



BLOMSTERBERGs

ISMASKINE · ISKREMMASKIN · GLASSMASKIN · ICE CREAM MAKER

INDHOLD



| | |
|---------------------|----|
| BRUGSANVISNING..... | 3 |
| OPSKRIFTER | 24 |



| | |
|----------------------|----|
| BRUKSANVISNING | 8 |
| OPPSKRIFTER | 30 |



| | |
|----------------------|----|
| BRUKSANVISNING | 13 |
| RECEPT | 36 |



| | |
|--------------------------|----|
| INSTRUCTION MANUAL | 18 |
| RECIPES | 42 |



ISMASKINE, 2 LITER

Læs denne brugsanvisning grundigt, før du bruger apparatet, og gem den til senere brug.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER

Når du bruger et elektrisk apparat, skal du altid følge visse grundlæggende sikkerhedsanvisninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder de følgende:

1 Sørg for, at netspændingen stemmer overens med det spændingsinterval, der er angivet på mærkaten på apparatet, og sørg for, at stikkontakten er korrekt jordforbundet.

2 Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en kvalificeret person for at undgå fare.

3 Produktet må ikke vendes på hovedet eller hældes mere end 45°.

4 Hæld aldrig vand på ledningen, stikket og ventilationsåbningerne, og nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker, da det kan medføre risiko for elektrisk stød.

5 Tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge apparatet, og før du rengør det.

6 Anbring apparatet 8 cm fra andre genstande for at sikre god ventilation.

7 Brug kun tilbehør, der er anbefalet af producenten.

8 Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, kogeplader eller komfur.

9 Undlad at tænde og slukke for apparatet flere gange kort efter hinanden (sørg for, at der går mindst 5 minutter imellem), da det kan beskadige kompressoren.

10 Stik ikke metalgenstande eller elektriske genstande ind i apparatet, da det kan medføre brand og kortslutning.

11 Pas på ikke at komme til at støde den aftagelige skål eller kanten af skålen, når du tager den færdige is ud, så du undgår at beskadige skålen.

12 Tænd ikke for apparatet, før du har monteret skålen og omrøreren.

13 Når du starter, skal ingredienserne temperatur være 25 ± 5 °C. Undlad at for-fryse ingredienserne, da det kan medføre, at omrøreren kører fast, før isen har fået en passende konsistens.

14 Fjern ikke omrøreren, mens apparatet kører.

15 Brug ikke apparatet udendørs.

16 Apparatet må ikke rengøres med skurepulver eller hårde rengøringsredskaber.

17 Gem brugsanvisningen til fremtidig reference.

18 Apparatet kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, hvis de er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår, hvilke farer det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af en voksen.

19 Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug eller tilsvarende og kan for eksempel bruges som følger:

- i personalekökkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser
- i sommerhuse eller af gæster på hoteller, moteller og andre former for indkvartering
- på pensionater og lignende
- ved catering og til lignende ikke-erhvervsmæssige formål.

Advarsel! Undgå at beskadige kølekredsløbet.

Advarsel! Når apparatet skal bortskaffes, skal det altid ske på en genbrugsstation. Apparatet må ikke udsættes for åben ild.

Kølekredsløbet i dette apparat indeholder kølemidlet isobutan (R600a), som er en naturgas med miljøvenlige egenskaber, der dog er brandfarlig. Sørg derfor for, at kølekredsløbets dele ikke bliver beskadiget under transport og installation af apparatet. Hvis der opstår skader på kølekredsløbet, må du ikke tænde for apparatet eller slutte det til stikkontakten. Hvis der er åben ild eller andre antændelseskilder i nærheden af kølemiddelgassen, skal du straks fjerne dem fra stedet og sørge for at lufte godt ud i rummet. Hvis apparatet sælges, overdrages til en tredjepart eller bortskaffes på en genbrugsstation, skal du gøre opmærksom på, at apparatet indeholder kølemidlet R600a.



FORSIGTIG: BRANDFARE

Advarsel: Opbevar ikke eksplorationsfarlige stoffer såsom spraydåser med brændbart drivmiddel i apparatet.

Advarsel! Sørg for, at ventilationsåbningerne i apparatets kabinet eller indbyggede dele er fri for blokeringer.

Advarsel! Brug ikke mekanisk udstyr eller andre midler til at fremskynde afrmningsprocessen. Brug kun udstyr, der er anbefalet af producenten.

Advarsel: Brug ikke elektriske apparater i apparatets rum til opbevaring af fødevarer, medmindre de er af den type, fabrikanten anbefaler.

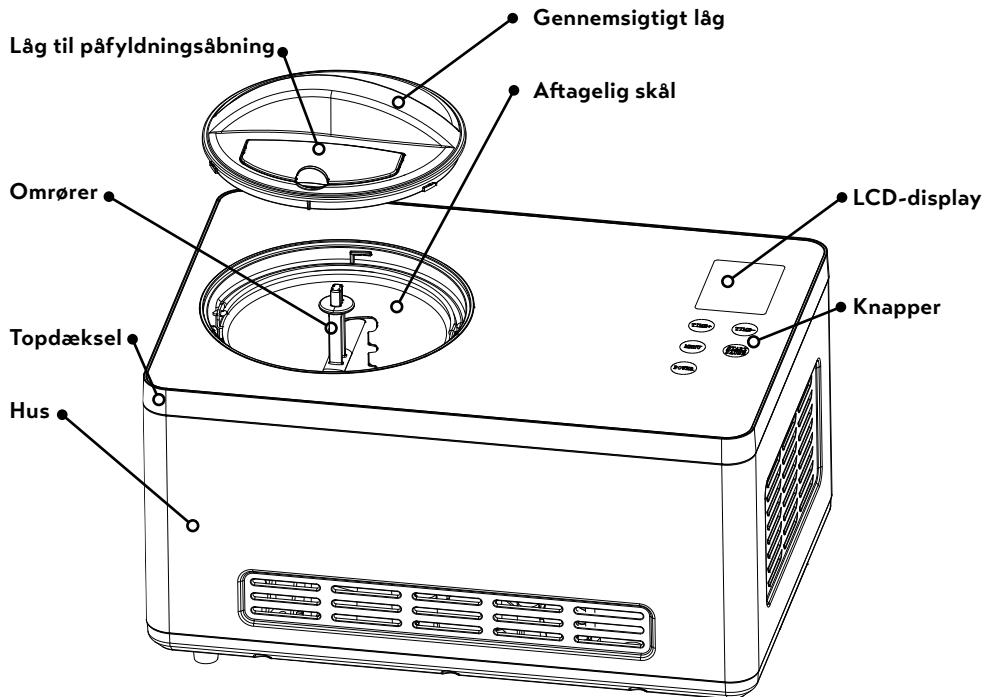
Hvis kølekredsløbet bliver beskadiget:

- Undgå åben ild og antændelseskilder.
- Luft grundigt ud i det rum, hvor apparatet er placeret.

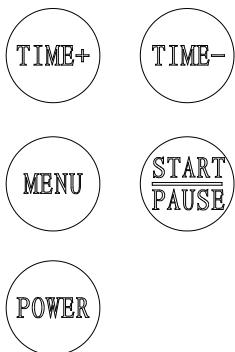
SPECIFIKATIONER: Kapacitet: 2 l, Spænding: 220-240 V/50 Hz, Strømforbrug: 180 W

DELE OG FUNKTIONER:

1) OPBYGNING



2) FUNKTIONSKNAPPER



Når apparatet sluttes til stikkontakten, går det i standbytilstand, og displayet viser "00".

Knappen [POWER]: Tryk på knappen POWER for at aktivere indstillingsfunktionen. Tryk på

knappen POWER, mens apparatet kører, for at slukke for apparatet.

Knappen [Menu]: Brug denne knap til at vælge mellem de 3 tilberedningstilstande: ICE CREAM, COOLING ONLY og MIXING ONLY.

Hold knappen inde, mens apparatet kører, for at gå tilbage til indstillingsfunktionen.

Knappen [TIME+]: Tryk én gang på knappen for at lægge 1 minut til timeren. Hvis du holder knappen inde i mere end 2 sekunder, øges tiden hurtigt. Den maksimale indstilling er 60 minutter.

Knappen [TIME-]: Tryk én gang på knappen for at trække 1 minut fra timeren. Hvis du holder knappen inde i mere end 2 sekunder, reduceres tiden hurtigt. Den minimale indstilling er 5 minutter.

Knappen [START/PAUSE]: Når du har valgt tilstanden og indstillet tilberedningstiden, skal du trykke på denne knap for at starte tilberedningen. Hvis du trykker på denne knap, mens

apparatet kører, stopper apparatet, og nedtællingen på displayet afbrydes midlertidigt.

SÅDAN LAVER DU IS

Bemærk: Før du tager apparatet i brug, skal du vaske alle dele, der kommer i kontakt med isen.

Advarsel! Sørg for, at stikket er taget ud af stikkontakten.

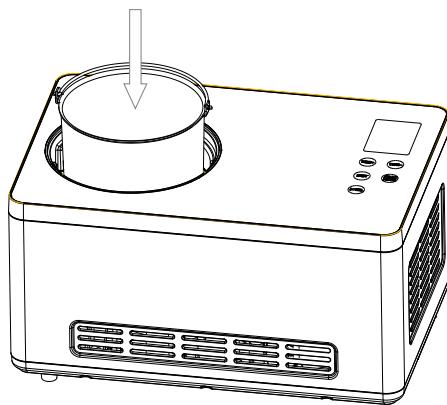
Vigtigt: Anbring altid ismaskinen, så den står opret på et plant underlag, for at den indbyggede kompressor fungerer optimalt.

Trin 1. Klargør ingredienserne:

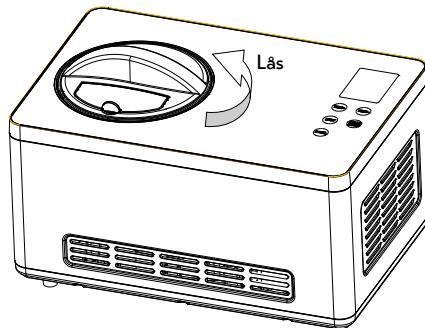
Klargør ingredienserne Bemærk: Det er ikke nødvendigt at komme skålen i fryseren flere timer i forvejen, da apparatet har en indbygget kompressor, som fryser ingredienserne ned under tilberedningen og dermed sikrer, at isen får den rette konsistens.

Trin 2. Hæld de velrørte ingredienser i den aftagelige skål.

Trin 3. Sæt den aftagelige skål i apparatet, og drej den let, så den går korrekt på plads i den indbyggede skål (se nedenstående billede).



Trin 4. Monter omrøreren på motoraksen i den aftagelige skål. Sæt derefter det gennemsigtige låg på apparatet, og lås det fast ved at dreje det mod uret (se nedenstående billede).



Trin 5. Tænd for apparatet, vælg de ønskede indstillinger, og start tilberedningen.

Trin 6. Du kan efter behov tilsætte ekstra ingredienser ved at åbne låget til påfyldningsåbningen.

Trin 7. Når isen er færdig, skal du først slukke for apparatet og derefter tage den aftagelige skål op.

KØLEFUNKTION

Hvis du lader apparatet stå tændt, når isen er færdig, aktiveres apparatets kølefunktion automatisk, og den holder isen kold i 1 time. Efter 1 time skifter apparatet automatisk til standbytilstand.

MOTORBESKYTTESES Funktion

Efterhånden som isen bliver hårdere, kan omrøringsmotoren køre fast. Motorbeskyttelsesfunktionen stopper omrøringsmotoren, når den når en bestemt temperatur, for at beskytte motoren mod overophedning.

BEGRÆNS MÆNGDEN AF INGREDIENSER

For at undgå, at ingredienserne løber over, skal du sørge for, at de maksimalt fylder 60 % af den aftagelige skåls kapacitet (ismassen udvider sig, når den fryses).

FORSKELLENE MELLEM DE TRE TILBEREDNINGSTILSTANDE

❶ Ice cream: Standardtilberedningstiden er 60 minutter. Tilberedningen foregår som beskrevet ovenfor.

❷ Cooling only: Standardtilberedningstiden er 30 minutter. Apparatet kører ligesom i tilstanden Ice cream, men der sker ingen omrøring.

❸ Mixing only: Standardtilberedningstiden er 10 minutter. Apparatet kører ligesom i tilstanden Ice cream, men der sker ingen frysning.



Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og miljøet, hvis affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt. Produkter, der er markeret med symbolet "overstreget affaldsspand på hjul", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den overstregede affaldsspand betyder, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald, men skal afleveres separat. Alle kommuner har derfor oprettet affaldsordninger, hvor affald kan afleveres gratis på genbrugsstationer eller andre steder eller bliver afhentet direkte. Kontakt kommunens tekniske forvaltning for at få yderligere oplysninger.



OPBEVARING AF IS

Kom den færdige is over i en anden beholder med en isske af plast eller en træske. Brug ikke en isske af metal, da den kan ridse indersiden af den aftagelige skål.

VEDLIGEHOLDELSE

Forsigtig: Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring for at undgå elektrisk stød.

❶ Afmonter omrøreren, og rengør den med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.

❷ Tag den aftagelige skål op, og rengør den med en blød fugtig klud.

❸ Rengør det gennemsigtige låg og låget til påfyldningsåbningen med en fugtig klud.

❹ Fjern snavs fra apparatets yderside med en fugtig klud. Hæld aldrig vand på ledningen, stikket og ventilationsåbningerne, og nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.

❺ Tør grundigt efter med en tør klud, og sæt alle delene på plads igen.

Kontaktoplysninger:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark

Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



ISKREMMASKIN, 2 L

Les denne bruksanvisningen nøye før bruk, og ta vare på den så du kan slå opp i den ved behov

VIKTIGE MERKNADER

Ved bruk av elektriske apparater er det viktig å følge noen grunnleggende sikkerhetsforanstalter for å redusere faren for brann, elektrisk støt og/eller skader. Blant annet:

- ❶ Kontroller at spenningen er i samsvar med det som er angitt på etiketten med merkedata, og kontroller at stikkontakten jording er i god stand.
- ❷ Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av en kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- ❸ Unngå å stille produktet på høykant eller i mer enn 45 graders vinkel.
- ❹ Ikke hell vann på ledningen eller støpselet og ikke senk produktet i vann eller andre væsker, da det kan forårsake elektrisk støt.
- ❺ Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk eller før rengjøring.
- ❻ Produktet må plasseres minst 8 cm fra andre gjenstander for å sikre god ventilasjon.
- ❼ Ikke bruk tilbehør som ikke anbefales av produsenten.

- ❽ Apparatet må ikke brukes i nærheten av åpen ild, kokeplater eller ovner.
- ❾ Ikke slå strømmen hyppig på og av (la det gå minst 5 minutter mellom hver gang), da det kan skade kompressoren.
- ❿ Ikke stikk metallplater eller elektriske gjenstander inn i produktet, da det kan forårsake brann og kortslutning.
- ❾ Unngå slag og støt på beholderen eller kanten av den når du fjerner den ferdige iskremen.
- ❿ Ikke slå på strømmen før bollen og blandekniven er montert.
- ❻ Ingrediensene skal være 25 ± 5 °C. Ikke frys ingrediensene på forhånd. Da kan blandekniven blokkeres før iskremen er ferdig.
- ❾ Ikke fjern blandekniven mens apparatet er i drift.
- ❾ Må ikke brukes utendørs.
- ❾ Må ikke rengjøres med skurepulver eller andre slipende midler.
- ❾ Ta vare på bruksanvisningen.
- ❿ Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger om forsvarlig bruk av produktet og forstår farene forbundet med bruken. Ikke la barn leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten at de er under tilsyn.
- ❾ Produktet er beregnet for bruk i private hjem eller lignende, som for eksempel
 - på pauserom i butikker, på kontorer og andre arbeidsplasser
 - på gårder og av gjester på hoteller, moteller og lignende overnatningssteder
 - på pensjonater
 - til cateringvirksomhet og lignende bruksområder

Advarsel: Ikke skad kjølekretsen.

Advarsel: Når apparatet skal kasseres, må det leveres til et godkjent sted. Må ikke utsettes for flammer.

Kjølekretsen i apparatet inneholder kjølemediet isobutan (R600a). Det er en naturlig gass med god miljøkompatibilitet, men den er samtidig brannfarlig. Derfor må du påse at ingen av komponentene i kjølekretsen blir skadet under transport og når apparatet monteres. Hvis det oppstår skader på kjølekretsen, må du ikke slå på apparatet eller koble det

til strøm. Hvis det er åpen ild eller andre antennelseskilder i nærheten av kjølegassen, må de fjernes umiddelbart, og rommet må luftes grundig. Hvis enheten selges, gis videre til tredjepart eller kasseres, må du opplyse om at den inneholder kjølemediet R600a.



FORSIKTIG: BRANNFARE

Advarsel: Ikke oppbevar eksplasive stoffer som for eksempel spraybokser med brennbare drivmidler i dette produktet.

Advarsel: Hold ventilasjonsåpningene i innkapslingen eller i den innebygde strukturen, fri for hindringer.

Advarsel: Ikke bruk mekaniske apparater eller andre metoder for å akselerere avrimingsprosessen, annet enn de som anbefales av produsenten.

Advarsel: Ikke bruk elektriske apparater inne i produktets oppbevaringsrom med mindre produsenten anbefaler det.

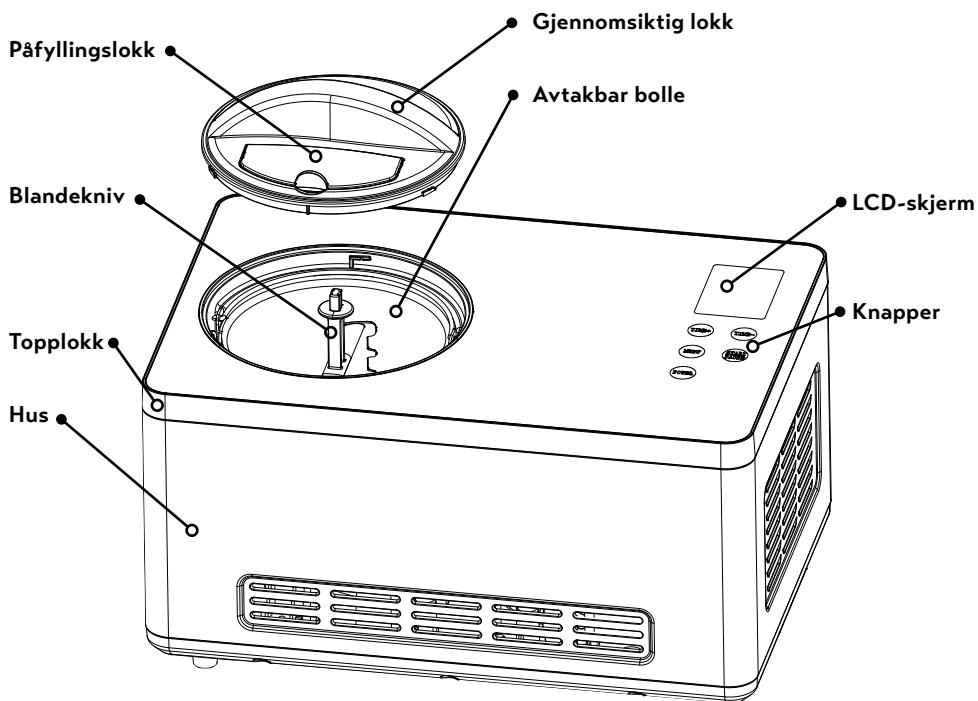
Hvis kølekredsløbet bliver beskadiget:

- Undgå åben ild og antændelseskilder.
- Luft grundigt ud i det rum, hvor apparatet er placeret.

SPECIFIKATIONER: Kapasitet: 2 l, Spænding: 220-240 V/50 Hz, Strømforbrug: 180 W

DELER OG FUNKSJONER:

1) STRUKTUR



2) KNAPPER



Når strømmen kobles til, går maskinen i stand-by-modus, og LCD-skjermen viser «00».

[POWER]-knappen: Trykk på [POWER] for å åpne innstillingsmodus. Trykk på [POWER] under drift for å slå av maskinen.

[Menu]-knappen: Bruk denne knappen til å velge mellom de tre arbeidsmodusene: ISKREM, KJØLING og BLANDING.

Hold inne knappen under drift for å gå tilbake til innstillingsmodus.

[TIME+]-knappen: Trykk én gang for å øke tiden med ett minutt. Hold inne knappen i mer enn to sekunder for å øke tiden raskere. Maksimumsinnstillingen er 60 minutter.

[TIME-]-knappen: Trykk én gang for å redusere tiden med ett minutt. Hold inne knappen i mer enn to sekunder for å redusere tiden raskere. Minimumsinnstillingen er 5 minutter.

[START/PAUSE]-knappen: Når du har valgt funksjon og tid, trykker du på denne knappen for å starte prosessen. Trykker du på denne knappen under drift, stopper blandingen midlertidig. Det samme gjør nedtegningen av tiden.

LAGE ISKREM

Merk: Før bruk må du vaske alle delene som kommer i kontakt med iskremen.

Advarsel: Kontroller at strømledningen er frakoblet.

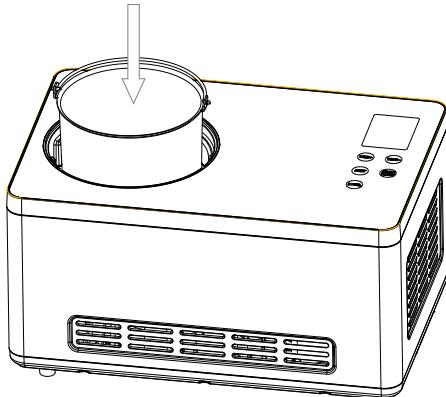
Viktig: Plasser alltid iskremmaskinen stående på flatt underlag, slik at den innebygde kompressoren kan yte maksimalt.

Trinn 1. Klargjør ingrediensene:

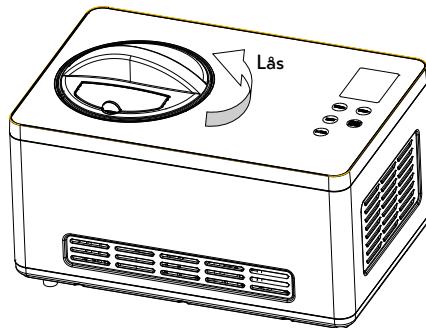
Forbered ingrediensene Merk: Det er ikke nødvendig å la bollen stå i fryseren i flere timer på forhånd. Maskinen har nemlig en innebygd kompressor som fryser ingrediensene mens den er i drift og sikrer et godt resultat.

Trinn 2. Hell ingrediensene i den avtagbare bollen.

Trinn 3. Sett den avtakbare bollen i maskinen og dri ei forsiktig til bollen er låst på plass i den faste bollen (se bildet nedenfor).



Trinn 4. Plasser blandekniven på motorakselen i den avtakbare bollen. Sett deretter det transparente lokket på maskinen og dri ei mot klokken til det er låst forsvarlig på plass (se bildet nedenfor).



Trinn 5. Slå på maskinen, velg innstillingar og start prosessen.

Trinn 6. Ved behov kan du tilsette ekstra ingredienser ved å åpne påfyllingslokket.

Trinn 7. Når tilberedningen er fullført, slår du først av maskinen og tar deretter ut den avtakbare bollen.

HOLD KALD-FUNKSJON

Når iskremen er ferdig og du ikke gjør noe annet, vil maskinen

starte hold kald-funksjonen automatisk. Den er aktiv i én time. Etter én time går maskinen over til standby-modus.

AUTOMATISK MOTORVERN

Når iskremen blir hardere, kan blandemotoren bli blokkert. Motorvernet registrerer temperaturen og trer da i funksjon og stopper blandemotoren, slik at den ikke blir ødelagt.

KONTROLLERE INGREDIENSENES VOLUM

For å unngå overflyt og søl må den avtakbare bollen ikke fylles mer enn 60 % opp med ingredienser. (Iskrem eksanderer når den lages.)

FORSKJELLENE MELLOM DE TRE ARBEIDSMODUSENE

- ❶ Iskrem: Standard arbeidstid er 60 minutter. Prosessen er beskrevet tidligere.
- ❷ Kun kjøling: Standard arbeidstid er 30 minutter. Prosessen ligner på iskremmodusen, men ingrediensene blandes ikke.
- ❸ Kun blanding: Standard arbeidstid er 10 minutter. Prosessen ligner på iskremmodusen, men ingrediensene avkjøles ikke.

OPPBEVARING AV ISKREM

Overfør den ferdige iskremen til en annen beholder ved hjelp av en plast- eller treskje. Ikke bruk metallskje, da den kan ripe innsiden av den avtakbare bollen.

VEDLIKEHOLD

Forsiktig: Trekk ut støpselet før rengjøring, slik at du unngår elektrisk støt.

- ❶ Ta ut blandekniven, og rengjør den med en fuktig klut og skånsomt oppvaskmiddel.
- ❷ Ta ut den avtakbare bollen, og rengjør den med en fuktig, myk klut.
- ❸ Tørk av lokket med en fuktig klut.
- ❹ Fjern smuss fra apparatet ved hjelp av en fuktig klut. Ikke hell vann på ledningen, støpselet eller i ventilasjonsåpningene, og ikke senk apparatet ned i vann eller annen væske.
- ❺ Tørk grundig med en tørr klut, og monter deretter delene igjen.



Elektrisk og elektronisk utstyr (EEE) inneholder materialer, komponenter og stoffer som kan være farlige og skadelige for helse og miljø når brukte elektriske og elektroniske produkter ikke blir avhendt på riktig måte. Produkter merket med "avfallsbeholder på hjul med kryss" nedenfor er elektrisk og elektronisk utstyr. Avfallsbeholderen på hjul med kryss over symboliserer at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal avhendtes sammen med usortert husholdningsavfall, men behandles separat. Alle kommuner har derfor etablert innsamlingsordninger der brukte elektriske og elektroniske produkter kan leveres gratis til gjenvinningssentre, andre innsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningen. Ytterligere informasjon kan innhentes fra kommunens tekniske administrasjon.



Kontaktinformasjon:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark

Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



GLASSMASKIN, 2 L

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska nedanstående säkerhetsanvisningar alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller skador:

- ❶ Kontrollera att spänningen stämmer med den spänning som anges på märkplåten och kontrollera att kontakten är ordentligt jordad.
- ❷ Om den medföljande sladden är skadad, måste den bytas ut av fackman för att undvika fara.
- ❸ Vält inte produkten och luta den inte mer än 45 grader.
- ❹ För att förhindra elstötar får vatten inte hällas över sladden, kontakten eller i ventilationsöppningarna. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- ❺ Dra ut kontakten efter användning eller innan rengöring.
- ❻ Se till att apparaten står 8 cm från andra föremål för att säkerställa god ventilation.
- ❼ Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
- ❽ Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, varma spisplattor eller ugnar.

❾ Slå inte på strömmen och av ofta (se till att det går minst 5 minuter mellan gångerna) för att undvika skador på kompressorn.

❿ För inte in metallföremål eller andra elektriska föremål i apparaten. Annars finns risk för brand eller kortslutning.

⓫ Slå inte på behållaren eller kanten av behållaren när glassen ska tas ut, annars kan behållaren ta skada.

⓬ Slå inte på strömmen förrän skålen och omrörningsbladet har monterats.

⓭ Den inledande temperaturen på ingredienserna bör vara 25 ± 5 °C. Frys inte ingredienserna i förväg eftersom det kan göra att blandararmen blockeras innan glassen har rätt konsistens.

⓮ Ta inte bort blandararmen när apparaten används.

⓯ Använd inte apparaten utomhus.

⓰ Rengör aldrig med skurmedel eller hårdare redskap.

⓱ Spara den här instruktionsboken.

⓲ Apparaten får användas av barn under åtta år eller personer med nedsatt känsel, fysiska eller psykiska funktionshinder eller bristande erfarenhet och kunskap förutsatt att detta sker under uppsikt eller att personerna fått instruktioner om säker användning så att de är medvetna om riskerna. Låt inte barn leka med apparaten. Renföring och underhåll ska inte utföras av barn som inte är under uppsikt.

⓳ Apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande miljöer, till exempel:

- personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- gårdar och av gäster på hotell och andra boendemiljöer.
- pensionat.
- catering och liknande användningsområden för icke-återförsäljare.

Varning: Var försiktig så att inte köldmediekretsen skadas.

Varning: När apparaten är utjänt och ska kasseras får den endast lämnas in på en auktoriserad miljöstation. Utsätt inte apparaten för öppen låga.

Kylkretsen i denna apparat innehåller köldmediet isobutan (R600a), en naturgas med hög miljökompatibilitet men som ändå är brandfarlig. Se därför till att ingen av komponenterna i kylkretsen skadas i samband med transport och installation av apparaten. Om kylkretsen skadas, slå inte på eller sätt i kontakten i ett eluttag. Om det finns öppen eld eller andra antändningskällor i närheten av köldmediegasen, se till att apparaten omedelbart avlägsnas från detta område och att rummet vädras ut/ventileras ordentligt efteråt. Om enheten säljs, överläts till tredje part eller lämnas in till lämplig återvinningsanläggning, är det viktigt att informera om att enheten innehåller köldmediet R600a.



VARNING: BRANDRISK

Varning: Förvara inga explosiva ämnen i apparaten, till exempel spayburkar med brandfarlig drivgas.

Varning: Se till att ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda konstruktionen inte blockeras.

Varning: Använd inte mekaniska anordningar eller annat för att påskynda upptingen, annat än de som tillverkaren rekommenderar.

Varning: Använd inte elektriska apparater i apparatens livsmedelsförvaringsfack, såvida de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

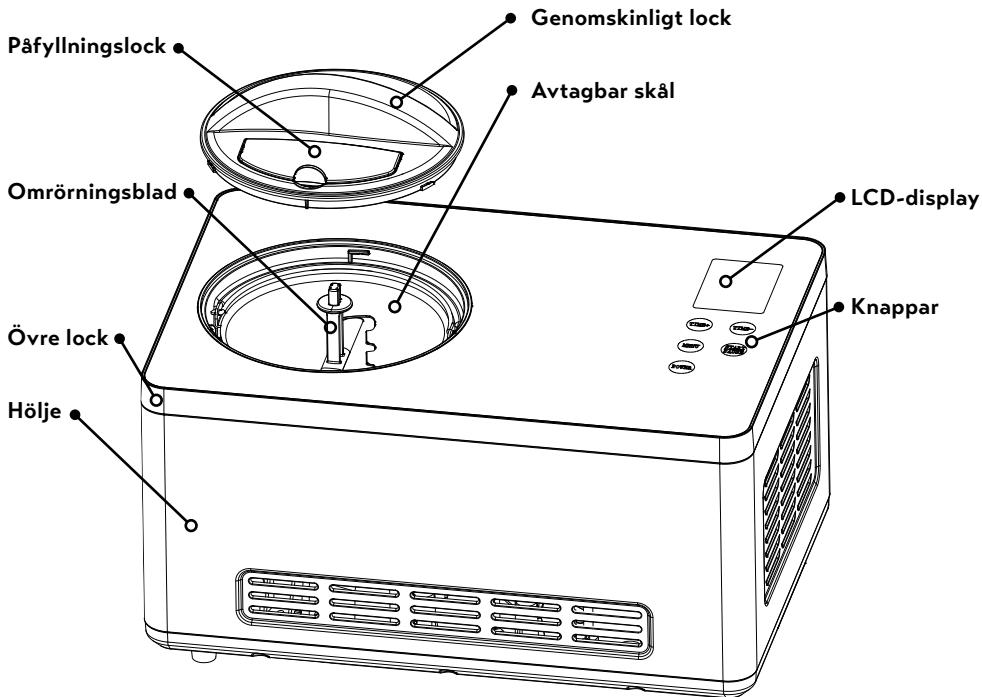
Om kylkretsen skulle skadas:

- Undvik öppna lågor och antändningskällor.
- Vädra ut/ventilera rummet som apparaten är placerad i ordentligt.

SPECIFIKATIONER: Kapacitet: 2 l, Spänning: 220-240 V/50 Hz, Energiförbrukning: 80 W

DELAR OCH FUNKTIONER:

1) STRUKTUR



2) FUNKTIONSKNAPPAR



När strömmen har anslutits försätts apparaten i vänteläge och LCD-displayen visar "00".

[POWER]-knapp: Tryck sedan på [POWER]-knappen för att starta inställningsläget. Tryck på [POWER]-knappen under drift för att stänga av maskinen.

[Menu]-knapp: Använd den här knappen för att välja mellan de 3 arbetslägena: GLASS, ENDAST KYLNING och ENDAST OMRÖNING.

Håll in knappen under drift för att gå tillbaka till inställningsläget.

[TIME+]-knapp: Tryck en gång på den här knappen för att öka timern med 1 minut. Håll in knappen under mer än 2 sekunder för att öka tiden snabbt. Den maximala tiden är 60 minuter.

[TIME-]-knapp: Tryck en gång på den här knappen för att minska timern med 1 minut. Håll in knappen under mer än 2 sekunder för att minska tiden snabbt. Den kortaste tid som kan ställas in är 5 minuter.

[START/PAUSE]-knapp: Om du trycker på den här knappen efter att ha gjort meny- och tidsinställningarna startas processen. Om knappen trycks in under användning pausas blandningen och nedräkningstiden.

GÖRA GLASS

OBS! Diska alla delar som kommer att vara i kontakt med glassen noggrant före användning

Varning: Kontrollera att nätsladden är urkopplad.

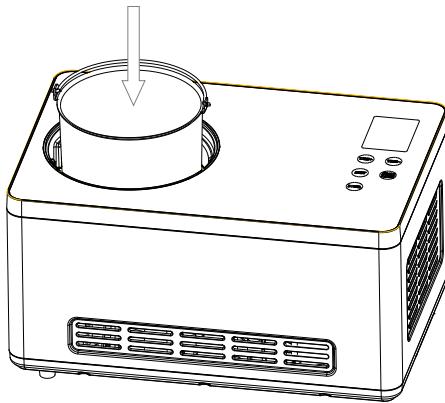
Viktigt! Placera alltid glassmaskinen upprätt på en plan yta så att den inbyggda kompressorn kan ge bästa möjliga prestanda.

Steg 1. Förbered ingredienserna i receptet:

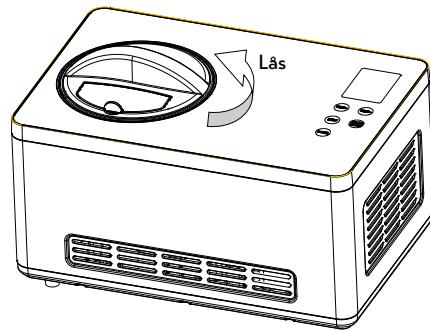
Förbereda ingredienserna OBS! Du behöver inte frysa skälen i frysens i flera timmar i förväg, eftersom apparaten har en inbyggd kompressor som fryser ingredienserna under drift och ser till att glassen blir färdig.

Steg 2. Häll de förberedda ingredienserna i den avtagbara skälen.

Steg 3. Placera den löstagbara skälen i apparaten och vrid den långsamt så att den passar in i den fasta skälen (se bilden nedan).



Steg 4. Sätt i omrörningsbladet i motoraxeln i den avtagbara skälen. Sätt sedan det genomskinnliga locket på apparaten och lås det moturs (se bilden nedan).



Steg 5. Slå på maskinen, ställ in de önskade inställningarna och starta processen.

Steg 6. Vid behov kan du lägga till mer/fler ingredienser genom att öppna påfyllningslocket

Steg 7. När arbetet är färdigt stänger du först av apparaten och tar sedan bort den löstagbara skälen.

KYLFUNKTION

När glassen är klar startar apparaten automatiskt kylfunktionen. Funktionen håller glassen kall i 1 timme. Efter 1 timme går maskinen över i standby-läge.

MOTORSKYDDSFUNKTIONEN

När glassen börjar hårdna kan blandningsmotorn blockeras. Motorskyddsfunktionen känner av motortemperaturen och stannar motorn när den blir för varm så att inte dess livslängd ska förkortas.

KONTROLLERA MÄNGDEN INGREDIENSER

För att undvika spill och överbliven glass ska ingredienserna inte överskrida 60 % av volymen i den löstagbara skälen (glassen expanderar när den blandas)

SKILLNADERNA MELLAN DE TRE ARBETSLÄGENA

- ① Glass:** standardarbetstiden är 60 minuter. Processen beskrivs i detalj ovan.
- ② Endast kylning:** standardarbetstiden är 30 minuter. Driften liknar den för glassläget, men utan blandningsfunktion.
- ③ Endast blandning:** standardarbetstiden är 10 minuter. Driften liknar den för glassläget, men utan frys funktion.

FÖRVARA GLASSEN

Lägg över den färdiga glassen i en annan behållare med hjälp av en glasskopa av plast eller en träslev. Använd ingen glasskopa av metall eftersom den kan repa insidan på den avtagbara skälen

UNDERHÅLL

Försiktighet! Stickkontakten måste dras ut innan apparaten rengörs för att undvika elektriska stötar.

- ①** Ta bort omrörningsbladet, torka av det med en fuktad trasa och lite milt rengöringsmedel.
- ②** Ta ut den avtagbara skälen och rengör den med en fuktad mjuk trasa
- ③** Torka av det genomskinliga locket och påfyllningslocket med en fuktad trasa
- ④** Ta bort smuts på apparatens hölle eller andra ställen med en fuktad trasa. Häll inte vatten på sladden, kontakten eller ventilationen. Maskinen får heller inte sänkas ner i vatten eller någon annan vätska
- ⑤** Torka noggrant med en torr trasa och sätt sedan tillbaka komponenten till utgångsläget.



Elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE) inte bortskaffas på rätt sätt. Produkter märkta med den "överkorsade soppunnen" nedan är klassade som elektrisk och elektronisk utrustning. Den överkorsade soppunnen symboliseras att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning inte får slängas i hushållsavfallet utan måste lämnas in på en miljöstation. Alla kommuner har därför infört insamlingssystem där avfall från elektrisk och elektronisk utrustning kan hanteras utan kostnad för medborgarna vid återvinningscentraler, via andra insamlingssystem eller genom hämtning av grovsopor direkt från hushållet. Se tekniska förvaltningen i din kommun för mer information.



Kontaktinformation:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark

Tlf.: +45 8928 1300

www.fh-group.dk

INSTRUCTION MANUAL



ICE CREAM MAKER, 2 L

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

IMPORTANT NOTICES

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- ① Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
- ② If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified person to avoid a hazard.
- ③ Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
- ④ To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- ⑤ Unplug the appliance after using or before cleaning.
- ⑥ Keep the appliance 8cm from other objects to ensure good ventilation.
- ⑦ Do not use accessories which are not recommended by Manufacturer.
- ⑧ Do not use the appliance close by flames, hot plates, or stoves.

- ⑨ Do not switch the power on and off frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid damage of the compressor.
- ⑩ Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- ⑪ When removing finished ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
- ⑫ Do not switch on the power before the bowl and blender blade have been installed.
- ⑬ The initial temperature of the ingredients should be $25\pm5^{\circ}\text{C}$. Do not pre-freeze ingredients, as it can cause the the blender blade to be blocked before the ice cream is in the right condition.
- ⑭ Do not remove the blender blade when the appliance is working.
- ⑮ Do not use outdoors.
- ⑯ Never clean with scouring powders or hard implements.
- ⑰ Please keep the instruction manual.
- ⑱ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ⑲ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments.
 - farmhouses and by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.
 - catering and similar non-retail applications.

Warning: Do not damage the refrigerant circuit.

Warning: When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

The cooling circuit in this appliance contains the refrigerant isobutane (R600a), a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. Ensure, therefore, that none of the components of the refrigerant circuit become damaged during transportation and installation of the appliance. If damage to the cooling circuit does occur, do not switch on or connect the appliance to

the mains power. In the case that there is an open fire or any other sources of ignition in the vicinity of the refrigerant gas, make sure it is removed immediately from this area and that the room is then thoroughly ventilated. If the unit is sold, handed over to a third party or disposed of at a suitable recycling facility, attention must be drawn to the presence of the refrigerant R600a.



CAUTION: RISK OF FIRE

Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

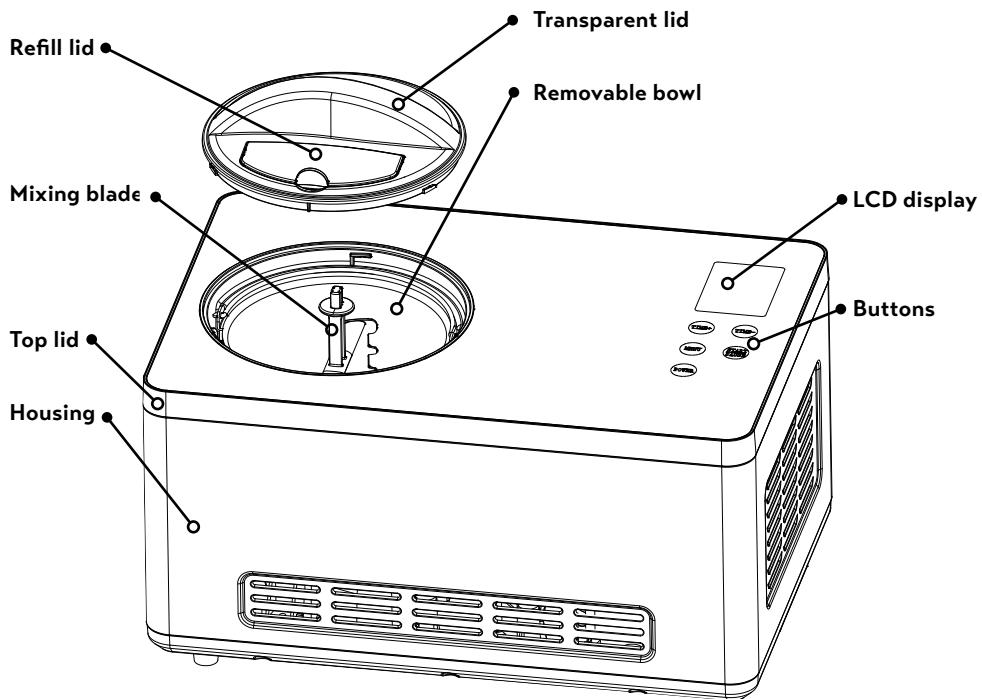
If the refrigerant circuit should be damaged:

- Avoid opening flames and sources of ignition.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

SPECIFICATIONS: Capacity: 2L, Voltage: 220-240V/50Hz, Power Consumption: 180W

PARTS & FEATURES:

1) STRUCTURE



2) FUNCTION BUTTONS



After connecting with the electricity, the machine will enter standby mode and LCD will display "00".

[POWER] Button: Touch the [POWER] button to enter the setting mode. Touch the [POW-

ER] button during operation, to power off the machine.

[Menu] Button: Use this button, to choose between the 3 working modes: ICE CREAM, COOLING ONLY, and MIXING ONLY. Hold the button during operation, to return back into the setting mode.

[TIME+] Button: Touch once to increase the timer by 1 minute. Hold the button for over 2 seconds, and the time will increase rapidly. The maximum setting is 60 minutes.

[TIME-] Button: Touch once to decrease the timer by 1 minute. Hold the button for over 2 seconds, and the time will decrease rapidly. The minimum setting is 5 minutes.

[START/PAUSE] Button: After setting the menu and time, touch this button to start the process. During operation, by touching this button, the mixing will pause and the time countdown will pause also.

MAKING ICE CREAM

Note: Before use, thoroughly wash all parts that will be in contact with the ice cream

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

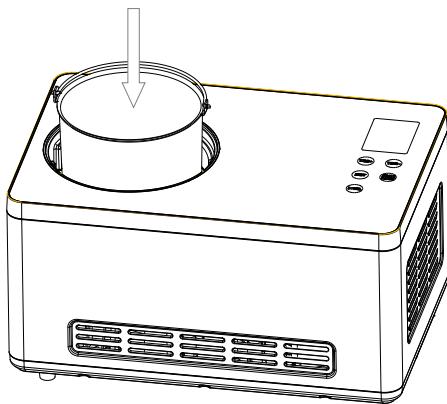
Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface for the build-in compressor to provide best performance.

Step 1. Prepare recipe ingredients:

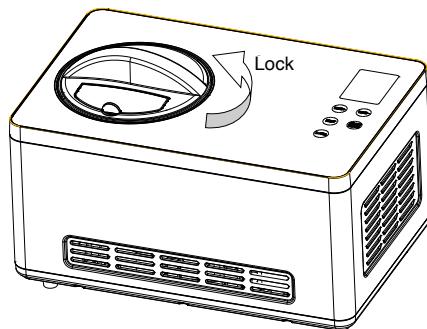
Prepare ingredients Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a built-in compressor that freezes the ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

Step 2. Pour the well prepared ingredients the removable bowl.

Step 3. Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl (See below picture).



Step 4. Place the mixing blade into motor axis inside the removable bowl. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See below picture).



Step 5. Turn on the machine, set wanted settings and start the process.

Step 6. If needed, you can add extra ingredients by opening the refill cover

Step 7. After the operation is over, turn off the machine first, then pull the removable bowl out.

KEEP COOL FUNCTION

After the ice cream is finished and without any other operation, the machine will start up the keep cool function automatically, which can keep cool for 1 hour. After 1 hour, machine will enter standby state.

MOTOR SELF-PROTECTION FUNCTION

When the ice cream becomes harder, the mixing motor might be blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

CONTROLLING THE VOLUME OF THE INGREDIENTS

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed).

THE DIFFERENCES AMONG THE THREE WORKING MODE

① Ice cream: the default working time is 60 minutes. The detailed operation is instructed as above.

② Cooling only: the default working time is 30 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't mixing function.

③ Mixing only, the default working time is 10 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't freezing function.



Electrical and electronic equipment (EEE) contains materials, components and substances that can be dangerous and harmful to human health and the environment when the waste of electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of correctly. Products marked with the "crossed-out wheelie bin" below are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheelie bin symbolizes that waste of electrical and electronic equipment cannot be disposed of with unsorted household waste but must be collected separately. All municipalities have therefore established collection schemes where waste of electrical and electronic equipment can be handed in free of charge by citizens at recycling centers, other collection points, or collected directly from households. Further information should be obtained from the municipality's technical administration.

STORAGE OF ICE CREAM

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl

MAINTENANCE

Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

① Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth and some mild detergent.

② Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth

③ Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth

④ Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid

⑤ Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.



Contact information:

F&H Group A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Denmark

Tlf.: +45 8928 1300

www.fh-group.dk

OPSKRIFTER • OPPSKRIFTER • RECIPES





Der er intet som en hjemmelavet is, som kan glæde både børn og voksne i alle aldre. Uanset om det blot er til lidt forkælelse i sofaen til en god film, hygge på terrassen, en af livets store begivenheder eller som afslutning på en dejlig middag med gode venner, så kan den iskolde og herlige mundfuld noget ganske særligt.

Nogle mener, at man sagtens kan lave både sorbet og legerede iscremer uden en ismaskine. Selvfølgelig kan man det. Man kan også sagtens spille tennis med en skovl – det bliver så bare et anderledes spil og resultatet bliver et andet.

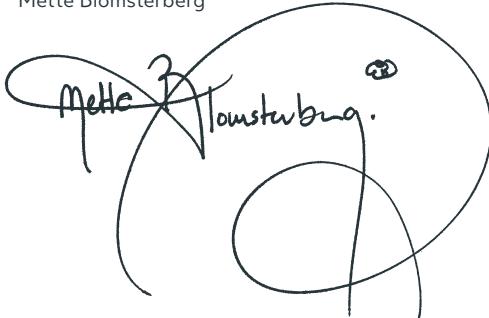
Jeg bruger glukosesirup i mange af mine is-opskrifter, og det gør jeg, fordi det har en stabiliserende virkning, som er god for konsistensen. Du kan godt udskifte det med sukker, men det vil have en indvirkning på det endelige resultat.

Husk også, at en høj sukkermængde er en nødvendighed for isens blødhed. Hvis du skærer ned på mængden, vil du opleve, at din legerede is eller sorbet bliver stenhård efter indfrysningen. Spiritus vil også blødgøre, så hvis du anvender det i en is eller sorbet-base, kan du med fordel skru en anelse ned for sukkeret.

Er du, som jeg, glad for at fremtrylle lækre sorbeter og cremeede, legerede iscremer, så er det helt fantastisk at have det rigtige værktøj ved hånden. Når du først bliver dus med at bruge din nye Blomsterbergs ismaskine, så skal du endelig lege videre med dine egne erfaringer og smagssammensætninger. Det bliver garanteret ikke kun dig selv, der bliver glad for din nye maskine, det gør din familie og dine venner helt sikkert også.

God arbejdslyst i det søde køkken.

Sød hilsen fra
Mette Blomsterberg



BLÅBÆRSORBET



CITRONSORBET



KOKOS-IS (VEGANSK)



RABARBERSORBET



STRACCIATELLA-IS



Du får ca. 1,1 liter færdig sorbet.

300 g blåbær
150 g sukker
150 g glukosesirup
2 dl vand
1 dl citronsaft
0,5 dl pasteuriseret æggehvide
2 spsk. ekstra sukker

BLÅBÆRSORBET

Kom blåbær, sukker, glukosesirup, vand og citronsaft op i en gryde. Lad det småkoge i et kvarters tid og tag gryden væk fra varmekilden. Lad det trække med låg på gryden, til det er svalet til 50-60 grader. Blend hele herligheden fint og nedkøl sorbet-basen til 5 grader, gerne natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrevede sorbet. Pisk æggehviderne med en håndmixer, til de netop begynder at 'vokse', og tilsæt så det ekstra sukker mens der piskes, til du har en dejlig mængde. Den må ikke overpiskes, den skal blot kunne holde sin form.

Bland mængsen i den kolde sorbet-base og kom den op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice. Det tager 35-50 minutter, afhængigt af hvor kold basen er.

Din hjemmelavede sorbet er allerbedst nydrenejet eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage. Husk altid at lade en dybfrossen sorbet temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.



Du får ca. 1,4 liter færdig sorbet.

2 usprøjtede citroner
1,5 dl yderligere citronsaft
 250 g sukker
 300 g glukosesirup
 4 dl vand
1 dl pasteuriseret æggehvide
 2 spsk. ekstra sukker

CITRONSORBET

Vask citronerne og riv det yderste af skallen på et fint citrusjern direkte ned i en gryde. Pres saften fra citronerne ned i gryden og tilføj resten af citronsaften sammen med sukker, glukosesirup og vand. Giv det hele et kort opkog, og tag derefter gryden væk fra varmekilden. Passer det hele igen nem en sigte og nedkøl sorbet-basen til 5 grader, gerne natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrevede sorbet. Pisk æggehviderne med en håndmixer, til de netop begynder at 'vokse', og til sæt så det ekstra sukker mens der piskes, til du har en dej marengs. Den må ikke overpiskes, den skal blot kunne holde sin form.

Bland marengsen i den kolde sorbet-base og kom den op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice. Det tager 40-60 minutter, afhængigt af hvor kold din base er.

Din hjemmelavede sorbet er allerbedst nydret efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage. Husk altid at lade en dybfrossen sorbet temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.

ET LILLE TIP: Prøv at tilfætte 0,5 tsk. friskkvænet sort peber, når du når til marengsen. Det giver et krydret og frækt pift til din citronsorbet, og på denne måde kan den forvandles til en fin mundrensende mellemret imellem flere salte retter.



Du får ca. 1,5 liter færdig is.

1.000 ml kokosmælk

(2,5 dåser à 400 ml)

100 g sukker

250 g glukosesirup

30 g fint kokosmel

0,5 tsk. salt

KOKOS-IS (VEGANSK)

Kom kokosmælk, sukker, glukosesirup, kokosmel og salt op i en gryde.

Varm det op til kogepunktet og tag derefter gryden væk fra varmekilden.

Nedkøl iscremen i køleskabet til 5 grader, gerne til næste dag.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrevjede kokos-is. Kom den kolde iscreme op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice. Det tager 45-60 minutter, afhængigt af hvor kold din base er.

Din hjemmelavede is er allerbedst nydret efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage.

Husk altid at lade en dybfrossen is temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.



Du får ca. 1,3 liter færdig sorbet.

450 g rensede og
snittede rabarber
200 g sukker
150 g glukosesirup
3 dl vand
0,5 dl citronsaft
1 dl pasteuriseret æggehvide
2 spsk. ekstra sukker

RABARBERSORBET

Kom de snittede rabarber, sukker, glukosesirup, vand og citronsaft op i en gryde. Lad det småkoge i 20 minutters tid og tag gryden væk fra varmekilden. Lad det trække med låg på gryden, til det er svælet til 50-60 grader. Blend hele herligheden fint.

Nedkøl sorbet-basen til 5 grader, gerne natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrevne rabarbersorbet. Pisk æggehviderne med en håndmikser, til de netop begynder at 'vokse', og tilsæt så det ekstra sukker mens der piskes, til du har en dej marengs. Den må ikke overpiskes, den skal blot kunne holde sin form.

Bland marengsen i den kolde sorbet-base og kom den op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som stabil softice.

Din hjemmelavede sorbet er allerbedst nydrevet eller efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage. Husk altid at lade en dybfrossen sorbet temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.



Du får ca. 1,5 liter færdig is.

4 dl mælk
4 dl piskefløde
200 g glukosesirup
0,5-1 hel fed vaniljestang
150 g sukker
120 g æggeblommer
40 g mørke, tynde chokoladeflager

STRACCIALETTA-IS

Kom mælk, fløde og glukosesirup op i en gryde og varm det roligt op til kogepunktet. Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille glat urtekniv. Mas kornene med en teskefuld af sukkeret, så kornene skiller ad. Pisk vaniljesukker, resten af sukkeret og æggeblommerne kort sammen med en håndmixer.

Når flødeblandingen koger, tages gryden væk fra varmen.

Kom 1/3 af den varme fløde op i æggeblanding og rør godt.

Tilsæt endnu 1/3 og rør igen. Hæld dette op i gryden med den resterende varme flødeblanding og rør konstant, samtidig med at du varmer iscremen op til 80-82 grader. Brug et termometer.

Den skal blot legere og må under ingen omstændigheder koge!

Hæld iscremen igennem en sigte og ned i en ren beholder.

Nedkøl iscremen til 5 grader, allerhelst natten over.

Stil en stor beholder i fryseren, så den er iskold, når den skal 'modtage' den færdigdrevede stracciatella-is. Kom den kolde iscreme op i skålen til ismaskinen og kør den, til den har konsistens som blød softice. Det tager 30-50 minutter, afhængigt af hvor kold iscremen er. Tilsæt nu de mørke chokoladeflager og lad dem køre med de sidste 4-5 minutter. Hjælp evt. med fordelingen af chokoladen med en lille silikonedejskraber

Din hjemmelavede is er allerbedst nydret efter et par timers indfrysning, men den er også skøn de næste par dage.

Husk altid at lade en dybfrossen is temperere minimum et kvarters tid, inden den skal nydes.



Ingenting er som hjemmelaget iskrem som kan glede både barn og voksne i alle aldre. Uansett om du bare vil kose deg litt ekstra i sofaen med en god film, slappe av på sofaen, feire en av livets store begivenheter eller avslutte en deilig middag sammen med gode venner, er den iskalde og deilige munnfullen noe helt unikt.

Noen mener at man kan lage både sorbé og iskrem uten ismaskin. Naturligvis kan man det. Man kan også spille tennis med en spade, men spillet blir annerledes, og man får et helt annet resultat.

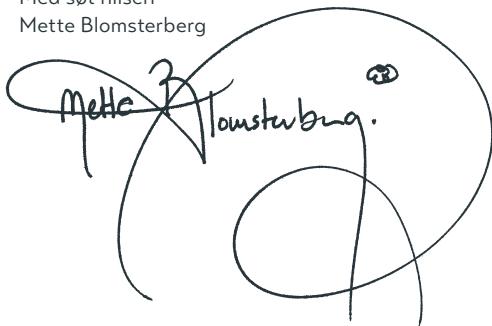
Jeg bruker glukosesirup i mange av isoppskriftene mine, og det gjør jeg fordi det har en stabilisering virkning som er bra for konsistensen. Du kan godt bytte det ut med sukker, men det vil påvirke resultatet.

Husk også at du må bruke mye sukker for atisen skal bli myk. Hvis du reduserer mengden, vilisen eller sorbén bli steinhard etter at den er frys. Brennevin vil også mykgjøre, så hvis du bruker det i en is eller sorbébase, kan du med fordel redusere sukkermengden litt.

Hvis du, som meg, liker å trylle frem deilige sorbér og iskrem, er det helt fantastisk å ha det riktige verktøyet for oppgaven. Når du først blir vant til å bruke din nye ismaskin fra Blomsterbergs, kan du leke deg med dine egne erfaringer og oppskrifter. Det er ikke bare du som kommer til å bli glad i den nye ismaskinen – det gjør garantert familie og venner også.

God arbeidslust i det sôte kjøkkenet.

Med sôt hilsen
Mette Blomsterberg



BLÅBÆRSORBÉ



SITRONSORBÉ



KOKOS-IS (VEGANSK)



RABARBRASORBÉ



STRACCIATELLA-IS



Du får cirka 1,1 liter ferdig sorbé.

300 g blåbær
150 g sukker
150 g glukosesirup
2 dl vann
1 dl sitronsaft
0,5 dl pasteurisert eggehvit
2 ss ekstra sukker

BLÅBÆRSORBÉ

Hell blåbær, sukker, glukosesirup, vann og sitronsaft i en kjele.

La det småkoke i et kvarters tid, og ta deretter kjelen av varmen.

La det trekke med lokk på kjelen til det er avkjølt til 50–60 grader.

Blend ingrediensene og avkjøl sorbébasen til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren slik at den er iskald når den «mottar» den ferdige sorbéen. Visp eggehvitene med en håndmikser til de akkurat har begynt å «vokse», og tilsett deretter det ekstra sukkeret mens du visper, slik at du får en seig marengs. Du må ikke vispe for mye. Blandingen skal bare kunne holde formen.

Bland marengsen i den kalde sorbébasen, hell blandingen i bollen til ismaskinen og kjør den til den har konsistens som stabil softis. Det tar 35–50 minutter, avhengig av hvor kald basen er.

Den hjemmelagde sorbéen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfrossen sorbé tempereres i minimum et kvarter før du skal nyte den.



Du får cirka 1,4 liter ferdig sorbé.

2 usprøytede sitroner
1,5 dl ekstra sitronsaft
250 g sukker
300 g glukosesirup
4 dl vann
1 dl pasteurisert eggehvit
2 ss ekstra sukker

SITRONSORBÉ

Vask sitronene og riv det ytterste av skallet på et fint sitrusjern rett ned i en kjele. Press saften fra sitronene ned i kjelen, og tilsett den ekstra sitronsaften sammen med sukker, glukosesirup og vann. Gi blandingen et kort oppkok, og ta deretter kjelen av varmen. Sil blandingen, og avkjøl sorbébasen til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren slik at den er iskald når den «mottar» den ferdige sorbéen.

Visp eggehvitene med en håndmikser til de akkurat har begynt å «vokse», og tilsett deretter det ekstra sukkeret mens du visper, slik at du får en seig marengs. Du må ikke vispe for mye. Blandingen skal bare kunne holde formen.

Bland marengsen i den kalde sorbébasen, hell blandingen i bollen til ismaskinen og kjør den til den har konsistens som stabil softis. Det tar 40–60 minutter, avhengig av hvor kald basen er.

Den hjemmelagde sorbéen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfrossen sorbé tempereres i minimum et kvarter før du skal nyte den.

ET LITE TIPS: Prøv å tilsette 0,5 ts nymalt svart pepper når du lager marengsen. Det setter en krydret og spennende vri på sorbéen, og på denne måten kan den forvandles til en fin munnrensende mellomrett mellom flere salte retter.



Du får cirka 1,5 liter ferdig is.

1000 ml kokosmelk
(2,5 bokser à 400 ml)
100 g sukker
250 g glukosesirup
30 g fint kokosmel
0,5 ts salt

KOKOS-IS (VEGANSK)

Hell kokosmelk, sukker, glukosesirup, kokosmel og salt i en kjele.
Varm blandingen til kokepunktet, og ta deretter kjelen av varmen.
Avkjøl iskremen i kjøleskapet til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren slik at den er iskald når den «mottar»
den ferdige kokosisen.

Hell den kalde iskremen over i ismaskinens bolle, og kjør den til den
har konsistens som en stabil softis. Det tar 45–60 minutter, avhengig
av hvor kald basen er.

Den hjemmelagde isen er best når den er nylaget eller har stått
et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene.
Husk alltid å la dypfryst is tempereres i minimum et kvarters tid
før du skal nyte den.



Du får cirka 1,3 liter ferdig sorbé.

RABARBRASORBÉ

450 g rentet og
kuttet rabarbra
200 g sukker
150 g glukosesirup
3 dl vann
0,5 dl sitronsaft
1 dl pasteurisert eggehvit
2 ss ekstra sukker

Hell rabarbra, sukker, glukosesirup, vann og sitronsaft i en kjele.
La blandingen småkoke i rundt 20 minutter og ta deretter kjelen av varmen.
La det trekke med lokk på kjelen til det er avkjølt til 50–60 grader. Blend
alle ingrediensene godt. Avkjøl sorbébasen til 5 grader, gjerne over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren, slik at den er iskald når den mottar den
ferdige rabarbrasorbéen.

Visp eggehvitene med en håndmikser til de akkurat har begynt å «vokse»,
og tilsett deretter det ekstra sukkeret mens du visper, slik at du får
en seig marengs. Du må ikke vispe for mye. Blandinga skal bare
kunne holde formen.

Bland marengsen i den kalde sorbébasen, hell blandingen i bollen til
ismaskinen og kjør den til den har konsistens som stabil softis.

Den hjemmelagde sorbéen er best når den er nylaget eller har stått et par
timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la
dypfrossen sorbé tempereres i minimum et kvarter før du skal nyte den.



Du får cirka 1,5 liter ferdig is.

4 dl melk
4 dl kremfløte
200 g glukosesirup
0,5-1 hel, tykk vaniljestang
150 g sukker
120 g eggeplommer
40 g mørke, tynne sjokoladeflak

STRACCIALETTA-IS

Hell melk, fløte og glukosesirup i en kjele, og varm blandingen sakte til kokepunktet. Skjær vaniljestangen på langs og skrap ut kornene med en liten, glatt urtekniiv. Rør kornene inn i en teskje av sukkeret, slik at de skiller seg. Visp vaniljesukker, resten av sukkeret og eggeplommene raskt sammen med en håndmikser.

Ta kjelen av varmen når fløteblandingen koker. Hell 1/3 av den varme fløten over i eggeblanding, og rør godt. Tilsett enda 1/3, og rør igjen. Hell dette over i kjelen med resten av den varme fløteblandingen, og rør konstant samtidig som du varmer iskremen opp til 80–82 grader. Bruk et termometer. Blandingen skal bare varmes opp – den må ikke koke! Hell iskremen gjennom en sil og ned i en ren beholder. Avkjøl iskremen til 5 grader, helst over natten.

Plasser en stor beholder i fryseren, slik at den er iskald når den skal motta den ferdige stracciatella-isen. Hell den kalde iskremen over i ismaskinens bolle, og kjør den til den har konsistens som myk softis. Det tar 30–50 minutter, avhengig av hvor kald iskremen er. Tilsett de mørke sjokoladeflakene, og la dem kjøre med de siste 4–5 minuttene. Du kan eventuelt bruke en liten slikkepott av silikon til å hjelpe til med fordelingen.

Den hjemmelagde isen er best når den er nylaget eller har stått et par timer i fryseren, men den er også god de neste par dagene. Husk alltid å la dypfrys istempereres i minimum et kvarters tid før du skal nyte den.



Det finns inget som kan glädja både barn och vuxna i alla åldrar som hemgjord glass. Oavsett om det bara är för att unna sig något gott i soffan framför en bra film, mysa på terrassen eller balkongen, för att fira någon av livets stora händelser eller som avslutning på en trevlig middag med goda vänner, så är en munfull iskall, läcker glas något alldeles extra.

En del menar att det går alldeles utmärkt att göra både sorbet och glass utan glassmaskin. Det är klart att man kan. Det går att spela tennis med en skyffel också – det blir bara ett annat spel, och resultatet blir ett annat.

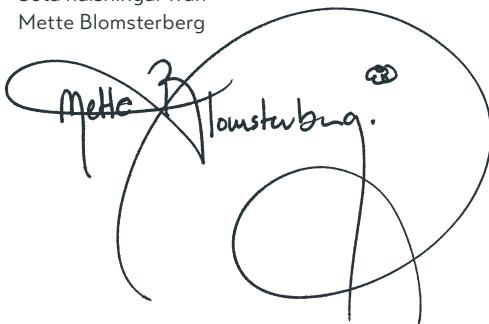
Jag använder glukossirap i många av sina glassrecept, och det gör jag för att det har en stabiliseringseffekt för som är bra för konsistensen. Det går utmärkt att byta ut glukossirapen mot socker om du vill, men det kommer att påverka slutresultatet.

Kom också ihåg att hög sockerhalt är nödvändigt för att glassen ska bli mjuk. Om du minskar mängden socker, kommer du att upptäcka att din glass eller sorbet blir stenhård efter frysing. Alkohol mjukgör också, så om du använder det i glass eller sorbetbas kan du med fördel dra ner lite på sockret.

Om du som jag gillar att trolla fram läckra sorbeter och krämiga glassar är det helt fantastiskt att ha tillgång till rätt verktyg. Kom ihåg att experimentera vidare med dina erfarenheter och smakkompositioner när du har bekantat dig med din nya glassmaskin från Blomsterbergs. Det kommer garanterat inte bara vara du som kommer att gilla din nya maskin, det kommer din familj och dina vänner säkert också göra.

Mycket nöje i det söta köket.

Söta hälsningar från
Mette Blomsterberg



BLÅBÄRSSORBET



CITRONSORBET



KOKOSGLASS (VEGANSK)



RABARBERSORBET



STRACCIATELLAGLASS



Du får ca 1,1 liter färdig sorbet.

300 g blåbär
150 g socker
150 g glukossirap
2 dl vatten
1 dl citronsaft
0,5 dl pastöriserad äggvita
2 msk extra socker

BLÅBÄRSSORBET

Lägg blåbär, socker, glukossirap, vatten och citronsaft i en kastrull. Låt sjuda i en kvart och ta sedan bort kastrullen från värmekällan. Låt blandningen dra med lock på kastrullen tills den har svalnat till 50-60 grader. Blanda ordentligt och kyl sorbetbasen till 5 grader, gärna över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade sorbeten ska hällas över i den. Vispa äggvitorna med en stavmixer tills de precis börjar "växa", och tillsätt därefter det extra sockret under omrörning tills du får en seg maräng. Det är viktigt att äggvitorna inte vispas för hårt, marängen ska bara precis behålla sin form.

Blanda i marängen i den kalla sorbetbasen och häll över i glassmaskinens skål och blanda tills marängen har samma konsistens som stabil mjukglass.

Det tar 35-50 minuter beroende på hur kall sorbetbasen är.

Din hemgjorda sorbet smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfryst sorbet tempereras minimum en kvart innan den äts.



Du får ca 1,4 liter färdig sorbet.

2 obesprutade citroner
1,5 dl ytterligare citronsaft
250 g socker
300 g glukossirap
4 dl vatten
1 dl pastöriserad äggvita
2 msk extra socker

CITRONSORBET

Tväta citronerna och riv av det yttersta av skalet (zesten) på ett fint citronjärn direkt ner i en kastrull. Pressa ur saften i citronerna i kastrullen och tillsätt resten av citronsaften tillsammans med socker, glukossirap och vatten. Koka upp kort och ta sedan bort kastrullen från värmekällan.

Passera det hela genom en sil och kyl sorbetbasen till 5 grader, gärna över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade sorbeten ska hällas över i den.

Vispa äggvitorna med en stavmixer tills de precis börjar "växa", och tillsätt därefter det extra sockret under omrörning tills du får en seg maräng. Det är viktigt att äggvitorna inte vispas för hårt, marängen ska bara precis behålla sin form.

Blanda i marängen i den kalla sorbetbasen och häll över i glassmaskinens skål och blanda tills marängen har samma konsistens som stabil mjukglass. Det tar 40-60 minuter beroende på hur kall din sorbetbas är.

Din hemgjorda sorbet smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfryst sorbet tempereras minimum en kvart innan den äts.

ETT LITET TIPS: Prova att tillsätta 0,5 tsk nymalen svartpeppar när du kommer till marängen. Det ger en kryddig och häftig touch till din citronsorbet, och på så sätt kan den förvandlas till en munrengörande mellanrätt mellan flera salta rätter.



Du får ca 1,5 liter färdig glass.

1000 ml kokosmjölk
(2,5 burkar à 400 ml)
100 g socker
250 g glukossirap
30 g fint kokosmjöl
0,5 tsk salt

KOKOSGLASS (VEGANSK)

Lägg i kokosmjölk, socker, glukossirap, kokosmjöl och salt i en kastrull. Värmt upp tills blandningen kokar och ta därefter bort kastrullen från värmekällan. Kyl glassen i kylskåpet till 5 grader, gärna till nästa dag.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade kokosglassen ska hällas i den.

Lägg över den kalla glassen i glassmaskinens skål och blanda tills glassen har samma konsistens som stabil mjukglass. Det tar 45-60 minuter beroende på hur kall din bas är.

Din hemgjorda glass smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfryst glass tempereras minimum en kvart innan den äts.



Du får ca 1,3 liter färdig sorbet.

450 g rensade och
finskurna rabarber
200 g socker
150 g glukossirap
3 dl vatten
0,5 dl citronsaft
1 dl pastöriserad äggvita
2 msk extra socker

RABARBERSORBET

Lägg i de skivade rabarberstjälkarna, socker, glukossirap, vatten och citronsaft i en kastrull. Låt sjuda i ca 20 minuter och ta sedan bort kastrullen från värmekällan. Låt blandningen dra med lock på kastrullen tills den har svalnat till 50-60 grader. Blanda hela härligheten fint.

Kyl sorbetbasen till 5 grader, gärna över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade rabarbersorbeten ska hällas i den.

Vispa äggvitorna med en stavmixer tills de precis börjar "växa", och tillsätt därefter det extra sockret under omrörning tills du får en seg maräng.

Det är viktigt att äggvitorna inte vispas för hårt, marängen ska bara precis behålla sin form.

Blanda i marängen i den kalla sorbetbasen och häll över i glassmaskinens skål och blanda tills marängen har samma konsistens som stabil mjukglass.

Din hemgjorda sorbet smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfryst sorbet tempereras minimum en kvart innan den äts.



Du får ca 1,5 liter färdig glass.

4 dl mjölk
4 dl vispgrädde
200 g glukossirap
 $\frac{1}{2}$ -1 hel stor vaniljstång
150 g socker
120 g äggulor
40 g mörka, tunna
chokladflingor

STRACCIATELLAGLASS

Lägg i mjölk, grädde och glukossirap i en kastrull och värm långsamt till kokpunktens. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur kornen med en liten slät örtniv. Blanda vaniljkornen med en tesked av sockret så att kornen skiljs åt. Vispa vaniljsockret, resten av sockret och äggulorna kort med en stavmixer. När gräddblandningen kokar tar du bort kastrullen från värmen.

Häll 1/3 av den varma grädden i äggblandningen och rör om väl.

Tillsätt ytterligare 1/3 och rör om igen. Häll över detta i kastrullen tillsammans med den resterande gräddblandningen och rör om hela tiden samtidigt som du värmer upp glassen till 80-82 grader. Använd termometer. Den ska bara sjuda och får absolut inte koka! Häll glassen genom en sil och ner i en behållare. Kyl glassen till 5 grader, helst över natten.

Ställ in en stor behållare i frysen så att den är iskall när den färdigblandade stracciatellaglassen ska hällas i den. Lägg över den kalla glassen i glassmaskinens skål och blanda tills glassen har samma konsistens som mjukglass. Det tar 30-50 minuter beroende på hur kall din glass är. Tillsätt nu de mörka chokladflingorna och blanda i ytterligare 4-5 minuter. Hjälp vid behov till med fördelningen av chokladen med en liten degskrapa av silikon

Din hemgjorda glass smakar bäst när den är färdigblandad eller efter att ha stått i frysen i några timmar, men den smakar även utmärkt i upp till ett par dagar efteråt. Kom ihåg att låta djupfryst glass tempereras minimum en kvart innan den äts.



There's nothing like homemade ice cream to delight children and adults of all ages. Whether it's just a little indulgence on the sofa with a good film, a cosy moment on the terrace, one of life's big events or at the end of a lovely dinner with good friends, an ice-cold and delicious mouthful can be something very special.

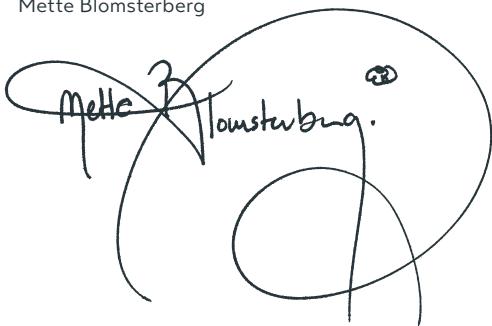
Some people believe that you can make both sorbet and ice creams without an ice cream maker. Of course you can. You can also play tennis with a shovel - it's just a different game and the result will be different.

I use glucose syrup in many of my ice cream recipes and I do this because it has a stabilizing effect that is good for the consistency. You can replace it with sugar, but it will have an impact on the final result.

Also, remember that a high amount of sugar is a necessity for the softness of the ice cream. If you cut back, you'll find that your alloy ice cream or sorbet will become rock hard after freezing. Alcohol will also soften, so if you use it in an ice cream or sorbet base, you may want to reduce the sugar slightly.

If, like me, you love conjuring up delicious sorbets and creamy ice creams, it's great to have the right tool at hand. Once you get familiar with using your new Blomsterberg ice cream maker, feel free to play around with your own experiences and flavour combinations. Not only are you guaranteed to love your new machine, but your family and friends will too. Happy working in the sweet kitchen.

Sweet greetings from
Mette Blomsterberg



BLUEBERRY SORBET



LEMON SORBET



COCONUT ICE CREAM (VEGAN)



RHUBARB SORBET



STRACCIALELLA ICE CREAM



You will get about 1.1 litres
of finished sorbet.

300 g blueberries
150 g sugar
150 g glucose syrup
2 dl water
1 dl lemon juice
0.5 dl pasteurised egg white
2 tbsp. extra sugar

BLUEBERRY SORBET

Place the blueberries, sugar, glucose syrup, water and lemon juice in a saucepan. Simmer for 15 minutes and remove the pan from the heat source. Cover the pot and let it sit until it has cooled down to 50-60 degrees. Blend everything finely and chill the sorbet base to 5 degrees, preferably overnight.

Place a large container in the freezer so that it is ice cold when it is ready to 'receive' the ready-made sorbet. Beat the egg whites with a hand mixer until they just start to 'grow', then add the extra sugar while beating until you have a tough meringue. Don't over whip it, it just needs to hold its shape.

Mix the meringue into the cold sorbet base and add it to the bowl of the ice cream maker and churn until it has the consistency of stable soft ice cream. This will take 35-50 minutes, depending on how cold the base is.

Your homemade sorbet is at its best freshly made or after a few hours of freezing, but it's also great for the next few days. Always remember to let a frozen sorbet temper for at least 15 minutes before enjoying it.



You will get about 1.4 litres
of finished sorbet.

2 unsprayed lemons
1.5 dl additional lemon juice
250 g sugar
300 g glucose syrup
4 dl water
1 dl pasteurised egg white
2 tbsp. extra sugar

LEMON SORBET

Wash the lemons and grate the outer peel on a fine citrus grater directly into a saucepan. Squeeze the juice from the lemons into the pan and add the rest of the lemon juice along with the sugar, glucose syrup and water. Bring to the boil briefly and then remove the pan from the heat source. Strain through a sieve and chill the sorbet base to 5 degrees, preferably overnight.

Place a large container in the freezer so that it is ice cold when it is ready to 'receive' the ready-made sorbet. Beat the egg whites with a hand mixer until they just start to 'grow', then add the extra sugar while beating until you have a tough meringue. Don't over whip it, it just needs to hold its shape.

Mix the meringue into the cold sorbet base and add it to the bowl of the ice cream maker and churn until it has the consistency of stable soft ice cream. This will take 40-60 minutes, depending on how cold your base is.

Your homemade sorbet is at its best freshly made or after a few hours of freezing, but it's also great for the next few days. Always remember to let a frozen sorbet temper for at least 15 minutes before enjoying it.

A LITTLE TIP: Try adding 0.5 tsp. freshly ground black pepper when you get to the meringue. It adds a spicy and cheeky kick to your lemon sorbet, and this way it can be transformed into a nice mouth-cleansing snack between savoury dishes



You get about 1.5 litres
of finished ice cream.

1000 ml coconut milk

(2.5 cans of 400 ml)

100 g sugar

250 g glucose syrup

30 g fine coconut flour

0.5 tsp. salt

COCONUT ICE CREAM

(VEGAN)

Put the coconut milk, sugar, glucose syrup, coconut flour and salt in a saucepan. Heat it to boiling point and then remove the pan from the heat source. Chill the ice cream in the fridge to 5 degrees, preferably until the next day.

Place a large container in the freezer so that it's ice cold when it 'receives' the pre-churned coconut ice cream. Pour the cold ice cream into the bowl of the ice cream maker and churn until it has the consistency of stable soft serve ice cream. This will take 45-60 minutes, depending on how cold your base is.

Your homemade ice cream is best when freshly churned or after a few hours of freezing, but it's also great for the next few days. Always remember to allow frozen ice cream to temper for at least 15 minutes before enjoying it.



You will get about 1.3 litres
of finished sorbet.

450 g cleaned and sliced rhubarb

200 g sugar

150 g glucose syrup

3 dl water

0.5 dl lemon juice

1 dl pasteurised egg white

2 tbsp. extra sugar

RHUBARB SORBET

Place the chopped rhubarb, sugar, glucose syrup, water and lemon juice in a saucepan. Simmer for 20 minutes and remove the pan from the heat source. Let it sit with the lid on the pan until it has cooled to 50-60 degrees. Blend everything finely. Cool the sorbet base to 5 degrees, preferably overnight.

Place a large container in the freezer so that it's ice cold when it 'receives' the ready-made rhubarb sorbet. Beat the egg whites with a hand mixer until they just start to 'grow', then add the extra sugar while beating until you have a tough meringue. Don't over whip it, it just needs to hold its shape. Mix the meringue into the cold sorbet base and add it to the bowl of the ice cream maker and churn until it has the consistency of stable soft ice cream.

Your homemade sorbet is at its best freshly made or after a few hours of freezing, but it's also great for the next few days. Always remember to let a frozen sorbet temper for at least 15 minutes before enjoying it.



You get about 1.5 litres
of finished ice cream.

4 dl milk
4 dl whipping cream
200 g glucose syrup
0.5-1 whole vanilla pod
150 g sugar
120 g egg yolks
40 g dark, thin chocolate flakes

STRACCIATELLA ICE CREAM

Place the milk, cream and glucose syrup in a saucepan and heat it slowly to boiling point. Split the vanilla pod lengthwise and scrape out the seeds with a small, smooth herb knife. Mix the seeds with a teaspoon of the sugar to separate the seeds. Beat the vanilla sugar, the rest of the sugar and the egg yolks briefly with a hand mixer.

When the cream mixture boils, remove the pan from the heat. Add 1/3 of the hot cream to the egg mixture and stir well. Add another 1/3 and stir again. Pour this into the pan with the remaining hot cream mixture and stir constantly while heating the ice cream to 80-82 degrees. Use a thermometer. It should just be light and under no circumstances should it boil! Pour the ice cream through a sieve and into a clean container. Cool the ice cream to 5 degrees, preferably overnight.

Place a large container in the freezer so that it is ice cold when it 'receives' the pre-churned stracciatella ice cream. Pour the cold ice cream into the bowl of the ice cream maker and churn until it has the consistency of soft ice cream. This will take 30-50 minutes, depending on how cold the ice cream is. Now add the dark chocolate flakes and let them run for the last 4-5 minutes. Use a small silicone spatula to help distribute the chocolate if necessary.

Your homemade ice cream is best when freshly churned or after a few hours of freezing, but it's also great for the next few days. Always remember to allow frozen ice cream to temper for at least 15 minutes before enjoying it.

