cerealien oder Kekse werden dagegen zerkleinert. Deshalb ist es empfehlenswert, bei weichen Zutaten grössere Stücke beizugeben.

## Inbetriebnahme

### Tipps für die Toppings/Zutaten

Um beste Ergebnisse bei der Zubereitung von Glaces oder Geleati zu erhalten, ist es empfehlenswert, KEINE frischen Früchte, Saucen und Aufstriche als Mix-Ins beizufügen. Der Grund: Wenn Sie frische Früchte oder Saucen dazugeben, verdünnen Sie die Glace. Ein Schoko-Haselnuss-Aufstrich oder eine Nussbutter lassen sich ebenfalls nicht gut untermischen. Allerdings können gefrorene Früchte oder Schokoladen-/Karamellüberzüge gut verwendet werden.

### 18. Optional: krümelige Glace cremiger machen

Sollte Ihnen die Glace zu krümelig sein, können Sie das RE-SPIN-Programm einstellen, um die Glace glatt und cremiger zu machen. Dieses Programm ist besonders empfehlenswert, wenn die Glacemasse sehr kalt war. Dafür wählen Sie den Verarbeitungsmodus TOP, BOTTOM oder FULL aus und klicken anschließend auf RE-SPIN.

### Wichtig:

Das MIX-IN-Programm darf NICHT VOR dem RE-SPIN-Programm verwendet werden.

### 19. Zubereitung beendet

Nehmen Sie wie in den Punkten 15 – 16 beschrieben den äußeren Behälter aus dem Gerät, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Glacezubereitung.

Wenn Sie Reste der Glacezubereitung übrig haben, glätten Sie die Oberfläche mit einem Löffel oder Spachtel und legen Sie den Glacebehälter verschlossen, mit dem Deckel, zurück in den Gefrierschrank.

### Tipps:

Sollte die Glace nach dem erneuten Einfrieren zu hart sein, lassen Sie sie durch dasselbe Programm laufen, mit dem Sie die Glace hergestellt haben. Sollten Sie Zutaten oder Toppings extra beigefügt haben, können diese durch das erneute Durchlaufen des Programms weiter zerkleinert werden und die Zubereitung so einen neuen Geschmack erhalten. Sollte die Glacezubereitung jedoch nach dem erneuten Einfrieren die richtige Konsistenz haben, können Sie sie sofort wieder mit einem Löffel entnehmen und genießen.

- Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben auseinander und reinigen Sie es gründlich.

### Überhitzungsschutz – Zurücksetzen des Motors

- Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 15 Minuten, bis sich der Motor abgekühlt hat. Sobald der Motor abgekühlt ist, entfernen Sie den äusseren Behälterdeckel und den Messeraufsatz. Entnehmen Sie einen Teil der Glacemasse aus dem Glacebehälter. Stellen Sie sicher, dass keine Zutaten den Deckel blockieren. Dann setzen Sie den verschlossenen, äusseren Behälter mit dem inliegenden Glacebehälter wieder zurück in das Gerät, stecken den Netzstecker ein und schalten es erneut ein. Sollte der Motor immer noch nicht anspringen, wiederholen Sie den Vorgang. Sollte das Problem weiterhin bestehen, kontaktieren Sie Ihren Betty Bossi Kundenservice.

#### Hinweis:

Verarbeiten Sie keine festen Eisblöcke oder Eiswürfel. Stellen Sie keine Smoothies her und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten. Früchte müssen zerkleinert werden, damit der Saft austreten kann, oder mit anderen Zutaten gemischt und vor dem Verarbeiten eingefroren werden.

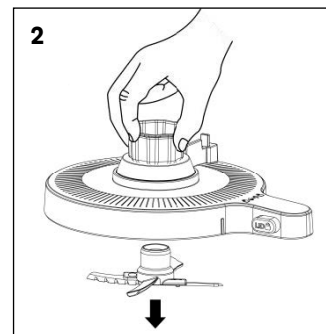
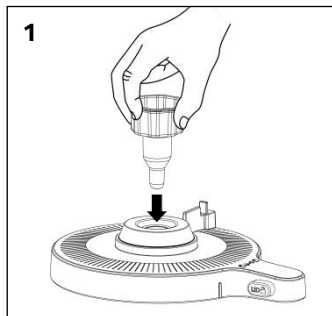
### Reinigung

#### Hinweise:

Alle Teile sind BPA-frei, die Behälter und Deckel sind spülmaschineneignet.

Spülen Sie die Geräteteile möglichst sofort nach der Benutzung, dies verlängert die Lebensdauer und reduziert Flecken auf den Kunststoffteilen.

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Nehmen Sie den Deckel des äusseren Behälters vom Behälter ab.
- Um den Messeraufsatz vom Deckel zu entfernen: Halten Sie die Grifffläche des Montagewerkzeugs mit einer Hand fest und stecken Sie das Montagewerkzeug in die Öffnung auf der Deckeloberseite, um den Messeraufsatz zu entfernen (Siehe **Abb. 1 und 2**). Zur einfachen Reinigung kann der Messeraufsatz direkt in das Spülbecken fallen gelassen werden.



- Spülen Sie den äusseren Behälter, den Deckel und den abmontierten Messeraufsatz von Hand in warmem Spülwasser, um die Glace-Reste zu entfernen. Für den Messeraufsatz empfiehlt sich eine Kunststoff-Spülbürste.
- Spülen Sie auch den Glacebehälter mit Deckel, sobald dieser leer ist, von Hand in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie generell keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.
- Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie von Hand oder an der Luft.

#### Achtung:



Die Behälter und Deckel sind spülmaschineneignet, der Messeraufsatz sollte von Hand gespült werden, damit die Messer lange scharf bleiben.

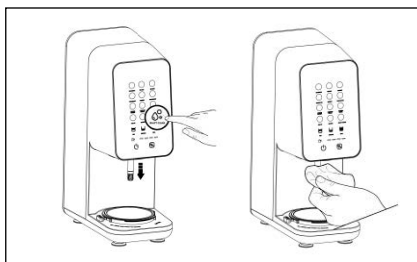
- Reinigen Sie die Antriebswelle wie nachfolgend beschrieben.


- Die Motorbasis wischen Sie mit einem leicht feuchten Tuch sauber. Achten Sie darauf, dass der elektrische Kontaktbereich vollständig trocken ist, wenn nötig verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch. Verwenden Sie niemals scheuernde Tücher oder Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Tauchen Sie das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.

### Reinigung der Antriebswelle

- Das Gerät verfügt über das Programm SHAFT CLEAN, mit welchem die Antriebswelle gereinigt werden kann. Um dieses Programm durchzuführen, verfahren Sie wie folgt:
  - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste  ein.
  - Nehmen Sie den äusseren Behälter von der Motorbasis ab.
  - Drücken Sie die Taste SHAFT CLEAN und anschliessend die Start-Taste , um das Programm zu starten.



- Die Antriebswelle senkt sich langsam ab. Sobald sie sich vollständig abgesenkt hat, wischen Sie sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch ab.
- Drücken Sie nach der Reinigung erneut die Start-Taste , und die Antriebswelle kehrt in ihre vorherige Position zurück.

#### Wichtig:

Die Antriebswelle sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

### Lagerung

- Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem trockenen Ort, ausserhalb der Reichweite von Kindern und am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen.

#### Achtung:

Vor der Problembehebung immer das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren und um zu verhindern, dass sich das Gerät plötzlich in Betrieb setzt.

PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät bewegt sich auf der Arbeitsfläche, während es in Betrieb ist.	Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche und die Gerätefüsse sauber und trocken sind.
Die gefrorene Masse ist nach der Zubereitung flüssig und nicht fest.	<p>Wenn die Mischung nach der Zubereitung zu weich ist, stellen Sie den Behälter für einige Stunden in den Gefrierschrank, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.</p> <p>Frieren Sie die Glacemasse mindestens 24 Stunden lang ein und verarbeiten Sie sie direkt nach dem Herausnehmen aus dem Gefrierschrank.</p> <p>Wenn die Konsistenz zu weich ist, stellen Sie Ihren Gefrierschrank auf eine niedrigere Temperatur ein. Die Glacemaschine funktioniert am besten, wenn die Masse auf eine Temperatur zwischen <math>-12^{\circ}\text{C}</math> und <math>-22^{\circ}\text{C}</math> gefroren ist.</p>
Die gefrorene Masse sieht nach der Verarbeitung krümelig oder pulverig aus.	<p>Wenn die Glacemasse bei einer extrem niedrigen Temperatur gefroren wurde, kann dies zu einer krümeligen Textur führen. Um eine cremigere Konsistenz zu erreichen, schalten Sie das RE-SPIN-Programm nach dem Zubereitungsprogramm ein.</p> <p>Wenn Sie wenig Fett oder Zucker verwendet haben, kann dies die Konsistenz beeinträchtigen. Um eine ideale Konsistenz zu erhalten, empfehlen wir, sich an die Rezepte in dieser Anleitung zu halten.</p>

## Problembehebung

PROBLEM	LÖSUNG
Die Programme leuchten nicht auf.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, nachdem der äussere Behälter korrekt eingesetzt wurde. Nur wenn das Gerät korrekt zusammgebaut wurde, lässt es sich in Betrieb nehmen und die Programmtasten können gedrückt werden. Wenn die Leuchte beim äusseren Behälter nach dem Einsetzen rot blinkt, wurde der äussere Behälter nicht korrekt eingesetzt und im Gerät fixiert. Nehmen Sie nach Beendigung eines Programms den äusseren Behälter ab, um das Ergebnis zu überprüfen, erst dann kann ein weiteres Programm gestartet werden.
Die Leuchte des äusseren Behälters blinkt rot.	Der äussere Behälter wurde nicht korrekt installiert. Setzen Sie den äusseren Behälter auf die Motorbasis, sodass er einrastet.
Auf dem Display werden folgende Fehlermeldungen angezeigt: E03, E05, E08 oder E28	Motorüberlastung erkannt: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor 15 Minuten abkühlen. Entfernen Sie den äusseren Behälter und den Deckel des äusseren Behälters mit dem Messeraufsatz und stellen Sie sicher, dass keine Zutaten daran kleben. Danach Gerät wieder zusammenbauen, einstecken und einschalten. Zu kompakte Mischungen können zu Blockaden führen. Verwenden Sie die Rezepte in dieser Anleitung oder achten Sie darauf, dass Sie ausreichend Zucker und Fett für die Masse verwenden. Die Ausgangstemperatur der Glacemasse muss zwischen $-12^{\circ}\text{C}$ und $-22^{\circ}\text{C}$ liegen. Ggf. die Einstellung des Gefrierschranks anpassen. Sollte der Gefrierschrank zu kalt sein, stellen Sie den Glacebehälter vorne in den Gefrierschrank oder lassen Sie ihn kurz bei Zimmertemperatur stehen. Verarbeiten Sie keine festen Eisblöcke, Eiswürfel oder harte, lose Zutaten.

## Problembehebung

PROBLEM	LÖSUNG
Der Glacebehälter ist im Gefrierschrank schräg eingefroren.	Um optimale Ergebnisse zu bekommen, darf der Behälter nicht schräg eingefroren sein. Auch wenn schon eine bestimmte Menge aus dem Behälter entnommen wurde und die im Behälter verbliebene Menge nicht glattgestrichen wurde, kann der Behälter nicht in das Gerät gestellt werden. Glätten Sie die Oberfläche vor dem erneuten Einfrieren immer. Wenn Sie bereits uneben eingefroren wurde, tauen Sie sie im Kühlschrank auf, rühren Sie die Masse nochmals um und achten Sie darauf, dass die Oberfläche der Glacemasse glatt ist und der Behälter eben steht, bevor Sie ihn wieder in den Gefrierschrank stellen.
Der äussere Behälter lässt sich nach der Verarbeitung nicht von der Motorbasis lösen.	Warten Sie 2 Minuten, drücken Sie dann die Entriegelungstaste auf der linken Seite der Motorbasis und halten Sie sie gedrückt, während Sie gleichzeitig den Behältergriff im Uhrzeigersinn drehen, um den Behälter zu entfernen. Möglicherweise erfordert dies etwas Kraft. Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass der Hohlraum im Messeraufsatz vollständig trocken ist. Wenn Sie mehrere Rezepte zubereiten, spülen und trocknen Sie den Messeraufsatz zwischen jeder Zubereitung. Dadurch verhindern Sie, dass Wasserrückstände festfrieren und die Komponenten miteinander verkleben.

## Service


### Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:  
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29  
Mail: info@bettybossi.ch

### Garantie

- Betty Bossi übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

## Entsorgung

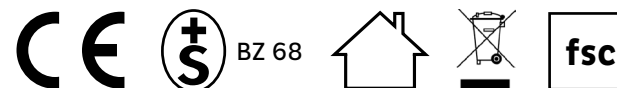
 Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im

Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

## Technische Daten

Produktbezeichnung	Glacemaschine Softy
Artikel-Nummer	32370
Nennspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	700 W
Abmessungen (L x B x H)	260 x 188 x 405 mm
Kabellänge	1,0 m
Gewicht	5,2 kg
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



## Directives de sécurité

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur

indique les dangers possibles.

- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier

## Directives de sécurité

ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis du moteur, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!

- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Dans les cas suivants, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le:
  - en cas de pannes pendant l'utilisation,
  - avant le montage et le démontage des accessoires,
  - avant le nettoyage de l'appareil,

- après l'utilisation,
- si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- Ne touchez jamais la pale lorsque l'appareil est en marche. Ne la montez ou démontez également jamais lorsque l'appareil est branché. Risque de blessure!
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur le bloc moteur. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide, ne le remplissez pas de trop et ne déplacez l'appareil lorsqu'il est plein.

## Directives de sécurité

- Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques. Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Ne mettez pas d'objets à proximité de la pale, pendant qu'elle est en rotation. La pale ou l'objet pourraient être endommagés ou vous pourriez vous blesser vous-même.
- Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
- Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une télécommande externe.
- Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
- Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
- Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson).
- Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
- Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le coinciez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon au-

## Directives de sécurité

- tour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
- Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
- L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
- Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
- Utilisez toujours l'appareil en position verticale, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.
- Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si le bloc moteur, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.

## Directives de sécurité

- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que la sorbetière laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.
-  **Attention, risque de blessures:**
- Si la pale est bloquée, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le. Retirez alors seulement ce qui bloque, sinon vous pourriez avoir de graves blessures au niveau des mains.
  - Ne montez ou démontez l'appareil que lorsque l'appareil est débranché.
  - Tenez toujours vos doigts, cheveux et vêtements à l'écart de la pale, en particulier lorsque l'appareil est branché!
  - Ne touchez jamais l'appareil / le bol tant que la sorbetière est branchée.
- Soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de la pale pour ne pas l'endommager, surtout également pendant le nettoyage. Soyez vigilant avec les rebords tranchants de la pale afin de ne pas vous blesser!
  - Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour cette sorbetière qui sont indiquées ci-dessous!
  - Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

## Directives de sécurité

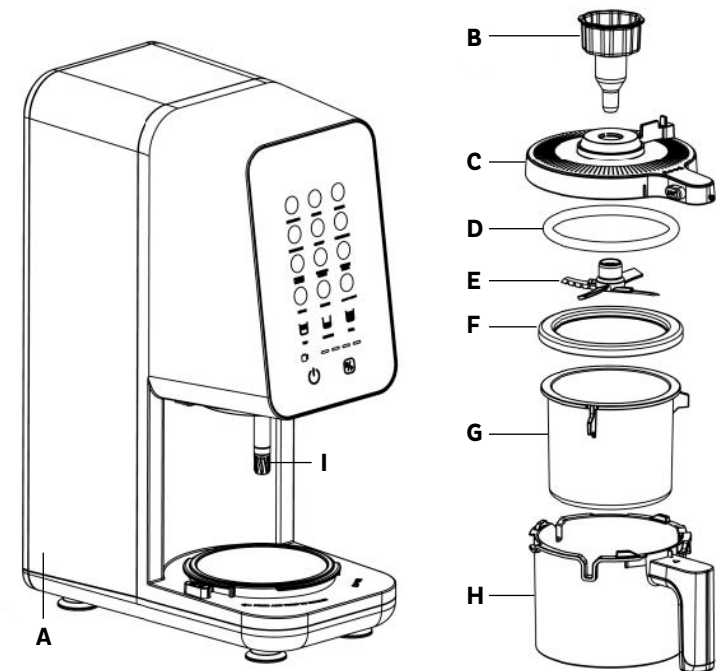
### Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Soyez vigilant lors du transport ou du déplacement de l'appareil. Éteignez toujours tout d'abord l'appareil et débranchez-le.
  - Pendant que l'appareil est en marche, ne mettez pas vos mains ainsi que des ustensiles de cuisine dans le bol / le pot.
  - Ne mettez l'appareil en marche qu'avec le couvercle mis en place. La pale doit toujours être recouverte.
  - Ne contournez jamais le verrouillage de sécurité.
  - Utilisez l'appareil exclusivement pour la fabrication de glaces et granités, milkshakes ou boissons glacées. Tout autre utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances ou gaz inflammables.
  - Ne remplissez pas le pot de la sorbetière au-delà du marquage MAX.
- Ne mélangez pas d'ingrédients secs, sans avoir ajouté des liquides, dans la sorbetière.
  - Ne mettez pas l'appareil en marche à vide.
  - Ne mettez pas le pot avec de la glace au congélateur sur une position inclinée. Le pot doit être placé bien à plat dans le congélateur. Un pot qui a été congelé en position inclinée et dont la surface des ingrédients n'est donc pas plane NE doit PAS être utilisé.

## Avant la première utilisation










1. Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
3. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la sorbetière comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 66.

## Description de l'appareil











- A Bloc moteur
- B Outil de montage pour la pale
- C Couvercle du bol extérieur
- D Joint d'étanchéité pour le couvercle du bol extérieur
- E Pale
- F Couvercle du pot
- G Pot à glace (x2)
- H Bol extérieur avec poignée
- I Arbre d'entraînement

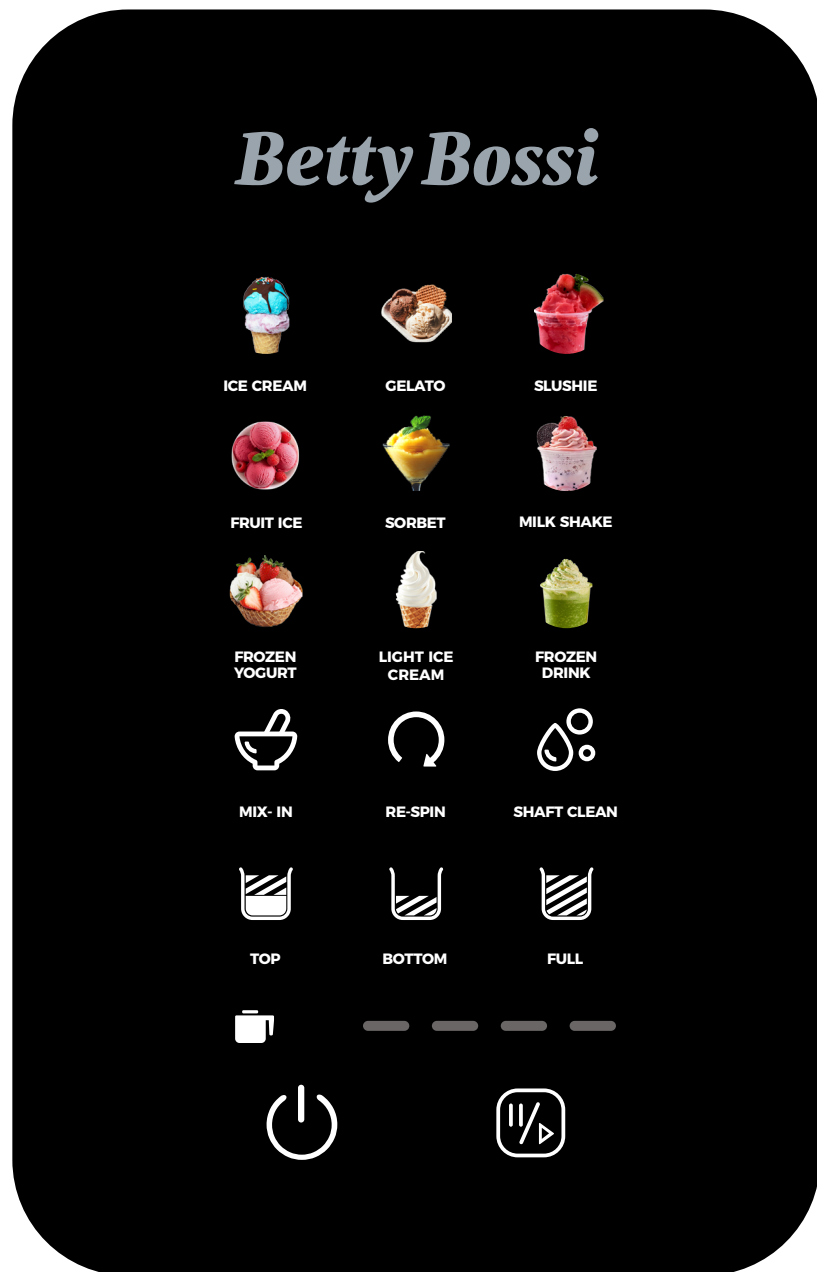
## Les programmes / Le tableau de commande

 <b>MARCHE/ARRET</b>	Cette touche permet de mettre l'appareil en marche et de l'éteindre.
 <b>START</b>	Cette touche permet de commencer la préparation de la glace ou de faire une pause.
 <b>TOP</b>	Pour ne brasser que la partie supérieure du pot.
 <b>BOTTOM</b>	Pour ne brasser que la partie inférieure du pot.
 <b>FULL</b>	Pour brasser l'intégralité du contenu du pot.
 <b>MIX-IN</b>	Pour incorporer des ingrédients / garnitures fermes comme des biscuits, fruits à coque, céréales ou fruits congelés.
 <b>RE-SPIN</b>	Ce programme permet de brasser une nouvelle fois de manière crémeuse des préparations, si elles étaient auparavant friables parce qu'elles sortaient par exemple d'un congélateur particulièrement froid.
 <b>SHAFT CLEAN</b>	Pour effectuer le programme de nettoyage de l'arbre d'entraînement.
 <b>ICE CREAM</b>	Idéal pour des glaces traditionnelles: Aussi bien à base de lait de vache que de lait végétal.

## Les programmes / Le tableau de commande

 <b>GELATO</b>	Pour la préparation de glaces à l'italienne classiques.
 <b>SLUSHIE*</b>	Pour la préparation de granités crémeux à boire à base d'eau et de mélanges de boissons.
 <b>FRUIT ICE</b>	Idéal pour les glaces aux fruits.
 <b>SORBET</b>	Idéal pour les sorbets à base de fruits sucrés contenant beaucoup d'eau.
 <b>MILK SHAKE*</b>	Idéal pour les milkshakes crémeux à boire.
 <b>FROZEN JOGURT</b>	Idéal pour préparer des yaourts glacés crémeux à base de yaourts usuels. Conseil: Utilisez des yaourts riches en matière grasse, n'utilisez pas d'alternatives sans matière grasse ou sans sucre.
 <b>LIGHT ICE CREAM</b>	Idéal pour les glaces allégées avec une teneur minimale en sucre (ou substitut de sucre) et / ou une teneur réduite en matière grasse. Idéal pour les desserts keto ou paleo.
 <b>FROZEN DRINK*</b>	Pour les boissons glacées avec une texture veloutée et qui fondent lentement dans la bouche.

\* **Important:** Lors de la préparation de produits à boire comme les granités, milkshakes ou boissons glacées, vous devez verser un liquide sur les ingrédients congelés avant de commencer le brassage.



Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

1. Préparez les ingrédients pour la glace ou la boisson conformément à la recette, en les mettant dans le pot (G) et en les brassant. Veuillez respecter dans tous les cas le marquage MAX FILL (pour les glaces) et ① FREEZE FILL (pour les boissons) et ne jamais les dépasser\*.



EDIBLE | DRINKABLE  
MAX FILL | ② POUR-IN  
① FREEZE FILL

2. Refermez le pot hermétiquement avec le couvercle (F). Placez le pot pendant 24 heures dans le congélateur. Le pot doit être placé bien à plat, afin que la préparation dans le pot soit congelée avec une surface plane.



\* Edible = consommable pour les préparations pour glace  
Drinkable = consommable pour les préparations de boissons: Les ingrédients sont pour cela remplis jusqu'à la ligne ① FREEZE FILL et congelés pendant 24 heures, ensuite du liquide est ajouté jusqu'à la ligne ② POUR-IN et le brassage peut commencer.

Conseils pour la congélation



Pour obtenir des résultats optimaux, le congélateur doit être réglé sur une température entre -12 °C et -22 °C. Sur cette plage de température, la masse est congelée à une consistance idéale pour un brassage ultérieur.



N'inclinez jamais le pot dans le congélateur. La surface doit être toujours absolument plane.



Les congélateurs armoire sont idéaux pour bien placer le pot à plat. Dans les congélateurs coffre le pot risque de basculer et la préparation qui se trouve à l'intérieur n'est alors plus plane. Souvent les congélateurs coffre sont également trop froids (inférieur à -22 °C).



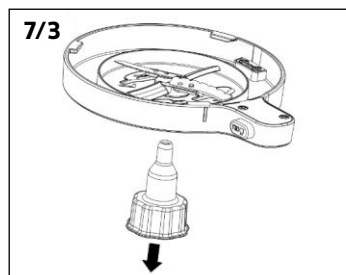
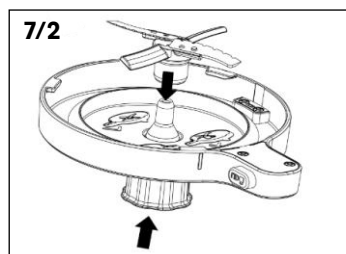
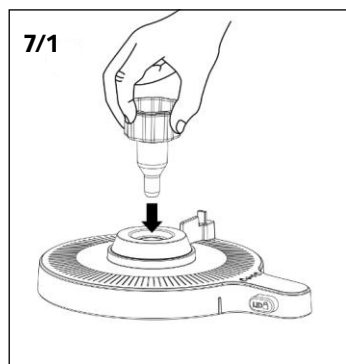
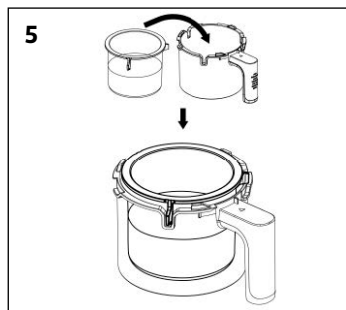
La préparation doit dans tous les cas être placée au congélateur pendant au moins 24 heures. Même si elle est déjà ferme avant le laps de temps de 24 heures, elle doit rester pendant au moins 24 heures dans le congélateur pour atteindre la température optimale.



2 pots sont fournis pour vous permettre d'avoir une préparation pour glace à l'avance et d'ainsi en avoir toujours à portée de main lorsque vous en avez besoin.

## Mise en service

3. Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat et résistant à l'humidité. Respectez un écart minimum de 10 cm avec tout autre objet / un mur tout autour de l'appareil.
4. Branchez la sorbetière dans une prise secteur.
5. Sortez le pot avec la préparation congelée du congélateur et retirez le couvercle. Placez le pot dans le bol extérieur avec la poignée (H) (ill. 5).
6. Prenez soin que le joint d'étanchéité du couvercle du bol extérieur (C) soit bien placé avant de mettre en place la pale.
7. Montez la pale comme suit:
  - Tenez l'outil de montage (A) dans une main sur l'extrémité inférieure puis insérez-le par le haut dans l'orifice du couvercle du bol extérieur (C) (ill. 7/1).
  - Retournez le couvercle et insérez l'orifice de la pale sur l'outil de montage (ill. 7/2).
  - Retirez alors l'outil de montage du couvercle - La pale est alors fixée dans le couvercle (ill. 7/3).



## Mise en service

### Attention:

Ne travaillez pas des ingrédients qui ont été congelés inclinés ou qui ont été en partie retirés du pot à l'aide d'une cuillère puis recongelés avec une surface inégale. La surface doit être parfaitement plane.

Pour la même raison, vous devez toujours lisser la surface de la préparation avant de la recongeler. En cas de surface inégale, nous vous recommandons de placer le pot dans le réfrigérateur, de laisser le contenu décongeler en partie et de bien le mélanger, dès que possible. Replacez ensuite le pot dans le congélateur pour que le contenu puisse congeler à nouveau avec une surface bien lisse.

### Attention:

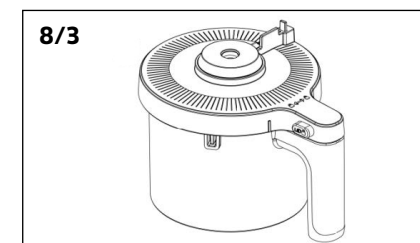
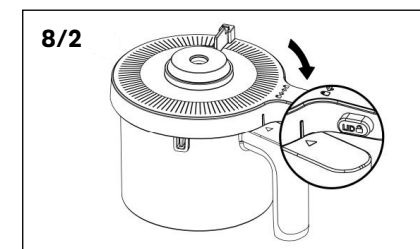
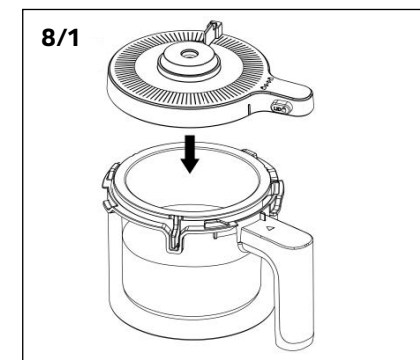
Lors de la mise en place ou du retrait de la pale, soyez particulièrement vigilant! La pale est tranchante - Risque de blessure!

La pale doit être correctement mise en place, sinon la sorbetière ne peut pas fonctionner correctement.

Si le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé, du liquide risque de déborder lors de la préparation de boissons (slushies, milkshakes et frozen drinks)!

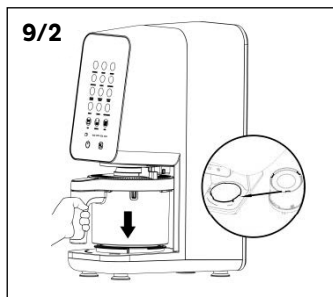
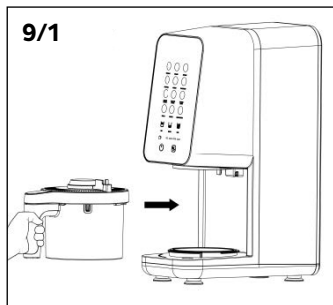
8. Refermez alors le couvercle sur le bol extérieur. Positionnez la languette du couvercle légèrement sur la droite de la poignée du bol (ill. 8/1). Aligned la ligne située sur le couvercle avec la flèche située sur la poignée (ill. 8/2).


Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller: La languette est alors placée directement sur la poignée (ill. 8/3).



## Mise en service

9. Placez alors le bol extérieur sur le bloc moteur branché de manière que la poignée soit positionnée au centre sous l'écran. Tournez la poignée vers la droite pour fixer le bol: Un déclic indique que le bol est bien mis en place.



10. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET , pour mettre l'appareil en marche. Si le bol extérieur est correctement positionné, l'écran s'allume et l'appareil est prêt à l'emploi.

### Remarque:


Si le voyant du bol extérieur clignote en rouge, cela signifie que le bol n'est pas correctement positionné. Dans ce cas, retirez-le puis remettez-le à nouveau en place comme décrit. Il est important que l'appareil soit branché avant de mettre le bol extérieur en place.

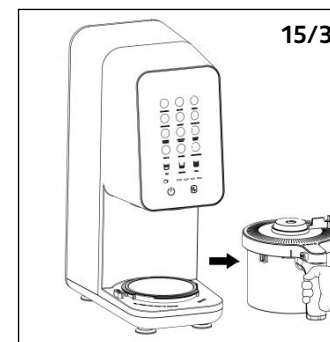
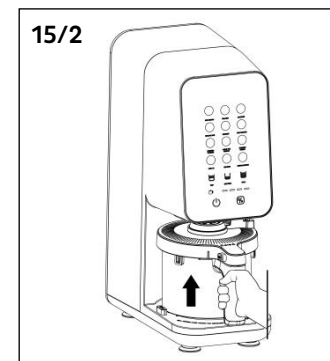
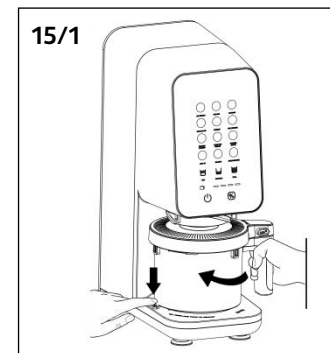
11. Sélectionnez alors le mode de préparation pour la quantité, si vous voulez préparer des glaces: TOP (pour brasser uniquement la partie supérieure du pot), FULL (pour brasser l'intégralité du pot) ou BOTTOM (si le pot est seulement rempli à moitié).

## Mise en service

### Remarque:

Si vous préparez des boissons comme des milkshakes, des granités (slushies) ou des boissons glacées (frozen drinks), le mode de préparation NE peut PAS être sélectionné. Dans ce cas, l'ensemble du contenu est toujours brassé.

12. Sélectionnez un des 9 programmes en appuyant sur la touche correspondante. Vous disposez de 6 programmes de boissons. Chaque programme dispose d'une durée et une vitesse préprogrammées pour obtenir un résultat onctueux pour chaque recette. Il suffit d'effleurer brièvement la touche du programme souhaité.
13. Mettez le programme en marche en appuyant sur la touche START .
14. Le programme se met en marche et s'arrête automatiquement lorsqu'il est fini.
15. En fin de programme, le bol extérieur doit être déverrouillé. Appuyez pour cela sur la touche de déverrouillage située sur le côté gauche du bloc moteur (ill. 15/1). Tournez ensuite la poignée du bol extérieur vers le centre (ill. 15/2). En tournant la poignée, la plateforme abaisse le bol qui peut ainsi être retiré du bloc moteur (ill. 15/3).

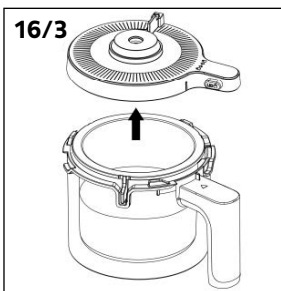
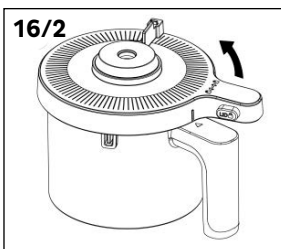
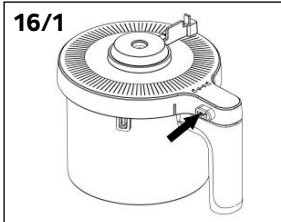


## Mise en service

### Attention:

En fin de programme, le bol doit être retiré du bloc moteur. Vérifiez le résultat. Vous pouvez ensuite seulement procéder au prochain programme.

16. Ouvrez le couvercle: Appuyez sur la touche qui se trouve sur le côté sur la languette du couvercle pour déverrouiller le couvercle. Tournez alors le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.



17. **En option: Ajouter des ingrédients**

Si vous souhaitez ajouter des garnitures ou des ingrédients, formez un puits de 4 cm de large dans la préparation en utilisant une cuiller. Le puits doit être aussi profond que la préparation. Ajoutez les ingrédients hachés ou coupés en morceaux dans le puits. Sélectionnez le mode de préparation TOP, BOTTOM ou FULL et cliquez ensuite sur MIX-IN.

### Conseils pour les garnitures (toppings) / ingrédients

Ajoutez au max. 50 g de morceaux de chocolat en morceaux, de fruits congelés, de fruits à coque hachés etc. Si vous ajoutez plusieurs ingrédients, la quantité totale ne doit pas dépasser 50 g. Prenez soin que le couvercle du bol extérieur puisse toujours être verrouillé sans problème.

**Les ingrédients fermes** comme le chocolat, les fruits à coque etc. ne sont pas réduits en morceaux pendant le programme MIX-IN. C'est pourquoi nous vous recommandons de les couper en morceaux avant de les ajouter.

**Les ingrédients tendres** comme des céréales ou biscuits sont eux réduits en morceaux. C'est pourquoi nous vous recommandons de les ajouter en gros morceaux.

## Mise en service

### Conseils pour les garnitures (toppings) / ingrédients

Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la préparation de glaces traditionnelles ou de glace à l'italienne, nous vous recommandons de NE PAS ajouter de fruits frais, sauces et pâtes à tartiner comme extras. Pourquoi? Si vous ajoutez des fruits frais ou des sauces, la glace est diluée. Il est également difficile de bien mélanger une pâte à tartiner au chocolat et noisette ou du beurre de cacahuète. Toutefois vous pouvez utiliser des fruits congelés ou des nappages au chocolat ou au caramel.

18. **En option: Rendre des glaces friables onctueuses**

Si la glace vous paraît trop friable, vous pouvez régler le programme RE-SPIN pour rendre la glace lisse et onctueuse. Ce programme est particulièrement recommandé lorsque la préparation glacée était très froide. Sélectionnez le mode de préparation TOP, BOTTOM ou FULL et cliquez ensuite sur RE-SPIN.

### Important:

Le programme MIX-IN NE doit PAS être utilisé AVANT le programme RE-SPIN.

19. **Fin de préparation**

Retirez le bol extérieur de l'appareil comme décrit dans les étapes 15 à 16, ouvrez le couvercle et retirez la préparation glacée.

S'il vous reste de la préparation glacée, lissez la surface avec une cuiller ou une spatule et placez le pot fermé avec le couvercle dans le congélateur.

### Conseil:

Si la glace est trop ferme après avoir été à nouveau congelée, mettez-la sur le même programme avec lequel vous avez préparé la glace la première fois. Si vous avez ajouté des ingrédients ou des garnitures, ceux-ci peuvent être à nouveau réduits en morceaux lors du nouveau brassage et la préparation a par cela un autre goût. Si la préparation glacée a cependant la bonne consistance après avoir été à nouveau congelée, vous pouvez la retirer immédiatement et la déguster.

- Éteignez l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET et débranchez-le.
- Démontez l'appareil comme décrit ci-après et nettoyez-le en profondeur.

### Protection contre la surchauffe – Réinitialisation du moteur

- Votre appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si l'appareil s'éteint pendant qu'il est en marche, débranchez-le et patientez pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que le moteur refroidisse. Dès que le moteur est refroidi, retirez le couvercle du bol extérieur et la pale. Retirez une partie de la préparation glacée du pot. Vérifiez qu'aucun ingrédient ne bloque le couvercle. Remettez ensuite le bol extérieur fermé, avec le pot à l'intérieur, dans l'appareil, rebranchez l'appareil dans une prise secteur et remettez-le en marche. Si le moteur ne se met toujours pas en marche, répétez la procédure. Si le problème persiste, veuillez prendre contact avec le service client de Betty Bossi.

#### Remarque:

Ne travaillez pas des blocs de glace ou des glaçons. Ne préparez pas de smoothies et des ingrédients trop fermes en urac. Les fruits doivent être coupés en morceaux afin que le jus puisse s'écouler ou être mélangés avec d'autres ingrédients et être congelés avant d'être brassés.

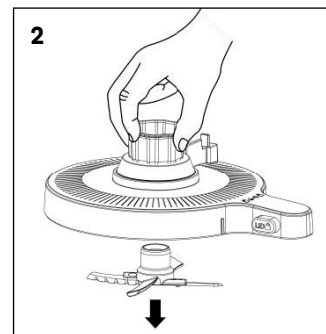
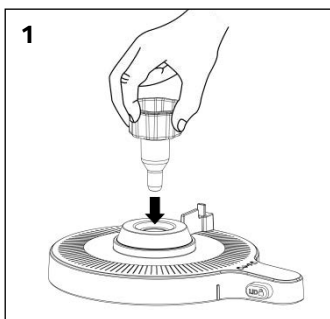
### Nettoyage

#### Remarques:

Tous les éléments sont exempts de BPA, le bol, les pots et les couvercles peuvent être lavés en machine.

Lavez tous les éléments de préférence immédiatement après utilisation, cela prolonge la durée de vie et réduit les tâches sur les éléments en plastique.

- Prenez soin que l'appareil soit débranché.
- Retirez le couvercle du bol extérieur.
- Pour retirer la pale du couvercle: Tenez bien la poignée de l'outil de montage avec une main et insérez l'outil de montage dans l'orifice sur la partie supérieure du couvercle pour retirer la pale (voir ill. 1 et 2). Pour un nettoyage plus simple, il est possible de faire tomber la pale dans l'évier.



- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon légèrement humide. Prenez soin que les contacts électriques soient parfaitement secs. Si nécessaire utilisez un chiffon doux et sec. N'utilisez jamais de chiffons ou détergents abrasifs.
- N'utilisez pas de chiffon abrasif, de laine d'acier, de détergent récurant, de dissolvant ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais le châssis et le cordon / la prise dans de l'eau et ne les maintenez jamais sous de l'eau courante.

- Lavez à la main le bol extérieur, le couvercle et la pale démontée dans de l'eau de vaisselle chaude pour éliminer les restes de glace. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse en plastique pour nettoyer la pale.
- Lavez également le pot avec le couvercle dès qu'il est vide à la main dans de l'eau de vaisselle chaude ou dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez d'une manière générale pas d'éponge-grattoir ou de produits d'entretien, qui pourraient endommager l'appareil.
- Rincez tous les éléments sous de l'eau claire et séchez-les à la main ou laissez-les sécher à l'air libre.



#### Attention:

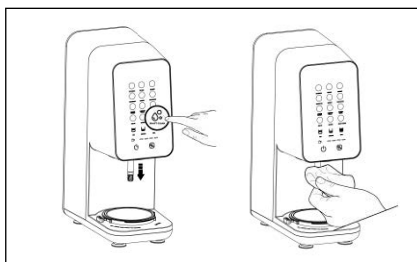
Le bol, les pots et les couvercles peuvent être lavés en machine, mais la pale doit être lavée à la main afin de conserver son tranchant.


- Nettoyez l'arbre d'entraînement comme décrit ci-dessous.

## Nettoyage / Rangement

### Nettoyage de l'arbre d'entraînement

- L'appareil dispose d'un programme SHAFT CLEAN qui permet de nettoyer l'arbre d'entraînement. Pour utiliser ce programme, procédez comme suit:
  - Branchez l'appareil et mettez-le en marche avec la touche MARCHE/ARRET .
  - Retirez le bol extérieur du bloc moteur.
  - Appuyez sur la touche SHAFT CLEAN puis sur la touche Start  pour mettre le programme en marche.



- L'arbre d'entraînement s'abaisse lentement. Une fois complètement abaissé, nettoyez-le avec un chiffon propre et légèrement humide.
- Après le nettoyage appuyez une nouvelle fois sur la touche Start  pour que l'arbre d'entraînement retourne sur sa position initiale.

#### Important:

L'arbre d'entraînement doit être nettoyé après chaque utilisation.

### Rangement

- Rangez l'appareil propre et sec dans un endroit sec, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

## Dépannage

#### Attention:

Avant d'effectuer un dépannage, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le pour minimiser le risque d'électrocution et pour éviter que l'appareil ne se mette en marche par inadvertance.

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil se déplace sur le plan de travail lorsqu'il est en marche.	Prenez soin que le plan de travail et les pieds de l'appareil soient propres et secs.
La préparation congelée est liquide et non pas ferme après le brassage.	Si la préparation est trop molle après le brassage, placez le pot pendant quelques heures dans le congélateur jusqu'à ce que la préparation ait atteint la consistance souhaitée. Congelez la préparation glacée pendant au moins 24 heures et brassez-la immédiatement après l'avoir sortie du congélateur. Si la consistance est trop molle, réglez votre congélateur sur une température plus faible. La sorbetière fonctionne de manière optimale lorsque la préparation est congelée à une température entre $-12^{\circ}\text{C}$ et $-22^{\circ}\text{C}$ .
La préparation congelée semble être friable ou poudreuse après avoir été brassée.	Si la préparation a été congelée à une température extrêmement faible, elle peut devenir friable. Pour obtenir une consistance onctueuse, activez le programme RE-SPIN après le brassage. Si vous avez utilisé peu de matière grasse ou de sucre, cela peut entraver la consistance. Pour obtenir une consistance idéale, nous vous recommandons de respecter les données indiquées dans les recettes de ce mode d'emploi.

## Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION
Les programmes ne s'allument pas.	<p>Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise secteur en bon état de fonctionnement. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET après avoir correctement mis en place le bol extérieur.</p> <p>L'appareil ne peut être mis en marche et les touches des programmes ne peuvent être activées que lorsque l'appareil est correctement assemblé. Si le voyant du bol extérieur clignote en rouge après avoir mis le bol en place, cela signifie que le bol extérieur n'a pas été correctement mis en place et fixé sur l'appareil.</p> <p>À la fin d'un programme, retirez le bol extérieur pour vérifier le résultat. Vous pouvez seulement alors commencer un autre programme.</p>
Le voyant du bol extérieur clignote en rouge	Le bol extérieur n'a pas été correctement installé. Placez le bol extérieur sur le bloc moteur de manière qu'il s'enclenche.
Les messages d'erreur suivants s'affichent sur l'écran: E03, E05, E08 ou E28	<p>Une surcharge du moteur a été détectée: Débranchez l'appareil, et laissez le moteur refroidir pendant 15 minutes. Retirez le bol extérieur et le couvercle du bol extérieur avec la pale et vérifiez que des ingrédients ne collent pas. Ensuite assemblez à nouveau l'appareil, rebranchez-le et remettez-le en marche.</p> <p>Des mélanges trop compacts peuvent entraîner un blocage. Utilisez les recettes de ce mode d'emploi ou prenez soin d'incorporer suffisamment de sucre et de matière grasse dans la préparation.</p> <p>La température de départ de la préparation glacée doit être entre -12°C et -22°C. Adaptez si nécessaire le réglage du congélateur. Si le congélateur est trop froid, placez le pot sur la partie avant du congélateur ou laissez-la un bref moment à température ambiante.</p> <p>Ne travaillez pas des blocs de glace fermes, des glaçons ou des ingrédients en urac.</p>

## Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION
Le pot a été congelé incliné dans le congélateur.	<p>Pour obtenir un résultat optimal, le pot ne doit pas être congelé sur une position inclinée. Même si une certaine quantité a été retirée du pot et la préparation qui est encore dans le pot n'est plus lisse, le pot ne doit pas être placé dans l'appareil.</p> <p>Lissez la surface avant de congeler à nouveau la préparation. Si vous l'avez déjà congelée sans l'avoir lissée, décongelez-la dans le réfrigérateur, mélangez une nouvelle fois la préparation et prenez soin que la surface de la préparation soit lisse et plane et que le pot soit placé bien à plat avant de le remettre dans le congélateur.</p>
Le bol extérieur ne peut pas être détaché du bloc moteur après le brassage.	<p>Patientez 2 minutes, appuyez alors sur la touche de déverrouillage sur le côté gauche du bloc moteur et maintenez-la enfoncée, tout en tournant simultanément la poignée du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer le bol. Cela nécessite éventuellement un peu de force.</p> <p>Avant utilisation, vérifiez toujours que le creux de la pale soit parfaitement sec. Si vous préparez plusieurs recettes, rincez et séchez la pale entre chaque préparation. Vous éviterez ainsi que des restes d'eau ne gèlent et que les composants ne collent les uns aux autres.</p>

## Service


### Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi:  
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29  
Mail: info@bettybossi.ch

### Garantie

- Betty Bossi vous offre une garantie valable de 2 ans pour l'appareil à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

## Mise au rebut

 Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être

jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

## Données techniques

Déclaration du produit	Sorbetière Softy
No. d'article	32370
Tension nominale	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	700 W
Dimensions (l x l x h)	260 x 188 x 405 mm
Longueur du câble	1,0 m
Poids	5,2 kg
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

