

point

Ice Cream Maker

with compressor

POICM1211
User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT Ice Cream Maker. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte ditt nye POINT Iskremmaskin. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT Jäätelökone-keitin. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak for købet af dit nye Ismaskine fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du har köpt ditt nya Glassmaskin från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction Manual – English	page	4 - 15
Bruksanvisning – Norsk	side	16 - 27
Käyttöopas - Suomi	sivu	28 - 39
Brugervejledning – Dansk	side	40 - 51
Bruksanvisning – Svenska	sida	52 - 61

IMPORTANT NOTICES

Please read all the instructions and familiarise yourself with the features and operation of your unit before using the appliance. Make sure you read all the safety notes carefully and retain for future reference.

1. Before using this appliance ensure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate of the appliance.
2. If the mains cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Use the appliance only on heat resistant surfaces. If the work surface is excessively smooth the appliance should be placed on a non-slip mat.
4. Do not immerse the appliance or the mains cable or plug in water or other liquids.
5. Always disconnect the unit from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
6. Do not cover the ventilations holes of the appliance and keep the appliance at least a distance of 8cm away from other heat-releasing objects.
7. Do not use attachments or accessories that did not come with this appliance, or that are not recommended by the manufacturer
8. Ensure that the mains cable does not touch any hot surface and that it does not overhang a table edge
9. To avoid damages of compressor, allow the appliance to cool down for at least 5 min before switching the appliance on again.
10. Metal sheet or other electrical objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.

11. When taking out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
12. Do not operate the appliance when the barrel or the blender blade is not installed completely.
13. The initial temperature of the ingredients is 25°C. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily block the blender blade.
14. Do not remove the blender blade when the appliance is operating.
15. Do not use the appliance outdoors.
16. Never clean with scouring powders or hard implements.
17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. This appliance is for normal household use only. Do not use it for professional catering.

Warning:

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this 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, other than those recommended by the manufacturer.

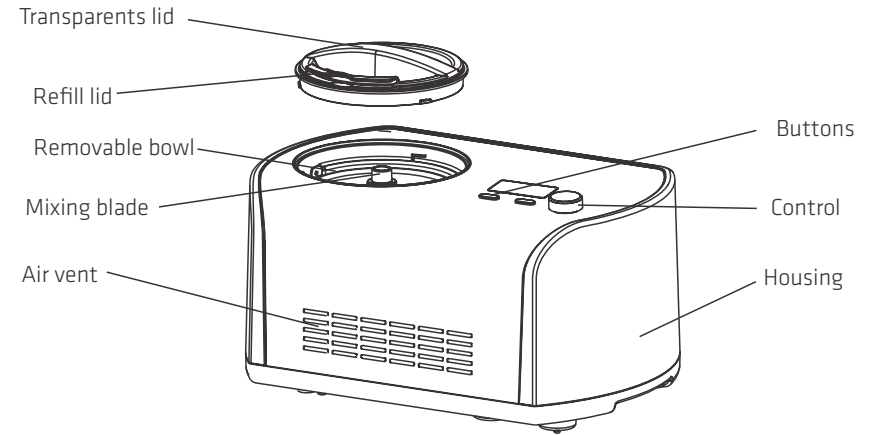
Do not damage the refrigerant circuit.

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

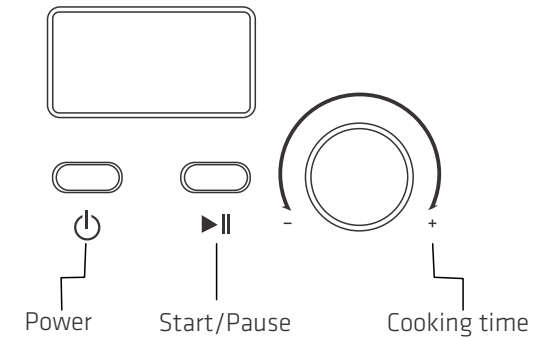


Is fire warning sign. Caution risk of fire.

PRODUCT OVERVIEW



FUNCTION BUTTONS OVERVIEW



Power button: After plugging in, the appliance will enter into standby mode. Press the power button to enter into the setting mode. Press the power button at any time during operation to power off the appliance.

Cooking time control: Once the pre-prepared materials have been put into the removable bowl, turn this control to select the working time.

Start/Pause button: After setting the menu and time, press this button to start the working mode. Press this button during operation, to pause the mixing (the time countdown will pause as well).

MAKING ICE CREAM

Cleanness: Before use, thoroughly wash all parts that will be in contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Warning: Please be sure the power cable is unplugged.

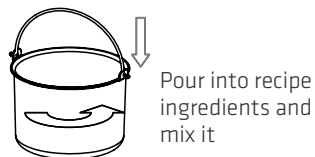
Important: Always place the appliance upright on a flat surface in order that the built-in COMPRESSOR can provide the best performance.

Step 1. Prepare ingredients:

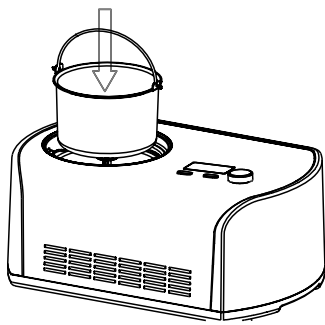
Prepare ingredients from your own recipe or from the recipes in this manual..

Note: You do not need to freeze the bowl in advance for hours in a freezer, as this appliance has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the ingredients during operation to make the ice cream.

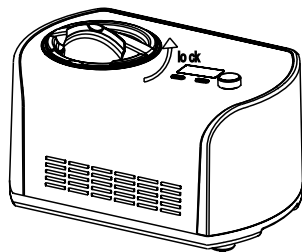
Step 2. Pour the prepared ingredients and warm water into the removable bowl, then have a uniform mixing (See picture).



Step 3. Put the removable bowl into the appliance and slightly turn to make the bowl fit into place. (See picture).



Step 4. Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the appliance and lock it anticlockwise (See picture).

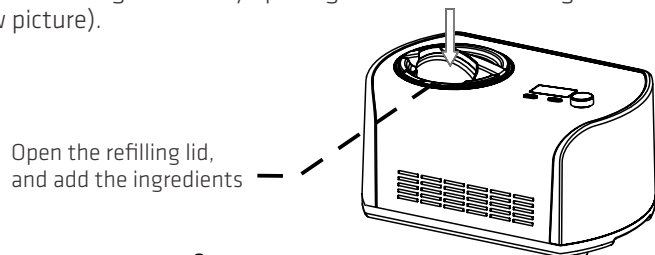


Step 5. Press the Power button.

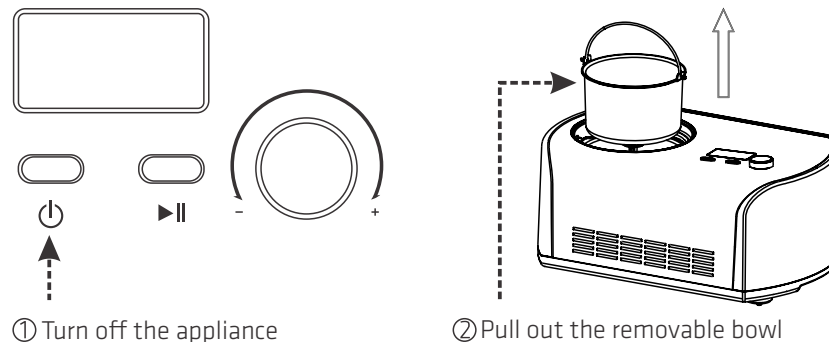
Step 6. Turn the Cooking time control to choose the working time

Step 7. Press the Start/Pause button to start working

Step 8. You can add your favorite ingredients by opening the refill cover during ICE cream making (See below picture).



Step 9. After the operation is over, turn off the appliance first, then pull the removable bowl out.



FUNCTION

Keep cool function

When the ice cream is ready, the appliance will automatically start up the keep cool function, which can keep the ice cream cool for 20 min. After 20 min the appliance will enter standby mode.

Motor self-protection function

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

Controlling the Volume of the Ingredients

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

CLEANING

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

- (1) Take out the mixing blade and wipe it with a dampened cloth.
- (2) Take out the removable bowl and clean it with a dampened soft cloth.
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth.
- (4) Remove any dirty on the body or other places with a dampened cloth. Do not pour water on the mains cable, plug or air vent. Do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- (5) Use a dry cloth to dry the appliance thoroughly before storage.

ICE CREAM RECIPE

VANILLA ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

1.5 cups heavy cream, well chilled

1 – 2 teaspoons pure vanilla extract or to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on a low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn the appliance on, and pour the mixture into a freezer bowl through the ingredient spout and let the mix set until thickened, about 30 – 40 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat) . carbo. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg .

VARIATIONS:

Mint Chip:

Omit the vanilla and replace with 1 to 1.5 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan:

Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup of roughly chopped pecans and 1 teaspoon of kosher salt. Cook over a medium to low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat then, strain (the butter will have a pecan flavor and may be used for another dish) . Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream:

Add a 3/4 cup of coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate

broken into 1/2-inch pieces

1 cup heavy cream, well chilled

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done

on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth.

Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool down completely.

Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn the appliance on and pour the mixture into freezer bowl through ingredient spout and let the mix set until thickened, about 30 – 40 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g . chol. 65mg .

VARIATIONS:

Chocolate Almond:

Add a 1/2 teaspoon of pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup of chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 - 10 minutes of mixing.

Chocolate Cookie:

Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate Fudge Brownie:

Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate Marshmallow Swirl:

When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes eight 1/2-cup servings.

250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

1.5 tablespoons freshly squeezed lemon juice

1/2 cup sugar,

1 cup whole milk

1 cup heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries and the lemon juice with 1/2 a cup of sugar; stir gently and allow the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on a low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the appliance on, pour the mixture into freezer bowl through ingredient spout and let the mix set until thickened, about 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of mixing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until the desired colour is achieved.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat) . carbo. 17g . pro 3g . fat 15g . chol. 57mg .

FRESH LEMON SORBET

Makes eight 1/2-cup servings.

1.5 cups sugar

1.5 cups water

1 cup freshly squeezed lemon juice

1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over a medium-high heat. Reduce the heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; then stir to combine. Turn the appliance on, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g . chol. 0mg .

VARIATIONS:

Fresh Pink Grapefruit Sorbet:

Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon of finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add a 1/4 cup orgeat syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a Mai Tai or Scorpion and can be found with the drink mixers or get it in most grocery stores).

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes eight 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, about 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; then process until smooth, about 15 seconds. Turn the appliance ON, pour the mixture into freezer bowl through ingredient spout and let the mix set until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g . chol. 4mg

SPECIFICATION

Model: POICM1211

Capacity: 1.2L

Rated Voltage: 220-240V~, 50Hz

Rated Power: 135W

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Imported and Exclusively marketed by:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

VIKTIGE MERKNADER

Les alle anvisningene og gjør deg kjent med funksjonene til og bruken av apparatet før du bruker det. Sørg for at du leser alle sikkerhetsnotatene nøye, og ta vare på dem for senere oppslag.

1. Før du bruker dette apparatet, må du se etter at spenningen i stikkkontakten tilsvarer den som er indikert på apparatets merkeplate.
2. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
3. Bruk apparatet kun på varmesikre overflater. Hvis arbeidsflaten er svært glatt, må apparatet settes på en sklisikker matte.
4. Ikke dypp apparatet, strømledningen eller støpslet i vann eller andre væsker.
5. Koble alltid apparatet fra stikkkontakten hvis den blir stående uten tilsyn, samt før du monterer, demonterer eller rengjør.
6. Ikke dekk til ventilasjonshullene på apparatet, og hold apparatet minst 8 cm unna andre gjenstander som avgir varme.
7. Ikke bruk ekstrautstyr eller tilbehør som ikke leveres med dette apparatet eller som ikke anbefales av produsenten.
8. Se etter at strømledningen ikke kommer borti varme overflater og at den ikke henger over bordkanten.
9. For å unngå skade på kompressoren må du la apparatet kjøle seg ned i minst 5 minutter før du slår det på igjen.
10. Metallplater eller andre elektriske gjenstander skal ikke settes inn i apparatet for å unngå brann og kortslutning.

11. Når du tar ut iskremen, skal du ikke banke sylindere eller kanten på sylindere for å beskytte sylindere fra skade.
12. Ikke bruk apparatet når sylindere eller blenderbladet ikke er helt montert.
13. Den opprinnelige temperaturen til ingrediensene er 25 ± 5 °C. Ikke sett ingrediensene i fryseren for forhåndsfrysing, da blenderbladet lett kan blokkere.
14. Ikke ta av blenderbladet når apparatet er i gang.
15. Ikke bruk apparatet utendørs.
16. Ikke bruk skurepulver eller harde redskaper.
17. Dette apparatet kan brukes av barn fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
18. Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
19. Dette apparatet er kun for vanlig husholdningsbruk. Det må ikke brukes til profesjonell catering.

Advarsel:

Ikke oppbevar eksplosive stoffer som spraybokser med brennbar drivgass i dette apparatet.

Hold apparatets ventilasjonsåpninger i kabinettet eller i den indre strukturen fri for hindringer.

Ikke bruk mekaniske innretninger eller andre midler til å påskynde avrimingsprosessen, bortsett fra slike som anbefales av produsenten.

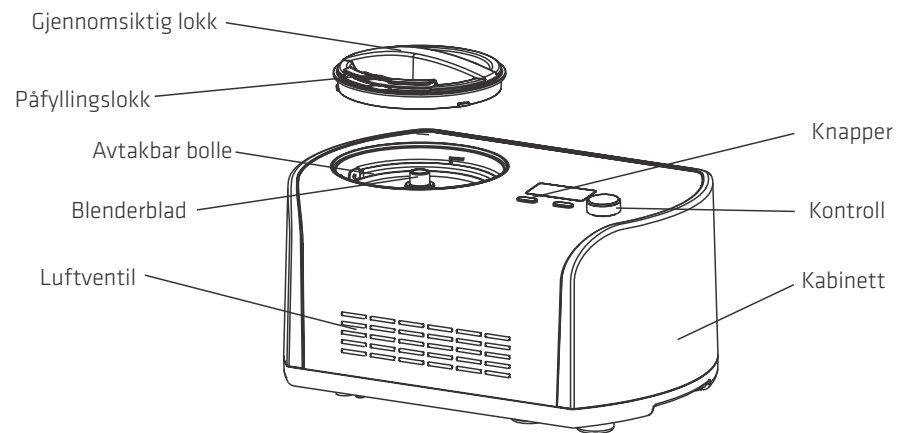
Ikke ødelegg kjølekretsen.

Ikke bruk elektriske apparater inne i apparatets oppbevaringsrom for mat, med mindre disse er av en type som anbefales av produsenten.

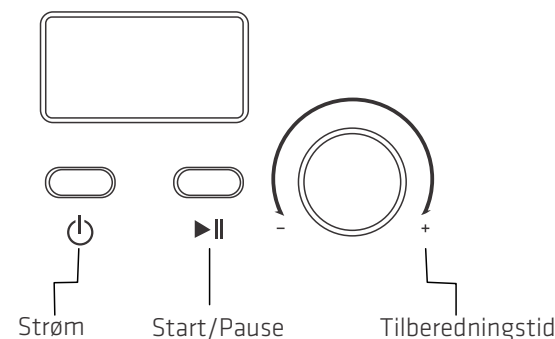


Dette viser brannfare. Forsiktig: risiko for brann.

PRODUKTOVERSIKT



OVERSIKT OVER FUNKSJONSKNAPPER



Strømknapp: Når apparatet er koblet til stikkontakten, går det i ventemodus. Trykk strømknappen for å gå inn i innstillingsmodus. Trykk strømknappen når som helst under bruk for å slå av apparatet.

Tilberedningstidkontroll: Når de klargjorte ingrediensene er satt i den avtakbare bollen, kan du vri denne kontrollen for å velge driftstid.

Start-/Pause-knapp: Når meny og tid er innstilt, trykker du denne knappen for å starte. Trykk denne knappen under drift for å sette miksing på pause. (Nedtellingen settes også på pause.)

LAGE ISKREM

Rengjøring: Før bruk må du grundig vaske alle deler som kommer i kontakt med iskremen (inkludert den faste bollen, den avtakbare bollen, blenderbladet, det gjennomsiktige lokket, påfyllingslokket, målebegeret og skjeen).

Advarsel: Pass på at strømledningen er frakoblet.

Viktig: Plasser alltid apparatet oppreist på en flat overflate slik at den innebygde KOMPRESSOREN kan fungere godt.

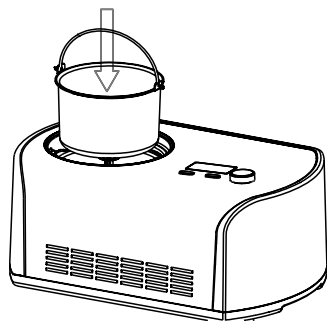
Trinn 1. Klargjøre ingredienser:

Klargjør ingredienser fra din egen oppskrift eller fra oppskriftene i denne bruksanvisningen. **Merk:** Du trenger ikke å fryse bollen i en fryser på forhånd, da denne enheten har en INNEBYGD KOMPRESSOR som fryser ingrediensene under bruk for å lage iskrem.

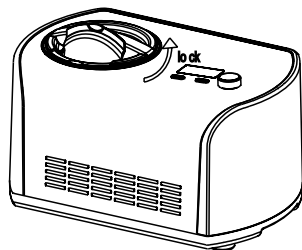
Trinn 2. Hell de klare ingrediensene og varmt vann i den avtakbare bollen, og bland godt. (Se bildet.)



Trinn 3. Sett den avtakbare bollen inn i apparatet, og drei den så vidt for å feste den på plass. (Se bildet.)



Trinn 4. Sett blenderbladet inn i den avtakbare bollen, og pass på at det nedre hullet på blenderbladet sitter godt på motoraksen. Deretter setter du det gjennomsiktige lokket på apparatet og låser det ved å dreie mot klokken. (Se bildet.)



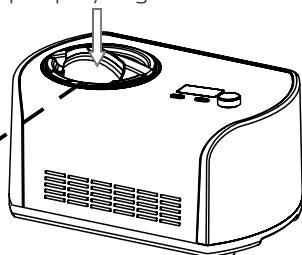
Trinn 5. Trykk strømknappen.

Trinn 6. Drei tilberedningstidkontrollen for å velge tiden

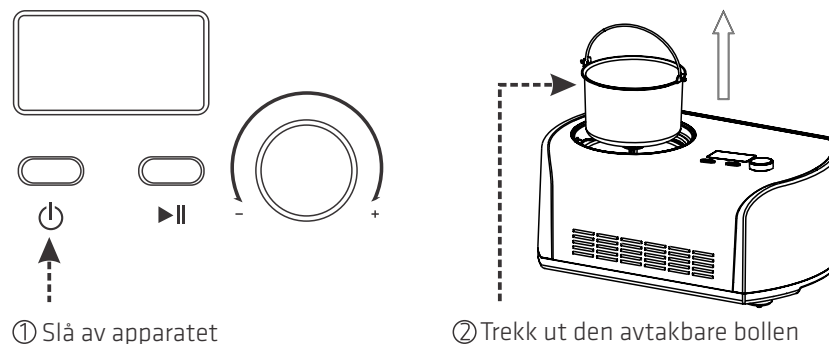
Trinn 7. Trykk Start/Pause-knappen for å starte

Trinn 8. Du kan legge til favorittingrediensene dine ved å åpne påfyllingsdekselet mens ISKREMEN lages. (Se bildet under.)

Åpne påfyllingslokket, og legg til ingrediensene



Trinn 9. Når du er ferdig, slår du av apparatet først, så trekker du den avtakbare bollen ut.



FUNKSJON

Kjølefunksjon

Når iskremen er klar, vil apparatet automatisk start kjølefunksjonen, som kan holde isen kald i 20 minutter. Etter 20 minutter vil apparatet gå i ventemodus.

Motorvernfunksjon

Når iskremen blir hardere, kan miksemotoren bli blokkert. Motorvernet gjør at blandemotoren stopper ved å registrere temperatur for å sikre levetiden til motoren.

Kontrollere mengden ingredienser

For å unngå overflyt og svinn må du sørge for at ingrediensene ikke overstiger 60 % av kapasiteten til den avtakbare bollen. (Iskrem ekspanderer når den blir laget.)

Rengjøring

Forsiktig: Støpselet må fjernes før rengjøring for å unngå elektrisk støt.

- (1) Ta ut blenderbladet, og tørk av med en fuktig klut.
- (2) Ta ut den avtakbare bollen, og rengjør den med en fuktet klut.
- (3) Tørk av det gjennomsiktige lokket, og fyll på lokket med en fuktet klut.
- (4) Fjern all skitten på dekselet eller andre steder med en fuktet klut. Ikke hell vann på strømledningen, støpselet eller luftventilen. Ikke dypp apparatet i vann eller annen væske.
- (5) Bruk en tørr klut til å tørke apparatet grundig før lagring.

ISKREMOPPSKRIFT

VANILJEIS

Åtte porsjoner (120 ml).

240 ml helmelk

120 ml hvitt sukker

360 ml kremfløte, godt kjølt

1–2 ts ren vaniljeessens, etter smak

Bruk en håndmikser eller visp i en mellomstor bolle for å blande melk og hvitt sukker til sukkeret er oppløst. Det tar ca. 1–2 minutter på lav hastighet. Bland inn kremfløten og vaniljen etter smak. Slå på apparatet, hell blandingen i en fryserbolle med ingredienstuten, og la blandingen tykne i ca. 30–40 minutter.

Ernæringsmessige verdier per porsjon:

Kalorier: 239 (68 % fra fett) Karbohydrater: 17 g. pro 2 g. fett 18 g. mettet fett 11 g. kol. 69 mg.

VARIANTER:

Mynte med sjokoladebiter:

Bytt vaniljen ut med en til halvannen teskje med ren peppermynteessens (etter smak). Hakk 120 ml med en bittersøt eller semi-søt sjokolade som du liker i bittesmå ujevne stykker. Tilsett den hakkede sjokoladen i løpet av de siste 5 minuttene med miksing.

Smør og pekannøtter:

Smelt 120 ml med usaltet smør i en liten panne. Legg til 240 ml grovt hakkede pekannøtter og 1 ts grovt salt. Stek over middels lav varme under omrøring til pekannøttene er lett brunet. Ta pannen av varmen, og sil bort smøret.

Smøret vil smake av pekannøtter, og kan gjerne brukes til noe annet. La pekannøttene avkjøles helt. Legg til de ristede smurte pekannøttene i løpet av de siste 5 minuttene med miksing.

Kjeks og krem:

Legg til 180 ml med grovhakkede kjeks eller ditt favorittgodteri (hakked sjokolade, Oreos, el.l.) i løpet av de siste 5 minuttene med miksing.

ENKEL SJOKOLADEIS

Åtte porsjoner (120 ml)

240 ml helmelk

120 ml hvitt sukker

240 ml bittersøt eller semi-søt sjokolade

i biter i overkant av 1 cm

240 ml kremfløte, godt kjølt

1 ts ren vaniljeessens

Varm opp helmelken til det bare er bobler rundt kantene. (Dette kan gjøres på en komfyr eller i en mikrobølgeovn.) Bland sukkeret med sjokoladen i en blender eller kjøkkenmaskin med metallblad til sjokoladen er veldig finhakket. Legg til den varme melken, og blande prosessen det er godt blandet og glatt. Hell over i en mellomstor bolle, og la sjokoladeblandingen avkjøles helt. Bland inn kremfløten og vaniljen etter smak.

Slå apparatet på, hell blandingen i fryserbollen med ingredienstuten, og la blandingen stivne i ca. 30–40 minutter.

Ernæringsmessige verdier per porsjon:

Kalorier: 370 (60 % fra fett) Karbohydrater: 34 g. pro 3 g. fett 25 g. kol. 65 mg.

VARIANTER:

Sjokolade og mandler:

Tilsett 1/2 ts ren mandelessens sammen med vaniljen. Tilsett 120–180 ml hakkede ristede mandler eller hakkede sjokoladebelagte mandler i løpet av de siste 5–10 minuttene med blanding

Sjokoladekjeks:

Tilsett 120–240 ml hakkede kjeks i løpet av de siste 5 minuttene med blanding.

Sjokolade-karamell-brownie:

Tilsett 120–240 ml hakkede daggamle brownies i løpet av de siste 5 minuttene med blanding.

Sjokolade-marshmallow-snurr:

Når du tar iskremen over i en beholder for frysing, legger du til noen klatter med sjokoladesaus og kuler med marshmallowkrem.

FERSK JORDBÆRIS

Åtte porsjoner (120 ml)

250 g (250 ml) friske modne jordbær, uten stilk og i skiver

Halvannen spiseskje nypresset sitronsaft

120 ml sukker

240 ml helmelk

240 ml kremfløte

1 ts ren vaniljeessens

Legg jordbær, sitronsaft og 120 ml sukker i en liten bolle. Rør forsiktig, og la jordbærene bløtes opp i blandingen i to timer.

Bruk en håndmikser eller visp i en mellomstor bolle for å blande melk og hvitt sukker til sukkeret er oppløst. Det tar ca. 1–2 minutter på lav hastighet. Bland i kremfløten pluss eventuell ekstra saft fra jordbærene og vaniljen. Slå på apparatet, hell blandingen i en fryserbolle med ingrediensstuten, og la blandingen tykne i ca. 30–40 minutter. Tilsett de skivede jordbærene i løpet av de siste 5 minuttene med blanding.

Merk: Denne iskremen vil ha et svært lyst, rosa, «naturlig» utseende. Hvis vi vil ha en dypere rosafarge, kan du legge til et par dråper med rød konditorfarge til du får den ønskede fargen.

Ernæringsmessige verdier per porsjon:

Kalorier: 222 (61 % fra fett) Karbohydrater: 17 g. pro 3 g. fett 15 g. kol. 57 mg.

FERSK SITRONSORBET

Åtte porsjoner (120 ml).

360 ml sukker

360 ml vann

240 ml nypresset sitronsaft

1 ss finhakket sitronskall *

Bland sukkeret og vannet i en mellomstor kjele, og kok opp over middels høy varme. Reduser varmen til lav, og la alt småkoke uten å røre om til sukkeret er oppløst. Det tar ca. 3–5 minutter. Kjøl helt ned. Dette er en enkel sirup, og den kan lages på forhånd i større mengder slik at du alltid kan lage fersk sitronsorbet. Oppbevar den i kjøleskap til den er klar til bruk.

Når den er kjølig, tilsetter du sitronsaften og skallet. Rør dette sammen. Slå på apparatet, hell sitronblanding i en fryserbolle med ingrediensstuten, og la blandingen tykne i ca. 30–40 minutter.

Når du krydrer en sitron eller lime, bruker du en grønnsakskreller til å ta av den fargede delen av sitrusskallet.

Ernæringsmessige verdier per porsjon:

Kalorier: 204 (0 % fra fett) Karbohydrater: 52 g. pro 19 g. fett 0 g. kol. 0 mg.

VARIASJON:

Frisk rosa grapefruktsorbet:

Bruk 360 ml ferskpresset rosa grapefruktsaft i stedet for sitronsaften, og bruk en spiseskje finhakket grapefruktskall i stedet for sitronskallet. Tilsett 60 ml med orgeatsirup i blandingen. (Orgeatsirup brukes til cocktailer som Maitai eller Scorpion, og selges sammen med annet blandevann i mange dagligvarebutikker.)

SJOKOLADE-YOGHURTIS

Åtte porsjoner (120 ml).

240 ml helmelk

180 g bittersøt eller semi-søt sjokolade, hakket

480 ml lettyoghurt med vaniljesmak

60 ml sukker

Hell melken og sjokoladen i en blender eller kjøkkenmaskin med metallblad, og bland til det er godt og jevnt. Det tar ca. 20–30 sekunder. Tilsett yoghurt og sukker, og bland til det er jevnt. Det tar ca. 15 sekunder. Slå PÅ apparatet, hell blandingen i en fryserbolle med ingrediensstuten, og la blandingen tykne i ca. 50–60 minutter.

Ernæringsmessige verdier per porsjon:

Kalorier: 222 (31 % fra fett) Karbohydrater: 36 g. pro 3 g. fett 8 g. kol. 4mg.

SPESIFIKASJONER

Modell: POICM1211

Kapasitet: 1.2L

Merkespenning: 220-240V~ 50Hz

Merkeeffekt: 135W

Korrekt avhending av produktet



Denne merkingen angir at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å beskytte miljøet og mennesker mot ukontrollert avfallshåndtering, må produktet kildesorteres på en ansvarlig måte for å fremme gjenbruk av materialressurser.

Importert og utelukkende markedsført av:

Power International AS,

Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

TÄRKEITÄ ILMOITUKSIA

Lue kaikki ohjeet ja tutustu laitteen ominaisuuksiin ja toimintaan ennen laitteen käyttöä. Varmista, että luet kaikki turvallisuusilmoitukset huolellisesti, ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.

1. Ennen kuin käytät tätä laitetta, varmista, että käyttämäsi verkkojännite on sama kuin laitteen arvokilvessä ilmoitettu.
2. Jos virtajohto on vahingoittunut, vain valmistaja, huoltoedustaja tai vastaavasti pätevä henkilö saa vaihtaa sen vaaran välttämiseksi.
3. Käytä laitetta ainoastaan kuumuutta kestäväillä pinnoilla. Jos työtaso on erittäin sileä, laitteen alle on asetettava luistamaton alusta.
4. Älä upota laitetta, virtakaapelia tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
5. Irrota laite aina pistorasiasta, kun se jätetään valvomatta ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistusta
6. Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja, ja pidä laite vähintään 8 cm:n etäisyydellä lämpöä päästävistä kohteista.
7. Älä käytä lisälaitteita tai lisävarusteita, jotka eivät kuulu tämän laitteen toimitukseen, tai jotka eivät ole valmistajan suosittelemia.
8. Varmista, ettei virtakaapeli kosketa mitään kuumaa pintaa, ja ettei se riipu pöydän reunan yli.
9. Välttääksesi kompressorin vaurioita anna laitteen jäähtyä vähintään 5 min ennen laitteen kytkemistä uudelleen päälle.
10. Metallilevyjä tai muita sähköisiä esineitä ei saa laittaa laitteen sisään, jotta seurauksena ei olisi tulipalo ja tai oikosulku.

11. Kun jäätelö otetaan ulos, älä kolauta säiliötä tai säiliön reunaa, jotta säiliö ei vahingoittuisi.
12. Älä käytä laitetta, kun säiliö tai sekoitusterä ei ole täysin asennettuna.
13. Valmistusaineiden alkulämpötila on 25 ± 5 °C. Älä laita valmistusaineita pakastimeen esipakastamista varten, koska se helposti estää sekoitusterän toiminnan.
14. Älä poista sekoitusterää laitteen ollessa käynnissä.
15. Älä käytä laitetta ulkona.
16. Älä milloinkaan puhdista hankaavilla jauheilla tai kovilla työvälineillä.
17. Tätä laitetta saavat käyttää iältään yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, jotka ovat fyysisiltä tai henkisiltä kyvyiltään tai aisteiltaan rajallisia, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja selittää siihen kuuluvat vaarat.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistustöitä ja käyttäjän kunnossapitotöitä ilman valvontaa.
18. Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
19. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä ammattimaiseen catering-toimintaan.

Varoitus:

Älä säilytä tässä laitteessa räjähtäviä aineita, kuten aerosolipurkkeja, joissa on syttyvää ponnekaasua.

Pidä laitteen kotelossa tai sisäänrakennetussa rakenteessa olevat tuuletusaukot vapaina esteistä.

Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja kiihdyttämään sulattamisprosessia, elleivät ne ole valmistajan suosittelemia.

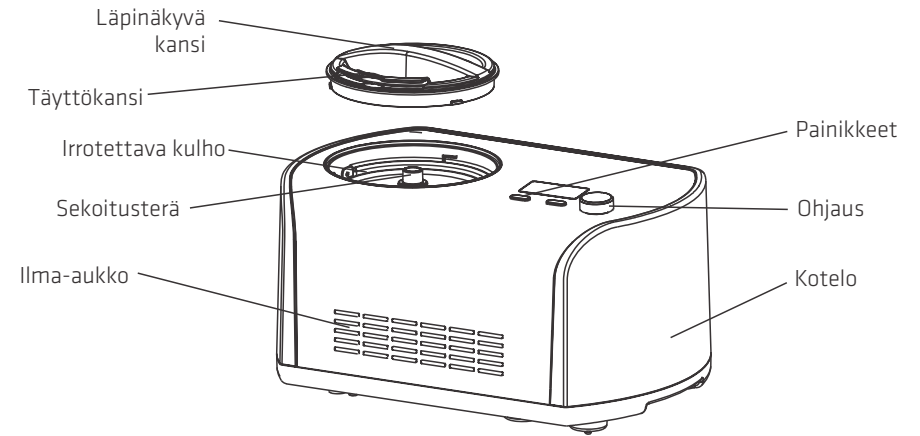
Älä vahingoita jäähdytysainepiiriä.

Älä käytä sähkölaitteita laitteen ruoansäilytyslokeroiden sisällä, elleivät ne ole valmistajan suosittelemia tyyppiä.

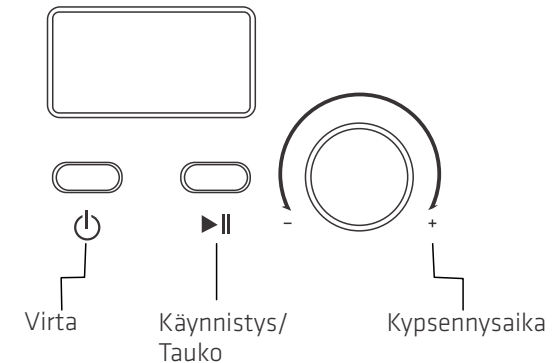


Tulipalon varoitusmerkki. Varoittaa tulipalon vaarasta.

TUOTTEEN YLEISKATSAUS



TOIMINTOPAINIKKEIDEN YLEISKATSAUS



Virtapainike: Liitettyäsi pistokkeen laite menee valmiustilaan. Lehdistö virtapainiketta mennäksesi asetustilaan. Sammuta laite Lehdistö virtapainiketta milloin tahansa toiminnan aikana.

Kypsennysajan ohjaus: Heti kun esivalmistellut aineet on laitettu irrotettavaan kulhoon, käännä tätä säädintä toiminta-ajan valitsemiseksi.

Käynnistys-/Taukopainike: Valikon ja ajan asetuksen jälkeen paina tätä painiketta toimintatilan käynnistämiseksi. Paina tätä painiketta pysäyttääksesi sekoittamisen (myös ajan laskeminen pysähtyy).

JÄÄTELÖN TEKEMINEN

Puhtaus: Ennen käyttöä pese perusteellisesti kaikki osat, jotka ovat kosketuksessa jäätelön kanssa, (mukaan lukien kiinnitetty kulho, irrotettava kulho, sekoitusterä, läpinäkyvä kansi, täyttökansi, mittauskuppi ja lusikka).

Varoitus: Varmista, että virtajohto on irrotettu.

Tärkeää: Aseta laite aina pystysuoraan tasaiselle pinnalle, jotta sisäänrakennettu KOMPRESSORI voi tuottaa parhaan suorituskyvyn

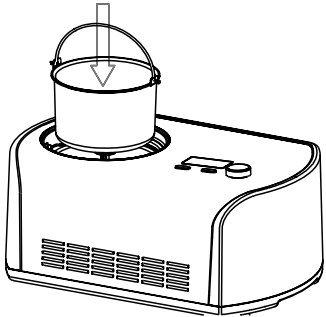
Vaihe 1. Valmistele valmistusaineet:

Valmistele valmistusaineet omasta reseptistäsi tai tässä ohjekirjassa olevista resepteistä. Huomautus: Sinun ei tarvitse jäädyttää kulhoa etukäteen tunteja pakastimessa, koska tässä laitteessa on SISÄÄNRAKENNETTU KOMPRESSORI, joka jäädyttää valmistusaineet toiminnan aikana jäätelön tekemiseksi.

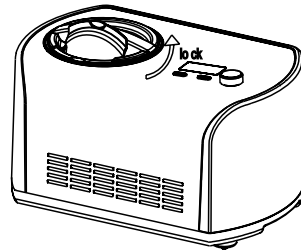
Vaihe 2. Kaada valmistellut valmistusaineet ja lämmin vesi irrotettavaan kulhoon, sen jälkeen anna tasaisesti sekoittua (katso kuva).



Vaihe 3. Aseta irrotettava kulho laitteeseen ja käännä hiukan saadaksesi kulhon sovitettua paikalleen. (Katso kuva.)



Vaihe 4. Laita sekoitusterä sisään irrotettavaan kulhoon ja pidä sekoitusterän pohjareikä hyvin kiinnitettyä moottorin akseliin. Sen jälkeen laita läpinäkyvä kansi laitteen päälle ja lukitse se vastapäivään (katso kuva).



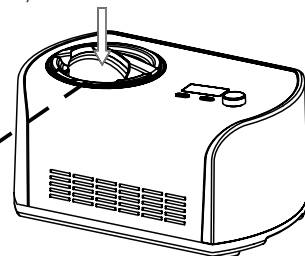
Vaihe 5. Lehdistä virtapainiketta.

Vaihe 6. Käännä kypsennysajan säädintä valitaksesi toiminta-ajan

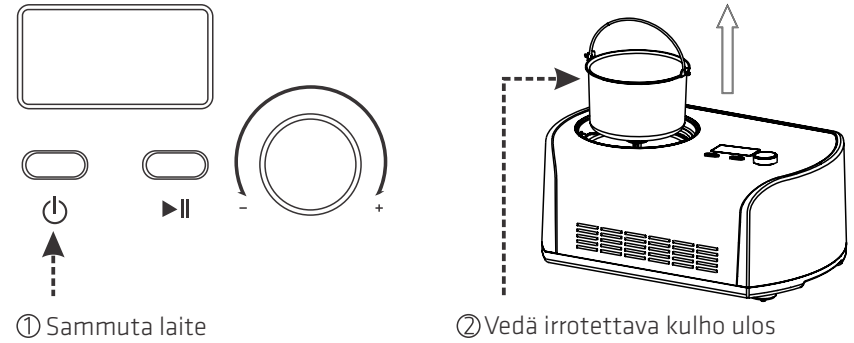
Vaihe 7. Lehdistä Käynnistä-/Tauko-painiketta toiminnan käynnistämiseksi

Vaihe 8. Voit lisätä suosikkivalmistusaineitasi avaamalla täyttökannen JÄÄTELÖN tekemisen aikana (katso alla olevaa kuvaa).

Avaa täyttökansi ja lisää valmistusaineet



Vaihe 9. Kun toiminta on ohitse, sammuta laite ensin, sen jälkeen vedä irrotettava kulho ulos.



TOIMINTO

Säilytä jäähdytystoiminto

Kun jäätelö on valmista, laite käynnistää automaattisesti viileyden säilytystoiminnon, joka voi pitää jäätelön kylmänä 20 minuuttia ajan. 20 minuuttia kuluttua laite menee valmiustilaan.

Moottorin itsesuojaustoiminto

Kun jäätelö tulee kovemmaksi, sekoitusmoottori saattaa estyä. Moottorin suojauslaite saa sekoitusmoottorin pysähtymään havaitsemalla sen lämpötilan, jotta moottorin käyttöikä on mahdollisimman pitkä.

Valmistusaineiden määrän valvonta

Välttääksesi ylivuodon ja hukan varmistu, että valmistusaineet eivät ylitä 60 % irrotettavan kulhon tilavuudesta (jäätelö laajenee muodostuessaan)

PUHDISTUS

Vaara: Tulppa täytyy olla poistettuna ennen puhdistusta sähköiskun välttämiseksi.

- (1) Ota sekoitusterä ulos ja pyyhi se kostutella liinalla.
- (2) Ota irrotettava kulho ulos ja puhdista se kostutella pehmeällä liinalla.
- (3) Pyyhi läpinäkyvä kansi ja täyttökansi kostutella liinalla.
- (4) Poista kaikki lika rungosta tai muista paikoista kostutella liinalla. Älä kaada vettä verkkojohdon, pistokkeen tai ilma-aukon päälle. Älä upota laitetta veteen tai mihinkään muihin nesteisiin.
- (5) Käytä kuivaa liinaa laitteen kuivaamiseksi perusteellisesti ennen säilytystä.

JÄÄTELÖRESEPTI

VANILJAJÄÄTELÖ

Tekee kahdeksan 1/2 kupin annosta.

1 1/2 dl täysmaitoa

3/4 dl hienosokeria

2 1/4 dl kuohukermaa, hyvin jäähdytettynä

1 – 2 teelusikallista puhdasta vaniljauutetta tai maun mukaan

Käytä käsisekoitinta tai vispilää keskikulhossa maidon ja hienosokerin yhdistämiseen, kunnes sokeri on liuennut, noin 1 – 2 minuuttia alhaisella nopeudella. Sekoita joukkoon kuohukerma ja vaniljaa maun mukaan.

Käynnistä laite ja kaada seos pakastinkulhoon ainesnokan läpi, ja anna seoksen asettua, kunnes se on paksuuntunut, noin 30 – 40 minuuttia.

Ravintoanalyysi annosta kohden:

Kalorit 239 (68 % rasvasta) . hiilihydraatteja 17 g . proteiinia 2 g . rasvaa 18 g . tyydyttynyttä rasvaa 11 g . kolesterolia 69 mg.

MUUNNELMAT:

Minttulasi:

Jätä vanilja pois ja korvaa se 1 – 1 1/2 teelusikallisella puhdasta piparminttu-uutetta (maun mukaan). Pilko 120 g tummaa tai keskitummaa suklaata pieniksi, vaihtelevan kokoisiksi paloiksi. Lisää pilkottu suklaa sekoituksen viimeisen 5 minuutin aikana.

Voipekaanipähkinät:

Sulata 120 g suolatonta voita 25-senttisessä paistinpannussa. Lisää 1,5 dl karkeaksi pilkottuja pekaanipähkinöitä ja 1 teelusikallinen kosher-suolaa. Kypsennä keskimatalassa lämmössä sekoittaen usein, kunnes pekaanipähkinät ovat kevyesti ruskistuneita. Poista lämmöltä sen jälkeen, siivilöi (voissa on pekaanipähkinän maku ja se voidaan käyttää toiseen vuokaan). Anna pekaanipähkinöiden jäähtyä täysin. Lisää paahdetut voipekaanipähkinät sekoituksen viimeisen 5 minuutin aikana.

Keksit ja kerma:

Lisää 1 1/8 dl karkeaksi silputtuja keksejä tai suosikkikarkkiasi (suklaalastu, Oreo-minttukeksit, jne.) sekoituksen viimeisen 5 minuutin aikana.

PERUSSUKLAAJÄÄTELÖ

Tekee kahdeksan 1/2 kupin annosta.

1 1/2 dl täysmaitoa

3/4 dl hienosokeria

240 g tummaa tai keskitummaa suklaata

rikottuna 1–2 sentin paloiksi

1 1/2 dl kuohukermaa, hyvin jäähdytettynä

1 teelusikallinen puhdasta vaniljauutetta

Kuumenna täysmaitoa, kunnes se juuri kuplii reunoilta (tämä voidaan tehdä liedellä tai mikroaaltouunissa). Jauha sokeri suklaan kanssa

tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa, jossa on varusteena metallinen terä, kunnes suklaa on hyvin hienoksi pilkottuna. Lisää kuuma maito ja käsittele, kunnes seos on hyvin sekoitettua ja tasaista. Siirrä keskikulhoon ja anna suklaaseoksen täysin jäähtyä. Sekoita joukkoon kuohukerma ja vaniljaa maun mukaan.

Käynnistä laite ja kaada seos pakastinkulhoon ainesnokan läpi, ja anna seoksen asettua, kunnes se on paksuuntunut, noin 30 – 40 minuuttia.

Ravintoanalyysi annosta kohden:

Kalorit 370 (60 % rasvasta) . hiilihydraatteja 34 g . proteiinia 3 g . rasvaa 25 g . kolesterolia 65 mg.

MUUNNELMAT:

Suklaamanteli:

Lisää 1/2 teelusikallista puhdasta manteliuutetta vaniljan kanssa. Lisää 3/4 – 1 1/8 dl hienonnettuja paahdettuja manteleita tai hienonnettuja suklaapäällystettyjä manteleita sekoittamisen viimeisen 5 – 10 minuutin aikana.

Suklaakeksi:

Lisää 3/4 – 1 1/2 dl hienonnettuja keksejä sekoittamisen viimeisen 5 minuutin aikana.

Suklaakinuskibrownie:

Lisää 3/4 – 1 1/2 dl hienonnettuja päivän vanhoja brownieita sekoittamisen viimeisen 5 minuutin aikana.

Suklaa-vahtokarkkikierre:

Kun poistat jäätelön astiaan pakastamista varten, kerrosta sitä suosikkisuklaakastikkeesi nokareiden ja vahtokarkkilevitteen (Fluff) kanssa.

RAIKAS MANSIKKAJÄÄTELÖ

Tekee kahdeksan 1/2 kupin annosta.

250 g tai 1/2 litraa tuoreita kypsiä mansikoita, perattuina ja viipaloituina

1 1/2 ruokalusikallista tuoretta puristettua sitruunamehua

3/4 dl sokeria

1 1/2 dl täysmaitoa

1 1/2 dl kuohukermaa

1 teelusikallinen puhdasta vaniljauutetta

Yhdistä pienessä kulhossa mansikat ja sitruunamehu 3/4 dl:aan sokeria.

Sekoita varovasti ja anna mansikoiden liota nesteessä 2 tuntia.

Käytä käsisekoitinta tai vispilää keskikulhossa yhdistämään maidon ja hienosokerin, kunnes sokeri on liuennut, noin 1 – 2 minuuttia alhaisella nopeudella. Sekoita joukkoon kuohukerma sekä mansikoista ja vaniljasta kertynyt neste. Käynnistä laite, kaada seos pakastinkulhoon ainesnokan läpi ja anna seoksen asettua, kunnes se on paksuuntunut, noin 30 – 40 minuuttia.

Lisää viipaloituneita mansikat sekoituksen viimeisen 5 minuutin aikana.

Huomautus: Tällä jäätelöllä on "luonnollinen" hyvin vaaleanpunainen ulkonäkö. Jos halutaan syvämpi vaaleanpunainen, lisää säästeliäästi muutamia tippoja punaista elintarvikeväriä, kunnes haluttu väri saavutetaan.

Ravintoanalyysi annosta kohden:

Kalorit 222 (61 % rasvasta) . hiilihydraatteja 17 g . proteiinia 3 g . rasvaa 15 g . kolesterolia 57 mg.

RAIKAS SITRUUNASORBETTI

Tekee kahdeksan 1/2 kupin annosta.

2 1/4 dl sokeria

2 1/4 dl vettä

1 1/2 dl tuoretta puristettua sitruunamehua

1 ruokalusikallinen hienonnettua sitruunan kuorta*

Yhdistä sokeri ja vesi keskikokoisessa kattilassa ja laita kiehumaan keskilämmöllä. Vähennä lämpöä matalalle ja kiehuta hiljalleen sekoittamatta, kunnes sokeri liukenee, noin 3 – 5 minuuttia. Jäähdytä kokonaan. Tätä kutsutaan yksinkertaiseksi siirapiksi, ja sitä voidaan tehdä saataville ennakkoon suurempina määrinä tuoreen sitruunasorbetin tekemiseksi. Pidä jäähdytettynä, kunnes se on valmista käytettäväksi.

Lisää jäähtymisen jälkeen sitruunan mehu ja kuori, yhdistä sen jälkeen sekoittaen. Käynnistä laite, kaada seos pakastinkulhoon ainesnokan läpi ja sekoita kunnes se on paksuuntunut, noin 30 – 40 minuuttia.

Kun kuorit sitruunan tai limen, käytä vihannesten kuorimaveistä poistaaksesi sitrushedelmien kuoren värillisen osan.

Ravintoanalyysi annosta kohden:

Kalorit 204 (0 % rasvasta) . hiilihydraatteja 52 g . proteiinia 19 g . rasvaa 0 g . kolesterolia 0 mg.

MUUNNELMA:

Raikas vaaleanpunainen greippisorbetti:

Käytä 2 1/4 dl tuorepuristettua vaaleanpunaista greippimehua sitruunamehun sijaan ja 1 rkl hienonnettua greippin kuorta sitruunan kuoren sijaan. Lisää 2 1/2 rkl orgeat-siirappia seokseen (orgeat-siirappia käytetään cocktaileihin kuten Mai Tai ja Scorpion, ja sitä voi löytyä drinkkimikserien yhteydestä tai joistakin erikoisliikkeistä).

SUKLAAJÄÄDYTEJOGURTTI

Tekee kahdeksan 1/2 kupin annosta.

1 1/2 dl täysmaitoa

180 g tummaa tai keskitummaa suklaata, pilkottuna

3 dl vähärasvaista vaniljajogurttia

2 1/2 rkl sokeria

Yhdistä maito ja suklaa tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa, jossa on varusteena metallinen terä ja käsitteli, kunnes ne on hyvin sekoitettu ja seos on tasaista, noin 20 – 30 sekuntia. Lisää jogurtti ja sokeri. Prosessoi sen jälkeen tasaiseksi, noin 15 sekuntia. KÄYNNISTÄ laite, kaada seos pakastinkulhoon ainesnokan läpi, ja anna seoksen asettua kunnes se on paksuuntunut, noin 50 – 60 minuuttia.

Ravintoanalyysi annosta kohden:

Kalorit 222 (31 % rasvasta) . hiilihydraatteja 36 g . proteiinia 3 g . rasvaa 8 g . kolesterolia 4 mg

TEKNISET TIEDOT

Malli: POICM1211

Tilavuus: 1,2 litraa

Nimellisjännite: 220-240V~ 50 Hz

Nimellisvirta: 135W

Tämän tuotteen oikea hävittäminen



Tämä merkintä tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU-maassa. Kierrätä tuote vastuullisesti edistääksesi materiaaliressurssien kestävää uudelleenkäyttöä ja estääksesi mahdollisen hallitsemattomasta jätteen hävityksestä ympäristölle tai ihmisten terveydelle aiheutuvan haitan.

Maahantuonti ja markkinointi yksinoikeudella:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:
<https://www.power.no/kundeservice/>
P: 21 00 40 00

Expert Tanskassa:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Expert Suomessa:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 020 7100 670

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
P: 08 517 66 000

VIGTIGE BEMÆRKNINGER

Læs alle instruktioner og gør dig bekendt med hvordan apparatet betjenes og dets funktioner, inden du tager det i brug. Sørg for at læse alle sikkerhedsbemærkningerne omhyggeligt, og gem denne brugsanvisning til senere brug.

1. Inden du tager apparatet i brug, skal du kontrollere, at spændingen i din stikkontakt er den samme som den, der er angivet på apparatets mærkeplade.
2. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver fare undgås.
3. Apparatet må kun bruges på varmekæde overflader. Hvis bordpladen er meget glat, skal apparatet stilles på et skridsikkert underlag.
4. Apparatet og dets ledning og stik må ikke nedsættes i vand eller andre væsker.
5. Stikket til apparatet skal altid trækkes ud af stikkontakten, hvis det ikke er under opsyn, samt inden delene tages af og på, og når apparatet rengøres.
6. Apparatets ventilationshuller må ikke tildækkes, og apparatet skal placeres mindst 8 cm væk fra andre varmeafgivende genstande.
7. Brug ikke tilbehør, som ikke fulgte med apparatet, eller som ikke anbefales af producenten.
8. Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader eller hænger ud over bordkanten.
9. For at undgå skader på kompressoren, skal apparatet køle ned i mindst 5 min., inden det tændes igen.
10. Metalgenstande eller andre elektriske genstande må ikke stikkes ind i apparatet for at undgå brand og kortslutning.

11. Når du tager isen ud, må du ikke banke på skålen eller dens kant for at beskytte den mod skader.
12. Apparatet må ikke betjenes, hvis skålen eller blenderkniven ikke er sat ordentligt på.
13. Ingrediensernes temperatur skal være mellem 25 ± 5 °C. Ingredienserne må ikke fryses, da dette kan stoppe blenderkniven.
14. Fjern ikke blenderkniven, når apparatet er i brug.
15. Apparatet må ikke bruges udendørs.
16. Apparatet må ikke rengøres med skuremidler eller stærke rengøringsmidler.
17. Apparatet må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med dette apparat. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
18. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
19. Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug. Det må ikke bruges til professionel fødevarerfremstilling.

Advarsel:
Eksplorative stoffer, som f.eks. aerosoldåser med brandfarligt indhold, må ikke opbevares i dette apparat.

Hold ventilationsåbningerne i apparatets kabinet og i den indbyggede struktur fri for forhindringer.

Brug ikke mekaniske enheder eller andre metoder til at tømme fødevarerne hurtigere op. Brug kun metoder, der anbefales af fabrikanten.

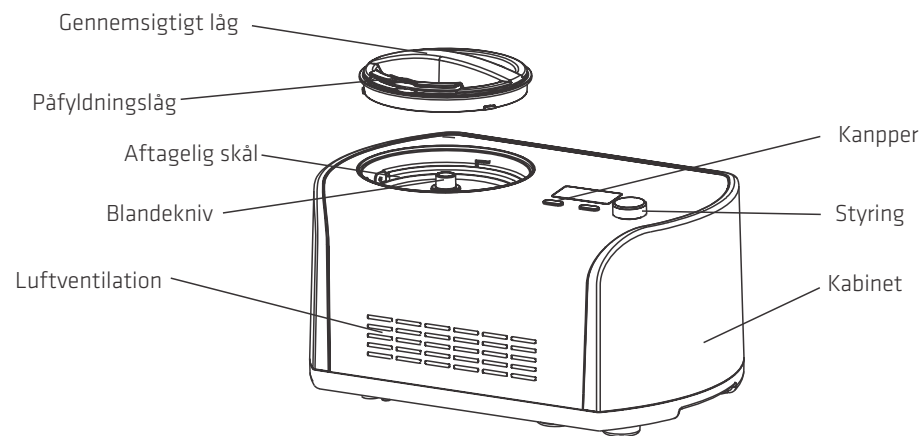
Undgå at ødelægge kølekredsløbet.

Brug ikke elektriske apparater i apparatets madbeholdere, medmindre de er anbefalet af fabrikanten.

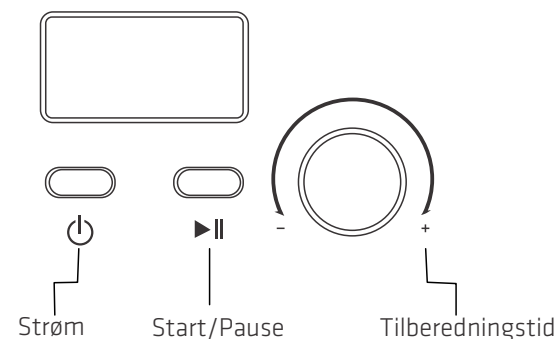


Advarer mod brand. Forsigtig! Risiko for brand.

PRODUKTOVERSIGT



OVERSIGT OVER FUNKTIONSKNAPPER



Tænd/sluk-knap: Når apparatet sluttes til stikkontakten, går det på standby. Tryk på tænd/sluk-knappen for at åbne indstillingsfunktionen. Tryk på tænd/sluk-knappen under drift for at slukke for apparatet.

Valg af tilberedningstid: Når de forberedte ingredienser er hældt i den aftagelige skål, skal du dreje på denne knap for at vælge tilberedningstiden.

Start/pause-knap: Når menuen og tiden er blevet indstillet, skal du trykke på denne knap for at starte apparatet. Tryk på denne knap under brug, for at sætte blandingen på pause (nedtællingen sættes også på pause).

SÅDAN LAVER DU IS

Rengøring: Inden brug skal du grundigt vaske alle dele, som kommer i kontakt med isen (herunder den fastgjorte skål, den aftagelige skål, blanderkniven, det gennemsigtige låg, påfyldningslåget, målebægeret og skeen).

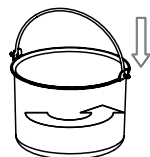
Advarsel: Træk stikket ud af stikkontakten før rengøring.

Vigtigt: Placer altid apparatet i opretstående position på en flad overflade, så den indbyggede KOMPRESSOR virker bedst

Trin 1. Forberedelse af ingredienser:

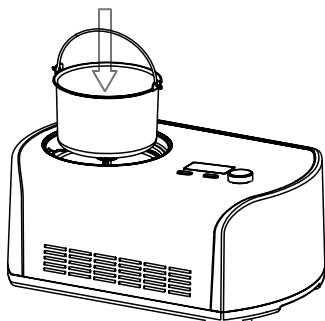
Forbered ingredienserne fra din egen opskrift eller fra opskrifterne i denne brugervejledning. **Bemærk:** Du behøver ikke at nedfryse skålen i flere timer i forvejen i en fryser, da apparatet har en INDBYGGET KOMPRESSOR, som fryser ingredienserne, mens du laver isen.

Trin 2. Hæld de forberedte ingredienser og varmt vand i den aftagelige skål, og bland derefter, indtil blandingen er jævn (se billedet).

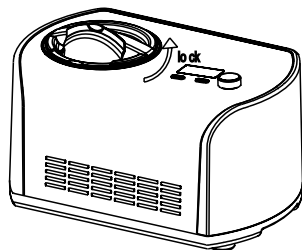


Hæld ingredienserne i skålen og bland dem

Trin 3. Put den aftagelige skål i apparatet og drej den lidt, så den klikker på plads. (Se billedet).



Trin 4. Sæt blanderkniven i den aftagelige skål og sørg for, at hullet for neden på kniven passer med motoraksen. Put derefter det gennemsigtige låg på apparatet, og lås det fast mod uret (se billedet).



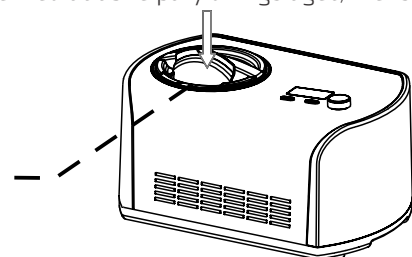
Trin 5. Tryk på tænd/sluk-knappen.

Trin 6. Drej på tidsknappen for at indstille tilberedningstiden

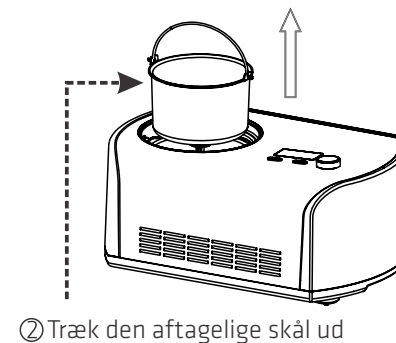
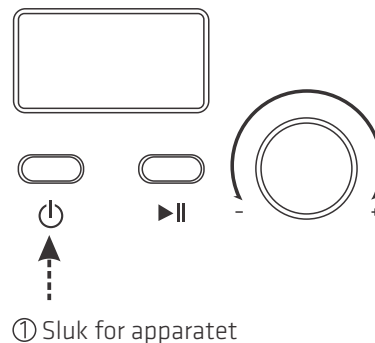
Trin 7. Tryk på Start/pause-knappen for at starte apparatet

Trin 8. Du kan tilføje dine foretrukne ingredienser ved at åbne påfyldningslåget, mens du laver ISEN (se nedenstående billede).

Åbn påfyldningslåget, og tilføj ingredienserne



Trin 9. Når apparatet er færdig med at blande, skal du først slukke for apparatet og derefter trække den aftagelige skål ud.



FUNKTION

Kølefunktion

Når isen er klar, starter apparatet automatisk kølefunktionen, hvilke kan holde isen kølig i 20 minutter. Efter 20 minutter går apparatet på standby.

Motorbeskyttelsesfunktion

Hvis isen bliver for hård, kan den stoppe blandermotoren. Motorbeskyttelsesfunktionen stopper motoren ved at måle dens temperatur, så den ikke går i stykker.

Kontrol af mængden af ingredienserne

For at undgå at isen flyder over samt spild, skal du sørge for, at ingredienserne ikke overstiger 60 % af den aftagelige skåls kapacitet (isen udvider sig, når den dannes)

RENGØRING

Forsigtig: Træk stikket ud af stikkontakten inden rengøring, så du undgår elektrisk stød.

- (1) Tag blanderkniven ud, og tør den af med en fugtig klud.
- (2) Tag den aftagelige skål ud, og rengør den med en fugtig blød klud.
- (3) Tør det gennemsigtige låg og påfyldningslåget af med en fugtig klud.
- (4) Fjern snavs på kabinettet eller andre steder med en fugtig klud. Hæld ikke vand på ledningen, stikket eller luftventilationshullerne. Nedsænk ikke apparatet i vand eller andre væsker.
- (5) Brug en tør klud til at tørre apparat grundigt af inden opbevaring.

OPSKRIFTER PÅ IS

VANILJEIS

8 portioner á halv kop is.

1 kop sødmælk

1/2 kop melis

1,5 kop kold fløde

1 – 2 teske vaniljekoncentrat eller efter smag

Brug en håndmikser eller piskeris til at blande mælk og melis i en mellemstor skål, indtil sukkeret er opløst. Bland ca. 1 – 2 minutter ved lav hastighed.

Tilsæt fløde og vanilje efter smag. Tænd for apparatet, og hæld blandingen i fryseskålen via ingredienstuden og lad blandingen stå, indtil den bliver tyk, hvilket tager ca. 30 – 40 minutter.

Næringsstofanalyse pr. portion:

Kalorier 239 (68 % fra fedt), karbonat 17 g, protein 2 g, fedt 18 g, mættede fedtsyrer 11 g, kolesterol 69 mg.

VARIATIONER:

Myntechip:

Erstat vanilje med 1 til 1,5 teske pebermyntekonzentrat (efter smag). Hak 120 g af din foretrukne bittersøde eller halvsøde chokolade i små stykker. Tilføj den hakkede chokolade under de sidste 5 minutter af blandingen.

Smør-pekan:

Smelt en halv pakke usaltet smør i en stor stegepande. Tilsæt 1 kop grofthakkede pekannødder og 1 teske koshersalt. Lad det simre ved lav varme, mens du jævnligt rører rundt, indtil pekannødderne er let brune. Sluk for varmen og lad blandingen stå (smørret vil have en pekannødssmag og kan bruges til andre retter). Lad pekannødderne køle helt ned. Tilsæt de ristede pekannødder under de sidste 5 minutter af blandingen.

Kiks og is:

Tilsæt 3/4 kop af groft hakkede kiks eller din foretrukne slik (chokoladechips, Oreos Mint Oreos, osv.) under de sidste 5 minutter af blandingen.

ALMINDELIG CHOKOLADEIS

8 portioner á halv kop is.

1 kop sødmælk

1/2 kop melis

240 g bittersød eller halvsød chokolade, som er brækket i små stykker på ca. 1 cm

1 kop kold fløde

1 teske vaniljekoncentrat

Opvarm sødmælken, indtil den bobler ved randen (dette kan gøres på komfuret eller i en mikrobølgeovn). Hak sukkeret sammen med chokoladen i en blender eller en køkkenmaskine med en metalkniv, indtil chokoladen er hakket meget fint. Tilsæt den varme mælk, og bland indtil du får en jævn blanding. Hæld det i en mellemstor skål, og lad chokoladeblanding køle helt ned. Tilsæt fløde og vanilje efter smag.

Tænd for apparatet og hæld blandingen i fryseskålen gennem ingredienstuden og lad blandingen stå, indtil den bliver tyk, hvilket tager ca. 30 – 40 minutter.

Næringsstofanalyse pr. portion:

Kalorier 370 (60 % fra fedt), karbonat 34 g, protein 3 g, fedt 25 g, kolesterol 65 mg.

VARIATIONER:

Chokolademandler:

Tilsæt 1/2 teske mandelkoncentrat sammen med vanilje. Tilsæt 1/2 - 3/4 kop af hakkede ristede mandler eller hakkede chokoladeovertrukne mandler under de sidste 5 - 10 minutter af blandingen.

Chokoladekiks:

Tilsæt 1/2 - 1 kop hakkede kiks under de sidste 5 minutter af blandingen.

Chokoladefudgebrownie:

Tilsæt 1/2 - 1 kop hakkede daggamle brownies under de sidste 5 minutter af blandingen.

Chokoladeskumhvirvel:

Når du forbereder isen til frysning, kan du dekorere den med klatter af din foretrukne chokoladesovs og kugler af skum (fnug).

FRISK JORDBÆRIS

8 portioner á halv kop is.

250 g friske modne jordbær, uden kerne og skåret i skiver

1,5 spiseske friskpresset citronsaft

1/2 kop sukker,

1 kop sødmælk

1 kop fløde

1 teske vaniljekoncentrat

Bland jordbærrene og citronsaften med 1/2 kop sukker i en lille skål, rør forsigtigt rundt og lad jordbærrene ligge i saften i 2 timer.

Brug en håndmikser eller piskeris til at blande mælk og melis i en mellemstor skål, indtil sukkeret er opløst. Bland ca. 1 – 2 minutter ved lav hastighed.

Tilsæt fløde og lidt saft fra jordbærrene samt vanilje. Tænd for apparatet, og hæld blandingen i fryseskålen via ingredienstuden og lad blandingen stå, indtil den bliver tyk, hvilket tager ca. 30 – 40 minutter. Tilføj jordbærrene i skiver under de sidste 5 minutter af blandingen.

Bemærk: Denne is vil få et "naturligt" blegt rosarødt udseende. Hvis du ønsker en dybere rosarød farve, kan du tilsætte nogle få dråber rødt fødevarefarvestof, indtil den ønskede farve opnås.

Næringsstofanalyse pr. portion:

Kalorier 222 (61 % fra fedt), karbonat 17 g, protein 3 g, fedt 15 g, kolesterol 57 mg.

FRISK CITRONSORBET

8 portioner á halv kop is.

1,5 kop sukker

1,5 kop vand

1 kop friskpresset citronsaft

1 spiseske finthakket citronskal *

Bland sukker og vand i en mellemstor gryde, og lad det koge ved mellemhøj varme. Skru ned for varmen og lad det simre uden at røre rundt, indtil sukkeret opløses efter ca. 3 – 5 minutter. Lad blandingen køle helt ned. Dette kaldes en simpel sirup, og kan forberedes i forvejen i større mængder, så du har det ved hånden til at lave frisk citronsorbet. Sæt blandingen i køleskabet, indtil den er klar til brug.

Når blandingen er kold, skal du tilsætte citronsaft og citronskal, og derefter røre rundt. Tænd for apparatet, og hæld citronblanding i fryseskålen via ingredienstuden og lad blandingen stå, indtil den bliver tyk, hvilket tager ca. 30 – 40 minutter.

Når du skræller en citron eller lime, skal du bruge en grøntsagsskræller til at fjerne den farvede del af skallen.

Næringsstofanalyse pr. portion:

Kalorier 204 (0 % fra fedt), karbonat 52 g, protein, 19 g, fedt 0 g, kolesterol 0 mg.

VARIATION:

Frisk rosarød grapefrugtsorbet:

Brug 1-1/2 kop friskpresset rosarød grapefrugtsaft i stedet for citronsaft og 1 spiseske finthakket grapefrugtskal i stedet for citronskal. Tilsæt 1/4 kop mandelmælksirup til blandingen (mandelmælksirup bruges til cocktails, som f.eks. en Mai Tai eller Scorpion, og kan fås i de fleste fødevarebutikker).

CHOKOLADE FROSSEN YOGHURT

8 portioner á halv kop is.

1 kop sødmælk

180 g bittersød eller halvsød chokolade, hakket

2 kopper mager vaniljeyoghurt

1/4 kop sukker

Bland mælk og chokolade i en blender eller en køkkenmaskine med en metalkniv, indtil blandingen er jævn, hvilket tager ca. 20 - 30 sekunder. Tilsæt yoghurt og sukker, og bland indtil blandingen er jævn, hvilket tager ca. 15 sekunder. TÆND for apparatet, og hæld blandingen i fryseskålen via ingrediensstuden og lad blandingen stå, indtil den bliver tyk, hvilket tager ca. 50 - 60 minutter.

Næringsstofanalyse pr. portion:

Kalorier 222 (31 % fra fedt), karbonat 36 g, protein 3 g, fedt 8 g, kolesterol 4 mg

SPECIFIKATIONER

Model: POICM1211

Kapacitet: 1.2L

Normeret spænding: 220-240V~ 50Hz

Nominal effect: 135W

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Dette mærke angiver, at produktet i hele EU ikke må bortskaffes sammen med det øvrige husholdningsaffald. For at undgå eventuel skade på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal dette apparat genbruges, for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer.

Importeret og markedsføres udelukkende af:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:

<https://www.power.no/kundeservice/>

T: 21 00 40 00

Expert Danmark:

<https://www.expert.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Power Danmark:

<https://www.power.dk/kundeservice/>

T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:

<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>

T: 70 70 17 07

Expert Finland:

<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 020 7100 670

Power Finland:

<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>

T: 0305 0305

Power Sverige:

<https://www.power.se/kundservice/>

T: 08 517 66 000

VIKTIGA MEDDELANDEN

Läs alla instruktioner och bekanta dig med apparatens funktioner och hur de används innan du använder apparaten. Se till att du läser alla säkerhetsanvisningar noggrant och spara dem för framtida referens.

1. Innan du använder apparaten, se till att spänningen i din elförsörjning är samma som anges på typskylten på apparaten.
2. Om nätkabeln skadas måste den bytas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.
3. Använd endast apparaten på värmetåligt underlag. Om arbetsytan är alltför mjuk bör apparaten placeras på en halkfri matta.
4. Doppa inte apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor.
5. Koppla alltid ur apparaten från uttaget om den ska lämnas obevakad, innan den sätts ihop, tas isär eller rengörs.
6. Täck inte över ventilationshålen på apparaten och håll apparaten på ett avstånd på minst 8 cm från andra värmekällor.
7. Använd inga tillbehör som inte medföljde den här apparaten eller som inte rekommenderas av tillverkaren.
8. Försäkra dig om att nätsladden inte kommer i kontakt med heta ytor och att den inte hänger över en bordskant.
9. Undvik skador på kompressorn genom att låta apparaten svalna i minst 5 minuter innan apparaten slås på den igen.
10. Metall eller andra elektriska objekt får inte införas i apparaten för att undvika brand och kortslutning.

11. När du tar ut glass, knacka inte på skålen eller kanten av skålen för att skydda skålen från skador.
12. Använd inte apparaten när skålen eller mixerbladet inte är fullständigt installerat.
13. Starttemperaturen på ingredienserna är 25 ± 5 °C. Placera inte ingredienserna i frysen för förfrysning, eftersom det kommer att kunna blockera mixerbladen.
14. Ta inte bort mixerbladet när apparaten körs.
15. Använd inte apparaten utomhus.
16. Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.
17. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
18. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
19. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för professionell catering.

Varning:
Förvara inte explosiva ämnen t.ex. sprayflaskor med brandfarliga drivmedel i apparaten.

Håll ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen, fri från hinder.

Använd inte mekaniska apparater eller andra sätt för att påskynda avfrostningsprocessen, annat än vad tillverkaren rekommenderar.

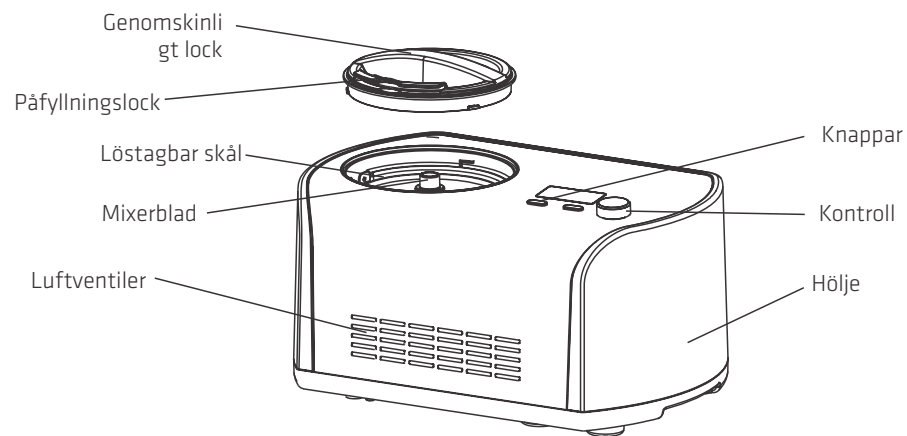
Skada inte kylkretsen.

Använd inte elektriska apparater inuti matförvaringsfacken i apparaten, såvida de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

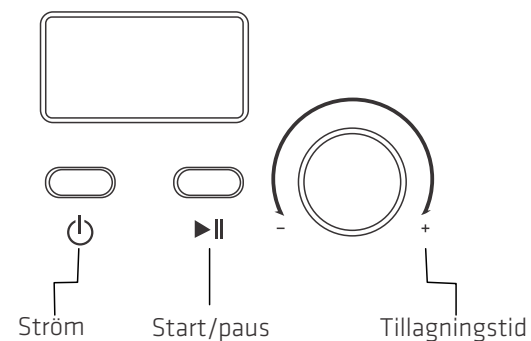


Är brandvarningsskylt. Varning, risk för brand.

PRODUKTÖVERSIKT



FUNKTIONSKNAPPAR, ÖVERSIKT



Strömknapp: När du har anslutit apparaten går den in i standby-läge. Tryck på strömknappen för att gå till inställningsläget. Tryck på strömknappen när som helst under användningen för att stänga av apparaten.

Kontroll av tillagningstid: När det förberedda materialet har lagts i den löstagbara skålen, vrid på denna kontroll för att välja arbetstid.

Start-/paus-knapp: Efter inställning av meny och tid, tryck på den här knappen för att starta arbetsläge. Tryck på den här knappen under drift för att pausa blandning (nedräkningen kommer också att pausa).

GÖRA GLASS

Renhet: Före användning, rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med glassen (inklusive fast skål, löstagbar skål, mixerblad, transparent lock, påfyllningslock, mätbägare och sked).

Varning: Kontrollera att nätkabeln är urkopplad.

Viktigt: Placera alltid maskinen upprätt på en plan yta så att den inbyggda KOMPRESSORN kan ge bästa prestanda.

Steg 1. Förbered ingredienserna:

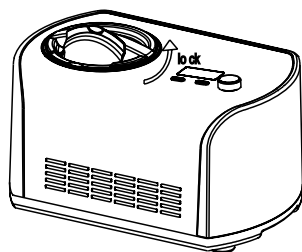
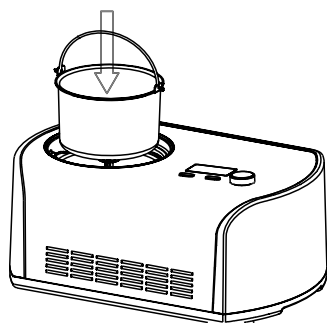
Förbered ingredienserna från ditt eget recept eller från recepten i den här bruksanvisningen. **Notera:** Du behöver inte frysa skålen i flera timmar i förbäg i frysen då den här apparaten har en INBYGGD KOMPRESSOR som fryser ingredienserna under drift för att göra glassen.

Steg 2. Häll de förberedda ingredienserna och varmt vatten i den löstagbara skålen och ha sedan en enhetlig blandning (se bild).



Steg 3. Placera den löstagbara skålen i apparaten och vrid den något så att skålen sitter på plats. (Se bild).

Steg 4. Placera mixerbladet i den löstagbara skålen så att det undre hålet på mixerbladet passar ihop med motorns axel. Placera sedan det genomskinliga locket på apparaten och lås det moturs (Se bild).



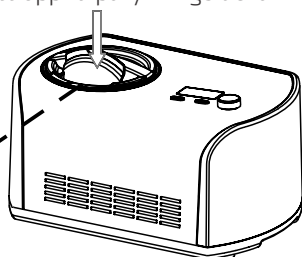
Steg 5. Tryck på strömknappen.

Steg 6. Vrid kontrollen för tillagningstid för att välja arbetstiden

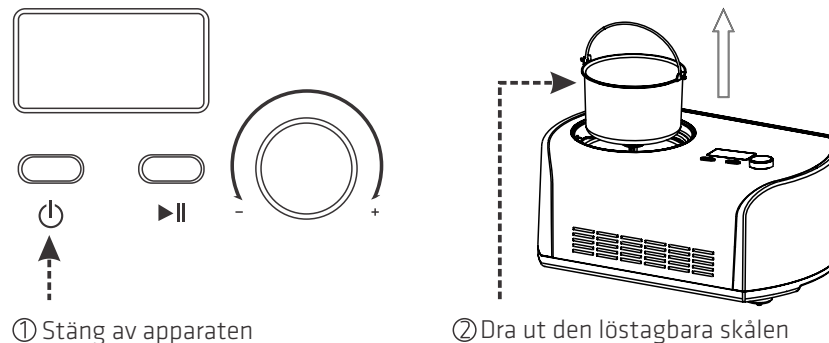
Steg 7. Tryck på Start/Paus-knappen för att börja arbetet

Steg 8. Du kan lägga till dina favoritingredienser genom att öppna påfyllningsluckan under tillredningen av GLASSEN (se bilden nedan).

Öppna påfyllningslocket och lägg i ingredienserna



Steg 9. Efter användning, stäng först av apparaten och dra sedan ut den löstagbara skålen.



FUNKTION

Hålla kallt-funktion

När glassen är klar kommer apparaten automatiskt starta hålla kallt-funktionen som kan hålla glassen kall i 20 minuter. Efter 20 minuter går apparaten in i standby-läge.

Motorns självskyddsfunktion

När glassen hårdnar kan mixermotorn blockeras. Motorskyddet gör att mixermotorn slutar att arbeta genom att detektera dess temperatur, allt för att säkerställa livslängden på motorn.

Kontrollera volymen av ingredienserna

För att undvika spill och slöseri, se till att ingredienserna inte överstiger 60 % av kapaciteten för den löstagbara skålen (glass expanderar när den bildas).

RENGÖRING

Försiktighet: Kontakten måste dras ur innan rengöring för att undvika en elektrisk stöt.

- (1) Ta ut mixerbladet och torka av det med en fuktad trasa.
- (2) Ta ut den löstagbara skålen och torka av den med en fuktad trasa.
- (3) Torka det genomskinliga locket och fyllnadslocket med en fuktad trasa.
- (4) Ta bort all smuts på apparaten eller andra delar med en fuktad trasa. Häll inte vatten på nätsladden, kontakten eller luftventilen. Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- (5) Använd en torr trasa för att torka apparaten ordentligt innan förvaring.

GLASSRECEPT

VANILJGLASS

Blir åtta portioner á 1/2 kopp (á 0,75 dl).

1 kopp (1,5 dl) mjölk

1/2 kopp (0,75 dl) strösocker

1,5 kopp (2,25 dl) vispgrädde, väl kyld

1 - 2 tsk rent vaniljextrakt eller efter smak

I en medelstor skål, använd en handmixer eller vispa för att blanda mjölk och strösocker tills sockret har löst sig, ca 1 - 2 minuter på en låg hastighet. Rör i vispgrädde och vanilj efter smak. Slå på apparaten och häll blandningen i en frysskål genom ingredienspipen och låt blandningen stå tills den tjocknar, ca 30 - 40 minuter.

Näringsinnehåll per portion:

Kalorier 239 (68 % från fett). kolhydrater 17 g. protein 2 g. fett 18 g. mättat fett 11g. kal. 69 mg.

VARIATIONER:

Mintbit:

Utelämna vaniljen och byt ut mot 1-1,5 tsk äkta pepparmintextrakt (efter smak). Hacka 120 g av din favorit av mörkchoklad eller halvmörk choklad i små ojämna bitar. Tillsätt den hackade chokladen de sista 5 minuterna.

Pekannötsmör :

Smält 120 g osaltat smör i en 25 cm kastrull. Lägg till 1 kopp (1,5 dl) grovhackade pekannötter och 1 tsk grovsalt. Koka på medium-låg värme, rör om ofta tills pekannötterna är lätt brynta. Ta bort från värmen, sila (smöret kommer att ha en pekansmak och kan användas för en annan rätt). Låt pekannötterna svalna helt. Tillsätt de rostade smörstekta pekannötterna de sista 5 minuterna.

Kakor & grädde:

Tillsätt 3/4 kopp (1 dl) grovhackade kakor eller ditt favoritgodis (choklad, Oreos, Mint Oreos, etc.) under de sista 5 minuterna.

CHOKLADGLASS

Blir åtta portioner á 1/2 kopp (á 0,75 dl).

1 kopp (1,5 dl) mjölk

1/2 kopp (0,75 dl) strösocker

240 g mörk eller halvmörk hackad choklad

uppdelat i 1 centimetersbitar

1,5 dl vispgrädde, väl kyld

1 tsk ren vaniljextrakt

Värm mjölken tills det bara bubblar runt kanterna (detta kan göras på spisen eller i mikrovågsugn). Pulsera sockret med chokladen i en mixer eller matberedare tills chokladen är finhackad. Tillsätt den varma mjölken tills allt är väl blandat och smidigt. Överför till en medelstor skål och låt chokladblandningen svalna helt. Rör i vispgrädde och vanilj efter smak. Slå på maskinen och häll blandningen i frysskålen genom ingredienspipen och låt blandningen vara tills den tjocknar, ca 30 - 40 minuter.

Näringsinnehåll per portion:

Kalorier 370 (60 % från fett). kolhydrater 34 g. protein 3g. fett 25g. kal. 65 mg.

VARIATIONER:

Mandelchoklad:

Tillsätt 1/2 tsk ren mandelextrakt tillsammans med vaniljen. Lägg till 1/2 - 3/4 kopp (0,75-1 dl) hackade rostade mandlar eller hackad chokladtäckt mandel under de sista 5 - 10 minuterna av blandning.

Chokladkaka:

Lägg till 1/2 - 1 kopp (0,75-1,5 dl) hackade kakor under de sista 5 minuterna av blandning.

Chocolate Fudge Brownie:

Lägg till 1/2 - 1 kopp (0,75-1,5 dl) hackade brownies som är en dag gamla under de sista 5 minuterna av blandning.

Chocolate Marshmallow Swirl:

När du överför glassen till en annan behållare för frysning, häll över ett lager av din favorit chokladsås och skop med marshmallowcrème (fluff).

GLASS MED FÄRSKA JORDGUBBAR

Blir åtta portioner á1/2 kopp (á 0,75 dl).

250 g eller 1 liter färska, mogna jordgubbar, snoppade och skivade

1,5 msk färskpressad citronjuice

1/2 kopp (0,75 dl) strösocker

1 kopp (1,5 dl) mjölk

1 kopp (1,5 dl) vispgrädde

1 tsk ren vaniljextrakt

Blanda jordgubbar med citronsaft och 1/2 kopp (0,75 dl) socker i en liten skål, rör försiktigt och låt jordgubbarna marineras i saften i 2 timmar.

Använd en handmixer eller en visp för att blanda mjölk och strösocker i en mellanstpr skål tills sockret har löst sig, ca 1 - 2 minuter på en låg hastighet.

Rör i vispgrädde plus eventuella ackumulerade juicer från jordgubbarna och vaniljen. Slå på apparaten och håll blandningen i en frysskål genom ingredienspipen och låt blandningen stå tills den tjocknar, ca 30 - 40 minuter. Tillsätt de skivade jordgubbarna under de sista 5 minuterna av blandning.

Notera: Den här glassen kommer att ha en "naturligt" blekt rosa färg. Om en djupare rosa färg önskas, lägg till några droppar röd karamellfärg tills önskad färg erhålls.

Näringsinnehåll per portion:

Kalorier 222 (61 % från fett). kolhydrater 17 g. protein 3 g. fett 15 g. kolesterol 57 mg.

CITRONSORBET

Blir åtta portioner á1/2 kopp (á 0,75 dl).

1,5 koppar (2,25 dl) socker

1,5 koppar (2,25 dl) vatten

1 kopp (1,5 dl) färskpressad citronjuice

1 msk finhackat citronskal *

Blanda socker och vatten i en medelstor kastrull och koka upp på medelhög värme. Minska värmen och låt sjuda utan omrörning tills sockret löses upp, ca 3 - 5 minuter. Låt svalna helt. Detta kallas för ett sockerlag och kan göras i större mängder för att ha till hands för att göra citronsorbet. Håll kylt tills den ska användas.

Låt svalna och tillsätt citronsaft och skal och rör för att blanda. Slå på apparaten och håll blandningen i en frysskål genom ingredienspipen och låt blandningen stå tills den tjocknar, ca 30 - 40 minuter.

Använd ett rivjärn för att riva den färgade delen av skalet från en citron eller lime.

Näringsinnehåll per portion:

Kalorier 204 (0 % från fett). kolhydrater 52 g. protein 19 g. fett 0 g. kolesterol 0 mg.

VARIATION:

Rosa grapefruktsorbet:

Byt ut 1-1/2 kopp (2,25 dl) färskpressad citronjuice mot rosa grapefruktjuice och 1 msk rivet citronskal mot grapefruktskal. Tillsätt 1/4 kopp (0,4 dl) mandelsirap till blandningen (mandelsirap används för cocktails såsom Mai Tai eller Scorpion och kan hittas bland drinkmixers i de flesta livsmedelsbutiker).

FRYST CHOKLADYOGHURTYOGURT

Blir åtta portioner á1/2 kopp (á 0,75 dl).

1 kopp (1,5 dl) mjölk

180 g mörk eller halvmörk hackad choklad

2 koppar (3 dl) vaniljyoghurt med låg fetthalt

1/4 kopp (0,4 dl) strösocker

Blanda mjölken och chokladen i en mixer eller matberedare utrustad med metallblad tills det är väl blandat och smidigt, ca 20 - 30 sekunder. Tillsätt yoghurt och socker och kör tills den är slät, cirka 15 sekunder. Slå PÅ apparaten och håll blandningen i en frysskål genom ingredienspipen och låt blandningen stå tills den tjocknar, ca 50 - 60 minuter.

Näringsinnehåll per portion:

Kalorier 222 (31 % från fett). kolhydrater 36 g. protein 3 g. fett 8 g. kolh. 4 mg

SPECIFIKATIONER

Modell: POICM1211

Kapacitet: 1.2L

Märkspänning: 220-240V~, 50Hz

Märkeffekt: 135W

Korrekt avfallshantering av denna produkt



Denna märkning påvisar att produkten inte får kasseras med andra hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinn apparaten för att främja hållbar återanvändning av materiella resurser.

Importerat och exklusivt marknadsförd av:

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Expert Finland:
<https://www.expert.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 020 7100 670

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundsservice/>
T: 08 517 66 000