

EN WARRANTY CONDITIONS
This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.
*proof of purchase required.

FR CONDITION DE GARANTIE
Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.
*sur présentation du ticket de caisse.

NL GARANTIEVOORWAARDEN
Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.
*op vertoon van kassabon.

ES CONDICIONES DE GARANTÍA
El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.
*previa presentación del comprobante de compra.

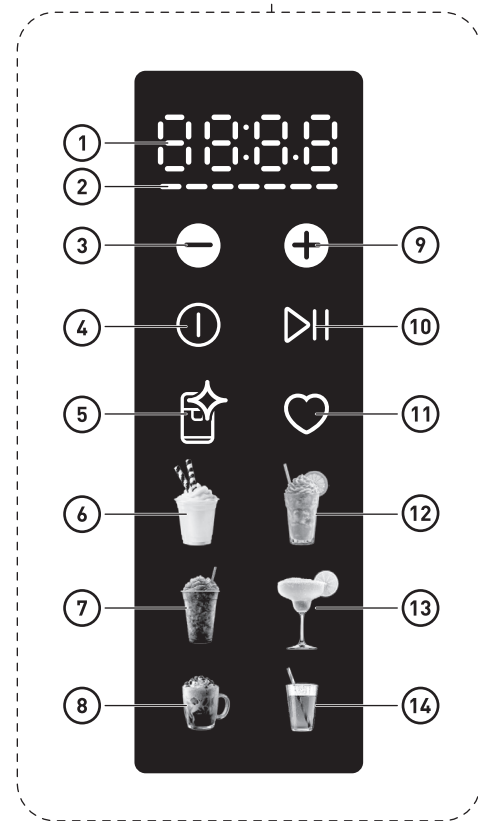
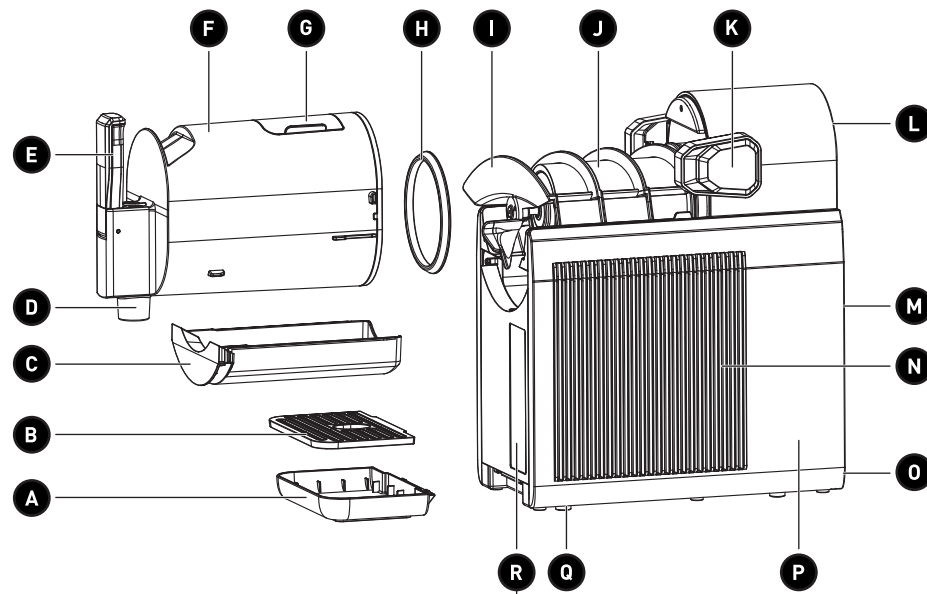
**Ice slush machine
Machine à granité
Slushmachine
Máquina de granizados**

10014577 - VAL-SWEET ICE

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION22
GEBRUIKSAANWIJZINGEN42
INSTRUCCIONES DE USO62

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE
productsupport@contact.electrodepot.fr





WARNING
 BOTTOM-UP installation is easier
 ENSURE THE O-RING IS PROPERLY INSTALLED TO AVOID LEAKS

WAARSCHUWING
 INSTALLATIE VAN ONDER NAAR BOVEN IS GEMAKKELIJKER
 ZORG ERVOOR DAT DE O-RING CORRECT IS GEÏNSTALLEERD OM LEKKAGE TE VOORKOMEN

ADD LIQUIDS HERE
 DO NOT ADD ICE, SOLID OR HOT INGREDIENTS
 Minimum Cold Drink: 0.5L
 Maximum Cold Drink: 2L
 Minimum Slush: 1L
 Maximum Slush: 1.5L
 OPEN COVER TO FILL

VOEG HIER VLOEISTOFFEN TOE
 VOEG GEEN IJS, VASTE OF HETE INGREDIËNTEN TOE
 Minimum Koude Drink: 0.5L
 Maximum Koude Drink: 2L
 Minimum Slush: 1L
 Maximum Slush: 1.5L
 OPEN HET DEKSEL OM TE VULLEN

KEEP UNIT RUNNING DURING DISPENSING

HOUD HET APPARAAT DRAAIEND TIJDENS HET TAPPEN

AVERTISSEMENT
 L'installation de BAS EN HAUT est plus facile
 ASSUREZ-VOUS QUE LE JOINT TORIQUE EST CORRECTEMENT INSTALLÉ POUR ÉVITER LES FUITES

ADVERTENCIA
 LA INSTALACIÓN DE ABAJO HACIA ARRIBA ES MÁS FÁCIL
 ASEGÚRESE DE QUE LA JUNTA TÓRICA ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA PARA EVITAR FUGAS

AJOUTER LES LIQUIDES ICI
 NE PAS AJOUTER DE GLACE, D'INGRÉDIENTS SOLIDES OU CHAUDS
 Boisson froide minimum : 0,5L
 Boisson froide maximum : 2L
 Granité minimum : 1L
 Granité maximum : 1,5L
 OUVRIR LE COUVERCLE POUR REMPLIR

AÑADA LÍQUIDOS AQUÍ
 NO AÑADA HIELO, INGREDIENTES SÓLIDOS O CALIENTES
 Bebida fría mínima: 0.5L
 Bebida fría máxima: 2L
 Granizado mínimo: 1L
 Granizado máximo: 1.5L
 ABRIR LA TAPA PARA LLENAR

GARDER L'UNITÉ EN MARCHÉ PENDANT LA DISTRIBUTION

MANTENER LA UNIDAD EN MARCHA DURANTE EL SUMINISTRO

ONCE COMPLETE, KEEP IN **COOL** STATE WITHOUT SWITCHING OFF. ROTATE THE HANDLE TO DISPENSE THE SLUSH.

EENMAAL VOLTOOID, IN **KOELE** TOESTAND HOUDEN ZONDER UIT TE SCHAKELN. DRAAI AAN DE HENDEL OM DE SLUSH TE TAPPEN.

UNE FOIS TERMINÉ, GARDER AU **FRAIS** SANS ÉTEINDRE. TOURNER LA POIGNÉE POUR SERVIR LE GRANITÉ.

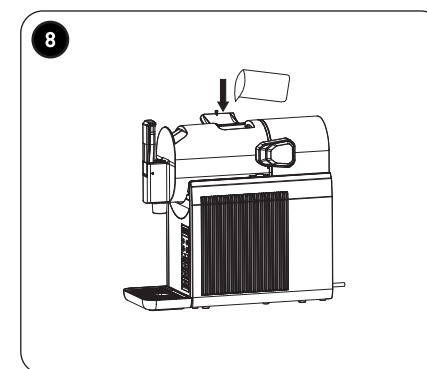
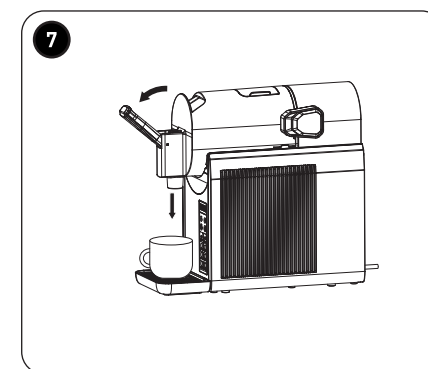
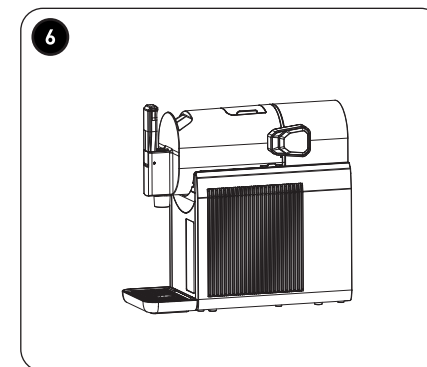
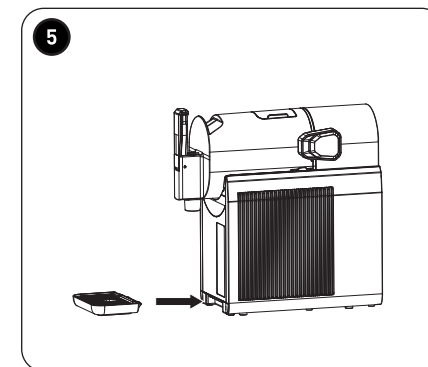
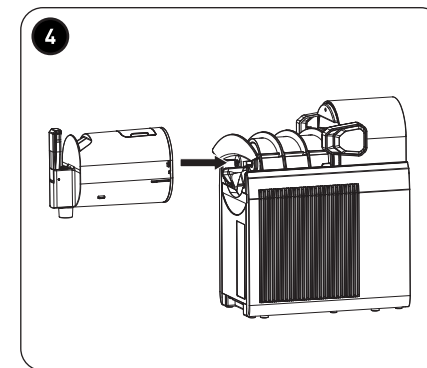
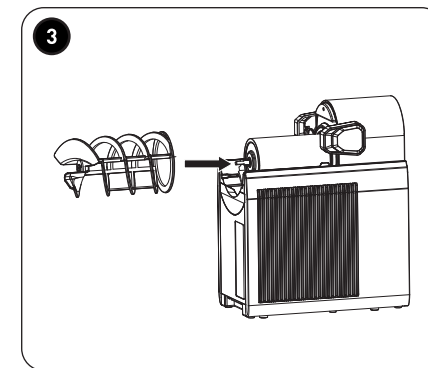
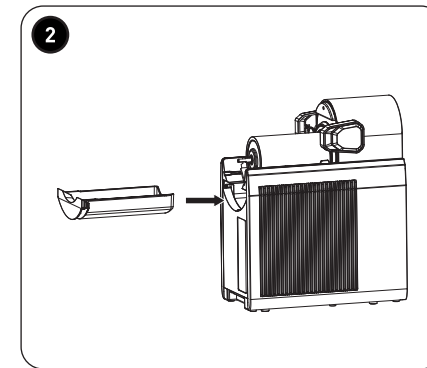
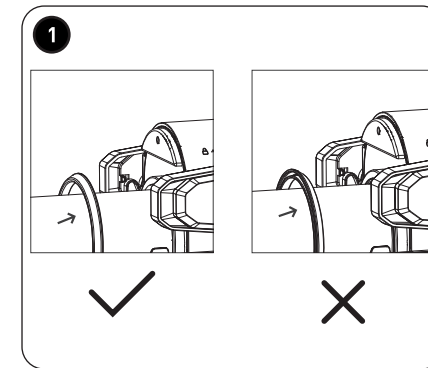
UNA VEZ TERMINADO, MANTENER EN **FRIÓ** SIN APAGAR. GIRAR LA MANIJA PARA SERVIR EL GRANIZADO.

REMOVE CONDENSATION CATCH TO CLEAN AFTER EACH USE.

RETIRER LE RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION POUR NETTOYER APRÈS CHAQUE UTILISATION.

VERWIJDER CONDENSOPVANG OM NA ELK GEBRUIK TE REINIGEN.

RETIRAR RECIPIENTE DE CONDENSACIÓN PARA LIMPIAR DESPUÉS DE CADA USO.



Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Assembly
Disassembly
Slushie preparation
Use
Recipes
Error codes and unit protection functions













C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

- A** Drip tray
- B** Drip tray cover
- C** Condensation tray
- D** Dispenser spout
- E** Pouring handle
- F** Container with minimum and maximum markings
- G** Container lid
- H** O-RING seal
- I** Churning blade
- J** Cooling drum (condenser)
- K** Container lock (x2)
- L** Air outlet
- M** Air inlet
- N** Cooling vent (x2)
- O** Power cord and plug
- P** Main unit
- Q** Non-slip foot
- R** Control panel

- ① Temperature (°C / °F) and time
- ② Slushie thickness / cold drink temperature bar indicator
 - ③ 
 - Decrease temperature button in the Custom programme
 - Decrease thickness button in the 5 Preset programmes (Milkshake, Frozen juice, Slushie, Cocktail, Frappe)
 - Decrease temperature level button in the Cold drink programme
 - ④  Power button
 - ⑤  Clean button
 - ⑥  Milkshake button
 - ⑦  Slushie button
 - ⑧  Frappe button
 - ⑨ 
 - Increase temperature button in the Custom programme
 - Increase thickness button in the 5 Preset programmes (Milkshake, Frozen juice, Slushie, Cocktail, Frappe)
 - Increase temperature level button in the Cold drink programme
 - ⑩  Start / pause button
 - ⑪  Custom button
 - ⑫  Frozen juice button
 - ⑬  Cocktail button
 - ⑭  Cold drink button

Product overview

- Unpack the unit. Remove all the labels from the product except the nameplate. Check that it is complete and in good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children and pets. There is a risk of accidents if children or pets play with packaging materials.

Intended use

- This unit is designed specifically for chilled and frozen drinks such as slushies, milkshakes, cocktails, frappes and frozen juices. Do not use it for any other purpose.
- Any other use may damage the unit or cause injury.

Specifications

Model:	10014577 - VAL-SWEET ICE
Operating voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	200 W
Standby mode power consumption:	0.2 W
The period after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Container capacity (max.):	2.0 L
Cooling temperature range:	-9.5°C to 9°C / 14.9°F to 48.2°F
Refrigerant:	R290/21g
Climate class:	SN / N / ST / T
Protection class:	Class I
Insulation type:	Cyclopentane

Climate class

The ice slushie machine must only be installed in a location where the room temperature matches the climate class for which it was designed (see table below).

The climate class is on the rating plate located on the outside of the unit. The table below sets out which ambient room temperatures are compatible with which climate class:

Climate class	Room temperature	
SN	from +10 to +32°C	from 50 to 89.6°F
N	from +16 to +32°C	from 60.8 to 89.6°F
ST	from +16 to +38°C	from 60.8 to 100.4°F
T	from +16 to +43°C	from 60.8 to 109.4°F



If the room temperature is below or above the rated room temperature, the performance of your unit may be affected.

Before first use

- Clean the unit and its components (→ **Cleaning and maintenance**).
- Fully assemble the unit after cleaning (→ **Assembly**).


Assembly

To assemble the ice slushie machine:

- 1 Slide the seal onto the cooling drum as far as it will go. Make sure that the wider rim side is flush with the main unit.
- 2 Insert the condensation tray until it clicks into place.
- 3 Attach the churning blade to the cooling drum. Make sure the cooling drum spindle fits securely into the groove on the end of the churning blade.
- 4 Turn the container locks to the unlocked position . Slide the container onto the main unit so it fits around the churning blade. Turn the container locks to the locked position  to secure the container into place.
- 5 Place the drip tray cover onto the drip tray. Slot the assembled drip tray onto the bottom of the ice slushie machine.
- 6 The ice slushie machine is now ready to use.

Disassembly

To disassemble the ice slushie machine:

- 7 1. Make sure the container is empty: Place a jug or cup on the drip tray cover and pull the pouring handle towards you to empty the container completely.
2. Pull out the drip tray, lift off the drip tray cover and empty the contents.
3. Turn the container locks to the unlocked position . Slide off the container.
4. Slide off the churning blade.
5. Prise off and remove the seal.

Slushie preparation

- Do not add ice cubes or solid ingredients like nuts, candies, and diced fruits. Fresh juice needs to be filtered before adding.
- Do not add hot ingredients to the unit. Ensure that the temperature of any liquid added to the container is between 0°C and 30°C (32°F and 86°F).
- Do not add water **directly** to the container to make a slushie, as this can cause the evaporator to freeze.
- Always mix the drink mixture well before pouring into the container.

Sugar guidelines

The drink that is to be made into a slushie must contain a minimum of 6% sugar. Otherwise, it may prevent proper formation. If a drink does not meet the minimum sugar requirement, you can add one of the following ingredients to increase the sugar level: white sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, white syrup, chocolate syrup, or caramel sauce. Stir the additional sugar into the base ingredients before pouring the mixture into the container.

To check if your drink has a minimum of 6% sugar, follow these simple steps:

1. Look at the nutritional information: Find the label on the drink container, usually on the back or side.
2. Check the sugar content: Look for the section that lists the sugar content. This is often measured in grams (g) per 100 millilitres (ml) of the drink.
3. Calculate the percentage:
 - If the label shows that the drink has 6 g of sugar per 100 ml, it meets the requirement (6 g is 6% of 100 ml).
 - If it has less than 6 g of sugar per 100 ml, it does not meet the minimum requirement.

Example: If your drink has 10 g of sugar per 100 ml, that is 10%, which is fine. If it has only 5 g, that is only 5%, and it will not work for making a slushie.

By following these steps, you can easily determine if your drink contains enough sugar to make a delicious slushie.

Alcohol guidelines**WARNING!**

Alcohol can be dangerous for your health. Excessive consumption may lead to serious health issues, including addiction, liver damage, and impaired judgment. Please drink responsibly.

When using the cocktail programme, ensure that the drink has an overall alcohol content between 4% and 16%. If the alcohol content is outside this range, it may not freeze properly.





If your chosen drink exceeds 16% alcohol, you can dilute it by adding one of the following ingredients: juice, soda, tonic water, water, non-alcoholic mixed drinks, coffee, or tea.








To make frozen cocktails, refer to the chart below to see the maximum allowable content of hard alcohol (35%+ ABV) or spirits (such as vodka, tequila, etc.) per total recipe size.

Total recipe size	Maximum alcohol amount
2 cups / 480 ml	1/3 cup / 80 ml
3 cups / 720 ml	1/2 cup / 120 ml
4 1/2 cups / 1080 ml	3/4 cup / 180 ml
6 cups / 1440 ml	1 cup / 240 ml
8 cups / 1920 ml	1 1/4 cups / 300 ml

Use**WARNING!**

- Before use, ensure the ice slushie machine is correctly assembled. Specifically, check that the seal is properly in place and that the container locks are secured in the locked position to prevent any leakage.
- Make sure that the ice slushie machine is placed on a stable, dry surface away from heat sources such as ovens or heaters.
- To ensure good ventilation, leave a gap of approximately 8 cm on all sides of the ice slushie machine.
- After unpacking or if the unit has been moved or tilted, allow it to stand for 4 hours to let the refrigerant settle properly.
- Do not fill the container with hot or frozen ingredients. This may damage the ice slushie machine.
- To prevent damaging the compressor, allow at least a 5-minute interval after turning off the ice slushie machine before turning it back on.


1. Prepare the ingredients and mix them well (→ **Slushie preparation**).
2. Connect the plug to the mains power socket. A beep sounds and the  button turns on. The ice slushie machine is in standby mode.
3.  Open the container lid and slowly pour the ingredients in. Do not exceed the maximum or go below the minimum markings on the container.
4. Press the  button to turn on the control panel. If no button is pressed for 6 minutes, the control panel display will turn off, and the unit will return to standby mode, showing only the  button.
5. To select the Custom programme or 1 of the 6 Preset programmes, press the desired button. The selected programme will flash, and the default settings will display on the screen.

Programme	Default setting	Range	Max/Min capacity	Programme duration	Designed for
 Custom	N/A	-1.0 to -9.5°C/ 14.9°F to 30.2°F	1.0 - 1.5 L	< 50 mins	Creating your own style of slushie.
 Milkshake	4	1-7 thickness levels	1.0 - 1.5 L	< 40 mins	Dairy- and cream-based drinks.
 Frozen Juice	3	1-7 thickness levels	1.0 - 1.5 L	< 40 mins	Naturally sweetened fruit drinks.
 Slushie	4	1-7 thickness levels	1.0 - 1.5 L	< 40 mins	Regular sugar-sweetened drinks.
 Cocktail	6	1-7 thickness levels	1.0 - 1.5 L Beer: Max. 1 L	< 50 mins	Drinks with alcoholic content.
 Frappe	5	1-7 thickness levels	1.0 - 1.5 L	< 50 mins	Store-bought or handcrafted coffee drinks.
 Cold Drink	6	Level 1: 9°C/48.2°F Level 2: 8°C/46.4°F Level 3: 7°C/44.6°F Level 4: 6°C/42.8°F Level 5: 5°C/41.0°F Level 6: 4°C/39.2°F Level 7: 3°C/37.4°F	0.5 - 2.0 L	< 15 mins	Chill any type of drink.

6. Press the **- / +** buttons to change the temperature or thickness of your drinks:
 - In the Custom programme, the **+** and **-** buttons adjust the temperature directly.
 - In the Milkshake, Slushie, Frappe, Frozen Juice, and Cocktail programmes, the **+** and **-** buttons adjust the level to select the thickness.
 - In the Cold Drink programme, the **+** and **-** buttons adjust the level to select the corresponding temperature.
 - The memory function will automatically set the temperature / thickness setting to the level you chose last time.

**NOTE:**

Setting the temperature too low may cause the motor to stall or the drink to overflow.

7. Press the **▷||** button to start the programme.
 - The selected programme icon will stop flashing and the current temperature of the drink displays.
 - When the ice slushie machine reaches the set temperature / thickness, **COOL** displays on the control panel.
 - The ice slushie machine can keep the drinks cool for up to 12 hours. After which it will emit 10 short beeps and turn off automatically.
8. Press the **▷||** button to pause the programme at any time.
 - When the programme is paused, you can switch to another programme or temperature / thickness level.
9.  Place a cup under the dispenser spout, then pull the pouring handle towards you to pour the cold / frozen drink. Return the handle to its original position to stop the flow.
10. After use, always turn off and unplug the ice slushie machine.

Changing temperature measurement unit

Within 30 seconds of pressing the **ⓘ** button to turn the power on, press and hold the **ⓘ** and **⏻** buttons simultaneously for 2 seconds to change the temperature measurement unit from Celsius (**C**) to Fahrenheit (**F**) or vice-versa.

Recipes

Follow the instructions in the **USE** section to add ingredients and select the programme to make the following recipes.

Milkshake

You can create delicious milkshakes using a variety of milks, powders, syrups, and sauces. The recipes below will guide you in making the best milkshakes with different ingredients.

FLAVOURED MILKS

1 L	1.5 L
710 ml flavoured milk	1100 ml flavoured milk
140 ml heavy cream	210 ml heavy cream
70-150 g white sugar	100-230 g white sugar

FLAVOURED POWDERS

1 L	1.5 L
170 g flavoured powder*	250 g flavoured powder*
700 ml whole milk	1100 ml whole milk
130 ml heavy cream	200 ml heavy cream

FLAVOURED SYRUPS / SAUCES

1 L	1.5 L
570 ml whole milk	850 ml whole milk
300 ml heavy cream	450 ml heavy cream
50 g granulated sugar	70 g granulated sugar
90 g flavoured syrup / sauce	130 g flavoured syrup / sauce

* Flavoured powder refers to sweetened, powdered drink mixes, such as cocoa powder. You can also use milkshake powder or protein powder, as long as there is enough sugar in the mixture.



IMPORTANT!

The sugar content of the drink must be greater than 6%. If there is insufficient sugar, the ice slushie machine will get stuck. If the sugar content is below 6%, add one of the following: granulated sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, flavoured syrup, or fruit juice (→ **Sugar guidelines**).

TIP

- Feel free to add flavourings (such as vanilla extract or cinnamon) according to your preferences.
- Cream with 30-40% fat is recommended for optimal flavour.

Frozen juice

To make a frozen juice, pour 1-1.5 L of your preferred ingredient(s) into the container:

- Natural fruit juices
- Diluted squash or cordial
- Freshly pressed juices
- Juice blends



IMPORTANT!

- The sugar content of the drink must be greater than 6 %. If there is insufficient sugar, the ice slushie machine will get stuck. If the sugar content is below 6%, add one of the following: granulated sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, flavoured syrup, or fruit juice (→ **Sugar guidelines**).
- For drinks containing milk, follow the milkshake recipes and select the Milkshake programme.

TIP

- We recommend either using the default setting or adjust the temperature from 2-5 bars on the thickness indicator.

Slushie

The recipes below will guide you in making the best slushies with different ingredients.

PREPARED DRINK 1-1.5 L	DIRECTIONS
Sports drinks, energy drinks, sweetened iced tea, kombucha, lemonade and limeade.	We recommend adjusting the temperature to 1 bar on the thickness indicator.
Soda, fruit punch.	We recommend adjusting the temperature to 3 bars on the thickness indicator.



IMPORTANT!

- Do not use diet soda or seltzers.
- The sugar content of the drink must be greater than 6 %. If there is insufficient sugar, the ice slushie machine will get stuck. If the sugar content is below 6%, add one of the following: granulated sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, flavoured syrup, or fruit juice (→ **Sugar guidelines**).
- For slushies containing milk, follow the milkshake recipes and select the Milkshake programme.

Cocktail

For most cocktails you can use 1-1.5 L of ingredients to make your cocktail. However, if using beer in a cocktail, do not use more than 1 L as it will fizz up and expand in the contain. Here's some inspiration for cocktail making and recommended settings.

PREPARED DRINK 1-1.5 L (only 1 L for beer) DIRECTIONS

Cocktail seltzer (carbonated water) based drinks	We recommend adjusting the temperature to 2 bars on the thickness indicator.
Beer, tea, cider based drinks	We recommend adjusting the temperature to 3 bars on the thickness indicator.
Kombucha, lemonade, Paloma, Moscow Mule style drinks	We recommend adjusting the temperature to 3 bars on the thickness indicator.
Rum and coca cola, white or rosé wine based cocktails	We recommend adjusting the temperature to 5 bars on the thickness indicator.
Premixed cocktails such as a Margarita	We recommend adjusting the temperature to 7 bars on the thickness indicator.

**WARNING!**

Alcohol can be dangerous for your health. Excessive consumption may lead to serious health issues, including addiction, liver damage, and impaired judgment. Please drink responsibly.

**IMPORTANT!**

The cocktail must have a total value of 4-16 % alcohol content. (→ [Alcohol guidelines](#) to learn how to achieve the correct alcohol percentage in your cocktail.)

Frappe

You can make frappes (coffee-based drinks) as well as any barista. The recipes below will guide you in making the best frappes with different ingredients.

STORE-BOUGHT SWEETENED COFFEE DRINKS (about 10% sugar)	
1 L	1.5 L
960 ml coffee drink	1400 ml coffee drink
40 ml heavy cream	70 ml heavy cream
SUGAR-FREE COFFEE DRINKS	
1 L	1.5 L
60 ml unsweetened coffee	90 ml unsweetened coffee
150 ml whole milk	230 ml whole milk
150 ml heavy cream	230 ml heavy cream
100 g sugar (white sugar, caramel sauce or chocolate syrup)	150 g sugar (white sugar, caramel sauce or chocolate syrup)



IMPORTANT!

- Do not use black, unsweetened coffee on its own.
- The sugar content of the drink must be greater than 6 %. If there is insufficient sugar, the ice slushie machine will get stuck. If the sugar content is below 6%, add one of the following: granulated sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, flavoured syrup, or fruit juice (→ **Sugar guidelines**).

TIP

When using hot coffee, allow it to cool to room temperature before adding it to the container.

Cold drinks

To make a cold, pour 0.5-2.0 L of your preferred ingredient(s) into the container. You can use any of the following ingredients:

- Juices
- Alcoholic drinks
- Carbonated drinks

If using sugar-free or low-sugar drinks, only use bars 1-5 (as shown on the temperature indicator) to prevent the drink from freezing and damaging the churning blades and the unit.



IMPORTANT!

- The sugar content of the drink must be greater than 6 %. If there is insufficient sugar, the ice slushie machine will get stuck. If the sugar content is below 6%, add one of the following: granulated sugar, coconut sugar, honey, maple syrup, agave nectar, flavoured syrup, or fruit juice (→ **Sugar guidelines**).
- For drinks containing milk, follow the milkshake recipes and select the Milkshake programme.

Error codes and unit protection functions

Motor speed loss alarm function

- The motor is equipped with a blockage protection feature.
- If a loss of speed is detected during operation, an **E1** alarm displays and an alert sounds. Both the compressor and motor will temporarily stop. This prevents damage to the motor's drive system.
- If this happens, follow these steps to resolve the issue:
 1. Unplug the appliance.
 2. Remove the drink mixture.
 3. Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
 4. Disassemble all components to check for any ingredients stuck in the churning blades.
 5. Reassemble all parts, plug the appliance back in, and resume use.



IMPORTANT!

- Do not exceed the maximum capacity; this is the most common cause of motor overload.
- Avoid adding ice cubes or other solid ingredients.

Compressor protection function

- After switching off a programme, the compressor has a safety pause for **3 minutes** before it can restart.
- Switching from a programme running to paused state delays the compressor shutdown by approximately 3 minutes.

Container not secured properly function

- If the container is not secured properly to the main unit, the unit will not turn on when you press the ▶|| button, and an **E1** error code will display.
- If the container detaches during operation, the ice slushie machine will pause, and a warning will be issued.

Error codes

When an issue occurs, the display shows an error code indicating the specific problem.

Error code	Description
E1	The container is loose, causing the unit to stall.
E2	There is an issue with the temperature sensor (open / short circuit).
E3	The condenser fan that cools the unit is not working (open circuit or over current).
E4	The drink mixture has too little sugar.
E5	The drink mixture has too much alcohol.
E6	There is a communication issue between the control and power boards.

Cleaning and maintenance



WARNING!

- For hygiene reasons, the unit must be cleaned before and after each use.
- Do not use organic solvents, boiling water, cleaners, or strong acids or alkalis, etc. to clean the unit.
- Before cleaning or maintaining the unit, make sure that it has been switched off and unplugged from the mains socket. Let it cool completely and remove any drink from the container.
- Never immerse the unit, power cord or plug in water or any other liquid.





NOTE:

For easier cleaning, do not turn off the programme until all of the drink has been dispensed.

We recommend flushing the ice slushie machine and then disassembling and thoroughly cleaning it after each use.

Flushing the ice slushie machine

1. Remove all drink from the container.
2. Fill the container with 2 L of warm water (not exceeding 40°C). Add a few drops of mild detergent if required.
3. Press the  button to select the cleaning programme.
4. Press the  button to start the cleaning programme, which takes 5 minutes. Once finished, the unit automatically turns off.
5. Pour out all the water from the container. Repeat the process if drink remnants remain.

Cleaning the ice slushie machine

1. Remove all drink from the container. You can dispense of any leftover drink from the container when the ice slushie machine is turned off.
2. Unplug the unit from the mains socket.
3. Disassemble all parts (→ **Disassembly**).
4. Use a soft cloth with warm soapy water to clean the container, churning blade, condensation tray, drip tray and its cover.



NOTE:

These parts can be cleaned in a dishwasher, but the high-temperature drying function must be turned off.

5. With a soft, damp cloth clean the main unit.
6. Dry all parts thoroughly and then reassemble the unit (→ **Assembly**).
7. After cleaning, leave the container lid open to prevent mould and bacteria growth.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The churning blades are making a slight scraping noise against the container.	<ul style="list-style-type: none"> • The ice that is forming is creating the noise. 	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. No solution required.
The back of the container is leaking. The error code E1 may also display.	<ul style="list-style-type: none"> • The container locks are not locked. • The seal is loose, installed incorrectly or missing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the container locks to the locked position. • See the Assembly section for how to correctly install the seal.

Problem	Possible Cause	Solution
The container cannot be locked into place.	<ul style="list-style-type: none"> The churning blade is incorrectly installed. 	<ul style="list-style-type: none"> See the Assembly section for how to correctly install the churning blade and retry locking the container into position.
There is a loud scraping noise or churning blade jams.	<ul style="list-style-type: none"> The churning blade is deformed. 	<ul style="list-style-type: none"> Purchase a new churning blade.
At the end of making a slushie, the churning blades are scratched or stuck causing the E1 or E4 error codes to display.	<ul style="list-style-type: none"> There is insufficient sugar in the drink mixture. 	<ul style="list-style-type: none"> Add sugar to the drink mixture. Turn the unit off and wait 10 minutes. Then, restart the machine.
Error code E5 displays.	<ul style="list-style-type: none"> There is too much alcohol in the drink mixture. 	<ul style="list-style-type: none"> Dilute the drink with a non-alcoholic drink. Turn the unit off and wait 10 minutes. Then, restart the machine.
There is no slush when using the frappe or milkshake programmes or E1 or E4 error codes display.	<ul style="list-style-type: none"> The drink mixture has too low a fat or sugar content. 	<ul style="list-style-type: none"> Add heavy cream or sugar to the drink mixture. Turn the unit off and wait 10 minutes. Then, restart the machine.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Stow the unit in a dry, stable location away from direct sunlight. If you do not use the unit for a long time, clean it and store it in its original packaging in a dust-free, dry location out of the reach of children and pets.



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque VALBERG vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

22

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Présentation du produit
Utilisation prévue
Spécifications

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Assemblage
Désassemblage
Préparation de granité
Utilisation
Recettes
Codes d'erreur et fonctions de protection de l'appareil

C











Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Pièces

- A** Bac d'égouttement
- B** couvercle du bac d'égouttement
- C** Bac à condensation
- D** Bec verseur
- E** Poignée de distribution
- F** Cuve avec repères minimum et maximum
- G** couvercle de la cuve
- H** Joint torique
- I** Pale de mélange
- J** Tambour de refroidissement (condenseur)
- K** Loquet de la cuve (x 2)
- L** Sortie d'air
- M** Entrée d'air
- N** Grille d'aération (x 2)
- O** Cordon et fiche d'alimentation
- P** Partie principale
- Q** Pied antidérapant
- R** Panneau de commande

- ① Température (°C/°F) et durée
- ② Indicateur de consistance du granité/de température de la boisson glacée à barres
 - ①  Touche de diminution de la température pour le programme Manuel
 - ③  Touche de diminution de la consistance pour les 5 programmes prééglés (Milk-shake, Jus glacé, Granité, Cocktail, Frappé)
 - Touche de diminution du niveau de température pour le programme Boisson froide
- ④  Touche Marche/Arrêt
- ⑤  Touche Nettoyage
- ⑥  Touche Milk-shake
- ⑦  Touche Granité
- ⑧  Touche Frappé
 - ②  Touche d'augmentation de la température pour le programme Manuel
 - ⑨  Touche d'augmentation de la consistance pour les 5 programmes prééglés (Milk-shake, Jus glacé, Granité, Cocktail, Frappé)
 - Touche d'augmentation du niveau de température pour le programme Boisson froide
- ⑩  Touche Démarrer/Pause
- ⑪  Touche Réglage Manuel
- ⑫  Touche Jus glacé
- ⑬  Touche Cocktail
- ⑭  Touche Boisson froide

Présentation du produit

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et confiez-le à votre revendeur ou à un centre de service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Il y a un risque d'accident si les enfants ou les animaux domestiques jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

- Cet appareil est spécifiquement conçu pour préparer des boissons froides et glacées, telles que des granités, des milk-shakes, des cocktails, des cafés frappés et des jus glacés. Ne l'utilisez pas pour un autre usage, quel qu'il soit.
- Toute autre utilisation risque d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Spécifications

Modèle :	10014577 - VAL-SWEET ICE
Tension de fonctionnement :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	200 W
Consommation d'énergie en mode de veille :	0,2 W
Délai après lequel l'appareil entre automatiquement en mode de veille :	N/A
Capacité de la cuve (max.) :	2,0 l
Plage de température de refroidissement :	-9,5°C à 9°C/14,9°F à 48,2°F
Réfrigérant :	R290/21g
Classe climatique :	SN/N/ST/T
Classe de protection :	Classe I
Type d'isolant :	Cyclopentane

Classe climatique

La machine à granité doit être installée uniquement dans un endroit où la température ambiante correspond à celles de la classe climatique pour laquelle elle a été conçue (voir le tableau ci-dessous).

La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique située à l'extérieur de l'appareil. Le tableau ci-dessous indique les températures ambiantes correspondant à chaque classe climatique :

Classe climatique	Température ambiante	
SN	De +10 à +32°C	De 50 à 89,6°F
N	De +16 à +32°C	De 60,8 à 89,6°F
ST	De +16 à +38°C	De 60,8 à 100,4°F
T	De +16 à +43°C	De 60,8 à 109,4°F



Si la température ambiante est inférieure ou supérieure à la température de cette catégorie, les performances de votre appareil pourraient être réduites.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil et ses composants (→ **Nettoyage et entretien**).
- Assemblez l'appareil dans son intégralité après le nettoyage (→ **Assemblage**).


Assemblage

Pour assembler la machine à granité :

- 1 Faites glisser le joint le plus loin possible sur le tambour de refroidissement. Assurez-vous que le bord plus large est aligné avec la partie principale de l'appareil.
- 2 Insérez le bac à condensation jusqu'à ce qu'il s'enclenche et que vous entendiez un clic.
- 3 Fixez la pale de mélange sur le tambour de refroidissement. Assurez-vous que l'axe du tambour de refroidissement s'insère correctement dans la rainure à l'extrémité de la pale de mélange.
- 4 Tournez les loquets de la cuve sur la position de déverrouillage . Faites glisser la cuve sur la partie principale afin qu'elle s'insère autour de la pale de mélange. Tournez les loquets de la cuve sur la position de verrouillage  pour fixer la cuve.
- 5 Placez le couvercle du bac d'égouttement sur le bac d'égouttement. Insérez le bac d'égouttement assemblé dans le bas de la machine à granité.
- 6 La machine à granité est alors prête à l'emploi.

Désassemblage

Pour désassembler la machine à granité :

- 7 1. Vérifiez que la cuve est vide : Placez une carafe ou un gobelet sur le bac d'égouttement et tirez la poignée de distribution vers vous pour complètement vider la cuve.
2. Sortez le bac d'égouttement, soulevez le couvercle pour le retirer et videz le contenu du bac.
3. Tournez les loquets de la cuve sur la position de déverrouillage . Retirez la cuve en la faisant glisser hors de l'appareil.
4. Retirez la pale de mélange en la faisant glisser hors de l'appareil.
5. Retirez le joint en faisant levier.

Préparation de granité

- N'ajoutez pas de glaçons ou d'ingrédients durs, tels que des noix, des bonbons et des fruits en cubes. Le jus frais doit être filtré avant d'être ajouté.
- N'utilisez pas d'ingrédients chauds dans l'appareil. Assurez-vous que la température des liquides ajoutés à la cuve est comprise entre 0 et 30°C (32 et 86°F).
- N'ajoutez pas de l'eau **directement** dans la cuve pour préparer un granité, car cela pourrait entraîner le givrage de l'évaporateur.
- Mélangez toujours bien la boisson avant de la verser dans la cuve.

Recommandations relatives au sucre

La boisson à transformer en granité doit contenir un minimum de 6 % de sucre. Sinon, le granité pourrait ne pas avoir la consistance correcte. Si la boisson n'a pas la teneur en sucre minimale requise, vous pouvez ajouter l'un des ingrédients suivants pour augmenter la quantité de sucre : sucre blanc, sucre de coco, miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop simple, sirop de chocolat ou sauce caramel. Mélangez le sucre supplémentaire aux ingrédients de base avant de verser le mélange dans la cuve.

Pour vérifier que votre boisson a une teneur en sucre de 6 % minimum, suivez ces étapes simples :

1. Consultez les informations nutritionnelles : Repérez l'étiquette sur le récipient de la boisson, située en général à l'arrière ou sur le côté.
2. Vérifiez la teneur en sucre. Recherchez la section indiquant la teneur en sucre. Cette teneur est souvent exprimée en grammes (g) pour 100 millilitres (ml) de boisson.
3. Calculez le pourcentage :
 - Si l'étiquette indique que la boisson a une teneur en sucre de 6 g pour 100 ml, la boisson remplit le critère de teneur en sucre (6 g correspond à 6 % de 100 ml).
 - Si la boisson a une teneur en sucre inférieure à 6 g pour 100 ml, elle ne remplit pas le critère de teneur en sucre.

Par exemple : Si votre boisson a une teneur en sucre de 10 g pour 100 ml, cela correspond à 10 %, ce qui convient pour le granité. Si elle a une teneur en sucre de seulement 5 g, cela correspond à 5 %, ce qui ne suffit pas pour la préparation d'un granité.

En suivant ces étapes, vous pouvez facilement déterminer si votre boisson contient suffisamment de sucre pour obtenir un délicieux granité.

Recommandations relatives à l'alcool**AVERTISSEMENT !**

L'alcool peut être dangereux pour la santé. Une consommation excessive peut entraîner des troubles graves de la santé, notamment une addiction, des lésions du foie et une altération du discernement. Consommez avec modération.

Lors de l'utilisation du programme Cocktail, assurez-vous que la teneur en alcool totale de la boisson est comprise entre 4 et 16 %. Si la teneur en alcool dépasse ce seuil, la boisson pourrait ne pas refroidir correctement.

Si la teneur en alcool de la boisson choisie dépasse 16 %, vous pouvez la diluer en ajoutant l'un des ingrédients suivants : jus, soda, tonic, eau, cocktail sans alcool, café ou thé.








Pour préparer un cocktail glacé, consultez le tableau ci-dessous pour vérifier la teneur maximale permise en alcool fort (degré d'alcool de 35 % ou plus) ou en spiritueux (tels que la vodka, la tequila, etc.) pour le volume total de la recette.

Volume total de la recette	Teneur maximale en alcool
480 ml / 2 tasses	80 ml / 1/3 tasse
720 ml / 3 tasses	120 ml / 1/2 tasse
1 080 ml / 4 1/2 tasses	180 ml / 3/4 tasse
1 440 ml / 6 tasses	240 ml / 1 tasse
1 920 ml / 8 tasses	300 ml / 1 1/4 tasses

Utilisation**AVERTISSEMENT !**

- Avant l'utilisation, assurez-vous que la machine à granité est correctement assemblée. Vérifiez notamment que le joint est bien en place et que les loquets de la cuve sont bien fixés en position de verrouillage pour éviter les fuites.
- Veillez à ce que la machine à granité soit posée sur une surface stable et sèche, à distance des sources de chaleur telles que des fours ou des radiateurs.
- Pour assurer une bonne ventilation, laissez un espace d'environ 8 cm sur tous les côtés de la machine à granité.
- Après le déballage et en cas de déplacement ou d'inclinaison de l'appareil, laissez-le reposer 4 heures afin que le réfrigérant puisse se stabiliser correctement.
- Ne remplissez pas la cuve avec des ingrédients chauds ou surgelés. Cela pourrait endommager la machine à granité.
- Pour éviter d'endommager le compresseur, respectez un intervalle d'au moins 5 minutes avant de mettre la machine à granité en marche après l'avoir éteinte.




1. Préparez les ingrédients et mélangez-les bien (→ **Préparation de granité**).
2. Branchez la fiche sur la prise secteur. Un bip retentit et la touche ① s'allume. La machine à granité est alors en mode Veille.
3. ⑧ Ouvrez le couvercle de la cuve et versez-y lentement les ingrédients. Lors du remplissage de la cuve, ne dépassez pas le repère maximum et remplissez au-delà du repère minimum indiqués sur la cuve.
4. Appuyez sur la touche ① pour activer le panneau de commande. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 6 minutes, le panneau de commande s'éteindra et l'appareil repassera en mode Veille, n'affichant que la touche ①.
5. Pour sélectionner le programme Manuel ou l'un des 6 programmes pré-réglés, appuyez sur la touche correspondante. Le programme sélectionné clignotera et les réglages par défaut s'afficheront à l'écran.

Programme	Réglage par défaut	Plage de réglage	Capacité min./max.	Durée du programme	Application
 Manuel	N/A	-1,0 à -9,5°C/ 14,9 à 30,2°F	1,0 à 1,5 l	< 50 min	Préparation de votre propre type de granité.
 Milk-shake	4	Niveaux de consistance 1 à 7	1,0 à 1,5 l	< 40 min	Boissons à base de lait et de crème.
 Jus glacé	3	Niveaux de consistance 1 à 7	1,0 à 1,5 l	< 40 min	Jus de fruits naturellement sucrés.
 Granité	4	Niveaux de consistance 1 à 7	1,0 à 1,5 l	< 40 min	Boissons sucrées normales.
 Cocktail	6	Niveaux de consistance 1 à 7	1,0 à 1,5 l Bière : 1 l max.	< 50 min	Boissons avec alcool.
 Frappé	5	Niveaux de consistance 1 à 7	1,0 à 1,5 l	< 50 min	Boissons au café achetées en magasin ou faites maison.
 Boisson froide	6	Niveau 1 : 9°C/48,2°F Niveau 2 : 8°C/46,4°F Niveau 3 : 7°C/44,6°F Niveau 4 : 6°C/42,8°F Niveau 5 : 5°C/41,0°F Niveau 6 : 4°C/39,2°F Niveau 7 : 3°C/37,4°F	0,5 à 2,0 l	< 15 min	Refroidissement de tout type de boisson.




6. Appuyez sur les touches - / + pour changer la température ou la consistance de vos boissons :
 - Dans le programme Manuel, les touches + et - permettent de régler directement la température.
 - Dans les programmes Milk-shake, Granité, Frappé, Jus glacé et Cocktail, les touches + et - permettent de régler le niveau de consistance.
 - Dans le programme Boisson froide, les touches + et - permettent de régler le niveau afin de sélectionner la température correspondante.
 - La fonction de mémorisation applique automatiquement le niveau de température/consistance réglé lors de la dernière utilisation.

**REMARQUE :**

Le réglage d'une température trop basse peut entraîner un arrêt du moteur ou un débordement de la boisson.

7. Appuyez sur la touche  pour démarrer le programme.
 - L'icône du programme sélectionné cessera alors de clignoter et la température actuelle de la boisson sera affichée.
 - Lorsque la machine à granité atteint la température/consistance réglée, **COOL** s'affiche sur le panneau de commande.
 - La machine à granité peut garder les boissons fraîches pendant un maximum de 12 heures. Après ce délai, elle émettra 10 bips courts et s'éteindra automatiquement.
8. Appuyez sur la touche  pour mettre le programme en pause à tout moment.
 - Lorsque le programme est en pause, vous pouvez choisir un autre programme ou un autre niveau de température/consistance.
9.  Placez un gobelet sous le bec verseur, puis tirez la poignée de distribution vers vous pour que la boisson froide/glacée commence à s'écouler. Remettez la poignée à sa position d'origine pour arrêter la distribution.
10. Après l'utilisation, éteignez et débranchez toujours la machine à granité.

Changement de l'unité de mesure de la température

Dans les 30 secondes suivant la mise en marche de l'appareil avec la touche , maintenez les touches  et  appuyées en même temps pendant 2 secondes pour changer l'unité de mesure de la température des degrés Celsius (**C**) aux degrés Fahrenheit (**F**) ou vice-versa.

Recettes

Suivez les instructions de la partie **Utilisation** pour ajouter des ingrédients et sélectionnez le programme pour préparer les recettes suivantes.

Milk-shake

Vous pouvez préparer de délicieux milk-shakes en utilisant une variété de laits, de poudres, de sirops et de sauces. Les recettes figurant ci-dessous vous guideront dans la préparation des meilleurs milk-shakes avec différents ingrédients.

LAITS AROMATISÉS	
1 l	1,5 l
710 ml de lait aromatisé	1 100 ml de lait aromatisé
140 ml de crème entière	210 ml de crème entière
70 à 150 g de sucre blanc	100 à 230 g de sucre blanc
POUDRES AROMATISÉES	
1 l	1,5 l
170 g de poudre aromatisée*	250 g de poudre aromatisée*
700 ml de lait entier	1 100 ml de lait entier
130 ml de crème entière	200 ml de crème entière
SAUCES/SIROPS AROMATISÉS	
1 l	1,5 l
570 ml de lait entier	850 ml de lait entier
300 ml de crème entière	450 ml de crème entière
50 g de sucre cristallisé	70 g de sucre cristallisé
90 g de sauce/sirop aromatisés	130 g de sauce/sirop aromatisés

* Le terme poudre aromatisée fait référence aux boissons en poudre sucrées, telles que le cacao en poudre. Vous pouvez également utiliser de la poudre pour milk-shake ou de la poudre protéinée à condition qu'il y ait suffisamment de sucre dans le mélange.



IMPORTANT !

La teneur en sucre de la boisson doit être supérieure à 6 %. S'il n'y a pas assez de sucre, la machine à granité se bloquera. Si la teneur en sucre est inférieure à 6 %, ajoutez l'un de ces ingrédients : sucre cristallisé, sucre de coco, miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop aromatisé ou jus de fruits (→ **Recommandations relatives au sucre**).

CONSEIL

- N'hésitez pas à ajouter des arômes (tels que de l'extrait de vanille ou de la cannelle) selon vos goûts.
- Une crème avec 30 à 40 % de matières grasses est recommandée pour une saveur optimale.

Jus glacé

Pour préparer un jus glacé, versez 1 à 1,5 l d'un ou plusieurs de vos ingrédients préférés dans la cuve :

- Jus de fruits naturels
- Sirop dilué
- Jus de fruits fraîchement pressés
- Mélanges de jus

**IMPORTANT !**

- La teneur en sucre de la boisson doit être supérieure à 6 %. S'il n'y a pas assez de sucre, la machine à granité se bloquera. Si la teneur en sucre est inférieure à 6 %, ajoutez l'un de ces ingrédients : sucre cristallisé, sucre de coco, miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop aromatisé ou jus de fruits (→ **Recommandations relatives au sucre**).
- Pour les boissons lactées, suivez les recettes de milk-shakes et sélectionnez le programme Milk-shake.

CONSEIL

- Nous vous recommandons soit d'utiliser le réglage par défaut, soit d'ajuster la température sur 2 à 5 barres sur l'indicateur de consistance.

Granité

Les recettes figurant ci-dessous vous guideront dans la préparation des meilleurs granités avec différents ingrédients.

BOISSON PRÉPARÉE 1 à 1,5 l	INSTRUCTIONS
Boissons pour sportifs, boissons énergétiques, thé glacé sucré, kombucha, limonade, et soda au citron vert.	Nous vous recommandons de régler la température sur une barre sur l'indicateur de consistance.
Soda, punch fruité.	Nous vous recommandons de régler la température sur 3 barres sur l'indicateur de consistance.

**IMPORTANT !**

- N'utilisez pas de soda light ou d'eau minérale gazeuse.
- La teneur en sucre de la boisson doit être supérieure à 6 %. S'il n'y a pas assez de sucre, la machine à granité se bloquera. Si la teneur en sucre est inférieure à 6 %, ajoutez l'un de ces ingrédients : sucre cristallisé, sucre de coco, miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop aromatisé ou jus de fruits (→ **Recommandations relatives au sucre**).
- Pour les granités contenant du lait, suivez les recettes de milk-shakes et sélectionnez le programme Milk-shake.

Cocktail

Pour la préparation de la plupart des cocktails, vous pouvez utiliser 1 à 1,5 l d'ingrédients. Cependant, si vous utilisez de la bière dans votre cocktail, n'en ajoutez pas plus d'1 l, car elle se dilatera en pétillant.

Voici quelques idées de cocktails et les réglages recommandés.

BOISSON PRÉPARÉE 1 à 1,5 l (1 l seulement pour la bière)	INSTRUCTIONS
Cocktails à base d'eau minérale gazeuse	Nous vous recommandons de régler la température sur 2 barres sur l'indicateur de consistance.
Boissons à base de bière, thé, cidre	Nous vous recommandons de régler la température sur 3 barres sur l'indicateur de consistance.
Boissons de type kombucha, limonade, Paloma, Moscow Mule	Nous vous recommandons de régler la température sur 3 barres sur l'indicateur de consistance.
Cocktails à base de rhum et coca cola, de vin blanc ou de rosé	Nous vous recommandons de régler la température sur 5 barres sur l'indicateur de consistance.
Cocktails pré-mélangés comme la Margarita	Nous vous recommandons de régler la température sur 7 barres sur l'indicateur de consistance.

**AVERTISSEMENT !**

L'alcool peut être dangereux pour la santé. Une consommation excessive peut entraîner des troubles graves de la santé, notamment une addiction, des lésions du foie et une altération du discernement. Consommez avec modération.

**IMPORTANT !**

Le cocktail doit avoir une teneur en alcool totale de 4 à 16 %. (Consultez la partie → **Recommandations relatives à l'alcool** pour savoir comment obtenir le pourcentage d'alcool correct dans votre cocktail.)

Frappé

Vous pouvez préparer des café frappés (boissons glacées à base de café) comme tout barista. Les recettes figurant ci-dessous vous guideront dans la préparation des meilleurs cafés frappés avec différents ingrédients.

BOISSONS AU CAFÉ SUCRÉES ACHETÉES EN MAGASIN (environ 10 % de sucre)

1 l	1,5 l
960 ml de boisson au café	1 400 ml de boisson au café
40 ml de crème entière	70 ml de crème entière

BOISSONS AU CAFÉ SANS SUCRE

1 l	1,5 l
60 ml de café non sucré	90 ml de café non sucré
150 ml de lait entier	230 ml de lait entier
150 ml de crème entière	230 ml de crème entière

100 g de sucre (sucre blanc, sauce caramel ou sirop au chocolat) 150 g de sucre (sucre blanc, sauce caramel ou sirop au chocolat)

**IMPORTANT !**

- N'utilisez pas du café noir ou du café non sucré seul.
- La teneur en sucre de la boisson doit être supérieure à 6 %. S'il n'y a pas assez de sucre, la machine à granité se bloquera. Si la teneur en sucre est inférieure à 6 %, ajoutez l'un de ces ingrédients : sucre cristallisé, sucre de coco, miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop aromatisé ou jus de fruits (→ **Recommandations relatives au sucre**).

CONSEIL

Lors de l'utilisation de café chaud, laissez d'abord le café refroidir jusqu'à température ambiante avant de l'ajouter à la cuve.

Boissons froides

Pour préparer une boisson froide, versez 0,5 à 2,0 l d'un ou plusieurs de vos ingrédients préférés dans la cuve. Vous pouvez utiliser les ingrédients suivants au choix :

- Jus
- Boissons alcoolisées
- Boissons gazeuses

Si vous utilisez des boissons light ou sans sucre, utilisez uniquement les réglages 1 barre à 5 barres (comme indiqué sur l'indicateur de température) afin d'éviter que la boisson ne se congèle et n'endommage la pale de mélange et l'appareil.

**IMPORTANT !**

- La teneur en sucre de la boisson doit être supérieure à 6 %. S'il n'y a pas assez de sucre, la machine à granité se bloquera. Si la teneur en sucre est inférieure à 6 %, ajoutez l'un de ces ingrédients : sucre cristallisé, sucre de coco, miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop aromatisé ou jus de fruits (→ **Recommandations relatives au sucre**).
- Pour les boissons lactées, suivez les recettes de milk-shakes et sélectionnez le programme Milk-shake.

Codes d'erreur et fonctions de protection de l'appareil

Fonction d'alarme en cas de perte de vitesse du moteur

- Le moteur est équipé d'une protection contre les blocages.
- En cas de détection d'une perte de vitesse pendant le fonctionnement, une alerte **E1** s'affiche et une alarme retentit. Le compresseur et le moteur s'arrêteront temporairement. Cela évite que le système d'entraînement du moteur ne soit endommagé.
- Si cela se produit, suivez ces étapes pour résoudre le problème :
 1. Débranchez l'appareil.
 2. Videz le mélange de boisson.
 3. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
 4. Désassemblez tous les composants pour vérifier la présence d'ingrédients coincés sur la pale de mélange.
 5. Assemblez à nouveau toutes les pièces, rebranchez l'appareil et reprenez l'utilisation.



IMPORTANT !

- Ne dépassez pas la capacité maximale, car il s'agit de la cause la plus fréquente de surcharge du moteur.
- Évitez d'ajouter des glaçons ou d'autres ingrédients durs.

Fonction de protection du compresseur

- Après la fin d'un programme, le compresseur doit respecter une pause de **3 minutes** avant de pouvoir redémarrer.
- La mise en pause d'un programme en cours retarde l'arrêt du compresseur d'environ 3 minutes.

Fonction de protection en cas de cuve mal installée

- Si la cuve n'est pas correctement fixée sur la partie principale, l'appareil ne se mettra pas en marche lorsque vous appuierez sur la touche **▷||** et le code d'erreur **E1** s'affichera.
- Si la cuve se détache en cours de fonctionnement, la machine à granité se mettra en pause et un avertissement sera émis.

Codes d'erreur

En cas de problème, l'écran affiche un code d'erreur indiquant le problème spécifique rencontré.

Code d'erreur	Description
E1	La cuve est mal fixée, ce qui entraîne un arrêt de l'appareil.
E2	Il y a un problème au niveau du capteur de température (circuit ouvert/court-circuit).
E3	Le ventilateur du condenseur refroidissant l'appareil ne fonctionne pas (circuit ouvert ou surintensité).
E4	Le mélange de boisson ne contient pas assez de sucre.
E5	Le mélange de boisson contient trop d'alcool.
E6	Il y a un problème de communication entre le circuit de commande et le circuit d'alimentation.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

- Pour des raisons d'hygiène, l'appareil doit être nettoyé avant et après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de solvants organiques, d'eau bouillante, de nettoyeurs, d'acides ou d'alcalis forts, etc. pour nettoyer l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, veillez à ce qu'il soit éteint et débranché de la prise secteur. Laissez-le refroidir complètement et videz complètement la boisson de la cuve.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.





REMARQUE :

Pour faciliter le nettoyage, n'arrêtez pas le programme avant que toute la boisson n'ait été distribuée.

Nous vous recommandons de purger la machine à granité, puis de la désassembler et de la nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

Purge de la machine à granité

1. Videz toute boisson de la cuve.
2. Remplissez la cuve avec 2 l d'eau tiède (à moins de 40°C). Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle si nécessaire.
3. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le programme de nettoyage.
4. Appuyez sur la touche  pour lancer le programme de nettoyage, qui dure 5 minutes. Une fois le programme terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.
5. Videz toute l'eau de la cuve. Répétez l'opération s'il reste des résidus de boisson.

Nettoyage de la machine à granité

1. Videz toute boisson de la cuve. Vous pouvez distribuer le reste de boisson de la cuve lorsque la machine à granité est éteinte.
2. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
3. Désassemblez toutes les pièces (→ **Désassemblage**).
4. Utilisez un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède savonneuse pour nettoyer la cuve, la pale de mélange, le bac à condensation, le bac d'égouttement et son couvercle.



REMARQUE :

Ces pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, à condition que la fonction de séchage à haute température soit désactivée.

5. Nettoyez la partie principale à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
6. Séchez soigneusement toutes les pièces, puis assemblez à nouveau l'appareil (→ **Assemblage**).
7. Après le nettoyage, laissez le couvercle de la cuve ouvert pour éviter la formation de moisissures et de bactéries.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La pale de mélange fait un léger bruit de raclement contre les parois de la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Ce bruit est dû à la glace en formation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal. Aucune solution n'est requise.
L'arrière de la cuve fuit. Le code d'erreur E1 peut également s'afficher.	<ul style="list-style-type: none"> • Les loquets de la cuve ne sont pas verrouillés. • Le joint est mal fixé, installé de façon incorrecte ou absent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tournez les loquets de la cuve sur la position de verrouillage. • Consultez la partie Assemblage pour savoir comment installer correctement le joint.

Problème	Cause possible	Solution
Il est impossible de fixer la cuve et de la verrouiller.	<ul style="list-style-type: none"> La pale de mélange n'est pas correctement installée. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la partie Assemblage pour savoir comment installer correctement la pale de mélange et essayez à nouveau de fixer et de verrouiller la cuve.
Il y a un fort bruit de raclement ou la pale de mélange se bloque.	<ul style="list-style-type: none"> La pale de mélange est déformée. 	<ul style="list-style-type: none"> Achetez une nouvelle pale de mélange.
Après avoir préparé un granité, la pale de mélange est rayée ou coincée, ce qui entraîne l'apparition des codes d'erreur E1 ou E4 .	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez de sucre dans le mélange de boisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez du sucre au mélange de boisson. Éteignez l'appareil et patientez 10 minutes. Redémarrez ensuite l'appareil.
Le code d'erreur E5 s'affiche.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a trop d'alcool dans le mélange de boisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Diluez la boisson avec une boisson non alcoolisée. Éteignez l'appareil et patientez 10 minutes. Redémarrez ensuite l'appareil.
Il n'y a pas de formation de granité lors de l'utilisation des programmes Frappé ou Milk-shake, ou les codes d'erreur E1 ou E4 s'affichent.	<ul style="list-style-type: none"> Le mélange de boisson a une teneur en matières grasses ou en sucre trop faible. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez de la crème entière ou du sucre au mélange de boisson. Éteignez l'appareil et patientez 10 minutes. Redémarrez ensuite l'appareil.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface stable à l'abri de la lumière directe du soleil. Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le et rangez-le dans son emballage d'origine dans un endroit sec à l'abri de la poussière et hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van VALBERG. De selectie en de testen van de toestellen van VALBERG gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van VALBERG, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de VALBERG toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

42

NL

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Productoverzicht
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor het eerste gebruik
Montage
Demontage
Slushie bereiden
Gebruik
Recepten
Foutcodes en beveiligingsfuncties van het apparaat

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen


- A** Lekbak
- B** Deksel van lekbak
- C** Condensopvangbak
- D** Tuit
- E** Taphendel
- F** Reservoir met minimum- en maximummarkeringen
- G** Deksel van reservoir
- H** O-ringafdichting
- I** Roerblad
- J** Koeltrommel (condensor)
- K** Vergrendeling van reservoir (x2)
- L** Luchtuitlaat
- M** Luchtinlaat
- N** Koelventilatieopening (2x)
- O** Snoer en stekker
- P** Hoofdeenheid
- Q** Antislipvoetje
- R** Bedieningspaneel


① Temperatuur (°C / °F) en tijd


② Slushiedikte / koude drank temperatuur-balkindicator



- ③
- Temperatuur verlagen-knop in het aangepast programma
 - Dikte verlagen-knop in de 5 voorgeprogrammeerde programma's (Milkshake, Bevroren sap, Slushie, Cocktail, Frappé)
 - Temperatuurniveau verlagen-knop in het Koude drank-programma

④  Aan/uit-knop

⑤  Reinigen-knop

⑥  Milkshake-knop


⑦  Slushie-knop


⑧  Frappé-knop





- ⑨
- Temperatuur verhogen-knop in het aangepast programma
 - Dikte verhogen-knop in de 5 voorgeprogrammeerde programma's (Milkshake, Bevroren sap, Slushie, Cocktail, Frappé)
 - Temperatuurniveau verhogen-knop in het Koude drank-programma

⑩  Start/Pauze-knop

⑪  Aangepast programma-knop

⑫  Bevroren sap-knop

⑬  Cocktail-knop

⑭  Koude drank-knop

Productoverzicht

- Pak het apparaat uit. Verwijder alle labels van het product behalve het typeplaatje. Controleer of het product compleet en in goede staat is. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het dan niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Er kunnen ongevallen gebeuren als kinderen of huisdieren met verpakkingsmaterialen spelen.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is specifiek ontworpen voor gekoelde en bevroren dranken zoals slushies, milkshakes, cocktails, frappés en bevroren sappen. Niet gebruiken voor commerciële doeleinden.
- Elk ander gebruik kan het apparaat beschadigen of letsel veroorzaken.

Specificaties

Model:	10014577 - VAL-SWEET ICE
Bedrijfsspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	200 W
Stroomverbruik in stand-bymodus:	0,2 W
De periode waarna het apparaat automatisch naar stand-by schakelt:	NVT
Inhoud reservoir (max.):	2,0 L
Koeltemperatuurbereik:	-9,5°C tot 9°C / 14,9°F tot 48,2°F
Koelmiddel:	R290/21g
Klimaatklasse:	SN / N / ST / T
Beschermingsklasse:	Klasse I
Isolatietype:	Cyclopentaan

Klimaatklasse

De slushmachine mag alleen worden geïnstalleerd op een plek waar de omgevingstemperatuur overeenkomt met de klimaatklasse waarvoor het apparaat is ontworpen (zie onderstaande tabel).

De klimaatklasse staat op het typeplaatje aan de buitenzijde van het apparaat. De onderstaande tabel geeft aan welke omgevingstemperaturen compatibel zijn met welke klimaatklasse:

Klimaatklasse	Kamertemperatuur	
SN	van +10 tot +32°C	van 50 tot 89,6°F
N	van +16 tot +32°C	van 60,8 tot 89,6°F
ST	van +16 tot +38°C	van 60,8 tot 100,4°F
T	van +16 tot +43°C	van 60,8 tot 109,4°F



Als de omgevingstemperatuur lager of hoger is dan de opgegeven omgevingstemperatuur, kan dit de werking van het apparaat beïnvloeden.

Voor het eerste gebruik

- Reinig het apparaat en de onderdelen (→ **Reiniging en onderhoud**).
- Zet het apparaat volledig in elkaar na het reinigen (→ **Montage**).


Montage

De slushmachine in elkaar zetten:

- 1 Schuif de afdichting over de koeltrommel tot deze volledig op zijn plaats zit. Zorg ervoor dat de bredere rand gelijk ligt met de hoofdeenheid.
- 2 Schuif de condensopvangbak in het apparaat totdat deze vastklikt.
- 3 Bevestig het roerblad aan de koeltrommel. Zorg ervoor dat de as van de koeltrommel stevig in de groef aan het uiteinde van het roerblad valt.
- 4 Draai de vergrendelingen van het reservoir naar de ontgrendelde stand . Schuif het reservoir op de hoofdeenheid zodat het om het roerblad heen valt. Draai de vergrendelingen van het reservoir naar de vergrendelde stand  om het reservoir vast te zetten.
- 5 Plaats het deksel op de lekbak. Schuif de gemonteerde lekbak in de onderzijde van de slushmachine.
- 6 De slushmachine is nu klaar voor gebruik.

Demontage

De slushmachine uit elkaar halen:

- 7 1. Zorg ervoor dat het reservoir leeg is: Plaats een kan of beker op het deksel van de lekbak en trek de taphendel naar u toe om het reservoir volledig te legen.
2. Trek de lekbak naar buiten, haal het deksel eraf en leeg de inhoud.
3. Draai de vergrendelingen van het reservoir naar de ontgrendelde stand . Schuif het reservoir eraf.
4. Schuif het roerblad eraf.
5. Wrik de afdichting los en verwijder deze.

Slushie bereiden

- Voeg geen ijsblokjes of vaste ingrediënten zoals noten, snoepjes of stukjes fruit toe. Vers sap moet worden gefilterd voordat het wordt toegevoegd.
- Voeg geen warme ingrediënten toe aan het apparaat. Zorg ervoor dat de temperatuur van elke vloeistof die aan het reservoir wordt toegevoegd tussen 0°C en 30°C (32°F en 86°F) ligt.
- Voeg geen water **direct** aan het reservoir toe om een slushie te maken, omdat dit kan leiden tot bevroering van de verdampert.
- Meng het drankmengsel altijd goed voordat u het in het reservoir giet.

Richtlijnen voor het suikergehalte

De drank die tot een slushie wordt gemaakt, moet minimaal 6% suiker bevatten. Zo niet, dan kan dit een goede vorming van de slushie verhinderen. Als een drank niet aan het minimale suikergehalte voldoet, kunt u een van de volgende ingrediënten toevoegen om het suikergehalte te verhogen: witte suiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavenectar, witte siroop, chocoladesiroop of karamelsaus. Roer de extra suiker door de basisingrediënten voordat u het mengsel in het reservoir giet.

Om te controleren of uw drank minimaal 6% suiker bevat, volg deze eenvoudige stappen:

1. Bekijk de voedingsinformatie: Zoek het etiket op de verpakking van de drank, meestal aan de achterkant of zijkant.
2. Controleer het suikergehalte: Zoek het onderdeel waar het suikergehalte wordt vermeld. Dit wordt vaak aangegeven in gram (g) per 100 milliliter (ml) van de drank.
3. Bereken het percentage:
 - Als op het etiket staat dat de drank 6 g suiker per 100 ml bevat, voldoet deze aan de vereiste (6 g is 6% van 100 ml).
 - Als de drank minder dan 6 g suiker per 100 ml bevat, voldoet deze niet aan de minimumvereiste.

Voorbeeld: Als uw drank 10 g suiker per 100 ml bevat, is dat 10%, wat voldoende is. Bevat deze slechts 5 g, dan is dat slechts 5% en werkt het niet voor het maken van een slushie.

Door deze stappen te volgen, kunt u eenvoudig bepalen of uw drank voldoende suiker bevat om een heerlijke slushie te maken.

Richtlijnen voor alcohol**WAARSCHUWING!**

Alcohol kan schadelijk zijn voor uw gezondheid. Overmatig gebruik kan leiden tot ernstige gezondheidsproblemen, waaronder verslaving, leverschade en verminderd beoordelingsvermogen. Drink met mate.

Wanneer u het cocktailprogramma gebruikt, zorg er dan voor dat de drank een totaal alcoholgehalte heeft tussen 4% en 16%. Als het alcoholgehalte buiten dit bereik valt, kan de drank mogelijk niet goed bevriezen.

Als uw gekozen drank meer dan 16% alcohol bevat, kunt u deze verdunnen door een van de volgende ingrediënten toe te voegen: sap, frisdrank, tonicwater, water, alcoholvrije mixdranken, koffie of thee.








Om bevroren cocktails te maken, raadpleeg de onderstaande tabel om te zien wat de maximale toegestane hoeveelheid sterke drank (35%+ alcohol) of spirits (zoals wodka, tequila, etc.) is per totale receptgrootte.

Totale receptgrootte	Maximale hoeveelheid alcohol
2 kopjes / 480 ml	1/3 kopje / 80 ml
3 kopjes / 720 ml	1/2 kopje / 120 ml
4 1/2 kopjes / 1080 ml	3/4 kopje / 180 ml
6 kopjes / 1440 ml	1 kopje / 240 ml
8 kopjes / 1920 ml	1 1/4 kopje / 300 ml

Gebruik**WAARSCHUWING!**

- Controleer voor gebruik of de slushmachine correct in elkaar is gezet. Controleer specifiek of de afdichting goed is geplaatst en of de vergrendelingen van het reservoir in de vergrendelde stand staan om lekkage te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de slushmachine op een stabiel, droog oppervlak staat, op voldoende afstand van warmtebronnen zoals ovens of radiatoren.
- Laat voor een goede ventilatie een ruimte van ongeveer 8 cm vrij aan alle zijden van de slushmachine.
- Na het uitpakken of nadat het apparaat is verplaatst of gekanteld, laat het 4 uur rechtop staan zodat het koelmiddel zich goed kan stabiliseren.
- Vul het reservoir niet met warme of bevroren ingrediënten. Dit kan de slushmachine beschadigen.
- Om beschadiging van de compressor te voorkomen, wacht minstens 5 minuten tussen het uitschakelen en het opnieuw inschakelen van de slushmachine.


1. Bereid de ingrediënten voor en meng ze goed (→ **Slushie bereiden**).
2. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en de ① knop gaat aan. De slushmachine staat in de stand-bymodus.
3. ⑧ Open het deksel van het reservoir en giet de ingrediënten er langzaam in. Ga niet boven de maximum- en niet onder de minimummarkeringen op het reservoir.
4. Druk op de ① knop om het bedieningspaneel in te schakelen. Als er gedurende 6 minuten geen knop wordt ingedrukt, gaat het display van het bedieningspaneel uit en keert het apparaat terug naar de stand-bymodus, waarbij alleen de ① knop zichtbaar is.
5. Om het aangepast programma of 1 van de 6 voorgeprogrammeerde programma's te selecteren, druk op de gewenste knop. Het geselecteerde programma knippert en de standaardinstellingen worden op het scherm weergegeven.

Programma	Standaardinstelling	Bereik	Max/Min inhoud	Programmaduur	Ontworpen voor
 Aangepast	NVT	-1,0 tot -9,5°C/ 14,9°F tot 30,2°F	1,0 - 1,5 L	< 50 min	Creëer je eigen slushie-stijl.
 Milkshake	4	1-7 dikteniveaus	1,0 - 1,5 L	< 40 min	Dranken op basis van zuivel en room.
 Bevroren sap	3	1-7 dikteniveaus	1,0 - 1,5 L	< 40 min	Natuurlijk gezoete vruchtendranken.
 Slushie	4	1-7 dikteniveaus	1,0 - 1,5 L	< 40 min	Standaard suikergezoete dranken.
 Cocktail	6	1-7 dikteniveaus	1,0 - 1,5 L Bier: Max. 1 L	< 50 min	Alcoholhoudende dranken.
 Frappé	5	1-7 dikteniveaus	1,0 - 1,5 L	< 50 min	In de winkel gekochte of handgemaakte koffiedranken.
 Koude drank	6	Niveau 1: 9°C/48,2°F Niveau 2: 8°C/46,4°F Niveau 3: 7°C/44,6°F Niveau 4: 6°C/42,8°F Niveau 5: 5°C/41,0°F Niveau 6: 4°C/39,2°F Niveau 7: 3°C/37,4°F	0,5 - 2,0 L	< 15 min	Koel elk type drank.

6. Druk op de **- / +**-knoppen om de temperatuur of de dikte van uw dranken aan te passen:
 - In het aangepast programma regelen de **+ -** en **-** knoppen direct de temperatuur.
 - In de programma's Milkshake, Slushie, Frappé, Bevroren sap en Cocktail regelen de **+ -** en **-** knoppen het niveau om de dikte te selecteren.
 - In het programma Koude drank regelen de **+ -** en **-** knoppen het niveau om de bijbehorende temperatuur te selecteren.
 - De geheugenfunctie stelt automatisch de temperatuur- of dikte-instelling in op het niveau dat u de vorige keer hebt gekozen.

**OPMERKING:**

Als de temperatuur te laag wordt ingesteld, kan de motor vastlopen of kan de drank overstromen.

7. Druk op de **▷/||** knop om het programma te starten.
 - Het pictogram van het geselecteerde programma stopt met knipperen en de huidige temperatuur van de drank wordt weergegeven.
 - Wanneer de slushmachine de ingestelde temperatuur/dikte bereikt, wordt **COOL** op het bedieningspaneel weergegeven.
 - De slushmachine kan de dranken tot 12 uur gekoeld houden. Daarna geeft het apparaat 10 korte pieptonen en schakelt het automatisch uit.
8. Druk op de **▷/||** knop om het programma op elk moment te pauzeren.
 - Wanneer het programma is gepauzeerd, kunt u overschakelen naar een ander programma of een andere temperatuur-/dikte-instelling.
9.  Plaats een beker onder de tuit en trek de taphendel naar u toe om de koude of bevroren drank te tappen. Zet de hendel terug in de oorspronkelijke stand om de stroom te stoppen.
10. Schakel de slushmachine na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Wisselen van temperatuureenheid

Binnen 30 seconden nadat u op de **Ⓢ** knop hebt gedrukt om het apparaat in te schakelen, houd de **°C** en **°F** knoppen 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt om de temperatuureenheid te wijzigen van Celsius (**C**) naar Fahrenheit (**F**) of omgekeerd.

Recepten

Volg de instructies in de sectie **GEBRUIK** om ingrediënten toe te voegen en het programma te selecteren om de volgende recepten te maken.

Milkshake

U kunt heerlijke milkshakes maken met verschillende soorten melk, poeders, siropen en sauzen. De onderstaande recepten helpen u de beste milkshakes te maken met diverse ingrediënten.

GEAROMATISEERDE MELKDRANKEN	
1 L	1,5 L
710 ml gearomatiseerde melk	1100 ml gearomatiseerde melk
140 ml volle room	210 ml volle room
70-150 g witte suiker	100-230 g witte suiker
GEAROMATISEERDE POEDERS	
1 L	1,5 L
170 g gearomatiseerd poeder*	250 g gearomatiseerd poeder*
700 ml volle melk	1100 ml volle melk
130 ml volle room	200 ml volle room
GEAROMATISEERDE SIROPEN/SAUZEN	
1 L	1,5 L
570 ml volle melk	850 ml volle melk
300 ml volle room	450 ml volle room
50 g kristalsuiker	70 g kristalsuiker
90 g gearomatiseerde siroop/saus	130 g gearomatiseerde siroop/saus

* Gearomatiseerd poeder verwijst naar gezoete, poedervormige drinkmixen, zoals cacao poeder. U kunt ook milkshakepoeder of proteïnepoeder gebruiken, zolang er maar voldoende suiker in het mengsel zit.



BELANGRIJK!

Het suikergehalte van de drank moet hoger zijn dan 6%. Als er onvoldoende suiker aanwezig is, loopt de slushmachine vast. Als het suikergehalte lager is dan 6%, voeg een van de volgende ingrediënten toe: kristalsuiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavenectar, gearomatiseerde siroop of vruchtensap (→ **Richtlijnen voor het suikergehalte**).

TIP

- Voel u vrij om smaakstoffen toe te voegen (zoals vanille-extract of kaneel), afhankelijk van uw voorkeur.
- Room met 30-40% vet wordt aanbevolen voor een optimale smaak.

Bevroren sap

Om bevroren sap te maken, giet 1–1,5 L van uw favoriete ingrediënt(en) in het reservoir:

- Natuurlijke vruchtensappen
- Aangelengde vruchtensiroop
- Versgeperste sappen
- Saplengsels

**BELANGRIJK!**

- Het suikergehalte van de drank moet hoger zijn dan 6%. Als er onvoldoende suiker aanwezig is, loopt de slushmachine vast. Als het suikergehalte lager is dan 6%, voeg een van de volgende ingrediënten toe: kristalsuiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavenectar, gearomatiseerde siroop of vruchtensap (→ **Richtlijnen voor het suikergehalte**).
- Voor dranken die melk bevatten, volg de milkshake-recepten en kies het programma Milkshake.

TIP

- Wij raden aan om de standaardinstelling te gebruiken of de temperatuur aan te passen naar 2–5 balkjes op de dikte-indicator.

Slushie

De onderstaande recepten helpen u de beste slushies te maken met diverse ingrediënten.

VOORBEREIDE DRANK 1–1,5 L	INSTRUCTIES
Sportdranken, energiedranken, gezoete ijsthee, kombucha, limonade en limeade.	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 1 balkje op de dikte-indicator.
Frisdrank, fruitpunch.	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 3 balkjes op de dikte-indicator.

**BELANGRIJK!**

- Gebruik geen licht frisdrank of bruiswater.
- Het suikergehalte van de drank moet hoger zijn dan 6%. Als er onvoldoende suiker aanwezig is, loopt de slushmachine vast. Als het suikergehalte lager is dan 6%, voeg een van de volgende ingrediënten toe: kristalsuiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavenectar, gearomatiseerde siroop of vruchtensap (→ **Richtlijnen voor het suikergehalte**).
- Voor slushies die melk bevatten, volg de milkshake-recepten en kies het programma Milkshake.

Cocktail

Voor de meeste cocktails kunt u 1–1,5 L aan ingrediënten gebruiken om uw cocktail te maken. Als u echter bier in een cocktail gebruikt, gebruik niet meer dan 1 L, omdat het zal schuimen en uitzetten in het reservoir

Hier is wat inspiratie voor het maken van cocktails en de aanbevolen instellingen.

VOORBEREIDE DRANK 1–1,5 L (slechts 1 L voor bier)	INSTRUCTIES
Cocktails op basis van bruiswater (seltzer)	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 2 balkjes op de dikte-indicator.
Dranken op basis van bier, thee of cider	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 3 balkjes op de dikte-indicator.
Kombucha, limonade, Paloma-, Moscow Mule-achtige dranken	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 3 balkjes op de dikte-indicator.
Rum-cola, cocktails op basis van witte of roséwijn	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 5 balkjes op de dikte-indicator.
Voorgemixte cocktails zoals een Margarita	Wij raden aan om de temperatuur in te stellen op 7 balkjes op de dikte-indicator.

**WAARSCHUWING!**

Alcohol kan schadelijk zijn voor uw gezondheid. Overmatig gebruik kan leiden tot ernstige gezondheidsproblemen, waaronder verslaving, leverschade en verminderd beoordelingsvermogen. Drink met mate.

**BELANGRIJK!**

De cocktail moet een totaal alcoholgehalte van 4–16% hebben. (→ **Richtlijnen voor alcohol** om te leren hoe u het juiste alcoholpercentage in uw cocktail bereikt.)

Frappé

U kunt net zo goed frappés (op koffie gebaseerde dranken) maken als een barista. De onderstaande recepten helpen u de beste frappés te maken met verschillende ingrediënten.

IN DE WINKEL GEKOCHTE GEZOETE KOFFIEDRANKEN (ongeveer 10% suiker)

1 L	1,5 L
960 ml koffiedrank	1400 ml koffiedrank
40 ml volle room	70 ml volle room

SUIKERVRIJE KOFFIEDRANKEN

1 L	1,5 L
60 ml ongezoete koffie	90 ml ongezoete koffie
150 ml volle melk	230 ml volle melk
150 ml volle room	230 ml volle room
100 g suiker (witte suiker, karamelsaus of chocoladesiroop)	150 g suiker (witte suiker, karamelsaus of chocoladesiroop)

**BELANGRIJK!**

- Gebruik geen zwarte, ongezoete koffie op zichzelf.
- Het suikergehalte van de drank moet hoger zijn dan 6%. Als er onvoldoende suiker aanwezig is, loopt de slushmachine vast. Als het suikergehalte lager is dan 6%, voeg een van de volgende ingrediënten toe: kristalsuiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavenectar, gearomatiseerde siroop of vruchtensap (→ **Richtlijnen voor het suikergehalte**).

TIP

Wanneer u warme koffie gebruikt, laat deze afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze aan het reservoir toevoegt.

Koude dranken

Om een koude drank te maken, giet 0,5–2,0 L van uw favoriete ingrediënt(en) in het reservoir. U kunt hiervoor de volgende ingrediënten gebruiken:

- Sappen
- Alcoholische dranken
- Koolzuurhoudende dranken

Als u suikervrije of suikerarme dranken gebruikt, gebruik dan alleen balkjes 1–5 (zoals aangegeven op de temperatuurindicator) om te voorkomen dat de drank bevriest en de roerbladen en het apparaat beschadigd raken.

**BELANGRIJK!**

- Het suikergehalte van de drank moet hoger zijn dan 6%. Als er onvoldoende suiker aanwezig is, loopt de slushmachine vast. Als het suikergehalte lager is dan 6%, voeg een van de volgende ingrediënten toe: kristalsuiker, kokossuiker, honing, ahornsiroop, agavenectar, gearomatiseerde siroop of vruchtensap (→ **Richtlijnen voor het suikergehalte**).
- Voor dranken die melk bevatten, volg de milkshake-recepten en kies het programma Milkshake.

Foutcodes en beveiligingsfuncties van het apparaat

Alarm bij verlies van motorsnelheid-functie

- De motor is voorzien van een beveiliging tegen blokkering.
- Als er tijdens het gebruik een snelheidsverlies wordt gedetecteerd, verschijnt een **E1**-alarm en klinkt er een waarschuwingssignaal. Zowel de compressor als de motor stoppen tijdelijk. Dit voorkomt schade aan het aandrijfsysteem van de motor.
- Als dit gebeurt, volg deze stappen om het probleem op te lossen:
 1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
 2. Haal het drankmengsel eruit.
 3. Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen.
 4. Haal alle onderdelen uit elkaar om te controleren of er ingrediënten vastzitten in de roerbladen.
 5. Zet alle onderdelen opnieuw in elkaar, steek de stekker weer in het stopcontact en ga verder met het gebruik.



BELANGRIJK!

- Overschrijd de maximale capaciteit niet; dit is de meest voorkomende oorzaak van overbelasting van de motor.
- Voeg geen ijsblokjes of andere vaste ingrediënten toe.

Compressorbeveiliging-functie

- Na het beëindigen van een programma heeft de compressor een veiligheidspauze van **3 minuten** voordat die opnieuw kan starten.
- Wanneer u van een actief programma overschakelt naar de pauzestand, wordt het uitschakelen van de compressor met ongeveer 3 minuten vertraagd.

Reservoir niet correct bevestigd-functie

- Als het reservoir niet correct aan de hoofdeenheid is bevestigd, gaat het apparaat niet aan wanneer u op de >|| knop drukt en verschijnt de foutcode **E1**.
- Als het reservoir tijdens het gebruik losraakt, pauzeert de slushmachine en wordt er een waarschuwing gegeven.

Foutcodes

Wanneer er een probleem optreedt, toont het display een foutcode die het specifieke probleem aangeeft.

Foutcode	Beschrijving
E1	Het reservoir zit los, waardoor het apparaat vastloopt.
E2	Er is een probleem met de temperatuursensor (open circuit/kortsluiting).
E3	De condensorventilator die het apparaat koelt werkt niet (open circuit of overstroom).
E4	Het drankmengsel bevat te weinig suiker.
E5	Het drankmengsel bevat te veel alcohol.
E6	Er is een communicatieprobleem tussen de stuur- en vermogensprintplaten.

Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

- Om hygiënische redenen moet het apparaat voor en na elk gebruik worden schoongemaakt.
- Gebruik geen organische oplosmiddelen, kokend water, schoonmaakmiddelen of sterke zuren of alkalische stoffen, etc. om het apparaat schoon te maken.
- Controleer voorafgaand aan het schoonmaken of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het volledig afkoelen en verwijder eventuele drank uit het reservoir.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.



OPMERKING:

Voor gemakkelijker reinigen schakel het programma pas uit wanneer alle drank is getapt.

Wij raden aan om de slushmachine door te spoelen en vervolgens te demonteren en grondig te reinigen na elk gebruik.

De slushmachine doorspoelen

1. Verwijder alle drank uit het reservoir.
2. Vul het reservoir met 2 L warm water (niet warmer dan 40°C). Voeg indien nodig een paar druppels mild afwasmiddel toe.
3. Druk op de ☒ knop om het reinigingsprogramma te selecteren.
4. Druk op de ▷|| knop om het reinigingsprogramma te starten; dit duurt 5 minuten. Na afloop schakelt het apparaat automatisch uit.
5. Giet al het water uit het reservoir. Herhaal het proces als er nog drankresten achter blijven.

De slushmachine reinigen

1. Verwijder alle drank uit het reservoir. U kunt eventuele restjes drank uit het reservoir verwijderen wanneer de slushmachine is uitgeschakeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer alle onderdelen (→ **Demontage**).
4. Gebruik een zachte doek met een warm sopje om het reservoir, het roerblad, de condensopvangbak, de lekbak en de afdekplaat te reinigen.



OPMERKING:

Deze onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd, maar schakel daarbij de droogfunctie op hoge temperatuur uit.

5. Reinig de hoofdeenheid met een zachte, vochtige doek.
6. Droog alle onderdelen grondig en zet het apparaat vervolgens weer in elkaar (→ **Montage**).
7. Laat na het reinigen het deksel van het reservoir open om schimmel- en bacteriegroei te voorkomen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De roerbladen maken een licht schurend geluid tegen het reservoir.	<ul style="list-style-type: none"> • Het ijs dat zich vormt, veroorzaakt dit geluid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dit is normaal. Geen oplossing nodig.
Aan de achterkant van het reservoir lekt vloeistof. De foutcode E1 kan ook worden weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> • De vergrendelingen van het reservoir zijn niet vastgezet. • De afdichting zit los, is verkeerd geplaatst of ontbreekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de vergrendelingen van het reservoir naar de vergrendelde stand. • Zie de sectie Montage voor informatie over het correct plaatsen van de afdichting.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het reservoir kan niet worden vastgezet.	<ul style="list-style-type: none"> Het roerblad is onjuist geplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> Zie de sectie Montage voor informatie over het correct installeren van het roerblad en probeer vervolgens het reservoir opnieuw vast te zetten.
Er is een hard schurend geluid of het roerblad blokkeert.	<ul style="list-style-type: none"> Het roerblad is vervormd. 	<ul style="list-style-type: none"> Schaf een nieuw roerblad aan.
Aan het einde van het maken van een slushie zijn de roerbladen bekrast of vastgelopen, waardoor de foutcodes E1 of E4 worden weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> Er zit onvoldoende suiker in het drankmengsel. 	<ul style="list-style-type: none"> Voeg suiker toe aan het drankmengsel. Schakel het apparaat uit en wacht 10 minuten. Start de machine vervolgens opnieuw.
Foutcode E5 wordt weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> Er zit te veel alcohol in het drankmengsel. 	<ul style="list-style-type: none"> Verdun de drank met een alcoholvrije drank. Schakel het apparaat uit en wacht 10 minuten. Start de machine vervolgens opnieuw.
Er ontstaat geen slush bij gebruik van de frappé- of milkshakeprogramma's, of de foutcode E1 of E4 wordt weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> Het drankmengsel heeft een te laag vet- of suikergehalte. 	<ul style="list-style-type: none"> Voeg volle room of suiker toe aan het mengsel. Schakel het apparaat uit en wacht 10 minuten. Start de machine vervolgens opnieuw.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat op een droge, stabiele plaats, uit de buurt van direct zonlicht. Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, reinig het dan en berg het op in de originele verpakking, op een stofvrije, droge plaats buiten het bereik van kinderen en huisdieren.



¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto VALBERG. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

62

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Montaje
Desmontaje
Preparación de granizado
Uso
Recetas
Códigos de error y funciones de protección de la unidad













C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

- A** Bandeja de goteo
- B** Tapa de la bandeja de goteo
- C** Bandeja de condensación
- D** Boquilla dispensadora
- E** Grifo
- F** Contenedor con marcas Mínimo y Máximo
- G** Tapa del contenedor
- H** Junta tórica
- I** Cuchilla agitadora
- J** Tambor de enfriamiento (condensador)
- K** Cierre del contenedor (x2)
- L** Salida de aire
- M** Entrada de aire
- N** Rejilla de enfriamiento (x2)
- O** Cable de alimentación y enchufe
- P** Unidad principal
- Q** Patas antideslizantes
- R** Panel de control

- 1 Temperatura (°C / °F) y tiempo
- 2 Indicador de la barra de la temperatura de la bebida fría/espesor del granizado
 - 
- 3
 - Botón Disminuir temperatura en el programa Personalizado
 - Botón Disminuir espesor en los 5 programas Preestablecidos (Batido, Smoothie, Granizado, Cóctel, Frappé)
 - Botón Disminuir nivel de temperatura en el programa Bebida fría
- 4  Botón de alimentación
- 5  Botón Limpieza
- 6  Botón Batido
- 7  Botón Granizado
- 8  Botón Frappé
 - 
- 9
 - Botón Aumentar temperatura en el programa Personalizado
 - Botón Aumentar espesor en los 5 programas Preestablecidos (Batido, Smoothie, Granizado, Cóctel, Frappé)
 - Botón Aumentar nivel de temperatura en el programa Bebida fría
- 10  Botón Inicio/Pausa
- 11  Botón Personalizado
- 12  Botón Smoothie
- 13  Botón Cóctel
- 14  Botón Bebida fría

Descripción general del producto

- Desembale el aparato. Retire todas las etiquetas del producto, excepto la placa de especificaciones. Compruebe que esté completo y en buen estado. Si el aparato estuviera dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio de postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas. Si los niños o las mascotas juegan con los materiales de embalaje, podrían correr el riesgo de sufrir accidentes.

Uso previsto

- Esta unidad está diseñada específicamente para bebidas refrigeradas y congeladas como granizados, batidos, cócteles, frappés y smoothies. No lo utilice para otros fines.
- Cualquier otro uso puede dañar el aparato o causar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	10014577 - VAL-SWEET ICE
Voltaje de funcionamiento:	220-240 V, 50 Hz
Consumo de energía:	200 W
Consumo de energía en modo de espera:	0,2 W
El periodo tras el cual el equipo entra automáticamente en el modo de espera es:	N/A
Capacidad del contenedor (máx.):	2,0 L
Rango de temperatura de enfriamiento:	-9,5 °C a 9 °C / 14,9 °F a 48,2 °F
Refrigerante:	R290/21g
Clase climática:	SN / N / ST / T
Clase de protección:	Clase I
Tipo de aislamiento:	Ciclopentano

Clase climática

La máquina de granizados solo deberá instalarse en un lugar donde la temperatura ambiente coincida con la clase climática para la que fue diseñada (ver la tabla que aparece a continuación). La clase climática se encuentra en la placa de especificaciones ubicada en el exterior de la unidad. La siguiente tabla establece qué temperaturas ambiente son compatibles con qué clase de clima:

Clase climática	Temperatura ambiente	
SN	De +10 °C a +32 °C	De 50 °F a 89,6 °F
N	De +16 °C a +32 °C	De 60,8 °F a 89,6 °F
ST	De +16 °C a +38 °C	De 60,8 °F a 100,4 °F
T	De +16 °C a +43 °C	De 60,8 °F a 109,4 °F



Si la temperatura ambiente es inferior o superior a la temperatura ambiente nominal, el rendimiento de su unidad puede verse afectado.

Antes del primer uso

- Limpie la unidad y sus componentes (→ **Limpieza y mantenimiento**).
- Monte completamente la unidad después de la limpieza (→ **Montaje**).


Montaje

Para montar la máquina de granizados:

- 1 Deslice la junta sobre el tambor de enfriamiento hasta donde llegue. Asegúrese de que el lado del borde más ancho esté alineado con la unidad principal.
- 2 Inserte la bandeja de condensación hasta que encaje en su posición.
- 3 Coloque la cuchilla agitadora en el tambor de enfriamiento. Asegúrese de que el eje del tambor de enfriamiento encaje firmemente en la ranura en el extremo de la cuchilla agitadora.
- 4 Gire los cierres del contenedor hasta la posición desbloqueada . Deslice el contenedor sobre la unidad principal para que encaje alrededor de la cuchilla agitadora. Gire los cierres del contenedor hasta la posición bloqueada  para fijar el contenedor en su posición.
- 5 Coloque la tapa de la bandeja de goteo sobre la bandeja de goteo. Coloque la bandeja de goteo montada en la parte inferior de la máquina de granizados.
- 6 La máquina de granizados ya estará lista para usar.

Desmontaje

Para desmontar la máquina de granizados:

- 7 1. Asegúrese de que el contenedor esté vacío: Coloque una jarra o taza en la tapa de la bandeja de goteo y tire del grifo hacia usted para vaciar el completamente el contenedor.
2. Saque la bandeja de goteo, levante la tapa de la bandeja de goteo y vacíe el contenido.
3. Gire los cierres del contenedor hasta la posición desbloqueada . Saque el contenedor deslizándolo.
4. Saque la cuchilla agitadora deslizándola.
5. Levante la junta y retírela.

Preparación de granizado

- No añada cubitos de hielo ni ingredientes sólidos como nueces, caramelos y frutas cortadas en dados. El zumo recién exprimido deberá filtrarse antes de añadirlo.
- No añada ingredientes calientes al aparato. Asegúrese de que la temperatura de cualquier líquido añadido al contenedor esté entre 0 °C y 30 °C (32 °F y 86 °F).
- No añada agua **directamente** al contenedor para hacer un granizado, ya que podría provocar que el evaporador se congelara.
- Mezcle siempre bien la mezcla de la bebida antes de echarla en el contenedor.

Pautas sobre el azúcar

La bebida que vaya a convertir en un granizado deberá contener un mínimo de 6% de azúcar. De lo contrario, podría impedir la formación adecuada. Si una bebida no cumple con el requisito mínimo de azúcar, puede añadir uno de los siguientes ingredientes para aumentar el nivel de azúcar: azúcar blanquilla, azúcar de coco, miel, jarabe de arce, néctar de agave, jarabe blanco, sirope de chocolate o sirope de caramelo. Revuelva el azúcar adicional en los ingredientes básicos antes de echar la mezcla en el contenedor.

Para comprobar si su bebida tiene un mínimo de 6% de azúcar, siga estos sencillos pasos:

1. Consulte la información nutricional: Busque la etiqueta del contenedor para bebidas, generalmente se encuentra en la parte posterior o en el lateral.
2. Compruebe el contenido de azúcar: Busque la sección que indica el contenido de azúcar. Este se mide a menudo en gramos (g) por 100 mililitros (ml) de la bebida.
3. Calcule el porcentaje:
 - Si la etiqueta indica que la bebida contiene 6 g de azúcar por 100 ml, cumple el requisito (6 g es un 6% de 100 ml).
 - Si tiene menos de 6 g de azúcar por 100 ml, no cumple el requisito mínimo.

Por ejemplo: Si su bebida tiene 10 g de azúcar por 100 ml, eso es un 10%, lo cual está bien. Si tiene solo 5 g, eso es solo un 5%, y no se podrá hacer un granizado.

Siguiendo estos pasos, puede determinar fácilmente si su bebida contiene suficiente azúcar para preparar un delicioso granizado.

Pautas sobre el alcohol**¡ADVERTENCIA!**

El alcohol puede ser peligroso para su salud. El consumo excesivo puede provocar problemas de salud graves, como adicción, daño hepático y deterioro del juicio. Por favor, beba con responsabilidad.

Cuando utilice el programa Cóctel, asegúrese de que la bebida tenga un contenido total de alcohol entre el 4% y el 16%. Si el contenido de alcohol está fuera de este rango, puede no congelarse correctamente.

Si la bebida elegida supera el 16% de alcohol, puede diluirla añadiendo uno de los siguientes ingredientes: zumo, soda, tónica, agua, bebidas mixtas sin alcohol, café o té.








Para preparar cócteles congelados, consulte la siguiente tabla para ver el contenido máximo permitido de alcohol (35% + ABV) o licores (como vodka, tequila, etc.) por tamaño total de la receta.

Tamaño total de la receta	Cantidad máxima de alcohol
2 tazas / 480 ml	1/3 taza / 80 ml
3 tazas / 720 ml	1/2 taza / 120 ml
4 1/2 tazas / 1080 ml	3/4 taza / 180 ml
6 tazas / 1440 ml	1 taza / 240 ml
8 tazas / 1920 ml	1 1/4 tazas / 300 ml

Uso**¡ADVERTENCIA!**

- Antes de usarla, asegúrese de que la máquina de granizados está correctamente montada. Concretamente, compruebe que la junta está correctamente colocada en su posición y que los cierres del contenedor estén fijados en la posición bloqueada para evitar cualquier fuga.
- Asegúrese de que la máquina de granizados esté colocada en una superficie estable, seca y alejada de fuentes de calor como hornos o calefactores.
- Para garantizar una buena ventilación, deje un espacio de aproximadamente 8 cm en todos los lados de la máquina de granizados.
- Después de desembalar la máquina, o si se ha movido o inclinado, déjela reposar durante 4 horas para dejar que el refrigerante se asiente correctamente.
- No llene el contenedor con ingredientes calientes o congelados. Eso podría dañar la máquina de granizados.
- Para evitar dañar el compresor, espere al menos 5 minutos después de apagar la máquina de granizados antes de volver a encenderla.

1. Prepare los ingredientes y mézclelos bien (→ **Preparación de granizado**).
2. Conecte el enchufe a la toma de corriente. Sonará un pitido y se encenderá el botón ①. La máquina de granizados estará en modo de espera.
3. **8** Abra la tapa del contenedor y eche lentamente los ingredientes en él. No sobrepase el máximo ni lo llene por debajo de las marcas mínimas del contenedor.
4. Pulse el botón ① para encender el panel de control. Si no se pulsa ningún botón durante 6 minutos, la pantalla del panel de control se apagará y la unidad volverá al modo de espera, mostrando solo el botón ①.
5. Para seleccionar el programa Personalizado o uno de los 6 programas preestablecidos, pulse el botón deseado. El programa seleccionado parpadeará, y los ajustes predeterminados se mostrarán en la pantalla.

Programa	Ajuste pre-terminado	Rango	Capacidad máxima/mínima	Duración del programa	Diseñado para
 Personalizado	N/A	-1,0 a -9,5 °C/ 14,9 °F a 30,2 °F	1,0 - 1,5 L	< 50 min.	Crear su propio estilo de granizado.
 Batido	4	Niveles de espesor 1-7	1,0 - 1,5 L	< 40 min.	Bebidas a base de lácteos y nata.
 Smoothie	3	Niveles de espesor 1-7	1,0 - 1,5 L	< 40 min.	Bebidas de frutas naturalmente endulzadas.
 Granizado	4	Niveles de espesor 1-7	1,0 - 1,5 L	< 40 min.	Bebidas azucaradas normales.
 Cóctel	6	Niveles de espesor 1-7	1,0 - 1,5 L Cerveza: Máx. 1 L	< 50 min.	Bebidas con contenido alcohólico.
 Frappé	5	Niveles de espesor 1-7	1,0 - 1,5 L	< 50 min.	Bebidas de café compradas o caseras.
 Bebida fría	6	Nivel 1: 9 °C / 48,2 °F Nivel 2: 8 °C / 46,4 °F Nivel 3: 7 °C / 44,6 °F Nivel 4: 6 °C / 42,8 °F Nivel 5: 5 °C / 41,0 °F Nivel 6: 4 °C / 39,2 °F Nivel 7: 3 °C / 37,4 °F	0,5 - 2,0 L	< 15 min.	Enfriar cualquier tipo de bebida.

6. Pulse los botones - / + para cambiar la temperatura o el espesor de sus bebidas:
 - En el programa Personalizado, los botones + y - ajustan la temperatura directamente.
 - En los programas Batido, Granizado, Frappé, Smoothie y Cóctel, los botones + y - ajustan el nivel para seleccionar el espesor.
 - En el programa Bebida fría, los botones + y - ajustan el nivel para seleccionar la temperatura correspondiente.
 - La función de memoria ajustará automáticamente la temperatura/espesor al nivel que seleccionó la última vez.

**NOTA:**

Ajustar la temperatura demasiado baja puede provocar que el motor se pare o que la bebida se desborde.

7. Pulse el botón para iniciar el programa.
 - El icono del programa seleccionado dejará de parpadear y se mostrará la temperatura actual de la bebida.
 - Cuando la máquina de granizados alcance la temperatura/espesor establecido, **COOL** se mostrará en el panel de control.
 - La máquina de granizados puede mantener las bebidas frías hasta 12 horas. Después de ese tiempo, emitirá 10 pitidos cortos y se apagará automáticamente.
8. Pulse el botón para pausar el programa en cualquier momento.
 - Cuando el programa esté en pausa, podrá cambiar a otro programa o nivel de temperatura/espesor.
9. Coloque una taza debajo de la boquilla dispensadora, luego tire del grifo hacia usted para servir la bebida fría/congelada. Devuelva el grifo a su posición original para detener el flujo.
10. Después de usarla, apague y desenchufe siempre la máquina de granizados.

Cambio de la unidad de medida de la temperatura

En los 30 segundos siguientes a la pulsación del botón para encender el aparato, mantenga pulsados los botones y simultáneamente durante 2 segundos para cambiar la unidad de medida de la temperatura de Celsius (**C**) a Fahrenheit (**F**) o viceversa.

Recetas

Siga las instrucciones de la sección **USO** para añadir ingredientes y seleccione el programa para preparar las siguientes recetas.

Batido

Puede elaborar deliciosos batidos usando una variedad de leches, polvos, siropes y jarabes. Las siguientes recetas le guiarán en la preparación de los mejores batidos con diferentes ingredientes.

LECHES AROMATIZADAS	
1 L	1,5 L
710 ml de leche aromatizada	1100 ml de leche aromatizada
140 ml de nata espesa	210 ml de nata espesa
70-150 g de azúcar blanquilla	100-230 g de azúcar blanquilla
POLVOS AROMATIZADOS	
1 L	1,5 L
170 g de polvo aromatizado*	250 g de polvo aromatizado*
700 ml de leche entera	1100 ml de leche entera
130 ml de nata espesa	200 ml de nata espesa
SIROPES/JARABES AROMATIZADOS	
1 L	1,5 L
570 ml de leche entera	850 ml de leche entera
300 ml de nata espesa	450 ml de nata espesa
50 g de azúcar granulada	70 g de azúcar granulada
90 g de sirope/jarabe aromatizado	130 g de sirope/jarabe aromatizado

* El polvo aromatizado se refiere a mezclas de bebidas endulzadas en polvo, como el cacao en polvo. También puede usar batidos en polvo o proteínas en polvo, siempre y cuando haya suficiente azúcar en la mezcla.



¡IMPORTANTE!

El contenido de azúcar de la bebida deberá ser superior al 6%. Si no hay suficiente azúcar, la máquina de granizados se atascará. Si el contenido de azúcar es inferior al 6%, añada uno de los siguientes ingredientes: azúcar granulada, azúcar de coco, miel, jarabe de arce, néctar de agave, sirope aromatizado o zumo de frutas (→ **Pautas sobre el azúcar**).

CONSEJO

- No dude en añadir saborizantes (como extracto de vainilla o canela) según sus preferencias.
- Se recomienda utilizar nata con un 30-40% de grasa para un sabor óptimo.

Smoothie

Para preparar un smoothie, eche 1-1,5 L de su(s) ingrediente(s) preferido(s) en el contenedor:

- Zumos de frutas naturales
- Zumo diluido o refresco
- Zumos recién exprimidos
- Mezclas de zumos

**¡IMPORTANTE!**

- El contenido de azúcar de la bebida deberá ser superior al 6%. Si no hay suficiente azúcar, la máquina de granizados se atascará. Si el contenido de azúcar es inferior al 6%, añada uno de los siguientes ingredientes: azúcar granulado, azúcar de coco, miel, jarabe de arce, néctar de agave, sirope aromatizado o zumo de frutas (→ **Pautas sobre el azúcar**).
- Para las bebidas que contienen leche, siga las recetas de batidos y seleccione el programa Batido.

CONSEJO

- Recomendamos usar el ajuste predeterminado o ajustar la temperatura de 2 a 5 barras en el indicador de espesor.

Granizado

Las siguientes recetas le guiarán en la preparación de los mejores granizados con diferentes ingredientes.

BEBIDA PREPARADA 1-1,5 L	INDICACIONES
Bebidas deportivas, bebidas energéticas, té helado endulzado, kombucha, limonada y refresco de lima.	Recomendamos ajustar la temperatura a 1 barra en el indicador de espesor.
Soda, ponche de frutas.	Recomendamos ajustar la temperatura a 3 barras en el indicador de espesor.

**¡IMPORTANTE!**

- No use sodas ni refrescos dietéticos.
- El contenido de azúcar de la bebida deberá ser superior al 6%. Si no hay suficiente azúcar, la máquina de granizados se atascará. Si el contenido de azúcar es inferior al 6%, añada uno de los siguientes ingredientes: azúcar granulado, azúcar de coco, miel, jarabe de arce, néctar de agave, sirope aromatizado o zumo de frutas (→ **Pautas sobre el azúcar**).
- Para los granizados que contienen leche, siga las recetas de batidos y seleccione el programa Batido.

Cóctel

Para la mayoría de los cócteles, puede usar 1-1,5 L de ingredientes para preparar su cóctel. Sin embargo, si usa cerveza en un cóctel, no use más de 1 litro, ya que subirá y se expandirá en el contenedor.

Aquí tiene algunas ideas para preparar cócteles y sus ajustes recomendados.

BEBIDA PREPARADA 1-1,5 L (solo 1 L para la cerveza)	INDICACIONES
Bebidas a base de soda (agua carbonatada)	Recomendamos ajustar la temperatura a 2 barras en el indicador de espesor.
Bebidas a base de cerveza, té, sidra	Recomendamos ajustar la temperatura a 3 barras en el indicador de espesor.
Bebidas de tipo Kombucha, limonada, Paloma, Moscow Mule	Recomendamos ajustar la temperatura a 3 barras en el indicador de espesor.
Cócteles a base de ron y coca-cola, vino blanco o rosado	Recomendamos ajustar la temperatura a 5 barras en el indicador de espesor.
Cócteles premezclados como un Margarita	Recomendamos ajustar la temperatura a 7 barras en el indicador de espesor.

**¡ADVERTENCIA!**

El alcohol puede ser peligroso para su salud. El consumo excesivo puede provocar problemas de salud graves, como adicción, daño hepático y deterioro del juicio. Por favor, beba con responsabilidad.

**¡IMPORTANTE!**

El cóctel deberá tener un contenido total de alcohol del 4-16%. [Consulte la sección → **Pautas sobre el alcohol** para saber cómo lograr el porcentaje de alcohol correcto para su cóctel.]

Frappé

Puede preparar frappés (bebidas a base de café), así como cualquier bebida barista. Las siguientes recetas le guiarán en la preparación de los mejores frappés con diferentes ingredientes.

BEBIDAS DE CAFÉ EDULCORADAS COMPRADAS (aproximadamente 10% de azúcar)

1 L	1,5 L
960 ml de bebida de café	1400 ml de bebida de café
40 ml de nata espesa	70 ml de nata espesa

BEBIDAS DE CAFÉ SIN AZÚCAR

1 L	1,5 L
60 ml de café no endulzado	90 ml de café no endulzado
150 ml de leche entera	230 ml de leche entera
150 ml de nata espesa	230 ml de nata espesa
100 g de azúcar (azúcar blanquilla, sirope de caramelo o sirope de chocolate)	150 g de azúcar (azúcar blanquilla, sirope de caramelo o sirope de chocolate)

**¡IMPORTANTE!**

- No utilice café solo no endulzado por sí solo.
- El contenido de azúcar de la bebida deberá ser superior al 6%. Si no hay suficiente azúcar, la máquina de granizados se atascará. Si el contenido de azúcar es inferior al 6%, añada uno de los siguientes ingredientes: azúcar granulado, azúcar de coco, miel, jarabe de arce, néctar de agave, sirope aromatizado o zumo de frutas (→ **Pautas sobre el azúcar**).

CONSEJO

Cuando use café caliente, deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de añadirlo al contenedor.

Bebidas frías

Para preparar una bebida fría, eche 0,5-2,0 L de su(s) ingrediente(s) preferido(s) en el contenedor. Puede utilizar cualquiera de los siguientes ingredientes:

- Zumos
- Bebidas alcohólicas
- Bebidas carbonatadas

Si usa bebidas sin azúcar o bajas en azúcar, use solamente las barras 1-5 (como se muestra en el indicador de temperatura) para evitar que la bebida se congele y dañe las cuchillas agitadoras y la unidad.

**¡IMPORTANTE!**

- El contenido de azúcar de la bebida deberá ser superior al 6%. Si no hay suficiente azúcar, la máquina de granizados se atascará. Si el contenido de azúcar es inferior al 6%, añada uno de los siguientes ingredientes: azúcar granulado, azúcar de coco, miel, jarabe de arce, néctar de agave, sirope aromatizado o zumo de frutas (→ **Pautas sobre el azúcar**).
- Para las bebidas que contienen leche, siga las recetas de batidos y seleccione el programa Batido.

Códigos de error y funciones de protección de la unidad

Función de alarma de pérdida de velocidad del motor

- El motor está equipado con una función de protección contra bloqueos.
- Si se detecta una pérdida de velocidad durante el funcionamiento, se mostrará una alarma **E1** y sonará una alerta. Tanto el compresor como el motor se detendrán temporalmente. Eso evitará daños al sistema de accionamiento del motor.
- Si esto sucede, siga estos pasos para resolver el problema:
 1. Desenchufe el aparato.
 2. Retire la mezcla de la bebida.
 3. Deje enfriar la unidad durante aproximadamente 15 minutos.
 4. Desmonte todos los componentes para verificar si hay algún ingrediente atascado en las cuchillas agitadoras.
 5. Vuelva a montar todas las piezas, enchufe el aparato y reanude el uso.



¡IMPORTANTE!

- No exceda la capacidad máxima, esta es la causa más común de sobrecarga del motor.
- Evite añadir cubitos de hielo u otros ingredientes sólidos.

Función de protección del compresor

- Después de desactivar un programa, el compresor hará una pausa de seguridad de **3 minutos** antes de que pueda reiniciarse.
- Cambiar de un programa en uso a un estado pausado retrasa la inactividad del compresor en aproximadamente 3 minutos.

Función de detección de contenedor no fijado correctamente

- Si el contenedor no está fijado correctamente a la unidad principal, la unidad no se encenderá cuando pulse el botón **▶||** y se mostrará un código de error **E1**.
- Si el contenedor se desprende durante el funcionamiento, la máquina de granizados se pausará y se emitirá una advertencia.

Códigos de error

Cuando ocurra un problema, la pantalla mostrará un código de error que indicará el problema específico.

Código de error	Descripción
E1	El contenedor está suelto, lo que provoca que la unidad se pare.
E2	Hay un problema con el sensor de temperatura (cortocircuito/circuito abierto).
E3	El ventilador del condensador que enfría la unidad no está funcionando (circuito abierto o sobrecorriente).
E4	La mezcla de la bebida tiene muy poco azúcar.
E5	La mezcla de la bebida tiene demasiado alcohol.
E6	Hay un problema de comunicación entre las placas de control y de alimentación.

Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

- Por razones de higiene, el aparato debe limpiarse antes y después de cada uso.
- No utilice disolventes orgánicos, agua hirviendo, limpiadores o ácidos o álcalis fuertes, etc., para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento del aparato, asegúrese de que esté apagado y desenchufado de la toma de corriente. Deje que se enfríe completamente y retire cualquier bebida del contenedor.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.





NOTA:

Para facilitar la limpieza, no apague el programa hasta que se haya dispensado toda la bebida.

Recomendamos enjuagar la máquina de granizados y luego desmontarla y limpiarla a fondo después de cada uso.

Enjuagar la máquina de granizados

1. Retire toda la bebida del contenedor.
2. Llene el contenedor con 2 l de agua tibia (a no más de 40 °C). Añada unas gotas de detergente suave si es necesario.
3. Pulse el botón  para seleccionar el programa de limpieza.
4. Pulse el botón  para iniciar el programa de limpieza, que dura 5 minutos. Una vez finalizado, la unidad se apagará automáticamente.
5. Vacíe toda el agua del contenedor. Repita el proceso si quedan restos de bebida.

Limpieza de la máquina de granizados

1. Retire toda la bebida del contenedor. Puede vaciar cualquier bebida sobrante del contenedor cuando la máquina de granizados esté apagada.
2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
3. Desmonte todas las piezas (→ **Desmontaje**).
4. Use un paño suave con agua tibia jabonosa para limpiar el contenedor, la cuchilla agitadora, la bandeja de condensación, la bandeja de goteo y su tapa.



NOTA:

Estas piezas se pueden lavar en el lavavajillas, pero la función de secado a alta temperatura deberá estar desactivada.

5. Con un paño suave y húmedo, limpie la unidad principal.
6. Seque bien todas las piezas y vuelva a montar la unidad (→ **Montaje**).
7. Después de limpiar el aparato, deje la tapa del contenedor abierta para evitar el crecimiento de moho y bacterias.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Las cuchillas agitadoras están haciendo un ligero ruido de rozadura contra el contenedor.	<ul style="list-style-type: none"> • El hielo que se está formando está provocando el ruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. No se requiere solución.
La parte de atrás del contenedor tiene fugas. El código de error E1 también podrá mostrarse.	<ul style="list-style-type: none"> • Los cierres del contenedor no están bloqueados. • Falta la junta o está suelta o no instalada correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire los cierres del contenedor hasta la posición bloqueada. • Consulte la sección Montaje para ver cómo instalar correctamente la junta.

Problema	Posible causa	Solución
El contenedor no se puede bloquear en su posición.	<ul style="list-style-type: none"> La cuchilla agitadora no está instalada correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección Montaje para ver cómo instalar correctamente la cuchilla agitadora y vuelva a intentar bloquear el contenedor en su posición.
Hay un atasco o un fuerte ruido de rozadura en la cuchilla agitadora.	<ul style="list-style-type: none"> La cuchilla agitadora está deformada. 	<ul style="list-style-type: none"> Compre una cuchilla agitadora nueva.
Después de preparar un granizado, las cuchillas agitadoras están rayadas o atascadas provocando que se muestren los códigos de error E1 o E4 .	<ul style="list-style-type: none"> No hay azúcar suficiente en la mezcla de la bebida. 	<ul style="list-style-type: none"> Añada azúcar a la mezcla de la bebida. Apague la unidad y espere 10 minutos. Luego, reinicie el aparato.
Aparece el código de error E5 .	<ul style="list-style-type: none"> Hay demasiado alcohol en la mezcla de la bebida. 	<ul style="list-style-type: none"> Diluya la bebida con una bebida que no tenga alcohol. Apague la unidad y espere 10 minutos. Luego, reinicie el aparato.
No hay hielo granizado cuando se utilizan los programas Frappé o Batido o aparecen los códigos de error E1 o E4 .	<ul style="list-style-type: none"> La mezcla de la bebida tiene un contenido demasiado bajo de grasa o azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> Añada nata espesa o azúcar a la mezcla de la bebida. Apague la unidad y espere 10 minutos. Luego, reinicie el aparato.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre el aparato antes de guardarlo.
- Guarde la unidad en un lugar seco, estable y alejado de la luz solar directa. Si no utiliza la unidad durante mucho tiempo, límpiela y guárdela en su embalaje original en un lugar seco, libre de polvo y fuera del alcance de los niños y las mascotas.

