

MELISSA

16310193

| | | |
|----|-------------------------|----|
| DK | Ismaskine | 2 |
| NO | Iskremmaskin | 13 |
| SE | Glassmaskine | 24 |
| FI | Jaatelokone | 35 |
| UK | Ice cream maker | 46 |
| DE | Speiseeismaschine | 57 |

www.adexi.eu



INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye ismaskine, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske apparatets funktioner.

GENERELLE SIKKERHEDS-FORSKRIFTER

- Apparatet må anvendes af børn på over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.

DK

- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Når apparatet anvendes, skal børn, der opholder sig i nærheden af det, altid holdes under opsyn. Apparatet er ikke legetøj.
- Forkert brug af apparatet kan medføre personskade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.



DK

- Fjern al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet indvendigt og udvendigt.
- Kontroller, at apparatet ikke har synlige skader, og at der ikke mangler nogen dele.
- Brug ikke apparatet sammen med andre ledninger end den medfølgende.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med et tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Sluk apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når apparatet ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Hold ledningen og apparatet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring apparatet.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør.

DK

- Apparatet må kun tilsluttes 230 V, 50 Hz. Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en defekt, der falder ind under garantien.
- Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet eller tilbehøret, bortfalder garantien.

SÆRLIGE SIKKERHEDS- FORSKRIFTER

- Anbring altid apparatet på et tørt, plant og stabilt underlag med god afstand til bordkanten. Der skal være et frirum på mindst 8 cm fra apparatets sider for at sikre tilstrækkelig ventilation.
- Apparatet må ikke vendes på hovedet eller hældes mere end 45°.
 - Sørg for, at apparatet er korrekt samlet, før du tænder for det.
 - Undlad at tænde og slukke på apparatets afbryderknop flere gange hurtigt efter hinanden, da det kan beskadige kompressoren. Lad altid apparatet køre i mindst 5 minutter ad gangen!
 - Kom aldrig varme fødevarer i røreskålen. Afkøl altid varm, nytilberedt is- eller sorbetblanding (evt. i køleskab), før du hælder den i apparatet. Afkøl ikke blandingen i fryseren, før den hældes i apparatet, da en meget kold blanding kan forhindre rørevingen i at dreje frit.

DK

- Fyld aldrig røreskålen mere end 60 % op med is- eller sorbetblanding, da blandingen fylder mere, når den er frosset.
- Brug ikke røreskålen, hvis den er revnet eller gået i stykker. Undgå at udsætte røreskålen for stød eller slag.
- Stik aldrig redskaber eller dine fingre ned i påfyldningshullet, mens apparatet er tændt.
- Forsøg aldrig at fjerne rørevingen, mens apparatet er tændt.
- Brug ikke metalredskaber til at tage isen ud af røreskålen med, da de kan ridse skålens indvendige belægning.
- Stik ikke genstande ind i apparatets åbninger.
- Ventilationsåbningerne i apparatets kabinet og indvendigt i apparatet må ikke tildækkes eller blokeres.
- Brug ikke mekaniske redskaber eller andre redskaber, som ikke er godkendt af producenten, til at fremrykke optøningsprocessen.
- Pas på ikke at beskadige kølekredsløbet.
- Brug ikke andre elektriske apparater i den del af apparatet, som er beregnet til fødevarer, medmindre disse apparater anbefales af producenten.
- Opbevar ikke eksplosive stoffer såsom spraydåser med brændbart drivmiddel i apparatet.

DK

APPARATETS DELE

1. Låg
2. Rørevinge
3. Ventilationsåbninger
4. Kabinet
5. Betjeningspanel
6. Display
7. Røreskål

Knapper

POWER (afbryderknap)

MENU

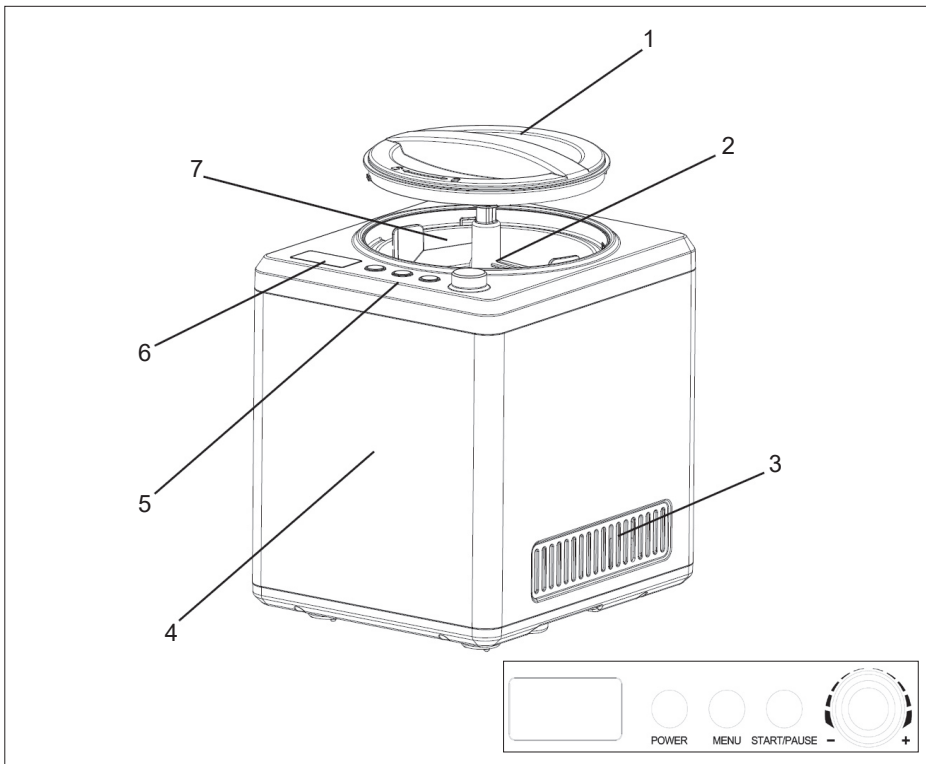
START/PAUSE

+/-

FØR FØRSTE ANVENDELSE

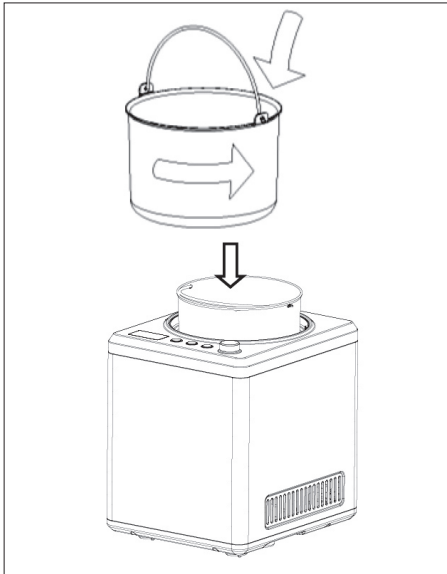
- Fjern al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet indvendigt og udvendigt.
- Kontroller, at apparatet ikke har synlige skader, og at der ikke mangler nogen dele.
- Rengør alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, inden du anvender apparatet første gang (eller efter længere tids opbevaring uden brug). Se afsnittet Rengøring.

Bemærk: Det er ikke nødvendigt at komme røreskålen (7) i fryseren inden brug, da apparatet har en indbygget kompressor, som nedkøler is- eller sorbetblandingen.

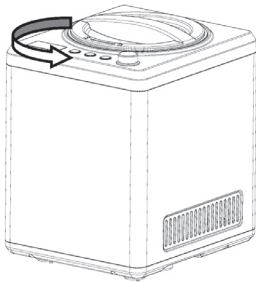


FREMSTILLING AF IS ELLER SORBET

1. Slut apparatet til lysnettet.
2. Hæld is- eller sorbetblandingen i røreskålen (7).
3. Sæt røreskålen ned i apparatets kabinet (4), og drej den let, så den sidder korrekt. Monter rørevingen.



4. Monter låget (1) over røreskålen, og drej det mod uret for at låse det fast.



5. Tænd apparatet ved at trykke på knappen POWER. Apparatet står nu på standby, og displayet (6) viser "60:00", hvilket angiver standardindstillingen på 60 minutter ved funktionen Ice Cream.

6. Tryk på knappen MENU for at vælge den ønskede funktion:

Ice Cream: omrøring og frysning.
Standardindstilling: 60 minutter.

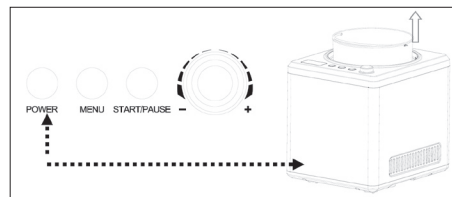
Cooling Only: kun frysning.
Standardindstilling: 30 minutter.

Mixing Only: kun omrøring.
Standardindstilling: 10 minutter.

Symbolet for den valgte funktion blinker på displayet.

7. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje på knappen +/- . Den mulige tilberedningstid er fra 5 til 60 minutter, og standardindstillingen afhænger af den valgte funktion.
8. Tryk på knappen START/PAUSE for at starte tilberedningen.
9. Når den indstillede tid er gået, viser displayet "00:00", og apparatet stopper automatisk med at omrøre.

Sluk apparatet på knappen POWER, afmonter låget, løft røreskålen ud, og server isen.



Den færdige is har en blød konsistens, så den kan serveres ved hjælp af en ske. Hvis du ønsker, at isen skal have en fastere konsistens, kan du evt. stille den i fryseren og lade den stå der (ved -18 °C) i 30-60 minutter, alt efter hvor hård isen skal være.

Hvis du vil fortsætte med at køle den færdige is i apparatet, skal du blot lade apparatet stå. Efter endt tilberedning skifter apparatet til kølefunktion.

11. Sluk altid apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge det.
12. Skil apparatet ad, og rengør alle delene, før du stiller apparatet væk. Se afsnittet Rengøring.

Bemærk:

- Apparatet er forsynet med en overop-hedningsbeskyttelse, som automatisk slår motoren til røvevingen fra, hvis den bliver overbelastet.

RENGØRING

Ved rengøring af apparatet bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet opnå stuetemperatur, før du rengør det.
- Apparatets kabinet må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand ind i delene.
- Rengør apparatet ved at tørre det af med en fugtig klud. Tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel til vandet, hvis apparatet er meget snavset.
- Apparatets dele må ikke vaskes i opvaskemaskine. Rengør røreskålen, låget og røvevingen i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Brug ikke stålsvampe, skure-svampe eller nogen former for stærke, opløsende eller slibende rengøringsmidler til at rengøre apparatet med, da det kan ødelægge apparatets udvendige overflader.
- VIGTIGT! Lad apparatet tørre helt efter rengøring, inden det bruges igen. Apparatet må ikke bruges, hvis det er fugtigt.
- Rengør altid apparatet, før du stiller det væk, hvis det ikke skal bruges i længere tid.

OPSKRIFTER TIL INSPIRATION

Generelle anvisninger

- Brug stødt melis, da det er letopløseligt.
- Bland alle ingredienserne sammen i en skål, før du hælder blandingen i røreskålen og begynder omrøringen. Ingredienser såsom chokoladestykker, nødder eller spiritus skal først tilsættes gennem påfyldningshullet, når isen er næsten færdigrørt.
- Brug moden frugt. Vask frugterne grundigt, skræl dem, og fjern om nødvendigt kernerne.
- Brug ren frugtsaft. Det giver en mere fyldig og kraftig smag.
- Fyld ikke røreskålen helt op med is- eller sorbetblanding.
- Visse ingredienser kræver opvarmning, f.eks. opkog af frugt eller bær med sukker eller smeltning af chokolade. Blandinger med varme ingredienser bør afkøles i køleskab i 2 timer, før de bruges til at lave is af. Med udgangspunkt i en grundopskrift kan du lave lige den smagsvariant, du ønsker, ved at tilsætte forskellige ingredienser.

DK

Grundopskrift, mælkeis

3 pasteuriserede æggeblommer

3,5 dl mælk

70 g sukker

Varm mælken langsomt op, til der dannes små bobler. Pisk æggeblommer og sukker grundigt, til sukkeret er helt opløst. Hæld æggemassen i mælken lidt ad gangen, og varm blandingen, til den begynder at blive lidt tykkere. Lad blandingen køle af i køleskabet i ca. 2 timer. Hæld blandingen i apparatet, mens rørevingen kører rundt. Omrør blandingen, indtil den har den ønskede konsistens.

Tip:

- Tilsæt f.eks. blendet frugt, revet chokolade eller andre ingredienser efter ønske.
- Alt efter hvor cremet isens konsistens skal være, kan du erstatte mælken helt eller delvist med piskefløde.
- Du kan også vælge at erstatte mælken med yoghurt og dermed lave yoghurtis.

Grundopskrift, sorbetis

200 ml vand

200 g sukker

200 g blendet frugt eller 200 ml frugtsaft

Hæld vandet i en gryde, tilsæt sukkeret, og rør i blandingen, til sukkeret er helt opløst. Lad derefter vandet koge i 2 minutter. Tag gryden af varmen, og lad blandingen køle af. Tilsæt frugtmos/ frugtsaft til den afkølede blanding. Hæld herefter hele blandingen i apparatet, mens rørevingen kører rundt.

Omrør blandingen, indtil den har den ønskede konsistens.

BANANSORBET

4 portioner

Ingredienser

250 g bananer

1 dl citronsaft

170 g sukker

2 æggehvider

Fremgangsmåde

De bløde og modne bananer blendes med citronsaft og sukker.

Æggehviderne piskes stive og vendes i.

Hæld herefter blandingen i apparatet, mens røveingen kører rundt. Omrør blandingen i ca. 40 minutter, eller indtil den har den ønskede konsistens.

DK

FLØDEIS MED CHOKOLADE

4 portioner

Ingredienser

2 æggeblommer

2 dl letmælk

2 dl piskefløde

70 g sukker

10 g vaniljesukker

40 g mørk chokolade

Fremgangsmåde

Æggeblommerne piskes med sukker og vaniljesukker.

Mælken tilsættes under konstant omrøring.

Fløden fiskes til skum (ikke for fast) og blandes med de øvrige ingredienser.

Chokoladen hakkes i 2-4 mm stykker, der ikke skal i blandingen fra start.

Hæld herefter blandingen i apparatet, mens røveingen kører rundt. Omrør blandingen i ca. 40 minutter, eller indtil den har den ønskede konsistens.

Chokoladen hældes i den kørende ismaskine efter ca. 15-20 minutter.

HINDBÆRIS

4 portioner

Ingredienser

250 g hindbær

100 g sukker

3 $\frac{3}{4}$ dl yoghurt naturel

$\frac{1}{2}$ dl piskefløde

1 spsk citronsaft

1 dl kvark

Fremgangsmåde

Bærrene skylles og pureres med sukker og citronsaft.

Frugtblandingen tilsættes yoghurt, kvark og fløde, og det hele blandes godt sammen.

Hæld herefter blandingen i apparatet, mens røvevingen kører rundt. Omrør blandingen i ca. 40 minutter, eller indtil den har den ønskede konsistens.

Hindbær kan eventuelt erstattes af andre bær.

DK

JORDBÆRIS

4 portioner

Ingredienser

1 æggeblomme

1 dl letmælk

1 $\frac{1}{2}$ dl piskefløde

70 g flormelis

10 g vaniljesukker

2 spsk citronsaft

200 g jordbær

Fremgangsmåde

Jordbærrene renses og blendes med mælk og citronsaft.

Æggeblomme og vaniljesukker piskes grundigt.

Fløden piskes til skum (ikke for fast), og det hele blandes godt sammen.

Hæld herefter blandingen i apparatet, mens røvevingen kører rundt. Omrør blandingen i ca. 40 minutter, eller indtil den har den ønskede konsistens.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol:



Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer.

I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

DK

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

SPØRGSMÅL & SVAR

Har du spørgsmål omkring brugen af apparatet, som du ikke kan finde svar på i denne brugsanvisning, findes svaret muligvis på vores hjemmeside www.adexi.dk.

På vores hjemmeside finder du også kontaktfinformation, hvis du har brug for at kontakte os vedrørende teknik, reparation, tilbehør og reservedele.

FREMSTILLET I KINA FOR

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Denmark

www.adexi.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INNLEDNING

For å få mest mulig glede av den nye iskremmaskinen ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

GENERELLE SIKKERHETSREGLER

- Dette apparatet kan bare brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene ved bruk av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke utføre rengjøring og brukervedlikehold på apparatet når de ikke er under tilsyn.

NO

- Hold apparatet under oppsikt når det er i bruk. Hold øye med barn som er i nærheten av apparatet når det er i bruk. Apparatet er ikke et leketøy.
- Feil bruk av apparatet kan føre til personskader eller skader på apparatet.
- Må ikke brukes til andre formål enn det er beregnet for. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibestemmelsene).
- Apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger. Apparatet er ikke beregnet på utendørs eller kommersiell bruk.
- Fjern all innvendig og utvendig emballasje.

NO

- Kontroller at apparatet ikke har synlige skader eller manglende deler.
- Ikke bruk apparatet med andre ledninger enn den som følger med.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en eventuell skjøteledning.
- Apparatet må ikke brukes sammen med en tidsinnstilling eller en egen fjernkontroll.
- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten før apparatet rengjøres, og når det ikke er i bruk.
- Ikke trekk i ledningen når du tar støpselet ut av stikkontakten. Ta i stedet tak i støpselet.
- Hold ledningen og apparatet unna varmekilder, varme gjenstander og åpen ild.
- Kontroller at ledningen er trukket helt ut.
- Ledningen må ikke tvinnes eller vikles rundt apparatet.
- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er skadet. Ikke bruk apparatet dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom det har falt i bakken eller er skadet på annen måte.
- Dersom apparatet, ledningen eller støpselet er skadet, skal disse undersøkes og om nødvendig repareres av en autorisert reparatør.
- Kun til bruk med 230 V, 50 Hz. Garantien gjelder ikke dersom apparatet er koblet til feil spenning.

NO

- Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Kontakt butikken der du kjøpte apparatet når det gjelder garantireparasjoner.
- Uautoriserte reparasjoner eller endringer vil føre til at garantien ikke gjelder lenger.
- Unngå å trykke på av/på-knappen flere ganger raskt etter hverandre, da det kan være skadelig for kompressoren. La alltid apparatet gå i minst fem minutter av gangen!
- Ikke legg varm mat i blandebollen. Varm, nylaget iskrem eller sorbéblanding må alltid avkjøles (f.eks. i kjøleskapet) før den helles i apparatet. Ikke avkjøl blandingen i fryseren før du heller den i apparatet, for en veldig kald blanding kan gjøre at rørevingen ikke går ordentlig rundt.

SPESIELLE SIKKERHETSREGLER

- Apparatet skal plasseres på et tørt, jevnt og stødig underlag og i god avstand fra alle kanter. Det må være en klaring på minst 8 cm på sidene av apparatet for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.
- Apparatet må ikke snus opp ned eller vippes mer enn 45°.
- Kontroller at apparatet er riktig satt sammen før du slår det på.
- Ikke fyll blandebollen mer enn 60 % med iskrem eller sorbéblanding, for blandingen utvider seg når den blir frossen.

NO

- Ikke bruk blandebollen hvis den er sprukket eller skadet på noen som helst måte. Ikke utsett blandebollen for kraftige støt.
 - Stikk aldri redskaper eller fingrer ned i påfyllingsåpningen mens apparatet er slått på.
 - Ikke prøv å fjerne rørevingen mens apparatet er på.
 - Ikke bruk metallredskaper til å ta iskremen ut av blandebollen, da de kan lage riper i belegget på innsiden av bollen.
 - Ikke stikk gjenstander av noe slag inn i åpningene i apparatet.
 - Hold ventilasjonsåpningene i apparatets kabinett eller i den innbygde strukturen, fri for hindringer.
- Ikke bruk andre mekaniske innretninger eller andre midler for å akselerere tineprosessen enn dem som er anbefalt av produsenten.
 - Ikke ødelegg kjølekretsen.
 - Ikke bruk elektriske innretninger på innsiden av matlagringsrommene på apparatet, med mindre de er av en type som er anbefalt av produsenten.
 - Ikke oppbevar eksplosive stoffer slik som spraybokser med brennbart drivmiddel i dette apparatet.

NO

OVERSIKT OVER DELENE

1. Lokk
2. Rørevinge
3. Ventilasjonsåpninger
4. Kabinett
5. Betjeningspanel
6. Display
7. Blandebolle

Knapper

POWER - av/på

MENU - meny

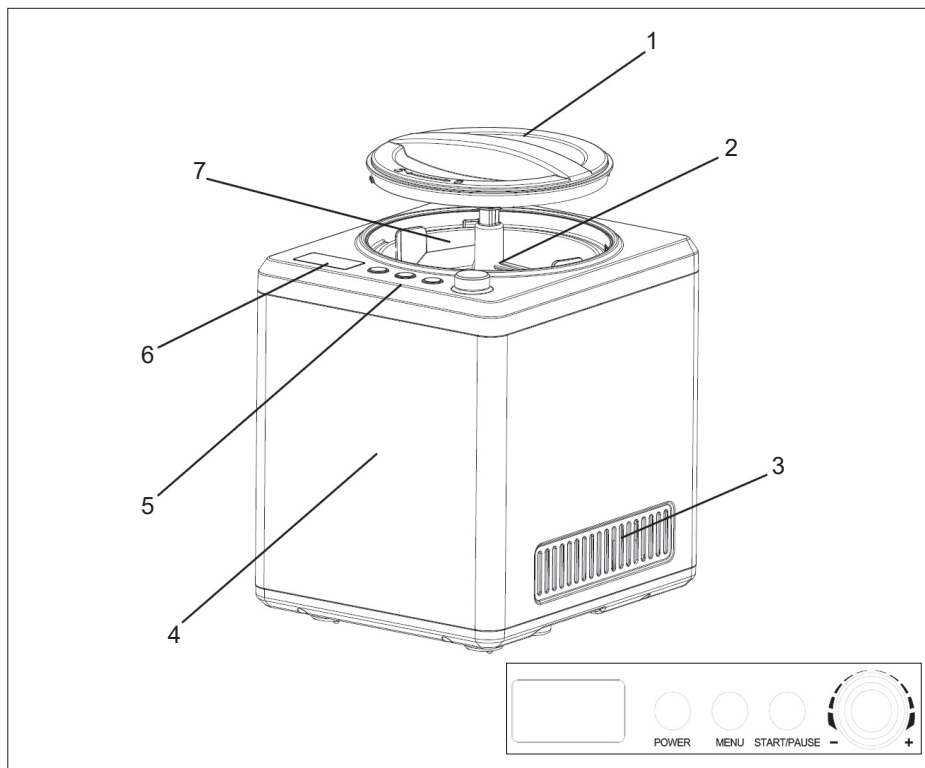
START/PAUSE

+/-

FØR FØRSTE GANGS BRUK

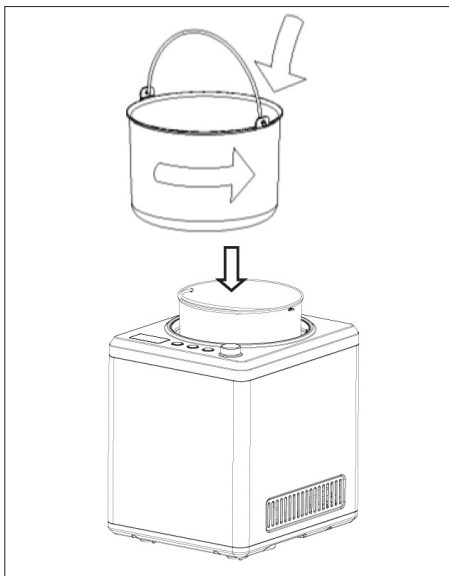
- Fjern all innvendig og utvendig emballasje.
- Kontroller at apparatet ikke har synlige skader eller manglende deler.
- Rengjør alle deler som kommer i kontakt med mat før du bruker apparatet for første gang (eller etter at det ikke har vært brukt på lengre tid). Se avsnittet Rengjøring.

Merk: Det er ikke nødvendig å sette blandebollen (7) i fryseren før bruk, da apparatet har en innebygd kompressor som avkjøler iskremen eller sorbéblandingen.

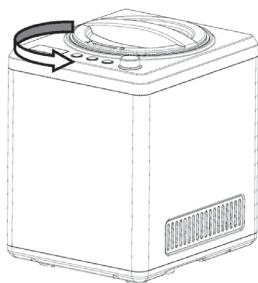


SLIK LAGER DU ISKREM ELLER SORBÉ

1. Koble apparatet til strømnettet.
2. Hell iskremen eller sorbeen i blandeollen (7).
3. Sett blandeollen inn i apparatets kabinett (4), og dreii den forsiktig slik at den er riktig plassert. Fest røveingen.



4. Fest lokket (1) over blandeollen, og dreii det mot urviseren for å låse det på plass.



NO

5. Slå på apparatet med POWER-knappen. Apparatet er nå i hvilemodus, og displayet (6) viser "60:00", som angir en standardinnstilling på 60 minutter for iskremfunksjonen.
6. Trykk på MENU-knappen for å velge ønsket funksjon.

Iskrem: Blanding og frysing.
Standardinnstilling: 60 minutter.

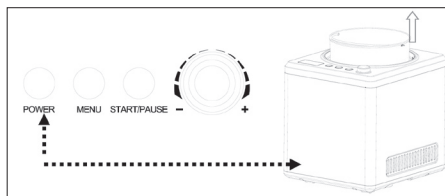
Bare avkjøling: Bare frysing.
Standardinnstilling: 30 minutter.

Bare blanding: Bare blanding.
Standardinnstilling: 10 minutter.

Symbolet for den valgte funksjonen blinker på displayet.

7. Velg ønsket tilberedningstid ved å dreie innstillingsbryteren (+/-). Mulig tilberedningstid er 5 til 60 minutter, og standardinnstillingen avhenger av den valgte funksjonen.
8. Trykk på START/PAUSE-knappen for å starte tilberedningen.
9. Når den valgte tiden er omme, viser displayet "00:00", og apparatet stopper blandingen automatisk.

Slå av apparatet med POWER-knappen, ta av blandeollen og server iskremen.



Den ferdige iskremen er ganske myk i konsistensen, så den kan serveres med en skje. Ønsker du en fastere konsistens på iskremen, kan du sette bollen i fryseren (ved -18 °C) i 30-60 minutter avhengig av hvor fast du ønsker den.

Ønsker du å fortsette å avkjøle den ferdige iskremen i apparatet, lar du bare apparatet bli stående. Når tilberedningen er ferdig, skifter apparatet til kjølefunksjon, som holder iskremen kald.

10. Slå alltid av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten når du er ferdig med å bruke det.
11. Demonter apparatet og rengjør alle delene før du setter det bort. Se avsnittet Rengjøring.

Merk:

- Apparatet er utstyrt med et overopphetingsvern som automatisk slår av rørevings motor hvis den blir overbelastet.

RENGJØRING

Vær oppmerksom på følgende ved rengjøring av apparatet:

- Trekk støpselet ut av stikkontakten, og la apparatet nå romtemperatur før rengjøring.
- Ikke legg apparatet i vann, og sørg for at det ikke kommer vann inn i delene.
- Apparatet rengjøres ved at det tørkes av med en fuktig klut. Bruk litt flytende oppvaskmiddel hvis apparatet er svært skittent.
- Delene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør blande-bollen, lokket og rørevingen i varmt vann tilsatt litt rengjøringsmiddel.
- Ikke bruk skuresvamper, stålull, sterke løsemidler eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre apparatet, da det kan skade apparatets utvendige flater.
- **VIKTIG!** La apparatet tørke helt etter rengjøring. Ikke bruk apparatet hvis det er fuktig.
- Apparatet må alltid rengjøres før det settes bort når det ikke skal brukes på en stund.

OPPSKRIFTER TIL INSPIRASJON

Generelle anvisninger

- Bruk farin, da den løser seg lett opp.
- Bland alle ingrediensene i en bolle før du heller blandingen i blandeollen og begynner å blande. Ikke tilsett ingredienser som sjokoladebiter, nøtter eller alkohol gjennom påfyllingsåpningen før iskremen er nesten ferdig.
- Bruk moden frukt. Vask frukten grundig, skrell den og fjern eventuelle kjerner eller steiner.
- Bruk ren fruktsaft. Det gir en sterkere og rikere smak.
- Ikke fyll blandeollen helt med iskrem eller sorbéblanding.
- Enkelte ingredienser krever oppvarming, for eksempel koking av frukt eller bær med sukker eller smelting av sjokolade. Blandinger med varme ingredienser må avkjøles i kjøleskapet i to timer før de kan brukes til å lage iskrem. Ved å bruke en grunnoppskrift og tilsette ulike ingredienser kan du lage akkurat den smaken du måtte ønske.

NO

Grunnoppskrift, iskrem

3 pasteuriserte eggeplommer

350 ml melk

70 g sukker

Varm melken langsomt opp til det danner seg små bobler. Pisk eggeplommer og sukker til sukkeret er helt oppløst. Tilsett eggedosisen gradvis i melken, og varm opp blandingen til den begynner å tykne. La blandingen avkjøles i kjøleskapet i ca. 2 timer. Hell blandingen i apparatet mens røvevingen går rundt. Fortsett å blande til sorbeem har ønsket konsistens.

Tips:

- Tilsett most frukt, revet sjokolade eller andre ingredienser etter ønske.
- Avhengig av hvor fyldig du ønsker at iskremen skal være, kan du erstatte melken enten delvis eller helt med kremfløte.
- Du kan også erstatte melken med yoghurt hvis du ønsker å lage yoghurtis i stedet.

Grunnoppskrift, sorbé

200 ml vann

200 g sukker

200 g most frukt eller 200 ml fruktsaft

Hell vannet i en kasserolle, tilsett sukkeret og rør til sukkeret er helt oppløst. Kok opp og la sukkerlaken koke i 2 minutter. Ta kasserollen av varmen og la laken avkjøles. Tilsett most frukt eller fruktsaft i den kalde blandingen. Hell deretter hele blandingen i bollen mens røvevingen går rundt.

Fortsett å blande til sorbeem har ønsket konsistens.

BANANSORBÉ

4 porsjoner

Ingredienser

250 g banan

100 ml sitronsaft

170 g sukker

2 eggehviter

Fremgangsmåte

Bland de myke, modne bananene med sitronsaften og sukkeret.

Stivpisk eggehvitene og brett dem inn.

Hell deretter blandingen i bollen mens røvevingen går rundt. Fortsett å blande i cirka 40 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd.

NO

ISKREM MED SJOKOLADEBITER

4 porsjoner

Ingredienser

2 eggeplommer

200 ml lettmelk

200 ml kremfløte

70 g sukker

10 g vaniljesukker

40 g mørk sjokolade

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommene med sukkeret og vaniljesukkeret.

Tilsett melken under omrøring.

Pisk kremfløten til den skummer (ikke for fast), og bland den med de andre ingrediensene.

Hakk sjokoladen i 2-4 mm biter. Disse skal ikke has i blandingen fra starten av.

Hell deretter blandingen i bollen mens røvevingen går rundt. Fortsett å blande i cirka 40 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd.

Hell sjokoladen i iskremmaskinen når den har gått i cirka 15-20 minutter.

BRINGEBÆRISKREM

4 porsjoner

Ingredienser

250 g bringebær

100 g sukker

375 ml yoghurt naturell

50 ml kremfløte

1 ss sitronsaft

100 ml kvark

Fremgangsmåte

Rens bærene og mos dem med sukker og sitronsaft.

Ha fruktblandingen oppi yoghurt, kvark og fløte. Bland godt.

Hell deretter blandingen i bollen mens røvevingen går rundt. Fortsett å blande i cirka 40 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd.

Bringebærene kan skiftes ut med andre bærsorter.

NO

JORDBÆRISKREM

4 porsjoner

Ingredienser

1 eggeplomme

100 ml lettmeik

150 ml kremfløte

70 g melis

10 g vaniljesukker

2 ss sitronsaft

200 g jordbær

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og bland dem med melk og sitronsaft.

Pisk eggeplommene og vaniljesukkeret grundig.

Pisk kremfløten til den skummer (ikke for fast), og bland alt godt.

Hell deretter blandingen i bollen mens røvevingen går rundt. Fortsett å blande i cirka 40 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd.

INFORMASJON OM KASSERING OG RESIRKULERING AV DETTE PRODUKTET

Vi gjør oppmerksom på at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol:



Det betyr at dette produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, da elektrisk og elektronisk avfall skal kasseres separat.

I henhold til WEEE-direktivet skal det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger innen EU kan kostnadsfritt levere brukt utstyr til gjenvinningsstasjoner.

I enkelte medlemsland kan du i visse tilfeller returnere brukt utstyr til forhandleren der det ble kjøpt hvis du samtidig kjøper nytt utstyr. Ta kontakt med forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter for ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

NO

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke hvis

- anvisningene ovenfor ikke er fulgt
- apparatet har blitt endret
- apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller blitt skadet på annen måte
- apparatet er defekt på grunn av feil i strømtilførselen

På grunn av at vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

VANLIGE SPØRSMÅL

Hvis du har spørsmål om bruk av apparatet som du ikke finner svar på i denne bruksanvisningen, kan du ta en titt på nettsidene våre, www.adexi.eu.

Se også kontaktinformasjonen på nettstedet vårt hvis du trenger å kontakte oss vedrørende tekniske problemer, reparasjoner, tilbehør og reservedeler.

PRODUSERT I KINA FOR

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Danmark

www.adexi.dk

Vi står ikke ansvarlige for eventuelle trykkfeil.

INTRODUKTION

För att du ska få ut det bästa av din nya glassmaskin bör du läsa igenom dessa instruktioner noga innan du använder den första gången. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

ALLMÄNNA SÄKERHETS- ANVISNINGAR

- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, endast om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

SE

- Håll apparaten under ständig uppsikt under användning. Barn som befinner sig i närheten av apparaten när den är i bruk bör hållas under uppsikt. Apparaten är inte en leksak.
- Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador eller skador på apparaten.
- Använd endast apparaten för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för personskador eller materiella skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Ta bort allt förpacknings- och transportmaterial från apparatens in- och utsida.

SE

- Kontrollera att apparaten inte har några synliga skador och att inga delar fattas.
- Använd inte apparaten med någon annan sladd än den som medföljer.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningssladd.
- Apparaten får inte användas tillsammans med en timeromkopplare eller ett separat fjärrstyrt system.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring eller när apparaten inte används.
- Undvik att dra i sladden när stickkontakten ska dras ut ur vägguttaget. Håll i kontakten i stället.
- Undvik att ha sladden och apparaten i närheten av värmekällor, heta föremål och öppna lågor.
- Se till att sladden har vecklats ut helt.
- Sladden får inte snurras eller viras runt apparaten.
- Kontrollera regelbundet att inte sladden eller stickproppen är skadade, och använd inte apparaten om någon del är skadad, om den har tappats i golvet, i vatten eller skadats på något annat sätt.
- Om apparaten, sladden eller kontakten har skadats ber du en auktoriserad reparationstekniker inspektera dem och vid behov reparera dem.

SE

- Får endast anslutas till 230 V, 50 Hz. Garantin gäller inte om apparaten ansluts till ett uttag med felaktig spänning.
- Försök aldrig reparera apparaten själv. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin.
- Ej auktoriserade reparationer eller ändringar gör garantin ogiltig.
- Kontrollera att apparaten är rätt ihopsatt innan du sätter på den.
- Tryck inte flera gånger på apparatens på/av-knapp i snabb följd, eftersom det kan skada kompressorn. Kör alltid apparaten i minst 5 minuter åt gången!
- Lägg inga varma ingredienser i blandarskålen. Kyl alltid varm, nygjord glass- eller sorbetblandning (t.ex. i kylen) innan du håller ner den i apparaten. Kyl inte blandningen i frysen innan du håller den i apparaten, eftersom en mycket kall blandning kan hindra paddeln från att rotera fritt.

SÄRSKILDA SÄKERHETS- ANVISNINGAR

- Placera alltid apparaten på ett torrt, jämnt och stadigt underlag, långt bort från kanter. Det måste finnas minst 8 cm fritt utrymme på vardera sidan av apparaten för att säkerställa tillräcklig ventilation.
- Apparaten får inte vändas upp och ner eller lutas mer än 45°.

SE

- Fyll aldrig blandarskålen med mer än 60 % glass- eller sorbetblandning, eftersom blandningen expanderar när den fryses.
- Använd inte blandarskålen om den är sprucken eller skadad på något sätt. Utsätt inte blandarskålen för hårda stötar eller slag.
- Stoppa aldrig ner köksredskap eller fingrar i påfyllningsöppningen medan apparaten är påslagen.
- Försök aldrig att ta bort paddeln när apparaten är på.
- Använd inte metallredskap för att ta upp glassen ur blandarskålen, eftersom de kan repa beläggningen inuti skålen.
- För inte in föremål i apparatens öppningar.
- Håll lufthålen i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen fria från blockeringar.
- Använd inte mekaniska redskap eller andra åtgärder för att skynda på avfrostningsprocessen, utan använd endast sådana som rekommenderas av tillverkaren.
- Skada inte kylmedelskretsen.
- Använd inte elektriska enheter inne i apparatens livsmedels förvaringsfack, såvida de inte är av en typ som rekommenderas av tillverkaren.
- Förvara inte explosiva ämnen, t.ex. aerosolburkar, med ett brännbart drivmedel i denna apparat.

SE

APPARATENS DELAR

1. Lock
2. Paddel
3. Lufthål
4. Ytterhölje
5. Kontrollpanel
6. Display
7. Blandarskål

Knappar

STRÖM

MENY

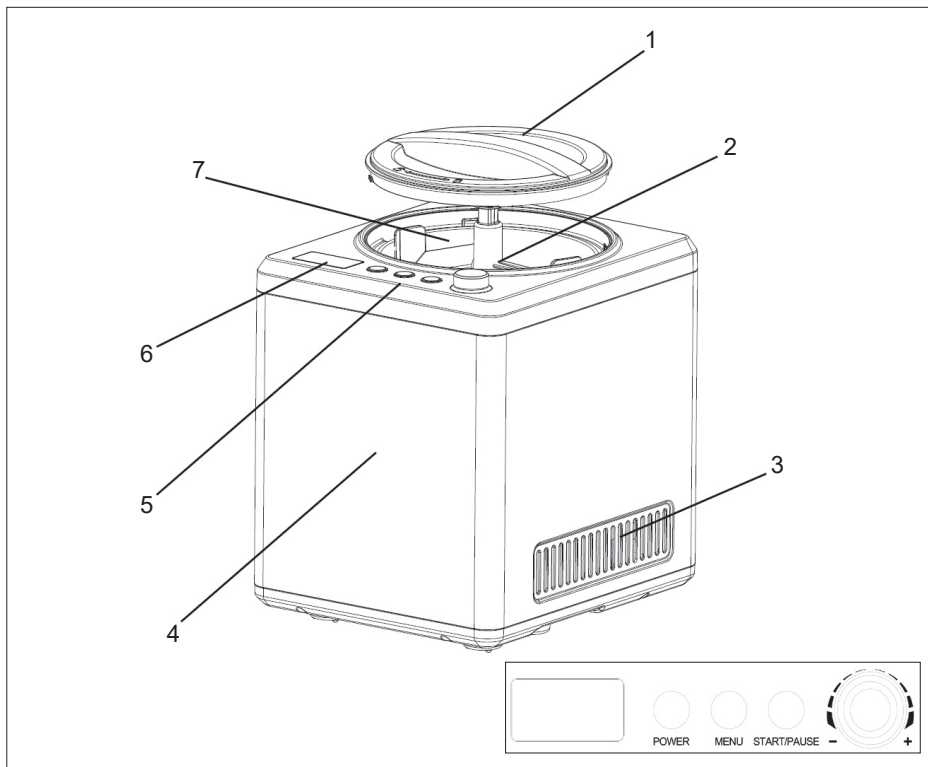
START/PAUS

+/-

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

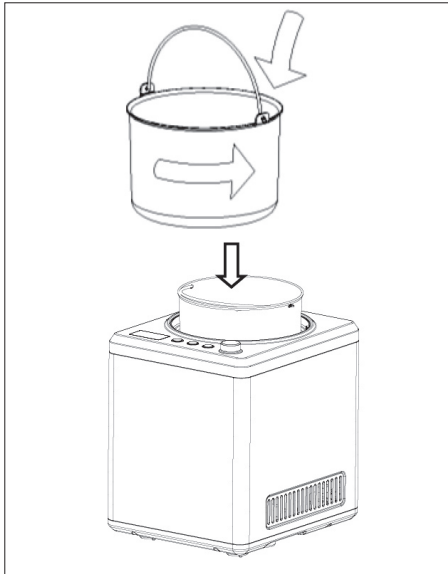
- Ta bort allt förpacknings- och transportmaterial från apparatens in- och utsida.
- Kontrollera att apparaten inte har några synliga skador och att inga delar fattas.
- Rengör alla delar som kommer i direkt kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången (eller efter långvarig förvaring). Se "Rengöring".

Obs! Det är inte nödvändigt att placera blandarskålen (7) i frysen före användning, eftersom apparaten har en inbyggd kompressor, som kyler glass- eller sorbetblandningen.

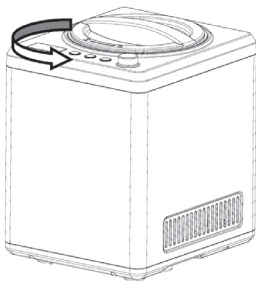


SÅ HÄR GÖR DU GLASS ELLER SORBET

1. Anslut apparaten till strömnätet.
2. Häll glass- eller sorbetblandningen i blandarskålen (7).
3. Sätt in blandarskålen i ytterhöljet (4) och vrid den försiktigt så att den sitter korrekt. Montera paddeln.



4. Placera locket (1) över blandarskålen och vrid motsols tills den låses fast på plats.



SE

5. Slå på apparaten med strömbrytaren. Nu befinner sig apparaten i standbyläge och displayen (6) visar "60:00", vilket indikerar standardinställningen på 60 minuter för glassfunktionen.
6. Tryck på knappen MENY för att välja önskad funktion.

Glass: blanda och frysa.
Standardinställning: 60 minuter.

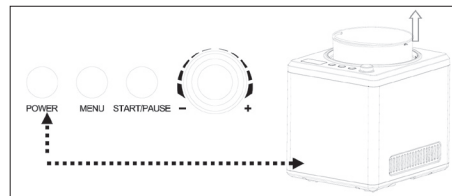
Endast kylning: endast frysning.
Standardinställning: 30 minuter.

Endast blandning: endast blandning.
Standardinställning: 10 minuter.

Symbolen för vald funktion blinkar på displayen.

7. Välj önskad tillagningstid genom att vrida på knappen +/- . Möjlig tillagningstid är mellan 5 och 60 minuter och standardinställningen beror på vilken funktion som valts.
8. Tryck på knappen START/PAUS för att börja tillagningen.
9. När den inställda tiden har förflutit visar displayen "00:00" och apparaten avbryter automatiskt blandningen.

Stäng av apparaten med strömbrytaren, ta av blandarskålen och servera glassen.



RENGÖRING

När du rengör apparaten bör du tänka på följande:

- Den färdiga glassen är ganska mjuk i sin konsistens, så den kan serveras med en sked. Om du vill att glassen ska ha en tjockare konsistens lägger du skålen i frysen (vid -18 °C) i 30-60 minuter, beroende på hur tjock du vill att glassen ska vara.
- Om du vill fortsätta att kyla den färdiga glassen i apparaten, låt apparaten stå. När tillagningstiden är slut går apparaten över till kylningsfunktion vilket håller glassen kall.
10. Stäng alltid av apparaten och koppla bort kontakten från eluttaget när du inte ska använda apparaten längre.
 10. Montera isär apparaten och rengör alla delar innan du stuvur undan den. Se "Rengöring".

Obs!

- Apparaten har ett överhettningsskydd som automatiskt stänger av motorn för paddeln om den överbelastas.

- Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten uppnå rumstemperatur innan du rengör den.
- Sänk inte ner apparaten i vatten och se till att inget vatten tränger in i delarna.
- Rengör apparaten genom att torka av den med en fuktig trasa. Lite diskmedel kan användas om apparaten är mycket smutsig.
- Delarna kan inte diskas i diskmaskin. Rengör blandarskål, lock och paddel med varmt vatten och lite diskmedel.
- Använd aldrig skursvamp, stålull eller någon form av starka lösningsmedel eller slipande rengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan skada apparatens utsida.
- **VIKTIG!** Låt torka helt efter rengöring. Använd inte apparaten om den är fuktig.
- Se alltid till att apparaten är ren innan den ställs undan för att inte användas under en längre period.

RECEPT SOM INSPIRERAR DIG

Allmänna instruktioner

- Använd strösocker, eftersom det löses upp enkelt.
- Blanda alla ingredienser i en skål innan du häller ner blandningen i blandarskålen och startar blandningen. Tillsätt inte ingredienser som t.ex. chokladbitar, nötter eller alkohol genom påfyllningsöppningen förrän glassen är nästan helt färdig.
- Använd mogen frukt. Tvätta frukten noga, skala den och ta bort eventuella kärnor eller grus efter behov.
- Använd ren fruktjuice. Det gör att du får en starkare och fylligare smak.
- Fyll inte blandarskålen ända upp med glass- eller sorbetblandning.
- Vissa ingredienser måste hettas upp, t.ex. frukt eller bär som kokas med socker eller choklad som ska smälta. Blandningar med varma ingredienser måste svalna i kylan i två timmar innan de används för att göra glass. Genom att använda ett grundrecept och tillsätta olika ingredienser, kan du få fram exakt den smak du vill ha.

SE

Grundrecept, mjölkglass

3 pastöriserade äggulor

350 ml mjölk

70 g socker

Hetta långsamt upp mjölken tills det bildas små bubblor. Vispa äggulor och socker tills sockret är helt upplöst. Häll gradvis ner äggblandningen i mjölken och hetta upp blandningen tills den börjar tjockna. Låt blandningen svalna i kylan i cirka 2 timmar. Häll ner blandningen i apparaten medan paddeln roterar. Fortsätt att blanda tills sorbeten har fått önskad konsistens.

Tips:

- Tillsätt mixad frukt, riven choklad eller andra ingredienser enligt önskemål.
- Beroende på hur krämig du vill att glassen ska vara kan du byta ut mjölken antingen delvis eller helt mot grädde.
- Du kan även ersätta mjölken med yoghurt för att göra yoghurtglass istället.

Grundrecept, sorbet

200 ml vatten

200 g socker

200 g mixad frukt eller 200 ml fruktjuice

Häll vatten i en kastrull, tillsätt sockret och rör tills sockret har lösts upp helt. Låt blandningen koka upp och koka sedan i 2 minuter. Ta bort kastrullen från plattan och låt blandningen svalna. Tillsätt mixad frukt eller fruktjuice till den kalla blandningen. Häll sedan hela blandningen i skålen medan paddeln roterar.

Fortsätt att blanda tills sorbeten har fått önskad konsistens.

BANANSORBET

4 portioner

Ingredienser

250 g bananer

100 ml citronsaft

170 g socker

2 äggvitor

Så gör du

Blanda de mjuka, mogna bananerna med citronsaft och socker.

Vispa äggvitorna styvt och vänd ner dem.

Häll sedan blandningen i skålen medan paddeln roterar. Fortsätt blanda i ca 40 minuter eller tills önskad konsistens har uppnåtts.

SE

CHOCOLATE CHIP-GLASS

4 portioner

Ingredienser

2 äggulor

200 ml standardmjölk

200 ml vispgrädde

70 g socker

10 g vaniljsocker

40 g mörk choklad

Så gör du

Vispa äggulorna tillsammans med socker och vaniljsocker.

Tillsätt mjölken medan du fortsätter att vispa.

Vispa grädden (inte för hårt) och blanda med de andra ingredienserna.

Hacka chokladen till bitar på 2–4 mm. Dessa ska inte tillsättas förrän senare.

Häll sedan blandningen i skålen medan paddeln roterar. Fortsätt blanda i ca 40 minuter eller tills önskad konsistens har uppnåtts.

Häll ner chokladen i glassmaskinen efter att den har varit igång i ca 15–20 minuter.

HALLONGLASS

4 portioner

Ingredienser

250 g hallon

100 g socker

375 ml naturell yoghurt

50 ml vispgrädde

1 msk citronsaft

100 ml kvarg

Så gör du

Skölj bären och mosa dem till puré tillsammans med socker och citronsaft.

Tillsätt yoghurt, kvarg och grädde till purén. Blanda väl.

Häll sedan blandningen i skålen medan paddeln roterar. Fortsätt blanda i ca 40 minuter eller tills önskad konsistens har uppnåtts.

Hallonen kan ersättas med andra bär.

SE

JORDGUBBSGLASS

4 portioner

Ingredienser

1 äggula

100 ml standardmjölk

150 ml vispgrädde

70 g florsocker

10 g vaniljsocker

2 msk citronsaft

200 g jordgubbar

Så gör du

Rensa jordgubbarna och blanda dem med mjölk och citronsaft.

Vispa äggulorna ordentligt tillsammans med vaniljsockret.

Vispa grädden (inte för hårt) och blanda allt ordentligt.

Häll sedan blandningen i skålen medan paddeln roterar. Fortsätt blanda i ca 40 minuter eller tills önskad konsistens har uppnåtts.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Observera att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol:



Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad lämna sin använda utrustning till angivna insamlingsplatser.

I vissa medlemsländer kan du i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren, om du köper ny utrustning. Kontakta en återförsäljare, distributör eller lokala myndigheter för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

SE

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte har följts
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada
- apparaten är trasig på grund av felaktig nätströmsförsörjning.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Om du har några frågor angående användningen av apparaten och du inte kan hitta svaret i denna bruksanvisning kan du gå in på vår webbplats på www.adexi.se.

På webbplatsen hittar du också kontaktinformation om du behöver kontakta oss med frågor om tekniska problem, reparationer, tillbehör och reservdelar.

IMPORTÖR

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Denmark

www.adexi.se

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta jäätelökoneestasi. Lue turvallisuusohjeet erittäin huolellisesti. Suosittelemme myös, että säilytät käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

YLEISET TURVAOHJEET

- Tätä laitetta saavat käyttää myös 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen tila, kokemus sekä osaaminen ovat puutteelliset, mikäli he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevan opastuksen tai vastaavat ohjeet ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

FI

- Valvo aina laitteen käyttöä. Valvo laitteen lähellä olevia lapsia, kun laitetta käytetään. Laite ei ole leikkikalua.
- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vahingoittaa laitetta.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista vahingoista (katso myös kohta Takuuehdot).
- Vain kotitalouskäyttöön. Ei sovellu ulkokäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.
- Poista kaikki pakkaus- ja kuljetusmateriaalit laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

FI

- Tarkista, että laitteessa ei ole vaurioita tai puuttuvia osia.
- Älä käytä mitään muuta kuin mukana toimitettua virtajohtoa.
- Varmista, ettei virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.
- Laitetta ei saa käyttää yhdessä ajastinkytkimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän kanssa.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta, kun laite täytyy puhdistaa tai kun se ei ole käytössä.
- Pistoketta ei saa irrottaa pistorasiasta vetämällä johdosta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Suojaa virtajohto ja laite lämmönlähteiltä, kuumilta esineiltä ja avotulelta.
- Varmista, että johto ei ole kierteellä.
- Virtajohtoa ei saa kiertää tai kietoa laitteen ympärille.
- Tarkista säännöllisin väliajoin, ettei laitteen virtajohto tai pistoke ole vahingoittunut. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite on pudonnut lattialle tai veteen tai muuten vaurioitunut.
- Jos laite, johto tai pistoke on vaurioitunut, tarkastuta laite ja korjauta se tarvittaessa valtuutetulla korjaajalla.

- Kytke vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz. Takuu ei kata tapauksia, joissa laite on kytketty väärään verkkovirtaan.
- Älä milloinkaan yritä itse korjata laitetta. Jos tarvitset takuuhuoltoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.
- Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan ilman valtuuksia.

ERITYISIÄ TURVAOHJEITA

- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle ja tukevalle alustalle riittävän kauas reunoista. Laitteen ympärillä tulee olla vähintään 8 cm tyhjää tilaa sivuilla ja takana riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi.
- Laitetta ei saa kääntää ylösalaisin tai kallistaa yli 45°.

FI

- Varmista, että laite on asennettu oikein, ennen kuin kytket siihen virran.
- Laitteen virtakytkintä ei saa painaa useita kertoja peräkkäin, sillä kompressori voi vaurioitua. Anna laitteen käydä kerrallaan vähintään 5 minuuttia!
- Älä laita sekoituskulhoon lämmintä ruokaa. Anna lämpimän, vastavalmistetun jäätelön tai sorbetin jäähtyä (esimerkiksi jääkaapissa) ennen kuin kaadat sen laitteeseen. Älä jäähdytä seosta pakastimessa ennen kuin laitat sen laitteeseen. Laitteen sekoituslavat eivät pyöri, jos seos on liian kohmeaa.

FI

- Älä täytä sekoituskulhoa enemmän kuin 60 %:iin sen tilavuudesta, sillä jäätelö/sorbetti laajenee jäätyessään.
- Älä käytä jäätelökulhoa, jos se on haljennut tai vaurioitunut. Sekoituskulho ei kestä kovia iskuja.
- Älä koskaan työnnä työvälineitä tai sormia täyttöaukkoon laitteen ollessa käynnissä.
- Älä milloinkaan yritä irrottaa sekoituslapaa laitteen ollessa päällä.
- Älä kaavi jäätelöä kulhosta metallivälineillä, sillä metalli voi vahingoittaa kulhon sisäpintaa.
- Älä aseta mitään laitteen aukkoihin.
- Pidä laitteen kotelossa tai asennusrakenteessa olevat ilmanvaihtoaukot vapaina esteistä.
- Älä nopeuta sulatusta mekaanisilla laitteilla tai muillakaan keinoilla paitsi valmistajan suosituksesta.
- Älä vahingoita kylmäainepiiriä.
- Älä käytä sähkölaitteita laitteen osastoissa, jotka on tarkoitettu elintarvikkeille, paitsi jos laitteet ovat valmistajan suosittelemaa tyyppiä.
- Älä säilytä räjähtäviä aineita, kuten palavalla ponneaineella täytettyjä suihkepulloja, tässä laitteessa.

PÄÄOSAT

1. Kansi
2. Sekoituslapa
3. Ilmastointiaukot
4. Kotelo
5. Ohjauspaneeli
6. Näyttö
7. Sekoituskulho

Painikkeet

POWER (virta)

MENU (valikko)

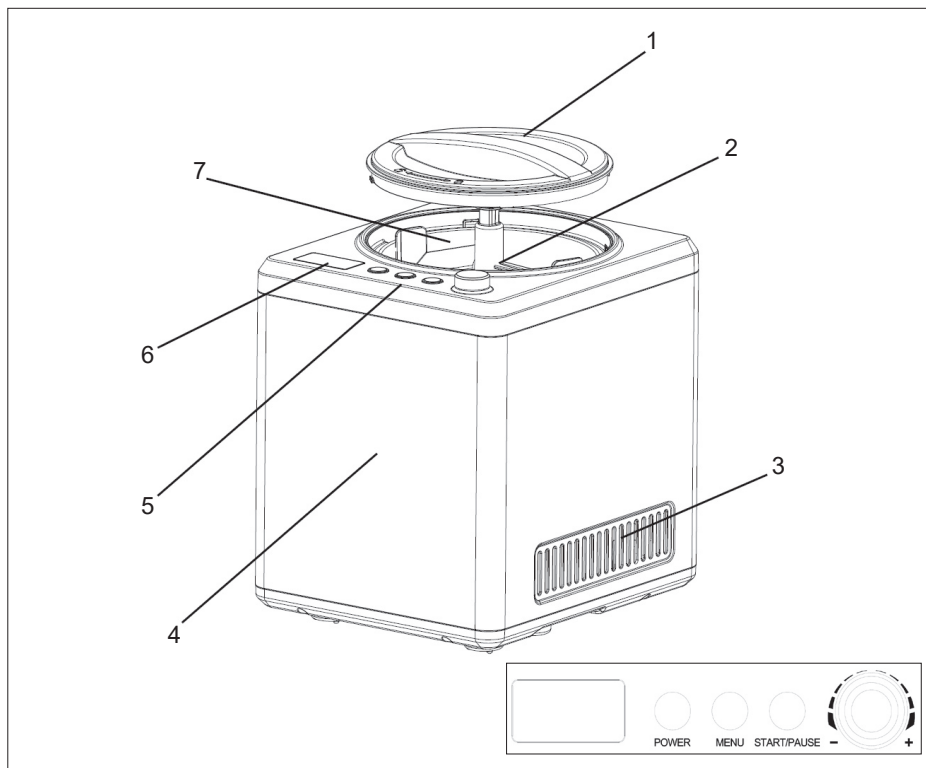
START/PAUSE (käynnistys/tauko)

+/-

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

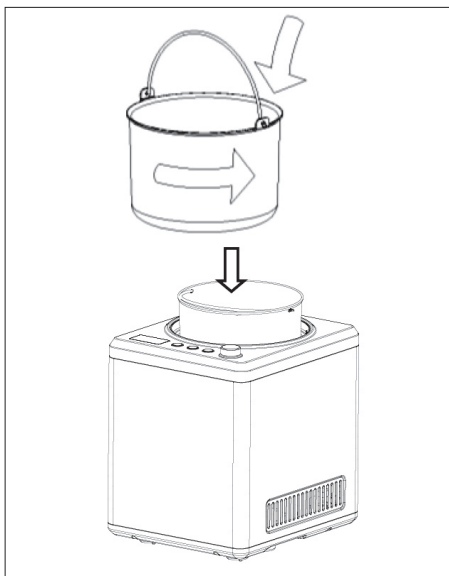
- Poista kaikki pakkaus- ja kuljetusmateriaalit laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Tarkista, että laitteessa ei ole vaurioita tai puuttuvia osia.
- Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuvat osat, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran (tai pitkän säilytysajan jälkeen). Katso kohta Puhdistus.

Tärkeää: Sekoituskulhoa (7) ei tarvitse laittaa pakastimeen ennen käyttöä, koska laitteessa oleva kompressori jäädyttää jäätelön tai sorbetin.

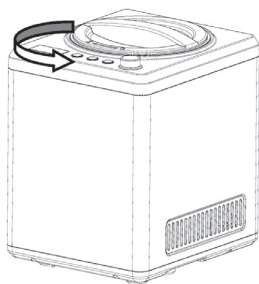


JÄÄTELÖN TAI SORBETIN VALMISTUS

1. Liitä laite verkkovirtaan.
2. Kaada jäätelö- tai sorbettiseos sekoituskulhoon (7).
3. Aseta sekoituskulho laitteen koteloon (4) ja käännä sitä varovaisesti, niin että se on asianmukaisesti paikallaan. Kiinnitä sekoituslapa.



4. Aseta kansi (1) sekoituskulhon päälle ja kiinnitä vastapäivään käntämällä.



FI

5. Kytke laite pois päältä virtakytkimestä (POWER). Laite on valmiustilassa. Näytöllä (6) näkyy jäätelötoiminnon vakioasetus "60:00" eli 60 minuuttia.
6. Valitse haluamasi toiminto painamalla MENU-painiketta.

Jäätelö: sekoitus ja pakastus.

Vakioasetus: 60 minuuttia

Vain jäähdytys: vain pakastus.

Vakioasetus: 30 minuuttia

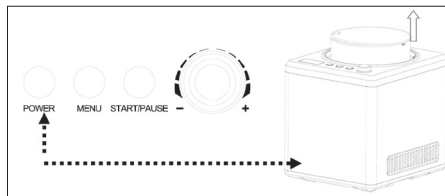
Vain sekoitus: vain sekoitus.

Vakioasetus: 10 minuuttia

Valitun toiminnon symboli vilkkuu näytöllä.

7. Valitse haluttu käsittelyaika käntämällä +/- -painiketta. Mahdollinen käsittelyaika on 5–60 minuuttia ja vakioasetus riippuu valitusta toiminnosta.
8. Aloita käsittely painamalla START/PAUSE-painiketta.
9. Kun asetettu valmistusaika päättyy, näytöllä näkyy "00:00" ja laite lopettaa sekoittamisen automaattisesti.

Sammuta laite POWER-painikkeesta, poista sekoituskulho ja tarjoile jäätelö.



Valmis jäätelö on koostumukseltaan melko pehmeää, joten sen voi annostella lusikalla. Jos haluat kovempaa jäätelöä, laita kulho pakastimeen (lämpötila -18 °C) 30–60 minuutiksi sen mukaan, kuinka kovaa haluat jäätelön olevan.

Jos haluat jatkaa valmiin jäätelön kylmänä pitoa laitteessa, sinun tarvitsee vain antaa laitteen olla. Kun käsittely on päättynyt, laite kytkeytyy jäädytystoiminnolle.

10. Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta, kun olet lopettanut laitteen käytön.
11. Pura laite osiin ja puhdista osat ennen kuin laitat ne säilytyspaikkaan. Katso kohta Puhdistus.

Tärkeää:

- Laitteessa on ylikuormenemissuoja, joka kytkee moottorin automaattisesti pois päältä sen ylikuormittuessa, niin että sekoituslapa pysähtyy.

PUHDISTUS

Laitteen puhdistuksessa tulee noudattaa seuraavia ohjeita:

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen saavuttaa huoneenlämpötila ennen puhdistusta.
- Älä upota laitetta veteen äläkä päästä vettä sen osien sisään.
- Puhdista laite pyyhkimällä se kostealla liinalla. Jos laite on hyvin likainen, veteen voi lisätä hieman astianpesuainetta.
- Osia ei voi pestä astianpesukoneessa. Pese sekoituskulho, kansi ja sekoituslapa lämpimällä vedellä, jossa on hieman puhdistusainetta.
- Älä käytä puhdistamiseen teräsvillaa, hankaussientä, voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita, sillä ne saattavat vahingoittaa laitteen ulkopintaa.
- **TÄRKEÄÄ!** Anna kuivua huolellisesti puhdistuksen jälkeen. Älä käytä laitetta sen ollessa kostea.
- Puhdista laite aina ennen kuin laitat sen säilytykseen, varsinkin jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.

JÄÄTELÖ- JA SORBETTIOHJEITA

Yleisiä ohjeita

- Käytä hienoa sokeria, koska se liukenee helposti.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään kulhossa ennen kuin kaadat seoksen jäätelökoneeseen. Älä lisää täyttöaukon kautta esim. suklaamuruja, pähkinöitä tai alkoholia ennen kuin jäätelö on melkein valmista.
- Käytä kypsiä hedelmiä. Pese hedelmät huolellisesti, kuori ne ja poista mahdolliset siemenet tai kivet.
- Käytä aitoa hedelmämehua. Se antaa vahvemman ja täyteläisemmän maun.
- Älä täytä jäätelökulhoa liian täyteen jäätelöä tai sorbettia.
- Osa aineksista on kuumennettava: hedelmiä voi pehmittää keittämällä sokeripitoisessa vedessä tai suklaan voi sulattaa. Jos seoksessa on lämpimiä tai kuumia aineksia, anna sen jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia ennen jäätelön valmistamista. Voit käyttää pohjana perusohjetta, ja muunnella sitä lisäämällä erilaisia aineksia.

FI

Maitojäätelön perusohje

3 munankeltuaista

3,5 dl maitoa

70 g sokeria

Kuumenna maito varovasti kiehumispisteeseen. Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Kaada muna-sokerivahto vähitellen maidon joukkoon, ja kuumenna, kunnes seos sakenee. Anna seoksen jäähtyä ja laita jääkaappiin kylmenemään noin 2 tunniksi. Kaada seos jäätelökoneeseen sekoituslavan pyöriessä. Jatka, kunnes jäätelön koostumus on sopiva.

Vinkki:

- Voit lisätä hedelmäsosetta, raastettua suklaata tai muita aineksia.
- Voit korvata maidon osittain tai kokonaan kermalla sen mukaan, kuinka kermaista jäätelöä haluat.
- Voit myös valmistaa jogurttijäätelöä käyttämällä maidon sijaan jogurttia.

Sorbetin perusohje

2 dl vettä

200 g sokeria

200 g hedelmäsosetta tai 2 dl hedelmämehua

Kaada vesi kattilaan, lisää sokeri ja sekoita, kunnes sokeri on kokonaan liuennut. Kuumenna kiehuvaksi ja anna kiehua 2 minuuttia. Ota kattila levyltä ja anna jäähtyä. Lisää hedelmäsose tai -mehu viileään seokseen. Kaada koko seos kulhoon sekoituslavan pyöriessä.

Jatka, kunnes jäätelön koostumus on sopiva.

BANAANISORBETTI

4 annosta

Ainekset

250 g banaania

100 ml sitruunamehua

170 g sokeria

2 munanvalkuaista

Toimenpiteet

Sekoita pehmeät, kypsät banaanit sitruunamehun ja sokerin kanssa.

Vispaa munanvalkuiset kovaksi vaahdoksi ja kääntelevahto seokseen.

Kaada seos kulhoon sekoituslavan pyöriessä. Jatka sekoittamista noin 40 minuuttia tai kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

FI

SUKLAALASTUJÄÄTELÖ

4 annosta

Ainekset

2 keltuaista

200 ml kevytmaitoa

200 ml vispikermaa

70 g sokeria

10 g vaniljasokeria

40 g tummaa suklaata

Toimenpiteet

Sekoita munankeltuiset, sokeri ja vaniljasokeri.

Lisää maito koko ajan sekoittaen.

Vispaa kerma vaahdoksi (ei liian kovaksi) ja lisää muiden ainesten sekaan.

Rouhi suklaa 2–4 mm kokoisiksi palasiksi. Niitä ei vielä lisätä seokseen.

Kaada seos kulhoon sekoituslavan pyöriessä. Jatka sekoittamista noin 40 minuuttia tai kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

Kaada suklaarouheet jäätelökoneeseen, kun se on ollut käynnissä noin 15–20 minuuttia.

VADELMAJÄÄTELÖ

4 annosta

Ainekset

250 g vadelmia

100 g sokeria

375 ml luonnonjogurttia

50 ml vispikermaa

1 tl sitruunamehua

100 ml rahkaa

Toimenpiteet

Huuhtelee marjat ja soseuta ne sokerin ja sitruunamehun kanssa.

Lisää hedelmäseokseen jogurtti, rahka ja kerma. Sekoita hyvin.

Kaada seos kulhoon sekoituslavan pyöriessä. Jatka sekoittamista noin 40 minuuttia tai kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

Vadelmat voit korvata myös muilla marjoilla.

FI

MANSIKKAJÄÄTELÖ

4 annosta

Ainekset

1 munankeltuainen

100 ml kevytmaitoa

150 ml vispikermaa

70 g tomusokeria

10 g vaniljasokeria

2 tl sitruunamehua

200 g mansikoita

Toimenpiteet

Puhdista mansikat ja sekoita maidon ja sitruunamehun kanssa.

Vatkaa munankeltuaiset ja vaniljasokeri hyvin.

Vispaa kerma vaahdoksi (ei liian kovaksi) ja sekoita kaikki ainekset hyvin.

Kaada seos kulhoon sekoituslavan pyöriessä. Jatka sekoittamista noin 40 minuuttia tai kunnes haluttu koostumus on saavutettu.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:



Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan WEEE-direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin.

Joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat lähimmältä jälleenmyyjältä, tukkukauppiaalta tai paikallisilta viranomaisilta.

FI

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- laitteen vika johtuu sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Jos sinulla on laitteen käyttöä koskevia kysymyksiä etkä löydä vastauksia tästä käyttöohjeesta, käy Internet-sivuillamme osoitteessa www.adexi.eu.

Yhteystietomme ovat nähtävissä kotisivuillamme siiltä varalta, että haluat ottaa meihin yhteyttä teknisiä kysymyksiä, korjauksia, lisävarusteita tai varaosia koskevissa asioissa.

VALMISTETTU KIINASSA YRITYKSELLE

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Tanska

www.adexi.eu

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the best out of your new ice cream maker, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.

- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury or damage the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).


UK

- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- The appliance must not be used together with a timer switch or a separate remote control system.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket before cleaning, or when the appliance is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug has been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.

UK

- Connect to 230 V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under warranty.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Ensure that the appliance is correctly assembled before switching it on.
- Avoid pressing the on/off switch of the appliance several times in quick succession, as this can damage the compressor. Always leave the appliance running for at least 5 minutes at a time!
- Do not place warm food in the mixing bowl.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Always place the appliance on a dry, level and firm surface, and well away from the edges. There must be a clearance of at least 8 cm from the sides of the appliance to ensure sufficient ventilation.
- The appliance must not be turned upside down or tilted more than 45°.
- Always cool warm, freshly prepared ice cream or sorbet mixture (for example in the fridge) before pouring it into the appliance. Do not cool the mixture in the freezer before pouring it into the appliance, as a very cold mixture can prevent the paddle from turning freely.

UK

- Never fill the mixing bowl more than 60 % with ice cream or sorbet mixture, as the mixture expands when frozen.
- Do not use the mixing bowl if it is cracked or damaged in any way. Avoid subjecting the mixing bowl to heavy impact.
- Never put tools or your fingers into the filling port while the appliance is switched on.
- Never try to remove the paddle when the appliance is on.
- Do not use metal tools to remove the ice cream from the mixing bowl, as they can scratch the inner coating of the bowl.
- Never insert anything into the openings of the appliance.
- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

MAIN COMPONENTS

1. Lid
2. Paddle
3. Air vents
4. Casing
5. Control panel
6. Display
7. Mixing bowl

Buttons

POWER

MENU

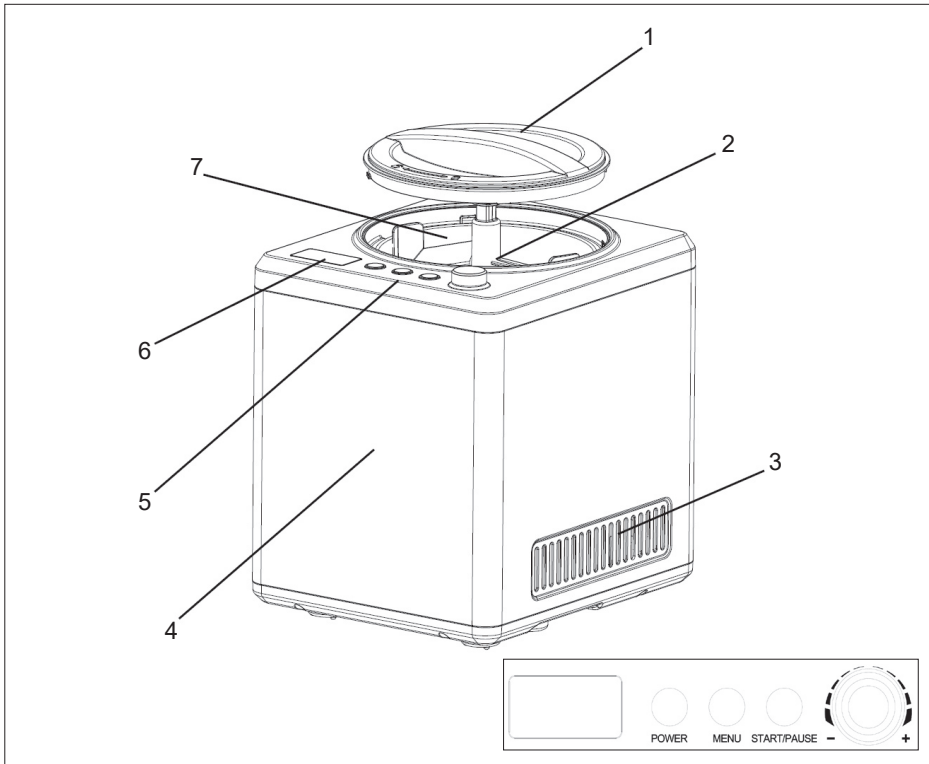
START/PAUSE

+/-

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

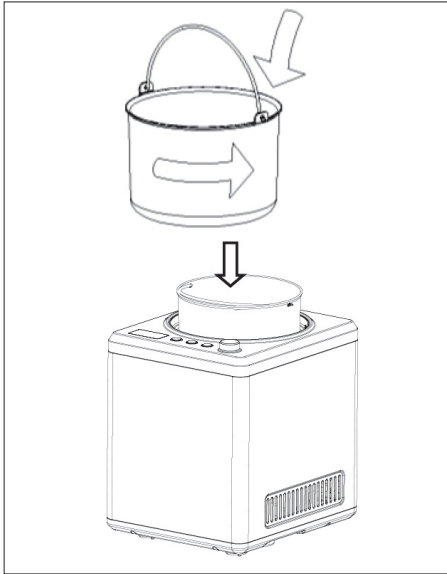
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Clean all parts that come into contact with food before using the appliance for the first time (or after prolonged storage). See “Cleaning”.

Please note: It is not necessary to place the mixing bowl (7) in the freezer before use, as the appliance has a built-in compressor, which cools the ice cream or sorbet mixture.

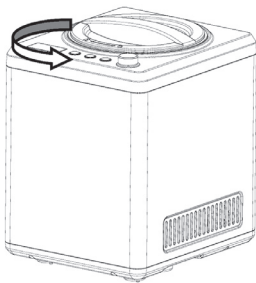


PROCEDURE FOR MAKING ICE CREAM OR SORBET

1. Plug the appliance into the mains.
2. Pour the ice cream or sorbet mixture into the mixing bowl (7).
3. Insert the mixing bowl into the appliance casing (4) and gently turn it so that it is correctly positioned. Attach the paddle.



4. Attach the lid (1) over the mixing bowl and turn it anticlockwise to lock it in place.



5. Switch the appliance on using the POWER button. The appliance is now in standby and the display (6) shows "60:00", which indicates the standard setting of 60 minutes for the Ice Cream function.
6. Press the MENU button to select the function required.

Ice Cream: mixing and freezing.
Standard setting: 60 minutes.

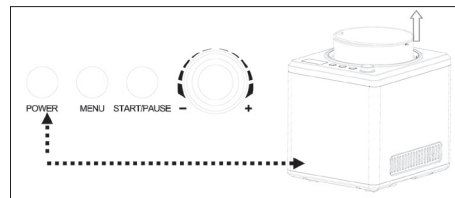
Cooling Only: freezing only.
Standard setting: 30 minutes.

Mixing Only: mixing only.
Standard setting: 10 minutes.

The symbol for the selected function flashes on the display.

7. Select the desired preparation time by turning the +/- button. The possible preparation time is from 5 to 60 minutes and the standard setting depends on the function selected.
8. Press the START/PAUSE button to commence preparation.
9. When the set time has passed, the display shows "00:00" and the appliance automatically stops mixing.

Switch off the appliance using the POWER button, remove the mixing bowl and serve the ice cream.



The finished ice cream is quite soft in consistency, so it can be served using a spoon. If you would like the ice cream to have a firmer consistency, transfer the bowl to the freezer (at -18 °C) for 30-60 minutes, depending on how firm you want it to be.

If you wish to continue cooling the finished ice cream in the appliance, just leave the appliance to stand. After the preparation process has ended, the appliance switches to cooling function.

10. Always switch off the appliance and disconnect the plug from the socket when you have finished using the appliance.
11. Take the appliance apart and clean all parts before storing. See "Cleaning".

Please note:

- The appliance is fitted with overheating protection, which will automatically switch the motor for the paddle off if it is overloaded.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to reach room temperature before cleaning it.
- Do not immerse the appliance in water and make sure no water enters the parts.
- Clean the apparatus by wiping it with a damp cloth. A little washing-up liquid can be added if the appliance is heavily soiled.
- The parts are not dishwasher safe. Clean the mixing bowl, lid and paddle in warm water with a little detergent.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they can damage the external surfaces of the appliance.
- **IMPORTANT!** Allow to dry completely after cleaning. Do not use the appliance if it is damp.
- Always clean the appliance before putting it away if it is not to be used for a prolonged period.

RECIPES TO INSPIRE YOU

General instructions

- Use caster sugar, as it dissolves easily.
- Mix all ingredients in a bowl before pouring the mixture into the mixing bowl and starting the mixing. Do not add ingredients such as chocolate pieces, nuts or alcohol through the filling port until the ice cream is almost ready.
- Use ripe fruit. Wash fruit thoroughly, peel it, and remove any pips or stones as necessary.
- Use pure fruit juice. This produces a stronger and richer flavour.
- Avoid filling the mixing bowl completely with ice cream or sorbet mixture.
- Certain ingredients require heating, for example boiling of fruit or berries with sugar or melting of chocolate. Mixtures containing warm ingredients should be left to cool in the fridge for 2 hours before being used to make ice cream. By using a basic recipe and adding different ingredients, you can create exactly the flavour you want.

Basic recipe, dairy ice cream

3 pasteurised egg yolks

350 ml milk

70 g sugar

Slowly heat the milk until small bubbles form. Whisk egg yolks and sugar until the sugar has been completely dissolved. Gradually add the egg mixture to the milk and heat the mixture until it starts thickening. Leave the mixture to cool in the fridge for about 2 hours. Pour the mixture into the appliance while the paddle is turning. Continue mixing until the sorbet has the desired consistency.

Tip:

- Add blended fruit, grated chocolate or other ingredients, as required.
- Depending on how creamy you want the ice cream to be, you can replace the milk either partially or wholly with cream.
- You can also substitute yoghurt for the milk to make yoghurt ice cream instead.

Basic recipe, sorbet

200 ml water

200 g sugar

200 g blended fruit or 200 ml fruit juice

Pour the water into a saucepan, add the sugar, and stir until the sugar is completely dissolved. Bring to the boil and allow to boil for 2 minutes. Remove the saucepan from the heat and allow the mixture to cool. Add blended fruit/fruit juice to the cold mixture. Then pour the entire mixture into the bowl while the paddle is turning.

Continue mixing until the sorbet has the desired consistency.

BANANA SORBET

4 portions

Ingredients

250 g bananas

100 ml lemon juice

170 g sugar

2 egg whites

Procedure

Mix the soft, ripe bananas with the lemon juice and sugar.

Whisk the egg whites until they are stiff and then fold in.

Then pour the mixture into the bowl while the paddle is turning. Continue mixing for around 40 minutes or until the desired consistency is achieved.

UK

CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

4 portions

Ingredients

2 yolks

200 ml semi-skimmed milk

200 ml whipping cream

70 g sugar

10 g vanilla sugar

40 g dark chocolate

Procedure

Whisk the egg yolks with the sugar and vanilla sugar.

Add the milk as you keep stirring.

Whip the cream until it foams (not too firm) and mix with the other ingredients.

Chop the chocolate into 2-4 mm pieces. These are not added to the mixture initially.

Then pour the mixture into the bowl while the paddle is turning. Continue mixing for around 40 minutes or until the desired consistency is achieved.

Pour the chocolate into the ice cream maker after it has been running for approx. 15-20 minutes.

RASPBERRY ICE CREAM

4 portions

Ingredients

250 g raspberries

100 g sugar

375 ml natural yoghurt

50 ml whipping cream

1 tbsp lemon juice

100 ml quark

Procedure

Rinse the berries and purée with the sugar and lemon juice.

Add the fruit mixture to the yoghurt, quark and cream. Mix well.

Then pour the mixture into the bowl while the paddle is turning. Continue mixing for around 40 minutes or until the desired consistency is achieved.

The raspberries may be replaced with other berries.

UK

STRAWBERRY ICE CREAM

4 portions

Ingredients

1 egg yolk

100 ml semi-skimmed milk

150 ml whipping cream

70 g icing sugar

10 g vanilla sugar

2 tbsp lemon juice

200 g strawberries

Procedure

Clean the strawberries and mix with the milk and lemon juice.

Whisk the egg yolks and vanilla sugar thoroughly.

Whip the cream until it foams (not too firm) and mix everything thoroughly.

Then pour the mixture into the bowl while the paddle is turning. Continue mixing for around 40 minutes or until the desired consistency is achieved.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol:



This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge.

In some member states you can in certain cases return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.

WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

If you have any questions regarding the use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at www.adexi.eu.

You can also see contact details on our website if you need to contact us for technical questions, repairs, accessories or spare parts.

MANUFACTURED IN CHINA FOR

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Denmark

www.adexi.eu

We cannot be held responsible for any printing errors.

EINLEITUNG

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung bitte vor der Inbetriebnahme vollständig durch. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Heben Sie die Anleitung auf, damit Sie auch später noch darin nachschlagen können.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Wahrnehmungsstörungen bzw. von Personen, die über keinerlei Erfahrung oder Wissen im Umgang mit dem Gerät verfügen, benutzt werden, wenn sie beim Gebrauch beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem

Gerät nicht spielen. Das Reinigen und die vom Benutzer durchzuführende Wartung darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.

- Halten Sie die Sitzauflage während des Gebrauchs unter ständiger Überwachung. Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn es in Gebrauch ist. Das Gerät ist kein Spielzeug!
- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder

DE

- unsachgemäße Handhabung des Gerätes verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
 - Sämtliche Verpackungsmaterialien im Gerät und darum herum entfernen.
 - Das Gerät auf sichtbare Schäden und fehlende Teile überprüfen.
 - Nur mit den mitgelieferten Kabeln verwenden.
 - Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Kabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.
 - Das Gerät darf nicht zusammen mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
 - Vor dem Reinigen bzw. wenn es nicht benutzt wird, ist das Gerät abzuschalten und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
 - Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
 - Das Gerät (inkl. Kabel) darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenem Feuer verwendet werden.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Kabel ganz ausgerollt ist.
 - Es darf nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden.
 - Überprüfen Sie regelmäßig, ob Kabel oder Stecker beschädigt

DE

sind, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, wenn es auf den Boden oder in Wasser gefallen ist bzw. auf andere Weise beschädigt wurde.

- Wenn Gerät, Kabel und/oder Stecker beschädigt sind, muss das Gerät überprüft und ggf. von einem Fachmann repariert werden.
- Nur an ein Stromnetz mit 230 V / 50 Hz anschließen! Die Garantie erlischt, wenn das Gerät an eine falsche Spannung angeschlossen wird.
- Versuchen Sie nicht, die Heizdecke selbst zu reparieren. Bei Reparaturen, die unter die Garantiebedingungen fallen, wenden Sie sich an Ihren Händler.

- Bei nicht autorisierten Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie.

BESONDERE SICHERHEITS-HINWEISE

- Stellen Sie das Gerät stets auf einer trockenen, ebenen und festen Oberfläche und mit ausreichender Entfernung zu den Kanten auf. An den Geräteseiten müssen mindestens 8 cm "Luft" sein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Das Gerät darf nicht umgedreht oder um mehr als 45° gekippt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut wurde.

DE

- Der Betriebsschalter darf nicht in schneller Folge ein- und ausgeschaltet werden, da dies zur Beschädigung des Kompressors führen kann. Lassen Sie das Gerät mindestens für jeweils 5 Minuten laufen!
- Keine warmen Lebensmittel in die Rührschüssel geben. Kühlen Sie die Mischung für Speiseeis oder Sorbet (z. B. im Kühlschrank), bevor Sie diese in die Maschine geben. Sie darf jedoch nicht in ein Gefriergerät gestellt werden, bevor Sie in das Gerät geschüttet wird, da eine zu kalte Mischung verhindern kann, dass sich das Rührwerk ungehindert dreht.
- Füllen Sie die Rührschüssel nie zu mehr als 60 % mit Eiscreme- oder Sorbetmischung, da sich die Mischung beim Gefrieren ausdehnt.
- Die Schüssel bei Beschädigungen irgendwelcher Art keinesfalls weiterbenutzen. Die Rührschüssel keinen starken Stößen aussetzen.
- Bei eingeschaltetem Gerät niemals die Finger oder Gegenstände hineinhalten.
- Versuchen Sie niemals, das Rührwerk zu entfernen, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

DE

- Das Speiseeis niemals mit metallenen Küchenutensilien herausnehmen, da dadurch die Innenbeschichtung der Schüssel beschädigt werden könnte.
 - Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen.
 - Halten Sie Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaustruktur frei von Verstopfungen.
 - Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen.
 - Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
- Verwenden Sie nur elektrische Geräte des vom Hersteller empfohlenen Typs im Innern der Lebensmittelaufbewahrungsfächer des Geräts.
 - Lagern Sie keine explosiven Substanzen wie Sprühdosen mit entzündlichem Treibmittel in diesem Gerät.

HAUPTKOMPONENTEN

1. Deckel
2. Rührwerk
3. Lüftungsöffnungen
4. Gehäuse
5. Bedienfeld
6. Display
7. Rührschüssel

Tasten

POWER

MENU

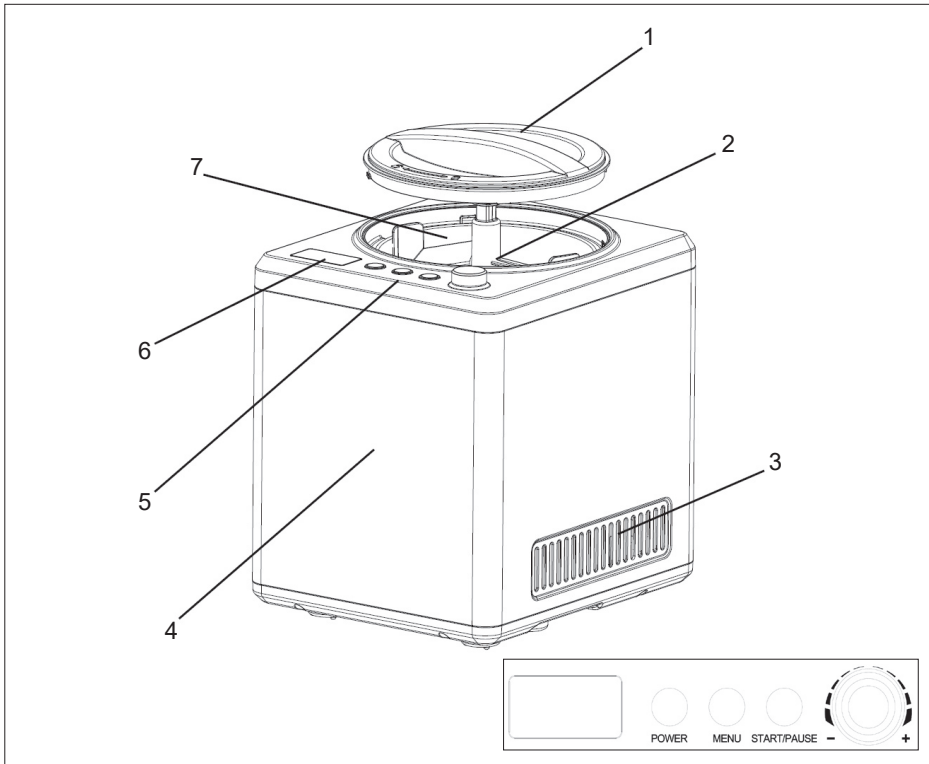
START/PAUSE

+/-

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

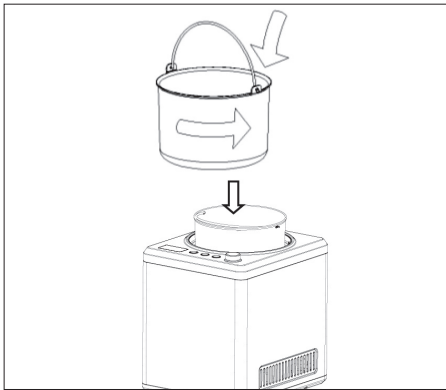
- Sämtliche Verpackungsmaterialien im Gerät und darum herum entfernen.
- Das Gerät auf sichtbare Schäden und fehlende Teile überprüfen.
- Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch des Gerätes alle Teile, die mit den Zutaten in Kontakt kommen. Siehe Abschnitt „Reinigung“.

Hinweis: Es ist nicht nötig, die Rührschüssel (7) vor dem Gebrauch in ein Gefriergerät zu stellen, da das Gerät über einen eingebauten Kompressor verfügt, der das Speiseeis bzw. Sorbet kühlt.

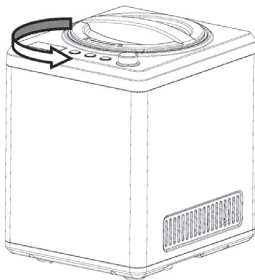


VORGEHENSWEISE BEI DER HERSTELLUNG VON SPEISEEIS ODER SORBET

1. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
2. Gießen Sie die Mischung in die Rührschüssel (7).
3. Setzen Sie die Rührschüssel in das Gehäuse des Geräts (4) ein und drehen Sie sie vorsichtig, damit sie korrekt positioniert ist. Bringen Sie das Rührwerk an.



4. Bringen Sie den Deckel (1) über der Rührschüssel an und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



5. Schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste an. Das Gerät befindet sich jetzt in Bereitschaftsstellung, und auf dem Display (6) erscheint „60:00“, die Standardeinstellung von 60 Minuten für die Eiscremefunktion.
6. Drücken Sie die MENU-Taste, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Ice Cream: Mischen und gefrieren.
Standardeinstellung: 60 Minuten

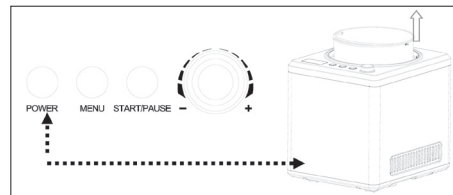
Cooling Only: Nur gefrieren.
Standardeinstellung: 30 Minuten

Mixing Only: Nur mischen.
Standardeinstellung: 10 Minuten

Das Symbol der gewählten Funktion blinkt im Display.

7. Wählen Sie die gewünschte Zubereitungszeit, indem Sie den +/- Knopf drehen. Die mögliche Zubereitungszeit beträgt zwischen 5 und 60 Minuten, und die Standardeinstellung hängt von der gewählten Funktion ab.
8. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
9. Nach Ablauf der Zubereitungszeit zeigt das Display „00:00“ an und der Mischvorgang wird automatisch abgeschaltet.

Schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste ab. Entfernen Sie die Rührschüssel und servieren Sie die Eiscreme



DE

Da das Eis eine weiche Konsistenz hat, kann es mit einem Löffel portioniert werden. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, stellen Sie den Behälter in den Gefrierschrank. Bei einer Temperatur von -18 °C kann er, je nach gewünschter Konsistenz, nach 30 bis 60 Minuten herausgenommen werden.

Soll das fertige Speiseeis weiterhin im Gerät gekühlt werden, lassen Sie das Gerät einfach stehen. Nach Ende der Zubereitung wechselt das Gerät zur Kühlfunktion.

10. Nach dem Gebrauch ist das Gerät auszuschalten und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
11. Vor dem Wegstellen sind die Teile aus dem Gerät herauszunehmen und zu reinigen. Siehe Abschnitt „Reinigung“.

Hinweis:

- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz, der den Motor und das Rührwerk bei Überlastung automatisch abschaltet.

REINIGUNG

Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

- Vergewissern Sie sich zuvor, dass das Gerät Zimmertemperatur erreicht hat und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und sorgen Sie dafür, dass auch kein Wasser eindringen kann.
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, kann ein wenig Reinigungsmittel zugegeben werden.

- Die Teile eignen sich nicht zum Reinigen in der Geschirrspülmaschine. Rührschüssel, Deckel und Rührwerk in warmem Wasser, dem etwas Spülmittel zugegeben wurde, reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals einen Scheuerschwamm, Stahlwolle, starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, da die Oberflächen beschädigt werden könnten.
- ZU BEACHTEN! Nach dem Reinigen vollständig trocknen lassen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es feucht ist.
- Reinigen Sie das Gerät stets, bevor Sie es wegstellen oder für einen längeren Zeitraum nicht benutzen.

REZEPTVORSCHLÄGE

Allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie normalen Zucker, da er sich sehr schnell auflöst.
- Vor der Zugabe und Verarbeitung in der Rührschüssel sind alle Zutaten gründlich zu mischen. Zutaten wie Schokoladenstücke, Nüsse oder Alkohol erst kurz vor Fertigstellung des Speiseeises durch die Öffnung einfüllen.
- Verwenden Sie reife Früchte. Waschen Sie die Früchte sorgfältig und entfernen Sie die Schale, die Kerne und andere feste Bestandteile.
- Nur reine Früchte verwenden. Dadurch ergibt sich ein ausgeprägtes Aroma.
- Die Rührschüssel darf nicht vollständig mit einer Speiseeis- oder Sorbetmischung gefüllt sein.

- Manche Zutaten müssen zuvor erhitzt werden, z. B. gezuckerte Früchte oder Beeren, die gekocht oder Schokolade, die geschmolzen werden muss. Sind sie noch warm, müssen sie sich vor dem Eingeben ins Gerät 2 Stunden im Kühlschrank befunden haben. Wenn Sie nach dem Grundrezept vorgehen und verschiedene Zutaten begeben, können Sie Ihr Lieblingseis kreieren.

Grundrezept, Milcheis

3 Eigelb

350 ml Milch

70 g Zucker

Die Milch erhitzen, bis kleine Blasen aufsteigen. Eigelb und Zucker schlagen, bis sich Letzterer vollständig aufgelöst hat. Das Ganze nach und nach in die Milch einrühren und erhitzen, bis es eindickt. Die fertige Mischung für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach bei laufendem Rührwerk in die Schüssel geben. So lange mischen, bis das Sorbet die gewünschte Konsistenz aufweist.

Tipp:

- Je nach Geschmack lassen sich zerkleinerte Früchte, Schokoladenraspeln usw. hinzugeben.
- Durch die (teilweise) Zugabe von Schlagsahne anstelle von Milch wird das Eis cremiger.
- Für Joghurteis ist Joghurt statt Milch zu verwenden.

DE

Grundrezept, Sorbet

200 ml Wasser

200 g Zucker

200 g zerkleinerte Früchte bzw. 200 ml Fruchtsaft

Das Wasser in einen Kochtopf gießen, Zucker hinzufügen und umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Aufkochen lassen und danach 2 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zerkleinerte Früchte oder Fruchtsaft zur kalten Mischung hinzufügen. Die komplette Mischung bei sich drehendem Rührwerk durch die Einfüllöffnung hinzugeben.

So lange mischen, bis das Sorbet die gewünschte Konsistenz aufweist.

BANANEN-SORBET

4 Portionen

Zutaten

250 g Bananen

100 ml Zitronensaft

170 g Zucker

2 Eiweiße

Vorgehensweise

Mischen Sie die weichen, reifen Bananen mit Zitronensaft und Zucker.

Schlagen Sie die Eiweiße, bis sie steif sind geben Sie sie hinzu.

Die Mischung bei sich drehendem Rührwerk durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Mischen Sie weiter ca. 40 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

SCHOKO-CHIP-EIS

4 Portionen

Zutaten

2 Eigelb
200 ml halbentrahmte Milch
200 ml Schlagsahne
70 g Zucker
10 g Vanillezucker
40 g dunkle Schokolade

Vorgehensweise

Rühren Sie die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker zusammen.

Geben Sie während des Rührens die Milch hinzu.

Schlagen Sie die Creme, bis sie schäumt (nicht zu fest) und mischen Sie sie mit den anderen Zutaten.

Hacken Sie die Schokolade in 2-4 mm Stücke. Diese werden anfangs nicht zur Mischung gegeben.

Die Mischung bei sich drehendem Rührwerk durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Mischen Sie weiter ca. 40 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schütten Sie die Schokolade in die Speiseeismaschine, nachdem sie ca. 15-20 Minuten gelaufen ist.

DE

HIMBEER-EIS

4 Portionen

Zutaten

250 g Himbeeren
100 g Zucker
375 ml Naturjoghurt
50 ml Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
100 ml Quark

Vorgehensweise

Waschen Sie die Beeren ab und pürieren Sie sie mit dem Zucker und dem Zitronensaft.

Geben Sie die Fruchtmischung zu Joghurt, Quark und Creme. Gut umrühren.

Die Mischung bei sich drehendem Rührwerk durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Mischen Sie weiter ca. 40 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Himbeeren können durch andere Beeren ersetzt werden.

ERDBEER-EIS

4 Portionen

Zutaten

1 Eigelb

100 ml halbentrahmte Milch

150 ml Schlagsahne

70 g Puderzucker

10 g Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

200 g Erdbeeren

Vorgehensweise

Reinigen Sie die Erdbeeren und mischen Sie sie mit der Milch und dem Zitronensaft.

Schlagen Sie die Eigelb und den Vanillezucker gründlich.

Schlagen Sie die Creme, bis sie schäumt (nicht zu fest) und mischen Sie alles gründlich.

Die Mischung bei sich drehendem Rührwerk durch die Einfüllöffnung hinzugeben. Mischen Sie weiter ca. 40 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

DE

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG UND WIEDERVERWERTUNG

Das Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen:



Es zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikschrott gesondert zu entsorgen ist.

Gemäß der WEEE-Richtlinie hat jeder Mitgliedstaat für ordnungsgemäße Einsammlung, Handhabung und Recycling von Elektro- und Elektronikmüll zu sorgen. Private Haushalte im Bereich der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben.

In einigen Mitgliedstaaten können gebrauchte Geräte in bestimmten Fällen bei dem Einzelhändler, bei dem sie gekauft wurden, kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern man ein neues Gerät kauft. Bitte nehmen Sie mit Ihrem Einzelhändler, Ihrem Großhändler oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, um weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll zu erfahren.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie gilt nicht,

- wenn die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden.
- wenn unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden.
- wenn das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.
- wenn der Mangel auf Fehler im Leitungsnetz zurückzuführen ist.

Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Falls Sie Fragen zum Gebrauch dieses Gerätes haben und die Antworten nicht in dieser Gebrauchsanweisung finden können, besuchen Sie bitte unsere Website (www.adexi.eu).

Sie finden dort auch Kontaktdaten für den Fall, dass Sie mit uns bezüglich technischer Fragen, Reparaturen, Zubehör oder Ersatzteile Kontakt aufnehmen möchten.

DE

IN CHINA HERGESTELLT FÜR

Adexi A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

Dänemark

www.adexi.eu

Druckfehler vorbehalten.