



Terraillon®
www.terraillon.com

MASTER ICE CREAM

FR	MACHINE À GLACE MANUEL D'UTILISATION	3
-----------	---	---

EN	ICE CREAM MAKER INSTRUCTION MANUAL	15
-----------	---	----

DE	Bitte scannen Sie den QR-Code, um die Gebrauchsanweisung im digitalen Format herunterzuladen	
-----------	--	--



Cher(e) client(e),

Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez lire les instructions avant de l'utiliser, car ce manuel contient des informations supplémentaires, notamment des consignes de sécurité et des avertissements.

Si vous rencontrez des difficultés ou si vous avez besoin de plus d'informations, vous trouverez notre centre d'aide en scannant le QR code situé sur la partie opposée avec votre smartphone. Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question, vous pouvez également contacter notre Service Après-Vente : serviceconsommateurs@terraillon.fr



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces consignes avant d'utiliser l'appareil et conserver cette notice pour toute consultation ultérieure.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, en intérieur. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à la préparation de desserts glacés et boissons glacées selon les instructions de cette notice. Ne pas l'utiliser pour un autre usage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant montage, démontage, déplacement, nettoyage ou entretien.
- Éteindre et débrancher l'appareil avant d'approcher les parties mobiles ou de changer les accessoires.
- Ne jamais immerger le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un évier, d'une baignoire, d'une source d'eau ou sur une surface humide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et résistante. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inclinée, instable, souple ou glissante.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur, sur une plaque de cuisson, dans un four chaud, près d'une flamme ou en plein soleil.
- Ne pas obstruer les orifices de ventilation. Laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci est tombé, s'il présente des dommages visibles, si le câble ou la fiche est endommagé, ou s'il fonctionne anormalement.
- Ne pas tenter de modifier, démonter ou réparer l'appareil soi-même. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Terraillon peut entraîner des blessures ou endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher l'appareil. Toujours tirer sur la fiche.

- Ne pas laisser le câble pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser de rallonge sauf si elle est parfaitement adaptée à la puissance de l'appareil et en parfait état.

Risques liés aux parties mobiles et coupantes

- La lame est coupante et mobile. Manipuler avec précaution lors du montage, du démontage, du vidage du pot/récipient et du nettoyage.
- Ne jamais introduire les mains, doigts, cheveux, vêtements, spatules ou ustensiles dans le pot/récipient lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement.
- Toujours utiliser l'appareil avec le couvercle et le pot/récipient correctement verrouillés.
- Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle, de retirer le pot/récipient ou de toucher la lame lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne jamais neutraliser ou contourner les dispositifs de sécurité et de verrouillage.
- Attendre l'arrêt complet des pièces mobiles avant de retirer le pot/récipient ou les accessoires.

Risques liés aux préparations congelées

- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas dépasser le repère MAX indiqué sur le pot à glace. Le volume de la préparation peut évoluer pendant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser de glaçons, de bloc de glace, de fruits congelés entiers non préparés, d'ingrédients secs seuls ou d'ingrédients durs en vrac.
- Ne pas utiliser l'appareil pour broyer de la glace.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mixer des ingrédients secs sans liquide.
- Ne pas traiter une préparation congelée en biais, irrégulière ou partiellement refondue puis recongelée de manière non homogène.
- Le pot à glace doit être placé à plat dans le congélateur. Ne pas congeler le pot à glace incliné.
- Si la surface de la préparation est irrégulière après recongélation, lisser la surface avant utilisation. Si nécessaire, laisser ramollir au réfrigérateur, homogénéiser, puis recongeler à plat.
- Respecter les indications de température et de durée de congélation recommandées. Une base trop dure ou trop froide peut provoquer une surcharge du moteur ; une base insuffisamment congelée donnera une texture liquide.
- En cas de bruit anormal, vibration excessive, blocage ou arrêt de l'appareil, arrêter immédiatement l'appareil, le débrancher et vérifier que la préparation n'est pas trop dure, trop dense ou bloquée.

Risques liés aux aliments et à l'hygiène

- Utiliser uniquement des ingrédients propres à la consommation.
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire lors de la préparation, de la congélation, de la conservation et du nettoyage.
- Ne pas recongeler une préparation décongelée.
- Nettoyer soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, suivre les instructions de la notice.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou coupants dans le pot/récipient afin d'éviter de l'endommager.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, corrosifs ou alcalins. Utiliser un chiffon doux, une éponge non abrasive et un détergent doux.

Précautions après utilisation

- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Retirer les accessoires uniquement lorsque les pièces mobiles sont totalement arrêtées.
- Nettoyer les accessoires rapidement après utilisation pour éviter les résidus collants, les odeurs et les taches.
- Laisser sécher complètement toutes les pièces avant remontage ou stockage.
- Stocker l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

ATTENTION : risque de blessure. La lame est coupante. La manipuler avec précaution.

ATTENTION : pièces mobiles. Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans le pot/récipient lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement.

ATTENTION : risque de choc électrique. Ne pas immerger le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau.

ATTENTION : ne pas utiliser de glaçons, blocs de glace, fruits congelés entiers ou ingrédients durs en vrac. Cet appareil n'est pas conçu pour broyer de la glace.

IMPORTANT : ne pas remplir au-delà du repère MAX.

IMPORTANT : ne pas congeler le pot incliné. Le pot doit être posé à plat dans le congélateur.

IMPORTANT : ne pas utiliser l'appareil si le pot/récipient, le couvercle, le joint ou la lame sont mal installés.

IMPORTANT : après chaque cycle, retirer le pot/récipient et vérifier la texture avant de lancer un nouveau programme.

SOMMAIRE

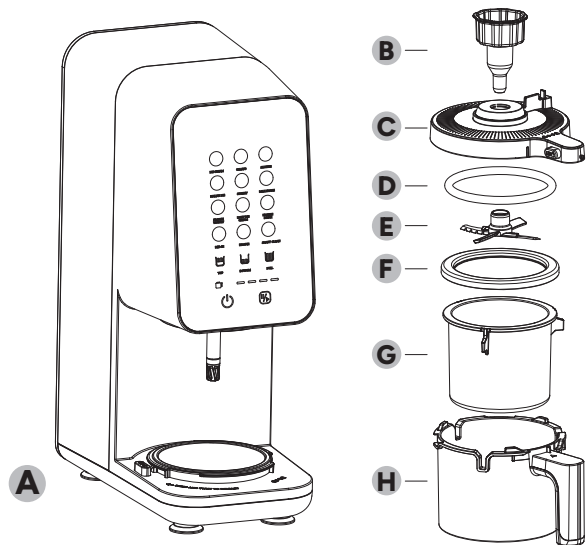
1x MACHINE À GLACE

1x MODE D'EMPLOI

3x POTS À GLACE

APERÇU DU PRODUIT

- A. Machine à glace
- B. Outil d'installation du bloc lames
- C. Couvercle du récipient extérieur
- D. Joint du couvercle du récipient extérieur
- E. Bloc lames
- F. Couvercle du pot de glace
- G. Pot à glace
- H. Récipient extérieur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Veuillez lire tous les avertissements avant de commencer.

Tous les accessoires en plastique sont sans BPA et compatibles avec le lave-vaisselle (uniquement dans le tiroir supérieur du lave-vaisselle).

Veuillez-vous assurer de séparer le bloc lames, le pot à glace, le récipient extérieur et les couvercles avant de les placer dans le lave-vaisselle.

- Enlevez tous les emballages et éliminez-les de manière appropriée.
- Nettoyez le récipient, les pots à glace, les couvercles et le bloc lames à l'eau tiède savonneuse.
- Pour nettoyer le bloc lames, utilisez une brosse et des gants et éviter le contact direct avec les mains afin d'éviter tout risque de blessure.
- Rincez soigneusement toutes les pièces, puis laissez-les sécher à l'air libre.
- Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux.

PREMIÈRE UTILISATION

Utilisez le bouton  pour allumer et éteindre l'appareil.

Remarque : si l'appareil ne fonctionne pas pendant 10 minutes, il passe automatiquement en mode veille.

Voyant du bol extérieur :

Le voyant du récipient extérieur est allumé lorsque l'appareil est en marche. S'il clignote en rouge, assurez-vous que le récipient extérieur est correctement installé.

Mode de préparation :

Sélectionnez le mode de préparation avant de choisir le programme :

- FULL : pour brasser un bol rempli au niveau MAX
- TOP : pour brasser la moitié supérieure du contenu
- BOTTOM : pour brasser la moitié inférieure du contenu (lorsque le pot à glace est à moitié rempli)

Remarque : les modes « TOP » et « BOTTOM » ne sont pas disponibles avec les programmes types « boisson ».

Programme :

À chaque type de préparation correspond une touche afin de préparer facilement de délicieuses recettes.

La durée et la vitesse de chaque programme s'ajustent automatiquement, garantissant un résultat parfaitement lisse et crémeux à chaque utilisation.



PRÉPARATIONS GLACÉES	ICE CREAM	Crème glacée dense et onctueuse à base de lait ou de substituts végétaux au lait.
	GELATO	Crème glacée italienne à base de lait, crémeuse et onctueuse.
	ITALIAN ICE	Dessert glacé à base d'eau et de fruits.
	SORBET	Dessert glacé à base d'eau et de fruits, à la texture crémeuse.
	FROZEN YOGURT	Yaourt glacé crémeux à base de yaourt nature entier sucré. Conseil : pour de meilleurs résultats, privilégiez des yaourts entiers déjà sucrés. Évitez les versions allégées ou sans sucre.
	LIGHT ICE CREAM	Crème glacée à teneur réduite en sucre ou en matières grasses ou préparée à l'aide d'édulcorants sans sucre.
BOISSONS GLACÉES	SLUSHIE	Boissons type granité à base d'eau ou de jus.
	MILKSHAKE	Milkshakes épais et crémeux à base de lait et de crème glacée.
	FROZEN DRINK	Boissons glacées extra-crèmeuses et épaisses et résistant à la fonte.

Retrouvez notre livre de recettes en scannant ce QR code.



Important :

Lors de la préparation de boissons telles que granités, boissons glacées ou milkshakes, il est nécessaire d'ajouter au préalable un liquide jusqu'au niveau supérieur du mélange congelé avant de lancer le programme.

MIX-IN :

Le programme est conçu pour incorporer des morceaux de confiseries, de biscuits, de fruits à coque, de céréales ou de fruits congelés afin de personnaliser une préparation fraîchement réalisée ou un produit du commerce.

Conseils d'utilisation :

- Ajoutez environ 4 cuillères à soupe de confiseries écrasées, de fruits congelés, de fruits à coque hachés, de pépites de chocolats etc. Si vous utilisez plusieurs types de garnitures, veillez à ce que la quantité totale ne dépasse pas cette quantité. Ajustez selon vos goûts, en veillant à ce que le couvercle puisse se refermer correctement sur le récipient.
- Les garnitures dures comme le chocolat, les bonbons ou les fruits à coque ne seront pas broyés lors du programme MIX-IN. Il est donc recommandé d'utiliser des pépites de petite taille ou des morceaux pré-hachés.
- Les garnitures plus tendres seront broyées. Les ingrédients comme les céréales, les biscuits ou les fruits congelés deviendront plus petits après le programme MIX-IN. Pour un meilleur résultat, utilisez des morceaux plus gros pour ces ingrédients.
- Pour de meilleurs résultats lors de la préparation de glace ou de gelato, il est déconseillé d'ajouter des fruits frais, des sauces ou des pâtes à tartiner en tant que garnitures. Les fruits frais ou encore les sauces caramel peuvent liquéfier la préparation. Les pâtes à tartiner ne se mélangent pas bien. Privilégiez plutôt des fruits congelés ou des enrobages type coque chocolat/caramel.

Remarque :

Une fois la préparation de votre glace terminée, creusez un trou de 4 cm au milieu du pot à l'aide d'une cuillère. Ajoutez-y les garnitures mixées ou émiettées, puis relancez le programme MIX-IN.

RE-SPIN :

Conçu pour garantir une texture lisse après l'exécution d'un programme automatique. La fonction RE-SPIN est particulièrement utile lorsque la préparation est très froide (en dessous de -21°C) et présente une texture friable au lieu d'être crémeuse.

Remarque :

N'utilisez pas la fonction RE-SPIN avant le programme MIX-IN.

Conseils :

Pour obtenir des résultats optimaux, maintenez la température de votre congélateur entre -12°C et -22°C. L'appareil est conçu pour traiter efficacement les préparations congelées dans cette plage de température. Lorsqu'elles sont conservées dans ces conditions, vos préparations atteignent la consistance idéale pour être transformées.



Ne congélez pas le pot à glace de manière inclinée. Placez le pot à glace bien à plat dans le congélateur.



Les congélateurs verticaux sont recommandés, tandis que les congélateurs coffres sont à éviter car ils sont souvent trop froids.



Laissez la préparation refroidir au congélateur pendant 24 heures. Même si elle semble déjà solide au bout de quelques heures, il est important de la laisser le temps recommandé afin d'atteindre la température idéale de transformation.



Préparez plusieurs pots à glace à l'avance et conservez-les au congélateur pour gagner du temps. Vous pourrez ainsi en profiter facilement à tout moment selon vos envies.

UTILISATION DU PRODUIT

Important : lire tous les avertissements avant de commencer à utiliser l'appareil.

1. Ajoutez les ingrédients dans le pot à glace. Ne dépassez pas la ligne MAX indiquée sur le pot.

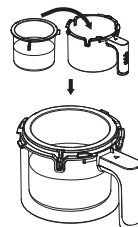


2. Pour les recettes nécessitant des ingrédients congelés, fermez le pot avec son couvercle et placez-le au congélateur pendant au moins 24 heures.



3. Branchez l'appareil sur une source d'alimentation et placez-le sur une surface plane, sèche et propre, comme une table ou un plan de travail.

4. Une fois la préparation prête ou congelée, retirez le couvercle du pot à glace et placez le pot à glace dans le récipient extérieur.



Remarque :

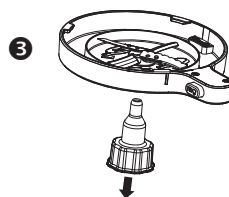
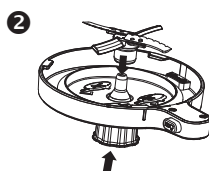
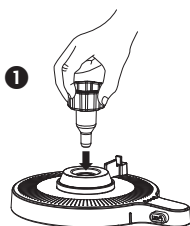
- N'utilisez pas l'appareil si les ingrédients ont été congelés en biais ou si le pot a été partiellement entamé puis recongelé de manière inégale.
- Si tel est le cas, lissez toujours la surface de la préparation avant de la recongeler.
- Puis placez le pot à glace au réfrigérateur pour laisser le contenu décongeler partiellement, puis mélangez soigneusement au fouet jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Remplacez le pot à glace au congélateur sur une surface bien plane afin d'assurer une texture homogène.

5. Installez le bloc lames dans le couvercle du récipient extérieur.

Étapes d'installation (voir schémas) :

- 1 Placez l'outil d'installation dans le trou du couvercle du récipient extérieur en l'insérant par le dessus du couvercle.
- 2 Retournez le couvercle puis insérez le bloc lames dans la pointe de l'outil d'installation.
- 3 Retirez ensuite l'outil d'installation.

Le bloc lames va s'aimanter au couvercle et se positionner directement.

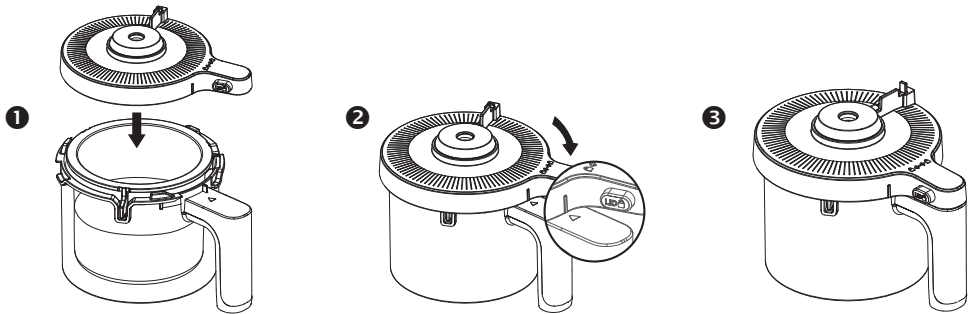


Important : assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement installé dans le couvercle du récipient extérieur avant d'installer le bloc lames.

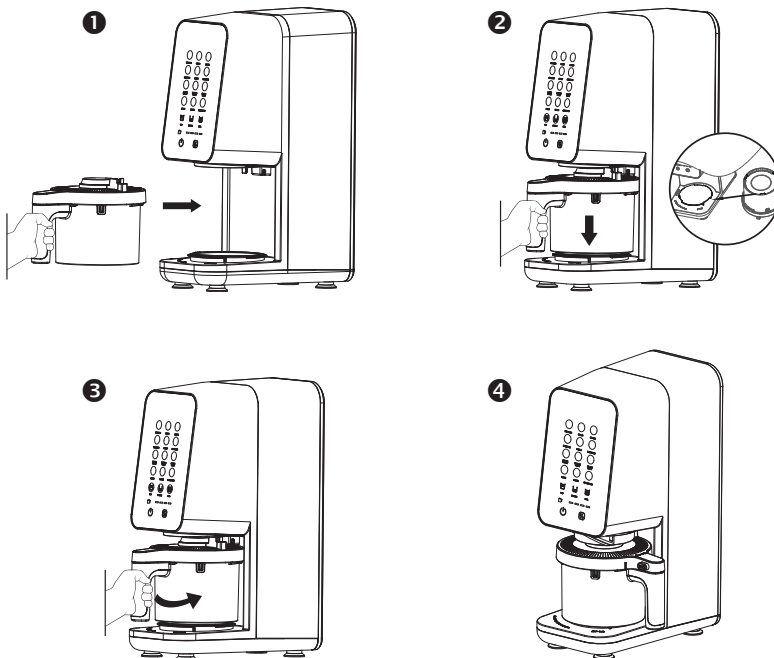
Remarque :

- Manipulez le bloc lames avec précaution.
- Le bloc lames doit être installé correctement sinon l'appareil ne peut pas fonctionner correctement.
- Si le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé, du liquide peut s'échapper du récipient.

6. Positionnez la languette du couvercle du récipient extérieur légèrement à droite de la poignée du bol extérieur **1**, puis alignez le repère du couvercle avec la flèche située sur la poignée du récipient **2**. Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller **3**.



7. Une fois l'appareil branché, placez le récipient extérieur dans la machine à glace **1**, la poignée centrée sous l'écran. Tournez ensuite la poignée vers la droite pour verrouiller le récipient extérieur jusqu'à entendre le clic **3**.

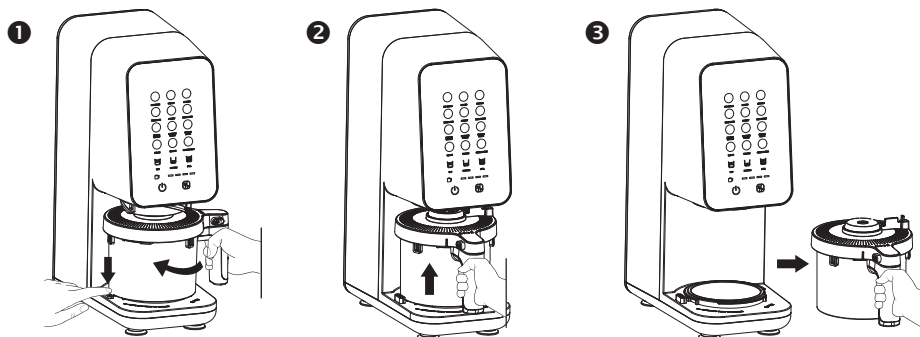


8. Appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil. Si le récipient extérieur est correctement installé, l'écran s'allume et l'appareil est prêt à être utilisé. Appuyez sur TOP, FULL ou BOTTOM en fonction du contenu de votre pot puis sélectionnez le programme correspondant à votre préparation et appuyez sur le bouton  pour lancer la préparation. Le programme s'arrête automatiquement une fois terminé.

Remarque :

Si le voyant  est rouge et clignote, cela signifie que le récipient extérieur n'est pas installé correctement. Branchez l'appareil avant d'installer le bol.

9. Une fois le programme terminé, libérez le récipient extérieur en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté gauche du socle de la machine **1**. Tournez ensuite la poignée vers la gauche pour la ramener centrée sous l'écran **2**. Soulevez ensuite légèrement le récipient extérieur pour le retirer de la machine à glace **3**.

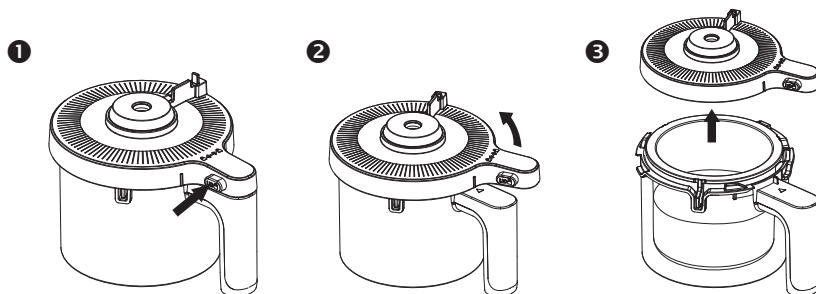


Remarque :

Vous ne pouvez pas lancer deux programmes à la suite sans retirer le récipient extérieur de la machine.

Une fois le programme fini, vérifiez le contenu du récipient puis repositionnez-le sur la machine si nécessaire pour lancer un nouveau programme (cycle Re-spin conseillé si la texture n'est pas atteinte lors du premier brassage)

10. Appuyez sur le bouton se situant en haut de la poignée du récipient extérieur pour déverrouiller le couvercle **1**, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **2** pour le retirer **3**.



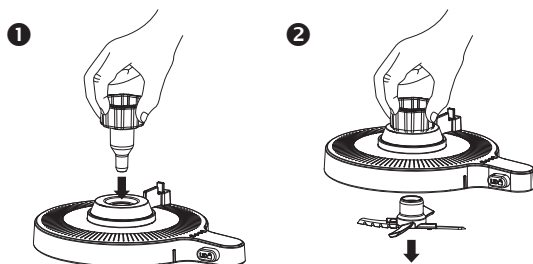
11. Si vous souhaitez ajouter des garnitures, utilisez une cuillère pour creuser un trou d'environ 4 cm de large jusqu'au fond de la préparation. Ajoutez ensuite les morceaux de garnitures puis répétez les étapes 7 à 10 en sélectionnant comme programme MIX-IN.

12. Pour rendre une préparation friable ou poudreuse plus crémeuse, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN. Ce programme est particulièrement utile pour les préparations très froides. Si vous avez besoin d'utiliser ce programme, répétez les étapes 7 à 10 en sélectionnant comme programme RE-SPIN.

Remarque : n'utilisez pas la fonction RE-SPIN avant la fonction MIX-IN.

13. Vous pouvez maintenant déguster !

14. Pour nettoyer le couvercle du récipient extérieur, rincez-le soigneusement afin d'éliminer tout résidu collant ou particules coincées au niveau du bloc lames. Placez l'outil d'installation dans le trou situé sur le dessus du couvercle pour retirer le bloc lames ①②.



15. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton , puis débranchez-le après utilisation.

Consultez la section Entretien et Maintenance pour les instructions de nettoyage et de rangement.

Remarque :

S'il vous reste de la préparation dans votre pot à glace, utilisez une cuillère ou une spatule pour lisser la surface avant de mettre le couvercle et de le placer au congélateur. Si la préparation est trop dure après recongélation, relancez le même programme que celui utilisé précédemment. En revanche, si elle est encore suffisamment souple, vous pouvez simplement la servir et la déguster.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Remarques :

- Pour commencer le nettoyage, il est nécessaire de retirer le bloc lames du couvercle du récipient extérieur. Rincez ensuite le bloc lames et le couvercle à l'eau tiède afin d'éliminer tout reste de glace ou de garnitures. Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des produits de nettoyage agressifs car ils pourraient endommager les produits.
- Nettoyer les pièces immédiatement après utilisation facilite le nettoyage, prolonge la durée de vie de l'appareil et de ses accessoires et limite les taches sur les éléments en plastique.
- Veillez à débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Lavage à la main :

Lavez le récipient extérieur, les couvercles, les pots à glace et le bloc lames à l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse vaisselle pour nettoyer le bloc lames. Rincez soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre.

Lave-vaisselle :

Le récipient extérieur, les couvercles et les pots à glace peuvent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez toutefois à séparer les récipients et les couvercles avant de les y placer.

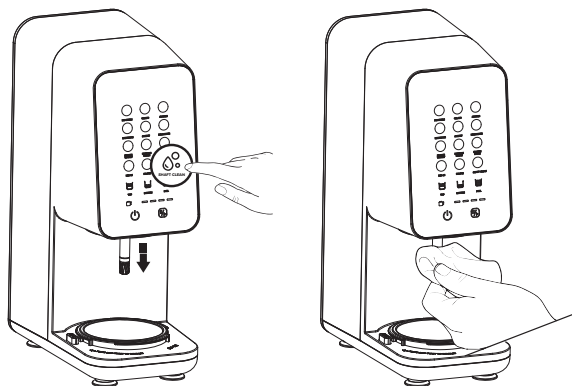
Couvercle du récipient extérieur :

Avant de nettoyer le couvercle du récipient extérieur, il convient de retirer le bloc lames afin de s'assurer qu'aucun aliment ne reste coincé dessous. Ensuite, passez le couvercle sous l'eau chaude, et laissez-le sécher avec la pointe vers le haut.

Programme de nettoyage « SHAFT CLEAN » de l'axe intérieur :

L'appareil dispose d'un programme de nettoyage de l'axe. Pour l'utiliser, suivez les étapes ci-dessous :

1. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton  pour allumer l'appareil.
 2. Retirez le récipient extérieur de l'appareil.
 3. Appuyez sur le bouton  puis sur le bouton  pour lancer le programme.
 4. L'axe descend lentement. Une fois l'axe complètement abaissé, nettoyez-le avec un chiffon propre légèrement humide. Ne touchez jamais l'axe pendant son déplacement. Nettoyez-le uniquement lorsqu'il est complètement abaissé et immobile.
 5. Après le nettoyage, appuyez sur le bouton  : l'axe reprendra automatiquement sa position initiale.
- Remarque : il est recommandé de nettoyer l'axe après chaque utilisation afin d'éviter qu'il ne soit collant.



Entretien de l'extérieur de l'appareil :

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché. Essuyez-le avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux, puis laissez sécher en veillant à ce que la zone de contact électrique soit parfaitement sèche. Essuyez ensuite chiffon doux et sec. N'utilisez pas d'éponges, de tampons ou de brosses abrasifs pour nettoyer la base.

Rangement :

Pour le rangement du cordon, évitez de l'enrouler autour de la base de l'appareil.

Rangez les accessoires avec l'appareil ou dans un meuble afin d'éviter tout risque d'endommagement ou de risque de sécurité.

Réinitialisation du moteur :

Pour réinitialiser l'appareil après une surcharge, débranchez-le et attendez au moins 15 minutes afin que le moteur refroidisse. Une fois refroidi, retirez une partie de la préparation du pot à glace, puis replacez le pot dans l'appareil. Rebranchez l'appareil et allumez-le. Si le moteur ne démarre toujours pas, répétez la procédure de réinitialisation. Si le problème persiste, contactez le service client.

Remarque :

N'utilisez pas l'appareil pour préparer des smoothies ni pour mixer des ingrédients durs non congelés. Les fruits doivent être écrasés pour libérer leur jus, ou mélangés à d'autres ingrédients puis congelés avant utilisation de l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème constaté	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifier le branchement et la prise secteur.
	Le bouton marche/arrêt n'a pas été activé.	Appuyer sur le bouton marche/arrêt.
	La prise ne fonctionne pas.	Tester une autre prise.
Aucun programme ne peut être lancé.	Le bol extérieur n'est pas correctement installé.	Retirer puis repositionner le bol jusqu'au verrouillage complet.
	Le couvercle ou le bloc lames est mal installé.	Vérifier le montage du couvercle, du joint et de la pale.
	Le mode de préparation n'a pas été sélectionné.	Sélectionner FULL, TOP ou BOTTOM selon la préparation, puis choisir le programme.
Le voyant du bol clignote rouge.	Le bol extérieur n'est pas installé ou mal verrouillé.	Réinstaller le bol sur la base jusqu'au clic de verrouillage.
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement.	Surcharge du moteur.	Éteindre, débrancher et laisser refroidir environ 15 minutes. Retirer une partie de la préparation si nécessaire.
	Préparation trop dure, trop froide ou trop dense.	Laisser reposer quelques minutes à température ambiante ou adapter la recette.
	Ingrédients durs ou bloc de glace.	Ne pas mettre de glaçons, bloc de glace ou ingrédients durs en vrac.
Le code E03, E05, E08 ou E28 s'affiche.	Surcharge ou blocage du moteur.	Débrancher l'appareil, retirer le bol, laisser refroidir 15 minutes, vérifier qu'aucun ingrédient ne bloque la pale, puis redémarrer.
	Préparation congelée trop dure ou irrégulière.	Laisser ramollir légèrement, homogénéiser si nécessaire, puis relancer le programme adapté.
L'appareil bouge sur le plan de travail.	Surface humide, grasse ou instable.	Nettoyer et sécher le plan de travail et les pieds de l'appareil. Utiliser uniquement sur une surface plane et stable.
	Préparation déséquilibrée ou pot congelé incliné.	Ne pas lancer un programme avec une préparation congelée en biais. Laisser décongeler partiellement, homogénéiser et recongeler à plat.
La préparation reste liquide après lancement du programme.	Base insuffisamment congelée.	Remettre le pot au congélateur plusieurs heures ou jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
	Temps de congélation insuffisant.	Congeler la base au moins 24 heures avant traitement.
	Congélateur pas assez froid.	Vérifier la température du congélateur. La plage recommandée est environ -12°C à -22 °C.
La préparation est friable, poudreuse ou sableuse.	Base trop froide.	Utiliser la fonction RE-SPIN après le programme principal.
	Recette pauvre en sucre ou en matières grasses.	Adapter la recette ou ajouter un liquide approprié selon les instructions.
	Préparation trop sèche.	Ajouter une petite quantité de liquide compatible avec la recette, puis relancer RE-SPIN si nécessaire.
La texture n'est pas homogène.	Base mal mélangée avant congélation.	Mélanger soigneusement la préparation avant congélation.
	Pot/récipient congelé en biais ou surface irrégulière.	Recongeler à plat après avoir lissé ou homogénéisé la préparation.

Problème constaté	Cause possible	Solution
La lame ne tourne pas correctement.	Bloc lames mal installé.	Débrancher l'appareil, retirer le bol et vérifier l'installation du bloc lames.
	Ingrédients bloqués autour de la pale.	Nettoyer la pale et le couvercle. Ne pas utiliser d'ingrédients trop gros ou trop durs.
Du liquide fuit pendant l'utilisation.	Joint mal positionné ou absent.	Vérifier que le joint est correctement installé dans le couvercle.
	Niveau de remplissage trop élevé.	Ne jamais dépasser le repère MAX.
	Préparation trop liquide pour le programme choisi.	Vérifier la recette et sélectionner le programme adapté.
Le bol extérieur reste bloqué après un programme	Blocage mécanique temporaire ou résidus gelés.	Attendre environ 2 minutes, appuyer sur le bouton de déverrouillage et tourner la poignée selon les instructions.
	Eau ou résidus gelés dans la zone de pale/couvercle.	Bien sécher la pale, le couvercle et les zones d'assemblage avant utilisation.
Le couvercle est difficile à retirer.	Résidus collants ou gelés.	Attendre quelques minutes, puis retirer sans forcer excessivement. Nettoyer soigneusement après usage.
Bruit inhabituel pendant le fonctionnement.	Préparation trop dure ou ingrédients bloqués.	Arrêter immédiatement, débrancher et vérifier la préparation et la pale.
Odeur inhabituelle lors des premières utilisations.	Résidus de fabrication possibles.	Nettoyer toutes les pièces amovibles avant la première utilisation. Si l'odeur persiste, arrêter l'utilisation et contacter le service consommateurs.
Les garnitures/toppings sont trop broyés.	Ingrédients trop mous ou programme relancé plusieurs fois.	Utiliser des morceaux plus gros ou plus fermes. Éviter de relancer trop de cycles après ajout des toppings/garnitures.
Les garnitures/toppings restent entiers.	Ingrédients trop durs ou trop gros.	Couper les garnitures/toppings en petits morceaux avant utilisation.
Résultat trop dur après recongélation.	Dessert recongelé.	Relancer le programme utilisé initialement ou laisser ramollir quelques minutes avant dégustation.
L'appareil ne redémarre pas après surcharge.	Protection thermique active.	Débrancher et attendre au moins 15 minutes. Si le problème persiste, contacter le service consommateurs.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, d'une mauvaise utilisation ou de négligence. Si vous avez une réclamation, contactez d'abord le magasin où vous avez effectué votre achat.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Dear Customer,

Thank you for purchasing this product. Please read the instructions before using it as this manual provides additional information including safety precautions and warnings.

If you have any difficulties or need more information, you can find our help center by scanning the QR code opposite your smartphone. If you cannot find the answer to your question, you can also contact our After Sales Service: support.uk@terraillon.com



SAFETY INSTRUCTIONS

Read these safety instructions carefully and keep this manual for future reference.

- This appliance is intended for indoor use only. Do not use this appliance outdoors
- This appliance is intended for the preparation of frozen desserts and frozen drinks in accordance with the instructions in this manual. Do not use it for any other purpose.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the risks involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children.
- Never leave the appliance running unattended.
- Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the rating plate corresponds to that of the electrical installation.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person to avoid any danger.
- Always unplug the appliance when it is left unattended, before assembly, disassembly, moving, cleaning or maintenance.
- Switch off and unplug the appliance before approaching moving parts or changing accessories.
- Never immerse the motor unit, the cable or the plug in water or any other liquid.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance near a sink, bath, water source or on a damp surface.
- Place the appliance on a flat, stable, dry and sturdy surface. Do not use the appliance on a sloping, unstable, soft or slippery surface.
- Do not place the appliance near a heat source, on a hob, in a hot oven, near an open flame or in direct sunlight.
- Do not block the ventilation openings. Leave sufficient space around the appliance whilst it is in use.
- Do not cover the appliance whilst it is in use.
- Do not use the appliance if it has been dropped, if it shows visible damage, if the cable or plug is damaged, or if it is not working properly.
- Do not attempt to modify, dismantle or repair the appliance yourself. The appliance contains no parts that can be repaired by the user.
- The use of accessories not recommended by Terraillon may result in injury or damage to the appliance.
- Do not use the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Do not pull on the cable to unplug the appliance. Always pull on the plug.
- Do not allow the cable to hang over the edge of a table or worktop, or come into contact with hot surfaces.
- Do not use an extension lead unless it is fully rated for the appliance's power rating and is in perfect condition.

Risks associated with moving and sharp parts

- The blade is sharp and moves. Handle with care when assembling, dismantling, emptying the pot/container and cleaning.
- Never insert your hands, fingers, hair, clothing, spatulas or utensils into the bowl/container when the appliance is plugged in or in operation.
- Always use the appliance with the lid and bowl/container correctly locked in place.
- Never attempt to open the lid, remove the pot/container or touch the blade whilst the appliance is in operation.
- Never disable or bypass the safety and locking devices.
- Wait until the moving parts have come to a complete stop before removing the pot/container or accessories.

Risks associated with frozen mixtures

- Never operate the appliance when empty.
- Do not exceed the MAX mark indicated on the ice cream bowl. The volume of the mixture may change during operation.
- Do not use ice cubes, ice blocks, whole unprocessed frozen fruit, dry ingredients on their own or loose hard ingredients.
- Do not use the appliance to crush ice.
- Do not use the appliance to blend dry ingredients without liquid.
- Do not process a frozen mixture that is slanted, uneven or has partially thawed and then refrozen in a non-uniform manner.
- The ice cream tub must be placed flat in the freezer. Do not freeze the ice cream tub at an angle.
- If the surface of the mixture is uneven after refreezing, smooth the surface before use. If necessary, allow to soften in the fridge, mix thoroughly, then refreeze flat.
- Follow the recommended freezing temperature and duration guidelines. A base that is too hard or too cold may overload the motor; a base that is insufficiently frozen will result in a liquid texture.
- In the event of abnormal noise, excessive vibration, jamming or the machine stopping, switch off the machine immediately, unplug it and check that the mixture is not too hard, too dense or blocked.

Food and hygiene risks

- Use only ingredients that are fit for consumption.
- Follow food hygiene guidelines during preparation, freezing, storage and cleaning.
- Do not refreeze food that has been defrosted.
- Clean all parts that come into contact with food thoroughly before first use and after each use.
- When cleaning surfaces that come into contact with food, follow the instructions in the user manual.
- Do not use metal or sharp utensils in the pot/container to avoid damaging it.
- Do not use abrasive, corrosive or alkaline cleaning products. Use a soft cloth, a non-abrasive sponge and a mild detergent.

Precautions after use

- Unplug the appliance after use.
- Remove accessories only when moving parts have come to a complete stop.
- Clean accessories promptly after use to prevent sticky residues, odours and stains.
- Allow all parts to dry completely before reassembly or storage.
- Store the appliance in a dry place, out of reach of children.

IMPORTANT WARNINGS

CAUTION: risk of injury. The blade is sharp. Handle with care.

CAUTION: moving parts. Never put your hands or any utensil into the jug/container when the appliance is plugged in or in operation.

CAUTION: risk of electric shock. Do not immerse the motor unit, cable or plug in water.

CAUTION: do not use ice cubes, ice blocks, whole frozen fruits or hard ingredients in bulk. This appliance is not designed to crush ice.

IMPORTANT: do not fill beyond the MAX mark.

IMPORTANT: do not freeze the bowl at an angle. The bowl must be placed flat in the freezer.

IMPORTANT: do not use the appliance if the bowl/container, lid, seal or blade are not fitted correctly.

IMPORTANT: after each cycle, remove the bowl/container and check the texture before starting a new programme.

SUMMARY

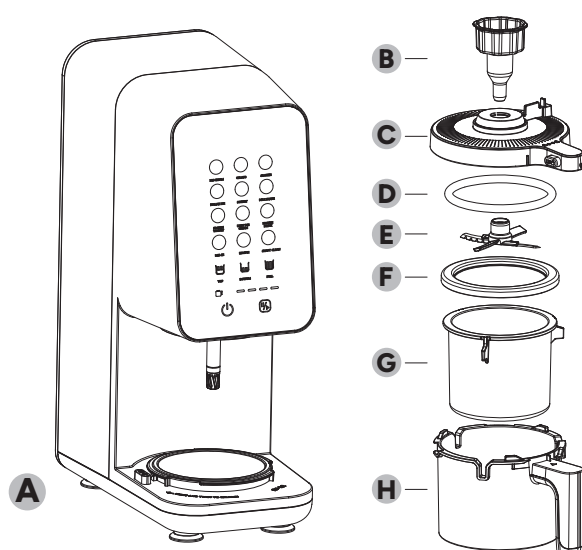
1x ICE CREAM MAKER

1x INSTRUCTION MANUAL

3x ICE CREAM CONTAINERS

PRODUCT OVERVIEW

- A. Ice cream maker
- B. Paddle installation tool
- C. Outer bowl lid
- D. Outer bowl lid seal
- E. Paddle
- F. Pint lid
- G. Pint
- H. Outer bowl



BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: please read all warnings before you begin.

All plastic accessories are BPA-free and dishwasher-safe (top rack only).

Please ensure you separate the paddle, the ice cream pint, the outer container and the lids before placing them in the dishwasher.

- Remove all packaging and dispose of it properly.
- Clean the container, ice cream pints, lids and paddle with warm soapy water.
- To clean the paddle, use a brush and gloves and avoid direct contact with your hands to prevent any risk of injury.
- Rinse all parts thoroughly, then leave them to air dry.
- Clean the control panel with a soft cloth.

FIRST USE

Use the button  to switch the device on and off.

Note: If the device is not used for 10 minutes, it will automatically switch to standby mode.

Outer bowl indicator light:

The outer bowl indicator light is on when the appliance is in operation.

If it flashes red, ensure that the outer bowl is correctly installed.

Preparation mode:

Select the preparation mode before choosing the programme:

- FULL: to mix a bowl filled to the MAX level
- TOP: to mix the upper half of the contents
- BOTTOM: to mix the lower half of the contents (when the ice cream bowl is half-full)

Note: the 'TOP' and 'BOTTOM' modes are not available with 'drink' programmes.

Programme:

Each type of preparation has a dedicated button to help you easily prepare delicious recipes.

The duration and speed of each programme are automatically adjusted, ensuring a perfectly smooth and creamy result every time.



SCOOPABLE	ICE CREAM	Ideal for indulgent traditional recipes. Turns dairy and plant-based alternatives into dense, velvety, and perfectly scoopable ice cream.
	GELATO	Designed to make luscious custard bases for classic Italian ice cream.
	ITALIAN ICE	Crafted to convert water and fruity flavors into cool, scoopable Italian ice.
	SORBET	Converts watery, sweet fruit mixtures into luxuriously creamy creations.
	FROZEN YOGURT	One-button magic converts regular yogurt into creamy frozen yogurt. Pro tip: For best results, choose pre-sweetened full-fat varieties. Avoid nonfat or sugar-free options.
	LIGHT ICE CREAM	Designed to accommodate healthy lifestyles by producing ice cream with minimal sugar, reduced fat, or sugar substitutes. Select this mode when preparing keto or paleo desserts.
DRINKABLE	SLUSHIE	Whip up dreamy, smooth slushies from water and drink mixes - a perfect remake of that classic childhood favorite.
	MILKSHAKE	Whip up thick, creamy milkshakes in minutes using your preferred ice cream (store-bought or homemade), milk, and favorite add-ins.
	FROZEN DRINK	Produce ultra-premium frozen drinks with enhanced thickness, velvety texture, and extended melt resistance - surpassing luxury resort standards.

Scan this QR code to access our recipe book.



Important:

When preparing drinks such as slushies, iced drinks or milkshakes, you must first add liquid up to the top of the frozen mixture before starting the programme.

MIX-IN:

This programme is designed to incorporate pieces of sweets, biscuits, nuts, cereals or frozen fruit to personalise a freshly made mixture or a shop-bought product.

Instructions for use:

- Add approximately 4 tablespoons of crushed sweets, frozen fruit, chopped nuts, chocolate chips, etc. If using several types of toppings, ensure the total quantity does not exceed this amount. Adjust to taste, ensuring the lid can close properly on the container.
- Hard toppings such as chocolate, sweets or nuts will not be crushed during the MIX-IN programme. It is therefore recommended to use small chocolate chips or pre-chopped pieces.
- Softer toppings will be crushed. Ingredients such as cereals, biscuits or frozen fruit will become smaller after the MIX-IN programme. For best results, use larger pieces for these ingredients.
- For best results when making ice cream or gelato, it is not recommended to add fresh fruit, sauces or spreads as toppings. Fresh fruit or caramel sauces can liquefy the mixture. Spreads do not mix well. Instead, opt frozen fruit or coatings such as chocolate or caramel shells.

Note:

Once your ice cream is ready, use a spoon to make a 4 cm hole in the centre of the tub.

Add the blended or crumbled toppings, then restart the MIX-IN programme.

RE-SPIN:

Designed to ensure a smooth texture after running an automatic programme. The RE-SPIN function is particularly useful when the mixture is very cold (below -21°C) and has a crumbly texture rather than a creamy one.

Note:

Do not use the RE-SPIN function before the MIX-IN programme."

Tips:

For best results, keep your freezer temperature between -12°C and -22°C . The appliance is designed to process frozen mixtures effectively within this temperature range. When stored under these conditions, your mixtures will reach the ideal consistency for processing.



Do not freeze the ice cream pint at an angle. Place the ice cream pint completely flat in the freezer.



Upright freezers are recommended, whilst chest freezers should be avoided as they are often too cold.



Leave the mixture to chill in the freezer for 24 hours. Even if it seems solid after a few hours, it is important to leave it for the recommended time to reach the ideal processing temperature.



Prepare several ice cream pots in advance and store them in the freezer to save time. This way, you can easily enjoy them whenever you like.

HOW TO USE THE PRODUCT

Important: read all warnings before using the device.

1. Add the ingredients to the ice cream pint. Do not fill beyond the MAX line marked on the container.

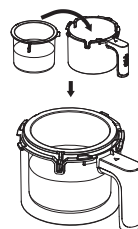


2. For recipes requiring frozen ingredients, close the pint with its lid and place it in the freezer for at least 24 hours.



3. Plug the device into a power source and place it on a flat, dry and clean surface, such as a table or worktop.

4. Once the mixture is ready or frozen, remove the lid from the ice cream pint and place the ice cream pint into the outer container.



Note:

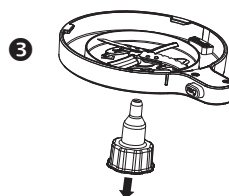
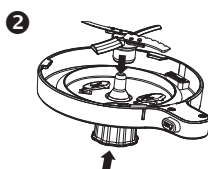
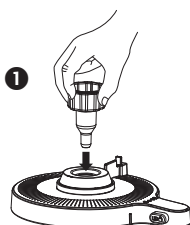
- Do not use the machine if the ingredients have been frozen unevenly or if the pint has been partially used and then refrozen unevenly.
- If this is the case, always smooth the surface of the mixture before refreezing it.
- Then place the ice cream pint in the fridge to allow the contents to partially defrost, then mix thoroughly with a whisk until a smooth texture is achieved.
- Return the ice cream pint to the freezer on a completely flat surface to ensure a smooth texture.

5. Fit the paddle into the lid of the outer container.

Installation steps (see diagrams):

- 1 Place the paddle installation tool into the hole in the lid of the outer container by inserting it from the top of the lid.
- 2 Turn the lid over and insert the paddle into the tip of the paddle installation tool.
- 3 Then remove the paddle installation tool.

The blade block will attach magnetically to the lid and snap into place.

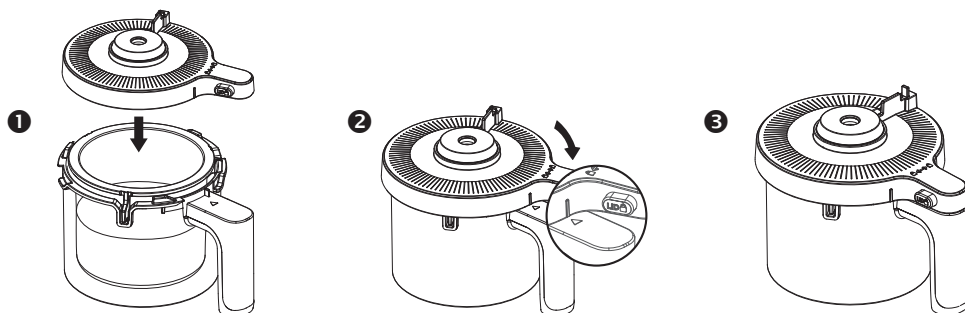


Important: ensure that the seal is correctly fitted in the lid of the outer container before installing the paddle.

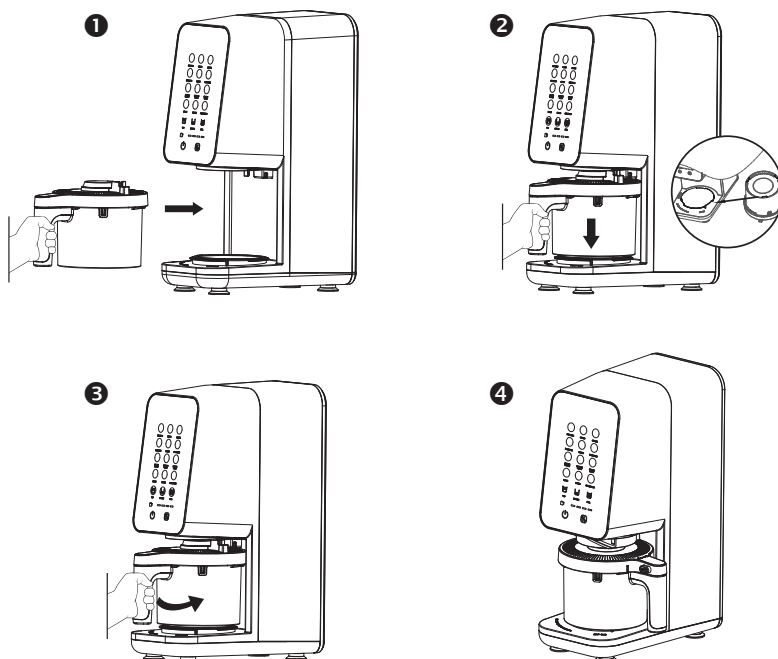
Note:

- Handle the paddle with care.
- The paddle must be installed correctly; otherwise, the appliance will not function properly.
- If the seal is not correctly installed, liquid may leak from the container.

6. Position the tab on the outer container lid slightly to the right of the outer bowl handle **1**, then align the mark on the lid with the arrow on the container handle **2**. Then turn the lid clockwise to lock it in place **3**.



7. Once the appliance is plugged in, place the outer container into the ice cream maker **1**, with the handle centred beneath the display. Then turn the handle to the right to lock the outer container in place until you hear a click **3**.



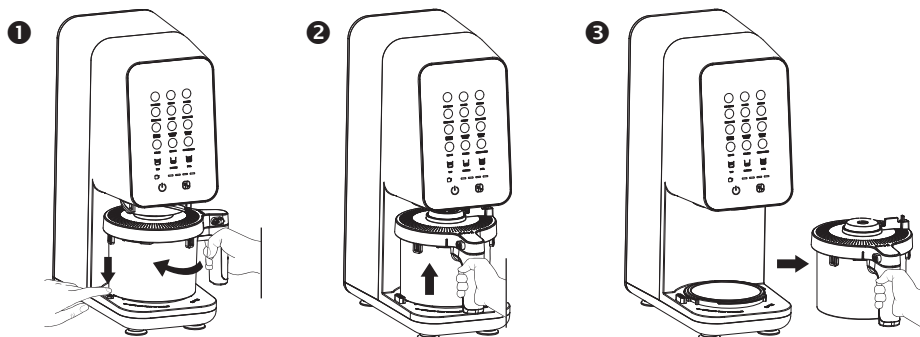
8. Press the button  to switch on the appliance. If the outer container is correctly in place, the display will light up and the appliance will be ready for use. Press TOP, FULL or BOTTOM depending on the contents of your jar, then select the programme that matches your recipe and press the button  to start the process. The programme will stop automatically once it has finished.

Note:

If the indicator  light is red and flashing, this means that the outer container is not fitted correctly.

Plug the appliance in before fitting the bowl.

9. Once the programme has finished, release the outer container by pressing the release button located on the left-hand side of the machine's base **1**. Then turn the handle to the left to bring it back into the centre under the display **2**. Next, lift the outer container slightly to remove it from the ice cream maker **3**.

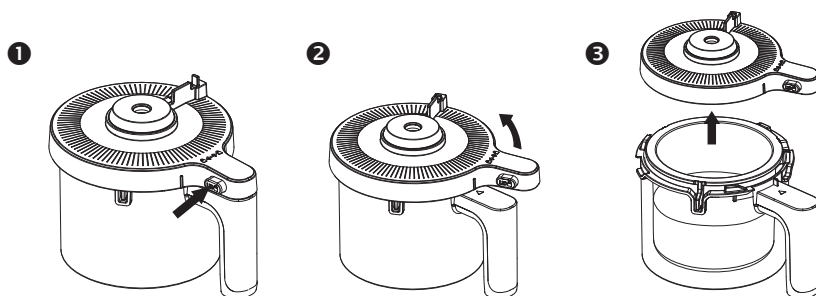


Note:

You cannot run two programmes back-to-back without removing the outer container from the machine.

Once the programme has finished, check the contents of the container and then place it back on the machine if necessary to start a new programme (a Re-spin cycle is recommended if the desired texture is not achieved during the first cycle)

10. Press the button at the top of the outer container handle to unlock the lid **1**, then turn it anti-clockwise **2** to remove it **3**.

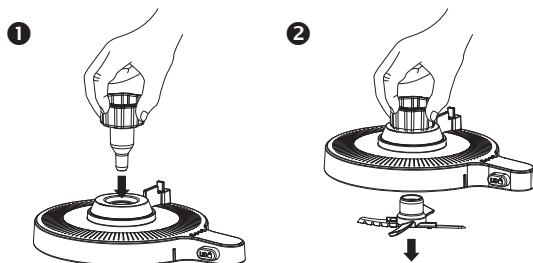


11. If you wish to add toppings, use a spoon to make a hole about 4 cm wide all the way to the bottom of the mixture. Then add the topping pieces and repeat steps 7 to 10 selecting the MIX-IN programme.
12. To make a crumbly or powdery mixture creamier, you can use the RE-SPIN programme. This programme is particularly useful for very cold mixtures. If you need to use this programme, repeat steps 7 to 10, selecting the RE-SPIN programme.

Note: do not use the RE-SPIN function before the MIX-IN function.

13. You can now enjoy your creation!

14. To clean the lid of the outer container, rinse it thoroughly to remove any sticky residue or particles stuck to the blade assembly. Insert the installation tool into the hole at the top of the lid to remove the blade assembly ①②.



15. To switch off the appliance, press the button , then unplug it after use.

See the Care and Maintenance section for cleaning and storage instructions.

Note:

If there is any mixture left in your ice cream pint, use a spoon or spatula to smooth the surface before putting the lid on and placing it in the freezer. If the mixture is too hard after refreezing, run the same programme as before. However, if it is still soft enough, you can simply serve and enjoy it.

SERVICE AND MAINTENANCE

Notes:

- To begin cleaning, you must remove the paddle from the lid of the outer container. Then rinse the paddle and the lid under warm water to remove any remaining ice or ingredients. Avoid using abrasive sponges or harsh cleaning products, as these may damage the appliance.
- Cleaning the parts immediately after use makes cleaning easier, extends the life of the appliance and its accessories, and minimises stains on the plastic components.
- Ensure the appliance is unplugged before cleaning.

Hand washing:

Wash the outer container, lids, ice cream pints and paddle in warm soapy water. Use a dishwashing brush to clean the blade assembly. Rinse all parts thoroughly and leave them to air dry.

Dishwasher:

The outer container, lids and ice cream pints can be placed in the top rack of the dishwasher. However, make sure to separate the bowls and lids before placing them in the dishwasher.

Outer bowl lid:

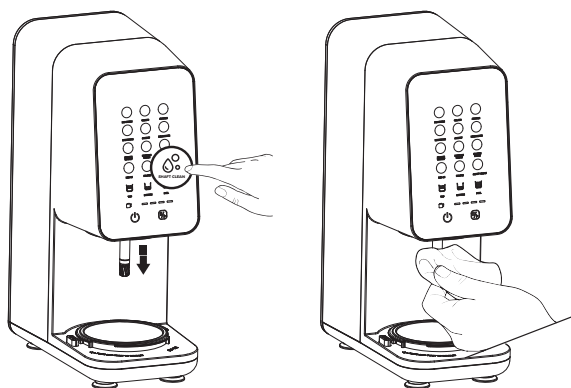
Before cleaning the outer bowl lid, remove the blade assembly to ensure that no food is trapped underneath. Then, rinse the lid under hot water and leave it to dry with the tip facing upwards.

'SHAFT CLEAN' cleaning programme for the inner shaft:

The appliance has a shaft cleaning programme. To use it, follow the steps below:

1. Plug in the appliance and press the button  to switch it on.
2. Remove the outer container from the appliance
3. Press the SHAFT CLEAN button  then press the button  to start the programme.
4. The shaft will lower slowly. Once the shaft is fully lowered, clean it with a clean, slightly damp cloth. Never touch the shaft whilst it is moving. Only clean it when it is fully lowered and stationary.
5. After cleaning, press the button : the shaft will automatically return to its original position.

Note: it is recommended that you clean the shaft after each use to prevent it from becoming sticky.



Cleaning the exterior of the appliance:

Before cleaning, ensure the appliance is unplugged. Wipe it down with a slightly damp cloth and a mild detergent, then leave it to dry, ensuring that the electrical contact area is completely dry. Then wipe with a soft, dry cloth. Do not use sponges, scouring pads or abrasive brushes to clean the base.

Storage:

When storing the cable, avoid winding it around the base of the appliance.

Store the accessories with the appliance or in a cupboard to avoid any risk of damage or safety hazards.

Resetting the motor:

To reset the appliance after an overload, unplug it and wait at least 15 minutes for the motor to cool down. Once cooled, remove some of the mixture from the ice cream pint, then replace the pint in the appliance. Plug the appliance back in and switch it on. If the motor still does not start, repeat the reset procedure. If the problem persists, contact customer service.

Note:

Do not use the appliance to make smoothies or to blend hard, unfrozen ingredients. Fruit must be crushed to release its juice, or mixed with other ingredients and then frozen before using the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem Description	Possible cause	Solution
The device won't turn on.	The device is not plugged in.	Check the connection and the mains plug.
	The on/off button has not been pressed.	Press the on/off button.
	The socket isn't working.	Try another socket.
No programmes can be launched.	The outer bowl is not fitted correctly.	Remove the bowl and reposition it until it clicks into place.
	The lid or blade is not fitted properly.	Check that the cover, seal and paddle are correctly fitted.
	The preparation mode has not been selected.	Select FULL, TOP or BOTTOM depending on the preparation type, then choose the programme.
The bowl indicator light is flashing red.	The outer bowl is not fitted or is not properly secured.	Replace the bowl on the base until it clicks into place.
The device switches off whilst in use.	Engine overload.	Switch off, unplug and leave to cool for about 15 minutes. Remove some of the mixture if necessary.
	The mixture is too hard, too cold or too thick.	Leave to rest for a few minutes at room temperature or adapt the recipe.
	Solid ingredients or ice cubes.	Do not add ice cubes, ice blocks or loose hard ingredients.
Error code E03, E05, E08 or E28 is displayed.	Motor overload or stall.	Unplug the appliance, remove the bowl, leave to cool for 15 minutes, check that no ingredients are blocking the blade, then switch it back on.
	The frozen product is too hard or uneven.	Leave to soften slightly, blend if necessary, then restart the appropriate programme.
The appliance is moving on the worktop.	A wet, slippery or uneven surface.	Clean and dry the worktop and the base of the appliance. Use only on a flat, stable surface.
	The mixture is not properly balanced, or the frozen container is tilted.	Do not run a programme with a frozen preparation that is lying on its side. Allow it to thaw partially, mix thoroughly, and refreeze it lying flat.
The mixture remains liquid after the programme has started.	The base is not frozen enough.	Put the pint back in the freezer for several hours or until the desired consistency is achieved.
	Insufficient freezing time.	Freeze the base for at least 24 hours before processing.
	The freezer isn't cold enough.	Check the temperature of the freezer. The recommended range is approximately -12 °C to -22 °C.
The mixture is crumbly, powdery or sandy.	The base is too cold.	Use the RE-SPIN function after the main programme.
	A recipe low in sugar or fat.	Adjust the recipe or add a suitable liquid as per the instructions.
	The mixture is too dry.	Add a small amount of liquid suitable for the recipe, then press RE-SPIN again if necessary.
The texture is not uniform.	The mixture was not stirred properly before freezing.	Stir the mixture thoroughly before freezing.
	A container that has frozen at an angle or with an uneven surface.	Freeze flat again after smoothing or homogenising the mixture.

Problem Description	Possible cause	Solution
The blade isn't spinning properly.	Blade not fitted correctly.	Unplug the appliance, remove the bowl and check that the blade is correctly fitted.
	Ingredients stuck around the blade.	Clean the blade and the lid. Do not use ingredients that are too large or too hard.
Fluid is leaking during use.	Seal is misaligned or missing.	Check that the seal is correctly fitted in the lid.
	Fill level too high.	Never exceed the MAX mark.
	The mixture is too runny for the selected programme.	Check the recipe and select the appropriate programme.
The outer bowl gets stuck after a cycle	Temporary mechanical blockage or frozen debris.	Wait for about 2 minutes, press the release button and turn the handle as instructed.
	Water or frozen residue in the blade/cover area.	Make sure you dry the blade, the lid and the assembly areas thoroughly before use.
The lid is difficult to remove.	Sticky or frozen residues.	Wait a few minutes, then remove without using excessive force. Clean thoroughly after use.
Unusual noise during operation.	The mixture is too stiff, or the ingredients are clumping together.	Stop immediately, switch off the power and check the mixture and the blade.
Unusual smell during initial use.	Manufacturing residues may be present.	Clean all removable parts before first use. If the odour persists, stop using the appliance and contact customer services.
The toppings are too finely chopped.	Ingredients are too soft, or the programme has been restarted several times.	Use larger or firmer pieces. Avoid running too many cycles after adding the toppings.
The toppings remain whole.	Ingredients that are too hard or too large.	Cut the toppings into small pieces before use.
The result is too hard after being refrozen.	Dessert that has been defrosted and refrozen.	Restart the programme using the original method, or leave it to stand for a few minutes before serving.
The device does not restart after an overload.	Active thermal protection.	Unplug the appliance and wait at least 15 minutes. If the problem persists, contact customer services.

WARRANTY

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship. During the warranty period, such defects will be serviced free of charge (proof of purchase must be presented for warranty claims). This warranty does not cover damage resulting from accidents, improper use or negligence. If you have a complaint, first contact the store where you made your purchase.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Electrical products should not be discarded with household products. According to the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and its implementation into national law, electrical products used must be collected separately and disposed of at collection points provided for this purpose. Talk with your local authorities or dealer for advice on recycling.

Terraillon SAS France & Headquarters

9, Rue Henri Sainte Claire Deville
92500 Rueil-Malmaison – France
Service Consommateurs : 0 826 88 1789
serviceconsommateurs@terraillon.fr

Terraillon Asia Pacific Ltd

4/F, Eastern Centre
1065 King's Road
Quarry Bay – Hong Kong
Tel: +852 (0)2960 7200
customerservice@terraillon-asia.com

Terraillon®
www.terraillon.com