Betty Bossi

Slush Maschine Frozy
Slush machine Frozy

Inklusive Rezepte
Recettes incluses

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

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr. / Nr. d'art. 32420

Inhalt

Rezepte 4
- Eiskaffee-Frappé 4
- Eistee-Slushie 6
- Frozen Aperol 8
- Frozen-Mango-Lassi 10

Sicherheitshinweise 12
Vor der Inbetriebnahme 18
Gerätebeschreibung 19
Das Bedienfeld und die Programme 20
Inbetriebnahme 21
- Montage des Geräts 22
- Betrieb starten 23
- Tipps 25

Reinigung 26
Lagerung 27
Überlastungsschutz 28
Fehlerbehebung 28
Service / Entsorgung 29
Technische Daten 30

Sommaire

Recettes 5
- Café glacé frappé 5
- Slushie au thé glacé 7
- Frozen Aperol 9
- Lassi glacé à la mangue 11

Directives de sécurité 32
Avant la première utilisation 38
Description de l'appareil 39
Le tableau de commande et les programmes 40
Mise en service 41
- Montage de l'appareil 42
- Mise en marche 43
- Conseils 45

Nettoyage 46
Rangement 47
Protection contre la surchauffe 48
Dépannage 48
Service / Mise au rebut 49
Données techniques 50

Eiskaffee-Frappé

Vor- und Zubereiten: 5 Min. + Gefrieren: 40 Min.

Kurzbeschrieb

Kühl, aromatisch und wunderbar erfrischend – dieser Eiskaffee vereint intensiven Kaffeegenuss mit sanfter Milde und ist der perfekte Begleiter für heisse Tage!

Zutaten

5 dl	Wasser
5 TL	sofort lösliches Kaffeepulver
100 g	Puderzucker
5 dl	Milch, kalt

Hinweise

Für: 4 Gläser von je ca. 2½ dl

Hinweis: Verwende bei diesem Rezept das Programm Frappe.

Tipp: Frappé mit Schlagrahm und Schokoladestreuseln verzieren.

So wirds gemacht

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Kaffeepulver und Puderzucker beigeben, gut verrühren, auskühlen. Milch dazugiessen.

Kaffee in den Behälter der Slushie-Maschine giessen. Deckel korrekt verschliessen, Programm Frappe wählen und starten. Zubereitungsdauer: ca. 40 Min.
Frappé sofort servieren.

Nährwert pro Portion: kcal 197 **/ F** 5 **/ Kh** 33 **/ E** 5

Café glacé frappé

Mise en place et préparation: 5 min. + congélation: 40 min.

Brève description

D'une fraîcheur exquise, ce frappé marie l'intensité du café à une douceur subtile. L'allié parfait des chaudes journées d'été!

Ingrédients

5 dl	d'eau
5 c.c.	de café soluble en poudre
100 g	de sucre glace
5 dl	de lait, froid

Remarques

Pour: 4 verres d'env. 2½ dl

Remarque: pour cette recette, sélectionner le programme Frappé.

Suggestion: décorer le frappé de crème chantilly et de granulés de chocolat.

Et voici cela se fait

Porter l'eau à ébullition dans une casserole, éloigner du feu. Ajouter le café soluble et le sucre glace, bien mélanger, laisser refroidir. Ajouter le lait.

Verser la préparation dans le récipient de la Slush machine Frozy. Fermer correctement le couvercle, sélectionner le programme Frappé et démarrer. Durée: env. 40 minutes.
Servir le frappé sans attendre.

Informations nutritionelles par portion:
kcal 197 **/ Lipides** 5 **/ Glucides** 33 **/ Protéines** 5

Eistee-Slushie

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 40 Min.

Kurzbeschrieb

Erfrischend, spritzig und fruchtig –dieser Zitronen-Eistee-Slushie bringt den Sommer direkt ins Glas! Die perfekte Kombination aus säuerlicher Zitrone und eisiger Frische sorgt für einen coolen Genussmoment bei jedem Schluck.

Zutaten

3 dl	Wasser
2	Beutel Schwarztee (z.B. Earl Grey)
1.25 dl	Zitronensirup (8 EL)
30 g	Puderzucker
1	Bio-Zitrone
7 dl	Wasser, kalt

Hinweise

Für: 4 Gläser von je ca. 2½ dl

Hinweis: Verwende bei diesem Rezept das Programm Cold Juice.

Tipp: Eistee-Slushie mit frischer Pfefferminze verzieren.

So wirds gemacht

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Teebeutel beigeben, max. 5 Min. ziehen lassen. Teebeutel entfernen, Sirup und Puderzucker darunterrühren, auskühlen. Von der Zitrone den Saft dazupressen, Wasser dazugiessen, verrühren.

Eistee in den Behälter der Slushie-Maschine giessen. Deckel korrekt verschliessen, Programm Cold Juice wählen und starten. Zubereitungsdauer: ca. 40 Min. Slushie sofort servieren.

Nährwert pro Portion: kcal 183 **/ F** 0 **/ Kh** 45 **/ E** 0

Slushie au thé glacé

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 40 min.

Brève description

Rafraîchissant, pétillant et fruité, ce slushie au thé glacé citron met l'été dans votre verre! Un moment de plaisir ultra-cool à chaque gorgée.

Ingrédients

3 dl	d'eau
2	sachets de thé noir (p.ex. Earl Grey)
1.25 dl	de sirop de citron (8 c. s.)
30 g	de sucre glace
1	citron bio
7 dl	d'eau, froide

Remarques

Pour: 4 verres d'env. 2½ dl

Remarque: pour cette recette, sélectionner le programme Cold Juice.

Suggestion: décorer le slushie avec de la menthe fraîche.

Et voici cela se fait

Porter l'eau à ébullition dans une casserole, éloigner du feu. Ajouter les sachets de thé, laisser infuser max. 5 minutes. Retirer les sachets, incorporer le sirop et le sucre glace, laisser refroidir. Presser le jus du citron, l'ajouter avec l'eau, mélanger.

Verser la préparation dans le récipient de la Slush machine Frozy. Fermer correctement le couvercle, sélectionner le programme Cold Juice et démarrer. Durée: env. 40 minutes.
Servir le slushie sans attendre.

Informations nutritionelles par portion:
kcal 183 **/ Lipides** 0 **/ Glucides** 45 **/ Protéines** 0

Frozen Aperol

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 40 Min.

Kurzbeschrieb

Kühl, fruchtig und sommerlich –dieser Frozen Aperol vereint Aperolmit intensivem Blutorangensaft zu einem erfrischenden Genuss voller Urlaubsfeeling.

Zutaten

3.75 dl	Aperol
3 dl	Blutorangensaft
1 EL	Puderzucker
3.75 dl	Prosecco

Hinweise

Für: 4 Gläser von je ca. 2½ dl

Hinweis: Verwende bei diesem Rezept das Programm Spiked Slush.

Tipp: Frozen Aperol mit Orangenscheiben verzieren.

So wirds gemacht

Aperol, Orangensaft und Puderzucker in einem Messbecher gut verrühren. Prosecco sorgfältig dazugiessen.

Flüssigkeit in den Behälter der Slushie-Maschine giessen. Deckel korrekt verschliessen, Programm Spiked Slush wählen und starten. Zubereitungsdauer: ca. 40 Min. Frozen Aperol sofort servieren.

Nährwert pro Portion: kcal 349 **/ F** 0 **/ Kh** 48 **/ E** 1

Frozen Aperol

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 40 min.

Brève description

Rafraîchissant, fruité et estival, ce drink associe l'Aperol à un jus d'orange sanguine intensément parfumé pour un moment de fraîcheur aux airs de vacances.

Ingrédients

3.75 dl	d'Aperol
3 dl	de jus d'orange sanguine
1 c.s.	de sucre glace
3.75 dl	de prosecco

Remarques

Pour: 4 verres d'env. 2½ dl

Remarque: pour cette recette, sélectionner le programme Spiked Slush.

Suggestion: décorer le Frozen Aperol de tranches d'orange.

Et voici cela se fait

Bien mélanger Aperol, jus d'orange et sucre glace dans un bol gradué. Ajouter délicatement le prosecco.

Verser la préparation dans le récipient de la Slush machine Frozy. Fermer correctement le couvercle, sélectionner le programme Spiked Slush et démarrer. Durée: env. 40 minutes.
Servir le Frozen Aperol sans attendre.

Informations nutritionelles par portion:
kcal 349 **/ Lipides** 0 **/ Glucides** 48 **/ Protéines** 1

Frozen-Mango-Lassi

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Gefrieren: 30 Min.

Kurzbeschrieb

Kühl, fruchtig und herrlich cremig – dieser Frozen-Mango-Lassi ist der perfekte Sommergenuss! Gefrorene Mango, samtiger Joghurt und ein Hauch von Gewürzen verwandeln jeden Schluck in eine erfrischende Auszeit.

Zutaten

1 Flasche	Mangopüree (ca. 260 g)
400 g	Joghurt nature
3 dl	Milch
2 EL	Limettensaft
2 EL	Puderzucker
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Kardamompulver

Hinweise

Für: 4 Gläser von je ca. 2½ dl

Hinweis: Verwende bei diesem Rezept das Programm Milkshake.

Tipp: Statt Mango ein anderes Fruchtpüree (ca. 260 g) verwenden.

So wirds gemacht

Mangopüree, Joghurt, Milch und Limettensaft in einem Messbecher verrühren. Puderzucker, Zimt und Kardamom darunterrühren.

Mangomasse in den Behälter der Slushie-Maschine füllen. Deckel korrekt verschliessen, Programm Milkshake wählen. Zubereitungsdauer: ca. 30 Min.
Lassi sofort servieren.

Nährwert pro Portion: kcal 305 **/ F** 6 **/ Kh** 23 **/ E** 7

Lassi glacé à la mangue

Mise en place et préparation: 10 min. + congélation: 30 min.

Brève description

Frais, fruité et irrésistiblement onctueux, ce lassi glacé est parfait pour l'été. Mangue glacée, yogourt velouté et une pointe d'épices font de chaque gorgée une parenthèse rafraîchissante.

Ingrédients

1 bouteille	de purée de mangues (d'env. 260 g)
400 g	de yogourt nature
3 dl	de lait, froid
2 c.s.	de jus de citron vert
2 c.s.	de sucre glace
1 p.	de c. de cannelle
1 p.	de c. de cardamome en poudre

Remarques

Pour: 4 verres d'env. 2½ dl

Remarque: pour cette recette, sélectionner le programme Milkshake.

Suggestion: remplacer la mangue par une autre purée de fruits (env. 260 g).

Et voici cela se fait

Mélanger dans un bol gradué purée de mangues, yogourt, lait et jus de citron vert. Incorporer sucre glace, cannelle et cardamome.

Verser la préparation dans le récipient de la Slush machine Frozy. Fermer correctement le couvercle, sélectionner le programme Milkshake et démarrer. Durée: env. 30 minutes.
Servir le lassi sans attendre.

Informations nutritionelles par portion:
kcal 305 **/ Lipides** 6 **/ Glucides** 23 **/ Protéines** 7

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 verminderten körperlichen, sensorischen oder mentalen 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 Ersticken 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 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 Verdampfer berühren. Den Behälter nicht herausnehmen oder einsetzen, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Verletzungsgefahr!

- 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.
- 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.
- Platzieren Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbare Stromversorgungen an der Rückseite des Geräts.
- 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.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Motorbasis, das Netzkabel oder eines der Zubehörteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.

Sicherheitshinweise

Deutsch

- 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 Slushie-Maschine Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.

Achtung, Verletzungsgefahr:

- Gerät nur zusammen- oder auseinanderbauen, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Fassen Sie niemals in das Gerät bzw. in den Behälter, solange die Slushie-Maschine am Stromnetz angeschlossen ist.
- Hände, Haare und Kleidung beim Befüllen und Bedienen des Geräts vom Behälterinneren fernhalten.
- Nicht an die beweglichen Geräteteile fassen, während das Gerät in Betrieb ist.

- Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zur Slushie-Maschine.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Herstellung von Slushies, Milkshakes oder Frappés und Kaltgetränken. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät führen. Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Substanzen oder Gasen benutzen.
- Die zum Gerät mitgelieferten Behälter und Zubehörteile dürfen NICHT in die Mikrowelle gestellt werden.
- Alle Lüftungsöffnungen am Gerät freihalten.
- Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen Vorrichtungen und anderen Mitteln beschleunigen, wenn sie nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Der Kältemittelkreislauf darf nicht beschädigt werden.
- Verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten oder Eiswürfel. Auch gefrorene Früchte oder feste Eisblöcke dürfen mit diesem Gerät nicht verarbeitet werden.
- Keine heissen Zutaten in das Gerät füllen.
- Beim Befüllen der Behälter niemals die maximale Fülllinie überschreiten.
- Prüfen Sie vor dem Betrieb, dass alle Utensilien aus dem Behälter entfernt wurden, sonst könnte dies zum Bruch des Behälters und damit zu Verletzungen führen.
- Keine explosiven Substanzen wie Aerosoldosen mit brennbaren Treibmitteln in dem Gerät aufbewahren.
- Füllen Sie nur Lebensmittel oder Flüssigkeiten in den Behälter.
- Gerät nicht mit leerem Behälter einschalten.

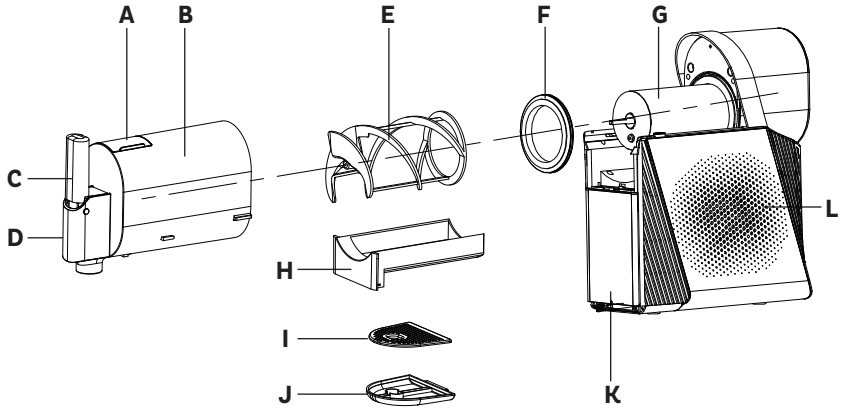
Vor der Inbetriebnahme

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 folgende Teile der Slushie-Maschine vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 26 beschrieben:
   - Transparenten Behälter mit Griff (Teile **A**/**B**/**C**/**D**)
   - Mixer-Schnecke (**E**)
   - Wasserauffang-Schublade mit Schale und Basis (Teile **H**/**I**/**J**)

- Lassen Sie alle Teile gut trocknen.
- Wischen Sie die Gerätebasis, das Display und den Verdampfer mit einem leicht feuchten Tuch sauber, die Gerätebasis mit Verdampfer darf nicht ins Wasser getaucht werden oder nass gemacht werden.
- **Stellen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden aufrecht auf eine Arbeitsfläche, damit sich das Kältemittel im Kondensator setzen kann.**

Gerätebeschreibung



A Transparenter Behälterdeckel
B Transparenter Behälter
C Behältergriff
D Auslassdüse
E Mixer-Schnecke
F Dichtungsring aus Silikon
G Verdampfer
H Wasserauffang-Schublade
I Wasserauffangschale
J Basis der Wasserauffangschale
K Bedienfeld an der Gerätebasis
L Öffnungen zur Belüftung und Wärmeableitung
M Reinigungs-Pinsel (zur Reinigung von schwer erreichbaren Stellen)

Hinweis:

Alle Zubehörteile sind BPA-frei. Die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

Das Bedienfeld und die Programme

Slush

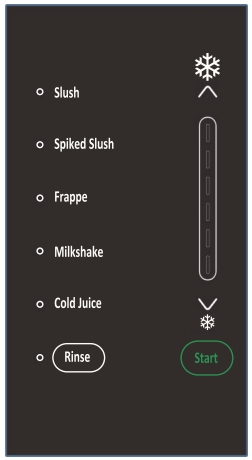
Spiked Slush (mit Alkohol)

Frappé

Milchshake

Kalter Saft

Spülen



Taste um die Temperaturstufe zu erhöhen

Stufe 6
Stufe 5
Stufe 4
Stufe 3
Stufe 2
Stufe 1

Taste um die Temperaturstufe zu verringern

Start-Taste

Taste/Programm	Funktion
Start	• Im Standby-Modus die Start-Taste drücken, um das Gerät einzuschalten, alle Funktionsleuchten leuchten. • Im Betriebsmodus/im eingeschalteten Zustand die Start-Taste drücken, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten, alle Kontrollleuchten erlöschen.
Slush Spiked Slush Frappe Milkshake Cold Juice	• Wenn das Gerät mit der Start-Taste eingeschaltet wurde, können Sie durch Drücken einer der Programm-Tasten die entsprechende Funktion auswählen. Die Funktionsleuchte des gewählten Programms leuchtet konstant, die Temperaturstufe wird automatisch eingestellt und das Gerät wechselt in den Betriebsmodus. Sobald die Zubereitung fertig ist, blinkt die entsprechende Anzeige. Die Standard-Betriebszeit (Zubereitungs- und Kühlzeit) beträgt 12 Stunden. • Während des Betriebs können Sie die Temperaturstufe individuell verändern, drücken Sie dazu eine der Pfeiltasten. • Wenn Sie während des Betriebsmodus die Start-Taste drücken, geht das Gerät in den Standby-Modus.

Das Bedienfeld und die Programme

Deutsch

Taste/Programm	Funktion
Spülen	• Wenn das Gerät mit der Start-Taste eingeschaltet wurde, können Sie durch Drücken der Rinse-Taste das Programm „Spülen“ auswählen. Die Funktionsleuchte von Rinse leuchtet auf und der Mixer-Motor wechselt in den Spül-Modus. • Wenn Sie während des Spül-Programms die Start-Taste drücken, geht das Gerät in den Standby-Modus.
Temperaturstufen-Tasten ∧ und ∨	• In den Kühlfunktionen für die Getränke-Zubereitungen können Sie durch Drücken dieser Tasten die Temperaturstufe verringern oder auch wieder erhöhen. • Im Spül-Programm ist die Kühlung nicht eingeschaltet, deshalb haben die Temperaturstufen-Tasten in der Funktion Rinse keine Bedeutung.

Inbetriebnahme

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

Achtung:

Der Behälter fasst mindestens 0,5 Liter und maximal 2,0 Liter. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie immer eine Zutatenmenge einfüllen, dessen Gesamtvolumen zwischen 0,5 Liter und 2,0 Liter liegt.

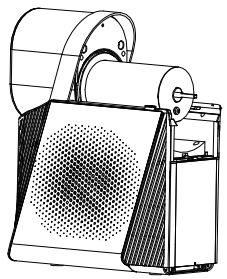
Fügen Sie keine Eiswürfel oder feste Zutaten wie Obst, Glace bzw. gefrorene Früchte hinzu.

Fügen Sie keine heissen Zutaten in den Behälter.

- Alle Geräteteile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, müssen vor der Inbetriebnahme gründlich gereinigt und getrocknet werden. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und trockene Arb eitsfläche.
- Bauen Sie das Gerät wie nachfolgend beschrieben zusammen.

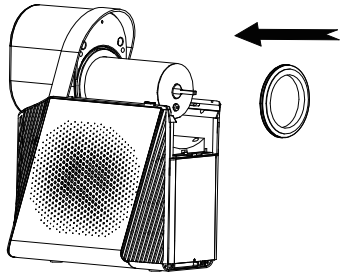
Montage des Geräts

❶



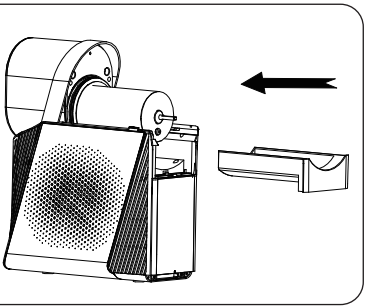
Stellen Sie die Gerätebasis auf die Arbeitsfläche.

❷



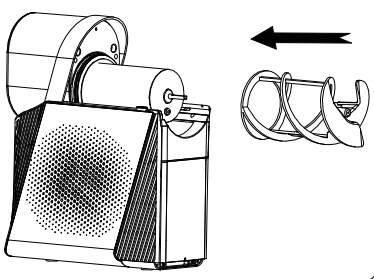
Den Dichtungsring in Pfeilrichtung einsetzen und vollständig bis zum Anschlag nach hinten schieben.

❸



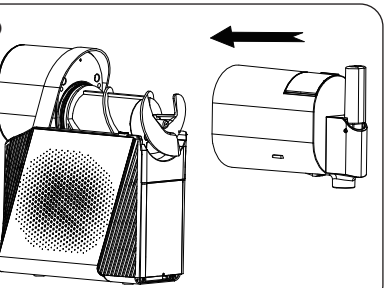
Installieren Sie die Wasserauff-fang-Schublade, indem Sie sie in Pfeilrichtung einschieben.

❹



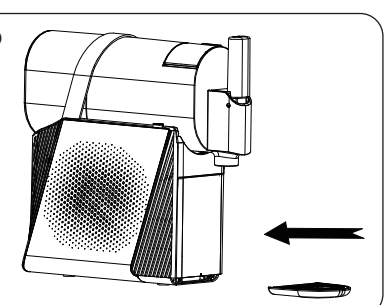
Installieren Sie die Mixerschnecke, indem Sie sie in Pfeilrichtung ein-schieben.

❺



Installieren Sie die Behälter-Ein-heit wie abgebildet, sie muss hör-bar einrasten.

❻



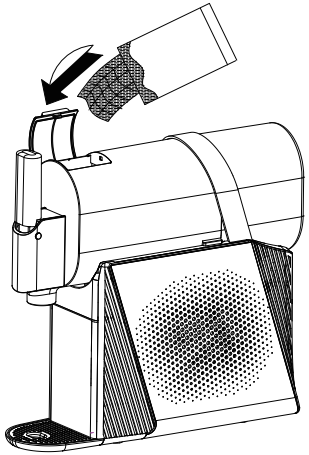
Schieben Sie die Wasserauffang-schale mit Basis in Pfeilrichtung in den Boden der Gerätebasis.

Betrieb starten

Achtung:

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen unbedingt beachten, dass es mindestens 2 Stunden aufrecht stehen muss, damit sich das Kältemittel im Kon-densator setzen kann und ein optimaler Betrieb sichergestellt wird.

❼



Bereiten Sie aus den Zutaten eine Masse zu. Rezepte finden Sie zu Beginn dieser Anleitung.

Öffnen Sie den Deckel des Behäl-ters und giessen Sie die Zubereitung in den Behälter. Beachten Sie die Mindestmenge von 0,5 Liter und die Maximalmenge von 2,0 Liter. Schliessen Sie den Deckel wieder.

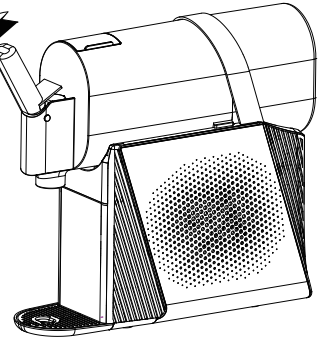
Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Start-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Wählen Sie das gewünschte Pro-gramm und drücken Sie die ent-sprechende Taste. Mit der Taste ∨ können Sie die Temperatur nach unten korrigieren, mit der Taste ∧ nach oben.

Wenn die Zubereitung des Pro-gramms beendet ist, stellen Sie einen Behälter auf die Wasser-auffangschale und drücken Sie den Hebel nach unten: die fertige Zubereitung fliesst durch die Düse aus dem Behälter.

Drücken Sie den Hebel wieder nach oben, und die Ausgabe stoppt wieder.

❽



Betrieb starten

Hinweise:

Wenn Sie während der Zubereitungszeit die Start-Taste drücken, können Sie ein anderes Programm oder eine andere Temperatur einstellen.

Sobald das Getränk die gewünschte Zubereitungstemperatur erreicht hat, kühlt das Gerät das Getränk in der eingestellten Temperatur weiter und ist bereit für die Ausgabe.

Je nach Zutaten, Menge und Ausgangstemperatur kann die Zubereitung des Getränks 15 bis 60 Minuten dauern. Das Gerät kühlt bis zu 12 Stunden und schaltet sich danach automatisch aus.

Hinweise:

Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet, so lange sich die Slushi-Zubereitung im Behälter befindet, so hat es immer die perfekte Temperatur und wird frisch gehalten.

Warme Zutaten schmecken tendenziell süsser als die gefrorene Zubereitung. Wenn Sie befürchten, dass das Getränk zu süss sein könnte, können Sie beruhigt sein: Wenn Sie es nach dem Einfrieren probieren, ist es weniger süss.

Vorprogrammierte Temperaturen pro Programm und Temperaturstufe

Programm	Konstante Temperatur (°C)	Standard-temperatur	Level 1 (°C)	Level 2 (°C)	Level 3 (°C)	Level 4 (°C)	Level 5 (°C)	Level 6 (°C)
Slush	-2	6	-1	-1,2	-1,4	-1,6	-1,8	-2
Spiked Slush	-7	6	-4,5	-5	-5,5	-6	-6,5	-7
Frappe	-2,4	6	-1,4	-1,6	-1,8	-2	-2,2	-2,4
Milkshake	-2,6	6	-1,6	-1,8	-2	-2,2	-2,4	-2,6
Cold Juice	-1,6	6	-0,6	-0,8	-1	-1,2	-1,4	-1,6

Hinweis:

Das Gerät verfügt über eine Memory-Funktion und merkt sich die zuletzt getätigte Einstellung. Wenn das Gerät erneut eingeschaltet wird, erscheint die zuletzt getätigte Einstellung.

Tipps

Tipps zu den unterschiedlichen Programmen

Programm	Zutaten min/max	Zubereitungs-dauer	ideal für	Tipps
Slush	0,5L/2,0L	0,5L: 15 Min. 1,0L: 25 Min. 1,5L: 40 Min. 2,0L: 50 Min.	Cola, Eistee, Softdrinks, Isotonische Sportgetränke	Der Zuckergehalt muss über 10% liegen. Keine Light-/ Zero-Produkte verwenden.
Spiked Slush	0,5L/2,0L	0,5L: 30 Min. 1,0L: 40 Min. 1,5L: 50 Min. 2,0L: 60 Min.	Aperol-Spritz, Bellini, Mojito, Hugo	Der verwendete Alkohol muss einen Alkoholgehalt von 2,8% bis 16% aufweisen. Sollte der Alkoholgehalt höher liegen, muss die Mischung mit Fruchtsaft, Soda, Tonic Water, Kaffee oder Tee verdünnt werden.
Frappe	0,5L/2,0L		Herkömmliche Milchkaffeegetränke aus dem Handel.	Wenn milchhaltige Getränke zu lange laufen, wird Schaum erzeugt.
Milkshake	0,5L/2,0L		Kakao-Milchgetränk, Buttermilchgetränk-Himbeere, Bifidus Drink	Milchhaltige Produkte sollten vor Gebrauch gekühlt sein.
Cold Juice	0,5L/2,0L	0,5L: 5 Min. 1,0L: 9 Min. 1,5L: 12 Min. 2,0L: 15 Min.	Fruchtsaft, Limonade	Trübe oder dickflüssige Säfte können zu längerer Gefrierzeit führen

Generell gilt:

Beste Ergebnisse erhalten Sie, wenn die Zutaten schon gekühlt in den Behälter gegeben werden.

Reinigung

Um die Reinigung zu erleichtern, sollten Sie vorher jedes Getränk im Behälter über die Düse und mit dem Hebel erst aus dem Behälter pumpen.

Die Reinigung des Geräts erfolgt in 2 Schritten

1. Schritt: Spülfunktion „Rinse“ durchführen

Hinweis:

Die Spülflüssigkeit läuft schnell aus der Auslassdüse des Behälters ab. Verwenden Sie zum Auffangen dieser Flüssigkeit unbedingt einen grossen Becher oder eine Schüssel.

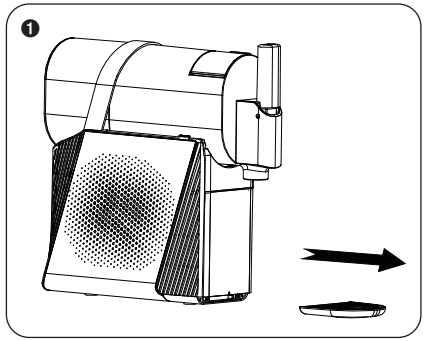
Der Reinigungs-Zyklus vermengt die Flüssigkeit ohne sie zu kühlen mit dem Ziel, das Gerät zu spülen. Reinigen Sie nach dem Spülfunktion alle Teile von Hand oder in der Spülmaschine, um das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich zu säubern.

1. Leeren Sie den Behälter, indem Sie die Zubereitung im Behälter komplett mit dem Hebel aus dem Behälter pumpen.
2. Beenden Sie die aktuelle Funktion.
3. Füllen Sie den Behälter bis zur maximalen Fülllinie (2,0 l) mit frischem Leitungswasser. Schliessen Sie den Behälter.
4. Drücken Sie die Taste „Rinse“ und lassen Sie das Wasser aus dem Gerät ablaufen.
5. Drücken Sie erneut die Taste „Rinse“, um die Spülfunktion zu beenden.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

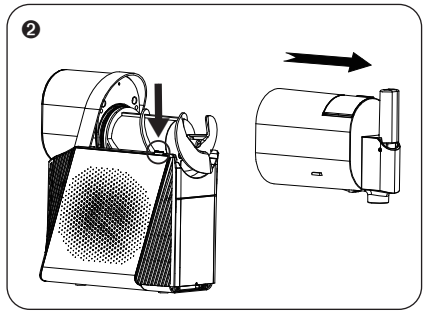
Hinweis:

Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls, bis das gefrorene Getränk vollständig aus dem Verdampfer ausgespült ist.

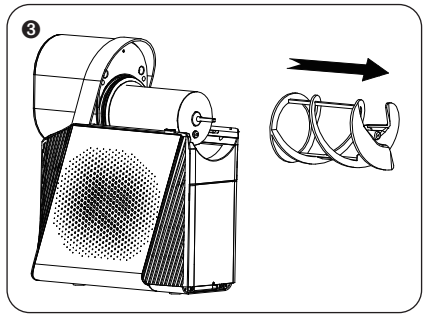
2. Schritt: Geräteteile entnehmen und spülen



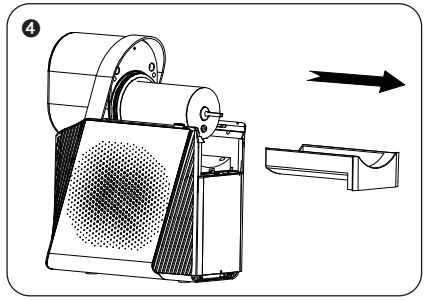
Ziehen Sie die Wasserauffangschale aus dem Gerät.



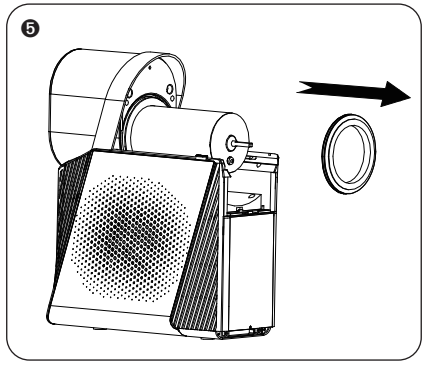
Entfernen Sie die Behälter-Einheit. Dazu drücken Sie den Knopf seitlich neben dem Behälter und ziehen Sie die Behälter-Einheit aus der Gerätebasis.



Entfernen Sie die Mixer-Schnecke.



Drücken Sie erneut die 2 Knöpfe unterhalb des entfernten Behälters zusammen und ziehen Sie die Wasserauffang-Schublade aus der Gerätebasis.



Entfernen Sie den Silikon-Dichtungsring.

Wischen Sie den Verdampfer und den Boden des Verdampfers mit einem warmen, feuchten Tuch sauber.

Spülen Sie alle entnommenen Geräteteile in warmem Spülwasser mit einem Tuch oder Schwamm, alternativ können Sie die Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Trocknen Sie alle Teile.

Wischen Sie auch die Gerätebasis mit einem warmen, feuchten Tuch sauber.

Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

Lagerung

Lagern Sie das ausgesteckte, leere, saubere und trockene Gerät in einem trockenen Raum, ausser Reichweite von Kindern.

Überlastungsschutz

- Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet, welcher den Motor im Falle einer Überlastung ausschaltet.
- Um das Gerät möglichst schnell wieder in Betrieb zu nehmen, gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:
  - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abtauen.
  - Nach dem Abtauvorgang drücken Sie die Taste „Rinse“, um das Gerät wieder zu starten. Sollte sich das Gerät immer noch nicht in Betrieb nehmen lassen, wiederholen Sie die beiden zuvorgenannten Schritte, damit das Gerät noch weiter abtaut.

Hinweis:

Achten Sie immer auf die Maximalmenge von 2,0 Liter und überschreiten Sie diese nicht. Eine zu volle Beladung ist die häufigste Ursache für eine Überlastung.

Verarbeiten Sie keine Eiswürfel oder Eisblöcke. Stellen Sie keine Smoothies mit diesem Gerät her und verarbeiten Sie keine harten, losen Zutaten.

Fehlerbehebung

Fehler	mögliche Ursache	Lösung
Die Funktionsanzeige blinkt.	Der transparente Behälter ist nicht richtig montiert.	Montieren Sie den Behälter erneut, sodass er mit einem Klick einrastet.
	Der Magnet auf der Rückseite des transparenten Behälters fehlt oder ist locker.	Fixieren Sie den Magnet oder ersetzen Sie ihn.
	Der Sicherheitsschalter am Hauptgerät ist defekt.	Bauen Sie das Gerät auseinander und wieder zusammen. Sollte es immer noch nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Betty Bossi Kundenservice.

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	Slush Maschine Frozy
Artikel-Nummer	32420
Nennspannung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	250 W
Abmessungen (L x B x H)	442 x 145 x 427 mm
Kabellänge	1,0 m
Gewicht	10,5 kg
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.

BZ68

Veuillez 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

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 l'évaporateur lorsque l'appareil est en marche. Ne montez ou démontez pas le récipient 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.

- 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.
- 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 placez pas de multiprises ou alimentation électrique portable sur la face arrière de l'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 coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!

Directives de sécurité

Français

- 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.
- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas

être exclu que la machine à granité 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:

- Ne montez ou démontez l'appareil que lorsque l'appareil est débranché.
- Ne touchez jamais l'appareil / le récipient tant que la machine à granité est branchée.
- Tenez vos mains, cheveux et vêtements à l'écart des parois intérieures du récipient lorsque vous remplissez ou utilisez l'appareil.
- Ne touchez pas l'appareil au niveau des éléments mobiles lorsqu'il est en marche.

- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour cette machine à granité 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.

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 récipient.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour la fabrication de granités, milkshakes ou frappés et de boissons froides. Tout autre utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil à proximité de substances ou gaz inflammables.
- Le récipient fourni avec l'appareil ainsi que les accessoires NE peuvent PAS être placés dans un four microonde.

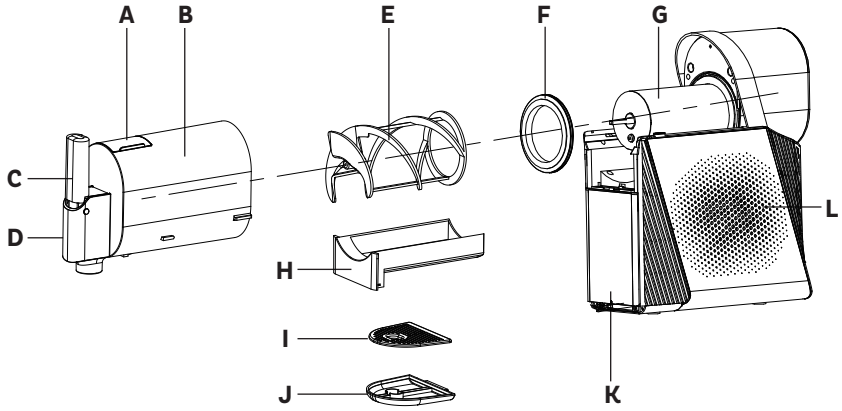
- Veillez à ce que tous les orifices d'aération de l'appareil soient dégagés.
- N'essayez pas d'accélérer le processus de dégivrage avec des dispositifs mécaniques ou autres moyens, qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
- Le circuit de liquide de refroidissement ne doit pas être endommagé.
- N'utilisez pas d'ingrédients fermes, en vrac ou de glaçons dans cet appareil. Les fruits congelés et des morceaux de glace fermes ne doivent également pas être placés dans cet appareil.
- Ne mettez pas d'ingrédients chauds dans l'appareil.
- Ne dépassez jamais la ligne de remplissage maximale lorsque vous mettez des ingrédients dans le récipient.
- Avant la mise en service, vérifiez que tous les ustensiles sont retirés du récipient. Risque de bris du récipient et donc de blessures en cas de non-respect de cette consigne.
- Ne rangez pas de substances explosives comme des aérosols contenant des inflammables dans l'appareil.
- Mettez exclusivement des aliments ou des liquides dans le récipient.
- Ne mettez pas l'appareil en marche à vide.

Avant la première utilisation

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. Nettoyez les éléments suivants de la machine à granité avant la première utilisation comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 46:
   - Récipient transparent avec poignée (éléments **A**/**B**/**C**/**D**)
   - Vis sans fin mélangeur (**E**)
   - Tiroir de récupération de l'eau avec bac et plateau (éléments **H**/**I**/**J**)
   - Laissez bien tous les éléments sécher.
   - Nettoyez le socle de l'appareil, l'écran et l'évaporateur avec un chiffon légèrement humide. Le socle de l'appareil avec l'évaporateur ne doit pas être plongé dans de l'eau ou être mouillé.
   - **Avant la mise en service, placez l'appareil pendant au moins 2 heures bien droit sur un plan de de travail, afin que le liquide de refroidissement puisse se déposer dans le condensateur.**

Description de l'appareil



A Couvercle transparent du récipient

B Récipient transparent

C Poignée du récipient

D Buse de sortie

E Vis sans fin mixeur

F Joint d'étanchéité en silicone

G Évaporateur

H Tiroir de récupération de l'eau

I Bac de récupération de l'eau

J Plateau du bac de récupération de l'eau

K Tableau de commande sur le socle de l'appareil

L Orifices pour l'aération et l'évacuation de la chaleur

M Brosse de nettoyage (pour un nettoyage en profondeur des endroits difficiles d'accès)

Remarque:

Tous les éléments sont sans BPA. Ils peuvent être lavés en machine.

Le tableau de commande et les programmes

Slush (granite)

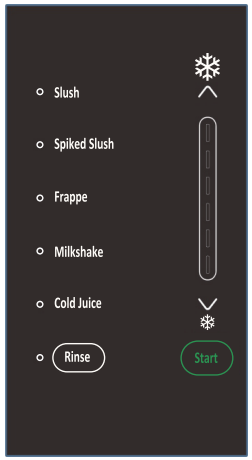
Spiked slush (avec alcool)

Frappé

Milkshake

Jus froid

Rinçage



Touche pour augmenter la température

Niveau 6
Niveau 5
Niveau 4
Niveau 3
Niveau 2
Niveau 1

Touche pour diminuer la température

Touche Start

Touche/programme	Fonction
Start	• Sur le mode de veille, appuyez sur la touche Start pour mettre l'appareil en marche, tous les voyants s'allument. • Sur le mode de fonctionnement / mode activé, appuyez sur la touche Start pour passer l'appareil sur le mode de veille, tous les voyants s'éteignent.
Slush Spiked slush Frappé Milk shake Cold juice	• Après avoir mis l'appareil en marche avec la touche Start, vous pouvez sélectionner un des programmes en appuyant sur la touche correspondante. Le voyant du programme sélectionné s'affiche en continu, la température est réglée automatiquement et l'appareil passe sur le mode de fonctionnement. Dès que la préparation est terminée, le voyant correspondant clignote. Le temps de fonctionnement par défaut (temps de préparation et de refroidissement) est de 12 heures. • Pendant le fonctionnement vous pouvez modifier individuellement la température en appuyant pour cela sur une des flèches. • Si vous appuyez sur la touche Start sur le mode de fonctionnement, l'appareil passe sur le mode de veille.

Le tableau de commande et les programmes

Touche/programme	Fonction
Rinçage	• Après avoir mis l'appareil en marche avec la touche Start, vous pouvez sélectionner le programme « Rinçage » en appuyant sur la touche Rinse. Le voyant correspondant s'affiche et le moteur passe sur le mode de rinçage. • Si vous appuyez sur la touche Start sur le mode de rinçage, l'appareil passe sur le mode de veille.
Touches de la température ∧ et ∨	• Sur les programmes de froid pour la préparation de boissons, vous pouvez diminuer et également à nouveau augmenter la température en appuyant sur ces touches. • Sur le programme de rinçage, le refroidissement ne peut pas être activé, c'est pourquoi les touches de la température n'ont aucune signification sur ce programme.

Mise en service

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

Attention:

Le récipient a un volume minimum de 0,5 litre et maximum de 2,0 litres. Lorsque vous mettez les ingrédients dans le récipient, veuillez prendre soin que le volume complet soit compris entre 0,5 et 2,0 litres.

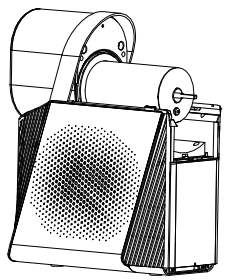
N'ajoutez pas de glaçons ou d'ingrédients fermes comme des fruits, de la glace ou des fruits congelés.

N'ajoutez pas d'ingrédients chauds dans le récipient.

- Tous les éléments de l'appareil qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyés en profondeur et séchés avant la mise en service. Placez l'appareil sur un plan de travail plat, stable et sec.
- Assemblez l'appareil comme décrit ci-après.

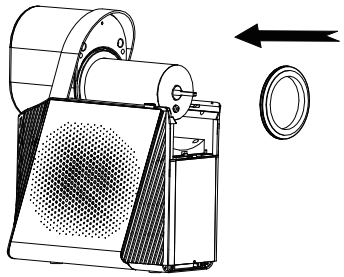
Montage de l’appareil

❶



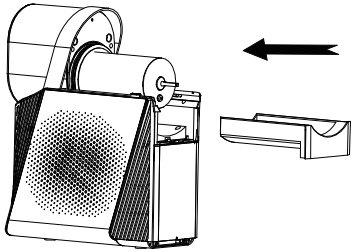
Placez le socle de l’appareil sur un plan de travail.

❷



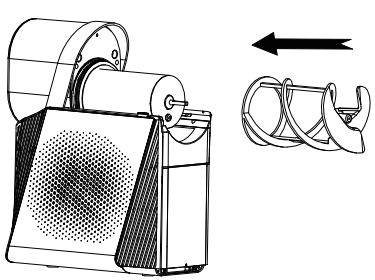
Insérez le joint d’étanchéité en direction de la flèche et enfoncez-le complètement jusqu’à la butée.

❸



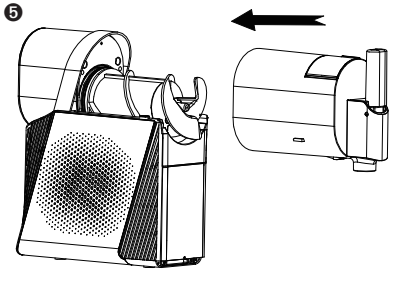
Installez le tiroir de récupération de l’eau en l’insérant dans le sens de la flèche.

❹



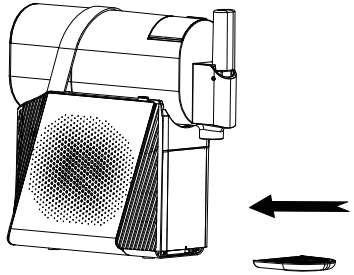
Installez la vis sans fin en l’insérant dans le sens de la flèche.

❺



Installez le récipient comme indiqué sur l’illustration, il doit s’enclencher de manière audible.

❻



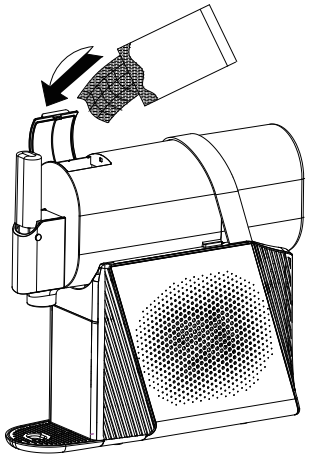
Insérez le bac de récupération de l’eau avec le plateau en direction de la flèche dans le fond du socle de l’appareil.

Mise en marche

Attention:

Avant de mettre l’appareil en marche, vous devez absolument respecter un temps de repos d’au moins 2 heures avec l’appareil posé debout sur le plan de travail, afin que le liquide de refroidissement puisse se déposer dans le condensateur et garantir un fonctionnement optimal.

❼



Préparez tout d’abord les ingrédients en les mélangeant. Des recettes se trouvent en début de ce mode d’emploi.

Ouvrez le couvercle du récipient et versez la préparation dans le récipient. Respectez la quantité minimale de 0,5 litre et la quantité maximale de 2,0 litres. Refermez le couvercle.

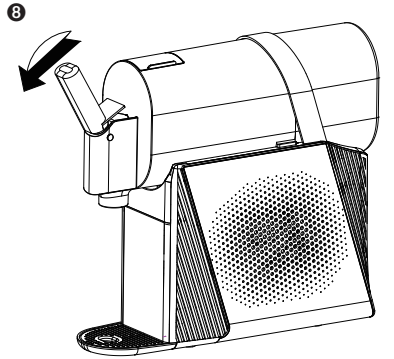
Branchez l’appareil dans une prise secteur appropriée. L’appareil se trouve alors sur le mode de veille. Appuyez sur la touche Start pour mettre l’appareil en marche.

Sélectionnez le programme souhaité et appuyez sur la touche correspondante. Vous pouvez diminuer la température avec la touche ∨ ou l’augmenter avec la touche ∧.

En fin de programmation, placez un bol sur le bac de récupération de l’eau et appuyez vers le bas sur le levier: La préparation finie s’écoule alors à travers la buse dans le bol.

Relevez le levier, la distribution s’arrête à nouveau.

❽



Remarques:

Si vous appuyez sur la touche Start pendant la préparation, vous pouvez sélectionner un autre programme ou une autre température.

Dès que la préparation a atteint la température souhaitée, l'appareil maintient la boisson sur la température réglée et la distribution est prête.

Selon les ingrédients, la quantité et la température ambiante, la préparation de boissons peut prendre entre 15 et 60 minutes. L'appareil refroidit pendant 12 heures puis s'éteint automatiquement.

Remarques:

Laissez l'appareil en marche tant qu'il y a encore de la préparation de granités dans le récipient, elle aura ainsi toujours une température idéale et sera maintenue fraîche.

Les ingrédients chauds ont la tendance à avoir un goût plus sucré que la préparation congelée. Si vous avez des craintes que la boisson puisse être trop sucrée, ne vous inquiétez pas. Après l'avoir congelée, la préparation sera moins sucrée.

Températures préprogrammées selon le programme et niveau de la température

Programme	Température constante (°C)	Température par défaut	Niveau 1 (°C)	Niveau 2 (°C)	Niveau 3 (°C)	Niveau 4 (°C)	Niveau 5 (°C)	Niveau 6 (°C)
Slush	-2	6	-1	-1,2	-1,4	-1,6	-1,8	-2
Spiked Slush	-7	6	-4,5	-5	-5,5	-6	-6,5	-7
Frappe	-2,4	6	-1,4	-1,6	-1,8	-2	-2,2	-2,4
Milkshake	-2,6	6	-1,6	-1,8	-2	-2,2	-2,4	-2,6
Cold Juice	-1,6	6	-0,6	-0,8	-1	-1,2	-1,4	-1,6

Remarque:

L'appareil dispose d'une mémoire et mémorise le dernier réglage effectué. Lorsque vous remettez l'appareil en marche, le dernier réglage effectué s'affiche.

Conseils pour les différents programmes

Programme	Ingrédients min/max	Durée de préparation	Idéal pour	Conseils
Slush	0,5l/2,0l	0,5l: 15 min. 1,0l: 25 min. 1,5l: 40 min. 2,0l: 50 min.	Coca cola, thé glacé, boissons non alcoolisées, boissons isotoniques pour sportifs	La teneur en sucre doit être inférieure à 10 %. Ne pas utiliser de produits allégés/zéro.
Spiked Slush	0,5l/2,0l	0,5l: 30 min. 1,0l: 40 min. 1,5l: 50 min. 2,0l: 60 min.	Apérol-Spritz, Bellini, Mojito, Hugo	L'alcool utilisé doit avoir une teneur en alcool de 2,8% à 16%. Si la teneur en alcool est supérieure, la préparation doit être diluée avec du jus de fruits, du soda, de l'eau tonique, du café ou du thé.
Frappé	0,5l/2,0l		Boissons traditionnelles à base de café et de lait vendues dans le commerce	Si des boissons à base de lait sont mélangées trop longtemps, de la mousse est produite.
Milkshake	0,5l/2,0l		Boisson à base de lait et de cacao, boissons à base de lait baratté et framboises, boissons bifidus	Des produits à base de lait doivent être refroidis avant utilisation.
Cold Juice	0,5l/2,0l	0,5l: 5 min. 1,0l: 9 min. 1,5l: 12 min. 2,0l: 15 min.	Jus de fruits, limonade	Des jus de fruits troubles ou épais peuvent conduire à un temps de congélation plus long.

D'une manière générale:

Les meilleurs résultats sont obtenus si les ingrédients sont déjà refroidis avant d'être mis dans le récipient.

Pour faciliter le nettoyage, nous vous recommandons de tout d'abord pomper toute la boisson qui se trouve dans le récipient à travers la buse en abaissant le levier.

Le nettoyage de l'appareil se fait en 2 étapes

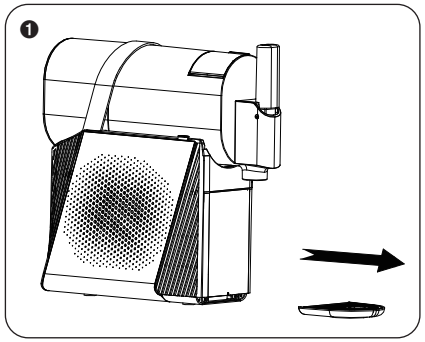
1ière étape: Effectuer le programme « Rinse »

Remarque:
Le liquide de rinçage s'écoule rapidement à travers la buse de sortie du récipient. Utilisez impérativement un bol de grande taille ou un saladier pour récupérer ce liquide. Le cycle de nettoyage mélange le liquide sans le refroidir avec le but de rincer l'appareil. Après le rinçage, nettoyez tous les éléments à la main ou dans le lave-vaisselle, pour nettoyer en profondeur l'appareil après chaque utilisation.

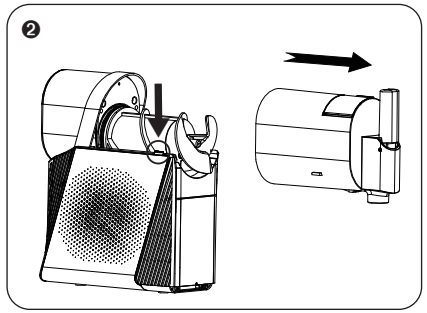
1. Videz le récipient en pompant complètement la préparation qui se trouve encore dans le récipient hors du récipient en abaissant le levier.
2. Terminez le programme actuel.
3. Remplissez le récipient jusqu'à la ligne max. (2,0 l) avec de l'eau du robinet fraîche. Refermez le récipient.
4. Appuyez sur la touche « Rinse » (rinçage) et laissez l'eau s'écouler à travers l'appareil.
5. Appuyez une nouvelle fois sur la touche « Rinse » (rinçage) pour stopper le programme de rinçage.
6. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour éteindre l'appareil.
7. Débranchez l'appareil.

Remarque:
Répétez l'opération si nécessaire jusqu'à ce que la préparation gelée soit entièrement évacuée de l'évaporateur.

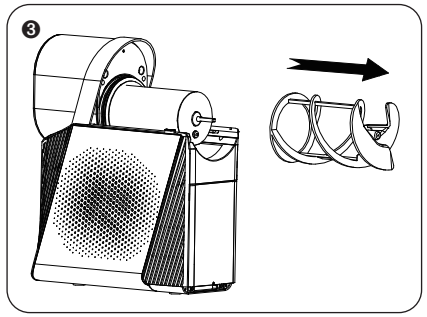
2ième étape: Démonter les différents éléments de l'appareil et les laver



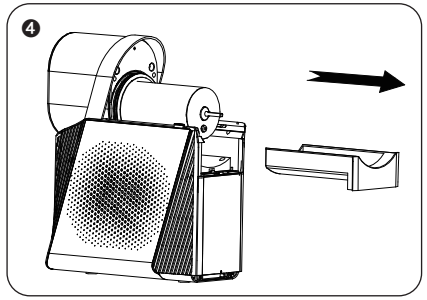
Retirez le bac de récupération de l'eau de l'appareil.



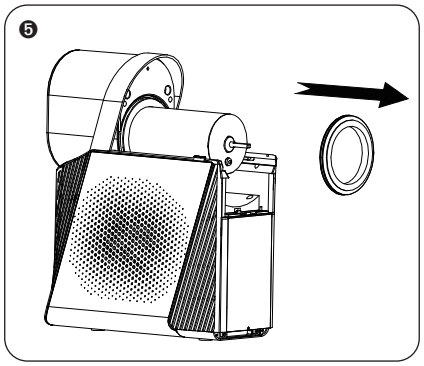
Retirez l'ensemble du récipient. Appuyez pour cela sur le bouton situé sur de coté du récipient et retirez l'ensemble du récipient du socle de l'appareil.



Retirez la vis sans fin.



Appuyez une nouvelle fois sur les 2 boutons en-dessous du récipient qui a été préalablement retiré et retirez le tiroir de récupération de l'eau du socle de l'appareil.



Retirez le joint d'étanchéité en silicone.

Nettoyez l'évaporateur et le fond de l'évaporateur avec un chiffon chaud et humide.

Lavez tous les éléments retirés de l'appareil dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon ou une éponge. Vous pouvez également les mettre dans le lave-vaisselle pour les nettoyer. Séchez ensuite tous les éléments.

Nettoyez également le socle de l'appareil avec un chiffon chaud et humide.

Laissez tous les éléments complètement sécher avant de les remettre en place dans l'appareil.

Rangement

Rangez l'appareil débranché, vide, propre et sec dans une pièce sèche, hors portée des enfants.

Protection contre la surchauffe

- L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe qui éteint le moteur en cas d'une surcharge.
- Pour remettre l'appareil le plus rapidement possible en marche, procédez dans ce cas comme suit:
  - Débranchez l'appareil de la prise secteur.
  - Laissez l'appareil dégeler pendant env. 15 minutes.
  - Après la décongélation appuyez sur la touche « Rinse » (rinçage) pour remettre l'appareil en marche. Si l'appareil ne se met toujours pas en marche, répétez les deux étapes précédentes afin que l'appareil dégèle encore plus.

Remarque:
Respectez toujours la quantité maximale de 2,0 litres et ne la dépassez-pas. Un volume trop important est la cause la plus courante pour une surcharge. Ne mettez pas de glaçons ou blocs de glace dans l'appareil. Ne préparez pas de smoothies avec cet appareil et ne mettez pas d'ingrédients fermes en vrac dans l'appareil.

Dépannage

Erreur	Cause possible	Solution
Le voyant clignote.	Le récipient transparent n'est pas correctement mis en place.	Remettez à nouveau le récipient en place, il doit s'enclencher de manière audible.
	L'aimant qui se trouve sur la face arrière du récipient transparent est manquant ou mal fixé.	Fixez l'aimant ou remplacez-le.
	L'interrupteur de sécurité situé sur l'appareil principal est défectueux.	Démontez l'appareil puis assemblez-le à nouveau. Si cela ne fonctionne toujours pas, prenez contact avec le service client de Betty Bossi.

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

Nom du produit	Frozy slush machine
No. d'article	32420
Tension nominale	220–240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	250 W
Dimensions (l x l x h)	442 x 145 x 427 mm
Longueur du câble	1,0 m
Poids	10,5 kg
Certifié	CE, S+
Réponds au normes UE	oui
Garantie produit	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.