

Nordic Sense

Ismaskine / Brugsanvisning

Ice cream maker / User Manual

Iskremmaskin / Bruksanvisning

Glassmaskin / Användarhandbok



Ice cream maker

ISMASKINE

Varenummer / Item Number: 38808

Nordic Sense

DANSK 3

ENGLISH 13

NORSK 24

SVENSKA 34



- **Make two different ice cream flavours at the same time**
Lav to forskellige isvarianter samtidig

Place the cups in the freezer for 8-12 hours before use
Stil kopperne i fryseren i 8-12 timer før brug

Homemade ice cream in 15-20 minutes
Hjemmelavet is på 15-20 minutter

ISMASKINE

BRUGSANVISNING

- Læs vejledningen omhyggeligt før brug.
- Tag stikket ud af stikkontakten, før du samler, fjerner eller rengør dele.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er forbundet med det. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fra 8 år og opefter og under opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt, er blevet tabt eller på anden måde er blevet beskadiget.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent
- eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For at beskytte mod risikoen for brand, elektrisk stød eller personskade må ledningen, stikket eller enheden ikke lægges i vand eller andre væsker.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj, spatler og andre redskaber væk under arbejdet for at mindske risikoen for personskade og/eller beskadigelse af maskinen.
- Sluk for apparatet, og afbryd forbindelsen til , før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
- Må ikke bruges udendørs.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende, f.eks:
 - personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - gårde;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre boligområder;
 - bed and breakfast-miljøer.
- Lad aldrig maskinen være tændt uden opsyn.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før

det samles, adskilles eller rengøres.

- Vær forsigtig ved tømning af skålen og under rengøring.
- Lad ikke børn lege med denne maskine.
- Brug kun maskinen til den tilsigtede brug i hjemmet.
- Sørg altid for, at alt er grundigt rent, før du laver is eller sorbet.
- Frys aldrig is, der er helt eller delvist optøet.
- Is eller sorbet, der indeholder rå ingredienser, skal spises inden for en uge. Is smager bedst, når den er frisk.
- Is eller sorbet, der indeholder rå eller delvist kogte æg, bør ikke gives til små børn, gravide, ældre eller personer, der generelt er utilpasse.
- For at undgå frysebrand skal du altid sørge for at beskytte hænderne, når du håndterer beholderen, især når den først tages ud af fryseren.
- Hvis fryseopløsningen ser ud til at lække fra skålen, skal du stoppe med at bruge den. Fryseopløsningen er ugiftig.
- Placer ikke maskinen på varme overflader som f.eks. komfurer, kogeplader eller i nærheden af åben gasflamme.

Før du sætter stikket i

- Sørg for, at din elforsyning er den samme som den, der er angivet på undersiden af strømforsyningen.

Før du bruger den første gang

1. Fjern al emballage.
2. Vask delene: se "Rengøring".
3. Placer frysetanken i en fryser 8-12 timer i forvejen.
4. Forbered is- eller sorbetblandingen. Lad blandingen køle af i køleskabet.

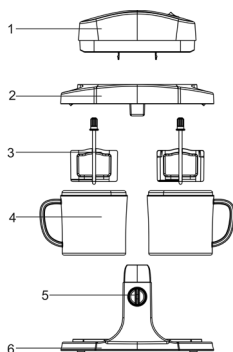
SPECIFIKATIONER

Type enhed	Ismaskine
Model	38808
Spændingsforsyning	220-240V~ 50Hz
Strømforbrug	12W
Strømforbrug i slukket tilstand	0W
Kapacitet under drift	0,5L x 2
Produktionsklasse	II

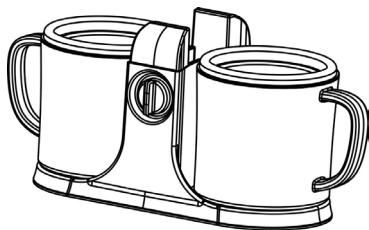
SÅDAN BRUGER DU DIN ISMASKINE

Nøgle

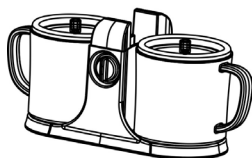
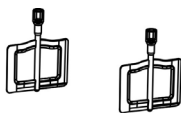
1. Strømforsyningen
2. Låg
3. Pagaj
4. Frysebeholder
5. Knap
6. Kælder



- 1 Tag frysetanken ud af køleskabet, og sæt den på basen.

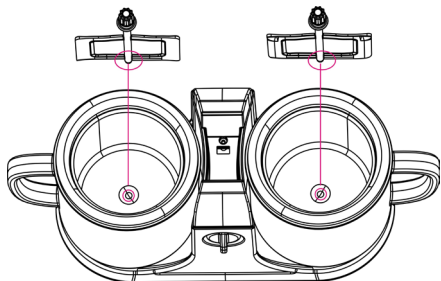


- 2 Placer pagajen i frysetanken.

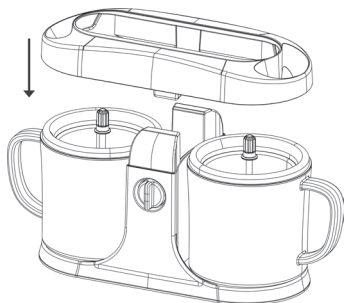


Tips:

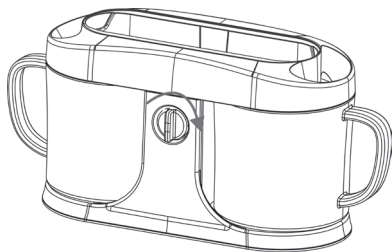
Det centrale bump på pagajen skal placeres i tankens rille, hvilket hjælper med at placere pagajen.



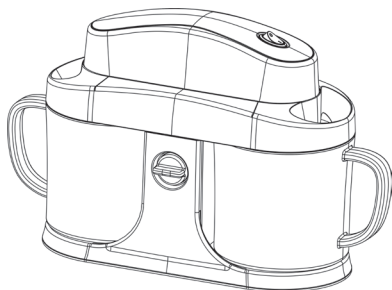
- 3 Sæt det gennemsigtige låg på tanken.



- 4 Placer den samlede strømforsyning på basen, og drej derefter knappen med uret til låseposition.



- 5 Du kan nu tænde for ismaskinen.



MASKINEN SKAL VÆRE TÆNDT, FØR INGREDIENSERNE TILSÆTTES, FOR AT UNDGÅ, AT BLANDINGEN STRAKS FRYSER PÅ INDERSIDEN AF BEHOLDEREN.

- 6 Brug skakten, og hæld is- eller sorbetblandingen ned i frysetanken.
- 7 Lad blandingen røre sig, indtil den er frossen eller har den ønskede konsistens. Det kan tage op til 20 til 30 minutter, men de fleste opskrifter vil være klar på kortere tid.

Vigtigt

- Stop og start ikke maskinen under fryseprocessen, da blandingen kan fryse i kontakt med skålen og forhindre bevægelse af pagajen.

For at undgå overophedning af motoren ændres omdrejningsretningen, hvis blandingen bliver for tyk. Hvis rotationsretningen bliver ved med at ændre sig, skal du stoppe maskinen, når blandingen er klar.

I det usandsynlige tilfælde, at motoren bliver overophedet, aktiveres en sikkerhedsafbryder, som får motoren til at stoppe. Hvis det sker, skal du slukke for maskinen, tage stikket ud og lade motoren køle af.

- 8 Sluk for maskinen, og drej derefter knappen mod uret for at frigøre kraftenheden, og fjern den derefter. Isen er klar til servering.
- Den producerede is skal være en blød ske. Den kan overføres til en separat beholder til opbevaring i fryseren, eller hvis du ønsker at gøre isen fastere, før du spiser den.

Vigtigt

Brug ikke metalredskaber til at fjerne blandingen fra tanken.

- **Tag ikke** frysetanken ud af fryseren, før du er klar til at lave is.

Tips

Vi foreslår, at du opbevarer frysetanken i fryseren, så den er klar til brug. Læg den i en plastikpose før nedfrysning. Frys beholderen i lodret position.

- Sørg altid for, at frysetanken er helt tør, før den lægges i fryseren.

Frysebeholderen må ikke punkteres eller opvarmes.

Frysebeholderen skal placeres i en fryser, der arbejder ved en temperatur på -18° Celsius (-0,40° Fahrenheit) eller derunder i 8-12 timer før brug.

For at opnå det bedste resultat foreslår vi, at ingredienserne nedkøles, før du laver is.

Tilsætning af alkohol til opskrifterne hæmmer fryseprocessen.

RENGØRING

Sluk altid, tag stikket ud og skil den ad før rengøring.

Læg aldrig maskinen i vand, og lad aldrig ledningen eller stikket blive vådt.

- Vask ikke dele i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke med skurepulver, ståluldspuder eller andre slibende materialer.

Frysebeholder

Lad frysetanken nå stuetemperatur, før du forsøger at rengøre den.

Vask den grundigt indvendigt med varmt vand, tør tanken af udvendigt med en fugtig klud, og tør den derefter grundigt. Må ikke nedsænkes i vand.

Paddel

Fjern pagajen fra tanken.

Vask og tør derefter grundigt.

Låg

- Vask låget, og tør det grundigt.

Strømforsyningen

Tørres af med en fugtig klud og tørres derefter.

SERVICE OG KUNDEPLEJE

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af en autoriseret reparatør.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Hvis du har brug for hjælp med:

- Bruge din ismaskine

- Servicing eller reparationer
Kontakt butikken, hvor du har købt din maskine

OPSKRIFTER

Alle opskrifterne her anbefales til en enkelt kops kapacitet. Alle opskrifter er kun vejledende og bør justeres, så de passer til dine personlige præferencer.

Vigtigt - før brug

Maskinen skal være tændt, før ingredienserne tilsættes, for at forhindre, at blandingen straks fryser på indersiden af beholderen.

MÆLKEIS

Vigtigt:

Stil køleskålen i fryseren i mindst 8 timer, før du tilbereder isblanding.

Ingredienser

- 115 ml mælk
- 60 ml piskefløde
- 25 g sukker

Tilberedning

7. **Pisk fløden, indtil den er lidt tyk.**
8. **Bland mælk, piskefløde og sukker.**
9. **Afkøl blandingen til 5-10 °C i køleskabet.**
10. **Tænd for maskinen.**
11. **Hæld blandingen i ismaskinen.**

BANANIS

Vigtigt:

Stil køleskålen i fryseren i mindst 8 timer, før du tilbereder isblanding.

Ingredienser

- 1/2 stor moden banan (ca. 55 g)
- 80 ml mælk
- 40 ml piskefløde

- 25 g sukker

Tilberedning

1. Mos bananen.
2. Pisk fløden, indtil den er lidt tyk.
3. Bland alle ingredienser sammen.
4. Køl ned til 5-10 °C.
5. Tænd for maskinen.
6. Hæld blandingen i ismaskinen.

IS MED MANGO



Vigtigt:

Stil køleskålen i fryseren i mindst 8 timer, før du tilbereder isblanding.

Ingredienser

- 70 g mango
- 70 ml mælk
- 40 ml piskefløde
- 20 g sukker

Tilberedning

1. Mos mangoen.
2. Pisk fløden, indtil den er lidt tyk.
3. Bland alle ingredienser sammen.
4. Køl ned til 5-10 °C.
5. Tænd for maskinen.
6. Hæld blandingen i ismaskinen.

JORDBÆR-IS



Vigtigt:

Stil køleskålen i fryseren i mindst 8 timer, før du tilbereder isblanding.

Ingredienser

- 85 g friske jordbær
- 55 ml mælk
- 40 ml piskefløde
- 20 g sukker

Tilberedning

1. Mos jordbærrene.
2. Pisk fløden, indtil den er lidt tyk.
3. Bland alle ingredienser sammen.
4. Køl ned til 5-10 °C.
5. Tænd for maskinen.
6. Hæld blandingen i ismaskinen.

CHOKOLADEIS



Vigtigt:

Stil køleskålen i fryseren i mindst 8 timer, før du tilbereder isblandingen.

Ingredienser

- 20 g chokolade
- 105 ml mælk
- 55 ml piskefløde
- 20 g sukker

Tilberedning

1. Varm mælk og sukker op. Tilsæt chokolade, og rør, indtil den er smeltet.
2. Pisk fløden, indtil den er lidt tyk.
3. Bland alle ingredienser sammen.
4. Køl ned til 5-10 °C.
5. Tænd for maskinen.
6. Hæld blandingen i ismaskinen.

YOGHURT-IS



Vigtigt:

Stil køleskålen i fryseren i mindst 8 timer, før du tilbereder isblandingen.

Ingredienser

- 95 ml yoghurt
- 40 ml piskefløde
- 25 g sukker
- 30 ml jordbærsaft
- 10 ml citronsaft

Tilberedning

1. Pisk fløden, indtil den er lidt tyk.
2. Bland alle ingredienser sammen.
3. Køl ned til 5-10 °C.
4. Tænd for maskinen.
5. Hæld blandingen i ismaskinen.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)



Dette produkt er omfattet af EU-direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Det må **ikke** bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. For at beskytte miljøet og fremme genbrug skal du aflevere produktet på en autoriseret genbrugsstation eller benytte en indsamlingsordning for elektronisk affald.

Korrekt bortskaffelse hjælper med at reducere skadelige virkninger på miljøet og menneskers sundhed.

Kontaktoplysninger:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



ICE CREAM MAKER

INSTRUCTION MANUAL

- Read the instructions carefully before use.
- Unplug the machine before assembling ,removing, or cleaning parts.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- To protect against the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not place the cord, plug, or unit in water or other liquids.
- Never use an unauthorized attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Never leave the machine on unattended.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- Care shall be taken when emptying the bowl and during cleaning.
- Do not let children play with this machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the tank, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is nontoxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the underside of the power unit.

Before using it for the first time

1. Remove all the packaging.
2. Wash the parts: see "cleaning".
3. 8-12 hours in advance, place the freezer tank into a freezer.
4. Prepare the ice cream or sorbet mix. Allow the mixture to cool in the refrigerator.

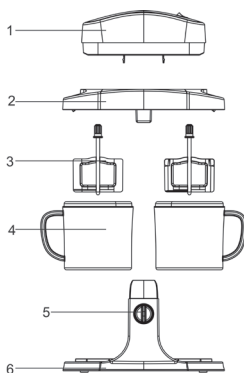
SPECIFICATIONS

Device type	Ice Cream Maker
Model	38808
Voltage supply	220-240V~ 50Hz
Power consumption	12W
Power consumption in off mode	0W
Capacity during operation	0.5L x 2
Production class	II

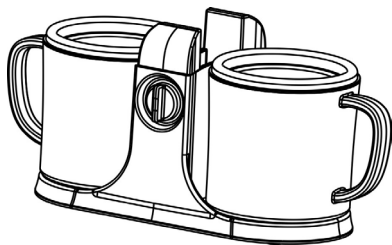
TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

Key

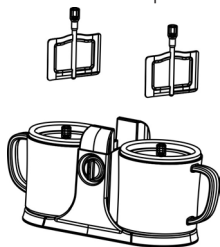
1. Power unit
2. Lid
3. Paddle
4. Freeze tank
5. Knob
6. Basement



- 1 Take out the freezing tank from the fridge, and place onto the base.

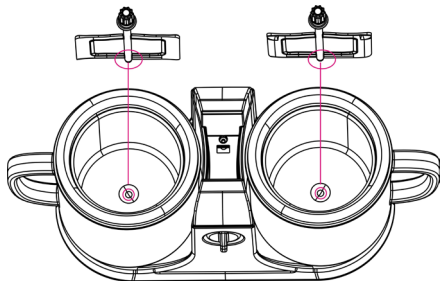


- 2 Place the paddle into the freezer tank

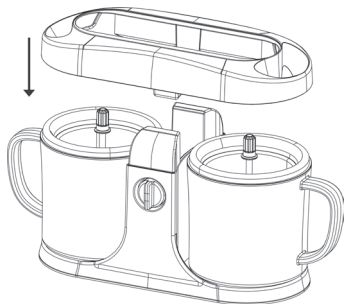


Tips:

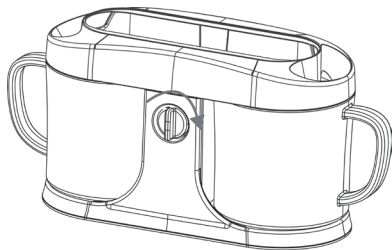
The central bump of the paddle should be placed into the groove of the tank, which helps to position the paddle.



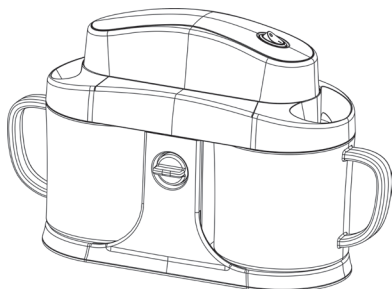
- 3 Assemble the transparent lid onto the tank.



- 4 Place the assembled power unit onto the base, then switch the knob clockwise to lock position



- 5 You can now turn on the ice cream maker.



THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE INGREDIENTS TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE TANK.

- 6 Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the freezer tank.
- 7 Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
 - To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
 - In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- 8 Turn off the unit and then switch the knob anti- clockwise to release the power unit, and then remove it. The ice cream is ready to serve.
- The ice cream produced should be a soft spoon type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the tank.
- **Do not remove** the freezer tank from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the freezer tank in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the tank in the upright position.
- Always make sure the freezer tank is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the freezer tank.
- **The freezer tank should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 8-12 hours before use.**
- For best results we suggest refrigerating the ingredients before making ice cream.

- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

CLEANING

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Freezer Tank

- Allow the freezer tank to reach room temperature before attempting to clean.
- Wash it thoroughly from the inside with warm water, from the outside, wipe the tank with a damp cloth, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Paddle

- Remove the paddle from the tank.
- Wash then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorized repairer.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If you need help with:

- Use your ice cream maker
- Servicing or repairs
Contact the shop where you bought your machine

RECIPES

All the recipes here is recommended for single cup capacity. All recipes are for guidance only and should be adjusted to suit your personal preferences.

Important – Before Use

The machine must be switched on before adding the ingredients to prevent the mixture from immediately freezing on the inside of the tank.

MILK ICE CREAM

Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours before preparing the ice cream mixture.

Ingredients

- 115 ml milk
- 60 ml whipping cream
- 25 g sugar

Preparation

1. **Whip the cream until slightly thick.**
2. **Mix milk, whipped cream, and sugar.**
3. **Cool the mixture to 5–10°C in the refrigerator.**
4. **Switch on the machine.**
5. **Pour the mixture into the ice cream maker.**

BANANA ICE CREAM

Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours before preparing the ice cream mixture.

Ingredients

- ½ large ripe banana (approx. 55 g)
- 80 ml milk
- 40 ml whipping cream
- 25 g sugar

Preparation

1. **Mash the banana.**
2. **Whip the cream until slightly thick.**
3. **Mix all ingredients together.**
4. **Cool to 5-10°C.**
5. **Switch on the machine.**
6. **Pour the mixture into the ice cream maker.**

MANGO ICE CREAM

 **Important:**

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours before preparing the ice cream mixture.

Ingredients

- 70 g mango
- 70 ml milk
- 40 ml whipping cream
- 20 g sugar

Preparation

1. **Mash the mango.**
2. **Whip the cream until slightly thick.**
3. **Mix all ingredients together.**
4. **Cool to 5-10°C.**
5. **Switch on the machine.**
6. **Pour the mixture into the ice cream maker.**

STRAWBERRY ICE CREAM



Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours before preparing the ice cream mixture.

Ingredients

- 85 g fresh strawberries
- 55 ml milk
- 40 ml whipping cream
- 20 g sugar

Preparation

1. **Mash the strawberries.**
2. **Whip the cream until slightly thick.**
3. **Mix all ingredients together.**
4. **Cool to 5-10°C.**
5. **Switch on the machine.**
6. **Pour the mixture into the ice cream maker.**

CHOCOLATE ICE CREAM



Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours before preparing the ice cream mixture.

Ingredients

- 20 g chocolate
- 105 ml milk
- 55 ml whipping cream
- 20 g sugar

Preparation

1. **Heat milk and sugar. Add chocolate and stir until melted.**
2. **Whip the cream until slightly thick.**
3. **Mix all ingredients together.**

4. **Cool to 5-10°C.**
5. **Switch on the machine.**
6. **Pour the mixture into the ice cream maker.**

YOGHURT ICE CREAM



Important:

Place the cooling bowl in the freezer for at least 8 hours before preparing the ice cream mixture.

Ingredients

- 95 ml yoghurt
- 40 ml whipping cream
- 25 g sugar
- 30 ml strawberry juice
- 10 ml lemon juice

Preparation

1. **Whip the cream until slightly thick.**
2. **Mix all ingredients together.**
3. **Cool to 5-10°C.**
4. **Switch on the machine.**
5. **Pour the mixture into the ice cream maker.**

DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)



This product is subject to the EU Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). It must **not** be disposed of with regular household waste. To protect the environment and promote recycling, please take the product to an authorised recycling facility or use an electronic waste collection scheme.

Proper disposal helps reduce harmful effects on the environment and human health.

Contact information:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



ISKREMPRODUSENT

BRUKSANVISNING

- Les instruksjonene nøye før bruk.
- Trekk ut støpselet før du monterer, fjerner eller rengjør deler av maskinen.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte, og hvis de forstår farene som er forbundet med bruken. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under oppsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte, og hvis de forstår farene som er forbundet med bruken.
Barn skal ikke leke med apparatet.
- Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at det har oppstått en funksjonsfeil, falt ned eller blitt skadet på annen måte.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- For å unngå fare for brann, elektrisk støt eller personskade, må du ikke legge ledningen, støpselet eller apparatet i vann eller andre væsker.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, spatler og andre redskaper unna under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på maskinen.
- Slå av apparatet og koble det fra før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Må ikke brukes utendørs.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende, som f.eks:
-personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
-gårder;
-av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
-overnattingsmiljøer av typen bed and breakfast.
- La aldri maskinen stå på uten tilsyn.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Vær forsiktig ved tømming av skålen og under rengjøring.

- Ikke la barn leke med maskinen.
- Bruk kun maskinen til det den er beregnet til i hjemmet.
- Sørg alltid for at alt er helt rent før du lager iskrem eller sorbet.
- Frys aldri inn iskrem som har vært helt eller delvis tint.
- Iskrem eller sorbet som inneholder rå ingredienser, bør konsumeres innen én uke. Iskrem smaker best når den er fersk.
- Iskrem eller sorbet som inneholder rå eller delvis kokte egg, bør ikke gis til små barn, gravide, eldre eller personer som er generelt uvel.
- For å unngå fryseforbrenning må du alltid sørge for å beskytte hendene når du håndterer beholderen, spesielt når den tas ut av fryseren.
- Hvis fryseløsningen ser ut til å lekke fra skålen, må du slutte å bruke den. Fryseløsningen er ikke giftig.
- Ikke plasser maskinen på varme overflater som komfyrer, kokeplater eller i nærheten av åpen gassflamme.

Før du kobler til strømmettet

- Kontroller at strømforsyningen er av samme type som den som er angitt på undersiden av aggregatet.

Før første gangs bruk

1. Fjern all emballasjen.
2. Vask delene: se "Rengjøring".
3. Sett frysetanken i fryseren 8-12 timer i forveien.
4. Tilbered iskrem- eller sorbetblandingen. La blandingen avkjøles i kjøleskapet.

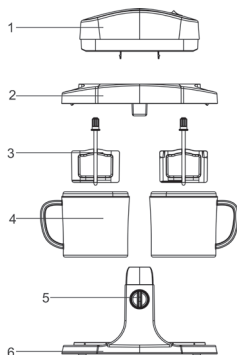
SPESIFIKASJONER

Type enhet	Iskremprodusent
Modell	38808
Spenningsforsyning	220-240V~ 50Hz
Strømforbruk	12W
Strømforbruk i av-modus	0W
Kapasitet under drift	0,5 liter x 2
Produksjonsklasse	II

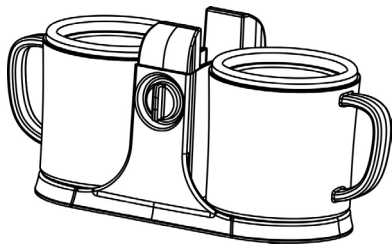
SLIK BRUKER DU ISKREMASKINEN DIN

Nøkkel

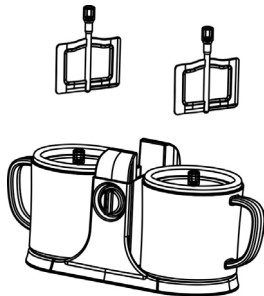
1. Strømforsyningsenhet
2. Lokk
3. Spade
4. Frysebeholder
5. Knott
6. Kjeller



- 1 Ta ut frysetanken fra kjøleskapet, og plasser den på sokkelen.

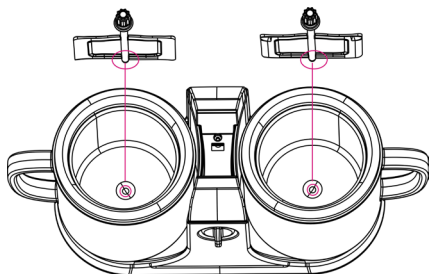


- 2 Plasser padleåren i frysetanken.

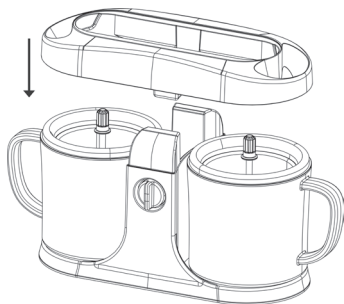


Tips:

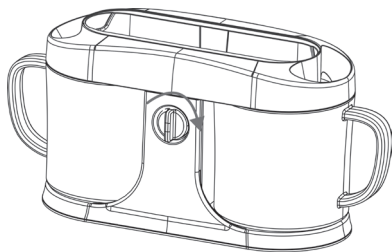
Den midtre kulen på padlen bør plasseres i rillen på tanken, noe som hjelper til med å plassere padlen.



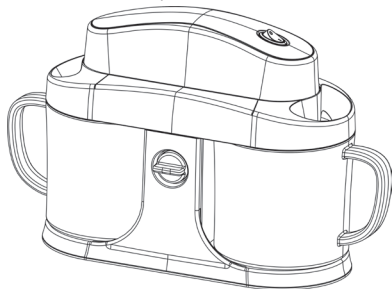
3 Monter det gjennomsiktige lokket på tanken.



4 Plasser den monterte kraftenheten på basen, og vri deretter knotten med klokken til låst posisjon



Du kan nå slå på iskremmaskinen.



MASKINEN MÅ VÆRE SLÅTT PÅ FØR DU TILSETTER INGREDIENSENE FOR Å UNNGÅ AT BLANDINGEN FRYSER PÅ INNSIDEN AV TANKEN MED EN GANG.

6 Bruk sjakten og hell iskrem- eller sorbetblandingen ned i frysetanken.

7 La blandingen røre seg til den er frossen eller til ønsket konsistens er oppnådd. Dette kan ta opptil 20 til 30 minutter, men de fleste oppskrifter blir ferdige på kortere tid.

Viktig

- Ikke stopp og start maskinen under fryseprosessen, da blandingen kan fryse i kontakt med skålen og forhindre at rørepinnen beveger seg.
- For å unngå overoppheting av motoren, vil rotasjonsretningen endre seg hvis blandingen blir for tykk. Hvis rotasjonsretningen fortsetter å endre seg, må du stoppe maskinen når blandingen er klar.
- Hvis motoren mot formodning skulle bli overopphetet, vil en sikkerhetsutkobling aktiveres og føre til at motoren stopper. Hvis dette skjer, må du slå av maskinen, trekke ut støpselet og la motorenheten kjøle seg ned.

8 Slå av maskinen og vri knotten mot urviseren for å frigjøre kraftenheten, og fjern den deretter. Iskremen er klar til servering.

- Iskremen som produseres skal være en myk iskrem med skje. Den kan overføres til en separat beholder for oppbevaring i fryseren eller hvis man ønsker å gjøre iskremen fastere før man spiser den.

Viktig

- Ikke bruk metallredskaper til å fjerne blandingen fra tanken.
- **Ikke ta** frysebeholderen ut av fryseren før du er klar til å lage iskrem.

Tips

- Vi anbefaler at du oppbevarer frysebeholderen i fryseren slik at den er klar til bruk. Legg den i en plastpose før innfrysing. Frys inn tanken i oppreist stilling.
- Sørg alltid for at frysetanken er helt tørr før du legger den i fryseren.

Frysebeholderen må ikke punkteres eller varmes opp.

Frysebeholderen skal plasseres i en fryser som har en temperatur på -18 °C (-0,40 °F) eller lavere i 8-12 timer før bruk.

For best mulig resultat anbefaler vi at ingrediensene kjøles ned før du lager iskrem.

Tilsetting av alkohol i oppskriftene hemmer fryseprosessen.

RENGJØRING

- Slå alltid av, trekk ut støpselet og demonter maskinen før rengjøring.
- Legg aldri apparatet i vann eller la ledningen eller støpselet bli vått.
- Ikke vask delene i oppvaskmaskinen.
- Ikke rengjør med skurepulver, stålullputer eller andre slipende materialer.

Frysetank

- La frysetanken nå romtemperatur før du forsøker å rengjøre den.
- Vask den grundig med varmt vann fra innsiden, tørk av tanken med en fuktig klut fra utsiden, og tørk den deretter grundig. Må ikke senkes ned i vann.

Padle

- Ta padleåren ut av tanken.
- Vask og tørk deretter grundig.

Lokk

- Vask lokket og tørk det deretter grundig.

Strømaggregat

- Tørk av med en fuktig klut, og tørk deretter.

SERVICE OG KUNDEPLEIE

- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige årsaker skiftes ut av en autorisert reparatør.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Hvis du trenger hjelp med:

- bruke iskremmaskinen
- Service eller reparasjoner

Ta kontakt med butikken der du kjøpte maskinen

OPPSKRIFTER

Alle oppskriftene her er anbefalt for én kopps kapasitet. Alle oppskriftene er kun veiledende og bør tilpasses dine personlige preferanser.

Viktig - før bruk

Maskinen må være slått på før du tilsetter ingrediensene for å unngå at blandingen fryser på innsiden av tanken med en gang.

MELKEIS

Viktig:

Sett kjøleskålen i fryseren i minst 8 timer før du tilbereder iskremblandingen.

Ingredienser

- 115 ml melk
- 60 ml piskefløte
- 25 g sukker

Tilberedning

1. Pisk fløten til den er litt tykk.
2. Bland melk, kremfløte og sukker.
3. Avkjøl blandingen til 5-10 °C i kjøleskapet.
4. Slå på maskinen.
5. Hell blandingen i iskremmaskinen.

BANANIS

Viktig:

Sett kjølebollen i fryseren i minst 8 timer før du tilbereder iskremblandingen.

Ingredienser

- ½ stor moden banan (ca. 55 g)
- 80 ml melk
- 40 ml piskefløte
- 25 g sukker

Tilberedning

1. Mos bananen.
2. Pisk fløten til den er litt tykk.

3. **Bland alle ingrediensene sammen.**
4. **Avkjøl til 5-10 °C.**
5. **Slå på maskinen.**
6. **Hell blandingen i iskremmaskinen.**

ISKREM MED MANGO



Viktig:

Sett kjøleskålen i fryseren i minst 8 timer før du tilbereder iskremblandingen.

Ingredienser

- 70 g mango
- 70 ml melk
- 40 ml piskefløte
- 20 g sukker

Tilberedning

1. **Mos mangoen.**
2. **Pisk fløten til den er litt tykk.**
3. **Bland alle ingrediensene sammen.**
4. **Avkjøl til 5-10 °C.**
5. **Slå på maskinen.**
6. **Hell blandingen i iskremmaskinen.**

JORDBÆRIS



Viktig:

Sett kjøleskålen i fryseren i minst 8 timer før du tilbereder iskremblandingen.

Ingredienser

- 85 g friske jordbær
- 55 ml melk
- 40 ml piskefløte
- 20 g sukker

Tilberedning

1. **Mos jordbærene.**
2. **Pisk fløten til den er litt tykk.**
3. **Bland alle ingrediensene sammen.**
4. **Avkjøl til 5-10 °C.**
5. **Slå på maskinen.**
6. **Hell blandingen i iskremmaskinen.**

SJOKOLADEIS



Viktig:

Sett kjøleskålen i fryseren i minst 8 timer før du tilbereder iskremblandingen.

Ingredienser

- 20 g sjokolade
- 105 ml melk
- 55 ml piskefløte
- 20 g sukker

Tilberedning

1. **Varm opp melk og sukker. Tilsett sjokolade og rør til den er smeltet.**
2. **Pisk fløten til den er litt tykk.**
3. **Bland alle ingrediensene sammen.**
4. **Avkjøl til 5-10 °C.**
5. **Slå på maskinen.**
6. **Hell blandingen i iskremmaskinen.**

YOGHURTIS



Viktig:

Sett kjøleskålen i fryseren i minst 8 timer før du tilbereder iskremblandingen.

Ingredienser

- 95 ml yoghurt
- 40 ml piskefløte

- 25 g sukker
- 30 ml jordbærsaft
- 10 ml sitronsaft

Tilberedning

1. **Pisk fløten til den er litt tykk.**
2. **Bland alle ingrediensene sammen.**
3. **Avkjøl til 5-10 °C.**
4. **Slå på maskinen.**
5. **Hell blandingen i iskremmaskinen.**

AVHENDING AV ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR (WEEE)



Dette produktet er underlagt EU-direktivet om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Det må **ikke** kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. For å beskytte miljøet og fremme resirkulering, må du levere produktet til et autorisert resirkuleringsanlegg eller benytte deg av en ordning for innsamling av elektronisk avfall.

Riktig avhending bidrar til å redusere skadelige effekter på miljøet og menneskers helse.

Kontaktinformasjon:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tlf.: +45 8928 1300
www.fh-group.dk



GLASSMASKIN

INSTRUKTIONSBOK

- Läs igenom bruksanvisningen noggrant före användning.
- Dra ut stickkontakten innan du monterar, tar bort eller rengör delar.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med den. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte är från 8 år och uppåt och står under uppsikt. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar som den ska, har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceverkstad eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.
- För att undvika risk för brand, elektriska stötar eller personskada, placera inte sladden, kontakten eller enheten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig obehöriga tillbehör.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta under arbetet för att minska risken för personskador och/eller skador på maskinen.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.
- Använd inte maskinen utomhus.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som t.ex:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - hushåll på gårdar;
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
 - miljöer av typen bed and breakfast.
- Lämna aldrig maskinen påslagen utan uppsikt.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas obevakad och före montering, demontering eller rengöring.
- Var försiktig vid tömning av skålen och vid rengöring.

- Låt inte barn leka med denna maskin.
- Använd endast maskinen för avsett hushållsbruk.
- Se alltid till att allt är ordentligt rent innan du gör glass eller sorbet.
- Frys aldrig glass som är helt eller delvis upptinad.
- Glass eller sorbet som innehåller råa ingredienser bör konsumeras inom en vecka.
Glass smakar bäst när den är färsk.
- Glass eller sorbet som innehåller råa eller delvis kokta ägg bör inte ges till små barn, gravida kvinnor, äldre eller personer som mår allmänt dåligt.
- För att undvika frysbränna ska du alltid skydda händerna när du hanterar tanken, särskilt när den tas ut ur frysen.
- Om fryslösningen ser ut att läcka från skålen, sluta använda den. Fryslösningen är inte giftig.
- Placera inte maskinen på heta ytor som spisar, kokplattor eller i närheten av öppen gaslåga.

INNAN DU KOPPLAR IN

- Kontrollera att din elförsörjning är densamma som den elektriska klassning som anges på undersidan av kraftenheten.

Innan du använder den för första gången

1. Ta bort alla förpackningar.
2. Tvätta delarna: se "Rengöring".
3. Placera frysbehållaren i en frys 8-12 timmar i förväg.
4. Förbered glass- eller sorbetblandningen. Låt blandningen svalna i kylskåpet.

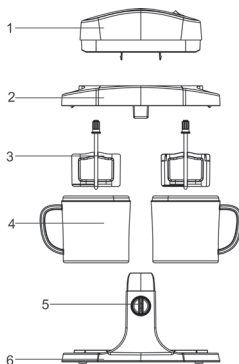
SPECIFIKATIONER

Typ av enhet	Glassmaskin
Modell	38808
Spänningsförsörjning	220-240V~ 50Hz
Strömförbrukning	12W
Strömförbrukning i avstängt läge	0W
Kapacitet under drift	0,5 liter x 2
Produktionsklass	II

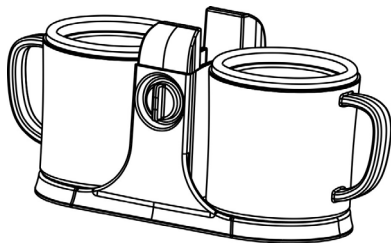
SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN GLASSMASKIN

Nyckel

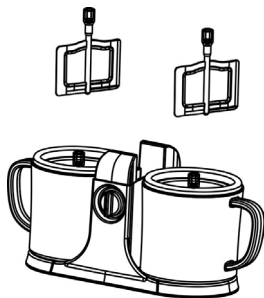
1. Strömförsörjningsenhet
2. Lock
3. Paddel
4. Frystank
5. Knopp
6. Källare



1 Ta ut frystanken från kylskåpet och placera den på sockeln.

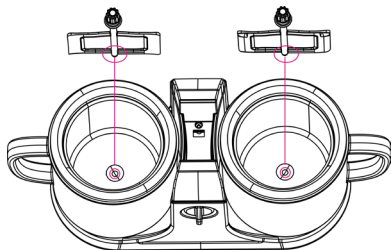


2 Placera paddeln i frystanken

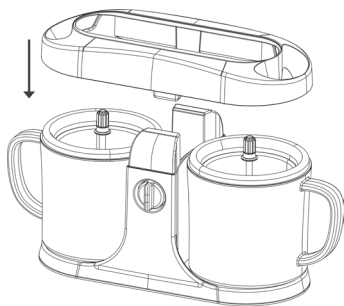


Tips:

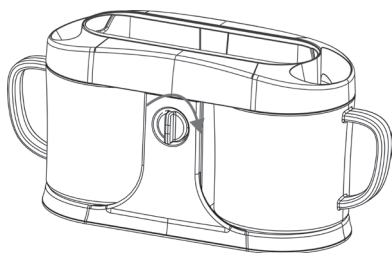
Den centrala bulan på paddeln ska placeras i tankens spår, vilket hjälper till att positionera paddeln.



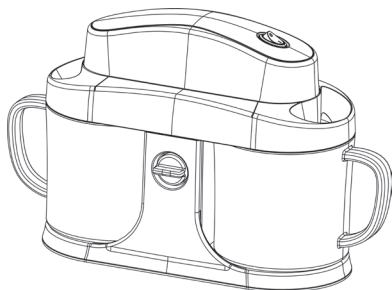
3. Montera det genomskinliga locket på tanken.



4 Placera den monterade kraftenheten på basen och vrid sedan ratten medurs till låst läge



Du kan nu sätta på glassmaskinen.



MASKINEN MÅSTE VARA PÅSLAGEN INNAN DU TILLSÄTTER INGREDIENSERNA FÖR ATT FÖRHINDRA ATT BLANDNINGEN OMEDELBART FRYSER PÅ INSIDAN AV TANKEN.

6 Använd rännan och häll glass- eller sorbetblandningen i frysbehållaren.

7 Låt blandningen karva tills den är fryst eller har önskad konsistens. Detta kan ta upp till 20 till 30 minuter, men de flesta recept blir klara på kortare tid.

Viktigt

- Stoppa och starta inte maskinen under frysprocessen, eftersom blandningen kan frysa fast vid skålen och förhindra att paddeln rör sig.
- För att undvika överhettning av motorn kommer rotationsriktningen att ändras om blandningen blir för tjock. Om rotationsriktningen fortsätter att ändras ska maskinen stoppas när blandningen är klar.
- Om motorn mot förmodan skulle bli överhettad kommer en säkerhetsbrytare att aktiveras och motorn att stanna. Om detta inträffar, stäng av maskinen, dra ut stickkontakten och låt maskinen svalna.

8 Stäng av maskinen och vrid sedan ratten moturs för att frigöra kraftenheten, och ta sedan bort den. Glassen är klar att serveras.

- Den glass som produceras ska vara av typen mjuk skedglass. Den kan överföras till en separat behållare för förvaring i frysen eller om du vill göra glassen fastare innan du äter den.

Viktigt

- Använd inte metallredskap för att ta bort blandningen från tanken.
- **Ta inte ut** frysbehållaren ur frysen förrän du är redo att göra glass.

Tips

- Vi rekommenderar att du förvarar frystanken i frysen så att den är klar att användas. Lägg den i en plastpåse före infrysning. Frys in behållaren i upprätt läge.
- Se alltid till att frysbehållaren är helt torr innan den placeras i frysen.
- Gör inte hål på eller värm inte upp frysbehållaren.
- **Frystanken bör placeras i en frys som håller en temperatur på -18° Celsius (-0,40° Fahrenheit) eller lägre i 8-12 timmar före användning.**
- För bästa resultat föreslår vi att ingredienserna kyls innan glassen görs.
- Tillsats av alkohol i recepten hämmar frysprocessen.

Rengöring

- Stäng alltid av, dra ur kontakten och ta isär maskinen före rengöring.
- Sänk aldrig ner aggregatet i vatten och låt aldrig sladden eller stickkontakten bli blöt.
- Diska inte delar i diskmaskinen.
- Rengör inte med skurpulver, stålullsrondeller eller andra slipande material.

Frysbehållare

- Låt frysbehållaren nå rumstemperatur innan du försöker rengöra den.
- Tvätta den noggrant med varmt vatten från insidan, torka av tanken med en fuktig trasa från utsidan och torka sedan noggrant. Sänk inte ner den i vatten.

Paddel

- Ta bort paddeln från tanken.
- Tvätta och torka sedan noggrant.

Lock

- Tvätta locket och torka sedan noggrant.

Strömförsörjningsenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka sedan.

Service och kundvård

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av en auktoriserad reparatör.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

Om du behöver hjälp med:

- använda glassmaskinen
- Service eller reparationer

Kontakta butiken där du köpte din maskin

RECEPT

Alla recept här är rekommenderade för en enda kopp. Alla recept är endast vägledande och bör anpassas efter dina personliga önskemål.

Viktigt - före användning

Maskinen måste vara påslagen innan du tillsätter ingredienserna för att förhindra att blandningen omedelbart fryser på insidan av tanken.

MJÖLK GLASS

Viktigt:

Placera kylskålen i frysen i minst 8 timmar innan glassblandningen tillreds.

Ingredienser

- 115 ml mjölk
- 60 ml vispgrädde
- 25 g socker

Beredning

1. Vispa grädden tills den är något tjock.
2. Blanda mjölk, vispgrädde och socker.
3. Kyl blandningen till 5-10°C i kylskåp.
4. Slå på maskinen.
5. Häll blandningen i glassmaskinen.

BANANGLASS

Viktigt:

Ställ kylskålen i frysen i minst 8 timmar innan du tillreder glassblandningen.

Ingredienser

- 1/2 stor mogen banan (ca 55 g)
- 80 ml mjölk
- 40 ml vispgrädde
- 25 g socker

Beredning

1. Mosa bananen.
2. Vispa grädden tills den är något tjock.
3. Blanda alla ingredienser.

4. **Kyl till 5-10°C.**
5. **Sätt på maskinen.**
6. **Häll blandningen i glassmaskinen.**

GLASS MED MANGO



Viktigt:

Ställ kylskålen i frysen i minst 8 timmar innan du tillreder glassblandningen.

Ingredienser

- **70 g mango**
- **70 ml mjölk**
- **40 ml vispgrädde**
- **20 g socker**

Beredning

1. **Mosa mangon.**
2. **Vispa grädden tills den är lite tjock.**
3. **Blanda samman alla ingredienser.**
4. **Kyl till 5-10°C.**
5. **Slå på maskinen.**
6. **Häll blandningen i glassmaskinen.**

GLASS MED JORDGUBBAR



Viktigt:

Ställ kylskålen i frysen i minst 8 timmar innan du tillreder glassblandningen.

Ingredienser

- **85 g färska jordgubbar**
- **55 ml mjölk**
- **40 ml vispgrädde**
- **20 g socker**

Beredning

1. **Mosa jordgubbarna.**
2. **Vispa grädden tills den är lite tjock.**
3. **Blanda alla ingredienser.**
4. **Kyl till 5-10°C.**
5. **Sätt på maskinen.**
6. **Häll blandningen i glassmaskinen.**

CHOKLADGLASS



Viktigt:

Ställ kylskålen i frysen i minst 8 timmar innan du tillreder glassblandningen.

Ingredienser

- **20 g choklad**
- **105 ml mjölk**
- **55 ml vispgrädde**
- **20 g socker**

Beredning

1. **Värm mjölk och socker. Tillsätt choklad och rör om tills den smält.**
2. **Vispa grädden tills den är något tjock.**
3. **Blanda samman alla ingredienser.**
4. **Kyl till 5-10°C.**
5. **Slå på maskinen.**
6. **Häll blandningen i glassmaskinen.**

YOGHURTGLASS



Viktigt:

Ställ kylskålen i frysen i minst 8 timmar innan du tillreder glassblandningen.

Ingredienser

- **95 ml yoghurt**
- **40 ml vispgrädde**

- 25 g socker
- 30 ml jordgubbsjuice
- 10 ml citronjuice

Beredning

1. **Vispa grädden tills den är något tjock.**
2. **Blanda alla ingredienser.**
3. **Kyl till 5-10°C.**
4. **Slå på maskinen.**
5. **Häll blandningen i glassmaskinen.**

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISK OCH ELEKTRO-NISK UTRUSTNING (WEEE)



Den här produkten omfattas av EU-direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Den får **inte** slängas bland vanligt hushållsavfall. För att skydda miljön och främja återvinning ska du lämna produkten till en auktoriserad återvinningsanläggning eller använda ett insamlingsystem för elektroniskt avfall.

Korrekt avfallshantering bidrar till att minska skadliga effekter på miljön och människors hälsa.

Kontaktinformation:

F&H GROUP A/S
Gl. Skivevej 70
8800 Viborg
Danmark
Tel: +45 8928 1300
www.fh-group.dk





See full range of
Nordic Sense
products.

PRESS BUTTON



Nordic Sense