



CRUX[®]



ICE CREAM MAKER
Instruction Manual

SORBETIÈRE
Manuel d'instructions

Designed in New York City
Conçu à New York



THANK YOU FOR CHOOSING

CRUX[®]

LIVE AND EAT COLORFULLY.

We believe cooking is an act of self expression, so we've created a collection of mood boosting hues as colorful and expressive as you are. Whether making a weeknight meal for the family or whipping up tasty treats for your friends, our artfully designed collection allows you to do you in the kitchen.

Table of Contents

Important Safeguards.....	5-6
Additional Important Safeguards	7-9
Notes on the Plug	8
Notes on the Cord	8
Plasticizer Warning.....	9
Electric Power.....	9
Overheat Safety Feature	9
Getting To Know Your CRUX Ice Cream Maker.....	10-11
Touchscreen Control	11-12
Before Using for the First Time	12
Operating Instructions.....	12-15
User Maintenance Instructions.....	15
Care & Cleaning Instructions	15
Storing Instructions.....	15
Trouble Shooting.....	16
Warranty	17

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	20-22
Consignes de sécurité importantes supplémentaires.....	23-25
Remarques sur la fiche	24
Remarques sur le cordon	24
Avertissement concernant les plastifiants.....	24
Alimentation électrique.....	25
Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.....	25
Présentation de la sorbetière CRUX.....	26
Commande par écran tactile	27
Avant la première utilisation	28
Instructions d'utilisation.....	29-31
Pour les lots supplémentaires	25
Mises en garde	25-26
Instructions d'entretien pour l'utilisateur	31
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	32
Rangement.....	32
Dépannage.....	33
Garantie.....	34

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Always unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. THIS WILL VOID THE WARRANTY.

7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
11. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used to scoop finished frozen desserts.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source.
13. Do not wash the freezer bowl in the dishwasher.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
15. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
16. Do not use appliance for other than its intended purpose.
17. Do not expose the freezer bowl to temperatures above 105°F/41°C.





SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS




CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This Popcorn Popper is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot base and allow to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.


1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
 2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- 

- 
3. If this appliance begins to malfunction during use, press START/PAUSE and remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Consumer Service.
 4. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced. Contact Consumer Service.
 5. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
 6. Place the Ice Cream Maker on a flat, stable, heat-resistant work area.
 7. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.

NOTES ON THE PLUG




This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.





NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord

- 
- or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter upper or table upper or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter upper or table upper. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.



ELECTRIC POWER

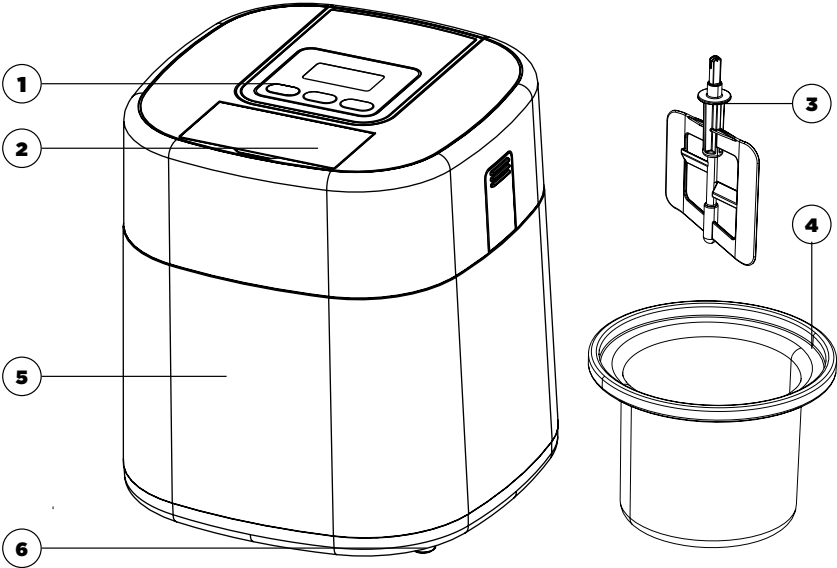
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

OVERHEAT SAFETY FEATURE

Your Ice Cream Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert mixture is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. If the unit overheats and stopped working, turn off and unplug the unit. Remove ingredients to serve or store. And cool down for 10-20 minutes, the unit will recover and will be able to proceed to your preparation.

Getting To Know Your CRUX Ice Cream Maker

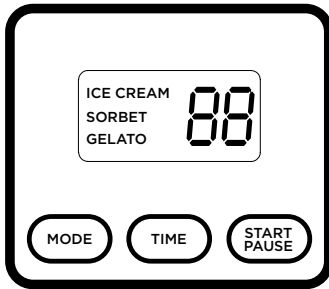
Product may vary slightly from illustration



1. Removable Control Box with LCD TIME Display. Before cleaning, the control box should be removed from lid, and then wiped clean with a dry cloth.
2. Ice Cream/Add-In Chute. Pour 20 oz. (2-1/2) prepared ice cream/dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream/add-in chute.
3. Removable Mixing Paddle. Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create consistently smooth, frozen desserts.
4. Freezer Bowl. Contains cooling liquid within a double insulated wall to ensure fast and even freezing. The double wall construction keeps the freezer bowl cool and at a constant temperature.
5. Motor Base
6. Non-Slip Feet (not shown). Keep motor base stationary during churning.

Touchscreen Control

1. MODE button: When the MODE button is pressed, the active function (GELATO, ICE CREAM or SORBET) will illuminate when selected.
2. TIME button: Press the TIME button to adjust TIME from default SORBET 25 min. to 40 min. in 1 minute increments.
3. START/PAUSE button. Press to START processing. Press again to PAUSE operation to check frozen dessert consistency or to add ingredients.





Before Using for the First Time

1. Remove all packaging from the Ice Cream Maker. Remove any labels from the outer surfaces.
2. Open the lid. Pull to remove the mixing paddle from the lid. Remove the freezer bowl.
3. Wash the mixing paddle and freezer bowl in warm, soapy water. Never use abrasive cleansers or scouring pads as they can damage the finish of the freezer bowl. Rinse and dry well.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE REMOVABLE CONTROL BOX, MOTOR BASE, PLUG OR CORD OF THE ICE CREAM MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

4. Replace the clean mixing paddle.
5. Wipe the motor housing with a moistened cloth. Dry thoroughly.
6. Set your freezer to the coldest setting. Place the clean, empty freezer bowl into the freezer for at least 12 hours before processing frozen desserts.

IMPORTANT: To ensure proper freezing ability of your Ice Cream Maker, before adding mixture, make sure the empty freezer bowl has been stored in an upright position in the freezer. Close the lid. An audible click can be heard as the lid locks in position.

For Best Results: Place the freezer bowl into the freezer for 25 hours prior to use.

Operating Instructions

IMPORTANT: The empty freezer bowl must be placed in an upright position, towards the back wall of the freezer for at least 12 hours before processing.


For Best Results: Place the freezer bowl into the freezer for 25 hours prior to use.

1. Prepare ice cream or dessert mixture and refrigerate in an airtight container until cold, or store in the refrigerator for up to 3 days until use.

IMPORTANT: Mixture must be cold before processing frozen desserts. If the recipe needs to be cooked, allow the heated mixture to cool for several hours or preferably store mixture covered in the refrigerator overnight before freezing.

2. Remove freezer bowl from freezer. Insert chilled bowl into the motor base.




- 
3. Close the lid. An audible click can be heard as the lid locks in position. Plug the Ice Cream Maker into a 120V AC electrical outlet. The Ice Cream Maker will sound 1 tone, the control panel indicator will illuminate when plug in. After the LCD is fully displayed for 1 second, "20" blinks

Manual Mode

1. The Manual mode is set as default, 20 min will appear and remain on the digital display until further action.
2. Press TIME to increase the Manual mode churning TIME in 1 min. increments to a maximum of 40 min. When the desired TIME is displayed, press START/PAUSE to begin churning.

Note : Always start the machine before pouring mixture to prevent the mixture from freezing immediately.

3. As the paddle begins to turn, pour 20 oz. (2-1/2) prepared ice cream/dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream/add-in chute on the top of the lid.
4. Your preparation is in progress.



CAUTION: Do not exceed 20 oz. (2-1/2 cups) maximum capacity. To assure proper freezing, always process a minimum of 20 oz. (2-1/2 cups) prepared ice cream/dessert mixture.

IMPORTANT: Foods expand in volume during the freezing process. To avoid overflow and waste, adjust recipe to allow extra room in the freezer bowl when adding in ingredients during the final minutes of processing.

FOR BEST RESULTS: If using whipping or double cream in dessert mixture, churn in batches of 20z or 2 cups to achieve proper freezing and avoid mixture overflowing from the bowl

Gelato, Ice Cream Or Sorbet Mode

1. To program GELATO, ICE CREAM or SORBET, press MODE until the desired dessert choice is illuminated.

NOTE: When preparing frozen yogurt, use the ICE CREAM mode.

2. Press TIME to adjust for your recipe in 1 min. increments.

- 
3. When the desired TIME appears on the display, press START/PAUSE. The mixing paddle will begin to turn.

Note : Always start the machine before pouring mixture to prevent the mixture from freezing immediately.

4. As the paddle begins to turn, pour your prepared ice cream/dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream/add-in chute on the top of the lid.
5. Your preparation is in progress.

NOTE : Add-Ins such as mini chocolate chips or chopped chocolate, candies, fruits, or nuts should be chopped into small pieces.

6. Before adding your own favorite ingredients, allow the Ice Cream Maker to churn for 12 to 20 min., depending on the thickness of the mixture and the quantity processed
7. Pour additional add-in ingredients to the thickened dessert through the ice cream/add-in chute on the top of the lid.

IMPORTANT: Check to make sure the mixing paddle sits down into the mixture, not on top of the add-ins, and continues to churn through all ingredients in the full freezer bowl.


WARNING: To avoid spills and possible damage to the unit, do not overfill the freezer bowl.

8. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
9. If more time is needed, you can adjust the time during mixing.
10. When the TIME counts down to "00", the unit will sound 5 tones and stop churning. Display will show "00" blink 5 times and stay illuminated for 3 minutes. After 3 minutes, the display will show the last mode of preparation used.

IMPORTANT: If the frozen dessert is processed to the desired consistency before the TIME expires, press START/PAUSE to turn the Ice Cream Maker OFF.

Note : The MODE button can be pressed to switch MODE before stirring. In the process of stirring, the MODE button is invalid. During the mixing process, the TIME can only be adjusted according to TIME.

11. Unplug the Ice Cream Maker from the electrical outlet to switch it off.
12. Open the lid. Pull to remove the mixing paddle from the lid. Remove the freezer bowl.



CAUTION: To avoid scratching the non-stick surface of the freezer bowl, NEVER use a metal spoon or any metal utensils to remove ice cream/frozen dessert from the freezer bowl.

13. Use a plastic or wood spoon or plastic or rubber spatula to remove the frozen dessert from the freezer bowl. Pack into a plastic airtight storage container for freezer storage.

14. Mark the prepare date and type of desserts on the storage container.



IMPORTANT: Use your freshly prepared frozen dessert soon after processing. After 1 or 2 weeks, the structure of ice cream deteriorates and the fresh taste may be lost.

CAUTION: To ensure the best flavor, consistency and to avoid sickness, do not refreeze and consume totally or partly defrosted desserts.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care and Cleaning Instructions

- 
1. Unplug the Ice Cream Maker. Lift to remove the control box from the lid.
 2. Wipe the motor base and lid with a soft, non-abrasive damp cloth to clean. Wipe the control box clean with a dry cloth and replace.
 3. Open the lid. Pull to remove the mixing paddle from the lid. Remove the freezer bowl.
 4. Wash the mixing paddle and freezer bowl in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
 5. The mixing paddle is dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
- 



Storing Instructions

1. Make sure the Ice Cream Maker is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Ice Cream Maker when the freezer bowl is wet.
3. Store the Ice Cream Maker with clean mixing paddle and dry freezer bowl fully assembled, in its box or in a clean, dry place.

Troubleshooting

Problem: The incorrect MODE was selected.

Solution: Press the START/PAUSE button to stop the stirring process. Press MODE until the desired dessert choice is illuminated.

Problem: The unit stopped running. Load is too heavy.

Solution: Press START/PAUSE and allow the Ice Cream Maker to cool down. Remove ingredients from the freezer bowl. Adjust recipe to thin mixture. Press START/PAUSE to finish churning.

Problem: Finished recipe is too thin.

Solution: Place freezer bowl back in the freezer. Adjust recipe, then continue to churn.



Limited Two-Year Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty

of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.


Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CRUX[®]



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions de sécurité de base, y compris ce qui suit :


1. **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL**
 2. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide afin d'éviter un risque de décharge électrique.
 3. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles bénéficient de la surveillance étroite et d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence, une surveillance étroite doit être exercée. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 4. Toujours débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir et tirer la fiche hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
 5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Conserver les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles
- 

à l'écart pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessures ou de dégâts sur l'appareil.

6. Ne pas utiliser un appareil avec une fiche ou un cordon endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le fabricant au numéro de téléphone de son service à la clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.

REMARQUE : NE PAS TENTER DE RÉPARER VOUS-MÊME L'APPAREIL. CETTE ACTION ANNULERA LA GARANTIE.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon suspendu par-dessus le bord de la table ou du plan de travail, ou en contact avec des surfaces chaudes.
10. Conserver les mains et les ustensiles hors du bol isotherme pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessure ou de dégât sur l'appareil.
11. NE PAS UTILISER D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS À L'INTÉRIEUR DU BOL ISOTHERME! Les objets tranchants rayent et endommagent l'intérieur du bol isotherme. Utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois pour servir les desserts congelés.
12. Ne pas utiliser le bol isotherme sur une flamme, une plaque chauffante ou une cuisinière. Ne pas exposer à une source de chaleur.
13. Le bol isotherme ne va pas au lave-vaisselle.

- 
14. Ne pas utiliser dans un cabinet à appareil ménager ou sous une armoire murale. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant de le ranger dans un cabinet à appareil ménager. Autrement, cela pourrait créer un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du cabinet ou la porte lorsqu'elle est fermée.
 15. Ne pas laisser la sorbetière sans surveillance pendant le barattage.
 16. Ne pas utiliser l'appareil pour une autre fin que celle qui est prévue.
 17. Ne pas exposer le bol isotherme à des températures supérieures à 105 °F (41 °C).



CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon de cet appareil doit être branché sur une prise électrique de 120 V CA uniquement.
3. Si l'appareil est défaillant pendant son utilisation, appuyer sur la touche START/PAUSE (démarrer/pause) et retirer la fiche de la prise murale. Ne pas utiliser ou tenter de réparer un appareil défaillant. Contacter le service à la clientèle.
4. Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé. Contacter le service à la clientèle.
5. Conserver le cordon hors de portée des enfants et des bébés pour éviter les risques de décharge électrique et d'étouffement.
6. Placer la sorbetière sur un espace de travail plat, stable et résistant à la chaleur.
7. Placer l'appareil à 4 po (10,2 cm) minimum des murs ou autres objets lors de l'utilisation.

REMARQUES SUR LA FICHE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large


que l'autre). Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être branchée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, essayer l'autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

REMARQUES SUR LE CORDON

- a) L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou débrochable) afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présenterait un cordon plus long.
- b) Un cordon d'alimentation débrochable plus long ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de son utilisation.
- c) Si un long cordon d'alimentation débrochable ou une rallonge est utilisé :
 - 1) Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation débrochable ou sur la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil;
 - 2) Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre;
 - 3) Le cordon long doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient la tirer ou une personne pourrait trébucher dessus par inadvertance.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter la migration des plastifiants du fini du dessus du comptoir, de la table ou autres meubles, placer des sous-verres ou des napperons NON-PLASTIQUES entre cette surface et




l'appareil. Autrement, le fini peut s'assombrir et des défauts permanents ou des tâches peuvent apparaître.


ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique distinct.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS DE SURCHAUFFE

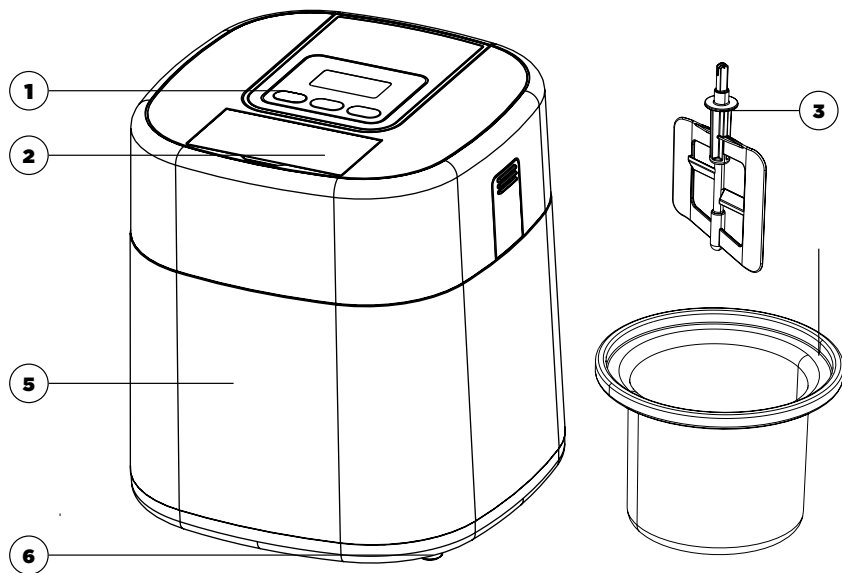


Cette sorbetière est équipée d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil si le moteur surchauffe. Cela peut se produire si le mélange de dessert est extrêmement épais, si l'appareil a fonctionné pendant une période excessivement longue, ou si les ingrédients ajoutés (noix, etc.) sont en très gros morceaux. Si l'appareil surchauffe et cesse de fonctionner, éteindre et débrancher. Retirer les ingrédients pour les servir ou les conserver. Laisser refroidir pendant 10 à 20 minutes. L'appareil sera prêt à être utilisé de nouveau.



Présentation de la sorbetière CRUX

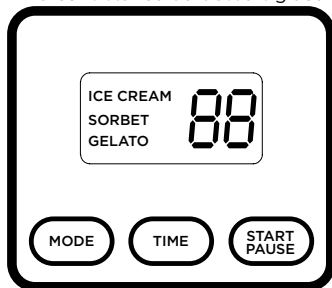
L'appareil peut différer légèrement de l'illustration.



1. Boîtier de commande amovible avec affichage ACL du temps. Avant de nettoyer, retirer le boîtier de commande du couvercle puis essuyer avec un chiffon sec.
2. Goulotte pour crème glacée et ajout d'ingrédients. Verser 20 oz (2 tasses) de mélange de crème glacée ou dessert préparé dans le bol isotherme par la goulotte.
3. Palette de mélange amovible. Mélange et aère les ingrédients dans le bol isotherme pour créer des desserts glacés à consistance lisse et uniforme.
4. Bol isotherme. Contient un liquide de refroidissement dans une double paroi isolée pour assurer une congélation rapide et uniforme. La fabrication à double paroi maintient le bol isotherme au frais et à une température constante.
5. Socle moteur
6. Pieds antidérapants (non illustrés). Maintiennent le socle moteur immobile pendant le barattage.

Commande par écran tactile

1. Bouton MODE : Lorsque le bouton MODE est enfoncé, la fonction active (GELATO, ICE CREAM [CRÈME GLACÉE] ou SORBET) s'allume lorsqu'elle est sélectionnée.
2. Bouton TIME (TEMPS) : Le bouton TIME détermine la durée de la fonction SORBET par défaut de 25 à 40 minutes, par incréments de 1 minute.
3. Bouton START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE). Appuyer sur ce bouton pour DÉMARRER le barattage. Appuyer à nouveau pour mettre le barattage en PAUSE afin de vérifier la consistance du dessert glacé ou d'ajouter des ingrédients.



Avant la première utilisation

1. Retirer tous les emballages de la sorbetière. Retirer les étiquettes des surfaces extérieures.
2. Ouvrir le couvercle. Tirer pour retirer la palette de mélange du couvercle. Retirer le bol isotherme.
3. Laver la palette de mélange et le bol isotherme à l'eau chaude savonneuse. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, afin d'éviter d'endommager la finition du bol isotherme. Rincer et sécher soigneusement.

AVERTISSEMENT : NE PAS IMMERGER LE BOÎTIER DE COMMANDE AMOVIBLE, LE SOCLE MOTEUR, LA FICHE OU LE CORDON DE LA SORBETIÈRE DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE!

4. Replacer la palette de mélange propre.
5. Essuyer le socle moteur avec un chiffon humide. Sécher soigneusement.
6. Mettre votre congélateur sur le réglage le plus froid. Placer le bol isotherme propre et vide dans le congélateur pendant au moins 12 heures avant de préparer les desserts congelés.

IMPORTANT : Pour assurer une bonne capacité de congélation de la sorbetière, s'assurer que le bol isotherme vide a été rangé en position verticale dans le congélateur avant d'ajouter le mélange. Refermer le couvercle. Un clic se fait entendre lorsque le couvercle est verrouillé.

Pour de meilleurs résultats : Placer le bol isotherme dans le congélateur pendant 25 heures avant de l'utiliser.

Instructions d'utilisation

IMPORTANT : Le bol isotherme vide doit être placé en position verticale, vers la paroi arrière du congélateur, pendant au moins 12 heures avant l'utilisation.

Pour de meilleurs résultats : Placer le bol isotherme dans le congélateur pendant 25 heures avant de l'utiliser.

1. Préparer le mélange pour crème ou dessert glacé et réfrigérer dans un contenant hermétique jusqu'à ce qu'il soit froid, ou conserver au réfrigérateur jusqu'à trois (3) jours avant de l'utiliser.

IMPORTANT : Le mélange doit être froid avant de l'utiliser pour les desserts congelés. Si le mélange doit être cuit au préalable, laisser refroidir pendant plusieurs heures ou, de préférence, conserver le mélange couvert au réfrigérateur pendant la nuit avant de l'utiliser.

2. Retirer le bol isotherme du congélateur. Insérer le bol froid sur le socle moteur.
3. Refermer le couvercle. Un clic se fait entendre lorsque le couvercle est verrouillé. Brancher la sorbetière dans une prise électrique de 120 V CA. La sorbetière émet un son et l'indicateur du panneau de commande s'allume lorsque l'appareil est branché. Après l'affichage complet de l'écran ACL pendant 1 seconde, « 20 » clignote.

Mode manuel

1. Le mode manuel est réglé par défaut. L'écran numérique affichera « 20 min. » jusqu'à ce qu'une autre action soit effectuée.
2. Appuyer sur TIME (TEMPS) pour augmenter la durée du barattage en mode manuel par incréments de 1 minute jusqu'à un maximum de 40 minutes. Lorsque la durée souhaitée est affichée, appuyer sur START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE) pour commencer le barattage.

Remarque : Toujours démarrer l'appareil avant de verser le mélange afin d'éviter sa congélation immédiatement.

3. Lorsque la palette commence à tourner, verser 20 oz (2 tasses) de mélange de crème glacée ou dessert préparé dans le bol isotherme par la goulotte située sur le dessus du couvercle.
4. Votre préparation est en cours.

AVERTISSEMENT : Ne jamais dépasser la capacité maximale de 20 oz. (2-1/2 tasses). Pour garantir une bonne congélation, s'assurer de toujours avoir un minimum de 20 oz (2 tasses) de mélange de crème glacée ou de dessert préparé.

IMPORTANT : Le volume des aliments augmente pendant le processus de congélation. Pour éviter les débordements et le gaspillage, ajuster la recette pour assurer un espace suffisant pour l'ajout ultérieur d'ingrédients supplémentaires dans le bol isotherme.

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS : Si le mélange comprend de la crème fouettée ou de la crème fraîche épaisse, baratter par lots de 20 oz ou 2 tasses pour obtenir une bonne congélation et éviter que le mélange ne déborde du bol.

Mode GELATO, ICE CREAM (CRÈME GLACÉE) ou SORBET

1. Pour programmer GELATO, ICE CREAM (CRÈME GLACÉE) ou SORBET, appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que le choix de dessert souhaité s'allume.

REMARQUE : Pour préparer un yogourt glacé, utiliser le mode ICE CREAM (CRÈME GLACÉE).

2. Appuyer sur le bouton TIME (TEMPS) pour régler le temps de recette par incréments de 1 minute.



3. Lorsque la durée souhaitée apparaît à l'écran, appuyer sur START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE). La palette de mélange commencera à tourner.

Remarque : Toujours démarrer l'appareil avant de verser le mélange afin d'éviter sa congélation immédiatement.

4. Lorsque la palette commence à tourner, verser le mélange de crème glacée ou dessert préparé dans le bol isotherme par la goulotte située sur le dessus du couvercle.
5. Votre préparation est en cours.

REMARQUE : Les ajouts tels que les brisures de chocolat miniatures, le chocolat haché, les bonbons, les fruits ou les noix doivent être coupés en petits morceaux.

6. Avant d'ajouter ces ingrédients, laisser la sorbetière baratter pendant 12 à 20 minutes, selon l'épaisseur du mélange et la quantité traitée.
7. Verser les ingrédients à ajouter au mélange épaissi à l'aide de la goulotte pour crème glacée et ajout d'ingrédients située sur le dessus du couvercle.

IMPORTANT : S'assurer que la palette est bien enfoncée dans le mélange et non sur le dessus des ajouts, et qu'elle continue à baratter pleinement tous les ingrédients dans le bol isotherme.

AVERTISSEMENT : Ne pas remplir excessivement le bol isotherme afin d'éviter tout débordement et tout dommage éventuel à l'appareil.

8. Ne pas laisser la sorbetière sans surveillance pendant le barattage.
9. Il est possible d'ajouter plus de temps pendant le barattage.
10. Lorsque le compteur atteint « 00 », l'appareil émettra cinq (5) sons et arrêtera le barattage. L'écran affichera « 00 » cinq (5) fois et restera allumé pendant trois (3) minutes. Ensuite, l'écran affichera le dernier mode de préparation utilisé.

IMPORTANT : Si le dessert glacé est baratté jusqu'à la consistance désirée avant l'expiration du TEMPS, appuyer sur la touche START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE) pour éteindre la sorbetière.

Remarque : Le bouton MODE peut être enfoncé pour changer de mode avant le processus de mélange. Pendant le processus de mélange, le bouton MODE n'est pas fonctionnel. Pendant le processus de mélange, le temps ne peut être ajusté qu'en fonction du TEMPS.

11. Débrancher la sorbetière de la prise électrique pour l'éteindre.





12. Ouvrir le couvercle. Tirer pour retirer la palette de mélange du couvercle. Retirer le bol isotherme.

AVERTISSEMENT : Ne JAMAIS utiliser une cuillère en métal ou tout autre ustensile métallique pour retirer la crème glacée ou le dessert congelé du bol isotherme, afin d'éviter de rayer la surface antiadhésive.

13. Utiliser une cuillère en plastique ou en bois, ou encore une spatule en plastique ou en caoutchouc pour retirer le dessert congelé du bol isotherme. Placer le mélange dans un contenant hermétique en plastique pour la conservation au congélateur.

14. Inscrire la date de préparation et le type de dessert sur le contenant de conservation.

IMPORTANT : Consommer le dessert congelé fraîchement préparé peu de temps après sa fabrication. Après une ou deux semaines, la structure de la crème glacée se détériore et la saveur pourrait s'atténuer.

AVERTISSEMENT : Pour garantir une saveur optimale, une consistance idéale et éviter d'être malade, ne pas congeler de nouveau et consommer des desserts décongelés partiellement ou en totalité.

Instructions d'entretien pour l'utilisateur

La machine exige peu d'entretien. Elle ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Toute opération d'entretien autre qu'une opération de nettoyage qui exige le démontage de la machine doit être exécutée par un réparateur d'appareils ménagers qualifié.

Instructions d'entretien et de nettoyage

1. Débrancher la sorbetière. Soulever pour retirer le boîtier de commande du couvercle.
2. Nettoyer le socle moteur et le couvercle avec un chiffon humide, doux et non abrasif. Nettoyer le boîtier de commande à l'aide d'un chiffon sec et remettre en place.
3. Ouvrir le couvercle. Tirer pour retirer la palette de mélange du couvercle. Retirer le bol isotherme.
4. Laver la palette de mélange et le bol isotherme à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits nettoyants abrasifs pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
5. La palette de mélange peut être lavée au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



Rangement

1. S'assurer que la sorbetière est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
2. Ne jamais ranger la sorbetière lorsque le bol isotherme est mouillé.
3. Ranger la sorbetière entièrement assemblée avec la palette de mélange propre et le bol isotherme sec dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

Dépannage

Problème : Le MODE sélectionné est incorrect.

Solution : Appuyer sur la touche START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE) pour arrêter le processus de mélange. Appuyer sur la touche MODE jusqu'à ce que le choix de dessert souhaité s'illumine.

Problème : L'appareil s'est arrêté. Le mélange est trop lourd.

Solution : Appuyer sur la touche START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE) et laisser la sorbetière refroidir. Retirer les ingrédients du bol isotherme. Ajuster la recette pour obtenir un mélange plus liquide. Appuyer sur la touche START/PAUSE (DÉMARRER/PAUSE) pour terminer le barattage.

Problème : Le mélange final est trop liquide.

Solution : Remettre le bol isotherme dans le congélateur. Ajuster la recette, puis reprendre le barattage.

Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit,

pendant la période de la garantie. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

Exclusions :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de

toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre

adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

CRUX[®]



MERCI D'AVOIR CHOISI CRUX

CRUX[®]

VIVRE ET MANGER HAUT EN COULEUR.

Nous croyons que cuisiner est un moyen d'expression personnel, nous avons donc créé une collection aux teintes stimulant la bonne humeur, colorées et expressives autant que vous l'êtes. Que vous prépariez un repas de semaine pour votre famille ou de délicieuses petites douceurs pour vos amis, notre collection au design artistique vous permet de vous réaliser en cuisine.

**For customer service questions or comments
1-866-832-4843**

**For Recipes and Cooking tips
cruxkitchen.com**

**Pour les questions ou commentaires au service à la clientèle
1-866-832-4843**

**Pour les recettes et conseils de cuisine
cruxkitchen.com**



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA

17465 17466 Rev. 3

Made in China / Fabriqué en Chine