

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

I forbindelse med anvendelse af elektriske apparater, skal man nøje overholde visse sikkerhedsnormer, først og fremmest følgende:

1. Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet installeres og tages i brug.
2. Undlad at sætte motoren ned i vand eller anden væske: fare for elektrisk stød
3. Udvis stor forsigtighed, hvis apparatet anvendes af eller i nærheden af børn. APPARATET SKAL ANBRINGES UDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
4. Når apparatet ikke anvendes, før det skilles ad og før det rengøres, skal det frakobles elforsyningen.
5. Undlad at røre ved dele i bevægelse. For at undgå personskader eller beskadigelse af apparatet må man ikke røre ved det med hænderne, håret, tøjet samt med skrabere eller andre redskaber, mens det er i brug. DER MÅ IKKE ANVENDES SKARPE GENSTANDE ELLER REDSKABER INDE I BEHOLDEREN. De vil nemlig kunne ridse eller beskadige beholderen indvendigt. Der kan benyttes en gummiskrabere eller en træske, når apparatet er slukket.
6. Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes Serviceassistance for at undgå enhver form for risiko.
7. Undlad at anvende apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadiget, hvis det fremviser funktionsforstyrrelser eller hvis det er faldet ned eller er blevet beskadiget på hvilken som helst anden måde. I disse tilfælde bør man indlevere apparatet til det nærmeste autoriserede servicecenter for at få foretaget de nødvendige reparationer.
8. Hvis der anvendes tilbehør, som ikke er særligt beregnet til dette apparat, kan der opstå fare for brand eller elektrisk stød.
9. Apparatet må ikke anvendes udendørs.
10. Lad ikke elledningen hænge ud over bordkanten eller arbejdsfladen, og sørg for, at den ikke kommer i kontakt med varme overflader.
11. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Hvilket som helst vedligeholdelsesarbejde, som afviger fra den almindelige rengøring, skal foretages på et autoriseret servicecenter.
12. Undlad at opvarme kølebeholderen. Eftersom det drejer sig om en forseglet beholder, kan den gå i stykker og derved forårsage personskader, hvis den opvarmes.
13. De materialer og genstande, som kommer i berøring med fødevarer, opfylder kravene i EU-Direktivet 89/109. Dette apparat er endvidere i overensstemmelse med samtlige relevante direktiver, deriblandt direktivet vedrørende radioforstyrrelser.

GEM BRUGSANVISNINGEN

BESKRIVELSE

- A Motorlegeme
- B Tænd-/sluk-kontakt
- C Lågaftagningsknap

- D Låg
- E Røreanordning
- F Kølebeholder
- G Knap til åbning

FUNKTION

Isen tilberedes ved at komme de i forvejen sammenblandede ingredienser i beholderen, som allerede er afkølet, og bearbejde dem med røreanordningen i mellem 20 og 40 minutter. Hvor lang tid det tager at tilberede isen, kommer an på, hvilken slags og hvor mange ingredienser der anvendes samt på beholderens temperatur.

AFKØLING AF BEHOLDEREN

- Før maskinen tages i brug, skal man omhyggeligt rense samtlige dele, der kommer i kontakt med isblandingen.
- Tag røreanordningen og låget af.
- Undersøg om beholderen er fuldstændigt ren, rens den om nødvendigt indvendigt med en fugtig klud og tør den omhyggeligt efter rengøringen.

- Stil beholderen i fryseren så tæt som muligt på kølelegemet (fig. 1). Beholderen skal være fuldstændig tom, og den må ikke dækkes til. Der skal være et passende tomrum rundt om beholderen.

GIV AGT: Det er nødvendigt at bringe beholderen ned på den foreskrevne temperatur ved at stille den i en hvilken som helst fryser eller køleskabets isboks, ved tre eller fire stjerner.

Fryseren skal indstilles således, at temperaturen ikke overstiger -18°C / 0°F . Hvis den ikke kommer ned på denne temperatur, er det umuligt at anvende beholderen til at tilberede isen.

Beholderen skal blive i fryseren så længe som angivet på den nedenstående oversigt.

Beholderen kan også efterlades uafbrudt i fryseren, således at den kan anvendes når som helst.

Fryserens temperatur	Beholderens minimale frysetid
-30°C / -22°F	9-10 timer
-25°C / -13°F	12-14 timer
-18°C / 0°F	20-22 timer

HVORDAN ISEN TILBEREDES

Vælg en af opskrifterne, gør ingredienserne klare til brug og bland dem hensigtsmæssigt.

- Tag beholderen ud af fryseren
- Kobl motorlegemet sammen med låget og sæt røreanordningen ind (fig. 3).
- Luk apparatet ved at sætte den samlede enhed (motorlegeme, låg og røreanordning) op ad kølebeholderen, og drej derefter, indtil den sammenkobles dermed (fig. 4).
- Start maskinen ved at trykke på tænd-/sluk-kontakten.
- Hæld ingredienserne langsomt gennem lågets åbning, mens motoren kører, således at ingredienserne ikke når at fryse fast på beholderens inderside.
- Hæld ingredienserne i beholderen, der IKKE MÅ FYLDES MERE END HALVT OP, idet massens volumen øges under blandeprocessen.
- De ingredienser, der anvendes, bør have køleskabstemperatur.
- Under tilberedningen er det muligt at tilsætte chokoladestykker, rosiner eller andre ingredienser gennem lågets hul (fig. 5). Spiritus tilsættes først ved afslutningen af tilberedningen, idet den forsinker afkølingen betydeligt. Ismassens volumen øges, indtil beholderen fyldes i de sidste minutter af tilberedningen.

Hvis der dannes et for tykt islag, som hindrer røreanordningen i at bevæge sig, fordi man har ventet for længe med at blande, skal man træffe følgende foranstaltninger:

Enten slukke for motoren eller tage låget af, anvende en skraber eller et andet køkkenredskab til at fjerne isen fra røreanordningen og beholderens inderside; sæt derefter låg og motor på plads igen, og start maskinen med det samme.

Når isen er tilberedt, forbedres dens konsistens, hvis man lader den hvile i beholderen i et par minutter (ikke over 30).

GIV AGT

Apparatet må ikke køre i længere tid end foreskrevet.

Hvis det ikke lykkes at tilberede isen, eller hvis den har det med at tø op efter 45 minutters tilberedning, er man nødt til at give op.

Man skal først slukke for apparatet, når isen er klar. Ellers fryser ingredienserne fast på indersiden, hvilket gør det umuligt at sætte røreanordningen i gang igen.

OPBEVARING AF ISEN

I ismaskinens beholder

Når isen er klar, kan den opbevares tildækket i selve ismaskinens beholder i ca. 30 minutter. Man kan også stille ismaskinens beholder tildækket ind i køleskabet i ca. 30 minutter (ikke i fryseren).

I fryseren

Det er muligt at opbevare isen i fryseren (i kort tid). Længere opbevaring i fryseren forringer imidlertid isens smag og kvalitet. Isen falder lidt sammen i løbet af 1-2 uger, og den friske smag går tabt. Frisk is smager bedre.

Hvis man alligevel ønsker at opbevare isen i fryseren, skal man træffe disse forholdsregler:

Isen skal opbevares i en fuldstændigt ren og tætlukkende frysebeholder.

Isen skal opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger -18°C.

Skriv tilberedningsdatoen og isens smag på beholderen.

GIV AGT

Isen er følsom overfor bakterier. Derfor er det vigtigt, at ismaskinen og de anvendte redskaber er fuldstændigt rene og tørre.

Man må under ingen omstændigheder nedfryse optøet eller halvfrossen is igen.

Tag isen ud af fryseren en halv times tid før den skal serveres, og sæt den i køleskabet.

Den kan om nødvendigt opbevares ved stuetemperatur i 10-15 minutter for at opnå den ønskede temperatur før anretningen.

HVOR LÆNGE ISEN KAN OPBEVARES

Is lavet med rå ingredienser:

± 1 uger

Sorbetis:

1-2 uger

Is lavet med delvist rå ingredienser:

± 2 uger

RENGØRING AF APPARATET

God hygiejne er det allervigtigste, når man tilbereder is.

Sørg for, at stikket er trukket ud af stikkontakten, før man påbegynder rensningen af ismaskinen.

Kølebeholderen, røreanordningen og låget kan vaskes med lunkent vand og et rensmiddel.

Låget tages af ved at trykke på den dertil beregnede knap, som befinder sig under motorlegemet (fig. 6). Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskinen. Motorlegemet kan renses med en fugtig klud. Motoren må ikke sættes ned i vand, og den må under ingen omstændigheder skylles under vandhanen.

Tør samtlige dele omhyggeligt og stil aldrig beholderen ind i fryseren, hvis den stadig er våd.

Røreanordningen må ikke sættes ind i fryseren.

NYTTIGE RÅD

- Nogle opskrifter kræver brug af kogte råvarer. Tilbered dem mindst et døgn før isen skal laves, således at de køles helt af og deres volumen forøges. Det tilrådes under alle omstændigheder at afkøle grundmassen.
- Med kolde masser opnår man de bedste resultater ved at piske æg og sukker med en el-pisker. Derved opnår man nemmere en luftig masse.
- De fleste ismasser består af fløde, mælk, æg og sukker. Man kan anvende den fløde, man ønsker, men isens smag og konsistens varierer betydeligt alt efter den anvendte flødes kvalitet. Jo større flødens fedtindhold er, desto tykkere bliver isen. Eksempel: Piskefløde har et fedtindhold på mindst 36%, pisket fløde 30%, kaffefløde eller skummet fløde 18% og en blanding bestående af én del fløde + én del mælk 10%. Det er under alle omstændigheder vigtigt altid at anvende den samme væskemængde. Man kan for eksempel tilberede en mere mager is ved at anvende mere mælk end fløde eller overhovedet ingen fløde. Man kan end-

videre anvende skummetmælk, selvom man bør være opmærksom på, at isen derved får en helt anden konsistens.

- Ismassen kan opbevares adskillige dage i køleskabet. Ryst den grundigt, før den hældes i beholderen.
- Hæld massen i beholderen, indtil den er halvt fuld; massens volumen øges under tilberedningen.
- Spiritus forsinker afkølingsprocessen. Den bør derfor først tilsættes i de sidste minutter af tilberedningen.
- Sorbetisens smag afhænger af, hvor moden og hvor sød den anvendte frugt og saft er. Smag på frugten, før den tilsættes. Hvis den er for sur, skal man tilsætte mere sukker; hvis den er meget moden, kan man tilsætte mindre sukker eller udelade det fuldstændigt.
Man skal huske på, at ismassen bliver mindre sød, når den nedkøles.
- Man kan ligeledes erstatte sukkeret med sødemidler. I dette tilfælde skal sødemidlet tilsættes massen, og man skal blande omhyggeligt, indtil det opløses fuldstændigt.
- De ingredienser, som er blevet udsat for varme, må først hældes i beholderen, når de er fuldstændigt afsvalede.
- Hvis man ønsker at opnå en sødere masse under tilberedningen, skal man lade være med at tilsætte sukkeret direkte i beholderen (det opløses ikke). Man bør derimod opløse sukkeret i lidt vand eller skummetmælk og derefter hælde den (afsvalede) blanding i beholderen.
- Man skal altid skylle og tørre frugten, før den anvendes til isen; selvom dette ikke er angivet, skal den anvendte frugt skrælles, afskalles, udstenes m.m.
- Hvis man ønsker at tilberede færre portioner, kan man halvere doserne eller dividere dem i et andet forhold.
- Når man anvender rå æg, skal man undersøge, om de er helt friske ved at slå dem ud i en skål ét ad gangen og kontrollere at:
 1. de ikke er ildelugtende;
 2. æggeghviden ikke er vandet, men tyktflydende og hænger fast om æggeblommen;
 3. at æggeblommen er rund og opsvulmet.

HVORNÅR KAN DET GÅ GALT?

• Fryseren fungerer ikke ordentligt (den kommer ikke ned på -18°C 0°F). • Beholderen er placeret for tæt på fryserens dør. • Fryseren er for fuld. • Der er for meget is på indersiden af fryseren. • De tilsatte ingrediensers temperatur overstiger stuetemperaturen.	• Fryserens termostat er ikke indstillet til maksimal afkøling. • Fryserens dør åbnes og lukkes for ofte under afkølingsprocessen. • Beholderen vender på hovedet eller er tildækket inde i fryseren. • Beholderen stilles ved stuetemperatur i over 5 minutter før brug. • Ingredienserne anvendes i forkert mængde eller forhold.
---	---

Det anbefales kraftigt at kontrollere alle ovenstående forhold, før man henvender sig til et autoriseret servicecenter. Hvis servicecentret ikke påviser funktionsforstyrrelser i maskinen, påhviler alle udgifter forbundet med dette eftersyn kunden.

FLØDEIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 250g mælk, 150g fløde, 4 æggehvider

Pisk æggehvider og sukker sammen til en lys, luftig masse. Tilsæt mælk og fløde, bland omhyggeligt og hæld massen i apparatets beholder.

CHOKOLADEIS MED NØDDER (hasselnød)

INGREDIENSER: 175g sukker, 300g mælk, 75g mørk chokolade, 1 æg, en knivspids vanillepulver, 30 g afskallede hasselnødder.

Knus chokoladen og bland den med lidt mælk og vanillepulver i en beholder i vandbad.

Pisk æg og sukker, tilsæt mælken med den smeltede chokolade (fuldstændigt afsvalet). Tilsæt til slut de finthakkede hasselnødder og hæld massen i beholderen.

BLÅBÆRIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 150 g fløde, 1/2 citron, 300g blåbær (frosne)

Tø blåbærene op ved stuetemperatur og gem den saft, der dannes under optøningen.

Sprøjt med citronsaft, tilsæt sukker og fløde og pisk ingredienserne godt sammen, indtil de får den rigtige konsistens og hæld massen i beholderen.

BANANIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 150g mælk, citronsaft, 300g banankød (netto vægt)

Tag skrællen af bananerne og skær frugten ud i små stykker, sprøjt med citronsaft og pisk det hele sammen med sukkeret. Tilsæt mælk, bland omhyggeligt og hæld massen i beholderen.

MALAGAIS

INGREDIENSER: 125g sukker, 250g mælk, 150g fløde, 1 æg, 75g rosiner, lidt rom

Skyl rosinerne og dæk dem til med rom. Pisk æg og sukker, tilsæt fløde og mælk, bland omhyggeligt og hæld massen i beholderen. Når isen er tilberedt, skal man tilsætte rosinerne samt lidt af den rom, de har ligget i; bliv ved med at blande lidt endnu.

CHOKOLADEIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 200g mælk, 200g fløde, 75g mørk chokolade, 1 æg, en knivspids vanillepulver

Knus chokoladen og bland den med lidt mælk og vanillepulver i en beholder i vandbad.

Pisk æg og sukker, tilsæt mælken med den smeltede chokolade (fuldstændigt afsvalet) og hæld massen i beholderen.

CITRONIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 200g mælk, 200g fløde, 3 citroner, 1 spiseske citronsirup

Pres saften ud af citronerne og tilsæt først sukker og citronsirup og derefter de øvrige ingredienser, pisk massen, indtil den bliver tyk, og hæld det hele i beholderen.

JORDBÆRIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 150g mælk, 100g fløde, 200g modne jordbær, 1 æg.

Pisk æg og sukker, tilsæt jordbærene, skåret i små stykker, og de øvrige ingredienser.

Bland og hæld massen i beholderen.

HASSELNØDIS

INGREDIENSER: 150g sukker, 200g mælk, 150g fløde, 1 æg, en knivspids vanillepulver, 75g afskallede hasselnødder.

Hak hasselnødderne fint og bland med sukker.

Tilsæt æg (og pisk det hele til en tyk masse), kom derefter de øvrige ingredienser i, bland og hæld massen i beholderen.

VALNØDIS

INGREDIENSER: 125g sukker, 200g mælk, 150g fløde, 1 æg, 75g valnødder (netto vægt), 2 spiseskeer valnøddelikør.

Hak valnødderne fint og bland med sukker.

Tilsæt æg (pisk blandingen, indtil den er tykflydende), fløde, mælk og likør, bland og hæld massen i beholderen.

IS MED LIKØR OG SOFT DRINKS

CHAMPAGNEIS*

INGREDIENSER: 125g sukker, 200g fløde, 300g champagne (eller tør, italiensk mousserende vin)

Opløs sukkeret i champagnen (eller den italienske mousserende vin), tilsæt fløden og hæld massen i beholderen.

PEBERMYNTELIKØRIS*

INGREDIENSER: 100g sukker, 150g mælk, 150g fløde, 1+1/2 citron, 150g pebermyntelikør

Pres saften ud af citronerne og bland med sukkeret, som skal opløses så meget som muligt. Tilsæt de øvrige ingredienser og hæld massen i beholderen.

CEDRATIS*

INGREDIENSER: 100g sukker, 350g mælk, 200g cedratsaft (sirup)

Rør sukker og mælk sammen, tilsæt cedratsaft, bland og hæld massen i beholderen

WHISKYIS*

INGREDIENSER: 125g sukker, 150g mælk, 200g fløde, 1 æg, en knivspids reven citronskal, 75g whisky

Pisk æg og sukker, tilsæt citronskallen, derefter mælken, fløden og likøren, bland og hæld massen i beholderen.

* Da der anvendes spiritus i disse opskrifter, tager tilberedningen 10-15 minutter længere.

SORBETIS

FERSKENSORBET

INGREDIENSER: 150g sukker, 1 citron, 400g ferskenkød (netto vægt)

Sprøjt citronsaft på det fint udskårne ferskenkød og tilsæt sukker. Bland og hæld massen i beholderen.

ABRIKOSSORBET

INGREDIENSER: 150g sukker, 1 citron, 400g modent abrikoskød (netto vægt), 2 spiseskeer abrikosbrandyl

Sprøjt citronsaft på det fint udskårne abrikoskød og tilsæt sukker og likør. Bland og hæld massen i beholderen.

BANANSORBET

INGREDIENSER: 150g sukker, 1 citron, 450g modent banankød (netto vægt), en knivspids vanillepulver

Sprøjt citronsaft på de fint udskårne bananer uden skræl, tilsæt de øvrige ingredienser og hæld massen i beholderen.

ÆBLESORBET*

INGREDIENSER: 100g sukker, 1 citron, 350g æblesaft, 100g sød hvidvin, en knivspids stødt kanel

Sprøjt citronsaft på ingredienserne, bland og hæld massen i beholderen.

HONNINGMELONSORBET

INGREDIENSER: 150g sukker, 1 citron, 400g honningmelonkød (nettovægt), et lille glas brandy

Sprøjt citronsaft på den fint udskårne honningmelon, tilsæt de øvrige ingredienser, bland og hæld massen i beholderen.

JORDBÆRSORBET

INGREDIENSER: 150g sukker, 1 citron, 400g jordbær (nettovægt), 2 spiseskeer granatæblesirup.

Sprøjt citronsaft på de fint udskårne jordbær, tilsæt de øvrige ingredienser, bland og hæld massen i beholderen.

CEDRATSORBET

INGREDIENSER: 100g sukker, 300g vand, 1 citron, 200g cedratsaft

Sprøjt citronsaft på ingredienserne, bland og hæld massen i beholderen.

GRAPEFRUGTSORBET

INGREDIENSER: 175g sukker, 150g vand, 2 spiseskeer gin, 300g grapefrugtsaft

Rør alle ingredienserne sammen, bland og hæld massen i beholderen.

CHAMPAGNESORBET*

INGREDIENSER: 100g sukker, 1/2 flaske champagne eller tør, italiensk mousserende vin

Bland sukker og champagne eller mousserende vin og hæld massen i beholderen.

BRANDYSORBET*

INGREDIENSER: 100g sukker, 300g vand, 3 citroner, 125g brandy

Pres saften ud af citronerne og bland den med de øvrige ingredienser, bland og hæld massen i beholderen.

- * Da der anvendes spiritus i disse opskrifter, tager tilberedningen 10-15 minutter længere. Disse ismasser har det med at smelte hurtigt. De bør således først tages ud af beholderen, når de skal serveres.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.



Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af og dermed opnå en betydelig energi- og resourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.