



ICED°
METHOD

by StefanoChef

ICED · 11

Graffi, Residui e Rumori Anomali nella Dolci

Quando preoccuparsi e quando no

Tefal Dolci • Moulinex Dolci • Ninja Creami

Chef italiano • Creatore del metodo ICED • Ristorante in Moravia

facebook.com/groups/icedmethod

TikTok: @icedmethod • www.icedmethod.com

Graffi, residui e rumori anomali

Noti graffi dentro le ciotole Tritan? Residui scuri sulla lama o nel gelato? Rumori metallici durante la lavorazione? Ecco le cause e le soluzioni per la Dolci.

Graffi all'interno delle ciotole Tritan

Perché succede

- La superficie congelata non era livellata: la lama rotante incontra resistenza irregolare
- Ingredienti sbagliati: processare solo acqua/ghiaccio senza grassi, zuccheri o addensanti stressa la lama
- La lama magnetica potrebbe non essere agganciata correttamente al coperchio

Cosa fare

- Verificare che la lama sia agganciata correttamente al coperchio (click magnetico)
- Usare sempre ingredienti corretti: mai solo acqua o ghiaccio puro
- Controllare che la superficie sia livellata prima di processare
- Se i graffi peggiorano: contattare assistenza (15 anni di garanzia riparabilità)

Residui scuri sulla lama o nel gelato

All'interno della macchina c'è del lubrificante alimentare che facilita il funzionamento del meccanismo elevatore. Con l'uso, piccole quantità possono fuoriuscire.

■ Se trovi residui scuri/untuosi nel gelato: **non mangiarlo**. NON processare acqua e sapone per pulire il meccanismo: il sapone degrada il lubrificante. Contattare assistenza Tefal/Moulinex.

Rumori metallici anomali

La Dolci è rumorosa per natura (fino a 85 dB), ma se senti rumori metallici di sfregamento o cigolio, potrebbe indicare un problema con la lama o il meccanismo.

- Spegnerne immediatamente la macchina
- Verificare che la lama sia integra e ben agganciata
- Verificare che non ci siano pezzi di cibo duro (noci intere, frutta congelata non frullata) che bloccano la lama
- Se il problema persiste: non continuare a usare la macchina. Contattare assistenza

Unisciti alla community ICED Method per ricette, guide e supporto:
facebook.com/groups/icedmethod