

hâws



30-ICM95

## Glacier – ice cream and more

Brugsanvisning med opskrifter  
– Dansk

Bruksanvisning med recept  
– Svenska

Brukermanual Med oppskrifter  
– Norsk

Käyttöohjeet sisältää reseptejä  
– Suomi

Instruction manual with recipes  
– English

Bedienungsanleitung mit Rezepten  
– Deutsch



Indhold – Innhold – Innehåll – Sisältö  
Content – Inhalt

Brugsanvisning – Dansk .....	4
Bruksanvisning – Svenska .....	18
Brukermanual – Norsk .....	32
Käytöohjeet – Suomi .....	46
Instruction manual – English .....	60
Bedienungsanleitung – Deutsch .....	74

## Glacier – ice cream and more – Brugermanual

Læs denne manual grundigt før brug, og gem den til senere brug.

### Tekniske specifikationer

Produkt	Glacier - ice cream and more - Ismaskine
Varenummer	30-ICM95
Model	LW-1001G1
Nominel effekt	800 W
Nominel spænding	220–240 V~ 50/60 Hz
Farve	Sort
Ledningslængde	1,5 m
Produktmål (L × B × H)	36 × 16 × 41 cm
Nettovægt	6,1 kg
Strømforsbrug i slukket til-stand	< 0,5 W
Maksimal kontinuerlig driftstid	30 minutter
Anvendelsesområde	Kun til indendørs husholdningsbrug
Overensstemmelse	Dette apparat overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EC

### Sikkerhedsanvisninger

Læs og følg alle anvisninger og advarsler nøje, før apparatet tages i brug. Manglende overholdelse kan medføre personskaade, elektrisk stød, brand eller beskadigelse af apparatet.

Apparatet indeholder elektriske komponenter og bevægelige dele, som kan udgøre en risiko ved forkert brug.

### Generel sikkerhed

- Apparatet er kun beregnet til indendørs husholdningsbrug. Må ikke anvendes udendørs.
- Placér altid apparatet på en tør, stabil og plan overflade.
- Brug ikke apparatet, hvis strømledningen eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det har været tabt eller på anden måde beskadiget.
- Apparatet indeholder ingen dele, som brugeren selv kan reparere. Kontakt producenten eller et autoriseret serviceværksted ved fejl.
- Strømledningen kan ikke udskiftes. Hvis den beskadiges, skal apparatet repareres eller udskiftes.
- Brug ikke forlængerledning sammen med apparatet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.

### Elektrisk sikkerhed

- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet, motorenheden eller strømledningen ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Sørg for, at strømledningen ikke hænger ud over bordkanten og ikke kommer i kontakt med varme overflader.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, samt før montering, adskillelse og rengøring.
- Tag altid fat i selve stikket ved udtagning – træk aldrig i ledningen.

### Håndtering og betjening

- Vask alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, før første brug, i henhold til rengøringsanvisningerne i denne manual.
- Kontrollér kniven for skader før hver brug. Brug ikke apparatet, hvis kniven er bøjet eller beskadiget.
- Håndtér kniven med forsigtighed. Den er skarp og kan forårsage personskaade.
- Hold hænder, hår, tøj og redskaber væk fra bevægelige dele under drift.
- Montér aldrig kniven direkte på motorenheden uden først at fastgøre den korrekt til låget og skålen.
- Brug ikke apparatet uden korrekt monterede låg. Forsøg ikke at omgå sikkerhedslåsen.
- Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra beholderen før start.
- Fyld ikke beholderen over MAX FILL-markeringen.
- Brug ikke apparatet med tom beholder.

### Varme og frosne ingredienser

- Forarbejd ikke varme væsker. Varme væsker kan medføre trykophugning og dampudslip, som kan forårsage forbrændinger.
- Udvis forsigtighed ved påfyldning af lune væsker.
- Forarbejd ikke tørre ingredienser uden tilsætning af væske. Apparatet er ikke beregnet til tørblanding eller formaling.
- Forarbejd ikke massive isblokke, løse isterninger eller meget hårde, frosne ingredienser.
- Frys ikke beholderen i skrå position. Den skal altid stå plant under nedfrysning.

### Børn og personer med nedsat funktionsevne

- Apparatet må ikke anvendes af børn.
- Opbevar apparatet og strømledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, medmindre de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug.

### Tilbehør

- Brug kun tilbehør og dele, der medfølger eller anbefales af producenten.
- Brug af uautoriseret tilbehør kan medføre personskaade eller beskadigelse af apparatet.

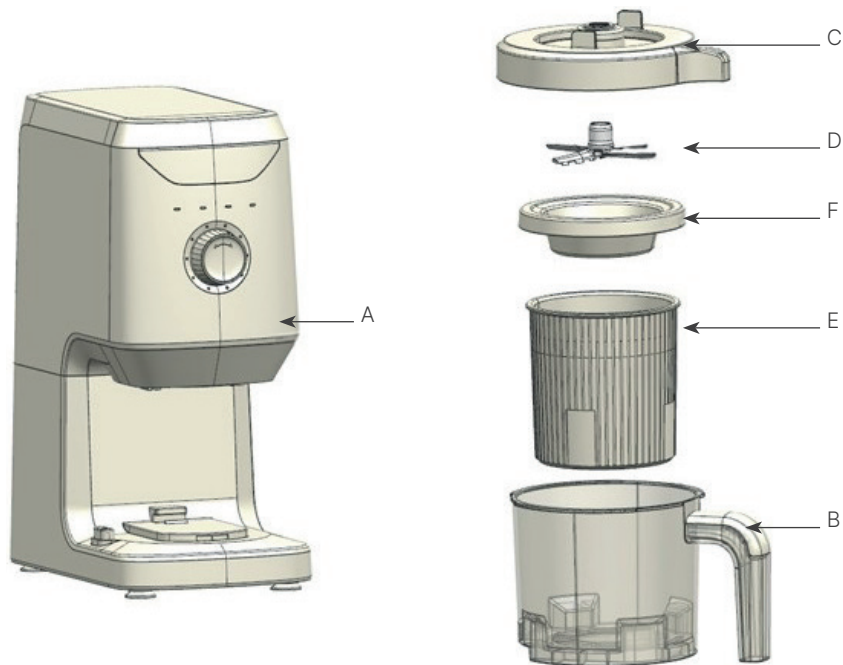
## Dele og komponenter

Kontrollér før brug, at alle dele er til stede og ubeskadigede.

### Medfølgende dele

A. Motorenhed	B. Ydre skål
C. Låg til ydre skål	D. Kniv (blad)
E. Bæger	F. Låg til bæger

**Bemærk:** Hvis en del mangler eller er beskadiget, må apparatet ikke anvendes. Kontakt producenten eller et autoriseret serviceværksted.



## Betjeningspanel og funktioner

Betjeningspanelet giver mulighed for at vælge forarbejdningsstilstande og programmer til forskellige typer frosne desserter og drikke.

Power	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryk og hold POWER-knappen nede i 3 sekunder for at tænde eller slukke apparatet.</li> <li>Tryk kort på POWER-knappen for at starte eller stoppe det valgte program.</li> </ul>
INSTALL-indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>INSTALL-lampen blinker, hvis apparatet ikke er korrekt samlet.</li> <li>Hvis lampen blinker, skal du kontrollere, at den ydre skål og låget er korrekt monteret, før apparatet startes.</li> </ul>
Nedtællingstimer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viser den resterende forarbejdningsstid under drift.</li> </ul>
ENJOY-indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lyser, når det valgte program er afsluttet, og forarbejdningen er færdig.</li> </ul>
UP / DOWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Styrer hævnning og sænkning af røreakslen.</li> <li>Anvendes primært ved manuel rengøring af røreakslen.</li> </ul>
Valg af forarbejdnings-zone	<p>Vælg forarbejdningszone, før du vælger et program:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FULL – forarbejder hele bægerets indhold</li> <li>TOP – forarbejder den øverste halvdel af bægeret</li> <li>BOTTOM – forarbejder den nederste del af bægeret</li> </ul>



## Programmer

Vælg det program, der passer bedst til din opskrift eller det ønskede resultat.

Program	Beskrivelse
Ice Cream	Til traditionelle, fyldige isopskrifter, både mælkeholdige og plantebaserede alternativer.
Lite Ice Cream	Til is med lavt sukker- eller fedtindhold samt keto- eller paleo-opskrifter.
Sorbet	Til frugtbaseerede opskrifter med højt vand- eller sukkerindhold.
Gelato	Til ægge- og cremebaseret is i italiensk stil.
Frozen Yoghurt	Til cremet frozen yoghurt fremstillet af fuldfed yoghurt med tilsat sukker.
	Brug ikke fedtfri yoghurt eller yoghurt uden tilsat sukker.
Coffeiccino	Til frosne kaffedrikke med kaffe, sukker og mælk eller fløde.
Frozen Drink	Til glatte og fyldige frosne drikke med langsommere smeltning.
Slushie	Til slush ice-lignende drikke fremstillet af vand, sirup eller pulverblandinger.
Milkshake	Til tykke milkshakes fremstillet af is, mælk og evt. mix-ins.
Smoothie Bowl	Til skefaste smoothie bowls fremstillet af frugt og væske.
+MIX-IN	Anvendes til at blande faste ingredienser såsom chokolade, nødder, kiks, morgenmad-sprodukter eller frugt i efter første forarbejdning.
RE-SPIN	Anvendes til at forbedre konsistensen, hvis resultatet er smuldrende eller pulveragtigt, især hvis basen er meget kold (under -22 °C).
	Bemærk: Brug ikke RE-SPIN før +MIX-IN-programmet.
CLEAN	Aktiverer rengøringsfunktionen, når TOP, BOTTOM eller FULL er valgt.
	Fyld bægere højst halvt op med vand før start, ellers kan vandet løbe over.

## Nedfrysning – gode råd

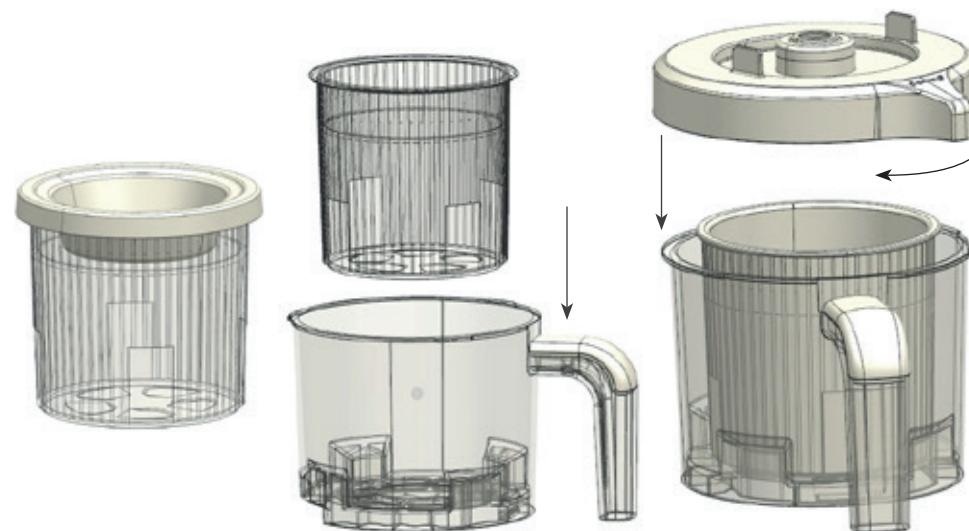
Følg nedenstående retningslinjer nøje for at opnå det bedste resultat.

- Indstil fryseren til mellem -22 °C og -28 °C. Bægere er konstrueret til at forarbejde baser inden for dette temperaturområde.
- Placér altid bægere på en plan overflade i fryseren. Det må ikke fryses i skrå position.
- Opretstående fryser anbefales. Kummefryser anbefales ikke, da de ofte opnår meget lave temperaturer.
- Frys den forberedte base i mindst 24 timer. Selvom den kan virke frossen tidligere, skal den have opnået en ensartet lav temperatur før forarbejdning.
- For nemheds skyld kan du forberede og nedfryse flere bægere på forhånd, så de er klar til brug efter behov.

## Sådan bruges apparatet

Følg nedenstående trin for sikker og korrekt betjening.

1. Tilsæt ingredienser i bægere. Overskrid ikke MAX FILL-markeringen.
2. Hvis opskriften kræver nedfrysning, sættes låget på bægere, og det fryses i mindst 24 timer på en plan overflade.
3. Placér apparatet på en ren, tør og plan overflade, og tilslut det til en stikkontakt.  
**Bemærk:** Apparatet skal være tændt, før den ydre skål monteres. Hvis skålen monteres først, kan apparatet ikke starte.
4. Fjern låget fra bægere, og placér bægere i den ydre skål.  
**Vigtigt:** Forarbejd ikke bægere, der har været frosset i skrå position, eller som er blevet ujævnt udtaget og derefter genfrosset. Hvis overfladen er ujævn, skal indholdet tø let op, omrøres grundigt og derefter fryses igen på en plan overflade.



5. Indsæt kniven i den runde åbning i låget til den ydre skål. Kniven fastgøres automatisk til låget.
6. Placér låget på den ydre skål, så markeringerne flugter. Drej låget med uret, indtil det låses fast.
7. Placér den ydre skål på motorenheden med håndtaget centreret under betjeningspanelet. Skub skålen ind mod apparatet, indtil et klik bekræfter korrekt montering.
8. Tryk på POWER for at tænde apparatet. Hvis apparatet er korrekt samlet, lyser indikatorerne TOP, FULL eller BOTTOM.
9. Vælg TOP, FULL eller BOTTOM, og brug drejeknappen til at vælge det ønskede program.
10. Programmet stopper automatisk, når det er færdigt, og ENJOY-indikatoren lyser.
11. Tryk og hold udløserknappen på siden af motorenheden nede. Tag fat i håndtaget, og træk skålen lige ud for at fjerne den.
12. Drej låget mod uret for at afmontere det.

## Mix-ins og RE-SPIN

Tilsætning af mix-ins

- Brug en ske til at lave et ca. 4 cm bredt hul, der går ned til bunden af den forarbejdede del.
- Tilsæt de hakkede mix-ins i hullet.
- Montér skålen igen, og køр programmet på samme zone med +MIX-IN.

## RE-SPIN

- Brug RE-SPIN, hvis konsistensen er smuldrende eller pulveragtig.
- RE-SPIN er ofte nødvendig ved meget kolde baser.
- Hvis resultatet er glat og kan formes med en ske, er yderligere forarbejdning ikke nødvendig.

## Efter brug og opbevaring

- Tag bægeret ud af den ydre skål, og server straks.
- Hvis desserten ikke spises med det samme, glattes overfladen, inden den sættes tilbage i fryseren.

## Efter genfrysning:

- Hvis produktet er hårdt, kan det forarbejdes igen med det oprindelige program.
- Hvis det er blødt, er det klar til servering.

## Ved rester af drikke:

- Tilsæt 120 ml væske til Frozen Drink
- Tilsæt 180 ml væske til Slushie eller Coffeiccino

## Rengøring og vedligeholdelse

Sluk altid apparatet, og træk stikket ud af stikkontakten før rengøring.

Komponent / område	Anvisning
Kniv og låg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyl låget til den ydre skål for at fjerne eventuelle rester omkring kniven.</li> <li>• Afmonter kniven ved at trykke på knivens låsemekanisme.</li> <li>• Håndtér kniven med forsigtighed. Den er skarp.</li> </ul>
Manuel opvask	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vask bæger, låg, ydre skål og kniv i varmt sæbevand.</li> <li>• Brug et opvaskeredskab med håndtag ved rengøring af kniven.</li> <li>• Skyl grundigt, og lad alle dele lufttørre helt.</li> </ul>
Opvaskemaskine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bæger, låg, ydre skål og kniv tåler opvaskemaskine på øverste hylde.</li> <li>• Sørg for, at alle dele er adskilt, før de placeres i opvaskemaskinen.</li> </ul>
Pakning i låg til ydre skål	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern den mørkegrå tætningsring fra undersiden af låget til den ydre skål.</li> <li>• Vask låget og tætningsringen i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.</li> <li>• Montér tætningsringen igen, når delene er rene og tørre.</li> </ul>
Motorenhed	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Træk stikket ud før rengøring.</li> <li>• Aftør motorenheden med en ren, fugtig klud.</li> <li>• Brug ikke skureklude, slibende rengøringsmidler eller børster.</li> <li>• Motorenheden må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.</li> </ul>
Røreaksel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når apparatet er tændt, trykkes let på UP/DOWN for at sænke røreakslen.</li> <li>• Akslen sænkes og stopper automatisk efter ca. 15 sekunder.</li> <li>• Aftør akslen med en fugtig klud før brug.</li> </ul>

## Fejlfinding og fejlkoder

Hvis apparatet ikke fungerer som forventet, bør du gennemgå nedenstående oplysninger, før du kontakter service.

Fejlkode	Årsag	Løsning
E	Sikkerhedskontakten i bægerlåget blev uventet aktiveret under drift.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vent, til knivakslen nulstiller auto-matisk.</li> <li>• Fjern bægeret.</li> <li>• Montér kniven igen, og kontrollér, at bæger og låg er korrekt installeret.</li> <li>• INSTALL-indikatoren blinker, indtil apparatet er korrekt samlet.</li> </ul>
P	Røremotoren er blokeret, roterer for langsomt, eller der er opstået fejl i Hall-sensoren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluk apparatet, og afbryd strømmen.</li> <li>• Lad apparatet køle af.</li> <li>• Kontrollér for blokeringer, før apparatet startes igen.</li> </ul>

## Forarbejdningsguide

Brug nedenstående tabel som en hurtig reference ved klargøring og forarbejdning af ingredienser.

Ingrediens	Maksimal mængde	Program	Forberedelse
Æggeblommer	5 stk.	Gelato	Frys i 24 timer efter sammenblanding
Gylden sirup	1 spsk.	Gelato	Bland med de øvrige ingredienser før nedfrysning
Sukker	65 g	Gelato	Opløses før nedfrysning
Piskefløde	300 ml	Gelato	Bland med de øvrige ingredienser før nedfrysning
Sødmælk	110 ml	Gelato	Bland med de øvrige ingredienser før nedfrysning
Vaniljestang	1 stk.	Gelato	Skrab kornene ud og bland før nedfrysning

## Miljøvenlig bortskaffelse

Du kan være med til at beskytte miljøet.

Overhold venligst lokale regler, og bortskaf ikke dette apparat sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Aflever udtjente elektriske apparater på et godkendt indsamlings- eller genbrugssted.

Dette produkt er omfattet af reglerne i direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE-direktivet).



## Opskrifter

Følgende opskrifter er udviklet specifikt til brug med dette apparat.

Følg altid anvisningerne for nedfrysning og forarbejdning nøje for at opnå det bedste resultat.

### Vaniljeis med chokoladestykker

#### Ingredienser

- 3 mellemstore æggeblommer
- 19 g flødeost, blødgjort
- 50 g sukker
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 ml piskefløde
- 180 ml sødmælk
- 65 g mini-chokoladestykker (mix-in)

#### Forberedelse

1. Opvarm flødeosten i en mikrobølgeegnet skål i ca. 10 sekunder, til den er blød.
2. Tilsæt sukker og vaniljeekstrakt, og pisk eller rør med en dejskraber, til blandingen er glat og cremet.
3. Tilsæt gradvist piskefløde, æggeblommer og sødmælk under omrøring, indtil massen er ensartet, og sukkeret er opløst.
4. Hæld blandingen i bægeret, sæt låget på, og frys ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i mindst 24 timer.

#### Forarbejdning

1. Tag bægeret ud af fryseren, og fjern låget.
2. Vælg FULL, og vælg derefter programmet Ice Cream. Forarbejdningstiden er ca. 140 sekunder.
3. Lav et ca. 4 cm bredt hul ned til bunden med en ske.
4. Tilsæt chokoladestykkerne, og kør programmet igen med +MIX-IN.
5. Server straks.

### Laktosefri / plantebaseret Lite chokoladeis

#### Ingredienser

- 320 ml havrefløde
- 150 ml havremælk
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 2 spsk. kakaopulver
- 3 udstenede dadler
- $3\frac{1}{2}$  spsk. agavesirup

#### Forberedelse

1. Kom alle ingredienser i en blender.
2. Blend ved høj hastighed, indtil massen er helt glat.
3. Hæld blandingen i bægeret, sæt låget på, og frys ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i mindst 24 timer.

#### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Vælg FULL, og vælg derefter Lite Ice Cream. Forarbejdningstiden er ca. 185 sekunder.
3. Server straks. Ønskes en finere konsistens, kan RE-SPIN anvendes.

### Ananassorbet

#### Ingredienser

- 70 g ananas fra dåse (stykker eller ringe)
- Ananassaft fra dåsen (efter behov)

#### Forberedelse

1. Fyld bægeret med ananas op til MAX FILL-markeringen.
2. Hæld ananassaft over, så frugten er dækket.
3. Sæt låget på, og frys ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i mindst 24 timer.

#### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Vælg FULL, og vælg derefter Sorbet. Forarbejdningstiden er ca. 185 sekunder.
3. Server straks.

## Vanilje-gelato

### Ingredienser

- 5 store æggeblommer
- 1 spsk. gylden sirup
- 65 g sukker
- 300 ml piskefløde
- 110 ml sødmælk
- 1 vaniljestang (kornene skrabet ud) eller 1 tsk. vaniljepasta

### Forberedelse

1. Pisk æggeblommer, sirup og sukker sammen i en gryde, til sukkeret er opløst.
2. Tilsæt fløde, mælk og vanilje, og rør sammen.
3. Opvarm forsigtigt under konstant omrøring, indtil temperaturen når 74–79 °C.
4. Si blandingen ned i bægeret.
5. Afkøl i isbad, sæt låget på, og frys ved –20 °C i mindst 24 timer.

### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Vælg FULL, og vælg derefter Gelato. Forarbejdningstiden er ca. 110 sekunder.
3. Tilsæt evt. mix-ins, eller server straks.

## Vanilje-frozen yoghurt

### Ingredienser

- 100 ml naturel yoghurt (fuldfed)
- 150 ml piskefløde
- 150 ml sødmælk
- 75 g sukker
- 1 tsk. vaniljeekstrakt

### Forberedelse

1. Pisk alle ingredienser sammen, indtil massen er glat, og sukkeret er opløst.
2. Hæld blandingen i bægeret op til MAX FILL-markeringen.
3. Sæt låget på, og frys i 24 timer.

### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Vælg FULL, og vælg derefter Frozen Yoghurt. Forarbejdningstiden er ca. 270 sekunder.
3. Anret i en skål, og server straks.

## Coffeiccino

### Ingredienser

Til nedfrysning	Ved forarbejdning
• 40 g sukker	• Ekstra kaffe (efter behov)
• 225 ml varm, brygget sort kaffe	
• 60 ml kaffefløde	
• 60 ml sødmælk	

### Forberedelse

1. Kom sukker i det tomme bæger. Tilsæt altid sukker først for bedste resultat.
2. Hæld den varme kaffe i, og rør, til sukkeret er helt opløst.
3. Tilsæt fløde og mælk, og rør sammen.
4. Sæt låget på, og frys ved –20 °C i mindst 24 timer.

### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Tilsæt ekstra kaffe efter behov.
3. Vælg FULL, og vælg derefter Coffeiccino. Forarbejdningstiden er ca. 165 sekunder.
4. Server straks.

## Frozen Espresso Martini

### Ingredienser

Til nedfrysning	Ved forarbejdning
• 130 ml stærk espresso	• 100 ml vodka
• 45 g sukker	• 35 ml kaffelikør (fx Kahlúa)
• 165 ml varmt vand (60–70 °C)	

### Forberedelse

1. Bland espresso, sukker og varmt vand i bægeret.
2. Rør, til sukkeret er opløst.
3. Sæt låget på, og frys ved –20 °C i mindst 24 timer.

### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Tilsæt vodka og kaffelikør.
3. Vælg FULL, og vælg derefter Frozen Drink. Forarbejdningstiden er ca. 270 sekunder.
4. Hæld i glas, og server straks.

## Mango- og lime-slushie

### Ingredienser

Til nedfrysning	Ved forarbejdning
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 g sukker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vand, juice eller alkohol (op til MAX FILL-markeringen)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 165 g frisk mango i stykker</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 ml varmt vand (60–70 °C)</li> </ul>	

### Forberedelse

1. Mos sukker og mango let sammen i bægeret.
2. Tilsæt varmt vand og limesaft, og rør, til sukkeret er opløst.
3. Sæt låget på, og frys ved –20 °C i mindst 24 timer.

### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Tilsæt væske op til MAX FILL-markeringen.
3. Vælg FULL, og vælg derefter Slushie. Forarbejdningstiden er ca. 270 sekunder.
4. Server straks.

## Tyk chokolademilkshake

### Ingredienser

- 330 g chokoladeis
- 140 ml sødmælk

### Tilberedning og forarbejdning

1. Kom ingredienserne i bægeret i den angivne rækkefølge. Tilsæt eventuelle mix-ins på dette tidspunkt.
2. Vælg FULL, og vælg derefter Milkshake. Forarbejdningstiden er ca. 125 sekunder.
3. Server straks.

## Kokos-mango smoothie bowl

### Ingredienser

- Kokosmælk (fra en dåse på ca. 400 ml)
- Frisk eller frossen mango i 2–3 cm stykker

### Forberedelse

1. Ryst eller rør kokosmælken sammen.
2. Fyld bægeret med mango op til MAX FILL-markeringen.
3. Hæld kokosmælk over, så frugten dækkes.
4. Sæt låget på, og frys ved –20 °C i mindst 24 timer.

### Forarbejdning

1. Fjern låget.
2. Vælg FULL, og vælg derefter Smoothie Bowl. Forarbejdningstiden er ca. 170 sekunder.
3. Anret i en skål, og server straks.

## Glacier – Glacier – ice cream and more – Bruksanvisning

Läs denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida bruk.

### Tekniska specifikationer

Produkt	Glacier – ice cream and more - Glassmaskin
Artikelnummer	30-ICM95
Modell	LW-1001G1
Märkeffekt	800 W
Märkspänning	220–240 V~ 50/60 Hz
Färg	Svart
Sladdlängd	1,5 m
Produktmått (L × B × H)	36 × 16 × 41 cm
Nettovikt	6,1 kg
Energiförbrukning i avstängt läge	< 0,5 W
Maximal kontinuerlig drifttid	30 minuter
Användningsområde	Endast för inomhusbruk i hushåll
Överensstämmelse	Denna apparat uppfyller EU-direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EC

### Säkerhetsanvisningar

Läs och följ alla instruktioner och varningar noggrant innan du använder apparaten. Underlåtenhet att följa dessa kan leda till personskada, elektrisk stöt, brand eller skador på apparaten.

Apparaten innehåller elektriska komponenter och rörliga delar som kan innebära risk vid felaktig användning.

#### Allmän säkerhet

- Apparaten är endast avsedd för inomhusbruk i hushåll. Använd den inte utomhus.
- Placera alltid apparaten på en torr, stabil och plan yta.
- Använd inte apparaten om sladden eller stickkontakten är skadad, om apparaten inte fungerar korrekt eller om den har tappats eller skadats på något sätt.
- Apparaten innehåller inga delar som kan repareras av användaren. Kontakta tillverkaren eller en auktoriserad serviceverkstad vid fel.
- Sladden kan inte bytas ut. Om den är skadad måste apparaten repareras eller bytas ut.
- Använd inte förlängningssladd tillsammans med apparaten.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.

### Elektrisk säkerhet

- För att undvika risk för elektrisk stöt får apparaten, motorenheten eller sladden inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller bänkskiva och undvik kontakt med heta ytor.
- Dra alltid ut stickkontakten när apparaten inte används samt före montering, demontering och rengöring.
- Dra alltid i stickkontakten – aldrig i sladden.

### Hantering och användning

- Diska alla delar som kommer i kontakt med livsmedel före första användning enligt rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.
- Kontrollera kniven före varje användning. Använd inte apparaten om kniven är böjd eller skadad.
- Hantera kniven försiktigt. Den är vass och kan orsaka skador.
- Håll händer, hår, kläder och redskap borta från rörliga delar under drift.
- Placera aldrig kniven direkt på motorenheten utan att den först är korrekt fäst i locket och locket är ordentligt monterat på skålen.
- Använd inte apparaten utan att alla lock sitter korrekt på plats. Försök inte att kringgå säkerhetsspärren.
- Kontrollera att alla redskap är borttagna från behållaren före start.
- Fyll inte behållaren över MAX FILL-markeringen.
- Kör inte apparaten med tom behållare.

### Heta och frysta ingredienser

- Bearbeta inte heta vätskor. Heta vätskor kan orsaka tryckuppbyggnad och ångbildning, vilket kan leda till brännskador.
- Var försiktig när du håller varma vätskor i behållaren.
- Bearbeta inte torra ingredienser utan att tillsätta vätska. Apparaten är inte avsedd för torrmixning eller malning.
- Bearbeta inte massiva isblock, lösa isbitar eller hårt frysta ingredienser.
- Frys inte behållare i lutande position. Frys alltid på en plan yta.

### Barn och personer med nedsatt förmåga

- Apparaten får inte användas av barn.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och står under uppsikt.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, om de inte har fått instruktioner och står under tillsyn.

### Tillbehör

- Använd endast tillbehör och delar som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Användning av icke godkända tillbehör kan orsaka personskada eller skador på apparaten.

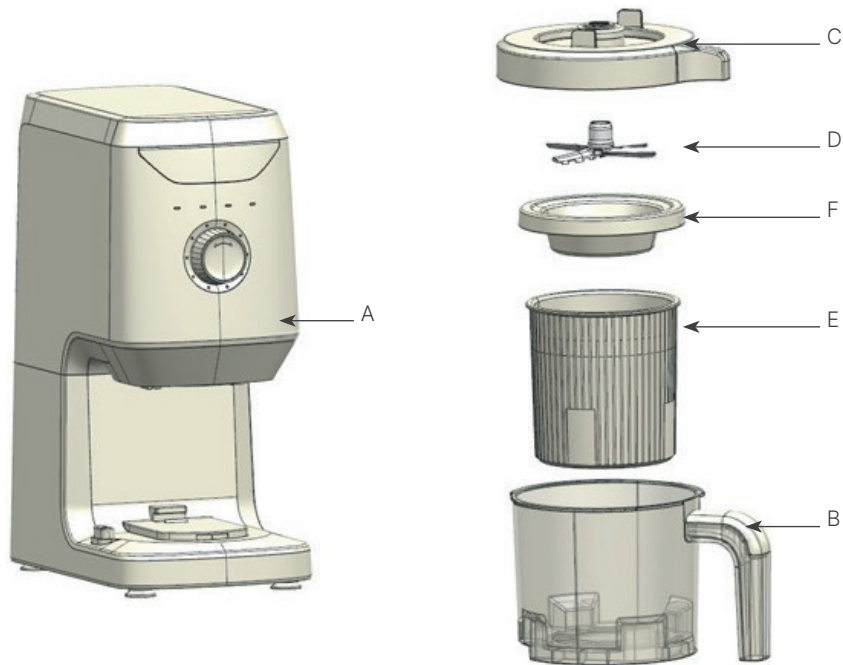
## Delar och komponenter

Kontrollera före användning att alla delar finns med och är oskadade.

### Medföljande delar

A. Motorenhet	B. Yttre skål
C. Lock till yttre skål	D. Kniv (blad)
E. Bägare	F. Lock till bägare

**Obs:** Om någon del saknas eller är skadad får apparaten inte användas. Kontakta tillverkaren eller en auktoriserad serviceverkstad.



## Kontrollpanel och funktioner

Kontrollpanelen gör det möjligt att välja bearbetningslägen och program för olika typer av frysta desserter och drycker.

POWER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Håll POWER-knappen intryckt i 3 sekunder för att slå på eller stänga av apparaten.</li> <li>Tryck kort på POWER-knappen för att starta eller stoppa valt program.</li> </ul>
INSTALL-indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>INSTALL-lampan blinkar om apparaten inte är korrekt monterad.</li> <li>Om lampan blinkar, kontrollera att den yttre skålen och locket är korrekt installerade före användning.</li> </ul>
Nedräkningstimer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visar återstående bearbetningstid under drift.</li> </ul>
ENJOY-indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tänds när valt program är avslutat och bearbetningen är klar.</li> </ul>
UP / DOWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Styr höjning och sänkning av blandaraxeln.</li> <li>Används främst vid manuell rengöring av blandaraxeln.</li> </ul>
Val av bearbetningszon	<p>Välj bearbetningszon innan du väljer program:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FULL – bearbetar hela bägaren</li> <li>TOP – bearbetar den övre halvan</li> <li>BOTTOM – bearbetar den nedre delen</li> </ul>



## Program

Välj det program som bäst passar receptet eller önskat resultat.

Program	Beskrivning
Ice Cream	För traditionella, krämiga glassrecept, både mejeribaserade och mejerifria alternativ.
Lite Ice Cream	För glass med låg socker- eller fetthalt samt keto- eller paleo-recept.
Sorbet	För fruktbaserade recept med hög vatten- eller sockerhalt.
Gelato	För ägg- och gräddbaserad glass i italiensk stil.
Frozen Yoghurt	För krämig frozen yoghurt gjord på fullfet yoghurt med tillsatt socker.
	Använd inte fettfri yoghurt eller yoghurt utan tillsatt socker.
Coffeiccino	För frysta kaffedrycker med kaffe, socker och mjölk eller grädde.
Frozen Drink	För släta och fylliga frysta drycker med långsammare smältning.
Slushie	För slushliknande drycker gjorda av vatten, sirap eller pulverblandningar.
Milkshake	För tjocka milkshakes gjorda av glass, mjölk och eventuella mix-ins.
Smoothie Bowl	För skedbara smoothie bowls gjorda av frukt och vätska.
+MIX-IN	Används för att blanda i fasta ingredienser såsom choklad, nötter, kex, flingor eller frukt efter första bearbetningen.
RE-SPIN	Används för att förbättra konsistensen om resultatet är smuligt eller pulveraktigt, särskilt om basen är mycket kall (under $-22^{\circ}\text{C}$ ).
	Obs: Använd inte RE-SPIN före +MIX-IN-programmet.
CLEAN	Aktiverar rengöringsfunktionen när TOP, BOTTOM eller FULL är valt.
	Fyll bägaren högst till hälften med vatten före start, annars kan vattnet rinna över.

## Infrysning – viktiga riktlinjer

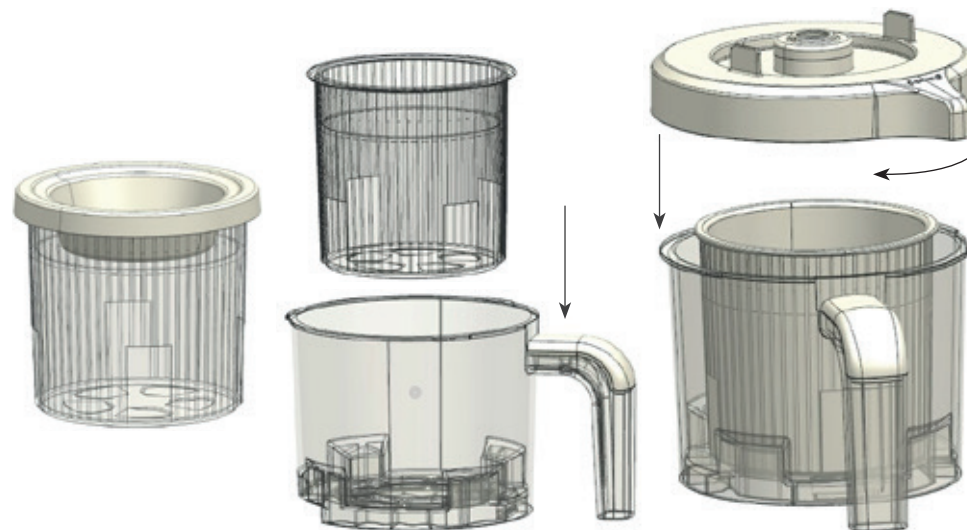
Följ nedanstående riktlinjer noggrant för bästa resultat.

- Ställ in frysen på mellan  $-22^{\circ}\text{C}$  och  $-28^{\circ}\text{C}$ . Bägaren är konstruerad för att bearbeta baser inom detta temperaturintervall.
- Placera alltid bägaren på en plan yta i frysen. Frys den inte i lutande position.
- Upprätta frysar rekommenderas. Fryskistor rekommenderas inte, eftersom de ofta uppnår mycket låga temperaturer.
- Frys den förberedda basen i minst 24 timmar. Även om den kan verka fryst tidigare måste den ha uppnått en jämnt låg temperatur innan bearbetning.
- För bekvämlighet kan flera bägare förberedas och frysas i förväg så att de är redo vid behov.

## Så här använder du apparaten

Följ stegen nedan för säker och korrekt användning.

1. Tillsätt ingredienser i bägaren. Överskrid inte MAX FILL-markeringen.
2. Om receptet kräver infrysning, sätt på locket och frys i minst 24 timmar på en plan yta.
3. Placera apparaten på en ren, torr och plan yta och anslut den till ett eluttag.  
Obs: Apparaten måste vara påslagen innan den yttre skålen monteras. Om skålen monteras först startar inte apparaten.
4. Ta bort locket från bägaren och placera bägaren i den yttre skålen.  
Viktigt: Bearbeta inte bägare som har frysts i lutande position eller som har skrapats ojämnt och därefter frysts om. Om ytan är ojämn, låt innehållet mjukna något, rör om ordentligt och frys därefter igen på en plan yta.



5. Sätt in kniven i den runda öppningen i locket till den yttre skålen. Kniven fästs automatiskt i locket.
6. Placera locket på den yttre skålen så att markeringarna linjerar. Vrid locket medurs tills det låses på plats.
7. Placera den yttre skålen på motorenheten med handtaget centrerat under kontrollpanelen. Tryck skålen mot apparaten tills ett klickljud bekräftar korrekt montering.
8. Tryck på POWER för att slå på apparaten. Om allt är korrekt monterat tänds indikatorerna TOP, FULL eller BOTTOM.
9. Välj TOP, FULL eller BOTTOM och använd vredet för att välja önskat program.
10. Programmet stannar automatiskt när det är klart och ENJOY-indikatorn tänds.
11. Håll frigöringsknappen på sidan av motorenheten intryckt. Greppa handtaget och dra skålen rakt ut för att ta bort den.
12. Vrid locket moturs för att ta bort det.

## Mix-ins och RE-SPIN

Tillsätta mix-ins

- Använd en sked för att göra ett cirka 4 cm brett hål ner till botten av den bearbetade delen.
- Tillsätt de hackade mix-ins-ingredienterna i hålet.
- Montera skålen igen och kör programmet på samma zon med +MIX-IN.

## RE-SPIN

- Använd RE-SPIN om konsistensen är smulig eller pulveraktig.
- RE-SPIN behövs ofta om basen är mycket kall.
- Om resultatet är slätt och formbart med sked behövs ingen ytterligare bearbetning.

## Efter användning och förvaring

- Ta ut bägaren ur den yttre skålen och servera direkt.
- Om desserten inte konsumeras direkt, jämna till ytan innan den fryses in igen.

## Efter omfrysning:

- Om produkten är hård kan den bearbetas igen med det ursprungliga programmet.
- Om den är mjuk är den klar att servera.

## För dryckesrester:

- Tillsätt 120 ml vätska för Frozen Drink
- Tillsätt 180 ml vätska för Slushie eller Coffeiccino

## Rengöring och underhåll

Stäng alltid av apparaten och dra ur stickkontakten före rengöring.

Komponent / område	Anvisning
Kniv och lock	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skölj locket till den yttre skålen för att avlägsna eventuella rester runt kniven.</li> <li>• Ta bort kniven genom att trycka på knivens spärr.</li> <li>• Hantera kniven försiktigt. Den är vass.</li> </ul>
Handdisk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diska bägare, lock, yttre skål och kniv i varmt vatten med diskmedel.</li> <li>• Använd ett diskredskap med handtag vid rengöring av kniven.</li> <li>• Skölj noggrant och låt alla delar lufttorka helt.</li> </ul>
Diskmaskin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bägare, lock, yttre skål och kniv tål diskmaskin på övre hyllan.</li> <li>• Se till att alla delar är separerade innan de placeras i diskmaskinen.</li> </ul>
Tätning i lock till yttre skål	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort den mörkgrå tätningssringen från undersidan av locket.</li> <li>• Diska locket och tätningssringen för hand eller i diskmaskin.</li> <li>• Sätt tillbaka tätningssringen när delarna är rena och torra.</li> </ul>
Motorenhet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dra ur stickkontakten före rengöring.</li> <li>• Torka av motorenheten med en ren, fuktig trasa.</li> <li>• Använd inte slipande trasor, svampar eller borstar.</li> <li>• Sänk inte ner motorenheten i vatten eller annan vätska.</li> </ul>
Blandaraxel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När apparaten är påslagen, tryck lätt på UP/DOWN för att sänka blandaraxeln.</li> <li>• Axeln sänks och stannar automatiskt efter cirka 15 sekunder.</li> <li>• Torka av axeln med en fuktig trasa före användning.</li> </ul>

## Felsökning och felkoder

Om apparaten inte fungerar som förväntat, se informationen nedan innan du kontaktar service.

Felkod	Orsak	Åtgärd
E	Säkerhetsbrytaren i bägarens lock aktiverades oväntat under drift.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vänta tills knivaxeln återställs automatiskt.</li> <li>• Ta bort bägaren.</li> <li>• Montera kniven igen och säkerställ att bägare och lock är korrekt installerade.</li> <li>• INSTALL-indikatorn blinkar tills monteringen är korrekt slutförd.</li> </ul>
P	Rörmotorn är blockerad, roterar för långsamt eller så har ett fel uppstått i Hall-sensorn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng av apparaten och koppla bort den från strömförsörjningen.</li> <li>• Låt apparaten svalna.</li> <li>• Kontrollera om något blockerar innan du startar den igen.</li> </ul>

## Bearbetningsguide

Använd tabellen nedan som en snabb referens vid förberedelse och bearbetning av ingredienser.

Ingrediens	Maximal mängd	Program	Förberedelse
Äggulor	5 st	Gelato	Frys i 24 timmar efter blandning
Ljus sirap	1 msk	Gelato	Blanda med övriga ingredienser före infrysning
Strösocker	65 g	Gelato	Lös upp före infrysning
Vispgrädde	300 ml	Gelato	Blanda med övriga ingredienser före infrysning
Standardmjölk	110 ml	Gelato	Blanda med övriga ingredienser före infrysning
Vaniljstång	1 st	Gelato	Skrapa ur fröna och blanda före infrysning

## Miljövänlig avfallshantering

Du kan bidra till att skydda miljön.

Följ lokala bestämmelser och kassera inte denna apparat tillsammans med vanligt hushållsavfall.

Lämna uttjänta elektriska apparater till en godkänd samlings- eller återvinningsstation.

Denna produkt omfattas av kraven i direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE-direktivet).



## Recept

Följande recept är särskilt framtagna för användning med denna apparat.

Följ alltid anvisningarna för infrysning och bearbetning noggrant för bästa resultat.

### Vaniljglass med chokladbitar

#### Ingredienser

- 3 medelstora äggulor
- 19 g färskost, mjukgjord
- 50 g strösocker
- 1 tesked vaniljextrakt
- 140 ml vispgrädde
- 180 ml standardmjölk
- 65 g mini-chokladbitar (mix-in)

#### Förberedelse

1. Värm färskosten i en mikrovågssäker skål i cirka 10 sekunder tills den är mjuk.
2. Tillsätt strösocker och vaniljextrakt. Vispa eller rör med slickepott tills blandningen är slät och krämig.
3. Tillsätt gradvis vispgrädde, äggulor och mjölk under omrörning tills allt är väl blandat och sockret har lösts upp.
4. Häll blandningen i bägaren, sätt på locket och frys vid  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timmar.

#### Bearbetning

1. Ta ut bägaren ur frysen och ta bort locket.
2. Välj FULL och därefter programmet Ice Cream. Bearbetningstiden är cirka 140 sekunder.
3. Gör ett cirka 4 cm brett hål ner till botten med en sked.
4. Tillsätt chokladbitarna och kör programmet igen med +MIX-IN.
5. Servera omedelbart.

### Mjölkfri Lite chokladglass

#### Ingredienser

- 320 ml havregrädde
- 150 ml havremjök
- 1 tesked vaniljextrakt
- 2 matskedar kakao
- 3 urkärnade dadlar
- $3\frac{1}{2}$  matskedar agavesirap

#### Förberedelse

1. Lägg alla ingredienser i en mixer.
2. Mixa på hög hastighet tills blandningen är helt slät.
3. Häll blandningen i bägaren, sätt på locket och frys vid  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timmar.

#### Bearbetning

1. Ta bort locket.
2. Välj FULL och därefter Lite Ice Cream. Bearbetningstiden är cirka 185 sekunder.
3. Servera direkt. Om en finare konsistens önskas kan RE-SPIN användas.

### Ananassorbet

#### Ingredienser

- 470 g konserverad ananas i bitar eller ringar
- Ananasjuice från burken (vid behov)

#### Förberedelse

1. Fyll bägaren med ananas upp till MAX FILL-markeringen.
2. Häll över tillräckligt med juice för att täcka frukten helt.
3. Sätt på locket och frys vid  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timmar.

#### Bearbetning

1. Ta bort locket.
2. Välj FULL och därefter Sorbet. Bearbetningstiden är cirka 185 sekunder.
3. Servera omedelbart.

## Vaniljgelato

### Ingredienser

- 5 stora äggulor
- 1 matsked ljus sirap
- 65 g strösocker
- 300 ml vispgrädde
- 110 ml standardmjölk
- 1 vaniljstång, delad på längden och urkärnad eller 1 tesked vaniljpasta

### Förberedelse

1. Vispa äggulor, sirap och socker i en kastrull tills sockret har lösts upp.
2. Tillsätt grädde, mjölk och vanilj och rör om.
3. Värm försiktigt under konstant omrörning tills blandningen når 74–79 °C.
4. Sila ner blandningen i bågaren.
5. Kyl i isbad, sätt på locket och frys vid –20 °C i minst 24 timmar.

### Bearbetning

1. Ta bort locket.
2. Välj FULL och därefter Gelato. Bearbetningstiden är cirka 110 sekunder.
3. Tillsätt eventuella mix-ins eller servera direkt.

## Vanilj Frozen Yoghurt

### Ingredienser

- 100 ml naturell yoghurt (fullfet)
- 150 ml vispgrädde
- 150 ml standardmjölk
- 75 g strösocker
- 1 tesked vaniljextrakt

### Förberedelse

1. Blanda alla ingredienser i en skål och vispa tills blandningen är slät och sockret har lösts upp.
2. Häll blandningen i bågaren upp till MAX FILL-markeringen.
3. Sätt på locket och frys i 24 timmar.

### Bearbetning

1. Ta bort locket.
2. Välj FULL och därefter Frozen Yoghurt. Bearbetningstiden är cirka 270 sekunder.
3. Lägg upp i skål och servera omedelbart.

## Coffeiccino

### Ingredienser

För infrysning	Vid bearbetning
• 40 g strösocker	• Extra kaffe (vid behov)
• 225 ml varmt bryggt svart kaffe	
• 60 ml kaffegädde	
• 60 ml standardmjölk	

### Förberedelse

1. Tillsätt sockret i den tomma bågaren. För bästa resultat ska sockret alltid tillsättas först.
2. Häll i det varma kaffet och rör tills sockret är helt upplöst.
3. Tillsätt grädde och mjölk och rör om.
4. Sätt på locket och frys vid –20 °C i minst 24 timmar.

### Bearbetning

1. Ta bort locket.
2. Tillsätt extra kaffe vid behov.
3. Välj FULL och därefter Coffeiccino. Bearbetningstiden är cirka 165 sekunder.
4. Servera direkt.

## Frozen Espresso Martini

### Ingredienser

För infrysning	Vid bearbetning
• 130 ml stark espresso	• 100 ml vodka
• 45 g strösocker	• 35 ml kaffelikör (t.ex. Kahlúa)
• 165 ml varmt vatten (60–70 °C)	

### Förberedelse

1. Tillsätt espresso, socker och varmt vatten i bågaren.
2. Rör tills sockret är helt upplöst.
3. Sätt på locket och frys vid –20 °C i minst 24 timmar.

### Bearbetning

1. Ta bort locket.
2. Tillsätt vodka och kaffelikör.
3. Välj FULL och därefter Frozen Drink. Bearbetningstiden är cirka 270 sekunder.
4. Häll upp i glas och servera direkt.

## Mango- och lime-slushie

### Ingredienser

För infrysning	Vid bearbetning
<ul style="list-style-type: none"> <li>40 g strösocker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vatten, juice eller alkohol (upp till MAX FILL-markeringen)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>165 g färsk mango i bitar</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>140 ml varmt vatten (60–70 °C)</li> </ul>	

### Förberedelse

- Lägg socker och mango i den tomma bägaren och mosa lätt med en gaffel.
- Tillsätt varmt vatten och limesaft och rör tills sockret har lösts upp.
- Sätt på locket och frys vid –20 °C i minst 24 timmar.

### Bearbetning

- Ta bort locket.
- Tillsätt vald vätska upp till MAX FILL-markeringen.
- Välj FULL och därefter Slushie. Bearbetningstiden är cirka 270 sekunder.
- Servera omedelbart.

## Tjock chokladmilkshake

### Ingredienser

- 330 g chokladglass
- 140 ml standardmjölk

### Tillagning och bearbetning

- Lägg ingredienserna i bägaren i angiven ordning. Tillsätt eventuella mix-ins i detta steg.
- Välj FULL och därefter Milkshake. Bearbetningstiden är cirka 125 sekunder.
- Servera direkt.

## Kokos- och mangosmoothie bowl

### Ingredienser

- Kokosmjölk (från en burk på ca 400 ml)
- Färsk eller fryst mango i 2–3 cm stora bitar

### Förberedelse

- Skaka eller rör om kokosmjölken så att den blir jämn.
- Fyll bägaren med mango upp till MAX FILL-markeringen.
- Häll över kokosmjölk tills frukten täcks.
- Sätt på locket och frys vid –20 °C i minst 24 timmar.

### Bearbetning

- Ta bort locket.
- Välj FULL och därefter Smoothie Bowl. Bearbetningstiden är cirka 170 sekunder.
- Lägg upp i skål och servera omedelbart.

## Glacier – ice cream and more – Bruksanvisning

Les denne bruksanvisningen nøye før bruk og ta vare på den for senere referanse.

### Tekniske spesifikasjoner

Produkt:	Glacier – ice cream and more – Iskremmaskin
Artikkelnummer:	30-ICM95
Modell:	LW-1001G1
Merkeeffekt:	800 W
Merkespenning:	220–240 V~ 50/60 Hz
Farge:	Svart
Ledningslengde:	1,5 m
Produktmåål (L × B × H):	36 × 16 × 41 cm
Nettovekt:	6,1 kg
Strømforbruk i av-modus:	< 0,5 W
Maksimal kontinuerlig driftstid:	30 minutter
Bruksområde:	Kun for innendørs bruk i husholdning
Samsvar:	Dette apparatet oppfyller EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EC.

### Sikkerhetsinstruksjoner

Les og følg alle instruksjoner og advarsler nøye før du bruker dette apparatet. Unnlattelse av å følge disse kan føre til personskade, elektrisk støt, brann eller skade på apparatet.

Dette apparatet inneholder elektriske komponenter og bevegelige deler som kan utgjøre en risiko ved feil bruk.

### Generell sikkerhet

- Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdning. Må ikke brukes utendørs.
- Plasser alltid apparatet på en tørr, stabil og plan overflate.
- Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet, dersom apparatet ikke fungerer som det skal, eller dersom det har blitt mistet eller skadet på annen måte.
- Dette apparatet inneholder ingen deler som kan repareres av brukeren. Dersom det er skadet, kontakt produsenten eller et autorisert servicesenter.
- Strømledningen kan ikke byttes ut. Dersom ledningen er skadet, må apparatet repareres eller erstattes.
- Ikke bruk skjøteledning sammen med dette apparatet.
- La aldri apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk.

### Elektrisk sikkerhet

- For å beskytte mot risiko for elektrisk støt må ikke apparatet, motorenheten eller strømledningen senkes ned i vann eller annen væske.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på bord eller benk, eller komme i kontakt med varme overflater.
- Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering, og før rengjøring.
- Trekk alltid i selve støpselet – aldri i ledningen.

### Håndtering og bruk

- Før første gangs bruk skal alle deler som kommer i kontakt med mat vaskes i henhold til rengjøringsinstruksjonene i denne bruksanvisningen.
- Kontroller kniven før hver bruk. Ikke bruk apparatet dersom kniven er bøyd eller skadet.
- Håndter kniven med forsiktighet. Kniven er skarp og kan forårsake skade ved feil håndtering.
- Hold hender, hår, klær og redskaper borte fra bevegelige deler under bruk.
- Plasser aldri kniven på motorenheten med mindre den er korrekt festet til lokket og lokket er riktig montert på bollen.
- Ikke bruk apparatet uten at alle lokk er forsvarlig festet. Forsøk ikke å omgå sikkerhetslåsen.
- Forsikre deg om at alle redskaper er fjernet fra beholderen før bruk.
- Ikke fyll beholderen over MAX FILL-linjen.
- Ikke bruk apparatet med tom beholder.

### Hete og frosne ingredienser

- Ikke bearbeid varme væsker. Varme væsker kan føre til trykkoppbygging og damputslipp, noe som kan forårsake brannskader.
- Vær forsiktig når du heller varme væsker i beholderen.
- Ikke bearbeid tørre ingredienser uten å tilsette væske. Dette apparatet er ikke beregnet for tørrblanding eller maling.
- Ikke bearbeid massive isblokker, løse isbiter eller harde, frosne ingredienser.
- Ikke frys beholdere i skrå posisjon. Frys alltid på en plan overflate.

### Barn og sårbare personer

- Dette apparatet må ikke brukes av barn.
- Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, med mindre de har fått nødvendig opplæring og står under tilsyn.

### Tilbehør

- Bruk kun tilbehør og deler som følger med apparatet eller er anbefalt av produsenten.
- Bruk av uautoriserte tilbehør kan føre til personskade eller skade på apparatet.

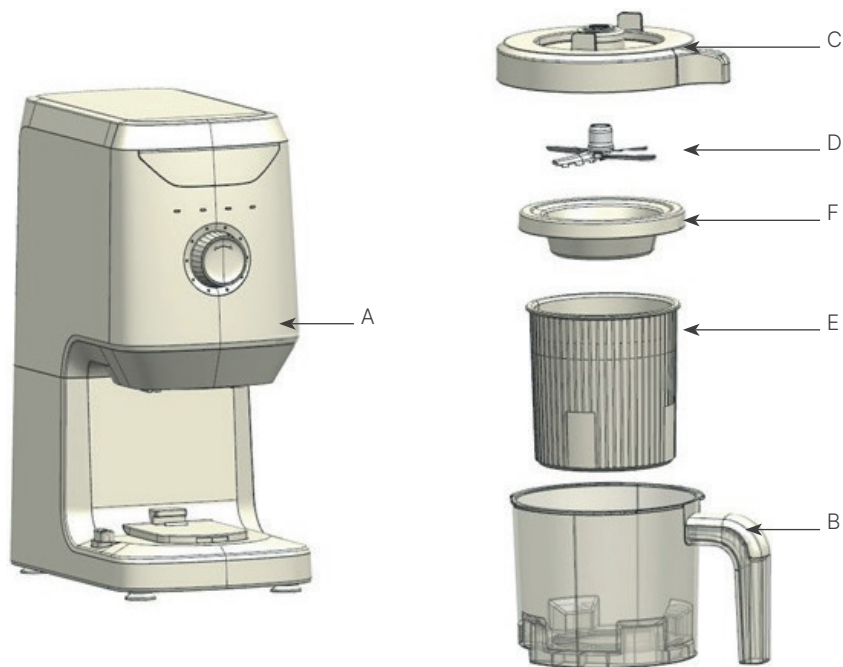
## Deler og komponenter

Før du bruker apparatet, må du kontrollere at alle deler er til stede og uskadede.

### Medfølgende deler

A. Motorenhet	B. Ytre skål
C. Lokk til ytre skål	D. Kniv (blad)
E. Beger	F. Lokk til beger

**Merk:** Dersom en del mangler eller er skadet, må apparatet ikke brukes. Kontakt produsenten eller et autorisert servicesenter.



## Kontrollpanel og funksjoner

Kontrollpanelet lar deg velge bearbeidingsmoduser og programmer som passer til ulike typer frosne desserter og drikker.

POWER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trykk og hold POWER-knappen inne i 3 sekunder for å slå apparatet på eller av.</li> <li>Trykk kort på POWER-knappen for å starte eller stoppe valgt program.</li> </ul>
INSTALL-indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>INSTALL-lampen blinker dersom apparatet ikke er korrekt montert.</li> <li>Dersom lampen blinker, må du kontrollere at den ytre skålen og lokket er riktig montert før bruk.</li> </ul>
Nedtellingstimer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viser gjenværende bearbeidingsstid under drift.</li> </ul>
ENJOY-indikator	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lyser når valgt program er ferdig og bearbeidningen er fullført.</li> </ul>
UP / DOWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Styrer heving og senking av blandingsakselen.</li> <li>Brukes hovedsakelig ved manuell rengjøring av blandingsakselen</li> </ul>
Valg av bearbeidingszone	<p>Velg bearbeidingszone før du velger program:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FULL – bearbeider hele innholdet i begeret</li> <li>TOP – bearbeider den øverste halvdel av begeret</li> <li>BOTTOM – bearbeider den nederste delen av begeret</li> </ul>



## Programmer

Velg programmet som passer best til oppskriften eller ønsket resultat.

Program	Beskrivelse
Ice Cream	For tradisjonelle, kremete iskremoppskrifter, inkludert melkebaserte og melkefrie alternativer.
Lite Ice Cream	For iskrem med lavt sukker- eller fettinnhold, inkludert keto- eller paleo-oppskrifter.
Sorbet	For fruktbaserte oppskrifter med høyt vann- eller sukkerinnhold.
Gelato	For eggebasert iskrem i italiensk stil.
Frozen Yoghurt	For kremet frozen yoghurt laget av helfet yoghurt med tilsatt sukker. Ikke bruk fettfri yoghurt eller yoghurt uten tilsatt sukker.
Coffeiccino	For frosne kaffedrikker laget med kaffe, sukker og melk eller fløte.
Frozen Drink	For jevne og fyldige frosne drikker med langsommere smelting.
Slushie	For slush-lignende drikker laget av vann, sirup eller pulverblandinger.
Milkshake	For tykke milkshaker laget av iskrem, melk og tilsetninger.
Smoothie Bowl	For skjevne smoothie bowls laget av frukt og væske.
+MIX-IN	Brukes for å blande inn faste ingredienser som sjokolade, nøtter, kjeks, frokostblanding eller frukt etter første bearbeiding.
RE-SPIN	Brukes for å forbedre konsistensen dersom resultatet er smuldrete eller pulveraktig, spesielt når basen er svært kald (under $-22^{\circ}\text{C}$ ). Merk: Ikke bruk RE-SPIN før +MIX-IN-programmet.
CLEAN	Aktiverer rengjøringsfunksjonen når TOP, BOTTOM eller FULL er valgt. Fyll begeret maksimalt halvveis med vann før start, ellers kan vannet renne over.

## Fryseråd

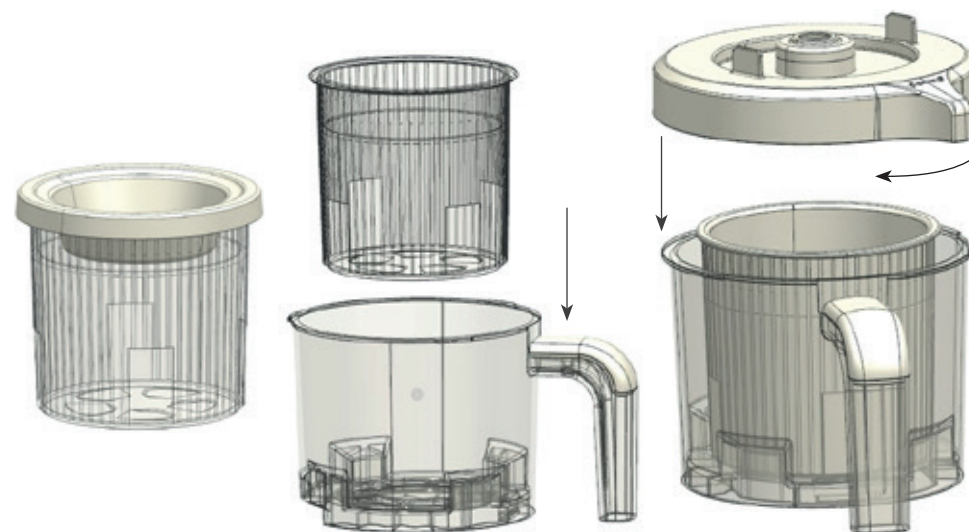
For best resultat, følg disse retningslinjene for frysing nøye.

- Still fryseren inn på mellom  $-22^{\circ}\text{C}$  og  $-28^{\circ}\text{C}$ . Begeret er konstruert for å bearbeide baser innenfor dette temperaturområdet.
- Plasser alltid begeret på en plan overflate i fryseren. Ikke frys det i skrå posisjon.
- Oppreiste fryserer anbefales. Frysebokser anbefales ikke, da de ofte oppnår svært lave temperaturer.
- Frys den tilberedte basen i minst 24 timer. Selv om den kan se frossen ut tidligere, må den ha nådd en jevn og lav temperatur før bearbeiding.
- For enkelhets skyld kan du forberede og fryse flere beger på forhånd, slik at de er klare ved behov.

## Slik bruker du apparatet

Følg trinnene nedenfor for sikker og korrekt bruk.

1. Tilsett ingrediensene i begeret. Ikke overskrid MAX FILL-linjen.
2. Dersom oppskriften krever frysing, sett lokket på begeret og frys i minst 24 timer på en plan overflate.
3. Plasser apparatet på en ren, tørr og plan overflate og koble det til en stikkontakt. Merk: Apparaten må være slått på før den ytre skålen monteres. Dersom skålen monteres først, vil apparatet ikke starte.
4. Fjern lokket fra begeret og plasser begeret i den ytre skålen. Viktig: Ikke bearbeid beger som har vært frosset i skrå posisjon, eller som har blitt ujevnt skrappt og deretter frosset på nytt. Dersom overflaten er ujevn, la innholdet mykne, rør godt om, og frys deretter på nytt på en plan overflate.



5. Sett kniven inn i den runde åpningen i lokket til den ytre skålen. Kniven festes automatisk til lokket.
6. Plasser lokket på den ytre skålen slik at markeringene stemmer overens. Drei lokket med klokken til det låses på plass.
7. Plasser den ytre skålen på motorenheten med håndtaket sentrert under kontrollpanelet. Skyv skålen mot apparatet til du hører et klikk som bekrefter korrekt montering.
8. Trykk på POWER for å slå på apparatet. Dersom alt er korrekt montert, vil indikatorene TOP, FULL eller BOTTOM lyse.
9. Velg TOP, FULL eller BOTTOM, og bruk dreiebryteren for å velge ønsket program.
10. Programmet stopper automatisk når det er ferdig, og ENJOY-indikatoren lyser.
11. Hold inne utløserknappen på siden av motorenheten. Grip håndtaket og trekk skålen rett mot deg for å fjerne den.
12. Drei lokket mot klokken for å fjerne det.

## Mix-Ins og RE-SPIN

Tilsetning av mix-ins

- Bruk en skje til å lage et ca. 4 cm bredt hull som går helt ned til bunnen av den bearbejdede delen.
- Tilsett hakkede mix-ins- ingredienser i hullet.
- Monter skålen på nytt og bearbeid igjen med samme sone og programmet +MIX-IN.

## RE-SPIN

- Bruk RE-SPIN dersom konsistensen er smuldrete eller pulveraktig.
- RE-SPIN er ofte nødvendig dersom basen er svært kald.
- Dersom resultatet er jevnt og kan formes med skje, er det ikke nødvendig med ytterligere bearbeiding.

## Etter bruk og oppbevaring

- Ta begeret ut av den ytre skålen og server umiddelbart.
- Dersom desserten ikke spises med en gang, jevn ut overflaten før den fryses på nytt.

## Etter ny frysing:

- Dersom produktet er hardt, kan det bearbeides på nytt med det opprinnelige programmet.
- Dersom det er mykt, er det klart til servering.

## For drikkerester:

- Tilsett 120 ml væske for Frozen Drink
- Tilsett 180 ml væske for Slushie eller Coffeiccino

## Rengjøring og vedlikehold

Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før rengjøring.

Komponent / område	Instruksjoner
Kniv og lokk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skyll lokket til den ytre skålen for å fjerne eventuelle rester rundt knivområdet.</li> <li>• Fjern kniven fra lokket ved å trykke på knivlåsen.</li> <li>• Håndter kniven med forsiktighet. Den er skarp.</li> </ul>
Håndvask	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vask beger, lokk, ytre skål og kniv i varmt såpevann.</li> <li>• Bruk et oppvaskredskap med håndtak ved rengjøring av kniven.</li> <li>• Skyll grundig og la alle deler lufttørke helt.</li> </ul>
Oppvaskmaskin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bege, lokk, ytre skål og kniv tåler oppvaskmaskin på øverste hylle.</li> <li>• Forsikre deg om at alle deler er skilt fra hverandre før de plasseres i oppvaskmaskinen.</li> </ul>
Pakning i lokk til ytre skål	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern den mørkegrå tetningsringen fra undersiden av lokket til den ytre skålen.</li> <li>• Vask lokket og tetningsringen for hånd i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin.</li> <li>• Monter tetningsringen på nytt etter rengjøring og tørking.</li> </ul>
Motorenhet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trekk ut støpselet før rengjøring.</li> <li>• Tørk av motorenheten med en ren, fuktig klut.</li> <li>• Ikke bruk slipende kluter, svamper eller børster.</li> <li>• Motorenheten må ikke senkes ned i vann eller annen væske.</li> </ul>
Blandingsaksel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når apparatet er slått på, trykk lett på UP/DOWN for å senke blandingsakselen.</li> <li>• Akselen senkes og stopper automatisk etter omtrent 15 sekunder.</li> <li>• Tørk av akselen med en fuktig klut før bruk</li> </ul>

## Feilsøking og feilkoder

Dersom apparatet ikke fungerer som forventet, se informasjonen nedenfor før du kontakter service.

Feilkode	Årsak	Løsning
E	Sikkerhetsbryteren i begerlokket ble aktivert uventet under drift.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vent til knivakselen tilbakestilles automatisk.</li> <li>• Fjern begeret.</li> <li>• Monter kniven på nytt og sørg for at beger og lokk er korrekt montert.</li> <li>• INSTALL-indikatoren vil blinke til monteringen er fullført.</li> </ul>
P	Røremotoren er blokkert, roterer for sakte, eller det har oppstått en feil i Hall-sensoren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen.</li> <li>• La apparatet kjøle seg ned.</li> <li>• Kontroller for blokkeringer før du starter det igjen.</li> </ul>

## Bearbeidingsguide

Bruk tabellen nedenfor som en hurtigreferanse ved tilberedning og bearbeiding av ingredienser.

Ingrediens	Maksimal mengde	Program	Tilberedning
Eggeplommer	5 stk	Gelato	Frys i 24 timer etter blanding
Lys sirup	1 ss	Gelato	Bland med øvrige ingredienser før frysing
Sukker	65 g	Gelato	Løs opp før frysing
Kremfløte	300 ml	Gelato	Bland med øvrige ingredienser før frysing
Helmelk	110 ml	Gelato	Bland med øvrige ingredienser før frysing
Vaniljestang	1 stk	Gelato	Skrap ut frøene og bland før frysing

## Miljøvennlig avfallshåndtering

Du kan bidra til å beskytte miljøet.

Følg lokale forskrifter og ikke kast dette apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall.

Lever utrangerte elektriske apparater til et godkjent innsamlings- eller gjenvinningssted.

Dette produktet er omfattet av bestemmelsene i direktivet om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE-direktivet).



## Oppskrifter

Følgende oppskrifter er utviklet spesielt for bruk med dette apparatet.

Følg alltid instruksjonene for frysing og bearbeiding nøye for best resultat.

### Vaniljeis med sjokoladebiter

#### Ingredienser

- 3 mellomstore eggeplommer
- 19 g kremost, mykgjørt
- 50 g sukker
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 140 ml kremfløte
- 180 ml helmelk
- 65 g mini sjokoladebiter (mix-in)

#### Tilberedning

1. Varm kremosten i en mikrobølgesikker bolle i ca. 10 sekunder til den er myk.
2. Tilsatt sukker og vaniljeekstrakt. Visp eller rør med slikkepott til blandingen er jevn og kremet.
3. Visp gradvis inn kremfløte, eggeplommer og helmelk til alt er godt blandet og sukkeret er oppløst.
4. Hell blandingen i begeret. Sett på lokket og frys ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timer.

#### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Velg FULL, og velg deretter programmet Ice Cream. Bearbeidingstiden er ca. 140 sekunder.
3. Bruk en skje til å lage et ca. 4 cm bredt hull ned til bunnen av den bearbeidede iskremen.
4. Tilsatt sjokoladebitene og bearbeid på nytt med +MIX-IN.
5. Server umiddelbart.

### Melkefri Lite sjokoladeis

#### Ingredienser

- 1320 ml havrefløte
- 150 ml havremelk
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 2 spiseskjeer kakaopulver
- 3 steinfrie dadler
- $3\frac{1}{2}$  spiseskjeer agavesirup

#### Tilberedning

1. Ha alle ingrediensene i en blenderkanne.
2. Kjør på høy hastighet til blandingen er helt jevn.
3. Hell blandingen i begeret, sett på lokket og frys ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timer.

#### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Velg FULL, og velg deretter Lite Ice Cream. Bearbeidingstiden er ca. 185 sekunder.
3. Server umiddelbart. Dersom en finere konsistens ønskes, bruk RE-SPIN.

### Ananassorbet

#### Ingredienser

- 470 g hermetisk ananas i biter eller ringer
- Ananasjuice fra boksen (etter behov)

#### Tilberedning

1. Fyll begeret med ananas opp til MAX FILL-linjen.
2. Hell i nok ananasjuice til frukten er helt dekket.
3. Sett på lokket og frys ved  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timer.

#### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Velg FULL, og velg deretter Sorbet. Bearbeidingstiden er ca. 185 sekunder.
3. Server umiddelbart.

## Vaniljegelato

### Ingredienser

- 5 store eggeplommer
- 1 spiseskje lys sirup
- 65 g sukker
- 300 ml kremfløte
- 110 ml helmelk
- 1 vaniljestang, delt på langs og frøene skrapet ut (eller 1 teskje vaniljepasta)

### Tilberedning

1. Ha eggeplommer, lys sirup og sukker i en kjele. Visp til det er godt blandet og sukkeret har løst seg opp.
2. Tilsett kremfløte, melk og vanilje. Rør godt sammen.
3. Varm forsiktig over middels varme under konstant omrøring til blandingen når 74–79 °C.
4. Ta kjelen av varmen og sil blandingen gjennom en finmasket sil ned i begeret.
5. Avkjøl blandingen i isbad, sett på lokket og frys ved –20 °C i minst 24 timer.

### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Velg FULL, og velg deretter Gelato. Bearbeidingstiden er ca. 110 sekunder.
3. Tilsett eventuelle mix-ins etter ønske, eller server umiddelbart.

## Vaniljefrossen yoghurt

### Ingredienser

- 100 ml naturell yoghurt (helfet)
- 150 ml kremfløte
- 150 ml helmelk
- 75 g sukker
- 1 teskje vaniljEEKstrakt

### Tilberedning

1. Bland alle ingrediensene i en bolle og visp til blandingen er jevn og sukkeret har løst seg opp.
2. Hell blandingen i begeret opp til MAX FILL-linjen.
3. Sett på lokket og frys i 24 timer.

### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Velg FULL, og velg deretter Frozen Yoghurt. Bearbeidingstiden er ca. 270 sekunder.
3. Ha over i en skål og server umiddelbart.

## Coffeiccino

### Ingredienser

Til frysing	Ved bearbeiding
• 40 g sukker	• Ekstra kaffe (etter behov)
• 225 ml varm, nytraktet svart kaffe	
• 60 ml kaffefløte	
• 60 ml helmelk	

### Tilberedning

1. Tilsett sukker i det tomme begeret. For best resultat skal sukkeret alltid tilsettes først.
2. Hell den varme kaffen i begeret og rør til sukkeret er helt oppløst.
3. Tilsett kaffefløte og melk og rør godt sammen.
4. Sett på lokket og frys ved –20 °C i minst 24 timer.

### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Tilsett ekstra kaffe etter behov.
3. Velg FULL, og velg deretter Coffeiccino. Bearbeidingstiden er ca. 165 sekunder.
4. Server umiddelbart.

## Frozen Espresso Martini

### Ingredienser

Til frysing	Ved bearbeiding
• 130 ml sterk espresso	• 100 ml vodka
• 45 g sukker	• 35 ml kaffelikør (f.eks. Kahlúa)
• 165 ml varmt vann (60–70 °C)	

### Tilberedning

1. Tilsett espresso, sukker og varmt vann i det tomme begeret.
2. Rør til sukkeret er helt oppløst.
3. Sett på lokket og frys ved –20 °C i minst 24 timer.

### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Tilsett vodka og kaffelikør i begeret.
3. Velg FULL, og velg deretter Frozen Drink. Bearbeidingstiden er ca. 270 sekunder.
4. Hell over i et glass og server umiddelbart.

## Mango- og limeslush

### Ingredienser

Til frysing	Ved bearbeiding
40 g sukker	Tilsett væske (vann, juice eller alkohol) opp til MAX FILL-linjen
165 g fersk mango, hakket	
140 ml varmt vann (60–70 °C)	

### Tilberedning

1. Ha sukker og mango i det tomme begeret og mos lett med en gaffel.
2. Tilsett varmt vann og limesaft. Rør til sukkeret er oppløst.
3. Sett på lokket og frys ved –20 °C i minst 24 timer.

### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Tilsett ønsket væske opp til MAX FILL-linjen.
3. Velg FULL, og velg deretter Slushie. Bearbeidingstiden er ca. 270 sekunder.
4. Server umiddelbart.

## Tykk sjokolademilkshake

### Ingredienser

- 330 g sjokoladeis
- 140 ml helmelk

### Tilberedning og bearbeiding

1. Legg alle ingrediensene i begeret i oppgitt rekkefølge. Tilsett eventuelle mix-ins på dette stadiet dersom ønskelig.
2. Velg FULL, og velg deretter Milkshake. Bearbeidingstiden er ca. 125 sekunder.
3. Server umiddelbart.

## Kokos- og mangosmoothie bowl

### Ingredienser

- Kokosmelk (fra en boks på 400 ml / 14 oz)
- Fersk eller frossen mango, kuttet i 2–3 cm biter

### Tilberedning

1. Rist eller rør kokosmelken godt sammen.
2. Fyll begeret med mangobiter opp til MAX FILL-linjen.
3. Hell i kokosmelk til frukten er dekket.
4. Sett på lokket og frys ved –20 °C i minst 24 timer.

### Bearbeiding

1. Ta begeret ut av fryseren og fjern lokket.
2. Velg FULL, og velg deretter Smoothie Bowl. Bearbeidingstiden er ca. 170 sekunder.
3. Ha over i en skål og server umiddelbart.

## Glacier – ice cream and more – Käyttöohje

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

### Tekniset tiedot

Tuote:	Glacier – ice cream and more – jäätelökone
Tuotenumero:	30-ICM95
Malli:	LW-1001G1
Nimellisteho:	800 W
Nimellisjännite:	220–240 V~ 50/60 Hz
Väri:	Musta
Johdon pituus:	1,5 m
Tuotteen mitat (P × L × K):	36 × 16 × 41 cm
Nettopaino:	6,1 kg
Virrankulutus pois päältä -tilassa:	< 0,5 W
Enimmäiskäyttöaika yhtäjaksoisesti:	30 minuuttia
Käyttötarkoitus:	Vain sisäkäyttöön kotitalouksissa
Vaatimustenmukaisuus:	Tämä laite täyttää EU-direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EC vaatimukset.

### Turvallisuusohjeet

Lue ja noudata kaikkia ohjeita ja varoituksia huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa henkilövahingon, sähköiskun, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen.

Laitte sisältää sähkökomponentteja ja liikkuvia osia, jotka voivat aiheuttaa vaaran, jos laitetta käytetään väärin.

### Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön kotitalouksissa. Älä käytä laitetta ulkona.
- Aseta laite aina kuivalle, vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudonnut tai vaurioitunut jollakin tavalla.
- Laitteessa ei ole käyttäjän huollettavia osia. Jos laite vaurioituu, ota yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Virtajohtoa ei voi vaihtaa. Jos johto vaurioituu, laite on huollettava tai vaihdettava.
- Älä käytä jatkojohtoa tämän laitteen kanssa.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.

### Sähköturvallisuus

- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä upota laitetta, moottoriyksikköä tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohtoa roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
- Irrota pistoke aina pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistamista.
- Vedä aina pistokkeesta – älä koskaan vedä johdosta.

### Käsittely ja käyttö

- Pese ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat tämän käyttöohjeen puhdistusohjeiden mukaisesti.
- Tarkista terä ennen jokaista käyttökertaa. Älä käytä laitetta, jos terä on vääntynyt tai vaurioitunut.
- Käsittele terää varoen. Terä on terävä ja voi aiheuttaa vammoja.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja työvälineet poissa liikkuvista osista käytön aikana.
- Älä koskaan aseta terää moottoriyksikköön, ellei se ole asianmukaisesti kiinnitetty kanteen ja kansi ole oikein asennettu kulhoon.
- Älä käytä laitetta ilman, että kaikki kannet ovat kunnolla paikoillaan. Älä yritä ohittaa turvalukitusmekanismia.
- Varmista, että kaikki työvälineet on poistettu säiliöstä ennen käyttöä.
- Älä täytä säiliötä MAX FILL -merkinnän yli.
- Älä käytä laitetta tyhjällä säiliöllä.

### Kuumat ja pakastetut ainesosat

- Älä käsittele kuumia nesteitä. Kuumat nesteet voivat aiheuttaa paineen muodostumista ja höyryn vapautumista, mikä voi johtaa palovammoihin.
- Ole varovainen kaataessasi lämpimiä nesteitä säiliöön.
- Älä käsittele kuivia ainesosia ilman nesteen lisäämistä. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kuiva-ainesten sekoittamiseen tai jauhamiseen.
- Älä käsittele kiinteitä jäälökoja, irrallisia jääpaloja tai kovia pakastettuja ainesosia.
- Älä pakasta säiliöitä vinossa asennossa. Pakasta aina tasaisella alustalla.

### Lapset ja muut henkilöt, joilla on rajoitteita (Children and Vulnerable Persons)

- Tätä laitetta ei saa käyttää lapset.
- Pidä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjän huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnassa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöille, joilla on heikentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky, ellei heille ole annettu asianmukaista opastusta ja valvontaa.

### Lisävarusteet (Accessories)

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita ja osia.
- Muiden kuin hyväksytyjen lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

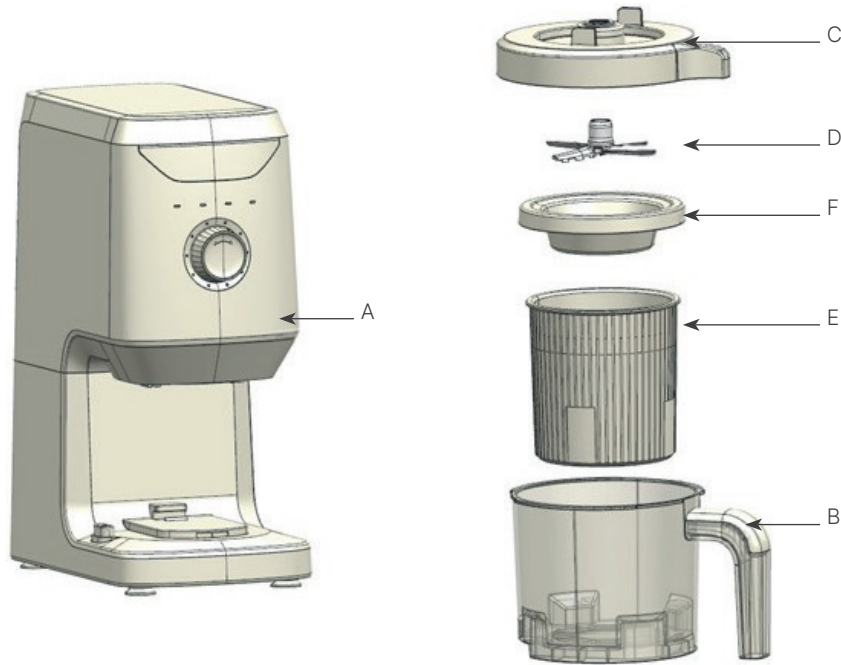
## Osat ja komponentit

Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat ovat mukana ja vahingoittumattomia.

### Mukana toimitettavat osat

A. Moottoriyksikkö	B. Ulkokulho
C. Ulkokulhon kansi	D. Terä
E. Säiliö	F. Säiliön kansi

**Huomautus:** Jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut, älä käytä laitetta. Ota yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



## Ohjauspaneeli ja toiminnot (Control Panel & Functions)

Ohjauspaneelin avulla voit valita käsittelytilat ja ohjelmat eri tyyppisiä pakastettuja jälkiruokia ja juomia varten.

POWER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paina ja pidä POWER-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan kytkeäksesi laitteen päälle tai pois päältä.</li> <li>Paina POWER-painiketta lyhyesti käynnistääksesi tai pysäyttääksesi valitun ohjelman.</li> </ul>
INSTALL-merkkivalo	<ul style="list-style-type: none"> <li>INSTALL-merkkivalo vilkkuu, jos laite ei ole koottu oikein.</li> <li>Jos valo vilkkuu, varmista ennen käyttöä, että ulkokulho ja kansi on asennettu oikein.</li> </ul>
Ajastin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Näyttää jäljellä olevan käsittelyajan käytön aikana.</li> </ul>
ENJOY-merkkivalo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sytytty, kun valittu ohjelma on päättynyt ja käsittely on valmis.</li> </ul>
UP / DOWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ohjaa sekoitusakselin nostamista ja laskemista.</li> <li>Käytetään pääasiassa sekoitusakselin manuaaliseen puhdistukseen.</li> </ul>
Käsittelyalueen valinta	<p>Valitse käsittelyalue ennen ohjelman valintaa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FULL – käsittelee koko säiliön sisällön</li> <li>TOP – käsittelee säiliön yläosan</li> <li>BOTTOM – käsittelee säiliön alaosan</li> </ul>



## Ohjelmat

Valitse ohjelma, joka vastaa parhaiten reseptiä tai haluttua lopputulosta.

Ohjelma	Kuvaus
Ice Cream	Perinteisille, täyteläisille jäätelöresepteille, mukaan lukien maitopohjaiset ja maidottomat vaihtoehdot.
Lite Ice Cream	Vähäsokerisille tai vähärasvaisille jäätelöille sekä keto- tai paleo-tyyppisille resepteille.
Sorbet	Hedelmäpohjaisille resepteille, joissa on korkea vesi- tai sokeripitoisuus.
Gelato	Munapohjaiselle, italialaistyylliselle jäätelölle.
Frozen Yoghurt	Täyteläiselle frozen yoghurt -jälkiruoalle, joka on valmistettu täysrasvaisesta jogurtista ja lisäystä sokerista. Älä käytä rasvatonta jogurtia tai jogurtia ilman lisättyä sokeria.
Coffeiccino	Pakastetuille kahvi juomille, jotka sisältävät kahvia, sokeria sekä maitoa tai kermaa.
Frozen Drink	Tasaisille ja paksuille pakastetuille juomille, jotka sulavat hitaammin.
Slushie	Slush-tyyppisille juomille, jotka valmistetaan vedestä, siirapista tai jauhejuomaseoksista.
Milkshake	Paksuille pirtelöille, jotka valmistetaan jäätelöstä, maidosta ja lisäaineista.
Smoothie Bowl	Lusikoitaville smoothie bowl -annoksille, jotka valmistetaan hedelmistä ja nesteestä.
+MIX-IN	Käytetään kiinteiden ainesosien, kuten suklaan, pähkinöiden, keksien, murojen tai hedelmien, lisäämiseen ensimmäisen käsittelyn jälkeen.
RE-SPIN	Käytetään rakenteen parantamiseen, jos lopputulos on mureneva tai jauhemainen, erityisesti kun massa on hyvin kylmä (alle -22 °C). Huomautus: Älä käytä RE-SPIN-ohjelmaa ennen +MIX-IN-ohjelmaa.
CLEAN	Aktivoi puhdistustoiminnon, kun TOP, BOTTOM tai FULL on valittuna. Täytä säiliö enintään puolilleen vedellä ennen käynnistämistä, muuten vesi voi roiskua yli.

## Pakastusohjeet

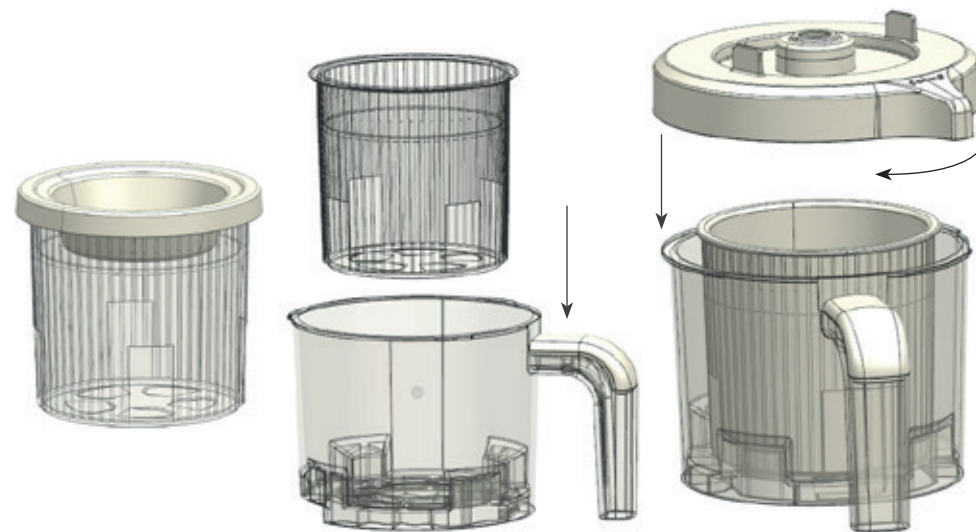
Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi noudata seuraavia pakastusohjeita huolellisesti.

- Aseta pakastimen lämpötila välille -22 °C ja -28 °C. Säiliö on suunniteltu käsittelemään masoja tässä lämpötila-alueessa.
- Aseta säiliö aina tasaiselle alustalle pakastimessa. Älä pakasta sitä vinossa asennossa.
- Pystyssä olevia pakastimia suositellaan. Arkkupakastimia ei suositella, sillä niiden lämpötila voi olla liian alhainen.
- Pakasta valmistettu massa vähintään 24 tunnin ajan. Vaikka massa saattaa näyttää jäätyneeltä aiemmin, sen on saavutettava tasaisen alhainen lämpötila ennen käsittelyä.
- Käytön helpottamiseksi voit valmistaa ja pakastaa useita säiliöitä etukäteen, jotta ne ovat valmiina tarvittaessa.

## Laitteen käyttö (How to Use the Appliance)

Noudata alla olevia ohjeita turvallisen ja oikean käytön varmistamiseksi.

1. Lisää ainesosat säiliöön. Älä ylitä MAX FILL -merkintää.
2. Jos resepti edellyttää pakastamista, aseta kansi säiliön päälle ja pakasta vähintään 24 tunnin ajan tasaisella alustalla.
3. Aseta laite puhtaalle, kuivalle ja tasaiselle alustalle ja kytke se pistorasiaan.  
**Huomautus:** Laitteen on oltava kytkettynä päälle ennen kuin ulkokulho asennetaan. Jos kulho asennetaan ensin, laite ei käynnisty.
4. Poista säiliön kansi ja aseta säiliö ulkokulhoon.  
**Tärkeää:** Älä käsittele säiliöitä, jotka on pakastettu vinossa asennossa tai joita on kaavittu epätasaisesti ja pakastettu uudelleen. Jos pinta on epätasainen, anna sisällön hieman pehmetä, sekoita huolellisesti ja pakasta uudelleen tasaisella alustalla.



5. Aseta terä ulkokulhon kannessa olevaan pyöreään aukkoon. Terä kiinnittyy automaattisesti kanteen.
6. Aseta kansi ulkokulhoon siten, että kohdistusmerkit vastaavat toisiaan. Kierrä kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.
7. Aseta ulkokulho moottoriyksikköön siten, että kahva on ohjauspaneelin alapuolella keskellä. Työnnä kulhoa laitetta kohti, kunnes kuulet napsahduksen, joka vahvistaa oikean asennuksen.
8. Paina POWER-painiketta kytkeäksesi laitteen päälle. Jos asennus on tehty oikein, TOP-, FULL- tai BOTTOM-merkkivalo syttyy.
9. Valitse TOP, FULL tai BOTTOM ja valitse sitten sopiva ohjelma säätimellä.
10. Ohjelma pysähtyy automaattisesti, kun käsittely on valmis, ja ENJOY-merkkivalo syttyy.
11. Paina ja pidä painettuna moottoriyksikön sivussa olevaa vapautuspainiketta. Tartu kahvaan ja vedä kulho suoraan itseäsi kohti irrottaaksesi sen.
12. Kierrä kantta vastapäivään poistaaksesi sen.

## Mix-Ins ja RE-SPIN

Mix-ins -ainesosien lisääminen

- Käytä lusikkaa ja tee noin 4 cm leveä aukko käsitellyn massan pohjaan asti.
- Lisää pilkotut mix-ins -ainesosat aukkoon.
- Asenna kulho takaisin paikoilleen ja käsittele uudelleen samalla aluevalinnalla käyttäen +MIX-IN-ohjelmaa.

## RE-SPIN

- Käytä RE-SPIN-ohjelmaa, jos rakenne on mureneva tai jauhemainen.
- RE-SPIN on usein tarpeen, jos massa on hyvin kylmä.
- Jos lopputulos on tasainen ja helposti lusikoitava, lisäkäsittelyä ei tarvita.

## Käytön jälkeen ja säilytys (After Use and Storage)

- Poista säiliö ulkokulhosta ja tarjoile välittömästi.
- Jos jälkiruokaa ei nautita heti, tasoita pinta ennen uudelleen pakastamista.

## Uudelleen pakastamisen jälkeen:

- Jos tuote on kovaa, käsittele se uudelleen alkuperäisellä ohjelmalla.
- Jos se on pehmeää, se on valmis tarjoiltavaksi.

## Juomajäämien osalta:

- Lisää 120 ml nestettä Frozen Drink -ohjelmaa varten.
- Lisää 180 ml nestettä Slushie- tai Coffeiccino-ohjelmaa varten.

## Puhdistus ja huolto (Cleaning & Maintenance)

Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.

Osa / alue	Ohjeet
Terä ja kansi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huuhtelee ulkokulhon kansi poistaaksesi mahdolliset jäämät terän alueelta.</li> <li>• Irrota terä kannesta painamalla terän lukitusta.</li> <li>• Käsittele terää varoen. Terä on terävä.</li> </ul>
Käsinpesu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pese säiliö, kannet, ulkokulho ja terä lämpimällä saippuavedellä.</li> <li>• Käytä terän puhdistamiseen varrellista tiskiharjaa tai -välinettä.</li> <li>• Huuhtelee huolellisesti ja anna kaikkien osien kuivua täysin ilmakehässä.</li> </ul>
Astianpesukone	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säiliö, kannet, ulkokulho ja terä ovat konepestäviä astianpesukoneen yläkorissa.</li> <li>• Varmista, että kaikki osat ovat erillään toisistaan ennen konepesua.</li> </ul>
Ulkokulhon kannen tiiviste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrota tummanharmaa tiivisterengas ulkokulhon kannen alapuolelta.</li> <li>• Pese kansi ja tiivisterengas käsin lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.</li> <li>• Asenna tiivisterengas takaisin paikoilleen puhdistuksen ja kuivauksen jälkeen.</li> </ul>
Moottoriyksikkö	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Irrota pistoke ennen puhdistamista.</li> <li>• Pyyhi moottoriyksikkö puhtaalla, kostealla liinalla.</li> <li>• Älä käytä hankaavia liinoja, sieniä tai harjoja.</li> <li>• Älä upota moottoriyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.</li> </ul>
Sekoitusakseli	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun laite on kytketty päälle, paina kevyesti UP/DOWN-painiketta laskeaksesi sekoitusakselin alas.</li> <li>• Akseli laskeutuu ja pysähtyy automaattisesti noin 15 sekunnin kuluttua.</li> <li>• Pyyhi akseli kostealla liinalla ennen käyttöä.</li> </ul>

## Vianmääritys ja virhekoodit

Jos laite ei toimi odotetulla tavalla, tutustu alla oleviin tietoihin ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

Virhekoodi	Syy	Ratkaisu
E	Säiliön kannen turvakytin avautui odottamatta käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odota, että teräkseli palautuu automaattisesti.</li> <li>• Poista säiliö.</li> <li>• Asenna terä uudelleen ja varmista, että säiliö ja kansi on asennettu oikein.</li> <li>• INSTALL-merkkivalo vilkkuu, kunnes kokoaminen on valmis.</li> </ul>
P	Sekoitusmoottori on jumissa, pyörii liian hitaasti tai Hall-anturiin on tullut vika.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sammuta laite ja irrota se virtalähteestä.</li> <li>• Anna laitteen jäähtyä.</li> <li>• Tarkista mahdolliset tukokset ennen uudelleen käynnistystä.</li> </ul>

## Käsittelyopas

Käytä alla olevaa taulukkoa pikaoppaana ainesosien valmisteluun ja käsittelyyn.

Ainesosa	Enimmäismäärä	Ohjelma	Valmistelu
Keltuaiset	5 kpl	Gelato	Pakasta 24 tuntia sekoittamisen jälkeen
Vaalea siirappi	1 rkl	Gelato	Sekoita muiden ainesosien kanssa ennen pakastamista
Sokeri	65 g	Gelato	Liuota ennen pakastamista
Kuohukerma	300 ml	Gelato	Sekoita muiden ainesosien kanssa ennen pakastamista
Täysmaito	110 ml	Gelato	Sekoita muiden ainesosien kanssa ennen pakastamista
Vaniljatanko	1 kpl	Gelato	Kaavi siemenet ja sekoita ennen pakastamista

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Voit auttaa suojelemaan ympäristöä.

Noudata paikallisia määräyksiä äläkä hävitä tätä laitetta tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Toimita käytöstä poistettu sähkölaite asianmukaiseen keräys- tai kierrätyspisteeseen.

Tämä tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (WEEE-direktiivi) piiriin.



## Reseptit

Seuraavat reseptit on suunniteltu erityisesti käytettäväksi tämän laitteen kanssa.

Noudata aina pakastus- ja käsittelyohjeita huolellisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

### Vaniljajäätelö suklaahipuilla

#### Ainesosat

- 3 keskikokoista kananmunan keltuaista
- 19 g tuorejuustoa, pehmenettynä
- 50 g hienoa sokeria
- 1 teelusikallinen vaniljauutetta
- 140 ml kuohukermaa
- 180 ml täysmaitoa
- 65 g pieniä suklaahippuja (mix-in)

#### Valmistus

1. Lämmitä tuorejuustoa mikroaaltouunin kestävällä kulholla noin 10 sekuntia, kunnes se pehmenee.
2. Lisää sokeri ja vaniljauute. Vatkaa tai sekoita lastalla, kunnes seos on tasainen ja kermainen.
3. Lisää vähitellen kuohukerma, keltuaiset ja täysmaito samalla vatkatien, kunnes seos on täysin tasainen ja sokeri on liuennut.
4. Kaada seos säiliöön. Aseta kansi paikalleen ja pakasta  $-20\text{ °C}$ :ssa vähintään 24 tuntia.

#### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Ice Cream -ohjelma. Käsittelyaika on noin 140 sekuntia.
3. Tee lusikalla noin 4 cm leveä aukko käsitellyn jäätelön pohjaan asti.
4. Lisää suklaahiput ja käsittele uudelleen +MIX-IN-ohjelmalla.
5. Tarjoile välittömästi.

### Maidoton Lite-suklaajäätelö

#### Ainesosat

- 320 ml kaurakermaa
- 150 ml kauramaitoa
- 1 teelusikallinen vaniljauutetta
- 2 ruokalusikallista kaakaojauhetta
- 3 kivettämiä taateleita
- $3\frac{1}{2}$  ruokalusikallista agavesiirappia

#### Valmistus

1. Laita kaikki ainesosat tehosekoittimeen.
2. Sekoita suurella teholla, kunnes seos on täysin sileä.
3. Kaada seos säiliöön, aseta kansi paikalleen ja pakasta  $-20\text{ °C}$ :ssa vähintään 24 tuntia.

#### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Lite Ice Cream -ohjelma. Käsittelyaika on noin 185 sekuntia.
3. Tarjoile välittömästi. Jos haluat hienomman rakenteen, käytä RE-SPIN-ohjelmaa.

### Ananassorbetti

#### Ainesosat

- 470 g säiliöttyä ananasta paloina tai renkaina
- Ananastölkin mehua (tarvittaessa)

#### Valmistus

1. Täytä säiliö ananasaloilla MAX FILL -merkintään asti.
2. Kaada ananasmehua sen verran, että hedelmät peittyvät kokonaan.
3. Aseta kansi paikalleen ja pakasta  $-20\text{ °C}$ :ssa vähintään 24 tuntia.

#### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Sorbet-ohjelma. Käsittelyaika on noin 185 sekuntia.
3. Tarjoile välittömästi.

## Vaniljagelato

### Ainesosat

- 5 suurta kananmunan keltuaista
- 1 ruokalusikallinen vaaleaa siirappia
- 65 g hienoa sokeria
- 300 ml kuohukermaa
- 110 ml täysmaitoa
- 1 vaniljatanko, halkaistuna pituussuunnassa ja siemenet kaavittuina (tai 1 teelusikallinen vaniljapastaa)

### Valmistus

1. Laita keltaiset, vaalea siirappi ja sokeri kattilaan. Vatkaa, kunnes ainekset ovat hyvin sekoituneet ja sokeri on liennut.
2. Lisää kuohukerma, maito ja vanilja. Sekoita tasaiseksi.
3. Kuumenna seosta miedolla keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen, kunnes lämpötila saavuttaa 74–79 °C.
4. Poista kattila liedeltä ja siivilöi seos hienon siivilän läpi säiliöön.
5. Jäähdytä seos jäähauteessa, aseta kansi paikalleen ja pakasta –20 °C:ssa vähintään 24 tuntia.

### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Gelato-ohjelma. Käsittelyaika on noin 110 sekuntia.
3. Lisää halutessasi mix-ins -ainesosia tai tarjoile välittömästi.

## Vaniljainen Frozen Yoghurt

### Ainesosat

- 100 ml täysrasvaista maustamatonta jogurttia
- 150 ml kuohukermaa
- 150 ml täysmaitoa
- 75 g hienoa sokeria
- 1 teelusikallinen vaniljauutetta

### Valmistus

1. Sekoita kaikki ainesosat kulhossa ja vatkaa, kunnes seos on tasainen ja sokeri on liennut.
2. Kaada seos säiliöön MAX FILL -merkintään asti.
3. Aseta kansi paikalleen ja pakasta 24 tuntia.

### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Frozen Yoghurt-ohjelma. Käsittelyaika on noin 270 sekuntia.
3. Siirrä tarjoiluastiaan ja tarjoile välittömästi.

## Coffeiccino

### Ainesosat

Pakastusta varten	Käsittelyä varten
• 40 g sokeria	• Lisättävä kahvi (tarvittaessa)
• 225 ml kuumaa vastakeitettyä mustaa kahvia	
• 60 ml kahvikermaa	
• 60 ml täysmaitoa	

### Valmistus

1. Lisää sokeri tyhjään säiliöön. Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi lisää sokeri aina ensin.
2. Kaada kuuma kahvi säiliöön ja sekoita, kunnes sokeri on täysin liennut.
3. Lisää kahvikerma ja maito ja sekoita tasaiseksi.
4. Aseta kansi paikalleen ja pakasta –20 °C:ssa vähintään 24 tuntia.

### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Lisää tarvittaessa lisäkahvia.
3. Valitse FULL ja sen jälkeen Coffeiccino-ohjelma. Käsittelyaika on noin 165 sekuntia.
4. Tarjoile välittömästi.

## Frozen Espresso Martini

### Ainesosat

Pakastusta varten	Käsittelyä varten
130 ml vahvaa espressoa	100 ml vodkaa
45 g hienoa sokeria	35 ml kahvilikööriä (esim. Kahlúa)
165 ml kuumaa vettä (60–70 °C)	

### Valmistus

1. Lisää espresso, sokeri ja kuuma vesi tyhjään säiliöön.
2. Sekoita, kunnes sokeri on täysin liennut.
3. Aseta kansi paikalleen ja pakasta –20 °C:ssa vähintään 24 tuntia.

### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Lisää vodka ja kahvilikööri säiliöön.
3. Valitse FULL ja sen jälkeen Frozen Drink -ohjelma. Käsittelyaika on noin 270 sekuntia.
4. Kaada lasiin ja tarjoile välittömästi.

## Mango & Lime Slushie

### Ainesosat

Pakastusta varten	Käsittelyä varten
40 g sokeria	Lisää nestettä (vettä, mehua tai alkoholia) MAX FILL -merkintään asti
165 g tuoretta mangoa, pilkottuna	
140 ml kuumaa vettä (60–70 °C)	

### Valmistus

1. Lisää sokeri ja mango tyhjään säiliöön ja murskaa kevyesti haarukalla.
2. Lisää kuuma vesi ja limemehu. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut.
3. Aseta kansi paikalleen ja pakasta –20 °C:ssa vähintään 24 tuntia.

### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Lisää valitsemasi neste MAX FILL -merkintään asti.
3. Valitse FULL ja sen jälkeen Slushie-ohjelma. Käsittelyaika on noin 270 sekuntia.
4. Tarjoile välittömästi.

## Paksu suklaapirtelö

### Ainesosat

- 330 g suklaajäätelöä
- 140 ml täysmaitoa

### Valmistus ja käsittely

1. Lisää kaikki ainesosat säiliöön annetussa järjestyksessä. Lisää halutessasi mix-ins -ainesosat tässä vaiheessa.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Milkshake-ohjelma. Käsittelyaika on noin 125 sekuntia.
3. Tarjoile välittömästi.

## Kookos-mangosmoothie bowl

### Ainesosat

- Kookosmaitoa (400 ml / 14 oz tölkestä)
- Tuoretta tai pakastettua mangoa, kuutioituna 2–3 cm paloiksi

### Valmistus

1. Ravista tai sekoita kookosmaito tasaiseksi.
2. Täytä säiliö mangopaloilla MAX FILL -merkintään asti.
3. Kaada kookosmaitoa niin paljon, että hedelmät peittyvät.
4. Aseta kansi paikalleen ja pakasta –20 °C:ssa vähintään 24 tuntia.

### Käsittely

1. Ota säiliö pakastimesta ja poista kansi.
2. Valitse FULL ja sen jälkeen Smoothie Bowl -ohjelma. Käsittelyaika on noin 170 sekuntia.
3. Siirrä kulhoon ja tarjoile välittömästi.

## Glacier - ice cream and more – Instruction manual

Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

### Technical Specifications

Product:	Glacier - ice cream and more - Ice cream Maker
Article number:	30-ICM95
Model:	LW-1001G1
Rated power:	800 W
Rated voltage:	220–240 V~ 50/60 Hz
Colour:	Black
Cord length:	1.5 m
Product dimensions (L × W × H):	36 × 16 × 41 cm
Net weight:	6.1 kg
Off-mode power consumption:	< 0.5 W
Maximum continuous operating time:	30 minutes
Intended use:	Indoor household use only
Compliance:	This appliance complies with EU Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EC.

### Safety Instructions

Please read and follow all instructions and warnings carefully before using this appliance. Failure to do so may result in personal injury, electric shock, fire, or damage to the appliance.

This appliance contains electrical components and moving parts that may pose a risk if used improperly.

#### General Safety

- This appliance is intended for indoor household use only. Do not use outdoors.
- Always place the appliance on a dry, stable, and level surface.
- Do not operate the appliance if the power cord or plug is damaged, if the appliance malfunctions, or if it has been dropped or damaged in any way.
- This appliance contains no user-serviceable parts. If it is damaged, contact the manufacturer or an authorised service centre.
- The power cord is not replaceable. If the cord is damaged, the appliance must be serviced or replaced.
- Do not use extension cords with this appliance.
- Never leave the appliance unattended while in use.

### Electrical Safety

- To protect against the risk of electric shock, do not immerse the appliance, motor base, or power cord in water or any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or countertop, or to come into contact with hot surfaces.
- Always unplug the appliance when it is not in use, before assembly or disassembly, and before cleaning.
- Always pull the plug by the body – never pull the cord.

### Handling and Operation

- Before first use, wash all parts that come into contact with food according to the cleaning instructions in this manual.
- Before each use, inspect the blade for damage. Do not use the appliance if the blade is bent or damaged.
- Handle the blade with care. The blade is sharp and may cause injury if mishandled.
- Keep hands, hair, clothing, and utensils away from moving parts during operation.
- Never place the blade onto the motor base unless it is properly attached to the lid and the lid is correctly installed on the bowl.
- Do not operate the appliance without all lids securely in place. Do not attempt to bypass the safety interlock mechanism.
- Ensure all utensils are removed from the container before operation.
- Do not fill containers beyond the MAX FILL line.
- Do not operate the appliance with an empty container.

### Hot and Frozen Ingredients

- Do not process hot liquids. Hot liquids may cause pressure build-up and steam release, which can result in burns.
- Be cautious when pouring warm liquids into the container.
- Do not process dry ingredients without adding liquid. This appliance is not designed for dry blending or grinding.
- Do not process solid ice blocks, loose ice cubes, or hard frozen ingredients.
- Do not freeze containers at an angle. Always freeze on a level surface.

### Children and Vulnerable Persons

- This appliance must not be used by children.
- Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years of age.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are over 8 years old and supervised.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities unless they have been given proper instruction and supervision.

### Accessories

- Only use accessories and attachments supplied with the appliance or recommended by the manufacturer. The use of unauthorised accessories may result in injury or damage.

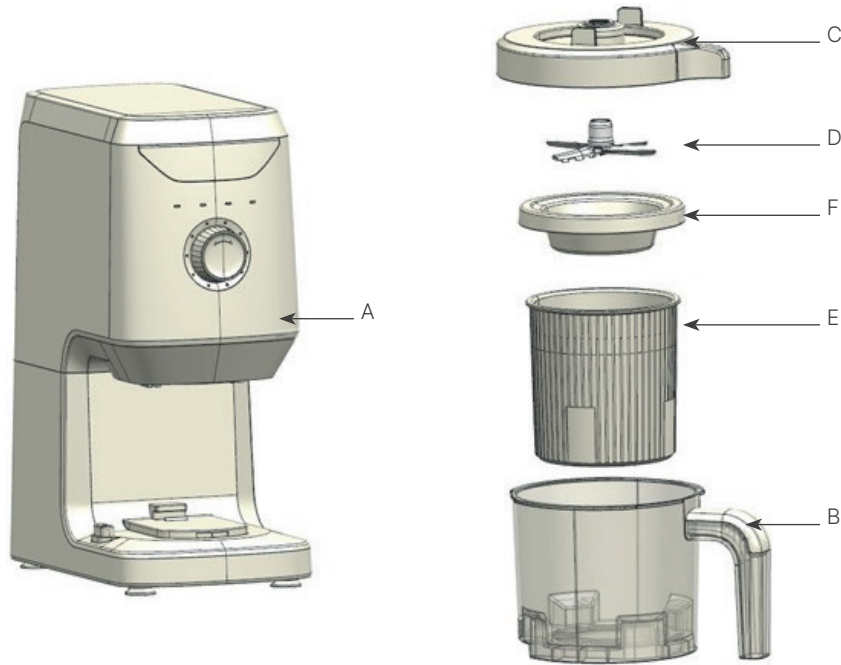
## Parts & Components

Before using the appliance, ensure that all parts are present and undamaged.

### Included Parts

A. Motor base	B. Outer bowl
C. Outer bowl lid	D. Blade (knife)
E. Cup	F. Cup lid

**Note:** If any part is missing or damaged, do not use the appliance. Contact the manufacturer or authorised service centre.



## Control Panel & Functions

The control panel allows you to select processing modes and programmes suitable for different types of frozen desserts and drinks.

Power	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press and hold the POWER button for 3 seconds to turn the appliance on or off</li> <li>Tap the POWER button to start or stop a selected programme</li> </ul>
INSTALL Indicator Light	<ul style="list-style-type: none"> <li>The INSTALL light flashes when the appliance is not correctly assembled</li> <li>If the light is flashing, ensure that the outer bowl and lid are properly installed before operation</li> </ul>
Countdown Timer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Displays the remaining processing time during operation</li> </ul>
ENJOY Indicator Light	<ul style="list-style-type: none"> <li>Illuminates when the selected programme has finished and processing is complete</li> </ul>
UP / DOWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controls the lifting and lowering of the mixing shaft</li> <li>Used mainly for manual cleaning of the mixing shaft</li> </ul>
Processing Zone Selection.	<p>Select the processing zone before choosing a programme:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>FULL – processes the entire contents of the cup</li> <li>TOP – processes the top half of the cup</li> <li>BOTTOM – processes the remaining lower portion of the cup</li> </ul>



## Programmes

Select the programme that best matches your recipe or desired result.

Programme	Description
Ice Cream	For traditional, rich ice cream recipes, including dairy-based and dairy-free alternatives.
Lite Ice Cream	For low-sugar, low-fat, keto or paleo-style ice creams.
Sorbet	For fruit-based recipes with a high water or sugar content.
Gelato	For custard-based, Italian-style ice cream.
Frozen Yoghurt	For creamy frozen yoghurt made from full-fat yoghurt with added sugar.
	Do not use fat-free yoghurt or yoghurt without added sugar.
Coffeiccino	For frozen coffee drinks made with coffee, sugar, and milk or cream.
Frozen Drink	For smooth, thick frozen beverages with slower melting.
Slushie	For slush-style drinks made from water, syrups, or powdered drink mixes.
Milkshake	For thick milkshakes made from ice cream, milk, and mix-ins.
Smoothie Bowl	For spoonable frozen smoothie bowls made from fruit and liquid.
+MIX-IN	Used to fold in solid ingredients such as chocolate, nuts, biscuits, cereal, or fruit after initial processing.
RE-SPIN	Used to improve texture if the result is crumbly or powdery, especially when the base is very cold (below $-22^{\circ}\text{C}$ ).
	Note: Do not use RE-SPIN before using the +MIX-IN programme.
CLEAN	Activates the cleaning function when TOP, BOTTOM, or FULL is selected.
	Fill the cup no more than halfway with water before starting; otherwise, water may overflow.

## Freezing Tips

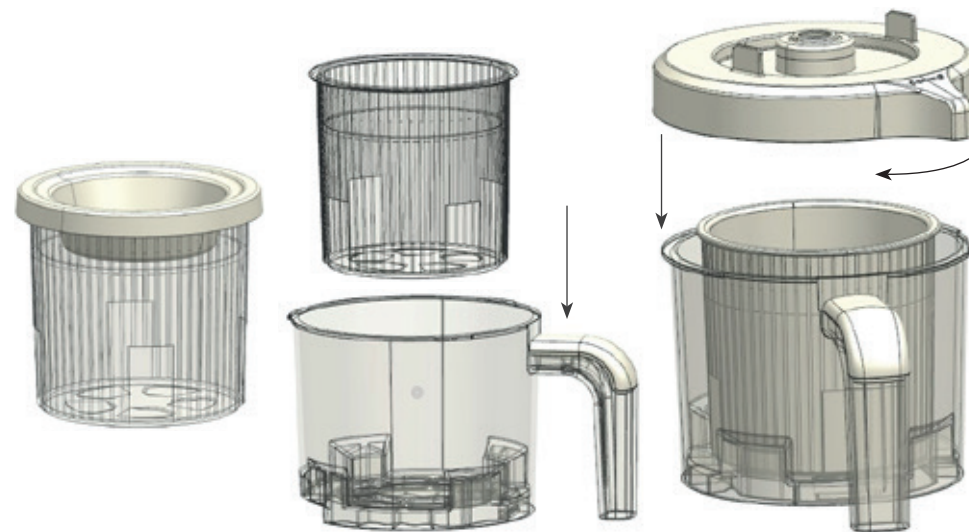
For best results, follow these freezing guidelines carefully.

- Set your freezer temperature between  $-22^{\circ}\text{C}$  and  $-28^{\circ}\text{C}$ . The cup is designed to process bases within this temperature range.
- Always place the cup on a level surface in the freezer. Do not freeze at an angle.
- Upright freezers are recommended. Chest freezers are not recommended, as they often reach excessively low temperatures.
- Freeze the prepared base for at least 24 hours. Although the base may appear frozen earlier, it must reach a uniformly low temperature before processing.
- For convenience, prepare and freeze multiple cups in advance so they are ready to use when needed.

## How to Use the Appliance

Follow the steps below for safe and correct operation.

1. Add ingredients to the cup. Do not exceed the MAX FILL line.
2. If the recipe requires freezing, place the lid on the cup and freeze for at least 24 hours on a level surface.
3. Place the appliance on a clean, dry, and level surface and plug it into the power outlet.  
**Note:** The appliance must be powered on before the outer bowl is installed. If the bowl is installed first, the appliance will not operate.
4. Remove the cup lid and place the cup into the outer bowl.  
**Important:** Do not process cups that were frozen at an angle or that have been unevenly scooped and refrozen. If the surface is uneven, allow the contents to soften, mix thoroughly, then refreeze on a level surface.



5. Insert the blade into the circular opening in the outer bowl lid. The blade will automatically attach to the lid.
6. Position the lid on the outer bowl so the alignment marks match. Rotate the lid clockwise until it locks into place.
7. Place the outer bowl onto the motor base with the handle centred below the control panel. Push the bowl towards the appliance until a clicking sound confirms correct installation.
8. Press the POWER button to turn on the appliance. If installed correctly, the TOP, FULL, or BOTTOM indicators will illuminate.
9. Select TOP, FULL, or BOTTOM, then use the dial to select the appropriate programme.
10. The programme will stop automatically when complete and the ENJOY light will illuminate.
11. Press and hold the release button on the side of the motor base. Grip the handle and pull the bowl straight towards you to remove it.
12. Rotate the lid anticlockwise to remove it.

## Mix-Ins and Re-Spin

### Adding Mix-Ins

- Use a spoon to create a 4 cm wide hole reaching the bottom of the processed portion.
- Add chopped mix-in ingredients.
- Reinstall the bowl and process again using the same zone and the +MIX-IN programme.

### Re-Spin

- Use RE-SPIN if the texture is crumbly or powdery.
- RE-SPIN is often required for very cold bases.
- If the result is smooth and scoopable, no reprocessing is necessary.

### After Use and Storage

- Remove the cup from the outer bowl and serve immediately.
- If not finished, smooth the surface of the frozen dessert before refreezing.

### After refreezing:

- If the product is hard, reprocess using the original programme.
- If soft, it is ready to serve.

### For drinkable leftovers:

- Add 120 ml (4 oz) liquid for Frozen Drink
- Add 180 ml (6 oz) liquid for Slushie or Coffeiccino

## Cleaning & Maintenance

Always switch off and unplug the appliance before cleaning.

Component / Area	Instructions
Blade and Lid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinse the outer bowl lid to remove any residue from the blade area.</li> <li>• Remove the blade from the lid by pressing the blade latch.</li> <li>• Handle the blade with care. The blade is sharp.</li> </ul>
Hand Washing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wash the cup, lid, outer bowl, and blade in warm, soapy water.</li> <li>• Use a dishwashing utensil with a handle when cleaning the blade.</li> <li>• Rinse thoroughly and allow all parts to air-dry completely.</li> </ul>
Dishwasher Cleaning	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cup, lids, outer bowl, and blade are top-rack dishwasher safe.</li> <li>• Ensure all parts are separated before placing them in the dishwasher.</li> </ul>
Outer Bowl Lid Seal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the dark grey sealing ring from the underside of the outer bowl lid.</li> <li>• Wash the lid and sealing ring by hand in warm, soapy water or in the dishwasher.</li> <li>• Refit the sealing ring after cleaning and drying.</li> </ul>
Motor Base	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the motor base before cleaning.</li> <li>• Wipe the motor base with a clean, damp cloth.</li> <li>• Do not use abrasive cloths, pads, or brushes.</li> <li>• Do not immerse the motor base in water or any other liquid.</li> </ul>
Mixing Shaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>• With the appliance powered on, lightly press the UP/DOWN button to lower the mixing shaft.</li> <li>• The shaft will descend and stop automatically after approximately 15 seconds.</li> <li>• Wipe the shaft with a damp cloth before use.</li> </ul>

## Troubleshooting & Fault Codes

If the appliance does not operate as expected, refer to the information below before contacting service.

Fault Code	Cause	Solution
E	The cup lid safety switch opened unexpectedly during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait for the blade shaft to reset automatically.</li> <li>• Remove the cup.</li> <li>• Reinstall the blade and ensure the cup and lid are correctly installed.</li> <li>• The INSTALL indicator will flash until assembly is complete.</li> </ul>
P	The stirring motor is blocked, rotating too slowly, or a Hall sensor fault has occurred.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off the appliance and disconnect it from the power supply.</li> <li>• Allow the unit to cool down.</li> <li>• Check for blockages before restarting.</li> </ul>

## Processing Guide

Use the table below as a quick reference when preparing and processing ingredients.

Ingredient	Maximum quantity	Programme	Preparation
Egg yolks	5 pieces	Gelato	Freeze for 24 hours after mixing
Golden syrup	1 tablespoon	Gelato	Mix with other ingredients before freezing
Granulated sugar	65 g	Gelato	Dissolve before freezing
Double cream	300 ml	Gelato	Mix with other ingredients before freezing
Whole milk	110 ml	Gelato	Mix with other ingredients before freezing
Vanilla beans	1 pod	Gelato	Scrape seeds and mix before freezing

## Environmentally Friendly Disposal

You can help protect the environment.

Please respect local regulations and do not dispose of this appliance with household waste.

Hand in non-working electrical equipment to an appropriate waste collection or recycling facility.

This product is subject to the requirements of the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive.



## Recipes

The following recipes are designed specifically for use with this appliance.

Always follow the freezing and processing instructions carefully for the best results.

### Vanilla Ice Cream with Chocolate Chips

#### Ingredients

- 3 medium egg yolks
- 19 g cream cheese, softened
- 50 g caster sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 140 ml double cream
- 180 ml whole milk
- 65 g mini chocolate chips (mix-in)

#### Preparation

1. In a microwave-safe bowl, heat the cream cheese for approximately 10 seconds until softened.
2. Add the caster sugar and vanilla extract. Whisk or mix with a spatula until smooth and creamy.
3. Gradually whisk in the double cream, egg yolks, and whole milk until fully combined and the sugar has dissolved.
4. Pour the mixture into the cup. Fit the lid and freeze at  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

#### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Install the cup in the appliance. Select FULL, then select the Ice Cream programme. Processing time is approximately 140 seconds.
3. Using a spoon, create a 4 cm wide hole reaching the bottom of the processed ice cream.
4. Add the chocolate chips and process again using the +MIX-IN programme.
5. Serve immediately.

### Dairy-Free Lite Chocolate Ice Cream

#### Ingredients

- 320 ml oat cream
- 150 ml oat milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 tablespoons cocoa powder
- 3 pitted dates
- $3\frac{1}{2}$  tablespoons agave syrup

#### Preparation

1. Place all ingredients in a blender jug.
2. Blend on high speed until completely smooth.
3. Pour the mixture into the cup, fit the lid, and freeze at  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

#### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Select FULL, then select the Lite Ice Cream programme. Processing time is approximately 185 seconds.
3. Serve immediately. If a finer texture is desired, run the RE-SPIN programme.

### Pineapple Sorbet

#### Ingredients

- 470 g tinned pineapple chunks or rings
- Pineapple juice from the tin (as required)

#### Preparation

1. Fill the cup with pineapple pieces up to the MAX FILL line.
2. Pour in enough pineapple juice from the tin to fully cover the fruit.
3. Fit the lid and freeze at  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

#### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Select FULL, then select the Sorbet programme. Processing time is approximately 185 seconds.
3. Serve immediately.

## Vanilla Bean Gelato

### Ingredients

- 5 large egg yolks
- 1 tablespoon golden syrup
- 65 g caster sugar
- 300 ml double cream
- 110 ml whole milk
- 1 vanilla pod, split lengthwise and seeds scraped (or 1 teaspoon vanilla bean paste)

### Preparation

1. Place the egg yolks, golden syrup, and caster sugar in a saucepan. Whisk until fully combined and the sugar has dissolved.
2. Add the double cream, milk, and vanilla. Stir to combine.
3. Heat gently over medium heat, stirring constantly, until the mixture reaches 74–79 °C.
4. Remove from heat and strain through a fine-mesh sieve into the cup.
5. Cool the mixture in an ice bath, then fit the lid and freeze at –20 °C for at least 24 hours.

### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Select FULL, then select the Gelato programme. Processing time is approximately 110 seconds.
3. Add mix-ins if desired, or serve immediately.

## Vanilla Frozen Yogurt

### Ingredients

- 100 ml full-fat plain yoghurt
- 150 ml double cream
- 150 ml whole milk
- 75 g caster sugar
- 1 teaspoon vanilla extract

### Preparation

1. Combine all ingredients in a bowl and whisk until smooth and the sugar has dissolved.
2. Pour the mixture into the cup up to the MAX FILL line.
3. Fit the lid and freeze for 24 hours.

### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Select FULL, then select the Frozen Yogurt programme. Processing time is approximately 270 seconds.
3. Transfer to a bowl and serve immediately.

## Coffeiccino

### Ingredients

For freezing	For processing
• 40 g granulated sugar	• Pour-in: coffee (as required)
• 225 ml hot brewed black coffee	
• 60 ml single cream	
• 60 ml whole milk	

### Preparation

1. Add the sugar to the empty cup. For best results, always add the sugar first.
2. Pour the hot coffee into the cup and stir until the sugar has completely dissolved.
3. Add the single cream and whole milk and stir to combine.
4. Fit the lid and freeze at –20 °C for at least 24 hours.

### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Add the pour-in coffee to the cup.
3. Select FULL, then select the Coffeiccino programme. Processing time is approximately 165 seconds.
4. Serve immediately.

## Frozen Espresso Martini

### Ingredients

For freezing	For processing
• 130 ml strong espresso	• 100 ml vodka
• 45 g caster sugar	• 35 ml coffee liqueur (e.g. Kahlúa)
• 165 ml hot water (60–70 °C)	

### Preparation

1. Add the espresso, sugar, and hot water to the empty cup.
2. Stir until the sugar has completely dissolved.
3. Fit the lid and freeze at –20 °C for at least 24 hours.

### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Add the vodka and coffee liqueur to the cup.
3. Select FULL, then select the Frozen Drink programme. Processing time is approximately 270 seconds.
4. Transfer to a glass and serve immediately.

## Mango & Lime Slushie

### Ingredients

For freezing	For processing
<ul style="list-style-type: none"> <li>40 g granulated sugar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour-in: water, juice, or alcohol (to MAX FILL line)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>165 g fresh mango, chopped</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>140 ml hot water (60–70 °C)</li> </ul>	

### Preparation

1. Place the sugar and mango into the empty cup and mash lightly with a fork.
2. Add the hot water and lime juice. Stir until the sugar has dissolved.
3. Fit the lid and freeze at –20 °C for at least 24 hours.

### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Add the chosen pour-in liquid to the MAX FILL line.
3. Select FULL, then select the Slushie programme. Processing time is approximately 270 seconds.
4. Serve immediately.

## Thick Chocolate Milkshake

### Ingredients

- 330 g chocolate ice cream
- 140 ml whole milk

### Preparation and Processing

1. Place all ingredients into the cup in the order listed. Add any mix-ins at this stage if desired.
2. Select FULL, then select the Milkshake programme. Processing time is approximately 125 seconds.
3. Serve immediately.

## Coconut Mango Smoothie Bowl

### Ingredients

- Coconut milk (from a 400 ml / 14 oz can)
- Fresh or frozen mango, cut into 2–3 cm pieces

### Preparation

1. Shake or stir the coconut milk to combine.
2. Fill the cup with mango pieces up to the MAX FILL line.
3. Pour in coconut milk until the fruit is covered.
4. Fit the lid and freeze at –20 °C for at least 24 hours.

### Processing

1. Remove the cup from the freezer and remove the lid.
2. Select FULL, then select the Smoothie Bowl programme. Processing time is approximately 170 seconds.
3. Transfer to a bowl and serve immediately.

## Glacier – ice cream and more – Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie für spätere Zwecke auf.

### Technische Daten

Produkt:	Glacier – ice cream and more – Eismaschine
Artikelnummer:	30-ICM95
Modell:	LW-1001G1
Nennleistung:	800 W
Nennspannung:	220–240 V~ 50/60 Hz
Farbe:	Schwarz
Kabellänge:	1,5 m
Produktabmessungen (L × B × H):	36 × 16 × 41 cm
Nettogewicht:	6,1 kg
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	< 0,5 W
Maximale ununterbrochene Betriebszeit:	30 Minuten
Bestimmungsgemäße Verwendung:	Nur für den Innenbereich im Haushalt geeignet
Konformität:	Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EG.

### Sicherheitshinweise

Lesen und befolgen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Eine Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, elektrischem Schlag, Brand oder Schäden am Gerät führen.

Dieses Gerät enthält elektrische Komponenten und bewegliche Teile, die bei unsachgemäßer Verwendung ein Risiko darstellen können.

### Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Innenräumen im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine trockene, stabile und ebene Fläche.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Hersteller oder an einen autorisierten Kundendienst.
- Das Netzkabel ist nicht austauschbar. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss das Gerät repariert oder ersetzt werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit diesem Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

### Elektrische Sicherheit

- Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen das Gerät, die Motoreinheit oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Zusammenbau oder der Demontage sowie vor der Reinigung.
- Ziehen Sie immer am Stecker – niemals am Kabel.

### Handhabung und Betrieb

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gemäß den Reinigungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Überprüfen Sie die Klinge vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Klinge verbogen oder beschädigt ist.
- Gehen Sie vorsichtig mit der Klinge um. Sie ist scharf und kann Verletzungen verursachen.
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidung und Küchenutensilien während des Betriebs von beweglichen Teilen fern.
- Setzen Sie die Klinge niemals auf die Motoreinheit, es sei denn, sie ist ordnungsgemäß am Deckel befestigt und der Deckel korrekt auf der Schüssel installiert.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn nicht alle Deckel sicher angebracht sind. Versuchen Sie nicht, den Sicherheitsverriegelungsmechanismus zu umgehen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Utensilien vor dem Betrieb aus dem Behälter entfernt wurden.
- Füllen Sie die Behälter nicht über die MAX FILL-Markierung hinaus.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Behälter.

### Heiße und gefrorene Zutaten

- Verarbeiten Sie keine heißen Flüssigkeiten. Heiße Flüssigkeiten können zu Druckaufbau und Dampfaustritt führen, was Verbrennungen verursachen kann.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie warme Flüssigkeiten in den Behälter gießen.
- Verarbeiten Sie keine trockenen Zutaten ohne Zugabe von Flüssigkeit. Dieses Gerät ist nicht zum Trockenmischen oder Mahlen geeignet.
- Verarbeiten Sie keine massiven Eisblöcke, lose Eiswürfel oder harte, gefrorene Zutaten.
- Frieren Sie Behälter nicht in schräger Position ein. Frieren Sie sie stets auf einer ebenen Fläche ein.

### Kinder und schutzbedürftige Personen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten vorgesehen, es sei denn, sie wurden entsprechend eingewiesen und werden beaufsichtigt.

## Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör und Aufsätze, die mit dem Gerät geliefert oder vom Hersteller empfohlen werden.
- Die Verwendung nicht autorisierten Zubehörs kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

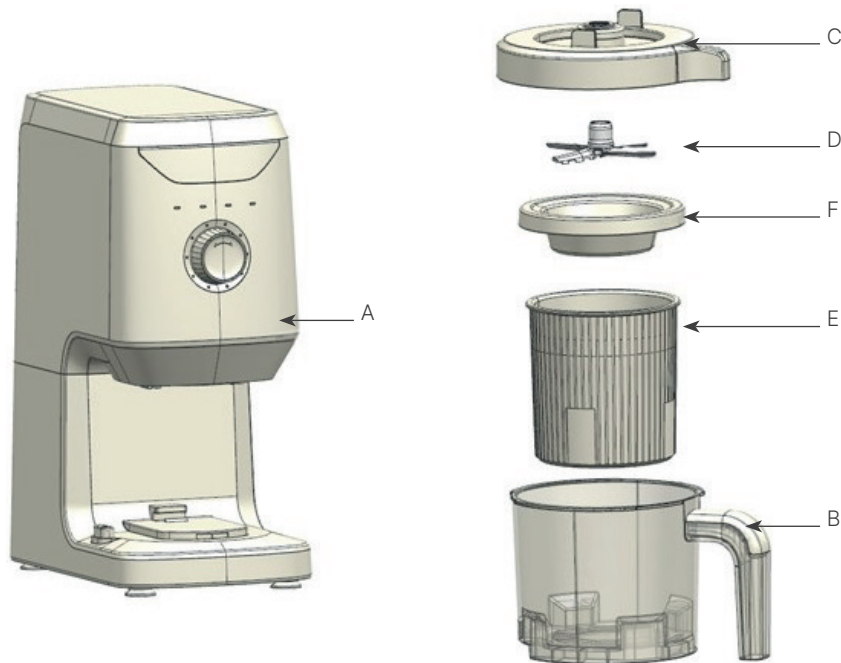
## Teile und Komponenten

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

### Lieferumfang

A. Motoreinheit	B. Außenschüssel
C. Deckel der Außenschüssel	D. Klinge
E. Behälter	F. Deckel des Behälters

**Hinweis:** Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller oder an einen autorisierten Kundendienst.



## Bedienfeld und Funktionen

Über das Bedienfeld können Sie Verarbeitungsmodi und Programme auswählen, die für verschiedene Arten von gefrorenen Desserts und Getränken geeignet sind.

POWER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie die POWER-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten.</li> <li>• Drücken Sie die POWER-Taste kurz, um ein ausgewähltes Programm zu starten oder zu stoppen.</li> </ul>
INSTALL-Kontrollleuchte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die INSTALL-Leuchte blinkt, wenn das Gerät nicht korrekt zusammengesetzt ist.</li> <li>• Wenn die Leuchte blinkt, stellen Sie sicher, dass die Außenschüssel und der Deckel ordnungsgemäß eingesetzt sind, bevor Sie das Gerät starten.</li> </ul>
Countdown-Timer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeigt während des Betriebs die verbleibende Verarbeitungszeit an.</li> </ul>
ENJOY-Kontrollleuchte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leuchtet auf, wenn das ausgewählte Programm beendet ist und die Verarbeitung abgeschlossen wurde.</li> </ul>
UP / DOWN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuert das Anheben und Absenken der Mischwelle.</li> <li>• Wird hauptsächlich zur manuellen Reinigung der Mischwelle verwendet.</li> </ul>
Auswahl der Verarbeitungszone	<p>Wählen Sie vor der Programmauswahl die Verarbeitungszone:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FULL – verarbeitet den gesamten Inhalt des Behälters</li> <li>• TOP – verarbeitet die obere Hälfte des Behälters</li> <li>• BOTTOM – verarbeitet den unteren Teil des Behälters</li> </ul>



## Programme

Wählen Sie das Programm, das am besten zu Ihrem Rezept oder dem gewünschten Ergebnis passt.

Programm	Beschreibung
Ice Cream	Für traditionelle, cremige Eisrezepte, einschließlich milchbasierter und milchfreier Varianten.
Lite Ice Cream	Für Eis mit reduziertem Zucker- oder Fettgehalt sowie für Keto- oder Paleo-Rezepte.
Sorbet	Für fruchtbasierte Rezepte mit hohem Wasser- oder Zuckergehalt.
Gelato	Für eibasiertes Eis nach italienischer Art.
Frozen Yoghurt	Für cremigen Frozen Yoghurt aus Vollfettjoghurt mit zugesetztem Zucker. Verwenden Sie keinen fettfreien Joghurt oder Joghurt ohne zugesetzten Zucker.
Coffeiccino	Für gefrorene Kaffeegetränke mit Kaffee, Zucker sowie Milch oder Sahne.
Frozen Drink	Für glatte, dickflüssige gefrorene Getränke mit langsamerem Schmelzen.
Slushie	Für Slush-Getränke auf Basis von Wasser, Sirup oder Getränkepulver.
Milkshake	Für dicke Milkshakes aus Eiscreme, Milch und Zusätzen.
Smoothie Bowl	Für löffelbare Smoothie Bowls aus Früchten und Flüssigkeit.
+MIX-IN	Zum Untermischen fester Zutaten wie Schokolade, Nüsse, Kekse, Müsli oder Früchte nach der ersten Verarbeitung.
RE-SPIN	Zur Verbesserung der Konsistenz, wenn das Ergebnis krümelig oder pulvrig ist, insbesondere bei sehr kalter Masse (unter $-22\text{ °C}$ ). Hinweis: Verwenden Sie RE-SPIN nicht vor dem Programm +MIX-IN.
CLEAN	Aktiviert die Reinigungsfunktion, wenn TOP, BOTTOM oder FULL ausgewählt ist. Füllen Sie den Behälter vor dem Start höchstens bis zur Hälfte mit Wasser, da es sonst überlaufen kann.

## Gefrierhinweise

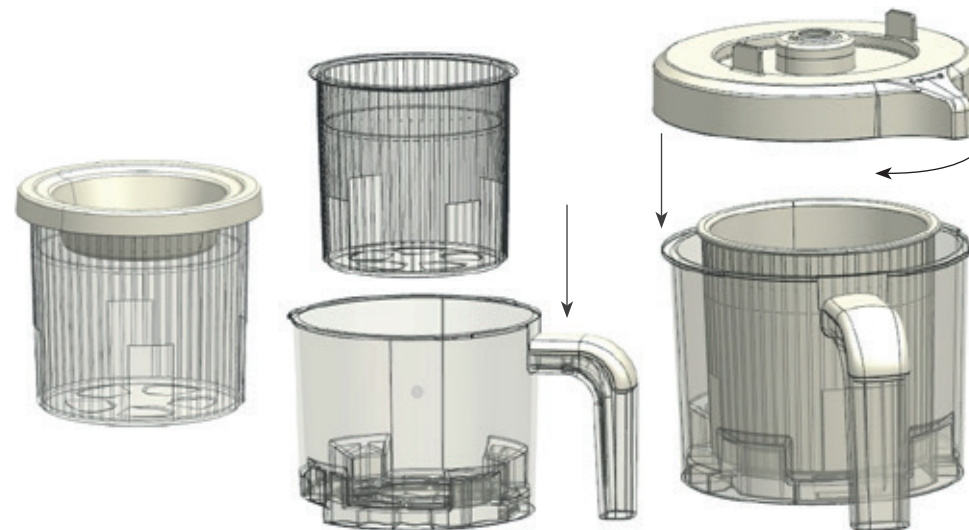
Für optimale Ergebnisse beachten Sie bitte die folgenden Gefrierhinweise sorgfältig.

- Stellen Sie die Gefriertemperatur auf einen Bereich zwischen  $-22\text{ °C}$  und  $-28\text{ °C}$  ein. Der Behälter ist dafür ausgelegt, Massen innerhalb dieses Temperaturbereichs zu verarbeiten.
- Stellen Sie den Behälter im Gefrierschrank stets auf eine ebene Fläche. Frieren Sie ihn nicht in schräger Position ein.
- Aufrechte Gefrierschränke werden empfohlen. Gefriertruhen werden nicht empfohlen, da diese häufig sehr niedrige Temperaturen erreichen.
- Frieren Sie die vorbereitete Masse mindestens 24 Stunden ein. Auch wenn sie früher gefroren erscheint, muss sie eine gleichmäßig niedrige Temperatur erreicht haben, bevor sie verarbeitet wird.
- Zur besseren Vorbereitung können Sie mehrere Behälter im Voraus befüllen und einfrieren, damit sie bei Bedarf einsatzbereit sind.

## Verwendung des Geräts

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte für eine sichere und korrekte Verwendung.

1. Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Überschreiten Sie nicht die MAX FILL-Markierung.
2. Wenn das Rezept ein Einfrieren erfordert, setzen Sie den Deckel auf den Behälter und frieren Sie ihn mindestens 24 Stunden lang auf einer ebenen Fläche ein.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene und ebene Fläche und schließen Sie es an eine Steckdose an.  
**Hinweis:** Das Gerät muss eingeschaltet sein, bevor die Außenschüssel eingesetzt wird. Wird die Schüssel zuerst eingesetzt, startet das Gerät nicht.
4. Entfernen Sie den Deckel des Behälters und setzen Sie den Behälter in die Außenschüssel ein.  
**Wichtig:** Verarbeiten Sie keine Behälter, die schräg eingefroren oder ungleichmäßig entnommen und erneut eingefroren wurden. Ist die Oberfläche uneben, lassen Sie den Inhalt leicht antauen, rühren Sie ihn gründlich durch und frieren Sie ihn anschließend erneut auf einer ebenen Fläche ein.



5. Setzen Sie die Klinge in die runde Öffnung des Deckels der Außenschüssel ein. Die Klinge wird automatisch mit dem Deckel verbunden.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Außenschüssel, sodass die Markierungen übereinstimmen. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
7. Setzen Sie die Außenschüssel auf die Motoreinheit, sodass der Griff mittig unter dem Bedienfeld positioniert ist. Schieben Sie die Schüssel in Richtung Gerät, bis ein Klickgeräusch die korrekte Installation bestätigt.
8. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät einzuschalten. Bei korrekter Installation leuchten die Anzeigen TOP, FULL oder BOTTOM.
9. Wählen Sie TOP, FULL oder BOTTOM und wählen Sie anschließend mit dem Drehregler das gewünschte Programm.
10. Das Programm stoppt automatisch, wenn es abgeschlossen ist, und die ENJOY-Kontrollleuchte leuchtet auf.
11. Halten Sie die Entriegelungstaste an der Seite der Motoreinheit gedrückt. Fassen Sie den Griff und ziehen Sie die Schüssel gerade zu sich, um sie zu entfernen.
12. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn abzunehmen.

## Mix-Ins und RE-SPIN

### Hinzufügen von Mix-Ins

- Verwenden Sie einen Löffel, um ein etwa 4 cm breites Loch bis zum Boden des bereits verarbeiteten Teils zu formen.
- Geben Sie die zerkleinerten Mix-Ins-Zutaten in das Loch.
- Setzen Sie die Schüssel wieder ein und verarbeiten Sie die Masse erneut mit derselben Zonenauswahl und dem Programm +MIX-IN.

### RE-SPIN

- Verwenden Sie RE-SPIN, wenn die Konsistenz krümelig oder pulvrig ist.
- RE-SPIN ist häufig erforderlich, wenn die Masse sehr kalt ist.
- Ist das Ergebnis glatt und gut portionierbar, ist keine weitere Verarbeitung notwendig.

### Nach der Verwendung und Aufbewahrung

- Entnehmen Sie den Behälter aus der Außenschüssel und servieren Sie das Produkt sofort.
- Wenn das Dessert nicht vollständig verzehrt wird, glätten Sie die Oberfläche vor dem erneuten Einfrieren.

### Nach dem erneuten Einfrieren:

- Ist das Produkt hart, verarbeiten Sie es erneut mit dem ursprünglichen Programm.
- Ist es weich, kann es direkt serviert werden.

### Für übrig gebliebene Getränke:

- Fügen Sie 120 ml Flüssigkeit für Frozen Drink hinzu.
- Fügen Sie 180 ml Flüssigkeit für Slushie oder Coffeiccino hinzu.

## Reinigung und Wartung

Schalten Sie das Gerät stets aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Komponente / Bereich	Anweisungen
Klinge und Deckel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spülen Sie den Deckel der Außenschüssel, um Rückstände im Bereich der Klinge zu entfernen.</li> <li>• Entfernen Sie die Klinge vom Deckel, indem Sie die Klängenverriegelung drücken.</li> <li>• Gehen Sie vorsichtig mit der Klinge um. Sie ist scharf.</li> </ul>
Handwäsche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen Sie Behälter, Deckel, Außenschüssel und Klinge in warmem Seifenwasser.</li> <li>• Verwenden Sie zur Reinigung der Klinge ein Spülutensil mit Griff.</li> <li>• Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie vollständig an der Luft trocknen.</li> </ul>
Reinigung im Geschirrspüler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Behälter, Deckel, Außenschüssel und Klinge sind im oberen Korb des Geschirrspülers spülmaschinengeeignet.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass alle Teile voneinander getrennt sind, bevor Sie sie in den Geschirrspüler geben.</li> </ul>
Dichtung im Deckel der Außenschüssel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie den dunkelgrauen Dichtungsring von der Unterseite des Deckels der Außenschüssel.</li> <li>• Reinigen Sie den Deckel und den Dichtungsring von Hand in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler.</li> <li>• Setzen Sie den Dichtungsring nach der Reinigung und dem Trocknen wieder ein.</li> </ul>

Motoreinheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.</li> <li>• Wischen Sie die Motoreinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.</li> <li>• Verwenden Sie keine scheuernden Tücher, Schwämme oder Bürsten.</li> <li>• Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.</li> </ul>
Mischwelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät leicht die Taste UP/DOWN, um die Mischwelle abzusenken.</li> <li>• Die Welle fährt herunter und stoppt automatisch nach etwa 15 Sekunden.</li> <li>• Wischen Sie die Welle vor der Verwendung mit einem feuchten Tuch ab.</li> </ul>

## Fehlerbehebung und Fehlercodes

Wenn das Gerät nicht wie erwartet funktioniert, beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E	Der Sicherheitsschalter des Behälterdeckels wurde während des Betriebs unerwartet ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warten Sie, bis sich die Klingewelle automatisch zurückgesetzt hat.</li> <li>• Entnehmen Sie den Behälter.</li> <li>• Setzen Sie die Klinge erneut ein und stellen Sie sicher, dass Behälter und Deckel korrekt installiert sind.</li> <li>• Die INSTALL-Kontrollleuchte blinkt, bis die Montage abgeschlossen ist.</li> </ul>
P	Der Rührmotor ist blockiert, dreht sich zu langsam oder es liegt ein Fehler des Hall-Sensors vor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.</li> <li>• Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li> <li>• Überprüfen Sie es vor dem erneuten Einschalten auf Blockierungen.</li> </ul>

## Verarbeitungshinweise

Verwenden Sie die folgende Tabelle als Schnellübersicht bei der Vorbereitung und Verarbeitung von Zutaten.

Zutat	Maximale Menge	Programm	Vorbereitung
Eigelb	5 Stück	Gelato	Nach dem Mischen 24 Stunden einfrieren
Goldsirup	1 Esslöffel	Gelato	Vor dem Einfrieren mit den anderen Zutaten mischen
Zucker	65 g	Gelato	Vor dem Einfrieren auflösen
Schlagsahne	300 ml	Gelato	Vor dem Einfrieren mit den anderen Zutaten mischen
Vollmilch	110 ml	Gelato	Vor dem Einfrieren mit den anderen Zutaten mischen
Vanilleschote	1 Stück	Gelato	Samen auskratzen und vor dem Einfrieren untermischen

## Umweltgerechte Entsorgung

Sie können zum Schutz der Umwelt beitragen.

Beachten Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll.

Geben Sie ausgediente Elektrogeräte bei einer geeigneten Sammel- oder Recyclingstelle ab.

Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE-Richtlinie).



## Rezepte

Die folgenden Rezepte wurden speziell für die Verwendung mit diesem Gerät entwickelt.

Befolgen Sie stets die Gefrier- und Verarbeitungsanweisungen sorgfältig, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

### Vanilleeis mit Schokoladenstückchen

#### Zutaten

- 3 mittelgroße Eigelb
- 19 g Frischkäse, weich
- 50 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140 ml Schlagsahne
- 180 ml Vollmilch
- 65 g Mini-Schokoladenstückchen (Mix-In)

#### Zubereitung

1. Erwärmen Sie den Frischkäse in einer mikrowellengeeigneten Schüssel etwa 10 Sekunden lang, bis er weich ist.
2. Geben Sie Zucker und Vanilleextrakt hinzu. Verrühren oder vermischen Sie alles mit einem Teigschaber, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
3. Rühren Sie nach und nach Schlagsahne, Eigelb und Vollmilch unter, bis alles vollständig vermischt ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Füllen Sie die Mischung in den Behälter. Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie sie bei  $-20^{\circ}\text{C}$  mindestens 24 Stunden lang ein.

#### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Ice Cream. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 140 Sekunden.
3. Formen Sie mit einem Löffel ein etwa 4 cm breites Loch bis zum Boden des verarbeiteten Eises.

4. Geben Sie die Schokoladenstückchen hinzu und verarbeiten Sie die Masse erneut mit dem Programm +MIX-IN.
5. Servieren Sie das Eis sofort.

### Milchfreies Lite-Schokoladeneis

#### Zutaten

- 320 ml Hafercreme
- 150 ml Hafermilch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 3 entsteinte Datteln
- $3\frac{1}{2}$  Esslöffel Agavendicksaft

#### Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in einen Mixerbehälter.
2. Mixen Sie alles auf hoher Stufe, bis eine vollständig glatte Masse entsteht.
3. Füllen Sie die Mischung in den Behälter, setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie sie bei  $-20^{\circ}\text{C}$  mindestens 24 Stunden lang ein.

#### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Lite Ice Cream. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 185 Sekunden.
3. Servieren Sie das Eis sofort. Für eine feinere Konsistenz verwenden Sie zusätzlich das Programm RE-SPIN.

### Ananassorbet

#### Zutaten

- 470 g Ananasstücke oder -ringe aus der Dose
- Ananassaft aus der Dose (nach Bedarf)

#### Zubereitung

1. Füllen Sie den Behälter mit Ananasstücken bis zur MAX FILL-Markierung.
2. Gießen Sie so viel Ananassaft hinzu, dass die Früchte vollständig bedeckt sind.
3. Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie die Mischung bei  $-20^{\circ}\text{C}$  mindestens 24 Stunden lang ein.

#### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Sorbet. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 185 Sekunden.
3. Servieren Sie das Sorbet sofort.

## Vanillegelato

### Zutaten

- 5 große Eigelb
- 1 Esslöffel Goldsirup
- 65 g Zucker
- 300 ml Schlagsahne
- 110 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt (oder 1 Teelöffel Vanillepaste)

### Zubereitung

1. Geben Sie Eigelb, Goldsirup und Zucker in einen Topf. Verrühren Sie alles gründlich, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Fügen Sie Schlagsahne, Milch und Vanille hinzu und rühren Sie alles gut durch.
3. Erhitzen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis sie eine Temperatur von 74–79 °C erreicht.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und passieren Sie die Masse durch ein feines Sieb in den Behälter.
5. Kühlen Sie die Mischung in einem Eisbad ab, setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie sie bei –20 °C mindestens 24 Stunden lang ein.

### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Gelato. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 110 Sekunden.
3. Fügen Sie bei Bedarf Mix-Ins hinzu oder servieren Sie das Gelato sofort.

## Vanille Frozen Yoghurt

### Zutaten

- 100 ml Vollfett-Naturjoghurt
- 150 ml Schlagsahne
- 150 ml Vollmilch
- 75 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

### Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und rühren Sie, bis eine glatte Masse entsteht und sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Füllen Sie die Mischung bis zur MAX FILL-Markierung in den Behälter.
3. Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie die Masse 24 Stunden lang ein.

### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Frozen Yoghurt. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 270 Sekunden.
3. Geben Sie den Frozen Yoghurt in eine Schüssel und servieren Sie ihn sofort.

## Coffeiccino

### Zutaten

Zum Einfrieren	Zur Verarbeitung
• 40 g Zucker	• Zusätzlich Kaffee (nach Bedarf)
• 225 ml heiß gebrühter schwarzer Kaffee	
• 60 ml Kaffeesahne	
• 60 ml Vollmilch	

### Zubereitung

1. Geben Sie den Zucker in den leeren Behälter. Für optimale Ergebnisse sollte der Zucker immer zuerst hinzugefügt werden.
2. Gießen Sie den heißen Kaffee in den Behälter und rühren Sie, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Fügen Sie Kaffeesahne und Milch hinzu und verrühren Sie alles gründlich.
4. Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie die Mischung bei –20 °C mindestens 24 Stunden lang ein.

### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Geben Sie nach Bedarf zusätzlichen Kaffee hinzu.
3. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Coffeiccino. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 165 Sekunden.
4. Servieren Sie das Getränk sofort.

## Frozen Espresso Martini

### Zutaten

Zum Einfrieren	Zur Verarbeitung
• 130 ml starker Espresso	• 100 ml Wodka
• 45 g Zucker	• 35 ml Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
• 165 ml heißes Wasser (60–70 °C)	

### Zubereitung

1. Geben Sie Espresso, Zucker und heißes Wasser in den leeren Behälter.
2. Rühren Sie, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie die Mischung bei –20 °C mindestens 24 Stunden lang ein.

### Verarbeitung

1. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
2. Geben Sie Wodka und Kaffeelikör in den Behälter.
3. Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Frozen Drink. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 270 Sekunden.
4. Füllen Sie das Getränk in ein Glas und servieren Sie es sofort.

## Mango & Lime Slushie

### Zutaten

Zum Einfrieren	Zur Verarbeitung
<ul style="list-style-type: none"> <li>40 g Zucker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flüssigkeit (Wasser, Saft oder Alkohol) bis zur MAX FILL-Markierung auffüllen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>165 g frische Mango, gewürfelt</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>140 ml heißes Wasser (60–70 °C)</li> </ul>	

### Zubereitung

- Geben Sie Zucker und Mango in den leeren Behälter und zerdrücken Sie alles leicht mit einer Gabel.
- Fügen Sie heißes Wasser und Limettensaft hinzu und rühren Sie, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie die Mischung bei –20 °C mindestens 24 Stunden lang ein.

### Verarbeitung

- Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
- Füllen Sie die gewünschte Flüssigkeit bis zur MAX FILL-Markierung auf.
- Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Slushie. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 270 Sekunden.
- Servieren Sie das Getränk sofort.

## Dicke Schokoladen-Milkshake

### Zutaten

- 330 g Schokoladeneis
- 140 ml Vollmilch

### Zubereitung und Verarbeitung

- Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Fügen Sie bei Bedarf an dieser Stelle Mix-Ins hinzu.
- Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Milkshake. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 125 Sekunden.
- Servieren Sie den Milkshake sofort.

## Kokos-Mango Smoothie Bowl

### Zutaten

- Kokosmilch (aus einer 400 ml / 14 oz Dose)
- FrISCHE oder gefrorene Mango, in 2–3 cm große Stücke geschnitten

### Zubereitung

- Schütteln oder rühren Sie die Kokosmilch gut durch.
- Füllen Sie den Behälter mit Mangostücken bis zur MAX FILL-Markierung.
- Gießen Sie Kokosmilch hinzu, bis die Früchte vollständig bedeckt sind.
- Setzen Sie den Deckel auf und frieren Sie die Mischung bei –20 °C mindestens 24 Stunden lang ein.

### Verarbeitung

- Nehmen Sie den Behälter aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
- Wählen Sie FULL und anschließend das Programm Smoothie Bowl. Die Verarbeitungszeit beträgt etwa 170 Sekunden.
- Geben Sie die Smoothie Bowl in eine Schüssel und servieren Sie sie sofort.

## **FUN NORDIC ApS**

Rugkobbel 260  
DK-6200 Aabenraa  
[www.funnordic.dk](http://www.funnordic.dk)  
[info@funnordic.dk](mailto:info@funnordic.dk)