

VIKTIGE ADVARSLER

Når du bruker elektriske apparater, er det veldig viktig å ta hensyn til visse sikkerhetsregler, og spesielt følgende:

1. Les bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker apparatet.
2. Ikke legg motoren i vann eller i andre væsker: det kan være fare for elektrisk støt.
3. Pass nøye på hvis barn bruker apparatet eller når det er barn i nærheten.
APPARATET MÅ HOLDES UTENFOR BARNES REKKEVIDDE.
4. Ta ut støpset av stikkontakten når apparatet ikke brukes, og før du demonterer det og rengjør det.
5. Ikke berør deler i bevegelse. For å unngå ulykker eller skader på apparatet, ikke berør det med hendene eller kom borti det med håret, klær, spatler eller annet verktøy når det er i bruk.
IKKE BERØR INNSIDEN AV BEHOLDEREN MED SKARPE GJENSTANDER ELLER VERKTØY.
Du kan bruke en gummispatel eller en treskje når apparatet er slått av.
6. Strømledningen til dette apparatet må ikke byttes ut av brukeren, siden dette krever bruk av spesielt verktøy. Hvis ledningen blir ødelagt, ta kontakt med servicesenter som er godkjent av produsenten.
7. Hvis strømledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten eller av teknisk servicesenter, for å unngå enhver risiko.
8. Hvis du bruker tilbehør som ikke er beregnet på dette apparatet, kan det være fare for elektrisk støt.
9. Ikke bruk apparatet utendørs.
10. Ikke la strømledningen henge utenfor kanten på bordet eller arbeidsflaten, og unngå at ledningen kommer i kontakt med varme deler.
11. Dette apparatet er bare beregnet på hjemmebruk. Alt vedlikehold bortsett fra vanlig rengjøring skal foretas hos godkjent servicesenter.
12. Ikke varm opp kjølebeholderen. Siden dette er en forseglet beholder, kan den ødelegges hvis den varmes opp og påføre personer skader.
13. Alle materialer og utstyr som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/109. I tillegg er apparatet i overensstemmelse med anvendte direktiver, herunder direktivet om avskaffelse av radioforstyrrelser.

OPPBEVAR BRUKSANVISNINGEN NØYE

BESKRIVELSE

- A** Motorenhet
- B** ON/OFF-bryter
- C** Tast til å åpne lokket
- D** Løkk

- E** Iskremmikser
- F** Kjølebeholder
- G** Åpningstast

FUNKSJONSPRISIPP

Iskremen lages ved at du har de forhåndsblandede ingrediensene i beholderen som du allerede har kjølt ned. Iskremmikseren skal deretter gå i 20 til 40 minutter, avhengig av blandingen du har i.

Nødvendig tid for å lage is avhenger av type og mengde ingredienser du bruker, og at temperaturen i selve beholderen.

FUNKSJONSPRISIPP

- Før du bruker maskinen, rengjør alle deler som kommer i kontakt med iskremen nøye.
- Ta ut mikseren og ta av lokket.
- Sjekk at beholderen er helt ren, hvis ikke bruk en fuktig klut og tørk godt etter rengjøringen.
- Sett beholderen i fryseboksen, så nær kuldekilden som mulig (fig. 1). Ikke ha noe i selve

beholderen og ikke dekk den til. La det være nok rom rundt beholderen.

ADVARSEL: Beholderen må holde riktig temperatur for iskrem ved at du setter den i en fryseboks som har minst tre eller fire stjerner. Fryseboksen må minst holde en temperatur på -18°C. Hvis ikke blir ikke beholderen kald nok til å kunne lage is.

Beholderen skal stå i fryseboksen så lenge som angitt i følgende tabell:

Temperatur i fryseboksen	Beholderen må minst stå i fryseboksen
-30°C / -22°F	9-10 timer
-25°C / -13°F	12-14 timer
-18°C / 0°F	20-22 timer

Beholderen kan stå i fryseboksen hele tiden slik at du kan bruke den når som helst

SLIK LAGER DU ISKREM

Følg en av oppskriftene og bland ingrediensene godt.

- Ta beholderen ut av fryseboksen.
 - Fest motorenheten til lokket og sett inn iskremmikseren (fig. 3).
 - Lukk apparatet ved å plassere enheten (motorenheten, lokket og iskremmikseren) på beholderen, og drei til det hele fester seg godt (fig. 4).
 - Sett på apparatet ved å trykke på ON/OFF-bryteren.
 - Hell ingrediensene sakte ned i hullet i lokket mens motoren får, slik at de ikke fryser til på sidene i beholderen.
 - Hell ingrediensene i beholderen TIL DEN ER HALVFULL, under selve iskremelingen øker iskremen i volum.
 - Bruk ingredienser som holder kjøleskapstemperatur.
 - Mens iskremen lages, kan du tilsette sjokoladebiter, druer og andre ingredienser i åpningen i lokket (fig. 5). Alkohol skal først has i mot slutten, siden de forsinker nedkjølingstiden. Iskremen øker i volum og vil fylle opp beholderen når den er nesten ferdig.
- Hvis det danner seg for mye is som blokkerer bevegelsen til mikseren, gjør som følger:
Slå av motoren eller ta av lokket. Du kan også bruke en spatel eller et kjøkkenverktøy for å frigjøre mikseren og fjerne is fra insiden av beholderen. Sett lokket og motoren på plass og start maskinen med én gang.
- Når iskremen er ferdig, øker den ytterligere i volum hvis du lar den være i beholderen i noen minutter (ikke mer enn 30 minutter).

ADVARSEL

Ikke bruk apparatet når det er tomt.

Hvis det ikke lages iskrem eller hvis den smelter etter 45 minutter, er det ikke noen vits i å fortsette iskremelingen.

Ikke slå av apparatet før iskremen er ferdig. Hvis ikke vil ingrediensene fryse seg fast på veggene og det vil bli meget vanskelig eller umulig å starte mikseren.

OPPBEVARING AV ISKREMEN

I selve maskinen

Når iskremen er ferdig, kan den oppbevares tildekket i selve beholderen i 30 minutter. Du kan også sette den i kjøleskapet i 30 minutter (ikke i fryseboksen).

I fryseboksen

Iskremen kan oppbevares (begrenset tid) i fryseboksen. Hvis den oppbevares for lenge, er den

ikke lenger god. Etter 1-2 uker mister iskremen smak og er ikke lenger særlig fersk. Nylaget iskrem smaker mye bedre.

Hvis du likevel vil oppbevare iskremen i fryseboksen, pass på følgende:

Oppbevar den i en ren og lukket beholder beregnet på fryseboks.

Temperaturen i fryseboksen må minst være - 18 °C.

Skriv dato når iskremen ble laget og type iskrem på selve beholderen.

ADVARSEL

Iskrem er følsom overfor bakterier. Det er derfor viktig at iskremmaskinen og tilbehøret er rene og tørre.

Tint iskrem skal aldri legges i fryseboksen igjen.

Ta ut iskremen fra fryseboksen ca. En halv rime før den skal serveres og plasser den i kjøleskapet.

Du kan eventuelt la den stå 10-15 minutter i romtemperatur for at den skal oppnå riktig temperatur.

OPPBEVARINGPERIODE

Iskrem basert på ingredienser som ikke er kokt:	± 1 uke
Sorbet:	1-2 uker
Iskrem basert på halvkokte ingredienser:	± 2 uker

RENGJØRING AV APPARATET

God hygiene er det viktigste å passe på når du lager iskrem.

Ta ut støpselet av stikkontakten før du rengjør apparatet.

Kjølebeholderen, mikseren og lokket kan vaskes i lunkent vann med oppvaskmiddel. For å ta av lokket må du trykke på tasten under selve motorenheten (fig. 6). Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin. Motorenheten kan rengjøres med en fuktig klut. Ikke legg motorenheten i vann eller skyll den i rennende vann.

Tørk alle delene godt. Sett aldri beholderen i fryseboksen hvis den er fuktig. Legg aldri iskremmikseren i fryseboksen.

NYTTIGE RÅD

- For noen oppskrifter skal du bruke ingredienser som er kokt på forhånd. Lag disse dagen før du skal lage selve iskremen, slik at de blir helt avkjølt og øker i volum. Det anbefales uansett å alltid kjøle ned hovedingrediensene.
- Du får best resultater hvis du blander egg og sukker først med en elektrisk mikser. På denne måten får du mer iskrem.
- De fleste oppskriftene er basert på kremfløte, melk, egg og sukker. Du kan bruke hvilke kremfløte som helst, men smaken og konsistensen avhenger mye av hva slags fløte du bruker. Jo mer fett fløten inneholder, desto bedre blir iskremen. Uansett hva slags fløte du bruker, er det viktig å alltid bruke samme mengde væske. Hvis du for eksempel ønsker en lettere iskrem, kan du bruke mer melk enn fløte, eller ikke bruke fløte i det hele tatt. Du kan også bruke skummet melk, men da vil du merke en betydelig forskjell på konsistensen på iskremen.
- Iskremblandingen (som du lager før du skal lage selve iskremen) kan oppbevares i kjøleskapet i flere dager. Bland godt før du har det i beholderen.
- Fyll beholderen halvfull, volumet vil øke når iskremen lages.
- Alkohol forsinker nedkjølingsprosessen. Tilsett derfor alkoholen først mot slutten.
- Smaken på sorbetene avhenger mye av hvor moden og søt frukten er og hva slags juice du bruker. Smak på frukten før du bruker den i oppskriften. Hvis den er for syrlig, tilsett sukker, er den for moden, tilsett mindre sukker eller ikke sukker i det hele tatt. Husk at når fukten nedkjøles, blir den mindre søt.

- Du kan også bruke søtningsmidler istedenfor sukker i blandingen, pass på at de løser seg godt opp.
- Blandingens skal først has i beholderen når den er helt nedkjølt.
- Hvis du vil tilsette sukker mens iskremen lages, ikke ha det rett i beholderen (det løses ikke opp), men la det løse seg opp i litt varmt vann eller skummet melk først og hell det deretter (nedkjølt) i iskremblandingen.
- Frukten skal alltid vaskes, tørkes og skrelles før bruk. Ta ut kjerner, steiner osv.
- Hvis du ønsker å redusere mengden iskrem, kan du redusere de angitte dosene i oppskriftene.
- Hvis du bruker rå egg, sjekk at de er ferske ved at du først knuser dem i en bolle og passer på at:

1. de ikke lukter vondt;
2. hviten ikke er vannaktig men godt festet til plommen;
3. plommen er rund og fin.

HVA ER DET SOM IKKE KAN VIRKE SOM DET SKAL?

• Lite effektiv fryseboks (holder ikke - 18° C). • Beholderen står for nær døren i fryseboksen. • Fryseboksen er for full. • Det er for mye is på veggene inne i fryseboksen. • Du har brukt ingredienser som er for varme, dvs. Høyere temperatur enn romtemperatur.	• Termostaten på fryseboksen er ikke innstilt til å oppnå minstemperatur. • For mye åpning og lukking av fryseboksdøren under nedkjølingen av beholderen. Beholderen står opp ned i fryseboksen, eller den er tildekket. • Du har latt beholderen stå i mer enn 5 minutter i romtemperatur før du brukte den. • Du har brukt feil mengde ingredienser, eller for stor mengde.
---	--

Vi anbefaler på det varmeste at du sjekker alle disse punktene før du eventuelt ber om hjelp hos godkjent servicesenter. Hvis servicesenteret ikke finner noen feil, er det brukeren selv som må betale eventuelle reparasjoner.

VANILJEIS

INGREDIENSER: 150gr. sukker, 250gr. melk,
150gr. fløte, 4 eggehviter.

Bland eggehviter og sukker godt. Tilsett melk og fløte, bland godt og hell det hele i beholderen.

NØTTEIS

INGREDIENSER: 175gr. sukker, 300gr. melk,
75gr. smeltesjokolade, 1 egg, litt
vaniljesukker, 30 gr. nøtter.

Del sjokoladen i biter og bland den med melken og vaniljesukkeret i en beholderen i vannbad.

Bland egg og sukker, tilsett melken og sjokoladen (nedkjølt).

Tilsett finhakkede nøtter og hell det hele i beholderen.

BLÅBÆRIS

INGREDIENSER: 150 gr. sukker, 150 gr. fløte, 1/2
sitron, 300 gr. blåbær (frosne)

Tin blåbærene i romtemperatur, og ta vare på juicen som danner seg under tiningen. Hell over sitronsaft, tilsett sukker og fløte, bland ingrediensene godt og hell det hele i beholderen.

BANANIS

INGREDIENSER: 150gr. sukker, 150gr. melk,
sitronsaft, 300gr. most banan
(nettovekt).

Skrell og skjær bananen i små biter, ha på sitronsaft og bland med sukker. Tilsett melk og hell det hele i beholderen.

ISKREM MED MALAGASMAK

INGREDIENSER: 125gr. sukker, 250gr. melk,
150gr. fløte, 1 egg, 75gr.druer,
litt rom.

Vask druene, og hell over nok rom til å dekke dem. Bland egg og sukker, tilsett fløte og melk og hell det hele i beholderen. Når iskremen er ferdig, tilsett drue/romblandingen og bland mer.

SJOKOLADEIS

INGREDIENSER: 150gr. sukker, 200gr. melk,
200gr. fløte, 75gr. smeltesjokola-
de, 1 egg, litt vaniljesukker.

Del sjokoladen i biter og bland den med litt melk og vaniljesukkeret i vannbad.

Bland eggene og sukkeret, tilsett resten av melken og den smeltede sjokoladen (avkjølt),hell det hele i beholderen.

SITRONIS

INGREDIENSER:150 gr. sukker, 200 gr. melk, 200
gr. fløte, 3 sitroner, 1 spiseskje
sitronsirup

Press sitronene o til sett sukker, deretter de andre ingrediensene, bland godt og hell det hele i beholderen.

JORDBÆRIS

INGREDIENSER:150 gr. sukker, 150 gr. melk, 100
gr. fløte, 200 gr. modne jordbær,
1 egg.

Bland egg og sukker, tilsett jordbær i små biter og deretter de andre ingrediensene. Bland og hell det hele i beholderen.

NØTTEIS

INGREDIENSER: 150 gr. sukker, 200 gr. melk, 150 gr. fløte, 1 egg, litt vaniljesukker, 75 gr. nøtter

Hakk nøttene og tilsett sukkeret.

Tilsett egg (og pisk godt), bland med de andre ingrediensene og hell det hele i beholderen.

VALNØTTIS

INGREDIENSER: 125 gr. sukker, 200 gr. melk, 150 gr. fløte, 1 egg, 75 gr. nøttekjerne (nettovekt), 2 spiseskjeer nøttelikør.

Hakk nøttekjernene og bland dem med sukkeret.

Tilsett egg (bland til tykt), fløte, melk og likør og hell det hele i beholderen.

LIKØRIS OG SOFT DRINKS

CHAMPAGNEIS*

INGREDIENSER: 125 gr. sukker, 200 gr. fløte, 300 gr. champagne (eller tørr spumante)

Bland sukker med champagne (eller spumante), tilsett fløte og hell det hele i beholderen.

CITRUSIS*

INGREDIENSER: 100 gr. sukker, 350 gr. melk, 200 gr. citrusjuice (sirup)

Bland sukker og melk, tilsett sitrusjuicen, bland og hell det hele i beholderen.

MYNTELIKØRIS*

INGREDIENSER: 100 gr. sukker, 150 gr. melk, 150 gr. fløte, 1+1/2 sitron, 150 gr. myntelikør

Press sitronene og tilsett sukker, løs opp så mye som mulig. Tilsett de andre ingrediensene og hell det hele i beholderen

WHISKYIS*

INGREDIENSER: 125 gr sukker, 150gr. melk, 200 gr. fløte, 1 egg, litt revet sitronskall, 75 gr. whisky

Bland egg og sukker, ha i revet sitronskall, melk, fløte og likør, bland godt og hell det hele i beholderen.

* Bruk av alkohol i disse oppskriftene krever 10 -15 minutters ekstra tilberedningstid.

SØRBETER

FERSKENSORBET

INGREDIENSER: 150 gr sukker, 1 sitron, 400 gr. moste ferskener (nettovekt)

Hell sitronsaft over de moste ferskenene og tilsett sukker. Bland godt og hell det hele i beholderen.

BANANSORBET

INGREDIENSER: 150 gr. di sukker, 1 sitron, 450 moste, modne bananer (nettovekt), litt vaniljesukker

Hell sitronsaft over de oppskårede bananene, tilsett de andre ingrediensene og hell det hele i beholderen.

PRIKOSSORBET

INGREDIENSER: 150 gr sukker, 1 sitron, 400 gr. moste, modne aprikoser (nettovekt), 2 spiseskjeer aprikosbrandy.

Hell sitronsaft over de moste aprikosene, tilsett sukker og likør. Bland godt og hell det hele i beholderen.

EPLESORBET*

INGREDIENSER: 100 gr sukker, 1 sitron, 350 gr. eplejuice, 100 gr. søt hvitvin, litt kanel i pulver.

Hell sitronsaften over ingrediensene, bland godt og hell det hele i beholderen.

MELONSORBET

INGREDIENSER: 150 gr. sukker, 1 sitron, 400 gr. melon (nettovekt), et lite glass brandy

Hell brandy over melonen oppskåret i små biter, tilsett de andre ingrediensene, bland godt og hell det hele i beholderen.

JORDBÆRSORBET

INGREDIENSER: 150 gr. sukker, 1 sitron, 400 gr. jordbær (nettovekt), 2 spiseskjeer granateplesirup.

Hell sitronsaft på jordbærene som er skåret i små biter, tilsett de andre ingrediensene bland godt og hell det hele i beholderen.

CITRUSSORBET*

INGREDIENSER: 100 gr. di sukker, 300 gr. vann, 1 sitron, 200 gr. citrusjuice.

Hell sitronsaft over ingrediensene, bland godt og hell det hele i beholderen.

GRAPEFUKTIS

INGREDIENSER: 175 gr. sukker, 150 gr. vann, 2 spiseskjeer gin, 300 gr. grapefruktjuice.

Bland alle ingrediensene og hell det hele i beholderen.

CHAMPAGNESORBET*

INGREDIENSER: 100 gr. sukker, 1/2 flaske champagne eller tørr spumante.

Bland sukker og champagne/spumante og hell det hele i beholderen.

BRANDYSORBET*

INGREDIENSER: 100 gr. di sukker, 300 gr. vann, 3 sitroner, 125 gr. brandy

Pres sitronene og tilsett de andre ingrediensene, bland godt og hell det hele i beholderen.

- * **Bruk av alkohol i disse oppskriftene krever 10 -15 minutters ekstra tilberedningstid.**
Denne iskremen smelter ganske raskt, så det er larest å ta den ut av beholderen like før du skal spise den.