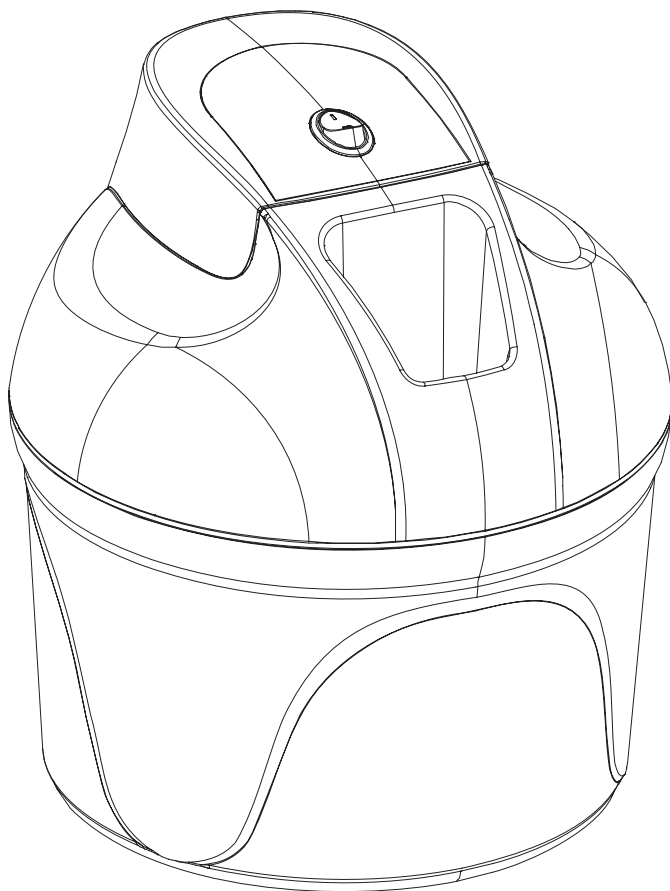


GLASSMASKIN ISKREMMASKIN JÄÄTELÖKONE ISMASKINE



Tillverkat för Biltema Sweden AB, Garnisonsgatan 26, 254 66 Helsingborg. Tel: +46-42 600 45 00.

Importör: Biltema Norge AS, Postboks 74, 3401 Lier. Tlf: +47-32 84 91 10.

Maahantuojat/Importör: Biltema Suomi Oy, Itäruuskontie 2, FIN-00750 Helsinki/Helsingfors. Puh.: +358-207 609 609

Importør: Biltema Danmark A/S, Boks 175, 9230 Svenstrup J, Tlf.: +45 70 80 77 70
www.biltema.com



GLASSMASKIN

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. INTRODUKTION
2. TEKNISKA DATA
3. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE
4. SÄKERHETSINFORMATION
5. ÖVERSIKTSBILD
6. ANVÄNDNING
7. SERVICE OCH UNDERHÅLL
8. AVFALLSHANTERING

1. INTRODUKTION

Denna manual ska läsas före användning och sparas för framtida behov. Var särskilt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna och varningar.

2. TEKNISKA DATA

Spänning: 230 V~50 Hz

Effekt: 12 W

Volym: 1,5 l

Produktionsklass II

3. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Denna glassmaskin är avsedd för framställning av glass och sorbet för hushållsändamål. Endast för inomhusbruk. Produkten får inte användas för annat ändamål än det som beskrivs i denna manual.

4. SÄKERHETSINFORMATION

WARNING! Läs alltid säkerhetsföreskrifterna före installation och användning.

4.1 Säkerhetsföreskrifter

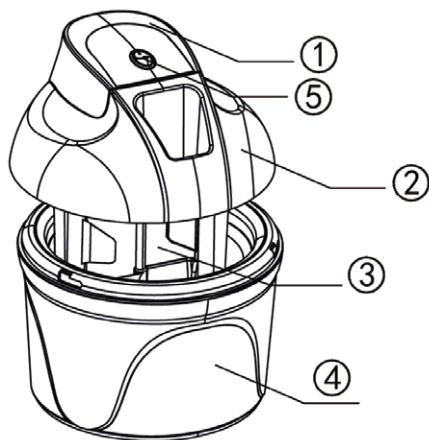
- Läs alltid manualen före användning.
- Kontrollera att produktens spänning överensstämmer med eluttaget.
- Använd inte produkten om du är trött eller påverkad av droger, alkohol eller medicin.
- Produkten får inte modifieras eller byggas om.
- Fatta tag i stickkontakten när du ska dra ut den från eluttaget. Dra aldrig i elkabeln.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten eller annan vätska och skölj den inte under rinnande vatten.

- Placera aldrig behållare med vätska, t.ex. vaser, på eller nära produkten. Om vätska spills på produkten ska den omedelbart kopplas bort från elnätet.
- Rör inte produkten med blöta händer.
- Utsätt aldrig produkten för regn, vatten, solljus eller stark hetta.
- Placera aldrig produkten på heta ytor eller i närheten av öppen låga.
- Placera produkten på plats med god ventilation och se till att produkten inte övertäcks.
- Kontrollera att produkten är hel före användning. Använd aldrig produkten om någon del är skadad.
- Stäng av produkten när den inte används.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med produkten.
- Kontrollera att elkabeln inte är klämd.
- Låt inte elkabeln komma i kontakt med våta ytor.
- Låt aldrig sladden hänga ner över bordskant eller arbetsyta där produkten är placerad.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av person som har bristande erfarenhet och kunskap om dess användning, om de inte innan har instruerats av någon person med ansvar för deras säkerhet.
- Apparaten får ej vara ansluten till vägguttag då delar sätts på eller tas bort samt vid rengöring.
- Använd endast rekommenderade originaltillbehör.
- Vidrör inte rörliga delar på produkten.
- Produkten får endast användas inomhus.
- Lämna aldrig produkten obevakad.
- Produkten är ingen leksak.
- Produkten får endast användas för avsett bruk.

4.2 Särskilda risker

- Se alltid till att produkten är ordentligt rengjord innan användning.
- Frys aldrig om glass som varit helt eller delvis tinad.
- För att undvika frostsador, skydda händerna då frysskålen plockas ur frysen.
- Använd inte produkten om skålen skadats så att frysvätska läcker ut. Frysvätskan är inte giftig.

5. ÖVERSIKTSBILD



1. Motor
2. Lock
3. Omrörare
4. Frysskål
5. På/av-knapp

6. ANVÄNDNING

Uppackning

WARNING! Låt inte barn leka med förpackningsplasten. Risk för kvävning.

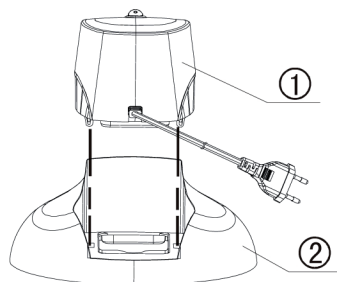
Kontrollera att alla delar medföljer och att de är hela. Efter uppackning, ta undan allt emballage och lämna till återvinning.

Innan användning

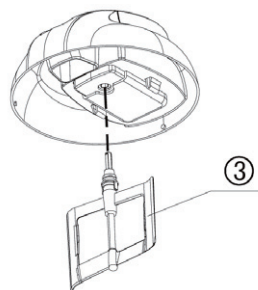
1. Rengör produkten enligt avsnittet Rengöring innan den används.
2. Frysskålen skall ligga i frysen 8–12 timmar innan glass kan göras. Frysen ska ha en temperatur på minst -18 °C.
3. Förbered glassmixen och ställ den i kylskåpet så att den är kall när den hälls i glassmaskinen.

Göra glass/sorbet

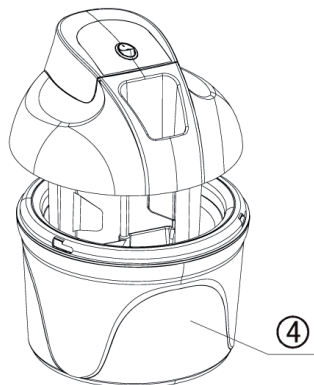
1. Placera motorn i locket. Ett klickljud talar om att enheterna är på plats.



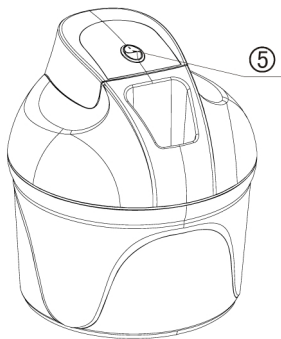
2. Sätt i omröraren.



3. Ta ut frysskålen ur frysen.
4. Sätt i lock/motor i skålen. Se till att spåren i locket passar i spåren på skålen och vrid försiktigt medurs så att locket låses fast.



5. Starta glassmaskinen.
OBS! Starta maskinen innan glassmeten hälls i för att undvika att smeten fryser fast runt kanterna på skålen.



6. Häll i glassmeten (helst kylskåpskall) genom hålet i locket ner i frysskålen.

OBS! Lämna alltid minst 4 cm upp till toppen på skålen eftersom glassmeten expanderar under frysprocessen.

7. Kör glassmaskinen tills smeten är frusen eller till önskad konsistens. Detta brukar ta mellan 15–30 min.

Viktigt! För att undvika att glassmeten fastnar längs skålens kanter skall motorn vara igång under hela frysprocessen. Omrörarens rotationsriktning byter automatiskt då smeten blir för tjock. Stäng av maskinen om röraren byter rotationsriktning hela tiden. Motorn har ett överhettningsskydd som stänger av motorn om den blir överhettad. Stäng då av maskinen, dra ut nätsladden och låt maskinen svalna.

8. När glassen är klar – stäng av maskinen och lyft av lock/motor-delen.
9. Servera eller lägg i annan behållare som kan läggas i frysen.

Viktigt! Använd aldrig verktyg av metall för att ta ur glassen ur frysskålen.

Tips

Förvara frysskålen i frysen så du alltid är redo att göra glass eller sorbet. Placera frysskålen i en plastpåse och ställ den upprätt i frysen. Se till att frysskålen är helt torr innan den ställs i frysen.

Kontrollera att frysskålen är hel och inte läcker. För bästa resultat rekommenderas att glass-

meten är kylskåpskall då den hälls i glassmaskinen.

Alkohol i glassmeten försvårar frysprocessen och kräver därmed längre frystid. Resultatet blir inte alltid optimalt.

7. SERVICE OCH UNDERHÅLL

Rengöring

- Stäng av maskinen och dra ut nätsladden från vägguttaget.

OBS! Använd aldrig någon form av slipmedel eller stålull. Inga delar får diskas i diskmaskin.

Frysskålen

- Låt frysskålen nå rumstemperatur innan den rengörs.
- Diska insidan av frysskålen. Doppa inte ner skålen helt i vatten.
- Torka skålen nogga.

Omrörare

- Ta bort röraren från motordelen.
- Diska röraren nogga.

Lock

- Ta bort locket från motordelen.
- Rengör locket nogga.

Motordel

OBS! Motordelen och nätsladd får aldrig komma i kontakt med vatten.

- Torka av motordelen med fuktig trasa och torka den därefter helt torr.

8. AVFALLSHANTERING

El-avfall

Förbrukade elektriska och elektroniska produkter, däribland alla typer av batterier, ska lämnas till avsett insamlingsställe för återvinning. (Enligt direktiv 2012/19/EU och 2006/66/EC).



RECEPT

OBS! Sätt in frysskålen i frysen minst 8 timmar innan du ska göra glass.

Grundrecept**Ingredienser**

Mjölk	3,5 dl
Vispgrädd	1,5 dl
Socker	50 g

Gör så här

1. Vispa grädden.
2. Blanda försiktigt i mjölk och socker.
3. Ställ glassmeten i kylskåp och låt den bli kylskåpskall innan den hälls i glassmaskinen.
4. Ta ut frysskålen och sätt ihop glassmaskinen.
5. Starta maskinen och häll i smeten.

Jordgubbsglass**Ingredienser**

Färska jordgubbar	200 g
Mjölk	1,9 dl
Vispgrädd	1,2 dl
Socker	40 g

Gör så här

1. Mosa jordgubbarna.
2. Vispa grädden.
3. Blanda försiktigt i de mosade jordgubbarna, mjölk och socker.
4. Ställ glassmeten i kylskåp och låt den bli kylskåpskall innan den hälls i glassmaskinen.
5. Ta ut frysskålen och sätt ihop glassmaskinen.
6. Starta maskinen och häll i smeten.

Chokladglass**Ingredienser**

Choklad	70 g
Mjölk	2,7 dl
Vispgrädd	1,7 dl
Socker	40 g

Gör så här

1. Värm upp mjölk och socker.
2. Lägg i chokladen så att den smälter.
3. Vispa grädden.
4. Blanda försiktigt ihop alla ingredienserna.
5. Ställ glassmeten i kylskåp och låt den bli kylskåpskall innan den hälls i glassmaskinen.
6. Ta ut frysskålen och sätt ihop glassmaskinen.
7. Starta maskinen och häll i smeten.

Yoghurtglass, 4 pers**Ingredienser**

100 g hallon
100 g jordgubbar
3 dl yoghurt naturell
1½ dl strösocker
1 msk citronsaft

Gör så här

1. Mixa bären (tina frysta bär) med citronsaft och socker. Blanda med yoghurten.
2. Starta maskinen och häll i smeten.

Citronsorbet, 4 pers**Ingredienser**

3 dl vatten
1½ dl strösocker
1½ dl citronsaft, färskpressad
1 äggvita ev.

Gör så här

1. Blanda vatten och socker i en kastrull och sjud i 2-3 minuter. Låt svalna.
2. Blanda citronsaften med sockerlagen.
3. Rör ev ned en uppvispad äggvita för en krämigare konsistens.
4. Starta maskinen och häll i smeten.

ISKREMMASKIN

INNHold

1. INNLEDNING
2. TEKNISKE DATA
3. BRUKSOMRÅDE
4. SIKKERHETSINFORMASJON
5. OVERSIKTSBILDE
6. BRUK
7. SERVICE OG VEDLIKEHOLD
8. AVFALLSHÅNDTERING

1. INNLEDNING

Denne bruksanvisningen skal leses før bruk og tas vare på for framtidige oppslag. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsforskriftene og advarslene.

2. TEKNISKE DATA

Spennings: 230 V~50 Hz
 Effekt: 12 W
 Volum: 1,5 l
 Produksjonsklasse II

3. BRUKSOMRÅDE

Denne iskremmaskinen er beregnet for å lage iskrem og sorbet for husholdningsformål. Kun for innendørs bruk. Produktet må ikke brukes for andre formål enn det som er beskrevet i denne bruksanvisningen.

4. SIKKERHETSINFORMASJON

ADVARSEL! Les alltid sikkerhetsforskriftene før installasjon og bruk.

4.1 Sikkerhetsforskrifter

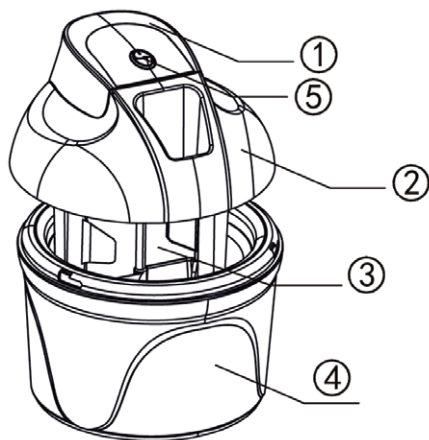
- Les alltid bruksanvisningen før bruk.
- Kontroller at produktets spenning er i samsvar med strømuttaket.
- Bruk ikke produktet dersom du er trett eller påvirket av alkohol, medisin eller andre medikamenter.
- Produktet må ikke modifiseres eller bygges om.
- Grip tak i støpselet når du skal trekke dette ut av stikkontakten. Dra aldri i kabelen.

- Senk aldri produktet ned i vann eller annen væske, og skyll det ikke under rennende vann.
- Plasser aldri beholder med væske, f.eks. en vase, på eller nær produktet. Dersom væske søles på produktet, skal det straks kobles fra strømmettet.
- Berør ikke produktet med våte hender.
- Utsett aldri produktet for regn, vann, sollys eller sterk varme.
- Plasser aldri produktet på varme flater eller i nærheten av åpen ild.
- Plasser produktet på et sted med god ventilasjon, og se til at det ikke tildekkes.
- Kontroller at produktet er helt før bruk. Bruk aldri produktet om en del er skadet.
- Slå av produktet når det ikke er i bruk.
- Pass på at små barn ikke leker med produktet.
- Kontroller at ledningen ikke kommer i klem.
- La ikke ledningen komme i kontakt med våte flater.
- La aldri ledningen henge ned over en bordkant eller arbeidsflate der produktet er plassert.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller av en person med manglende erfaring og kunnskap om bruken, med mindre disse på forhånd har blitt instruert av en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Apparatet må ikke være koblet til et strømuttak når deler settes på eller tas av og heller ikke ved rengjøring.
- Bruk kun anbefalte originaltilbehør.
- Berør ikke bevegelige deler på produktet.
- Produktet skal kun brukes innendørs.
- Gå aldri fra produktet uten tilsyn.
- Produktet er ikke et leketøy.
- Produktet skal kun brukes for tiltenkt formål.

4.2 Spesielle risikoer

- Se alltid til at produktet er ordentlig rengjort før bruk.
- Frys aldri på nytt iskrem som har vært helt eller delvis tint.
- For å unngå frostskaader, beskytt hendene når fryseskålen tas ut av fryseren.
- Bruk ikke produktet derom skålen er skadet slik at frysevæske lekker ut. Frysevæsken er ikke giftig.

5. OVERSIKTSBILDE



1. Motor
2. Lokk
3. Omrører
4. Fryseskål
5. På/av-knapp

6. BRUK

Oppakking

ADVARSEL! La ikke barn leke med emballasje-plasten. Risiko for kvelning.

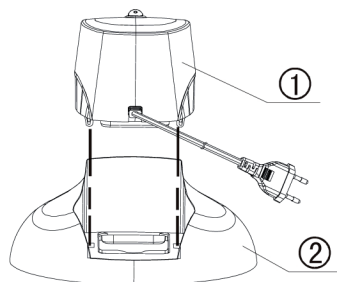
Kontroller at alle deler medfølger, og at de er hele. Fjern all emballasje etter oppakking, og lever den til gjenvinning.

Før bruk

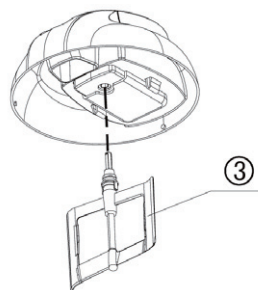
1. Rengjør produktet før det tas i bruk som beskrevet i avsnittet Rengjøring.
2. Fryseskålen skal ligge i fryseren 8–12 timer før iskrem kan lages. Fryseren skal ha en temperatur på minst -18 °C.
3. Tilbered iskremblandingen, og sett den i kjøleskapet slik at den er kald når den helles i iskremmaskinen.

Lage is/sorbet

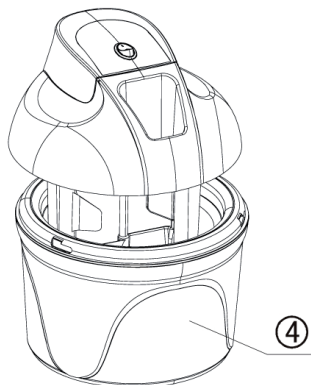
1. Plasser motoren i lokket. En klikkelyd varsler om at enhetene er på plass.



2. Sett i omrøreren.

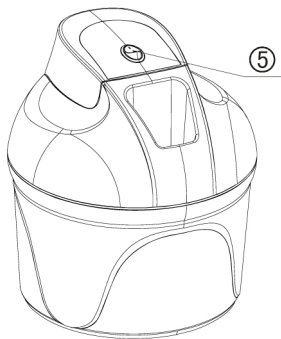


3. Ta fryseskålen ut av fryseren.
4. Sett lokk/motor i skålen. Se til at sporene i lokket passer i sporene på skålen, og vri forsiktig med klokka slik at lokket låses fast.



5. Slå på iskremmaskinen.

OBS! Slå på maskinen før isrøren helles i for å unngå at røren fryser fast rundt kantene på skålen.



6. Hell i isrøren (helst kjøleskapskald) gjennom hullet i lokket ned i fryseskålen.

OBS! La det alltid være igjen minst 4 cm opp til toppen på skålen fordi isrøren ekspanderer under fryseprosessen.

7. Kjør iskremmaskinen til røren er frosset eller til ønsket konsistens. Dette tar vanligvis mellom 15–30 minutter.

Viktig! For at isrøren ikke skal sette seg fast langs skålens kanter, la motoren være i gang under hele fryseprosessen. Omrøreren roter automatisk når røren blir for tykk. Slå av maskinen dersom omrøreren skifter rotasjonsretning hele tiden. Motoren har et overopphetingsvern som slår av motoren dersom den blir overopphetet. Slå da av maskinen, trekk ut støpselet, og la maskinen avkjøles.

8. Når iskremen er ferdig – slå av maskinen, og løft av lokk/motor-delen.
9. Server eller legg i annen beholder som kan legges i fryseren.

Viktig! Bruk aldri redskap av metall for å ta iskremen ut av fryseskålen.

Tips

Oppbevar fryseskålen i fryseren så du alltid er klar for å lage iskrem eller sorbet. Plasser fryseskålen i en plastpose, og sett den opprett i fryseren.

Se til at fryseskålen er helt tørr før den settes i fryseren.

Kontroller at fryseskålen er hel og ikke lekker. For best resultat bør isrøren være kjøleskapskald når den helles i iskremmaskinen. Alkohol i isrøren vanskeliggjør fryseprosessen og krever dermed lengre frysetid. Resultatet blir ikke alltid optimalt.

7. SERVICE OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring

- Slå av maskinen, og trekk støpselet ut av stikkkontakten.

OBS! Bruk aldri noen som helst form for slippemiddel eller stålull. Ingen deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

Fryseskålen

- La fryseskålen få romtemperatur før den rengjøres.
- Vask innsiden av fryseskålen. Dypp ikke skålen helt ned i vann.
- Tørk skålen grundig.

Omrører

- Fjern omrøreren fra motordelen.
- Vask omrøreren grundig.

Lokk

- Fjern lokket fra motordelen.
- Rengjør lokket grundig.

Motordel

OBS! Motordelen og nettleidingen må aldri komme i kontakt med vann.

- Tørk av motordelen med en fuktig klut, og tørk den deretter helt tørr.

8. AVFALLSHÅNDTERING

EE-avfall

Brukte elektriske og elektroniske produkter, deriblant alle typer batterier, skal leveres til gjenvinning på eget innsamlingssted. (I henhold til direktiv 2012/19/EU og 2006/66/EC).



OPPSKRIFTER

OBS! Sett fryseskålen i fryseren minst 8 timer før bruk.

Basisoppskrifter**Ingredienser**

Melk.	3,5 dl
Kremfløte.	1,5 dl
Sukker.	50 g

Gjør slik:

1. Visp fløten.
2. Bland forsiktig i melk og sukker.
3. Sett isrøren i kjøleskap, og la den bli kjøleskapskald før den helles i iskremmaskinen.
4. Ta ut fryseskålen, og sett sammen iskremmaskinen.
5. Slå på maskinen, og hell i røren.

Jordbæris**Ingredienser**

Friske jordbær.	200 g
Melk.	1,9 dl
Kremfløte.	1,2 dl
Sukker.	40 g

Gjør slik:

1. Mos jordbærene.
2. Visp fløten.
3. Bland forsiktig i moste jordbær, melk og sukker.
4. Sett isrøren i kjøleskap, og la den bli kjøleskapskald før den helles i iskremmaskinen.
5. Ta ut fryseskålen, og sett sammen iskremmaskinen.
6. Slå på maskinen, og hell i røren.

Sjokoladeis**Ingredienser**

Sjokolade.	70 g
Melk.	2,7 dl
Kremfløte.	1,7 dl
Sukker.	40 g

Gjør slik:

1. Varm opp melk og sukker.
2. Legg i sjokoladen slik at den smelter.
3. Visp fløten.
4. Bland forsiktig sammen alle ingrediensene.
5. Sett isrøren i kjøleskap, og la den bli kjøleskapskald før den helles i iskremmaskinen.
6. Ta ut fryseskålen, og sett sammen iskremmaskinen.
7. Slå på maskinen, og hell i røren.

Yoghurtis, 4 pers**Ingredienser**

100 g bringebær
100 g jordbær
3 dl yoghurt naturell
1½ dl strøsukker
1 ss sitronsaff

Gjør slik:

Bland bærene (tin fryste bær) med sitronsaff og sukker. Bland med yoghurten.
Slå på maskinen, og hell i røren.

Sitronsbet, 4 pers**Ingredienser**

3 dl vann
1½ dl strøsukker
1½ dl sitronsaff, ferskpresset
1 egghvite (kan utelates)

Gjør slik:

Bland vann og sukker i en kasserolle, og la det syde i 2-3 minutter. La avkjøles.
Bland sitronsaff med sukkerlake. Rør eventuelt i en vispet egghvite for en mer kremaktig konsistens. Slå på maskinen, og hell i røren.

JÄÄTELÖKONE

SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO
2. TEKNISET TIEDOT
3. KÄYTTÖKOHEET
4. TURVALLISUUSTIEDOT
5. YLEISKUVA
6. KÄYTTÄMINEN
7. HUOLTO JA KUNNOSSAPITO
8. YMPÄRISTÖ

1. JOHDANTO

Lue käyttöohje ja säästä se tulevaa käyttöä varten. Kiinnitä huomiota erityisesti turvallisuusohjeisiin ja varoituksiin:

2. TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V~ 50 Hz
 Teho: 12 W
 Tilavuus: 1,5 l
 Tuotantoluokka II

3. KÄYTTÖKOHEET

Tämä jäätelökone on tarkoitettu jäätelön ja sorbetin valmistamiseen kotikäytössä. Vain sisäkäyttöön. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.

4. TURVALLISUUSTIEDOT

VAROITUS! Lue turvaohjeet aina ennen asen-
 tamista ja käyttämistä.

4.1 Turvallisuusohjeet

- Lue käyttöohje aina ennen käyttämistä.
- Tarkista, että tuote on yhteensopiva jännit-
 teensyötön kanssa.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt tai huu-
 meiden, alkoholin tai lääkkeiden vaikutuk-
 sen alainen.
- Tuotteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä
 pistokkeesta. Älä koskaan vedä sähköjoh-
 dosta.
- Tuotetta ei saa upottaa veteen tai muihin
 nesteisiin. Sitä ei saa huuhdella juoksevilla
 vedellä.

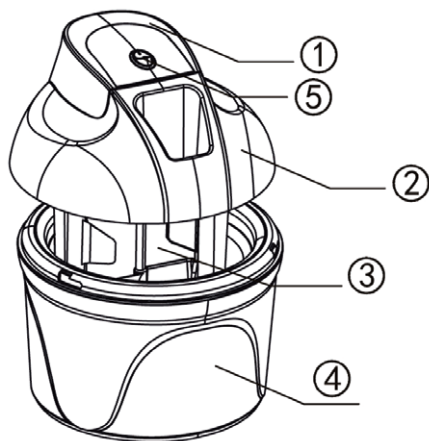
- Älä aseta laitteen päälle tai lähelle nestettä
 sisältäviä astioita, kuten maljakoita. Jos
 laitteeseen roiskuu nestettä, irrota heti
 pistoke sähköpistorasiasta.
- Älä koske laitteeseen märin käsin.
- Älä koskaan altista tuotetta sateelle, ved-
 elle, auringonpaisteelle tai voimakkaalle
 kuumuudelle.
- Älä aseta tuotetta kuumalle pinnalle tai
 avotulen lähelle.
- Aseta tuote paikkaan, jossa on hyvä ilman-
 vaihto. Varmista, että tuotetta ei peitetä.
- Tarkista ennen käyttämistä, että laite on
 ehjä. Älä käytä tuotetta, jos joku sen osa on
 vahingoittunut.
- Katkaise tuotteesta virta, kun sitä ei käytetä.
- Pieniä lapsia on valvottava, jotta he eivät
 leiki tuotteella.
- Tarkista, että sähköjohto ei ole jäänyt pu-
 ristuksiin.
- Älä anna sähköjohdon koskettaa märkeä
 pintoja.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai
 työtason reunalta.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu lasten tai
 sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit
 tai fyysiset tai henkiset kyvyt ovat rajoit-
 tuneita, eikä myöskään sellaisten henkilöiden
 käyttöön, joilla ei ole riittävästi kokemusta lait-
 teesta tai taitoa sen käyttämiseksi, ellei heidän
 turvallisuudestaan vastaava henkilö ole sitä
 ennen antanut neuvoja laitteen käytöstä.
- Laite ei saa olla yhdistetty sähköpistora-
 siaan, kun osia kiinnitetään tai irrotetaan tai
 puhdistamisen aikana.
- Käytä vain suositeltuja alkuperäisiä va-
 rusteita.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin.
- Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.
- Älä koskaan jätä laitetta toimimaan ilman
 valvontaa.
- Laite ei ole leikkikalua.
- Laitetta saa käyttää vain sen käyttötarkoi-
 tukseen.

4.2 Erityiset vaarat

- Varmista ennen käyttämistä, että laite on
 puhdistettu kunnolla.
- Älä jäädytä jäätelöä uudelleen, jos se on
 sulanut kokonaan tai osittain.
- Paleltumien välttämiseksi suojaa kädet,
 kun otat jäädytyskulhon pois pakastimesta.
- Älä käytä laitetta, jos kulho on vaurioitunut

ja jäädytysnestettä vuotaa ulos. Jäädytysneste ei ole myrkyllistä.

5. YLEISKUVA



1. Moottori
2. Kansi
3. Sekoittaja
4. Jäädytyskulho
5. Virtapainike

6. KÄYTTÄMINEN

Purkaminen pakkauksesta

VAROITUS! Älä anna lasten leikkiä pakkausmuovilla. Tukehtumisvaara.

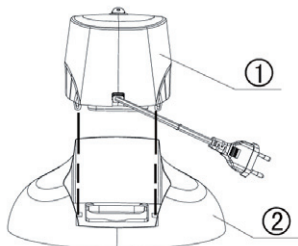
Tarkista, että kaikki osat sisältyvät toimitukseen ja että ne ovat ehjiä. Kun laite on otettu esiin pakkauksesta, ota kaikki pakkausmateriaali talteen ja toimita se kierrätykseen.

Ennen käyttämistä

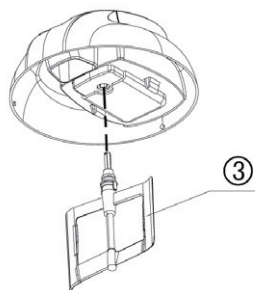
1. Puhdista laite ennen käyttämistä. Puhdistaminen-kohdassa kuvatulla tavalla.
2. Jäädytyskulhon on oltava pakastimessa 8–12 tuntia ennen jäätelön valmistamista. Pakastimen lämpötilan on oltava vähintään -18 °C.
3. Valmista jäätelömassa ja anna sen jäähtyä jääkaapissa, jotta se on kylmää, kun se kaadetaan jäätelökoneeseen.

Jäätelön tai sorbetin tekeminen

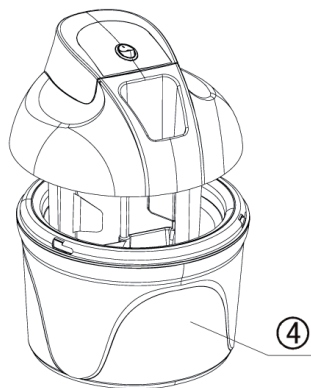
1. Kiinnitä moottori kanteen. Kun osat ovat oikein paikoillaan, kuuluu napsahdava ääni.



2. Kiinnitä sekoittaja paikalleen.

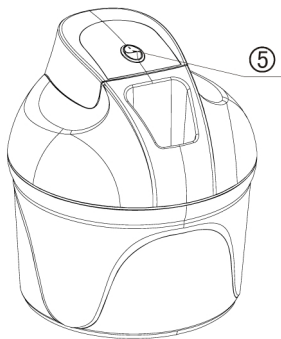


3. Ota jäädytyskulho pois pakastimesta.
4. Aseta kulhoon kansi ja moottori. Kohdista kannen ura kulhon uraan. Lukitse kansi kääntämällä varovaisesti myötäpäivään.



5. Käynnistä jäätelökone.

HUOMIO! Käynnistä kone ennen jäätelömassan kaatamista kulhoon, jotta massa ei jäädy kiinni kulhon reunoihin.



6. Kaada mieluiten jääkaappikylmä jäätelömassa jäädytyskulhoon sen kannen aukosta.

HUOMIO! Kulhoon on jäätävä vähintään 4 cm tyhjää tilaa, koska jäätelömassa laajenee jäätyessään.

7. Anna jäätelökoneen käydä, kunnes massa on jäähtynyt tai sen koostumus on oikeanlainen. Aikaa kuluu yleensä 15–30 minuuttia.

Tärkeää! Moottorin tulee käydä jäädyttämisen aikana, jotta jäätelömassa ei tartu kiinni kulhon reunoihin. Sekoittajan pyörimissuunta vaihtuu automaattisesti, kun massasta tulee liian paksua. Jos pyörimissuunta vaihtuu jatkuvasti, pysäytä laite.

Moottorista sammutetaan virta automaattisesti, jos se ylikuumenee. Sammuta tällöin laite, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

8. Kun jäätelö on valmista, sammuta laite ja nosta kansi/moottoriosia irti.
9. Tarjoile jäätelöä tai laita se toiseen astiaan, jonka voi laittaa pakastimeen.

Tärkeää! Älä koskaan irrota jäätelöä jäädytyskulhosta metallisella keittiövälineellä.

Vihje

Säilytä jäädytyskulhoa pakastimessa, jotta olet aina valmis tekemään jäätelöä tai sorbettia. Laita jäädytyskulho muovipussissa pystyasentoon pakastimessa.

Varmista ennen jäädytyskulhon laittamista pakastimeen, että se on täysin kuiva.

Tarkista, että jäädytyskulho on ehjä ja että se ei vuoda.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi jäätelömas-

san tulee olla jääkaappikylmää, kun se kaadetaan jäätelökoneeseen.

Jäätelömassan sisältämä alkoholi vaikeuttaa jäätymistä. Tällöin jäätymiseen kuluva aika pitenee. Tuloksesta ei aina tule paras mahdollinen.

7. HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

Puhdistaminen

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta.

HUOMIO! Älä koskaan käytä mitään hiovaa ainetta tai teräsvillaa. Mitään osaa ei saa pestä astianpesukoneessa.

Jäädytyskulho

- Anna jäädytyskulhon lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen sen puhdistamista.
- Pese jäädytyskulhon sisäpuoli. Älä upota kulhoa veteen kokonaan.
- Kuivaa kulho huolellisesti.

Sekoittaja

- Irrota sekoittaja moottoriosasta.
- Pese sekoittaja huolellisesti.

Kansi

- Irrota kansi moottoriosasta.
- Puhdista kansi huolellisesti.

Moottoriosia

HUOMIO! Moottoriosia ja virtajohto eivät saa päästä kosketukseen veden kanssa.

- Pyyhi moottoriosia kostealla kankaalla ja kuivaa se huolellisesti.

8. YMPÄRISTÖ

Elektroniikkajäte

Käytetyt sähkö- ja elektroniset laitteet, myös kaikki akut ja paristot, on toimitettava kierrätykseen. (Direktiivien 2012/19/EU ja 2006/66/EC mukaisesti).



VALMISTUSOHJEITA

HUOMIO! Jäädätyskulhon on oltava pakastimessa vähintään 8 tuntia ennen käyttämistä.

Perusohje**Aineosat**

Maitoa	3,5 dl
Kuohukermaa	1,5 dl
Sokeria	50 g

Tee näin

1. Vaahdota kerma.
2. Sekoita maito ja sokeri kermavaahdon joukkoon varovasti.
3. Laita jäätelömassa jääkaappiin, jotta se jäähtyy ennen sen kaatamista jäätelökoneeseen.
4. Ota jäädätyskulho pois pakastimesta ja kokoa jäätelökone.
47. Käynnistä kone ja kaada massa kulhoon.

Mansikkajäätelö**Aineosat**

Tuoreita mansikoita	200 g
Maitoa	1,9 dl
Kuohukermaa	1,2 dl
Sokeria	40 g

Tee näin

1. Soseuta mansikat.
2. Vaahdota kerma.
3. Sekoita soseutetut mansikat, maito ja sokeri kermavaahdon joukkoon varovasti.
4. Laita jäätelömassa jääkaappiin, jotta se jäähtyy ennen sen kaatamista jäätelökoneeseen.
5. Ota jäädätyskulho pois pakastimesta ja kokoa jäätelökone.
6. Käynnistä kone ja kaada massa kulhoon.

Suklaajäätelö**Aineosat**

Suklaata	70 g
Maitoa	2,7 dl
Kuohukermaa	1,7 dl
Sokeria	40 g

Tee näin

1. Lämmitä maito ja sokeri.
2. Lisää suklaa joukkoon ja anna sen sulaa.
3. Vaahdota kerma.
4. Sekoita kaikki ainekset keskenään varovasti.
5. Laita jäätelömassa jääkaappiin, jotta se jäähtyy ennen sen kaatamista jäätelökoneeseen.
6. Ota jäädätyskulho pois pakastimesta ja kokoa jäätelökone.
7. Käynnistä kone ja kaada massa kulhoon.

Jogurttijäätelö, 4 annosta**Aineosat**

100 g vadelmia
100 g mansikoita
3 dl luonnonjogurttia
1½ dl hienosokeria
1 rkl sitruunamehua

Tee näin

Jos käytät pakastemarjoja, anna niiden sulaa. Sekoita marjojen joukkoon sitruunamehu ja sokeri. Sekoita jogurtti joukkoon. Käynnistä kone ja kaada massa kulhoon.

Sitruunasorbetti, 4 annosta**Aineosat**

3 dl vettä
1½ dl hienosokeria
1½ dl vastapuristettua sitruunamehua
1 munanvalkuainen (voidaan jättää pois)

Tee näin

Sekoita sokeri ja vesi kattilassa. Anna poreilla 2–3 minuuttia. Anna jäähtyä. Sekoita sitruunamehu sokeriliemeen. Jos haluat rakenteesta kermaisemman, sekoita joukkoon vatkattu kananmuna. Käynnistä kone ja kaada massa kulhoon.

ISMASKINE

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. INTRODUKTION
2. TEKNISKE DATA
3. ANVENDELSESOMRÅDE
4. SIKKERHEDSINFORMATION
5. OVERSIGTSBILLEDE
6. ANVENDELSE
7. SERVICE OG VEDLIGEHOLDELSE
8. AFFALDSHÅNDTERING

1. INTRODUKTION

Læs manualen før ibrugtagning og gem den til senere brug. Vær især opmærksom på sikkerhedsforskrifterne og advarsler.

2. Tekniske data

Spænding: 230 V~50 Hz
 Effekt: 12 W
 Rumfang: 1,5 l
 Produktionsklasse II

3. ANVENDELSESOMRÅDE

Denne ismaskine er beregnet til fremstilling af is og sorbet til husholdningsformål. Kun til indendørs brug. Produktet må ikke bruges til andet end det formål, der beskrives i denne manual.

4. SIKKERHEDSINFORMATION

ADVARSEL! Læs altid sikkerhedsforskrifterne inden installation og brug.

4.1 Sikkerhedsforskrifter

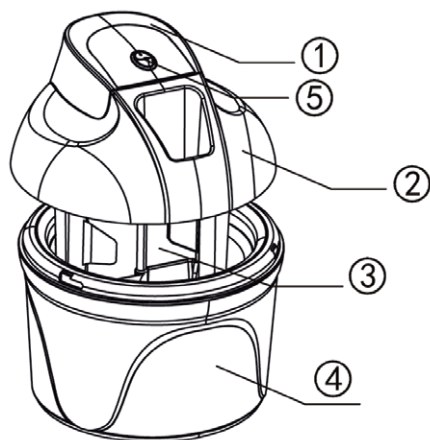
- Læs altid manualen inden brug.
- Kontroller, at produktets spænding er i overensstemmelse med stikkontakten.
- Brug ikke produktet, hvis du er træt eller påvirket af stoffer, alkohol eller medicin.
- Produktet må ikke modificeres eller bygges om.
- Hold i stikket, når det skal trækkes ud af stikkontakten. Træk aldrig i ledningen.
- Kom aldrig produktet i vand eller andre væsker, og skyl det ikke under rindende vand.

- Anbring aldrig beholdere med væske, f.eks. vaser, på eller i nærheden af produktet. Hvis der spildes væske på produktet, skal det omgående kobles fra elnettet.
- Rør ikke ved produktet med våde hænder.
- Udsæt aldrig produktet for regn, vand, sollys eller stærk varme.
- Anbring aldrig produktet på varme flader eller i nærheden af åben ild.
- Anbring produktet på et sted med god ventilation, og sørg for, at produktet ikke bliver tildækket.
- Kontroller, at produktet er helt inden brug. Brug aldrig produktet, hvis nogen del af det er beskadiget.
- Sluk produktet, når det ikke er i brug.
- Små børn skal være under opsyn, så de ikke leger med produktet.
- Kontroller, at ledningen ikke er klempt.
- Ledningen må ikke komme i kontakt med våde flader.
- Lad aldrig ledningen hænge ned over bordkant eller arbejdsfladen, hvor produktet er anbragt.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive brugt af børn eller personer med nedsat fysisk, følemæssig eller mental kapacitet eller personer uden den rette erfaring og viden om brugen, hvis de ikke først er blevet vejledt af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet må ikke være tilsluttet stikkontakten, mens dele sættes på eller fjernes samt under rengøring.
- Brug kun anbefalet originalt tilbehør.
- Berør ikke produktets bevægelige dele.
- Produktet må kun anvendes indendørs.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn.
- Produktet er ikke legetøj.
- Produktet må kun bruges til det, det er beregnet til.

4.2 Særlige risici

- Sørg altid for, at produktet er ordentligt rengjort inden brug.
- Is, som har været helt eller delvist optøet, må aldrig fryses igen.
- Undgå frostskafer ved at beskytte hænderne, når fryseskålen tages ud af fryseren.
- Brug ikke produktet, hvis skålen er beskadiget, så der siver frysevæske ud. Frysevæsken er ikke giftig.

5. OVERSIGTSBILLEDE



1. Motor
2. Låg
3. Omrører
4. Fryseskål
5. Tænd/sluk-knap

6. ANVENDELSE

Udpakning

ADVARSEL! Lad ikke børn lege med indpakningsplasten. Fare for kvælning.

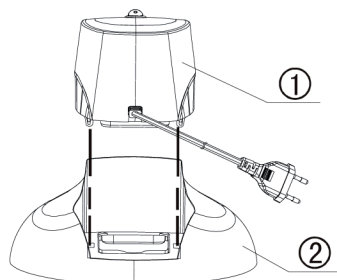
Kontroller, at alle dele er med, og at de er hele. Efter udpakning skal al emballage afleveres til genindvinding.

Inden brug

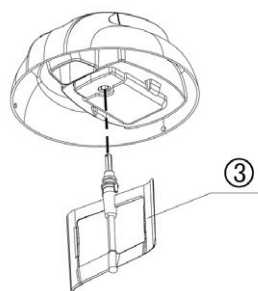
1. Rengør inden brug produktet som beskrevet i afsnittet Rengøring.
2. Fryseskålen skal ligge i fryseren i 8–12 timer, inden der kan laves is. Fryseren skal have en temperatur på mindst -18° C.
3. Forbered isblandingen, og sæt den i køleskabet, så den er kold, når den hældes i ismaskinen.

Sådan laves is/sorbet

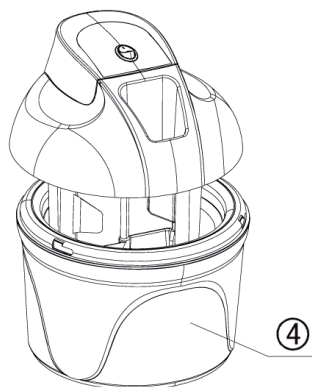
1. Anbring motoren i låget. Når der høres et klik, så er enhederne på plads.



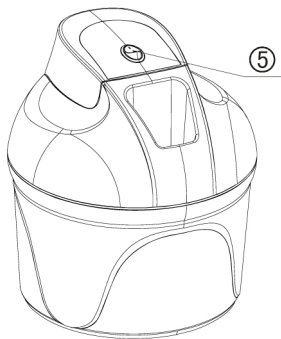
2. Sæt omrøreren i.



3. Tag fryseskålen ud af fryseren.
4. Sæt låg/motor i skålen. Sørg for, at sporet i låget passer i sporet på skålen, og drej forsigtigt med uret, så låget bliver låst fast.



6. Start ismaskinen.
OBS! Start maskinen, inden isblandingen hældes i for at undgå, at blandingen fryser fast rundt langs kanterne på skålen.



6. Hæld isblandingen i (helst køleskabskold) gennem hullet i låget og ned i fryseskålen.

OBS! Efterlad altid mindst 4 cm op til kanten på skålen, fordi isblandingen udvider sig under fryseprocessen.

7. Lad ismaskinen køre, til blandingen er frosset eller har nået den ønskede konsistens. Dette tager normalt 15–30 min.

Vigtigt! For at undgå at isblandingen sætter sig fast langs skålens kanter, skal motoren være i gang under hele fryseprocessen. Omrørerens rotationsretning skifter automatisk, når blandingen bliver for tyk. Sluk for maskinen, hvis omrøreren skifter rotationsretning hele tiden. Motoren er udstyret med overophedningsbeskyttelse, som slukker for motoren, hvis den bliver overophedet. Sluk i så fald for maskinen, tag stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle af.

8. Når isen er klar – sluk for maskinen, og løft låg/motordel af.
9. Server isen, eller læg den i en anden beholder, som kan lægges i fryseren.

Vigtigt! Brug aldrig værktøj af metal til at tage isen ud af fryseskålen.

Tip

Opbevar fryseskålen i fryseren, så du altid er klar til at lave is eller sorbet. Anbring fryseskålen i en plastpose, og stil den oprejst i fryseren. Sørg for, at fryseskålen er helt tør, inden den sættes i fryseren.

Kontroller, at fryseskålen er hel og ikke lækker. For at få det bedste resultat anbefales det, at isblandingen er køleskabskold, når den hældes i ismaskinen.

Alkohol i isblandingen vanskeliggør fryseprocessen og kræver dermed længere frysetid. Resultatet bliver ikke altid optimalt.

7. SERVICE OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring

- Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten.

OBS! Brug aldrig nogen form for slibemiddel eller ståluld. Ingen dele må opvaskes i maskine.

Fryseskålen

- Lad fryseskålen opnå rumtemperatur, inden den rengøres.
- Vask indersiden af fryseskålen. Kom ikke skålen helt ned i vandet.
- Tør omhyggeligt skålen af.

Omrører

- Fjern omrøreren fra motordelen.
- Vask omrøreren omhyggeligt.

Låg

- Fjern låget fra motordelen.
- Rengør låget omhyggeligt.

Motordel

OBS! Motordelen og netledningen må ikke komme i berøring med vand.

- Tør motordelen af med en fugtig klud, og tør den derefter helt tør.

8. AFFALDSHÅNDTERING

El-affald

Brugte elektriske og elektroniske produkter, også alle typer batterier, skal afleveres der, hvor der indsamles til genbrug. (Iht. direktiv 2012/19/EU og 2006/66/EC).



OPSKRIFT

OBS! Sæt fryseskålen i fryseren mindst 8 timer inden brug.

Grundopskrift

Ingredienser

Mælk	3,5 dl
Piskefløde	1,5 dl
Sukker	50 g

Sådan gør du

1. Pisk piskefløden.
2. Ibland forsigtigt mælk og sukker.
3. Stil isblandingen i køleskabet, og lad den blive køleskabskold, inden den hældes i ismaskinen.
4. Tag fryseskålen ud, og sæt ismaskinen sammen.
5. Start maskinen, og hæld blandingen i.

Jordbæris

Ingredienser

Friske jordbær	200 g
Mælk	1,9 dl
Piskefløde	1,2 dl
Sukker	40 g

Sådan gør du

1. Mos jordbærrene.
2. Pisk piskefløden.
3. Ibland forsigtigt de mosedede jordbær, mælk og sukker.
4. Stil isblandingen i køleskabet, og lad den blive køleskabskold, inden den hældes i ismaskinen.
5. Tag fryseskålen ud, og sæt ismaskinen sammen.
6. Start maskinen, og hæld blandingen i.

Chokoladeis

Ingredienser

Chokolade	70 g
Mælk	2,7 dl
Piskefløde	1,7 dl
Sukker	40 g

Sådan gør du

1. Opvarm mælk og sukker.
2. Læg chokoladen i, så den smelter.
3. Pisk piskefløden.
4. Bland forsigtigt alle ingredienserne sammen.
5. Stil isblandingen i køleskabet, og lad den blive køleskabskold, inden den hældes i ismaskinen.
6. Tag fryseskålen ud, og sæt ismaskinen sammen.
7. Start maskinen, og hæld blandingen i.

Yoghurtis, 4 personer

Ingredienser

100 g hindbær
100 g jordbær
3 dl yoghurt naturel
1½ dl strøusukker
1 spsk. citronsaft

Sådan gør du

Bland bærrene (optø frosne bær) med citronsaft og sukker. Bland med yoghurten.
Start maskinen, og hæld blandingen i.

Citronsorbet, 4 personer

Ingredienser

3 dl vand
1½ dl strøusukker
1½ dl citronsaft, friskpresset
1 æggehvide, evt.

Sådan gør du

Bland vand og sukker i en kasserolle, og lad det syde i 2-3 minutter. Lad det køle af. Bland citronsaften med sukkerlagen. Rør evt. en pisket æggehvide i for at give en mere cremet konsistens. Start maskinen, og hæld blandingen i.

