

SV**VIKTIGT**

Vid användning av elektriska apparater är det viktigt att noggrant följa vissa säkerhetsföreskrifter, närmare bestämt:

1. Läs igenom dessa instruktioner noggrant innan du installerar och använder maskinen.
2. Sänk aldrig ned motorn i vatten eller i andra vätskor: risk för elektriska urladdningar.
3. Var mycket försiktig om barn använder maskinen eller finns i närheten när du använder den. **PLACERA GLASSMASKINEN UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.**
4. Dra ut stickproppen ur eluttaget när du inte använder glassmaskinen, innan du monterar i sär och rengör den.
5. Vidrör inte delar som är i rörelse. För att undvika risker för personskador eller skador på maskinen bör inte händer, hår, kläder eller köksredskap komma i kontakt med den när den arbetar. **ANVÄND INTE VASSA FÖREMÅL ELLER REDSKAP INUTI BEHÅLLAREN.** De kan repa eller skada dess insida. När maskinen är avstängd kan du använda en gummispatel eller en träsked.
6. Du får inte själv byta ut glassmaskinens sladd, eftersom detta ingrepp kräver specialverktyg. Vänd dig endast till av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad om sladden skadas och behöver bytas ut.
7. Använd inte maskinen om elsladden eller stickproppen är skadade, vid driftsstörningar eller om den har fallit eller skadats på något sätt. I dessa fall bör du ta med maskinen till närmaste auktoriserade serviceverkstad för reparation.
8. Användning av tillbehör som inte är särskilt avsedda för maskinen kan leda till brand eller elektriska stötar.
9. Använd inte maskinen utomhus.
10. Låt inte sladden hänga ned från bordet eller arbetsbänken och undvik att den kommer i kontakt med heta ytor.
11. Denna maskin är avsedd för hushållsbruk. Allt underhåll som inte ingår i den normala rengöringen ska utföras av av tillverkaren auktoriserad serviceverkstad.
12. Värm inte upp behållaren. Eftersom den är sluten kan den gå sönder och orsaka personskador om den värms upp.
13. De material och föremål som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel överensstämmer med föreskrifterna i direktiv 89/109/EEG. Maskinen uppfyller dessutom kraven i tillämpliga standarder, bland annat avseende radiostörningar.

SPARA BRUKSANVISNINGEN**BESKRIVNING**

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| A Motorhus | E Visp |
| B ON/OFF-knapp | F Behållare |
| C Låsknapp för locket | G Öppningsknapp |
| D Lock | |

ANVÄNDNING

Du tillagar glassen genom att hälla i blandade ingredienser i den i förväg kylda behållaren och bearbeta dem med vispen i mellan 20 och 40 minuter.

Hur lång tid det tar att göra glassen beror på de använda ingrediensernas beskaffenhet och kvalitet samt på behållarens temperatur.

NEDKYLNING AV BEHÅLLAREN

- Diska alla delar som kommer i kontakt med glassen noggrant innan du använder maskinen.
- Ta loss vispen och locket.
- Kontrollera att behållaren är helt ren. Torka vid behov av den invändigt med en fuktig trasa och torka den noggrant.

- Ställ in behållaren i frysen, så nära fryssaggregatet som möjligt (fig. 1). Lägg inte i någonting i behållaren och täck inte över den. Lämna ett fritt utrymme omkring behållaren.

OBS: Behållaren ska kylas till erforderlig temperatur i fryss eller frysfack med tre eller fyra stjärnor. Frysen ska minst vara inställd på en temperatur på $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$. Om denna temperatur inte uppnås kan inte behållaren användas för att tillaga glass.

Behållaren ska stå i frysen under den tid som anges i nedanstående tabell.

Frysens temperatur	Minimitid för kylning av behållaren
-30°C / -22°F	9-10 timmar
-25°C / -13°F	12-14 timmar
-18°C / 0°F	20-22 timmar

Du kan förvara behållaren i frysen permanent, så att den alltid är klar att använda.

TILLAGNING AV GLASS

Välj ett av recepten, förbered och blanda ingredienserna.

- Ta ut behållaren ur frysen
- Sätt på motorhuset på locket och sätt i vispen (fig. 3).
- Stäng maskinen genom att sätta i den ihopmonterade enheten (motorhus, lock och visp) i behållaren och sedan vrida den tills den låses (fig. 4).
- Starta glassmaskinen genom att trycka på ON/OFF-knappen.
- Håll långsamt i ingredienserna genom öppningen i locket medan motorn går, så att de inte hinner frysa fast på behållarens väggar.
- Håll i ingredienserna i behållaren så att DEN INTE FYLLS MER ÄN TILL HÄLFTEN. Volymen ökar under tillagningen.
- Använd helst kylskåpskalla ingredienser.
- Under tillagningen kan du tillsätta chokladflis, russin eller andra ingredienser genom öppningen i locket (fig. 5). Alkohol tillsätts i slutet av tillagningen eftersom den fördröjer nedkylningen avsevärt. Glassens volym ökar så att den fyller hela behållaren under de sista minuterna av tillagningen.

Gå till väga enligt följande om det har bildats en så tjock isvägg att vispen inte kan röra sig på grund av att du väntade för länge med att blanda om:

stäng av motorn, ta av locket och använd en spatel eller ett köksredskap för att ta bort isen från vispen och väggarna. Sätt tillbaka locket och motorn och starta maskinen omedelbart. Konsistensen på den färdiga glassen blir bättre om du låter den vara kvar i behållaren i några minuter (högst en halvtimme).

VARNING

Tvinga inte maskinen att gå mer än nödvändigt.

Om glassen inte bildas eller tenderar att smälta efter de första 45 minuterna är det ingen idé att fortsätta.

Stäng inte av maskinen förrän glassen är färdig. Annars fryser ingredienserna fast på väggarna och gör det svårt eller omöjligt att starta vispen igen.

FÖRVARING AV GLASSEN

I glassmaskinen

När glassen är klar kan du förvara den övertäckt i glassmaskinen i cirka 30 minuter. Du kan också förvara behållaren övertäckt i kylskåpet i cirka 30 minuter (inte i frysen).

I frysen

Du kan förvara glassen i frysen under en begränsad tid. Om den ligger för länge i frysen försämras dock smaken och kvaliteten. Efter 1-2 veckor förlorar glassen sin struktur och smakar inte längre som när den är färsk. Nygjord glass har bättre smak.

Följ följande regler om du ändå vill förvara glassen i fryn:

Förvara glassen i en mycket ren och väl tillsluten frysbehållare.

Förvaringstemperaturen ska vara minst -18 °C.

Märk behållaren med tillagningsdatum och typ av glass.

VARNING

Glass är känslig för bakterier. Därför är det viktigt att glassmaskinen och redskapen är mycket rena och torra.

Frys aldrig om tinad eller halvtinad glass.

Ta ut glassen ur frysen cirka en halvtimme innan den ska serveras och lägg den i kylskåpet.

Om du vill kan du förvara den vid rumstemperatur i 10-15 minuter för att den ska få lagom temperatur för att ätas.

FÖRVARINGSTID

Glass gjord på okokta ingredienser: ca 1 vecka

Sorbet: 1-2 veckor

Glass gjord på till hälften kokta ingredienser: ca 2 veckor

RENGÖRING AV MASKINEN

När man lagar glass är det viktigt att tänka på hygien.

Kontrollera att du har dragit ut stickproppen ur eluttaget innan du rengör glassmaskinen.

Behållaren, vispen och locket kan du diska med ljummet vatten och diskmedel. Tryck på låsknappen för locket under motorhuset för att ta loss locket (fig. 6). Diska inte någon av delarna i diskmaskin. Motorhuset kan du rengöra med en fuktig trasa. Doppa inte ner motorhuset i vatten och spola det heller aldrig under vattenkranen.

Torka alla delarna noggrant. Sätt aldrig i behållaren i maskinen när den fortfarande är våt. Lägg inte in vispen i frysen.

TIPS

- Vissa recept inbegriper kokning. Koka ingredienserna minst en dag innan du ska göra glassen, så att de svalnar helt och sväller. Du bör dock alltid kyla grundblandningen.
- Blandningar av kalla ingredienser blir bättre om du vispar ägg och socker med elvisp. Då får blandningen större volym.
- De flesta blandningar innehåller grädde, mjölk, ägg och socker. Du kan använda vilket slags grädde du vill, men smaken och konsistensen beror mycket på gräddens kvalitet. Glassen blir fylligare ju högre gräddens fetthalt är. Till exempel: helgrädde innehåller minst 36% fett, vispgrädde 30%, kaffegrädde 18% och en blandning av hälften grädde + hälften mjölk 10%. Oavsett vad du använder är det viktigt att vätskemängden alltid är densamma. Du kan till exempel laga en lättare glass genom att använda mer mjölk än grädde, eller utesluta grädden helt. Du kan också använda skummjölk, men glassen får då en helt annan konsistens.
- Du kan förvara glassblandningen i kylskåp i flera dagar. Skaka om den ordentligt innan du häller den i behållaren.

- Häll i så mycket blandning att behållaren fylls till hälften. Blandningens volym ökar under bearbetningen.
- Alkoholhaltiga drycker fördröjer kylningen. Därför bör du inte tillsätta likör eller annat förrän under de sista minuterna av tillagningen.
- Smaken på sorbet beror mycket på hur mogen och söt den använda frukten är. Smaka på frukten innan du tillsätter den. Tillsätt socker om den smakar för beskt. Ta mindre socker eller inget socker alls om den är mycket mogen.
Kom ihåg att sötman minskar på grund av kylan.
- I stället för socker kan du använda sötningsmedel. Tillsätt det till blandningen och rör om så att det löses ordentligt.
- Blandningar som har upphettats får inte hällas i behållaren förrän de har kallnat helt.
- Tillsätt inte socker direkt i behållaren om du vill göra blandningen sötare under tillagningen (det löser sig inte). Det är bättre att lösa upp sockret i lite vatten eller skummjolk och sedan hälla (den kalla) lagen i behållaren.
- Skölj och torka all frukt som ska användas till glassen. Frukten ska också vara skalad och utan kärnor etc.
- Du kan minska de angivna mängderna proportionerligt om du vill laga mindre glass.
- När du använder råa ägg bör du kontrollera att de är färska genom att knäcka dem ett i taget i en skål och kontrollera att:
 1. de inte luktar illa
 2. viten inte är vattnig, utan fast och fäst vid gulan
 3. gulan är rund och tjock.

VAD KAN GÅ FEL?

• Frysens termostat är inte inställd på maximal kyla. • Behållaren står för nära frysens dörr.	• Frysens termostat är inte inställd på maximal kyla. • Frysdörren har öppnats och stängts för ofta under kylningen.
• Frysens är för full. • Frysens har för mycket isbildning på väggarna. • Ingredienserna har hällts i vid högre temperatur än rumstemperatur.	• Behållaren står upp och ner i frysen eller är övertäckt. • Behållaren har stått längre tid än 5 minuter i rumstemperatur före användningen. • proportioner mellan ingredienserna eller för stor mängd.

Kontrollera alla punkterna ovan noggrant innan du kontakter en auktoriserad serviceverkstad för service. Om verkstaden inte hittar något fel på maskinen debiteras kunden kostnaderna för kontrollen.

KLASSISKA GLASSAR

VANILJGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 250 g mjölk, 150 g grädde, 4 äggvitor

Vispa äggvitorna och sockret till ett vitt skum. Tillsätt mjölken och grädden, rör om ordentligt och häll blandningen i behållaren.

MALAGAGLASS

INGREDIENSER: 125 g socker, 250 g mjölk, 150 g grädde, 1 ägg, 75 g russin, lite rom

Skölj russinen och låt dem dra i så mycket rom att det täcker. Vispa ägg och socker, tillsätt grädden och mjölken, rör om väl och häll blandningen i behållaren. Tillsätt de torra russinen och en del av den använda rommen när glassen är färdig. Rör om igen.

GIANDUJAGLASS (nöt)

INGREDIENSER: 175 g socker, 300 g mjölk, 75 g mörk choklad, 1 ägg, vaniljsocker, 30 g nötkärnor

Bryt chokladen i bitar och blanda den med mjölk och vaniljsocker i en behållare i vattenbad.

Vispa ägg och socker och tillsätt resten av mjölken till den smälta chokladen (som ska vara helt svalnad). Tillsätt slutligen finhackade nöter och häll blandningen i behållaren.

CHOKLADGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 200 g mjölk, 200 g grädde, 75 g mörk choklad, 1 ägg, vaniljsocker

Bryt chokladen i bitar och blanda den med en del av mjölken och vaniljsocker i en behållare i vattenbad.

Vispa ägg och socker, tillsätt resten av mjölken och den smälta chokladen (som ska vara helt svalnad). Häll blandningen i behållaren.

BLÅBÄRSGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 150 g grädde, 1/2 citron, 300 g blåbär (frysta)

Tina blåbärena i rumstemperatur och spara den saft som bildas under upptiningen.

Pressa över citronsaft och tillsätt socker och grädde. Vispa tills blandningen tjocknar och häll blandningen i behållaren.

CITRONGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 200 g mjölk, 200 g grädde, 3 citroner, 1 matsked citronsaft

Pressa citronerna och blanda med sockret och citronsaften. Tillsätt övriga ingredienser. Vispa blandningen tills den tjocknar och häll den i behållaren.

BANANGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 150 g mjölk, citronsaft, 300 g banan (netto-vikt)

Skala bananerna och skär dem i småbitar. Spruta över citronsaft och vispa samman det hela med sockret. Tillsätt mjölk, rör om ordentligt och häll blandningen i behållaren.

JORDGUBBSGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 150 g mjölk, 100 g grädde, 200 g mogna jordgubbar, 1 ägg

Vispa ägg och socker. Tillsätt jordgubbarna skurna i småbitar och övriga ingredienser.

Rör om och häll blandningen i behållaren.

HASSELNÖTSGLASS

INGREDIENSER: 150 g socker, 200 g mjölk, 150 g grädde, 1 ägg, vaniljsocker, 75 g nötkärnor

Finhacka nötterna och tillsätt sockret. Tillsätt äggen (vispa det hela så att det tjocknar). Blanda i övriga ingredienser, rör om och håll blandningen i behållaren.

VALNÖTSGLASS

INGREDIENSER: 125 g socker, 200 g mjölk, 150 g grädde, 1 ägg, 75 g nötkärnor (nettovikt), 2 matskedar nötlilikör

Finhacka nötterna tillsammans med sockret. Tillsätt äggen (vispa det hela så att det tjocknar), grädden, mjölken och likören. Rör om och håll blandningen i behållaren.

GLASS MED SPRIT OCH SOFT DRINKS**CHAMPAGNEGLASS***

INGREDIENSER: 125 g socker, 200 g grädde, 300 g champagne (eller torr mousserande vin)

Lös upp sockret i champagnen (eller det mousserande vinet), tillsätt grädden och håll blandningen i behållaren.

CEDERGLASS*

INGREDIENSER: 100 g socker, 350 g mjölk, 200 g cedersaft

Blanda sockret med mjölken och tillsätt cedersaften. Rör om och håll blandningen i behållaren.

GLASS MED MINTLIKÖR *

INGREDIENSER: 100 g socker, 150 g mjölk, 150 g grädde, 1+1/2 citron, 150 g mintlikör

Pressa citronerna och håll saften över sockret. Lös upp sockret så mycket som möjligt. Tillsätt övriga ingredienser och håll blandningen i behållaren.

WHISKYGLASS*

INGREDIENSER: 125 g socker, 150 g mjölk, 200 g grädde, 1 ägg, rivet citronskal, 75 g whisky

Vispa ägg och socker och smaksätt med citronskal. Tillsätt grädden, mjölken och whiskyn, rör om och håll blandningen i behållaren.

* Eftersom dessa recept innehåller alkohol tar tillagningen 10-15 minuter längre tid.

S O R B E T E R**PERSIKOSORBET**

INGREDIENSER: 150 g socker, 1 citron, 400 g persika (nettovikt)

Skär persikorna i småbitar, pressa över citronsaft och tillsätt sockret. Rör om och håll blandningen i behållaren.

BANANSORBET

INGREDIENSER: 150 g socker, 1 citron, 450 g mogen banan (nettovikt), vaniljsocker

Skala bananerna och skär dem i småbitar. Pressa över citronsaft, tillsätt övriga ingredienser och håll blandningen i behållaren.

APRIKOSSORBET

INGREDIENSER: 150 g socker, 1 citron, 400 g mogna aprikoser (nettovikt), 2 matskedar Apricote Brandy

Skär aprikoserna i småbitar, pressa över citronsaft och tillsätt sockret och likören. Rör om och håll blandningen i behållaren.

ÄPPELSORBET*

INGREDIENSER: 100 g socker, 1 citron, 350 g äppelsaft, 100 g sött vitt vin, mald kanel

Pressa citronsaft över övriga ingredienser, rör om och håll blandningen i behållaren.

MELONSORBET

INGREDIENSER: 150 g socker, 1 citron, 400 g melon (nettovikt), ett litet glas brandy

Skär melonen i småbitar. Pressa över citronsajt, tillsätt övriga ingredienser, rör om och häll blandningen i behållaren.

JORDGUBBSORBET

INGREDIENSER: 150 g socker, 1 citron, 400 g jordgubbar (nettovikt), 2 matskedar granatäppelsajt

Skär jordgubbarna i småbitar. Pressa över citronsaft, tillsätt övriga ingredienser, rör om och häll blandningen i behållaren.

CEDERSORBET*

INGREDIENSER: 100 g socker, 300 g vatten, 1 citron, 200 g cedersajt

Pressa citronsajt över övriga ingredienser, rör om och häll blandningen i behållaren.

GRAPEFRUKTSORBET

INGREDIENSER: 175 g socker, 150 g vatten, 2 matskedar gin, 300 g grapefrukt-sajt

Blanda alla ingredienser, rör om och häll blandningen i behållaren.

CHAMPAGNESORBET*

INGREDIENSER: 100 g socker, 1/2 flaska champagne (eller torrt mousserande vin)

Blanda sockret med champagnen eller det mousserande vinet och häll blandningen i behållaren.

BRANDYSORBET*

INGREDIENSER: 100 g socker, 300 g vatten, 3 citroner, 125 g brandy

Pressa citronerna och blanda saften med övriga ingredienser. Rör om och häll blandningen i behållaren.

* Eftersom dessa recept innehåller alkohol tar tillagningen 10-15 minuter längre tid. Dessa blandningar smälter snabbt. Ta inte ut dem ur behållaren förrän de ska ätas.