

emerio[®]

SICM-106048.1



Soft ice cream maker (EN)

Soft Eismaschine (DE)

Mjukglassmaskin (SE)

Softijsmachine (NL)

Pehmisjäätelökone (FI)

Softismaskin (NOR)

Softice-maskine (DK)



Content – Inhalt – Innehåll – Inhoud – Pitoisuus – Innhold – Indhold

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – German	- 12 -
Bruksanvisning – Swedish.....	- 24 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 34 -
Käyttöohje – Finnish.....	- 45 -
Brukermanual – Norwegian.....	- 55 -
Brugsanvisning – Danish.....	- 65 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Warning: Potential risk of injuries from misuse.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops,

offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.

9. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph "cleaning and maintenance" of the manual.
10. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
11. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
12. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
13. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
14. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
15. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
16. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
17. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
18. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
19. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
20. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.

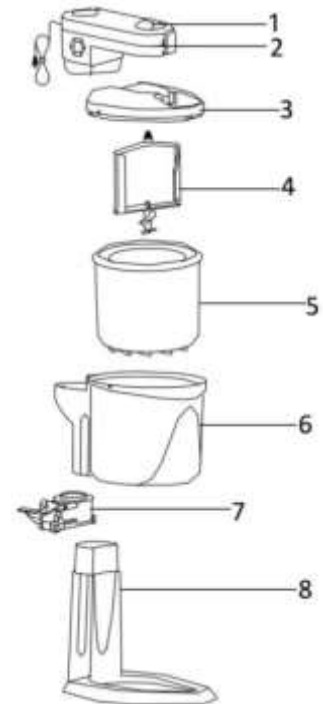
21. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
22. Never leave the appliance unattended during use.
23. This appliance is not designed for commercial use.
24. Do not use the appliance for other than intended use.
25. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
26. Always remove the power cord and let it cool: Before moving the unit; Before the unit is stored; Before you go mounting or dismantle parts; Before cleaning or maintenance work; After use.
27. Always remove the plug from the plug socket before you move the appliance.
28. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
29. Only use the appliance indoors, in dry areas away from water.
30. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
31. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface, not on varnished furniture.
32. Place the appliance at least 5cm off the wall or flammable objects (such as curtains, candles or towels).
33. It is necessary to keep this appliance clean because it is in direct contact with food.
34. Regarding the instructions for operating times, please refer to the below paragraph of the manual.

IMPORTANT INFORMATION:

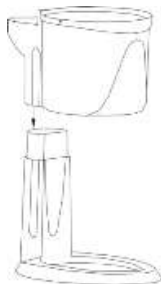
The texture of the ice cream is very important when using the machine. If the ice cream runs too long time, it will be too hard in the texture. Be careful that you follow the recipes in the instruction manual. Use only powder gelatin.

PARTS DESCRIPTION

1. Knob
2. Power unit
3. Lid
4. Paddle unit
5. Inner bowl
6. Outer bowl
7. Outlet pedestal unit
8. Supporter

**INSTALLATION**

1. Fit the outer bowl onto the supporter, it will click into place.



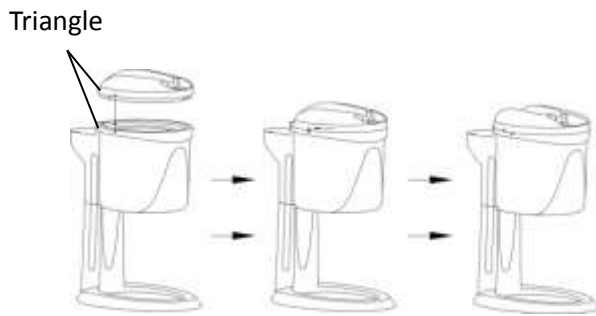
2. Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



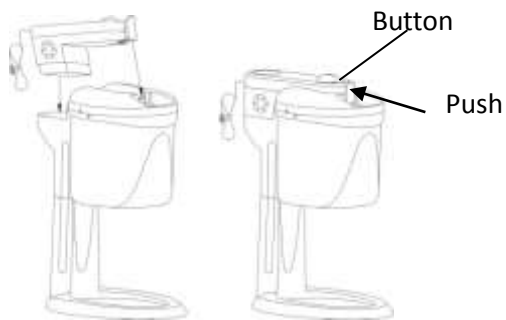
3. Fit the paddle unit into the inner bowl.



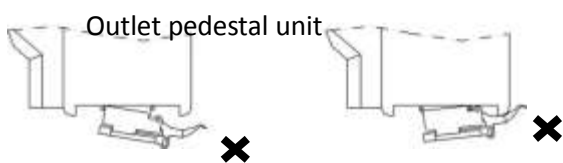
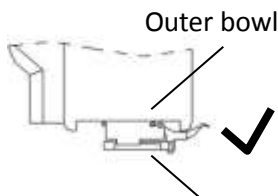
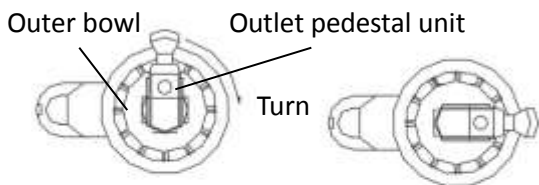
4. Lower the lid onto the outer bowl (Be sure of the triangle of the lid is opposite the triangle of the outer bowl) and turn clockwise to lock into position.



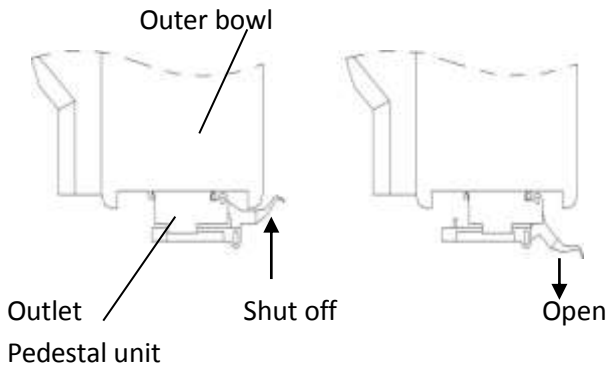
5. Fit the power unit into the lid and click it into place.



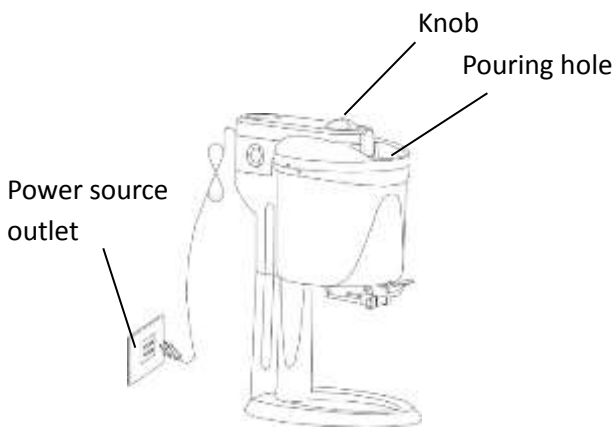
6. Fit the outlet pedestal unit under the outer bowl and click into place. Be sure of the outlet pedestal unit is in the correct position.



7. Before adding the ice cream or sorbet recipe, be sure of the outlet pedestal unit is shut off.



8. Plug in and switch the ice cream maker on by using the on/off knob.

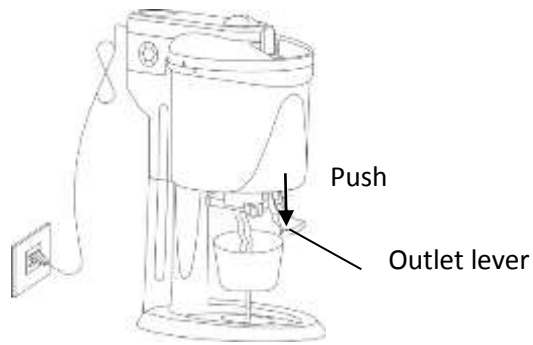


Note: The machine must be switched on before adding the ice cream or sorbet recipe to prevent the mix from immediately freezing on the inside of the inner bowl.

9. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl through the pouring hole. When pouring mixture into the inner bowl, always stop at least 4 cm (1.575 inch) from the top as the mixture will increase in volume during freezing.
10. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 20 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
 - In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
 - For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
11. When the ice cream is completed, put a cup under the outlet pedestal unit and push the outlet lever down, the outlet pedestal unit is opened and the ice cream is squeezed out.



In order to squeeze out the ice cream, the motor must be running. If the safety cut out operates and the motor is stopped, switch off and remove the power unit/lid. Using a rubber spatula or wooden spoon to remove the ice cream from the inner bowl.

The ice cream produced should be a soft spoon type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 8 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Power unit

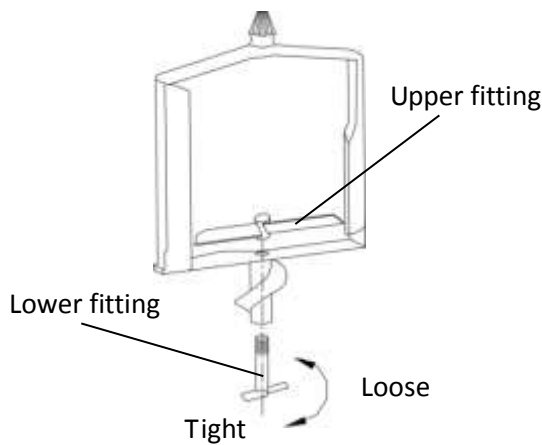
- Take out the power unit from the lid.
- Wipe with a damp cloth then dry.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Paddle

- Take out the paddle from the inner bowl.
- Hold up the upper fitting and turn the lower fitting anticlockwise then dismantle the lower fitting from the paddle.
- Wash then dry thoroughly.
- Fit the upper fitting and the lower fitting into the paddle again.



Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly.

Outer Bowl

- Pull out the outer bowl from the supporter.
- Wash then dry thoroughly.

Supporter

- Wash then dry thoroughly.

Preparation

- To prepare ice cream mixture, follow the recipes below.
- Important (if you use gelatin powder or sheets): Make sure that the gelatine has melted correctly, and there is no lump in it. Follow the instructions on the packaging of the gelatin. Let the melted gelatin cool down till room temperature before adding it to the milk and cream mixture.
- Mix the milk, heavy cream, sugar and gelatine, stir and make it mixing well.
- Add the other ingredients: grated chocolate, juice, vanilla extract, etc, except alcoholic liquid.
- Keep the mixture in the refrigerator to cool it in 10~15°C before making ice cream.
- Pour the mixture into inner bowl with the paddle running.
- Add alcoholic liquid when the ice cream is almost achieved.

Recipes

Vanilla ice cream

Ingredients

Vanilla extract	10g
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine	
Milk	250ml
Heavy cream	150ml
Sugar	50g

Mix well the vanilla extract, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Coffee ice cream

Ingredients

Soluble coffee	3g
----------------	----

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 250ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mix well the soluble coffee, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Black tea ice cream

Ingredients

Black tea 50ml

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 200ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mix well the black tea, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Banana ice cream

Ingredients

Ripe banana 30g

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 300ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mash the banana until smooth. Mix well the banana, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Chocolate ice cream

Ingredients

Grated chocolate 50g

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatin sheets or powder

Milk 250ml

Sugar 50g

Heavy cream 150ml

Mix well the milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Strawberry ice cream

Ingredients

Strawberry/strawberry juice 50g

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatin sheets or powder

Milk 200ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mash the strawberry and filtrate, mix well the strawberry juice, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Lemon ice cream

Ingredients

Lemon /lemon juice	50ml
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatin sheets or powder	
Milk	200ml
Heavy cream	150ml
Sugar	50g

Mash the lemon and filtrate, mix well the lemon juice, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

Grape ice cream

Ingredients

Grape/ grape juice	50g
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatin sheets or powder	
Milk	200ml
Heavy cream	150ml
Sugar	50g

Mash the grape and filtrate, mix well the grape juice, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50Hz

Power consumption: 15W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,

recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
3. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
4. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

6. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
9. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
10. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
11. Bevor Zubehör gewechselt werden oder bevor Sie Teile berühren, die sich bei Gebrauch bewegen, schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung.
12. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
13. Bei Benutzung durch oder in der Nähe von Kindern ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
14. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
15. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
16. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
17. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!

18. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
19. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
20. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
21. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
22. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
23. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
24. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
25. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
26. Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen: Vor dem Verbringen an einen anderen Aufstellort; Vor dem Lagern; Vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen; Vor dem Reinigen oder Warten; Nach dem Benutzen.
27. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät an einen anderen Platz stellen.
28. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
29. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und nicht in der Nähe von Wasser.
30. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann.
31. Verwenden Sie das Gerät auf einem flachen, trockenen, hitzebeständigen und nicht lackierten Möbel.

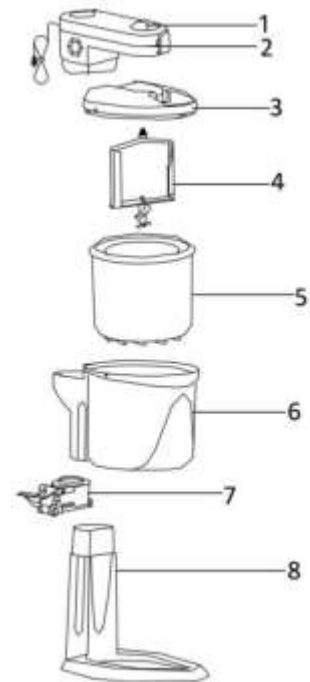
32. Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 5 cm von der Wand oder brennbaren Objekten (wie z. B. Vorhängen, Kerzen oder Handtüchern) auf.
33. Es ist notwendig, das Gerät sauber zu halten, da es direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
34. Anweisungen zu den Betriebszeiten finden Sie im unten stehenden Absatz der Bedienungsanleitung.

WICHTIGE INFORMATIONEN:

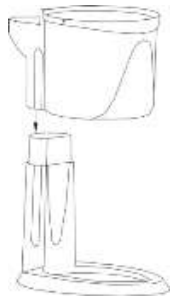
Wenn Sie die Maschine verwenden, ist die Konsistenz der Eiscreme sehr wichtig. Wenn die Eiscreme zu lange gerührt wird, ergibt sich eine zu harte Konsistenz. Halten Sie sich genau an die Rezepte in der Gebrauchsanleitung. Nur Gelatinepulver verwenden.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Knopf
2. Elektroeinheit
3. Deckel
4. Rühreinheit
5. Innere Schüssel
6. Äußere Schüssel
7. Auslasssockel
8. Ständer

**INSTALLATION**

1. Die äußere Schüssel auf den Ständer stellen; diese rastet hörbar ein.



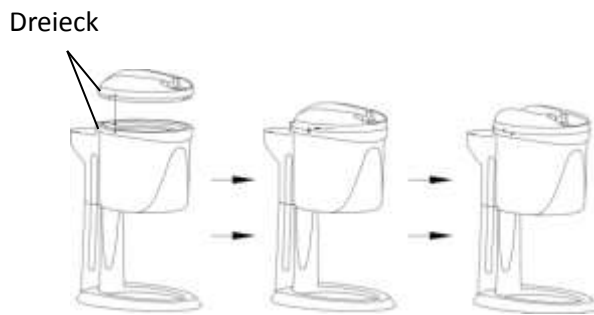
2. Die innere Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und in die äußere Schüssel stellen.



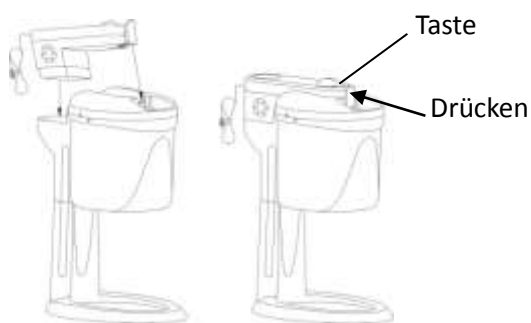
3. Die Rühreinheit an die innere Schüssel anbringen.



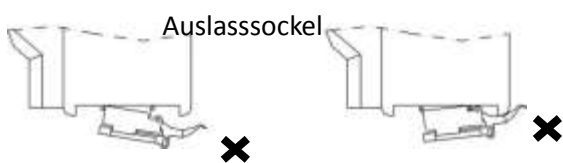
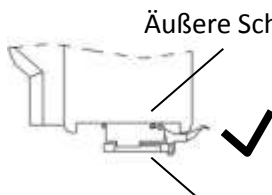
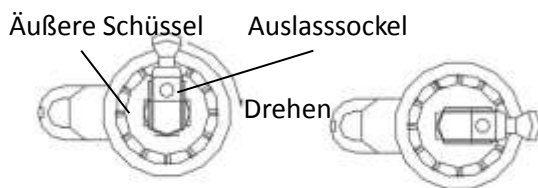
- Den Deckel auf die äußere Schüssel herabsenken (Vergewissern Sie sich, dass sich das Dreieck auf dem Deckel gegenüber dem Dreieck auf der äußeren Schüssel befindet) und im Uhrzeigersinn drehen, um ihn einrasten zu lassen.



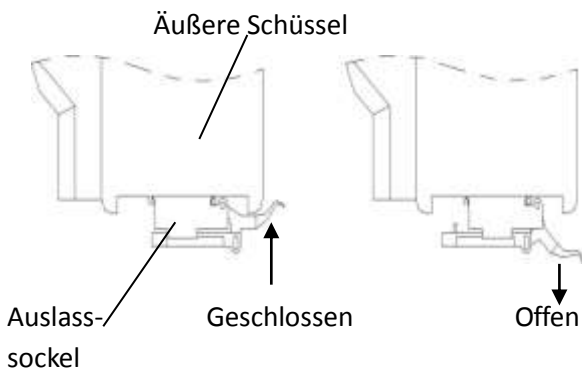
- Die Elektroeinheit am Deckel anbringen und einrasten lassen.



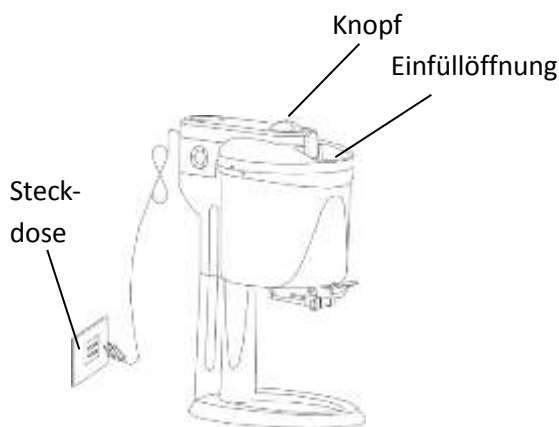
- Den Auslasssockel unter der äußeren Schüssel anbringen und einrasten lassen. Vergewissern Sie sich, dass sich der Auslasssockel in korrekter Position befindet.



7. Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen der Eiscreme- oder Sorbetzutaten, dass der Auslasssockel geschlossen ist.



8. Den Netzstecker anschließen und die Eismaschine mithilfe des An-/Ausknopfes einschalten.



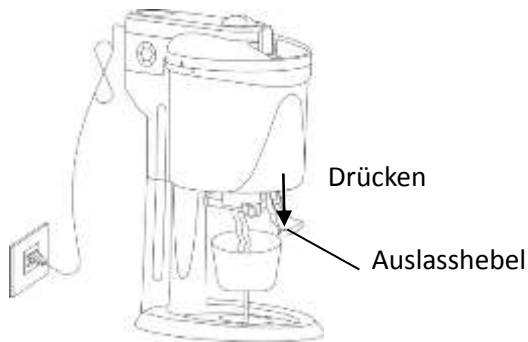
Anmerkung: Die Maschine muss eingeschaltet sein, bevor Sie Eiscreme oder Sorbet hineingeben, damit die Mischung an der Innenseite der inneren Schüssel nicht sofort gefriert.

9. Verwenden Sie den Einfüllschacht und gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung durch die Einfüllöffnung in die innere Schüssel.
Wenn Sie eine Mischung in die innere Schüssel gießen, immer mindestens 4 cm (1,575 Zoll) unterhalb der Oberkante aufhören, da die Mischung während des Gefrierens an Volumen zunimmt.
10. Die Mischung muss bewegt werden, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dies kann bis zu 15 bis 20 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch schon in kürzerer Zeit fertig.

Wichtig

- Die Maschine darf während des Gefrierprozesses nicht gestoppt und erneut gestartet werden, da die Mischung durch den Kontakt mit der Schüssel gefrieren könnte, was die Bewegung der Rührereinheit verhindern würde.
- Im unwahrscheinlichen Fall einer Motorüberhitzung wird eine Sicherheitsabschaltung aktiviert, die den Motor stoppt. Falls dies passiert, ausschalten, den Netzstecker der Maschine ziehen und die Elektroeinheit abkühlen lassen.
- Für optimale Eiscreme-Ergebnisse hält die Rührereinheit Kontakt mit der Innenseite der inneren Schüssel, wenn sich die Einheit bewegt.

11. Ist die Eiscreme fertig, einen Becher unter den Auslasssockel stellen und den Auslasshebel nach unten drücken; der Auslasssockel öffnet sich und die Eiscreme wird herausgedrückt.



Damit die Eiscreme herausgedrückt werden kann, muss der Motor laufen. Wenn die Sicherheitsabschaltung aktiviert wird und der Motor stoppt, ausschalten und Elektroeinheit/Deckel abnehmen. Einen Gummispatel oder Holzlöffel verwenden, um die Eiscreme aus der inneren Schüssel herauszunehmen.

Die hergestellte Eiscreme sollte sich leicht mit einem Löffel herausnehmen lassen. Damit kann sie in einen separaten Behälter gegeben und im Gefrierfach aufbewahrt oder vor dem Verzehr geformt werden.

Tipps

- Wir schlagen vor, die innere Schüssel im Gefrierfach aufzubewahren, damit Sie immer gebrauchsfertig ist. Stellen Sie sie vor dem Gefrieren in einen Plastikbeutel. Frieren Sie die innere Schüssel aufrechtstehend ein.
- Vergewissern Sie sich, dass die innere Schüssel vollständig trocken ist, bevor Sie sie in das Gefrierfach stellen.
- Die innere Schüssel nicht anstecken und nicht erhitzen.
- Die innere Schüssel sollte 8 Stunden vor Gebrauch in ein Gefrierfach gestellt werden, das bei Temperaturen von -18 °Celsius (0.40 °Fahrenheit) oder tiefer arbeitet.
- Für optimale Ergebnisse die Zutaten vor dem Herstellen der Eiscreme immer im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Beigabe von Alkohol zu Rezepten hemmt den Gefriervorgang.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und demontieren.
- Die Elektroeinheit keinesfalls in Wasser legen sowie Kabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- Teile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Nicht mit Scheuerpulver, Stahlwolle oder anderen scharfen Materialien reinigen.

Elektroeinheit

- Die Elektroeinheit vom Deckel abnehmen.
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen.

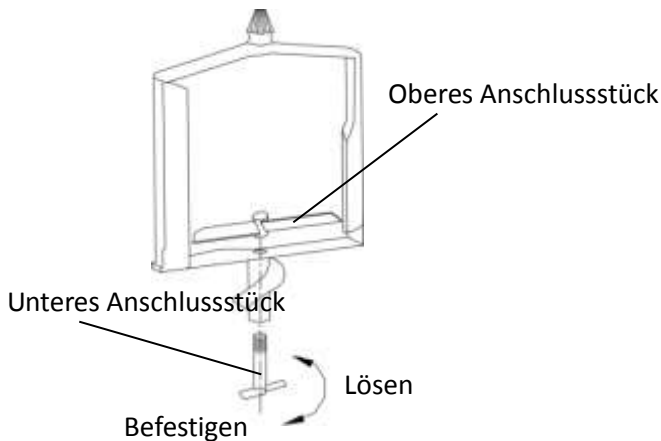
Deckel

- Den Deckel reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Rührer

- Den Rührer aus der inneren Schüssel herausnehmen.
- Das obere Anschlussstück anheben, das untere Anschlussstück gegen den Uhrzeigersinn drehen und anschließend das untere Anschlussstück vom Rührer abnehmen.

- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Oberes und unteres Anschlussstück wieder am Rührer anbringen.



Innere Schüssel

- Lassen Sie die innere Schüssel vor dem Reinigen Raumtemperatur erreichen.
- Die innere Schüssel herausnehmen und die Schüsselinnenseiten reinigen, anschließend gründlich abtrocknen.

Äußere Schüssel

- Nehmen Sie die äußere Schüssel vom Ständer.
- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Ständer

- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Zubereitung

- Für die Zubereitung von Eiscrememischungen die folgenden Rezepte befolgen.
- Wichtig (falls Sie Gelatine-Pulver oder -blätter verwenden): Vergewissern Sie sich, dass sich die Gelatine richtig aufgelöst hat und sich keine Klümpchen gebildet haben. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung der Gelatine. Lassen Sie die aufgelöste Gelatine auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie der Mischung aus Milch und Sahne beifügen.
- Milch, Sahne, Zucker und Gelatine vermengen und gleichmäßig verrühren.
- Weitere Zutaten hinzufügen: Schokoladenraspel, Saft, Vanilleextrakt etc., außer Alkohol.
- Bewahren Sie die Mischung im Kühlschrank auf, um sie vor der Herstellung der Eiscreme auf 10 – 15 °C abzukühlen.
- Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen.
- Alkohol hinzufügen, wenn die Eiscreme fast fertig ist.

Rezepte

Vanille-Eiscreme

Zutaten

Vanilleextrakt	10 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine	
Milch	250 ml
Sahne	150 ml
Zucker	50 g

Vanilleextrakt, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Kaffee-Eiscreme

Zutaten

Löslicher Kaffee 3 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 250 ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g

Löslichen Kaffee, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schwarztee-Eiscreme

Zutaten

Schwarzer Tee 50 ml
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 200ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g

Schwarzen Tee, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Bananen-Eiscreme

Zutaten

Reife Bananen 30 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 300ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g

Die Bananen zu einer glatten Masse zerdrücken. Banane, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schokoladen-Eiscreme

Zutaten

Schokoladenraspel 50 g
20 g kalt lösliche "Sofort-Gelatine" oder 5g Gelantine-Pulver oder -blätter
Milch 250 ml
Zucker 50 g
Sahne 150 ml

Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Wenn die Mischung zu gefrieren beginnt, die Schokoladenraspel durch das Einfüllrohr dazugeben. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeer-Eiscreme

Zutaten

Erdbeeren/Erdbeersaft 50 g
20 g kalt lösliche "Sofort-Gelatine" oder 5g Gelantine-Pulver oder -blätter
Milch 200ml
Sahne 150 ml

Zucker 50 g

Die Erdbeeren zerdrücken und filtern, Erdbeersaft, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronen-Eiscreme

Zutaten

Zitrone/Zitronensaft 50 ml

20 g kalt lösliche "Sofort-Gelatine" oder 5g Gelantine-Pulver oder -blätter

Milch 200ml

Sahne 150 ml

Zucker 50 g

Die Zitronen pressen und filtern, Zitronensaft, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Trauben-Eiscreme

Zutaten

Trauben/Traubensaft 50 g

20 g kalt lösliche "Sofort-Gelatine" oder 5g Gelantine-Pulver oder -blätter

Milch 200ml

Sahne 150 ml

Zucker 50 g

Die Trauben zerdrücken und filtern, Traubensaft, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz

Leistungsaufnahme: 15W

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
3. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Apparaterna kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
5. Barn får inte leka med apparaten.
6. Varning: Potentiell risk för skador vid missbruk.
7. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

8. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.
9. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
10. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den inte övervakas och före sammansättning, isärtagning eller rengöring.
11. Stäng av apparaten och koppla bort innan du byter tillbehör eller rör vid delar som är rörliga under användning.
12. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
13. Nära uppsyn är nödvändigt för alla apparater som används av eller i närheten av barn.
14. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
15. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
16. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
17. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
18. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
19. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.

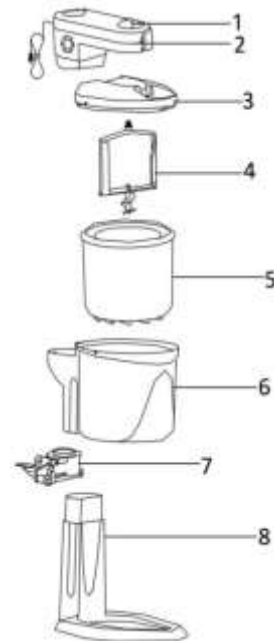
20. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
21. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
22. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
23. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
24. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
25. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
26. Ta alltid bort strömsladden och låt den svalna: Innan enheten flyttas; Innan enheten förvaras; Innan du plockar isär delar; Innan rengöring eller underhåll; Efter användning.
27. Ta alltid bort stickkontakten från eluttaget innan du flyttar på apparaten.
28. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
29. Använd endast apparaten inomhus, på torra platser.
30. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan ramla av.
31. Använd apparaten på en platt, torr och värmeresistent yta, inte på lackerade möbler.
32. Ställ apparaten minst 5 cm från väggen eller lättantändliga objekt (som gardiner, ljus eller handdukar).
33. Det är nödvändigt att hålla apparaten ren, eftersom den är i direktkontakt med mat.
34. I enlighet med instruktionerna för driftstider, se nedanstående stycke i handboken.

VIKTIG INFORMATION!

Konsistensen på glassen är väldigt viktig för att produkten ska fungera. Om glassen körs för länge, blir den för hård i konsistensen. Var noga med att följa recepten i bruksanvisningen. Använd endast gelatin av typ: snabbgelatinmix eller gelatinpulver.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Knapp
2. Strömenhet
3. Lock
4. Visp
5. Innerskål
6. Ytterskål
7. Utloppsmunstycke
8. Stödenhet

**INSTALLATION**

1. Placera den yttre skålen på stödenheten. Den kommer att klicka på plats.



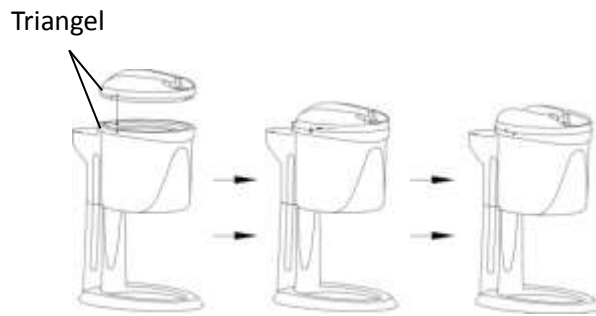
2. Avlägsna den inre skålen från frysen och sätt den i den yttre skålen.



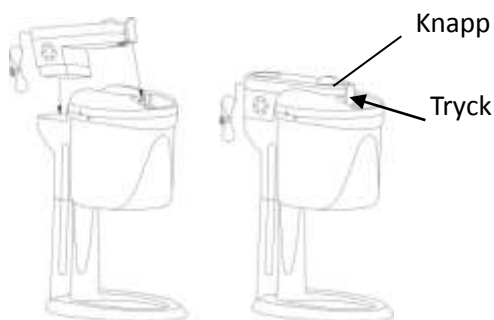
3. Placera vispen i den inre skålen.



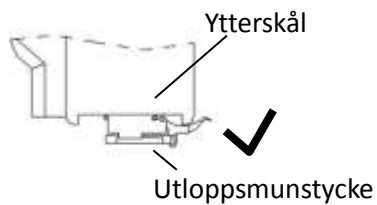
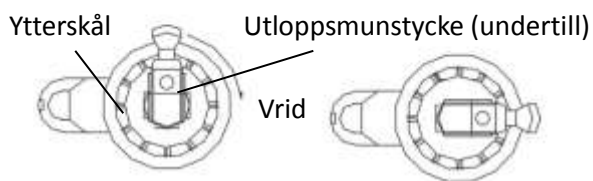
4. Sänk ner locket på den yttre skålen (se till att locket's triangel på skålen sitter mittemot triangelns placering på den yttre skålen). Skruva medsols för att låsa dess position.



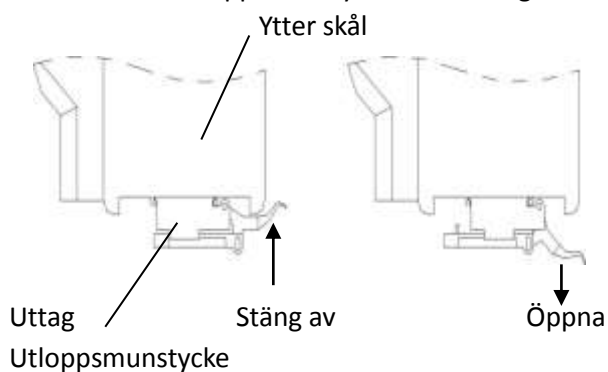
5. Placera strömenheten i locket och klicka den på plats.



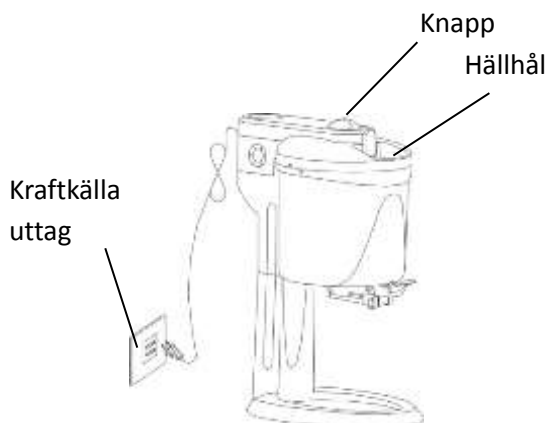
9. Placera utloppsmunstycket under den yttre skålen och klicka det på plats. Se till att utloppsmunstycket sitter rätt.



6. Se till att utloppsmunstycket är avstängd innan du lägger till glass- eller sorbtreceptet.



7. Koppla in och sätt på glassmaskinen genom att använda på/av-knappen.



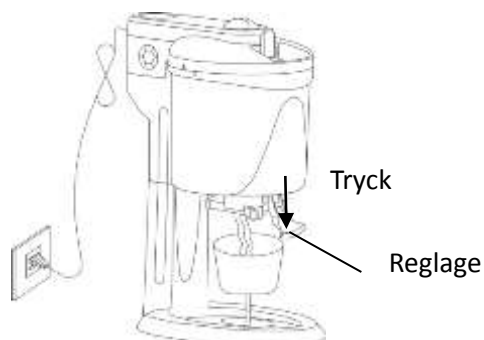
Observera: Apparaten måste vara i drift innan man lägger till glass- eller sorbtrecept för att förhindra att blandningen fryser till direkt på insidan av skålen.

8. Använd rännan och häll glass- eller sorbetblandningen i den inre skålen genom hällhålet. När du häller blandningen i den inre skålen måste du alltid sluta minst 4 cm från toppen eftersom blandningen kommer att öka i volym under frysning.
9. Tillåt blandningen att röras om tills den är frusen eller tills önskad konsistens har uppnåtts. Detta kan ta upp till 15–20 minuter, men de flesta recept blir klara på kortare tid.

Viktigt

- Starta och stoppa inte apparaten under frysprocessen, då blandningen kan frysa i kontakt med skålen och förhindra att vispen kan röra på sig.
- Vid den osannolika händelsen att motorn överhettas, kommer en säkerhetsfunktion att stänga av motorn. Om detta händer måste du stänga av apparaten och låta strömenheten kyla ner.
- För bästa resultat kommer vispen att vidröra insidan av den inre skålen när den rör på sig.

10. Sätt en kopp under utloppsmunstycket när glassen är klar, och tryck ner reglaget så att munstycket öppnas och glassen kommer ut.



För att glassen ska kunna komma ut måste motorn vara igång. Om säkerhetsfunktionen stänger av motorn måste du stänga av och avlägsna strömenheten/locket. Använd en gummi- eller träspatel för att avlägsna glassen från den inre skålen.

Glassen som produceras bör vara mjuk. Den kan överföras till en separat behållare för lagring i frysen eller om du vill göra glassen fastare innan den äts.

Tips

- Vi föreslår att du förvarar den inre skålen i frysen så att den är redo för användning. Sätt den i en plastpåse innan du fryser den. Frys den inre skålen i en stående position då den innehåller frysvätska.
- Se alltid till att den inre skålen är helt torr innan du sätter den i frysen.
- Stick inte hål på och värm inte upp den inre skålen.
- Den inre skålen skall placeras i en frys som håller en temperatur på minst -18 grader Celsius eller lägre i 8 timmar innan användning.
- Kyl gärna ingredienserna innan du gör glass för bästa resultat.
- Alkohol hämmar frysprocessen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Stäng alltid av, koppla från och plocka isär enheten innan rengöring.
- Sätt aldrig strömenheten i vatten eller låt strömladden eller stickkontakten bli blöt.
- Diska inte delarna i diskmaskin.
- Rengör inte med skurmedel, stålull eller andra sträva material.

Strömenhet

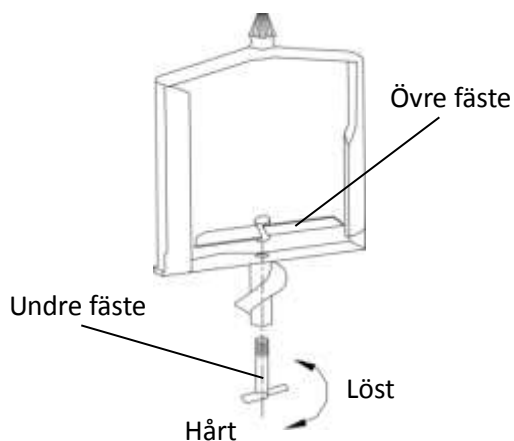
- Ta ut strömenheten från locket.
- Rengör med en fuktig trasa, och torka sedan.

Lock

- Rengör locket och torka noggrant.

Visp

- Ta ut vispen från den inre skålen.
- Håll upp det övre fästet och vrid det motsols och plocka sedan isär det lägre fästet från vispen.
- Rengör och torka noggrant.
- Sätt in det övre och undre fästet i vispen igen.



Innerskål

- Låt den inre skålen nå rumstemperatur innan du försöker rengöra den.

- Ta ut den inre skålen och tvätta insidan av skålen. Torka sedan noggrant.

Ytterskål

- Ta ut den yttre skålen från stödet.
- Rengör och torka noggrant.

Stödenhet

- Rengör och torka noggrant.

Förberedning

- Följ recepten nedan för att förbereda glassblandningen.
- Viktigt (om du använder gelatinpulver eller -blad), se till att gelatinet har lösts upp ordentligt, och att det inte finns några klumpar i det. Följ instruktionerna på gelatinets förpackning. Låt det upplösta gelatinet kallna till rumstemperatur innan du tillsätter mjölk- och gräddblandning.
- Blanda mjölk, grädde, socker och gelatin, rör om och blanda det väl.
- Lägg till de andra ingredienserna: riven choklad, juice, vaniljextrakt, etc, förutom alkohol.
- Sätt blandningen i kylskåpet för att kyla ner den till 10–15 °C innan du gör glassen.
- Häll i blandningen i den inre skålen medan omröraren snurrar.
- Häll i den eventuella alkoholen när glassen nästan är klar.

Recept

Vaniljglass

Ingredienser

Vaniljextrakt	10g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver	
Mjök	250ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Blanda vaniljextrakt, mjök, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan omröraren rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Kaffeglass

Ingredienser

Snabbkaffe	3g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver	
Mjök	250ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Blanda kaffe, mjök, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan omröraren rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Svart te-glass

Ingredienser

Svart te	50ml
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver	
Mjök	200ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Blanda svart te, mjök, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Bananglass

Ingredienser

Mogen banan	30g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver	
Mjök	300ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Mosa bananen tills den är mjuk. Blanda banan, mjök, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Chokladglass

Ingredienser

Riven choklad	50g
20 g snabbkyld gelatinblandning eller 5 g gelatinblad eller pulver	
Mjök	250ml
Socker	50g
Grädde	150ml

Blanda mjök, grädde, socker och gelatin väl. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. När blandningen börjar frysa till, lägger du till den rivna chokladen. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Jordgubbsglass

Ingredienser

Jordgubbar/jordgubbs-saft	50g
20 g snabbkyld gelatinblandning eller 5 g gelatinblad eller pulver	
Mjök	200ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Mosa jordgubbarna och filtrera och blanda jordgubbs-saften, mjök, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Citronglass

Ingredienser

Citron/Citronjuice	50ml
20 g snabbkyld gelatinblandning eller 5 g gelatinblad eller pulver	
Mjök	200ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Mosa citronen och filtrera och blanda citronjuicen, mjök, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

Vindruveglass

Ingredienser

Vindruvor/Vindruvejuice	50g
20 g snabbkyld gelatinblandning eller 5 g gelatinblad eller pulver	
Mjök	200ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Mosa vindruvorna och filtrera och blanda vindruvejuicen, mjölk, grädde, socker och gelatin. Håll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50Hz

Strömförbrukning: 15W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall.

För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av

materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, indien ze onder supervisie staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.
2. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
3. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
4. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of die het ontbreekt aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van de apparaten en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
5. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

6. Waarschuwing: Het apparaat verkeerd gebruiken kan letsel veroorzaken.
7. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
8. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
9. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
10. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
11. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of contact maakt onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
12. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
13. Volwassen toezicht is nodig als het apparaat gebruikt wordt door kinderen of zich in de nabijheid van hen bevindt.
14. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
15. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
16. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.

17. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
18. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
19. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
20. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
21. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
22. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
23. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
24. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
25. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
26. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen: voordat u het apparaat verplaatst; voordat het apparaat opgeborgen wordt; voordat u onderdelen gaat monteren of demonteren; vóór reiniging of onderhoudswerken; na gebruik.
27. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst.
28. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel.
29. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis, in droge ruimtes en niet in de nabijheid van water.
30. Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak waar het niet van af kan vallen.

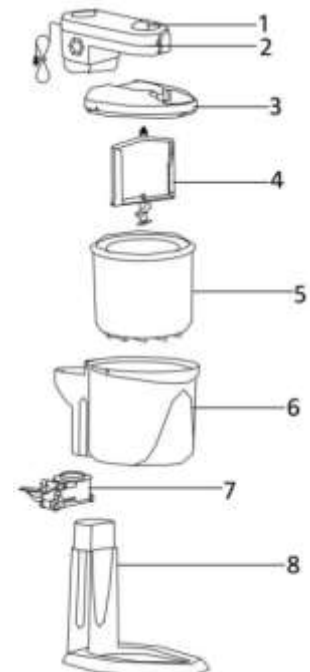
31. Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond, dus bijvoorbeeld niet direct op gelakte meubels.
32. Plaats het apparaat minimaal 5 centimeter van de muur of brandbaar materiaal (zoals gordijnen, kaarsen of doekjes).
33. Het is noodzakelijk om dit apparaat zuiver te houden aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
34. Voor de instructies over de bedrijfstijden, zie onderstaande paragraaf van de handleiding.

BELANGRIJKE INFORMATIE:

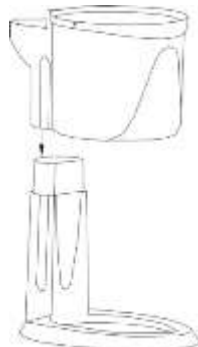
De textuur van het ijs is erg belangrijk wanneer u de machine gebruikt. Als het ijs te lang draait zal het te hard worden. Volg de recepten in de handleiding zorgvuldig. Gebruik bij voorkeur poedergelatine.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Knop
2. Aandrijfeenheid
3. Deksel
4. Schoepenheid
5. Binnenkom
6. Buitenkom
7. Uitvoereenheid
8. Steunbasis

**INSTALLATIE**

1. Druk de buitenkom op de steunbasis totdat het vast klikt.



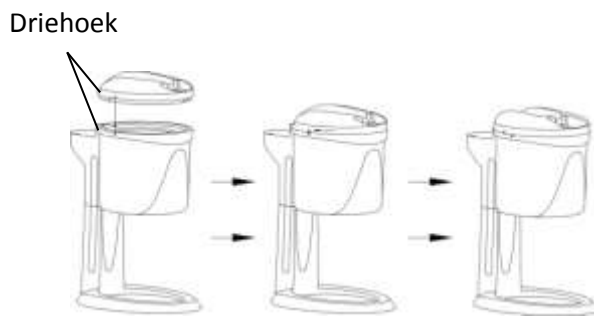
2. Haal de binnenkom uit de diepvries en plaats het in de buitenkom.



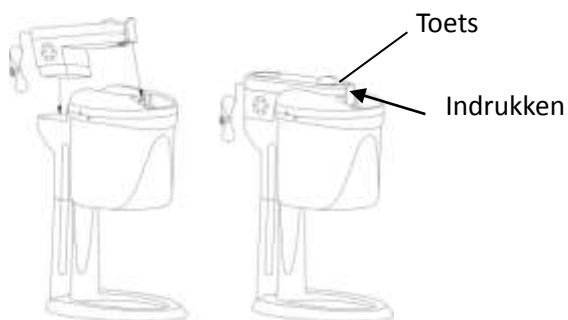
3. Plaats de schoepenheid in de binnenkom.



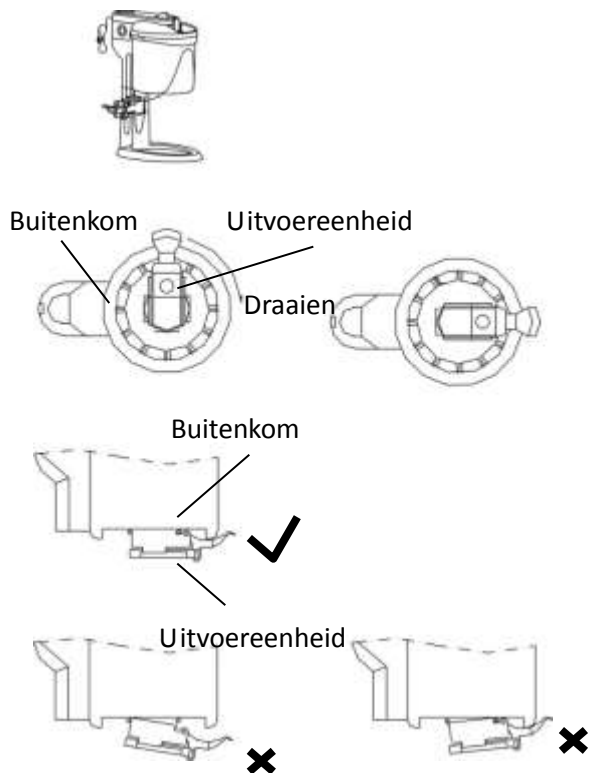
4. Laat het deksel op de buitenkom zakken (zorg ervoor dat de driehoek van het deksel tegenovergesteld van de driehoek van de buitenkom zit) en draai rechtsom om het in positie te vergrendelen.



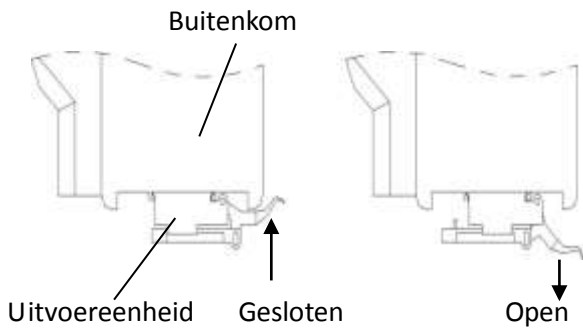
5. Pas de aandrijfeenheid op het deksel en klik vast.



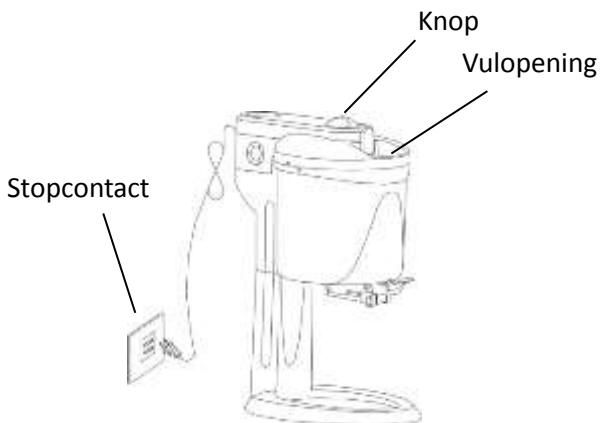
6. Pas de uitvoereenheid onder de buitenkom en klik vast. Zorg ervoor dat de uitvoereenheid in de juiste positie zit.



7. Controleer of de uitvoereenheid is gesloten voordat u het ijs- of sorbtrecept toevoegt.



8. Steek de stekker in het stopcontact en gebruik de aan/uitknop om de ijsmaker in te schakelen.

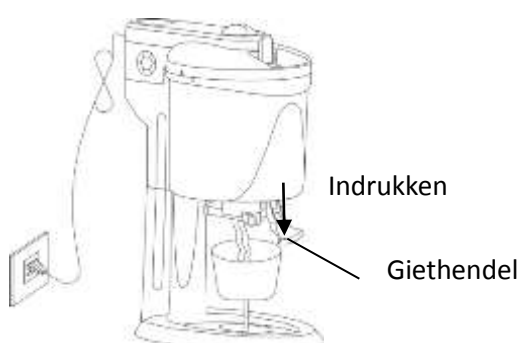


Opmerking: De machine moet worden ingeschakeld voordat u het ijs- of sorbtrecept toevoegt, om te voorkomen dat het mengsel onmiddellijk bevriest binnenin de binnenkom.

9. Giet het ijs- of sorbetmengsel via de vulopening de binnenkom in. Wanneer u het mengsel in de binnenkom giet, dient u altijd minstens 4 cm (1,575 inch) vanaf de top te stoppen, omdat het mengsel tijdens het bevriezen in volume zal verhogen.
10. Laat het mengsel omroeren totdat het bevroren is of totdat de gewenste vastheid is bereikt. Dit proces kan tot op 15 tot 20 minuten duren, maar de meeste recepten zijn sneller klaar.

Belangrijk

- De machine niet stoppen en starten tijdens het bevriezen, omdat het mengsel kan bevriezen in contact met de kom waardoor de schoep niet langer kan bewegen.
 - In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, zal een beveiliging in werking treden en de motor stoppen. Schakel de machine in dit geval uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de aandrijfeenheid afkoelen.
 - De schoep maakt contact met de binnenzijde van de binnenkom wanneer in beweging, om voor een optimaal ijsresultaat te zorgen.
11. Wanneer het ijs klaar is, kunt u een kopje onder de uitvoereenheid plaatsen en het giethendel omlaag drukken. De uitvoereenheid wordt vervolgens geopend en het ijs wordt uit de tuit geduwd.



Om het ijs uit de tuit te kunnen duwen, moet de motor draaien. Als de beveiliging in werking treedt en de motor wordt gestopt, dient u de machine uit te schakelen en de aandrijfeenheid/het deksel te verwijderen. Gebruik een rubberen spatel of houten lepel om het ijs uit de binnenkom te halen.

Het geproduceerde ijs dient een zacht lepelbaar type te zijn. U kunt het verplaatsen naar een afzonderlijke container om in de diepvries te bewaren of om vaster te maken voordat u het ijs serveert.

Tips

- Wij raden u aan de binnenkom in de diepvries te houden, zodat het altijd gereed is. Plaats het in een plastic zakje voordat u het invriest. Bevries de binnenkom in opstaande positie.
- Zorg er altijd voor dat de binnenkom goed droog is voordat u het in de diepvries plaatst.
- De binnenkom niet doorprikken of verhitten.
- De binnenkom dient in een diepvries te worden geplaatst met een bedrijfstemperatuur van -18° Celsius ($-0,40^{\circ}$ Fahrenheit) ongeveer 8 uur vóór gebruik.
- Houd de ingrediënten een tijdje in de koelkast voordat u begint met het maken van ijs, om een optimaal resultaat te krijgen.
- Alcohol toevoegen aan recepten zal het vriesproces belemmeren.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Altijd uitschakelen, de stekker verwijderen en ontmantelen voordat u de machine schoonmaakt.
- Dompel de aandrijfeenheid nooit in water en laat de kabel of stekker nooit nat worden.
- Was geen van de onderdelen in de vaatwasmachine.
- Nooit reinigen met schuurmiddelen, staalwol of andere schurende materialen.

Aandrijfeenheid

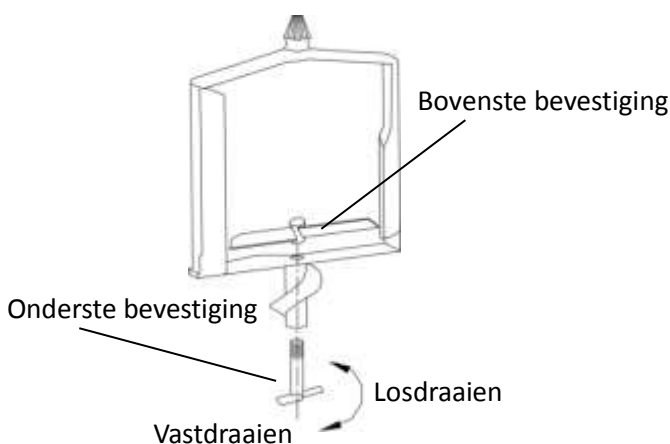
- Haal de aandrijfeenheid van het deksel af.
- Veeg af met een vochtig doekje en vervolgens goed drogen.

Deksel

- Was het deksel en vervolgens goed drogen.

Schoep

- Haal de schoep uit de binnenkom.
- Houd de bovenste bevestiging vast en draai de onderste bevestiging linksom, haal vervolgens de onderste bevestiging van de schoep af.
- Wassen en vervolgens goed drogen.
- Pas de bovenste en onderste bevestiging weer in de schoep.



Binnenkom

- Laat de binnenkom de kamertemperatuur bereiken voordat u het probeert te reinigen.
- Haal de binnenkom uit de machine, was de binnenzijde van de kom en maak vervolgens goed droog.

Buitenkom

- Trek de buitenkom van de steunbasis af.
- Wassen en vervolgens goed drogen.

Steunbasis

- Wassen en vervolgens goed drogen.

Vorbereiding

- Volg de recepten hieronder om uw ijsmengsel voor te bereiden.
- Belangrijk als u gelatinepoeder of bladgelatine gebruikt: Zorg ervoor dat de gelatine goed is opgelost, zodat er geen klompjes in zitten. (volg de aanwijzingen op de verpakking van de gelatine omtrent het oplossen van de gelatine). Laat na het oplossen de gelatine even afkoelen alvorens het in het melk, slagroom mengsel te gieten.
- Meng de melk, slagroom, suiker en gelatine en roer totdat u een goed glad mengsel krijgt.
- Voeg de andere ingrediënten toe: geraspte chocolade, sap, vanille-extract, enz., behalve alcoholhoudende vloeistoffen.
- Koel het mengsel tot ongeveer 10~15°C in de koelkast om het af te laten koelen voordat u het ijs begint te maken.
- Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep.
- U kunt alcoholhoudende vloeistof toevoegen wanneer het ijs vrijwel gereed is.

Recepten

Vanille-ijs

Ingrediënten

Vanille-extract 10g

20g snelkoelende gelatinemix, 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)

Melk 250ml

Slagroom 150ml

Suiker 50g

Meng vanille-extract, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Koffie-ijs

Ingrediënten

Oploskoffie 3g

20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)

Melk 250ml

Slagroom 150ml

Suiker 50g

Meng oploskoffie, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Zwarte thee ijs

Ingrediënten

Zwarte thee 50ml
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g

Meng zwarte thee, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Bananenijs

Ingrediënten

Rijpe banaan 30g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g

Pureer de banaan tot een gladde massa. Meng bananenpuree, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Chocolade-ijs

Ingrediënten

Geraspte chocolade 50g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)
Melk 250ml
Suiker 50g
Slagroom 150ml

Meng melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Wanneer het mengsel begint te bevriezen, kunt u de geraspte chocolade toevoegen via de vulopening. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Aardbeienijs

Ingrediënten

Aardbeien/aardbeiensap 50g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g

Pureer de aardbeien en filtreer, meng het aardbeiensap, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Citroenijs

Ingrediënten

Citroen /citroensap 50ml
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g

Pureer de citroen en filtreer, meng het citroensap, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

Druivenijs

Ingrediënten

Druiven/druivensap	50g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine of 5 gram bladgelatine (2 à 3 blaadjes)	
Melk	250ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de druiven en filtreer, meng het druivensap, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz

Stroomverbruik: 15W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd.

Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

TURVALLISUUSOHJEET

Varmista ennen käyttöä, että olet lukenut kaikki alla olevat ohjeet henkilövahinkojen ja vaurioiden välttämiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi laitteesta. Säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa. Jos annat tai siirrät laitteen jollekin muulle, anna tämä käyttöopas laitteen mukana.

Takuu ei korvaa vahinkoja, jotka aiheutuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vaurioista, jotka aiheutuvat käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, huolimattomasta käytöstä tai tämä käyttöoppaan vaatimusten vastaisesta käytöstä.

1. Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaaratekijät.
2. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä kunnossapitoa, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla.
3. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
4. Henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, saavat käyttää laitetta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
5. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Varoitus: väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
7. Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, sen valtuuttamaan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.

8. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön ja vastaaviin käyttöihin, kuten: henkilöstökeittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuntolatyypisten tilojen asiakastilat; bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
9. Lisätietoa ruoan kanssa kosketuksiin joutuvien pintojen puhdistamisesta on käyttöoppaan luvussa ”Puhdistaminen ja kunnossapito”.
10. Irrota aina laitteen virtajohto pistorasiasta ennen kuin poistut huoneesta sekä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista tai laitteen puhdistamista.
11. Katkaise laitteesta virta ja irrota johto pistorasiasta ennen irrotettavien osien vaihtamista tai käsien työntämistä käytön aikana liikkuvien osien läheisyyteen.
12. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
13. Tarkka valvonta on tarpeen, kun lapset käyttävät mitään laitteita, tai kun niitä käytetään lasten läheisyydessä.
14. Varmista ennen laitteen pistokkeen liittämistä pistorasiaan, että jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.
15. Irrota pistoke pistorasiasta, jos laitetta ei käytetä sekä ennen puhdistamista.
16. Varmista, ettei virtajohto roiku terävien reunojen yli ja pidä se etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.
17. Älä upota laitetta tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen. Sähköisku aiheuttaa hengenvaaran!
18. Irrota pistoke pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä vedä virtajohdosta.
19. Älä koske laitteeseen, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke pistorasiasta, kytke laite pois päältä ja lähetä korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
20. Älä kytke pistoketta pistorasiaan tai irrota sitä pistorasiasta märin käsin.

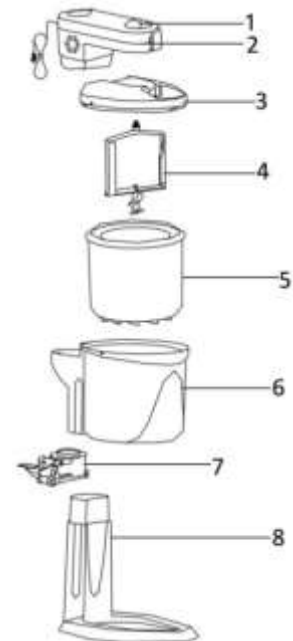
21. Älä koskaan yritä avata laitteen koteloä tai korjata laitetta itse. Tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun.
22. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
23. Tätä laitetta ei ole suunniteltu ammattikäyttöön.
24. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin mihin se on tarkoitettu.
25. Älä kierrä johtoa laitteen ympärille, äläkä taivuttele sitä.
26. Poista aina virtajohto ja anna jäähtyä: Ennen laitteen liikuttamista; Ennen laitteen varastoimista; Ennen kuin asennat tai irrotat osia; Ennen puhdistusta tai huoltotöitä; Käytön jälkeen.
27. Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen kuin liikutat laitetta.
28. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisäosien käyttö voi aiheuttaa vammoja.
29. Käytä laitetta vain sisätiloissa kuivilla alueilla ja kaukana vedestä.
30. Aseta laite vakaalle ja tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
31. Käytä laitetta tasaisella, kuivalla ja lämpöä kestäväällä pinnalla, ei lakattujen huonekalujen päällä.
32. Aseta laite vähintään 5cm päähän seinästä tai herkästi syttyvistä esineistä (kuten verhoista, kynttilöistä tai pyyhkeistä).
33. Tämän laitteen puhtaanapito on tarpeen, sillä se on suorassa kosketuksessa ruoan kanssa.
34. Katso käyttöaikoja koskevat ohjeet tämän oppaan alla olevasta kappaleesta.

TÄRKEÄÄ:

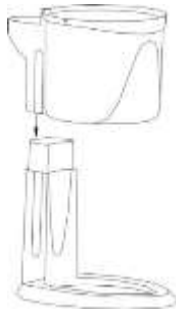
Jäätelön koostumus on hyvin tärkeää konetta käytettäessä. Jos jäätelö käy liian kauan, sen koostumuksesta tulee liian kovaa. Seuraa huolella käyttöoppaan ohjeita. Käytä vain liivatejauhetta.

OSIEN KUVAUS

1. Nuppi
2. Virtayksikkö
3. Kansi
4. Sekoitin
5. Sisempi kulho
6. Ulkoinen kulho
7. Jalustan poistoyksikkö
8. Tuki

**ASENNUS**

1. Asenna ulkoinen kulho tukeen, se napsahtaa paikalleen.



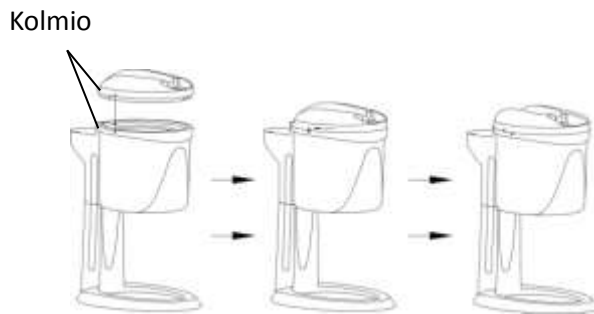
2. Poista sisempi kulho pakastimesta ja laita se ulkoiseen kulhoon.



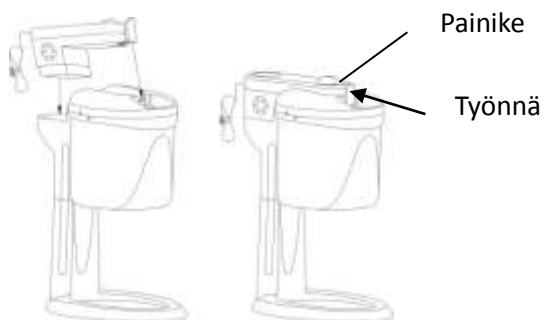
3. Sovita sekoitin sisempään kulhoon.



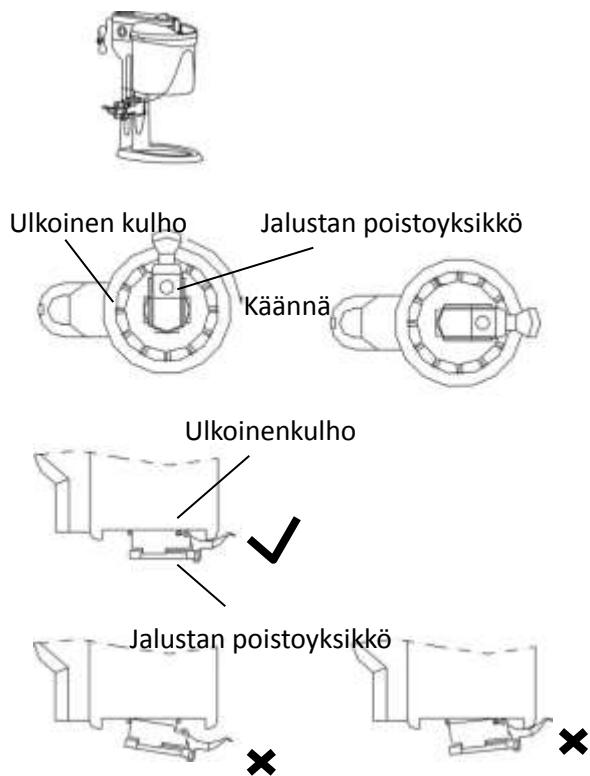
4. Alenna kansi ulkoisen kulhon päälle (varmista, että kannen kolmio on vastakkain ulkoisen kulhon kolmioon nähden) ja käännä myötäpäivään lukitaksesi sen paikalleen.



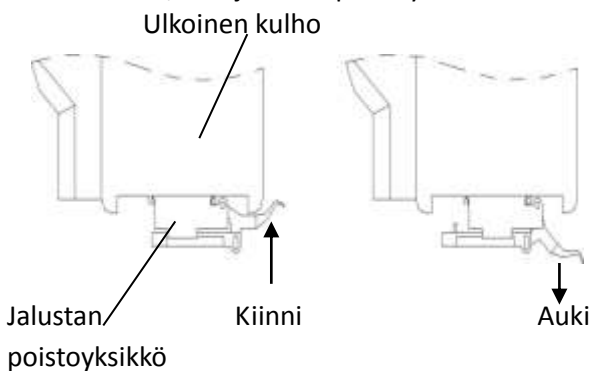
5. Sovita virtayksikkö kanteen ja napsauta se paikalleen.



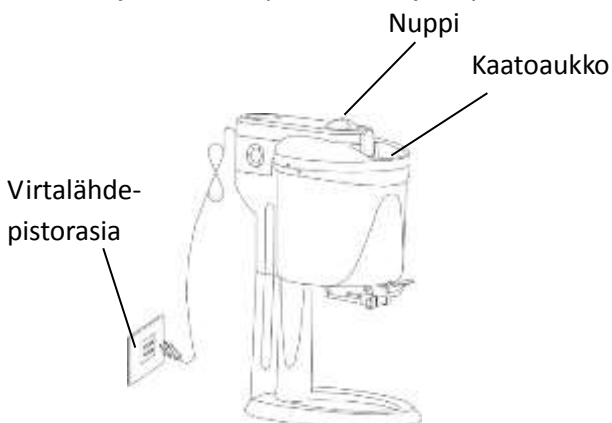
6. Sovita jalustan poistoyksikkö ulkoisen kulhon alle ja napsauta se paikalleen. Varmista, että jalustan poistoyksikkö on oikeassa asennossa.



7. Varmista, että jalustan poistoyksikkö on kiinni, ennen kuin lisäät jäätelö- tai sorbettiainekset.



8. Liitä jäätelökone pistorasiaan ja käynnistä se kääntämällä on/off (käynnistä/sammuta) -kytkintä.

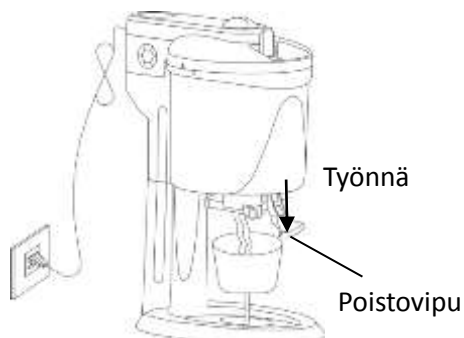


Huom: Kone täytyy käynnistää ennen jäätelö-/sorbettiainesten lisäämistä, jotta seos ei jäätyisi kiinni sisemmän kulhon sisäpintaan.

9. Käytä kourua ja kaada jäätelö- tai sorbettiseos sisempään kulhoon kaatoaukon kautta. Kun kaadat seosta sisempään kulhoon, jätä yläreunaan ainakin 4 cm tyhjää tilaa, sillä seoksen tilavuus laajenee pakastuksen aikana.
10. Anna seoksen kirnuuntua, kunnes se on jäätynyt tai kunnes se on saavuttanut halutun koostumuksen. Tämä voi kestää 15 - 20 minuuttia, mutta useimmat reseptit tarvitsevat vähemmän aikaa.

Tärkeää

- Älä sammuta ja käynnistä laitetta uudelleen jäädytyksen aikana, sillä seos saattaa jäätyä kiinni kulhoon ja estää sekoittimen liikkumisen.
 - Siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että moottori ylikuumentuu, turvakytkin toimii sammuttamalla moottorin. Jos näin käy, irrota kone pistorasiasta ja anna virtayksikön jäähtyä.
 - Parhaimman jäätelön valmistamiseksi sekoittimen tulee liikkua sisemmän kulhon sisäpintaa.
11. Kun jäätelö on valmista, aseta kuppi jalustan poistoyksikön alle ja paina poistovipu alas, tällöin jalustan poistoyksikkö avautuu ja jäätelö puristuu ulos.



Moottorin täytyy olla käynnissä, jotta jäätelö voi puristua ulos. Jos turvakytkin käynnistyy ja moottori pysähtyy, sammuta laite ja irrota virtayksikkö/kansi. Käytä muovilastaa tai puulusikkaa poistaaksesi jäätelön sisemmästä kulhosta.

Tuotetun jäätelön tulee olla pehmeää. Jäätelö voidaan siirtää toiseen astiaan pakastinsäilytystä varten tai jos haluat kiinteyttää jäätelöä ennen sen nauttimista.

Vihjeitä

- Suosittelemme sisäkulhon säilytystä pakastimessa, jotta se olisi valmis käytettäväksi. Aseta se muovipussiin ennen pakastusta. Pakasta sisempi kulho pystysuorassa asennossa.
- Varmista aina, että sisempi kulho on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen pakastimeen.
- Älä tee sisempään kulhoon reikiä tai kuumenna sitä.
- Sisempi kulho tulee laittaa ennen käyttöä 8 tunniksi pakastimeen, jonka lämpötila on korkeintaan -18°C.
- Jäähdytä ainekset jääkaapissa aina ennen jäätelön tekoa parhaiten tulosten saavuttamiseksi.
- Alkoholin lisääminen estää jäätymisen.

PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

- Sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja pura se osiin aina ennen puhdistusta.
- Älä koskaan laita virtayksikköä veteen, äläkä anna johdon tai pistokkeen kastua.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.
- Älä pese kiillotusjauheilla, teräsvillalla tai muilla hankaavilla aineilla.

Virtayksikkö

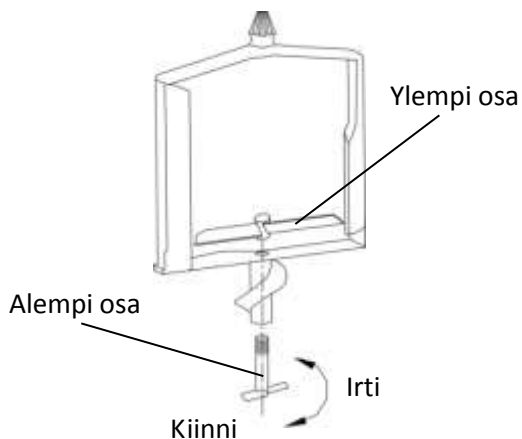
- Irrota virtayksikkö kannesta.
- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa.

Kansi

- Pese kansi ja kuivaa se läpikotaisin.

Sekoitin

- Poista sekoitin sisemmästä kulhosta.
- Pitele ylem্পää osaa ylhäällä ja käännä alem্পaa osaa vastapäivään, irrota sitten alem্পi osa sekoittimesta.
- Pese ja kuivaa se läpikotaisin.
- Sovita ylem্পi osa ja alem্পi osa taas sekoittimeen.



Sisempikulho

- Anna sisemmän kulhon saavuttaa huoneenlämpötila ennen puhdistusta.

- Ota sisempi kulho pois ja pese kulhon sisäpinta, kuivaa se sitten läpikotaisin.

Ulkoinen kulho

- Vedä ulkoinen kulho irti tuesta.
- Pese ja kuivaa se läpikotaisin.

Tuki

- Pese ja kuivaa se läpikotaisin.

Valmistelut

- Seuraa alla olevia ohjeita valmistaaksesi jäätelöseoksia.
- Tärkeää (jos käytät liivatejauhetta tai -lehteä): Varmista, että liivate on sulanut kokonaan eikä siinä ole paakkuja. Noudata liivatepakkauksessa annettuja ohjeita. Anna sulatetun liivatteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sen lisäämistä maito-kermaseokseen.
- Yhdistä keskenään maito, täyskerma, sokeri ja liivate ja sekoita hyvin.
- Lisää kaikki muut ainekset: raastettu suklaa, mehu, vaniljauute, jne, paitsi alkoholia sisältävät nesteet.
- Säilytä seos jääkaapissa jäähdyttääksesi sen 10°C-15°C lämpötilassa ennen jäätelön valmistusta.
- Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä.
- Lisää alkoholia sisältävät nesteet, kun jäätelö on melkein valmis.

Reseptit

Vaniljajäätelö

Ainekset

10 g vaniljauutetta

20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta

250 ml maitoa

150 ml täyskermaa

50 g sokeria

Sekoita hyvin yhteen vaniljauute, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäähtyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Kahvijäätelö

Ainekset

3 g pikakahvia

20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta

250 ml maitoa

150 ml täyskermaa

50 g sokeria

Sekoita hyvin yhteen pikakahvi, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäähtyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Mustan teen jäätelö

Ainekset

50 ml mustaa teetä

20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta

200 ml maitoa

150 ml täyskermaa

50 g sokeria

Sekoita hyvin yhteen musta tee, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Banaanijäätelö

Ainekset

30 g kypsää banaania
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
300 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria

Soseuta banaanit tasaiseksi. Sekoita hyvin yhteen banaani, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Suklaajäätelö

Ainekset

50 g raastettua suklaata
20 g pikaliivatetta tai 5 g liivatelehteä tai -jauhetta
250 ml maitoa
50 g sokeria
150 ml täyskermaa

Sekoita hyvin yhteen maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Kaada suklaa alas kourua pitkin jäätelön alkaessa jäätyä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Mansikkajäätelö

Ainekset

50 g mansikoita/mansikkamehua
20 g pikaliivatetta tai 5 g liivatelehteä tai -jauhetta
200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria

Soseuta ja siivilöi mansikat, sekoita hyvin yhteen mansikkamehu, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Sitruunajäätelö

Ainekset

50 ml sitruunamehua
20 g pikaliivatetta tai 5 g liivatelehteä tai -jauhetta
200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria

Soseuta ja siivilöi sitruuna, sekoita hyvin yhteen sitruunamehu, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Rypälejäätelö

Ainekset

50 g rypäleitä/rypälemehua
20 g pikaliivatetta tai 5 g liivatelehteä tai -jauhetta

200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria

Soseuta ja siivilöi rypäleet, sekoita hyvin yhteen rypälemehu, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50Hz

Tehonkulutuksen: 15W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU

Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle.

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikkaan jossa suoritit hankinnan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen. Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluviissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Kierrätys – eurooppalainen direktiivi 2012/19/EY

Tämä merkintä ilmaisee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Jotta jätteen virheellisestä hävittämisestä ei aiheutuisi vaaraa ympäristölle tai terveydelle, kierrätä tuote vastuullisesti. Siten edistät myös uusiutumattomien luonnonvarojen kestävä uudelleenkäyttöä. Kierrätä tuote toimittamalla se sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavaan kierrätyspisteeseen tai liikkeeseen, josta ostit sen. Siten varmistat, että se kierrätetään turvallisesti.

SIKKERHETSINSTRUKSER

Før bruk må du lese alle instruksene nedenfor så du unngår skader på personer eller gjenstander, og slik at resultatet blir best mulig. Oppbevar håndboken på et trygt sted. Hvis du gir eller overlater apparatet til andre, må du sørge for at de også får håndboken.

Skulle det oppstå skader fordi brukeren ikke følger instruksene i håndboken, vil garantien ikke lenger være gyldig. Produsent/importør påtar seg ikke ansvar for skader som måtte oppstå dersom instruksene ikke blir fulgt, apparatet utsettes for skjødesløs behandling eller bruken ikke er i tråd med anvisningene.

1. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
2. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
3. Apparat og ledning må være utilgjengelige for barn under 8 år.
4. Apparater kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i anvendelsen av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.
5. Barn må ikke leke med apparatet.
6. Advarsel: Potensiell risiko for personskader på grunn av feilbruk.
7. Hvis ledningen er ødelagt, må den byttes av produsent, serviceansvarlig eller annen kvalifisert person for at ulykker skal unngås.
8. Dette apparatet er beregnet til husholdninger og liknende bruksområder som personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser samt gårdsbruk, og til

bruk for gjester på hoteller, moteller, pensjonater og andre typer overnattingssteder.

9. For instruksjoner om hvordan du rengjør overflater som kommer i kontakt med mat, kan du lese avsnittet "Rengjøring og vedlikehold" i håndboken.
10. Kobl alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det blir stående uten tilsyn eller før montering, demontering og rengjøring.
11. Skru av apparatet og kobl fra strømmen før du skifter tilleggsutstyr eller tilgjengelige deler som er i bruk og beveger seg.
12. Apparatet må ikke bli brukt sammen med en ekstern timer eller med et separat system med fjernkontroll.
13. Det er påkrevd å holde nøye oppsyn med apparater som brukes av eller i nærheten av barn.
14. Før du setter støpslet inn i stikkontakten, må du kontrollere at spenning og frekvens er i samsvar med spesifikasjonene på typeetiketten.
15. Ta støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
16. Pass på at ledningen ikke henges over skarpe kanter, og hold den unna varme gjenstander og åpen flamme.
17. Ikke legg apparat eller støpsel i vann eller andre væsker. Elektrisk støt kan medføre livsfare!
18. Når du skal ta støpslet ut av kontakten, drar du i støpslet. Unngå å dra i ledningen.
19. Unngå å ta på apparatet hvis det faller ned i vann. Ta støpslet ut av kontakten, slå av apparatet og lever det til et autorisert servicesenter for reparasjon.
20. Apparatet må ikke kobles til eller fra strømnettet med våte hender.
21. Du må aldri forsøke å åpne dekslet på apparatet eller reparere det selv. Det kan medføre elektrisk støt.
22. Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.
23. Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.

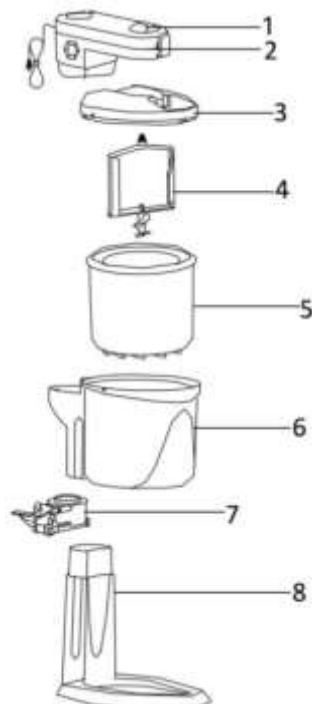
24. Apparatet må aldri brukes til andre formål enn det som det er beregnet for.
25. Unngå å snurre ledningen rundt apparatet eller lage en knekk på den.
26. Fjern alltid strømledningen og la apparatet kjøle seg ned: Før enheten flyttes; før enheten settes bort; før du monterer på eller demonterer deler; før rengjørings eller vedlikeholdsarbeid; etter bruk.
27. Trekk alltid ut støpslet fra veggkontakten før du flytter på apparatet.
28. Bruk av tilleggsutstyr, som ikke er anbefalt av apparatets produsent, kan forårsake skader.
29. Bare bruk apparatet innendørs, på tørre områder vekk fra vann.
30. Sett apparatet på et stabilt og flatt underlag som det ikke kan falle ned fra.
31. Bruk apparatet på et flatt og tørt område som tåler varme, ikke på lakkerte møbler.
32. Sett apparatet minst 5 cm fra veggen eller fra brennbare gjenstander (som gardiner, stearinlys eller håndklær).
33. Fordi apparatet kommer i kontakt med mat, er det viktig at det rengjøres ordentlig.
34. Se avsnittet nedenfor for instruksjoner om virketider.

VIKTIG INFORMASJON:

Iskremens tekstur er svært viktig når denne maskinen brukes. Hvis iskremen arbeides for lenge, vil teksturen bli for hard. Vær forsiktig og følg oppskriftene i instruksjonsmanualen. Bruk bare pulvergelatine.

BESKRIVELSE AV DELENE

1. Knapp
2. Strømenhet
3. Lokk
4. Skovlenhet
5. Innerbolle
6. Ytterbolle
7. Munningsøyelenhet
8. Stativ

**INSTALLERING**

1. Fest den ytre bollen til stativet. Den vil klikke på plass.



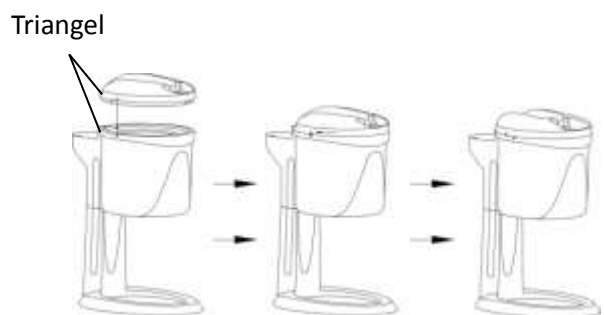
2. Fjern innerbollen fra fryseren og sett den inn i ytterbollen.



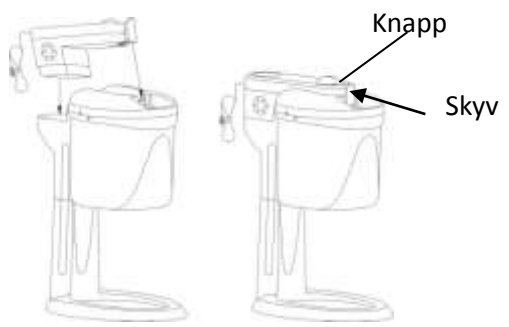
3. Sett skovlenheten inn i innerbollen.



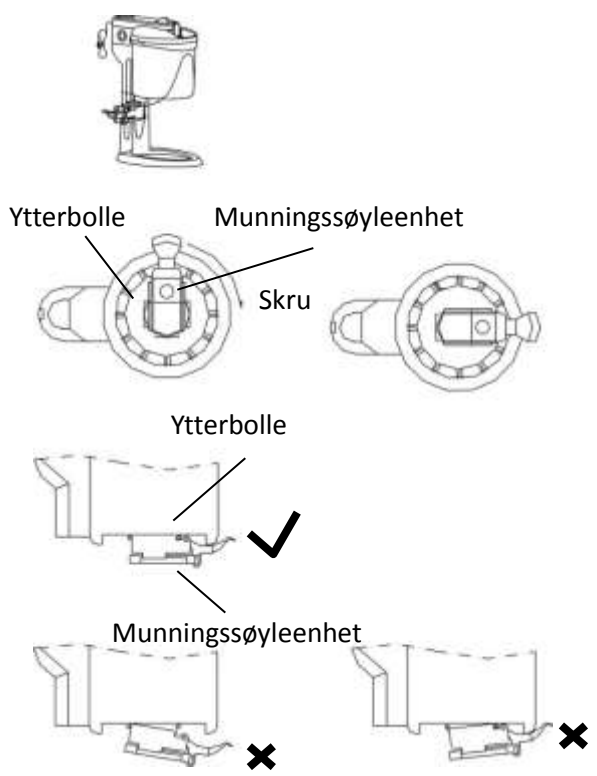
4. Sett lokket på ytterbollen (Pass på at triangelet på lokket er rett over for triangelet på ytterbollen) og skru med klokka til lokket låses i posisjon.



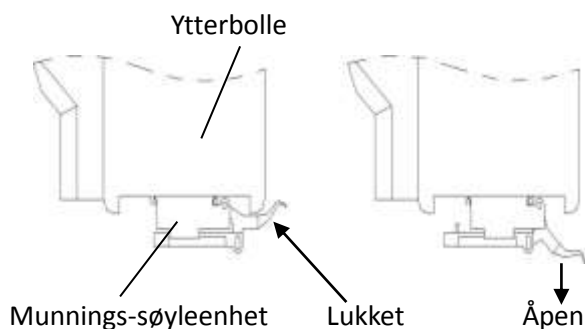
5. Sett strømenheten inn i lokket og klikk den på plass..



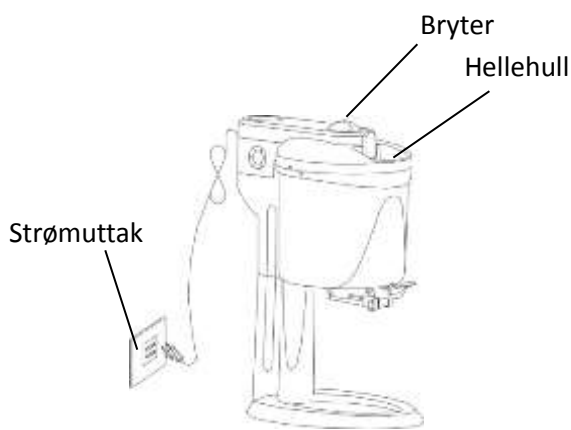
6. Sett munningsøyleenheten under ytterbollen og klikk den på plass. Se etter at munningsøyleenheten er i riktig posisjon.



7. Før iskrem- eller sorbetoppskriften helles i, pass på at munningsøyelenheten er lukket.



8. Sett støpslet i stikkontakten og skru på iskremmaskinen med på/av bryteren.



Legg merke til : Maskinen må bli skrudd på før iskrem- eller sorbetoppskriften helles i, for å forhindre at miksen øyeblikkelig fryser på innsiden av innerbollen.

9. Bruk en trakt og tøm iskrem eller sorbet miks inn i innerbollen gjennom hellehullet. Når det helles miks i innerbollen, stopp alltid i det minste 4 cm (1.575 inch) fra toppen, da miksen vil øke i volum under frysing.
10. La miksen bli rørt rundt inntil den er fryst eller ønsket konsistens er oppnådd. Dette kan ta opp til 15 til 20 minutter, men de fleste oppskrifter blir fortere ferdig.

Viktig

- Ikke stopp og start maskinen under fryseprosessen, da miksen kan fryse i kontakten med bollen og hindre skovlens bevegelse.
 - Hvis det mot alle odds skulle skje, at motoren blir overhettet, vil en sikkerhetsbryter tre innog sørge for at motoren stopper. Hvis dette skjer, skru av, trekk ut støpslet og la strømenheten få kjøle.
 - For best resultat på iskremen, vil skovlen komme i kontakt med innsiden av innerbollen når den beveger seg.
11. Når iskremen er ferdig, sett en kopp under munningsøyelenheten og skyv munningsspaken ned. Munningsøyelenheten er åpen og iskrem blir trykket ut.



For at isen skal bli presset ut må motoren gå. Hvis sikkerhetsbryteren trer inn, og motoren stopper, skru av og fjern strømenheten/lokket. Bruk en gummislikkepott eller en treskje til å fjerne iskrem fra innerbollen.

Iskremen som er laget vil være av en myk softis type. Den kan bli overført til en separat kontainer for lagring i fryseren, hvis du ønsker å hardne iskremen før den spises.

Hint

- Vi foreslår at du oppbevarer innerbollen i fryseren, slik at den er klar til bruk. Plasser den i en plastikkpose før den fryses. Frys innerbollen i horisontal stilling.
- Pass alltid på at innerbollen er ordentlig tørr før den plasseres i fryseren.
- Ikke punkter eller varm innerbollen.
- Innerbollen bør før bruk plasseres i 8 timer i en fryser som har arbeidstemperatur -18° Celsius (-0.40° Fahrenheit) eller lavere.
- For best resultat kjøøl alltid ned ingrediensene før iskremen lages.
- Tilførsel av alkohol til oppskriften hemmer fryseprosessen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Skru alltid av, trekk ut støpselet og demonter for rengjøring.
- Senk aldri strømenheten ned i vann eller la strømkabel eller støpsel bli våte.
- Ikke vask delene i vaskemaskinen.
- Ikke rengjør med skurepulver, stålullpute, eller andre ripende materialer.

Strømenhet

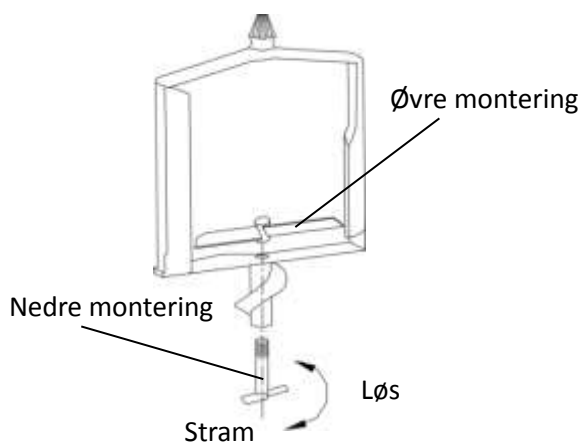
- Ta strømenheten av lokket.
- Tørk med en fuktig klut og la den tørke.

Lokk

- Vast lokket, deretter la det tørke ordentlig.

Skovl

- Ta skovlen ut av innerbollen.
- Hold opp øvre montering og skru nedre montering mot klokka. Demonter nedre montering fra skovlen.
- Vask og deretter tørk grundig.
- Sett igjen på plass øvre og nedre monteringer i skovlen.



Innerbolle

- La innerbollen få romtemperatur før den rengjøres.
- Ta ut innerbollen og vask innsiden av bollen, tørk deretter grundig.

Ytterbolle

- Trekk ut ytterbollen fra støtten.
- Vask og deretter tørk grundig.

Støtte

- Vask og deretter tørk grundig.

Forberedelse

- For å forberede iskrem blandingen følg oppskriftene nedenfor.
- Viktig (hvis du bruker gelatinpulver eller -plater): Sørg for at gelatinen er helt smeltet, og at den ikke inneholder klumper. Følg instruksjonene på emballasjen til gelatinen. La den smeltede gelatinen avkjøles til romtemperatur før du har den i melke- og fløteblandingen.
- Miksmelke, kremfløte, sukkeroggelatin, rør og la det bli godt blandet.
- Sett til de andre ingrediensene: raspet sjokolade, saft, vaniljeekstrakt, etc., unntatt alkoholholdig væske.
- Oppbevar blandingen i kjøleskapet, for å kjøle den i 10~15°C før iskremen lages.
- Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper.
- Sett til alkoholholdig væske når iskremen er nesten ferdig.

Oppskrifter

Vaniljeiskrem

Ingredienser

Vaniljeekstrakt	10g
20g lett nedkjølt gelatinmiks eller 5g gelatin	
Melk	250ml
Kremfløte	150ml
Sukker	50g

Bland godt vaniljeekstrakt, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Kaffeiskrem

Ingredienser

Oppløselig kaffepulver	3g
------------------------	----

20g lettnekdjølt gelatinmiks eller 5g gelatin

Melk 250ml

Kremfløte 150ml

Sukker 50g

Bland godt det oppløselige kaffepulveret, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Sort te iskrem

Ingredienser

Sort te 50ml

20g lettnekdjølt gelatinmiks eller 5g gelatin

Melk 200ml

Kremfløte 150ml

Sukker 50g

Bland godt sort te, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Bananiskrem

Ingredienser

Skrell bananer 30g

20g lettnekdjølt gelatinmiks eller 5g gelatin

Melk 300ml

Kremfløte 150ml

Sukker 50g

Mos bananene inntil mosen er "jevntflytende". Bland godt bananene, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Sjokoladeiskrem

Ingredienser

Raspet sjokolade 50g

5 g gelatinplater eller -pulver, eller 20 g gelatin hurtigmiks

Melk 250ml

Sukker 50g

Kremfløte 150ml

Bland godt melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. Når blandingen starter å fryse settes raspet sjokolade til gjennom trakten. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Jordbæriskrem

Ingredienser

Jordbær/jordbærsaft 50g

5 g gelatinplater eller -pulver, eller 20 g gelatin hurtigmiks

Melk 200ml

Kremfløte 150ml

Sukker 50g

Mos jordbærene og filtrer. Bland godt jordbærsaften, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Sitroniskrem

Ingredienser

Sitron/sitronsaft	50ml
5 g gelatinplater eller -pulver, eller 20 g gelatin hurtigmiks	
Melk	200ml
Kremfløte	150ml
Sukker	50g

Mos sitronen og filtrer. Bland godt sitronsaften, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens.

Drueiskrem

Ingredienser

Druer/druesaft	50g
5 g gelatinplater eller -pulver, eller 20 g gelatin hurtigmiks	
Melk	200ml
Kremfløte	150ml
Sukker	50g

Mos drueene og filtrer. Bland godt druesaft, melk, kremfløte, sukker og gelatin. Hell blandingen inn i innerbollen mens skovlen løper. La blandingen fryse inntil den har fått ønsket konsistens (ca. 10-15 minutter).

TEKNISKE DATA

Driftsspenning: 220-240V ~ 50Hz

Strømforbruk: 15W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før levering våre enheter er underlagt streng kvalitetskontroll. Hvis, til tross all omsorg, har skaden oppstått under produksjon eller transport, kan du returnere enheten til forhandleren.

For de kjøpte apparatet vi gir 2 års garanti, fra den dagen av salget. I denne perioden vil vi avhjelpe alle mangler gratis, som kan påviselig skyldes material- eller produksjonsfeil, ved reparasjon eller bytte.

Defekter som oppstår på grunn av feil håndtering av enheten og funksjonsfeil på grunn av inngrep og reparasjoner av tredjeparter eller montering av ikke-originale deler er ikke dekket av denne garantien. Ta alltid vare på kvitteringen. Uten kvitteringen kan du ikke kreve noen form for garanti. Skade som skyldes at bruksanvisningen ikke er fulgt, medfører at garantien blir gjort ugyldig. Hvis dette resulterer i betydelig skade vil vi ikke kunne holdes ansvarlig for skaden. Vi kan heller ikke bli holdt ansvarlig for material- eller personalskade som skyldes feil bruk eller om instruksene i bruksanvisningen ikke er blitt ordentlig utført. Skade på tilbehør gir ikke rett til utskifting av hele apparatet. Vær vennlig, i et slikt tilfelle, å ta kontakt med din serviceavdeling. Knust glass eller brekkasje på plastikkdelene er alltid gjenstand for utskifting. Ved defekter på forbruksdeler eller deler som er utsatt for slitasje, herunder rengjøring, vil vedlikehold eller utskifting ikke være dekket av garantien og må derfor bli betalt.

MILJØVENNLIG KASTING



Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte

enhet, bruk stedlige retur og innsamlingssystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Sørg for at læse alle anvisningerne nedenfor, før apparatet tages i brug, for at undgå person- eller tingskade, og for at opnå de bedste resultater med apparatet. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis du giver dette apparat til en tredjepart, skal du også overdrage denne vejledning til den senere bruger.

Skulle der opstå skader som følge af, at brugeren ikke følger anvisningerne i denne vejledning, bortfalder garantien. Fabrikanten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som opstår som følge af, at brugeren ikke følger vejledningen, uagtsom anvendelse eller anvendelse i strid med vejledningen.

1. Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover, hvis de er under opsyn eller instrueres om brugen af apparatet på en sikker måde, og de forstår de farer, der er involveret.
2. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle, og under opsyn.
3. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
4. Apparatet må bruges af børn eller personer med nedsatte fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under tilsyn eller er blevet instrueret, hvordan apparatet bruges sikkert, af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
5. Børn må ikke leget med apparatet.
6. Advarsel: Potentiel risiko for skader fra misbrug.
7. Hvis strømkablet er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicetekniker eller tilsvarende kvalificeret person for at undgå en fare.

8. Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder såsom: Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, på gårde, af kunder på hoteller, moteller og andre lignede boligmiljøer.
9. Se manualens afsnit om "rengøring og vedligeholdelse" for vejledning til rengøring af de overflader som kommer i kontakt med madvarer.
10. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn og inden dele sættes på og tages af, og inden rengøring.
11. Sluk for apparatet og afbryd strømforsyningen, inden du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
12. Maskinen må ikke betjenes med en ekstern timer eller med et separat system med en fjernbetjening.
13. Det er nødvendigt med nøje overvågning med alle apparater, der bruges af eller i nærheden af børn.
14. Før stikket sættes i en stikkontakt, bedes du kontrollere, at spændingen og frekvensen overholder specifikationerne på mærkeskiltet.
15. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring.
16. Sørg for, at ledningen ikke hænger over skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
17. Apparatet eller stikket må ikke puttes i vand eller andre væsker. Dette kan være livsfarligt pga. elektrisk stød!
18. For at tage stikket ud af stikkontakten skal du trække i selve stikket. Træk ikke i ledningen.
19. Berør ikke apparatet, hvis det falder ned i vand. Tag stikket ud af stikkontakten, sluk for apparatet, og send det til reparation på et autoriseret servicecenter.
20. Undlad at sætte stikket i stikkontakten eller tage stikke ud af kontakten med våde hænder.
21. Forsøg aldrig at åbne apparatets kabinet, eller at reparere apparatet selv. Det kan forårsage elektrisk stød.

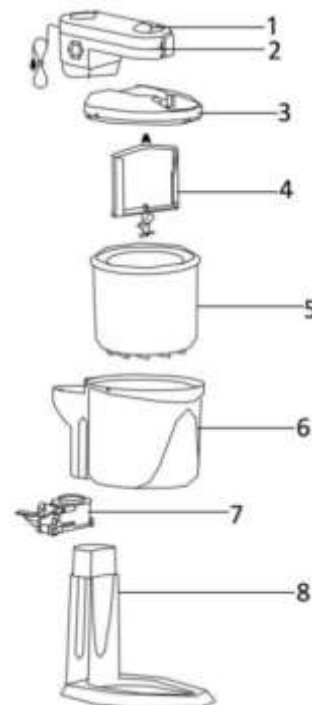
22. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
23. Dette apparat er ikke beregnet til kommerciel brug.
24. Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede brug.
25. Ledningen må ikke vikles rundt om apparatet eller bukkes.
26. Træk altid ledningen ud og lad apparatet køle ned. Før du flytter enheden; Før enheden gemmes væk; Før delene sættes på og tages af; Før rengøring eller vedligeholdelsesarbejde; Efter brug.
27. Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden apparatet flyttes.
28. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten kan udgøre en fare.
29. Brug kun apparatet indendørs, i tørre områder væk fra vand.
30. Placer apparatet på en stabil, plan overflade, hvor det ikke kan falde ned.
31. Brug apparatet på en flad, tør og varmebestandig overflade, og ikke på lakerede møbler.
32. Placer apparatet mindst 5 cm væk fra væggen eller antændelige genstande (såsom gardiner, lys og håndklæder).
33. Dette apparat skal holdes ren, da det er i direkte kontakt med fødevarer.
34. Brugstiderne kan findes i nedenstående afsnit i brugervejledningen.

VIGTIGE OPLYSNINGER:

Isens tekstur er meget vigtig, når du bruger maskinen. Hvis isen kører for lang tid, bliver den for hård i teksturen. Følg nøje opskrifterne i brugsanvisningen. Brug kun pulvergelatine.

BESKRIVELSE AF DELE

1. Knop
2. Strømenhed
3. Låg
4. Røreenhed
5. Indre skål
6. Ydre skål
7. Ydre fod
8. Støtte

**OPSTILLING**

1. Sæt den ydre skål på støtten, så den klikker på plads.



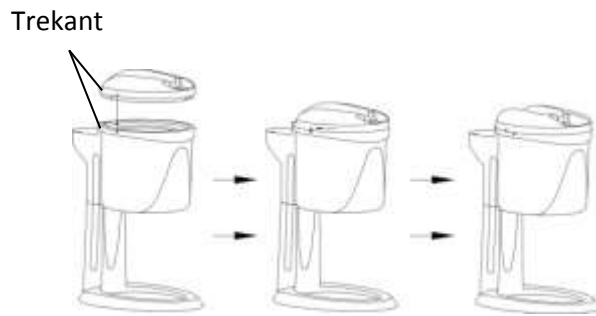
2. Tag den indre skål ud af fryseren, og sæt den i den ydre skål.



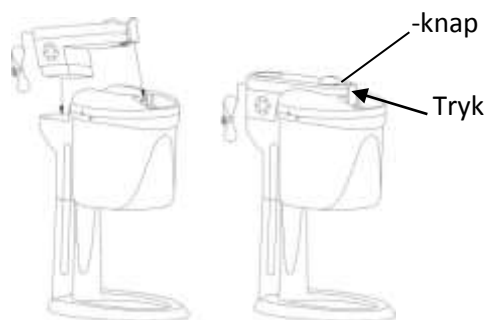
3. Sæt røreenheden i den indre skål.



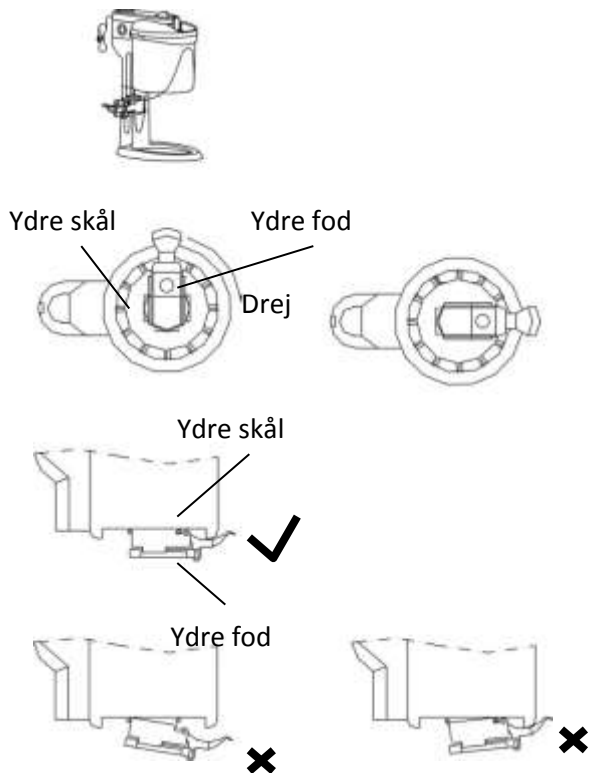
4. Tryk låget ned på den ydre skål (sørg for, at trekanten på låget er ud for trekanten på den ydre skål), og drej det med uret for at låse det fast.



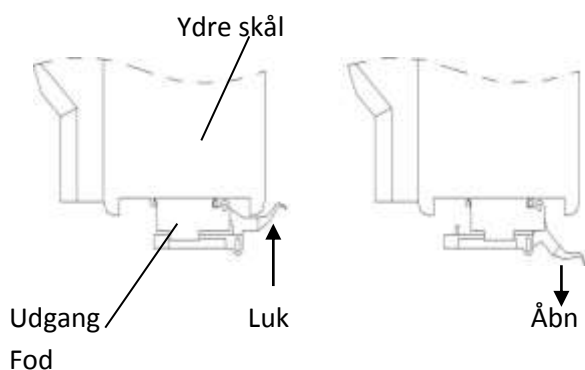
5. Sæt strømenheden i låget, og klik på den på plads.



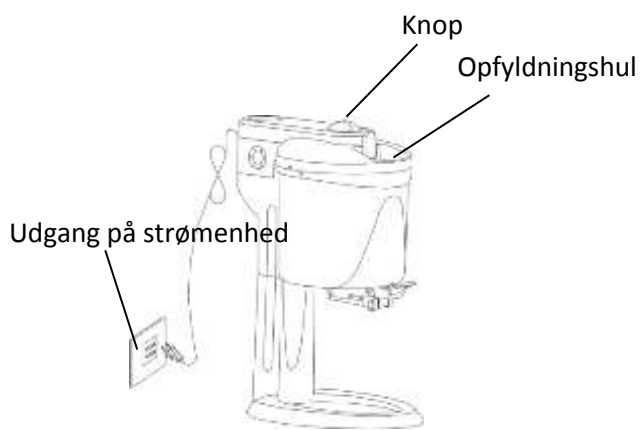
6. Sæt den ydre fod under den ydre skål, og klik den på plads. Sørg for, at den ydre fod sidder rigtigt.



7. Inden du tilføjer is- eller sorbet-opskriften, skal du sørge for, at den ydre fodenhed er slukket.



8. Tilslut ismaskinen og tænde den på tænd/sluk-knoppen.



Bemærk: Maskinen skal være tændt, inden isen eller sorbetopskriften tilsættes, så blandingen ikke øjeblikkeligt fryser på indersiden af den indre skål.

9. Brug en tragt og hæld is- eller sorbet-blanding i den indre skål gennem hullet.
Når blanding hældes i beholderen, skal du altid stoppe mindst 4 cm fra kanten, da blandingen bliver større, når den fryses.
10. Blandingen blandes indtil den fryses eller den ønskede konsistens nås. Dette kan tage op til 15-20 minutter, men de fleste opskrifter tager kortere tid.

Vigtigt

- Maskinen må ikke stoppes og startes under fryseprocessen, da blandingen kan fryse sig fast på skålen og gøre, at røreenheden ikke kan dreje.
 - I det usandsynlige tilfælde af motoren overopheder, stopper en sikkerhedsafbryder motoren. Hvis dette sker, skal du slukke maskinen, trække stikket ud af maskinen og lade strømforsyningen køle af.
 - For at opnå det bedste resultat, har røreenheden kontakt med skålens inderside, når den drejer.
11. Når isen er færdig, skal du lægge et bæger under udløbet på foden, og tryk håndtaget nedad, hvorefter foden åbner og isen trykkes ud.



For at trykke isen ud, skal motoren køre. Hvis sikkerhedsafbryderen er slået til, og motoren er standset, skal du slukke og fjerne strømenheden/låget. Brug en gummispatel eller treske til, at tage isen ud af den indre skål.

Isen skal være blød nok til, at den kan spises med en ske. Isen kan fyldes i en anden beholder til opbevaring i fryseren, eller hvis du ønsker at gøre isen mere fast, inden den spises.

Tips

- Vi foreslår, at du opbevarer den inderste skål i fryseren, så den er klar til brug. Put den i en plastikpose og forsegl posen. Frys den indre skål i lodret stilling.
- Sørg altid for, at den indre skål er ordentlig tør, inden du putter den i fryseren.
- Der må ikke stikkes huller i den indre skål, og den må ikke opvarmes.
- Den indvendige skål skal puttes i en fryser, der har en temperatur på $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller derunder i 8 timer før brug.
- For at opnå det bedste resultat, skal du altid køle ingredienserne ned, inden du laver is.
- Tilsætningen af alkohol til opskrifter hæmmer fryseprocessen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg altid for, at slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Strømenheden må aldrig puttes i vand, og stikket og ledningen må aldrig blive våde.
- Ingen af delene kan vaskes i opvaskemaskine.
- Rengør ikke med skurepulvere, ståluldpudder eller andre slibematerialer.

Strømenhed

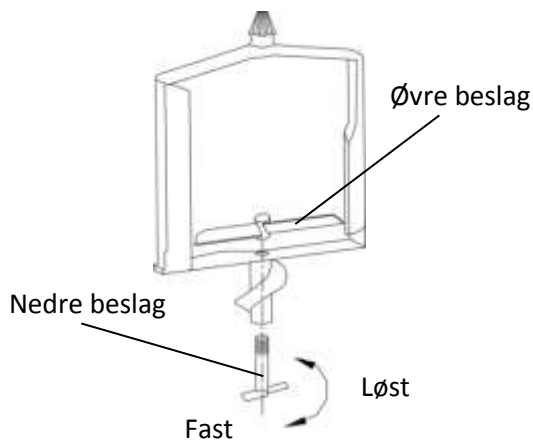
- Tag strømforsyningen ud af låget.
- Tør det med en fugtig klud, og tør det derefter af.

Låg

- Vask låget og tør det ordentligt.

Røreenhed

- Tag røreenheden ud af den indre skål.
- Hold det øverste beslag op, og drej det nederste beslag mod uret, og tag derefter det nederste beslag af røreenheden.
- Vask dem og tør dem grundigt af.
- Sæt det øverste beslag og det nederste beslag på røreenheden igen.



Indre skål

- Lad den indre skål nå rumtemperatur, før den rengøres.
- Tag den inderste skål ud og vask den indvendige del af skålen, og tør den derefter grundigt af.

Ydre skål

- Træk den ydre skål ud af støtten.
- Vask dem og tør dem grundigt af.

Støtte

- Vask dem og tør dem grundigt af.

Tilberedelse

- Følg opskrifterne nedenfor for, at tilberede isblanding.
- Vigtigt (hvis du bruger gelatinpulver eller lag): Sørg for, at gelatinen er ordentlig smeltet, og at der ikke er klumper i den. Følg instruktionerne på emballagen til gelatinen. Lad den smeltede gelatine afkøle til stuetemperatur, før den tilsættes mælke- og flødeblandingen.
- Bland mælk, fløde, sukker og gelatine, og rør godt rundt.
- Tilsæt de øvrige ingredienser: Revet chokolade, juice, vaniljeekstrakt og lignende, undtagen alkoholholdig væske.
- Opbevar blandingen i køleskabet for at afkøle den i 10 ~ 15 °C, inden du laver isen.
- Hæld blandingen i den indre beholder, mens røreenheden drejer.
- Tilsæt alkoholisk væske, når blandingen næste er blevet til is.

Opskrifter

Vaniljeis

Ingredienser

Vaniljeekstrakt	10 g
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatine	
Mælk	250 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Bland vaniljeekstrakt, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens røreenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Kaffeis

Ingredienser

Kaffepulver	3 g
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatine	
Mælk	250 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Bland kaffepulveret, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens rørenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Is med sort te

Ingredienser

Sort te	50 ml
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatine	
Mælk	200 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Bland den sorte te, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens rørenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Banan-is

Ingredienser

Modne bananer	30 g
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatine	
Mælk	300 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Mos bananen til en jævn blanding. Bland bananerne, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens rørenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Chokoladeis

Ingredienser

Reven chokolade	50 g
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatineark eller -pulver	
Mælk	250 ml
Sukker	50 g
Tyk fløde	150 ml

Bland mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens rørenheden drejer. Når blandingen begynder, at fryse, skal du tilføje den revne chokolade via indføringsåbningen. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Jordbæris

Ingredienser

Jordbær/jordbærsaft	50 g
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatineark eller -pulver	
Mælk	200 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Mos jordbærene og filtrer den. Bland jordbærsaft, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens røreenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Citronis

Ingredienser

Citron/citronsaft	50 ml
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatineark eller -pulver	
Mælk	200 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Mos citronen og filtrer den. Bland citronsaften, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens røreenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

Vindrueis

Ingredienser

Drue/Druesaft	50 g
20 g hurtig kold gelatinblanding eller 5 g gelatineark eller -pulver	
Mælk	200 ml
Tyk fløde	150 ml
Sukker	50 g

Mos druerne og filtrer dem. Bland druesaften, mælk, fløde, sukker og gelatine godt sammen. Hæld blandingen i den indre beholder, mens røreenheden drejer. Lad blandingen fryse, indtil den ønskede konsistens nås.

TEKNISKE DATA

Driftsspænding: 220-240V ~ 50Hz

Strømforbrug: 15W

GARANTI OG KUNDESERVICE

Før vores apparater leveres, undergår de en streng kvalitetskontrol. Skulle du på trods af al vores umagen modtage et produkt med en skade fra fremstilling eller transport, bedes du levere det tilbage til din forhandler.

Vi giver 2 års garanti på det købte produkt, begyndende på salgsdagen. Hvis du har et defekt produkt, kan du henvende dig direkte ved salgsstedet.

Denne garanti dækker ikke defekter som opstår som konsekvens af forkert håndtering eller fejl som følge af manipulation og reparationer udført af tredjeparter, eller montering af ikke-originale dele. Gem altid din kvittering, da du uden kvitteringen ikke kan gøre krav på nogen form for garanti. Skader som opstår fordi brugervejledningen ikke følges, medfører at garantien bortfalder, og hvis dette har efterfølgende skader, er vi ikke ansvarlige på nogen måde. Vi kan heller ikke holdes ansvarlige for materielle eller personskade forårsaget af forkert brug, hvis brugervejledningen ikke følges korrekt. Skade på tilbehør betyder ikke at hele apparatet bliver erstattet. I sådanne tilfælde bedes du rette henvendelse til vores serviceafdeling. Brud på glas og plastdele erstattes altid mod betaling. Defekter på forbrugsartikler eller dele som er udsat for slidtage, samt rengøring, vedligeholdelse eller erstatning af disse dele er ikke dækket af garantien, og der bliver opkrævet betaling for sådanne tjenester.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Genbrug – EU direktiv 2012/19/EU

Denne markering betyder at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald, skader på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret

■ bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt med henblik på bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer. Til returnering af den brugte enhed skal man benytte retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan modtage dette produkt med henblik på miljømæssig sikker genbrug.