

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

Noudata sähkölaitteiden käytön yhteydessä varovaisuutta sekä seuraavassa annettuja ohjeita:

1. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta tai käyttöönottoa.
2. Älä upota moottoria veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskujen vaara.
3. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa ja käytä laitetta varoen lasten läheisyydessä. SIJOITA LAITE KAUAKSI LASTEN ULOTTUVILTA.
4. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina silloin, kun et käytä sitä, kun purat sen osiin tai puhdistat sen.
5. Älä koske laitteen liikkuviin osiin. Varmista, etteivät kätesi, hiuksesi, vaatteesi, lastat tai muut jätetelön valmistuksessa käytetyt välineet joudu kosketuksiin liikkuvien osien kanssa laitteen käytön aikana. ÄLÄ KÄYTÄ TERÄVIÄ VÄLINEITÄ TAI LASTOJA ASTIAN SISÄLLÄ, sillä ne saattaisivat naarmuttaa tai vahingoittaa astian pinnoitetta.
Käytä astian sisällä kumilastaa tai puulusikkaa laitteen ollessa sammutettuna.
6. Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huolto-
liikkeet.
7. Älä käytä laitetta silloin, kun sen verkkojohto tai pistoke ovat vahingoittuneet, laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai laite on pudonnut tai vahingoittunut jollain muulla tavoin. Vie laite tässä tapauksessa lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi suorittaa tarvittavat korjaukset.
8. Lisätarvikkeet, joita ei ole suunniteltu juuri tälle jätetelökoneelle, voivat aiheuttaa tulipaloja tai sähköiskuja.
9. Älä käytä laitetta ulkosalla.
10. Varmista, ettei verkkojohto roiku pöydän tai työtason ulkopuolella ja ettei se joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
11. Tämä laite on suunniteltu kotitalouskäyttöön. Anna kaikki normaalisti puhdistuksesta poikkeavat toimenpiteet valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen suorittaviksi.
12. Älä lämmitä jäähdytysastiaa. Astia on ilmatiivis, jonka vuoksi se saattaa rikkoutua lämmityksen yhteydessä ja aiheuttaa vakavia tapaturmia.
13. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ja lisätarvikkeet vastaavat EU- direktiivin 89/109 vaatimuksia. Tämän lisäksi laite vastaa muiden kyseisen laitteen käyttöön liittyvien direktiivien, kuten esim. radiohäirintää koskevien direktiivien, vaatimuksia.

SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJE HUOLELLISESTI

KUVAUS

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| A Moottorin runko | E Vatkauslapa |
| B ON/OFF- katkaisin | F Jäähdytysastia |
| C Kannen irrotuspainike | G Aukaisupainike |
| D Kansi | |

TOIMINTA

Jätetelön valmistus on yksinkertaista. Aseta ohjeiden mukaisesti sekoitetut ainekset esijäähdytettyyn astiaan ja vatkaa seosta vatkauslavalla 20-40 minuutin ajan.

Jätetelön valmistukseen tarvittava aika riippuu käytettyjen aineiden ominaisuuksista ja määrästä sekä astian lämpötilasta.

ASTIAN JÄÄHDYTYS

- Pese kaikki jätetelön kanssa kosketuksiin joutuvat koneen osat huolellisesti ennen käyttöönottoa.
- Poista lapa ja kansi.
- Tarkista, että astia on puhdas. Pyyhi astian sisäosa tarvittaessa kostella pyyhkeellä ja kuivaa huolellisesti.

- Aseta astia pakastimen kylmimpään kohtaan mahdollisimman lähelle jäähdytyskennoa (kuva 1). Älä pane mitään astian sisälle tai peitä sitä. Varmista, että astian ympärille jää riittävästi tilaa.

HUOMIO: Astia on jäähdytettävä oikeaan lämpötilaan joko tavallisessa pakastimessa tai kolmen tai neljän tähden jääkaapin pakastuslokerossa.

Säädä pakastin siten, että lämpötila saavuttaa vähintään -18°C / 0°F . Astiaa ei voida käyttää jäätelön valmistukseen, mikäli pakastimen lämpötila on tätä alhaisempi.

Jätä astia pakastimeen seuraavassa taulukossa annettujen aikojen mukaisesti.

Pakastimen lämpötila	Astian jäähdytyksen minimiaika
-30°C / -22°F	9-10 tuntia
-25°C / -13°F	12-14 tuntia
-18°C / 0°F	20-22 tuntia

Voit pitää astiaa pakastimessa myös jatkuvasti, jolloin voit käyttää sitä aina tarvittaessa.

JÄÄTELÖN VALMISTUS

Valitse haluamasi resepti valmistusohjeista ja sekoita ainekset ohjeiden mukaisesti

- Poista astia pakastimesta
- Kiinnitä moottorin runko kanteen ja aseta vatkauslapa paikoilleen (kuva 3).
- Sulje jäätelökone asettamalla koottu osa (moottorin runko, kansi ja vatkauslapa) jäähdytysastian päälle ja käännä sitä tämän jälkeen, kunnes se kiinnittyy paikoilleen (kuva 4).
- Käynnistä kone ON/OFF- painiketta painamalla.
- Kaada ainekset hitaasti kannessa olevan aukon kautta moottorin käydessä, jotteivät ainekset pääse jäätymään astian reunoille.
- Kaada aineksia astiaan AINOASTAAN PUOLEEN VÄLIIN SAAKKA, sillä seoksen tilavuus kasvaa valmistuksen aikana.
- Käytä mielellään jääkaappilämpöisiä aineksia.
- Voit lisätä suklaamuruja, rusinoita tai muita aineksia valmistuksen aikana kannessa olevan aukon kautta (kuva 5). Lisää alkoholi ainoastaan valmistuksen loppuvaiheessa, sillä se hidastaa jäähdytystä huomattavasti. Jäätelön tilavuus kasvaa valmistuksen aikana siten, että se täyttää astian valmistuksen viimeisten minuuttien aikana.

Toimi seuraavasti, mikäli astian muodostuu liian paksu jääkerros sekoituksen viivästymisen vuoksi, jolloin lapa ei kykene enää pyörimään:

sammuta moottori, poista kansi ja puhdista laitteen seinämät ja lapa lastaa tai muuta tarkoitukseen sopivaa välinettä käyttämällä; aseta kansi ja moottori takaisin paikoilleen ja käynnistä kone välittömästi.

Jäätelö kiinteytyy paremmin valmistuksen jälkeen, jos jätät sen astiaan muutamaksi minuutiksi (ei yli 30 minuuttia).

HUOMIO

Älä jätä jäätelökonetta päälle tarpeettomasti pidemmäksi aikaa.

Älä jatka jäätelön valmistusta, jos seos ei ala kiinteytymään tai se alkaa sulamaan ensimmäisen 45 minuutin jälkeen.

Sammuta kone ainoastaan sen jälkeen, kun jäätelö on valmista. Muussa tapauksessa ainekset jäätyvät astian seinämille, jolloin lavan käynnistys vaikeutuu tai on mahdotonta.

JÄÄTELÖN SÄILYTYS

Jäätelökoneessa

Voit säilyttää jäätelön valmistuksen jälkeen peitettynä jäätelökoneessa noin 30 minuutin ajan. Voit asettaa jäätelökoneen myös jääkaappiin noin 30 minuutin ajaksi (ei pakastimeen).

Pakastimessa

Voit säilyttää jäätelön jonkun aikaa myös pakastimessa. Muista kuitenkin että jäätelön maku ja laatu heikkenevät, mikäli säilytät sitä pakastimessa pitkiä aikoja. 1-2 viikon jälkeen jäätelön kiinteys ja maku heikkenevät. Tuore, vasta valmistettu jäätelö maistuu parhaimmalta.

Noudata seuraavassa annettuja ohjeita, mikäli haluat säilyttää jäätelön pakastimessa:

Pakasta jäätelö puhtaaseen ja hyvin suljettuun pakasterasiaan.

Pakastimen minimilämpötilan tulee olla -18°C .

Kirjoita pakasterasian päälle jäätelön valmistuspäivä sekä jäätelön tyyppi.

HUOMIO

Jäätelöön saattaa muodostua bakteereja. Tämän vuoksi onkin erittäin tärkeää, että jäätelökone ja käytetyt välineet ovat puhtaita ja kuivia.

Älä pakasta koskaan sulanutta tai puoliksi sulanutta jäätelöä.

Poista jäätelö pakastimesta ja pane se jääkaappiin noin puoli tuntia ennen tarjoilua.

Voit antaa jäätelön sulaa tarvittaessa myös huoneen lämpötilassa 10/15 minuutin verran, kunnes jäätelö on sopivan notkeaa tarjottavaksi.

SÄILYTYSAJAT

Keittämättömistä aineksista valmistettu jäätelö: $\pm$ 1 viikkoa

Sorbetti: 1-2 viikkoa

Osittain keitetyistä aineksista valmistettu jäätelö: $\pm$ 2 viikkoa

JÄÄTELÖKONEEN PUHDISTUS

Puhtaus on erittäin tärkeää jäätelön valmistuksen yhteydessä.

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen jäätelökoneen puhdistuksen aloittamista.

Voit pestä jäähdytysastian, vatkauslavan ja kannen haalealla vedellä ja astianpesuaineella.

Irrota kansi painamalla moottorin rungon alapuolelle sijoitettua kannen irrotuspainiketta (kuva 6). Älä pese mitään jäätelökoneen osaa astianpesukoneessa. Puhdista moottorin runko kostealla pyyhkeellä. Älä upota moottoriosaa veteen tai huuhtelee sitä juoksevan veden alla.

Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Älä aseta astiaa koskaan pakastimeen silloin, kun se on vielä märkä. Älä pane vatkauslapaa pakastimeen.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Joissakin resepteissä on käytettävä keitettyjä aineksia. Valmista ne vähintään päivää ennen, jotta ne jäähtyvät kokonaan ja saavuttavat lopullisen muotonsa. Saat parhaan tuloksen, jos jäähdytät joka tapauksessa perusseoksen.
- Kylmävalmisteet onnistuvat parhaiten, jos vatkaat munan ja sokerin sähkövatkaimella. Näin jäätelön valmistukseen käytetyn seoksen tilavuus kasvaa.
- Tavallisesti jäätelösekoitteessa käytetään kermaa, maitoa, kananmunia ja sokeria. Voit käyttää haluamasi tyyppistä kermaa, mutta jäätelön maku ja kiinteys vaihtelevat huomattavasti valitun kerman laadun mukaan. Mitä suurempi kerman rasvaprosentti, sitä kermasempaa jäätelöstä tulee. Esimerkiksi: tavallisessa kermassa on vähintään 36% rasvaa, kuohukermassa 30%, kahvikermassa tai kevytkermassa 18% ja kerman + maidon sekoitteessa 10% rasvaa. Joka tapauksessa on tärkeää, että käytät aina ohjeen mukaisen määrän nestettä. Voit valmistaa rasvattomampaa jäätelöä käyttämällä enemmän maitoa kuin kermaa tai poistamalla kerman kokonaan. Voit valmistaa jäätelön myös rasvattomasta maidosta, mutta tässä tapauksessa jäätelön kiinteys poikkeaa huomattavasti totutusta.
- Jäätelöseos säilyy jääkaapissa useita päiviä. Ravista seosta voimakkaasti ennen kuin kaadat sen astiaan.

- Kaada jäätelöseosta astiaan ainoastaan puoleen väliin saakka. Seoksen tilavuus kasvaa valmistuksen aikana.
- Alkoholi hidastaa jäähdytysprosessia. Lisää likööri tämän vuoksi ainoastaan valmistuksen viimeisten minuuttien aikana.
- Sorbettien maku riippuu paljon valmistuksessa käytettyjen hedelmien kypsyydestä ja mehun makeudesta. Maista hedelmiä ennen kuin käytät niitä; jos ne ovat happamia, lisää sokerin määrää tai jos ne ovat makeita, vähennä sokerin määrää tai jätä se kokonaan pois. Muista joka tapauksessa, että kylmyys vähentää seoksen makeutta.
- Voit käyttää sokerin sijaan myös makeutusaineita. Tässä tapauksessa lisää makeutusaine seokseen ja sekoita, kunnes se on liuennut kokonaan.
- Kaada lämmitetty seos astiaan ainoastaan sen jälkeen, kun se on jäähtyneet kokonaan.
- Jos haluat lisätä sokeria seokseen valmistuksen aikana, älä kaada sokeria suoraan astian sisälle (se ei liukene). Liuota sokeri tässä tapauksessa veteen tai kevytmaitoon ja kaada näin saatu seos astiaan (kylmänä).
- Pese ja kuivaa ruokaohjeissa mainitut hedelmät huolellisesti ennen käyttöä. Kuori hedelmät ja poista niissä olevat siemenet tai kivet jne. ennen valmistusta, vaikkei ruokaohjeessa mainitakaan siitä erikseen.
- Voit vähentää valmistamasi jäätelön määrää jakamalla tai puolittamalla ohjeissa mainitut annokset.
- Tarkista, että valmistuksessa käytetyt raat kanamunat ovat tuoreita särkeillä ne yksi kerrallaan kuppiin ja varmista, että:
 1. kananmuna ei tuoksu epämiellyttävälle;
 2. valkuainen ei ole vesimäinen vaan kiinteä ja kiinni keltuaisessa;
 3. keltuainen on pyöreä ja pullistunut.

MIKSI JÄÄTELÖN VALMISTUS EI ONNISTU?

• Pakastimen teho riittämätön (lämpötila ei saavuta -18°C 0°F). • Astia liian lähellä pakastimen ovea. • Pakastin on liian täynnä. • Pakastimen seinämillä on liian paksu jääkerros. • Astiaan kaadettujen aineiden lämpötila ylittää huoneen lämpötilan.	• Pakastimen termostaattia ei ole säädetty maksimilämpötilalle. • Pakastimen ovi on aukaistu tai suljettu liian usein astian jäähdytysjakson aikana. • Astia on asetettu pakastimeen ylösalaisin tai se on peitetty. • Astia on jätetty yli 5 minuutin ajaksi huoneen lämpötilaan ennen käyttöä, • Ainekset on annosteltu väärin tai aineksia on liikaa.
---	--

Varmista ehdottomasti yllä olevissa kohdissa mainitut seikat ennen kuin otat yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Asiakkaan on vastattava kaikista laitteeseen suoritetuista tarkistuksista aiheutuneista kuluista, mikäli huoltoliike ei havaitse häiriötä laitteen toiminnassa.

PERINTEISET JÄÄTELÖT

MAITIJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 250g maitoa, 150g kermaa, 4 munanvalkuaisista

Vatkaa munanvalkuaiset ja sokeri keskenään, kunnes seos on kirkasta ja vaahdosta. Lisää maito ja kerma, sekoita hyvin ja kaada seos astiaan.

MALAGA- JÄÄTELÖ (rusina)

AINEKSET: 125g sokeria, 250g maitoa, 150g kermaa, 1 kananmuna, 75g rusinoita, tilkka rommia

Pese rusinat, peitä ne rommilla ja anna niiden liuota. Vatkaa kananmuna ja sokeri, lisää kerma ja maito, sekoita hyvin ja kaada seos astiaan. Lisää kuivatut rusinat ja osa niiden liuotuksessa käytetystä rommista, kun jäätelö on valmista. Sekoita vielä kerran.

GIANDUIA"- JÄÄTELÖ (pähkinä-suklaa)

AINEKSET: 175g sokeria, 300g maitoa, 75g tummaa suklaata, 1 kananmuna, hyppysellinen vaniljaesanssia, 30 g kuorittuja pähkinöitä

Riko suklaa paloiksi ja sekoita se maidon ja vaniljaesanssin kanssa kattilassa höyryttämällä.

Vatkaa kananmuna ja sokeri, lisää jäljelle jäänyt maito sulaneeseen suklaaseen (täysin jäähtynyt).

Lisää lopuksi hienoksi pilkotut pähkinät ja kaada seos astiaan.

SUKLAAJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 200g maitoa, 200g kermaa, 75g tummaa suklaata, 1 kananmuna, hyppysellinen vaniljaesanssia

Riko suklaa paloiksi ja sekoita se osaan maidosta ja vaniljaesanssiin kattilassa höyryttämällä.

Vatkaa muna ja sokeri, lisää jäljelle jäänyt maito ja sulatettu suklaa (täysin jäähtynyt). Kaada seos lopuksi astiaan.

MUSTIKKAJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 150 g kermaa, 1/2 sitruunaa, 300g mustikoita (pakastettuja)

Anna mustikoiden sulaa huoneen lämpötilaan. Ota mustikoista sulamisen aikana lähtävä mehu talteen.

Purista sitruunamehua mustikoiden päälle, lisää sokeri ja kerma. Vatkaa aineksia, kunnes ne kiinteytyvät ja kaada seos astiaan.

SITRUUNAJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 200g maitoa, 200g kermaa, 3 sitruunaa, 1 lusikallinen sitruunamehutiivistettä

Purista sitruunat ja lisää mehu sokeriin ja sitruunamehutiivisteeseen. Lisää tämän jälkeen kaikki muut ainekset, vatkaa seosta, kunnes se on kiinteää ja kaada seos astiaan.

BANAANIJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 150g maitoa, sitruunamehua, 300g kuorittuja banaaneja (nettopaino)

Kuori banaanit ja leikkaa ne pieniksi paloiksi. Purista niiden päälle sitruunamehua ja vatkaa ne sokerin kanssa. Lisää maito, sekoita hyvin ja kaada seos astiaan.

MANSIKKAJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 150g maitoa, 100g kermaa, 200g kypsiä mansikoita, 1 kananmuna.

Vatkaa kananmuna ja sokeri, lisää mansikat pieninä paloina ja kaikki muut ainekset.

PÄHKINÄJÄÄTELÖ

AINEKSET: 150g sokeria, 200g maitoa, 150g kermaa, 1 kananmuna, tilkka vaniljaesanssia, 75g kuorittuja pähkinöitä

Pilko pähkinät hienoksi ja lisää sokeri.

Lisää kananmuna (ja vatkaa, kunnes vaahdotettu) ja lisää kaikki muut ainekset. Sekoita ja kaada seos astiaan.

SAKSANPÄHKINÄJÄÄTELÖ

AINEKSET: 125g sokeria, 200g maitoa, 150g kermaa, 1 kananmuna, 75g saksanpähkinän sydämiä (nettopaino), 2 lusikallista pähkinälikööriä.

Pilko saksanpähkinät hienoksi yhdessä sokerin kanssa. Lisää kananmuna (vatkaa, kunnes kiinteää), kerma, maito ja likööri. Sekoita ja kaada seos astiaan.

LIKÖÖRILLÄ JA MEHUILLA MAUSTETUT JÄÄTELÖT**CHAMPAGNE- JÄÄTELÖ***

AINEKSET: 125g sokeria, 200g kermaa, 300g Champagnea (tai kuivaa italialaista kuohuviiniä)

Sulata sokeri Champagnen kanssa (tai italialaisen kuohuviinin kanssa), lisää kerma ja kaada seos astiaan.

LIME- JÄÄTELÖ*

AINEKSET: 100g sokeria, 350g maitoa, 200g lime- mehua (mehutiivistettä)

Lisää sokeri maitoon, lisää lime- mehu, sekoita ja kaada seos astiaan.

MINTTULIKÖÖRIJÄÄTELÖ *

AINEKSET: 100g sokeria, 150g maitoa, 150g kermaa, 1+1/2 sitruunaa, 150g minttulikööriä

Purista sitruunat ja kaada mehu sokerin päälle liuottaen sitä niin paljon kuin mahdollista. Lisää muut ainekset ja kaada seos astiaan.

WHISKY- JÄÄTELÖ*

AINEKSET: 125g sokeria, 150g maitoa, 200g kermaa, 1 kananmuna, hyppysellinen raastettua sitruunan kuorta, 75g whiskyä

Vatkaa kananmuna ja sokeri, lisää sitruunan kuori, maito, kerma ja likööri. Sekoita ja kaada seos astiaan.

* Alkoholin käyttö näissä ohjeissa lisää valmistusaikaa 10-15 minuutilla.

S O R M E T I T**PERSIKKASORBETTI**

AINEKSET: 150g sokeria, 1 sitruuna, 400g persikkaa (nettopaino)

Purista sitruuna pieniksi palasiksi leikattujen persikoiden päälle ja lisää sokeri. Sekoita ja kaada seos astiaan.

BANAANISORBETTI

AINEKSET: 150g sokeria, 1 sitruuna, 450g kypsiä banaaneja (nettopaino), hyppysellinen vaniljaesanssia

Purista sitruunamehu kuorittujen ja pieniksi palasiksi leikattujen banaanien päälle. Lisää muut ainekset ja kaada seos astiaan..

APRIKOOSISORBETTI

AINEKSET: 150g sokeria, 1 sitruuna, 400g kypsiä aprikooseja (nettopaino), 2 lusikallista aprikoosibrandyä

Purista sitruunamehu pieniksi paloiksi leikattujen aprikoosien päälle, lisää sokeri ja likööri. Sekoita ja kaada seos astiaan.

OMENASORBETTI*

AINEKSET: 100g sokeria, 1 sitruuna, 350g omenamehua, 100g makeaa valkoviiniä, hyppysellinen kanelijauhetta

Purista sitruunamehu aineksien päälle, sekoita ja kaada seos astiaan.

MELONISORBETTI

AINEKSET: 150g sokeria, 1 sitruuna, 400g melonia (nettopaino), lasillinen brandyä

Purista sitruunamehu pieniksi palasiksi leikatun melonin päälle. Lisää muut ainekset, sekoita ja kaada seos astiaan.

MANSIKKASORBETTI

AINEKSET: 150g sokeria, 1 sitruuna, 400g mansikoita (nettopaino), 2 lusikallista granaattiomenatiivistettä

Purista sitruunamehu pieniksi palasiksi leikattujen mansikoiden päälle. Lisää muut ainekset, sekoita ja kaada seos astiaan.

LIME- SORBETTI*

AINEKSET: 100g sokeria, 300g vettä, 1 sitruuna, 200g lime- mehua

Purista sitruunamehu aineiden päälle, sekoita ja kaada seos astiaan.

GREIPPISORBETTI

AINEKSET: 175g sokeria, 150g vettä, 2 lusikallista giniä, 300g greippi- mehua

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja kaada seos astiaan.

CHAMPAGNE- SORBETTI*

AINEKSET: 100g sokeria, 1/2 pullollista Champagnea tai italialaista kuivaa kuohuviiniä

Sekoita sokeri Champagneen tai kuohuviiniin ja kaada seos astiaan.

BRANDY- SORBETTI*

AINEKSET: 100g sokeria, 300g vettä, 3 sitruunaa, 125g brandyä

Purista sitruunat ja kaada mehu muiden aineiden päälle. Sekoita ja kaada seos astiaan.

* **Alkoholin käyttö näissä ohjeissa lisää valmistusaikaa 10-15 minuutilla.**
Nämä seokset sulavat nopeasti. Ota ne astiasta ainoastaan tarjoilun yhteydessä.