

802-556

Menuett[®]



- SE** Bruksanvisning för glassmaskin
- NO** Bruksanvisning for iskremmaskin
- PL** Instrukcja obsługi maszynki do lodów
- EN** User Instructions for Ice Cream Maker

SE - Bruksanvisning i original

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

www.jula.se

NO - Bruksanvisning (Oversettelse av original bruksanvisning)

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon

67 90 01 34.

www.jula.no

PL - Instrukcja obsługi (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

EN - Operating instructions (Translation of the original instructions)

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

www.jula.com

Tillverkare/ Produsent / Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Importør/ Importør/ Importer/ Importer

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

**Värna om miljön!**

Får ej slängas bland hushållssopor! Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som skall återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

**Verne om miljøet!**

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

**Dbaj o środowisko!**

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmujemy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

**Care for the environment!**

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

SVENSKA	5
SÄKERHETSANVISNINGAR	5
TEKNISKA DATA	6
BESKRIVNING	6
DELAR	6
MONTERING	7
HANDHAVANDE	8
INGREDIENSER	9
RECEPT	9
UNDERHÅLL	11
RENGÖRING	11
FELSÖKNING	11
NORSK	12
SIKKERHETSANVISNINGER	12
TEKNISKE DATA	13
BESKRIVELSE	13
DELER	13
MONTERING	14
BRUK	15
INGREDIENSER	16
OPPSKRIFT	16
VEDLIKEHOLD	18
RENGJØRING	18
FEILSØKING	18
POLSKI	19
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	19
DANE TECHNICZNE	20
OPIS	20
CZĘŚCI	20
MONTAŻ	21
OBŚŁUGA	22
SKŁADNIKI	23
PRZEPISY	23
KONSERWACJA	25
CZYSZCZENIE	25

WYKRYWANIE USTEREK	25
ENGLISH	26
SAFETY INSTRUCTIONS	26
TECHNICAL DATA	27
DESCRIPTION	27
PARTS	27
ASSEMBLY	28
OPERATION	29
INGREDIENTS	30
RECIPES	30
MAINTENANCE	32
CLEANING	32
TROUBLESHOOTING	32

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

- Vidrör inte rörliga delar.
- Utsätt inte sladden, stickproppen eller någon del av apparaten för vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna apparaten till behörig servicerepresentant för kontroll, reparation eller justering.
- Kör inte apparaten mer än 5 minuter i taget. Låt den svalna 5 minuter innan den används igen. Efter 3 cykler måste motorn svalna helt innan apparaten används igen.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Användning av andra tillbehör kan medföra personskada och/eller egendomsskada.
- Använd inte apparaten utomhus. Endast för hushållsbruk.
- Starta inte apparaten om inte kvarnhus med påfyllningsrör, rotor och dispenser är korrekt monterade.
- Tryck ned livsmedlen med mataren. Försök aldrig trycka ned livsmedel med händerna.
- Dra sladden så att den inte blir trampad eller utgör en snubblingsrisk.
- Placera inte apparaten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Kontrollera före användning att det inte finns några främmande föremål i apparaten.
- Använd aldrig apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när sladden är isatt.
- Apparaten har kort nätsladd för att förhindra att den fastnar eller att någon snubblar över den.
- Använd inte förlängningssladd om det inte är absolut nödvändigt.
- Stäng av apparaten, dra ut sladden och vänta tills alla rörliga delar har stannat helt innan apparaten lämnas obevakad, samt före montering/demontering och/eller rengöring.
- Låt inte barn använda apparaten. Förvara apparaten och dess sladd oåtkomligt för barn.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av apparaten av någon med ansvar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om förlängningssladd används
 - Förlängningssladdens ledartvärsnittsarea ska vara tillräcklig för apparatens strömförsörjning.
 - Förlängningssladden ska placeras så att den inte hänger ned från bords- eller bänkkant och så att den inte utgör en snubblingsrisk.

TEKNISKA DATA

Spänning

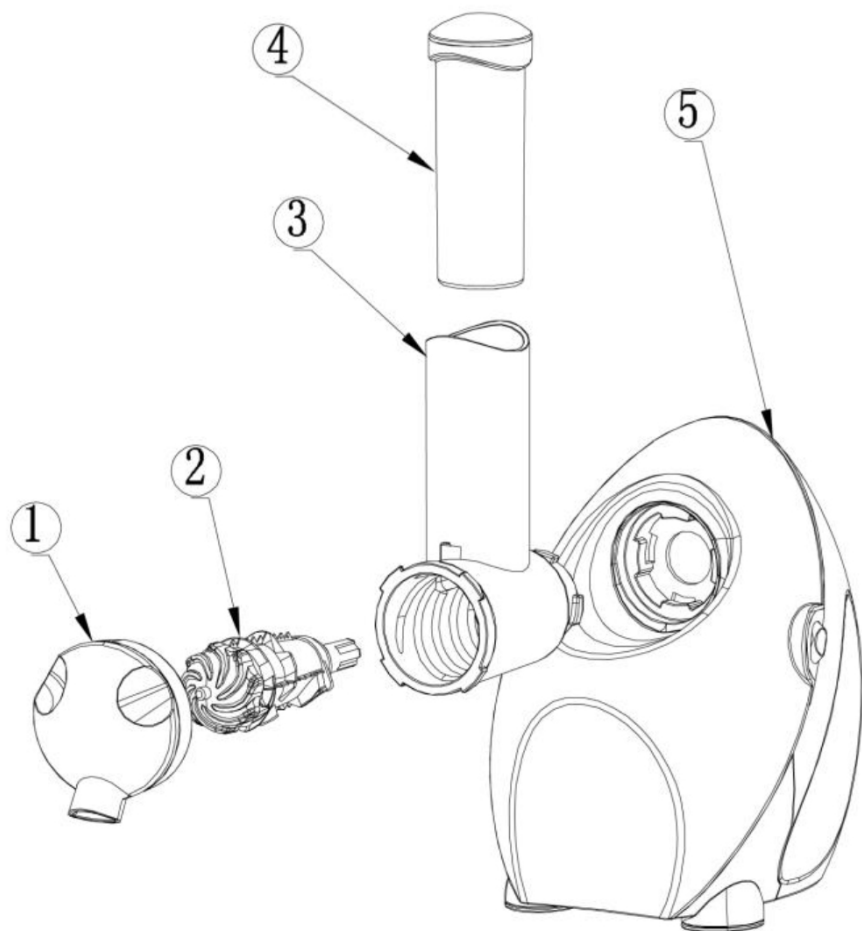
220–240 VAC, 50/60 Hz

Effekt

150 W

BESKRIVNING

DELAR



1. Dispenser

2. Rotor

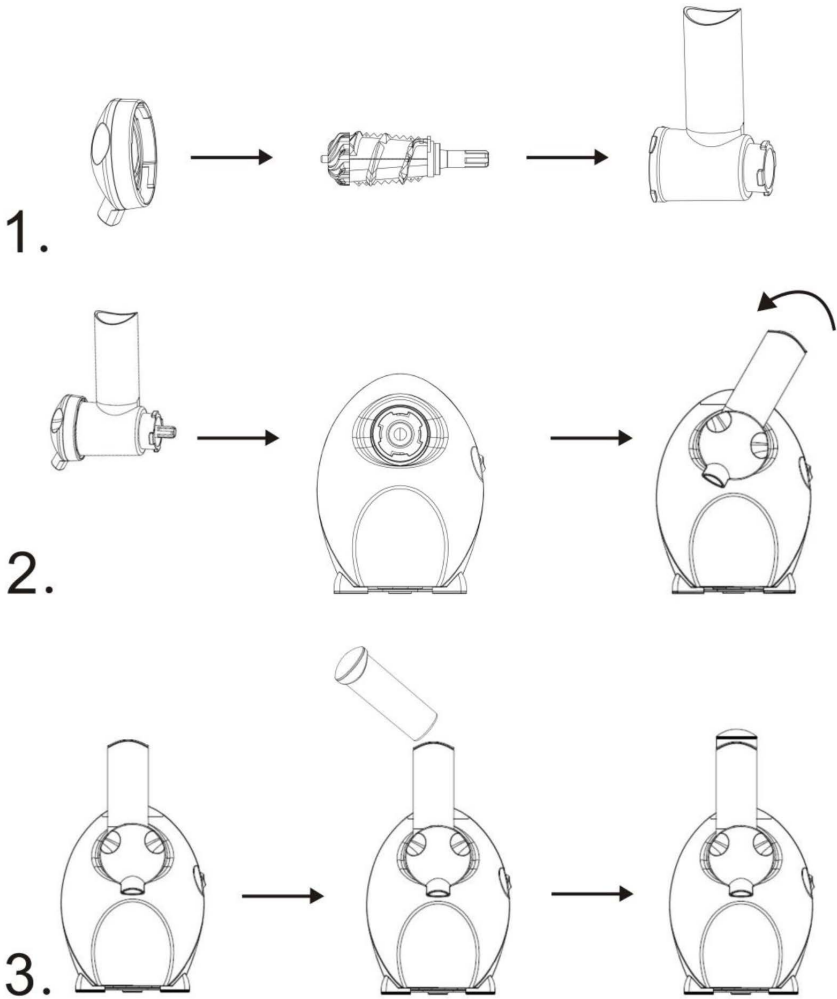
3. Kvarnhus med

påfyllningsrör

4. Matare

5. Basenhet

MONTERING



1. För in rotorn i kvarnhuset. Kontrollera att packningen är korrekt placerad i dispensern. Tryck dispensern mot kvarnhusets ände och lås på plats genom att vrida moturs.

2. För in rotorns ände i basenheten och lås på plats genom att vrida moturs.

3. Sätt i mataren i påfyllningsröret på kvarnhuset.

HANDHAVANDE

1



1. Låt önskad frukt ligga i frysen i minst 12 timmar.

2



2. Sätt i sladden och placera en skål under dispensern.

3



3. Ta ut mataren och placera önskade frusna ingredienser i påfyllningsröret. Överfyll inte.

4



4. Även frusen choklad, frusen grädde eller iskuber av mjölk kan användas.

5



5. Tryck långsamt och stadigt ned mataren för att pressa ingredienserna genom påfyllningsröret och kvarnhuset. Tryck inte för hårt.

6



6. De malda ingredienserna rinner från dispensern ned i skålen. Rör vid behov om så att blandningen blir jämn.

OBS! Glassen blir hårdare om du placerar skålen i frysen minst 1 timme.

VIKTIGT! Kör inte apparaten mer än 5 minuter i taget. Låt den svalna 5 minuter innan den används igen. Efter 3 cykler måste motorn svalna helt innan apparaten används igen.

INGREDIENSER

Frukten ska frysas i minst 12 timmar.

Nedanstående frukter och bär fungerar bäst.

- Jordgubbar, blåbär, björnbär, hallon, tranbär.
- Bananer (frysas väl mogna och skalade). Frys inte oskalade bananer.
- Honungsmelon, cantaloupmelon, vattenmelon.
- Ananas (skalad, urtagen och skuren i tunna skivor).
- Persika, päron, äpplen, mango.

Dela frukt in mindre bitar. Om olika ingredienser används, tillsätt dem omväxlande lite i taget så att blandningen och konsistensen blir jämn.

OBS! Använd inte frukt som innehåller kärnor.

RECEPT

PERSIKA

Ingredienser:

- 1 1/4 dl frusen persika
- 2/3 dl frusen cantaloupmelon
- 2/3 dl frusen grädde

Instruktioner:

1. Mata ned cantaloupmelonen i påfyllningsröret.
2. Tillsätt hälften av grädden.
3. Tillsätt persikan.
4. Tillsätt resten av grädden.

JORDGUBB

Ingredienser:

- 5 dl frusna jordgubbar
- 1 1/4 dl frusen grädde
- 1 1/4 dl mjölk i iskuber

Instruktioner:

1. Mata ned hälften av jordgubbarna i påfyllningsröret.
2. Tillsätt grädden.
3. Tillsätt resten av jordgubbarna.
4. Tillsätt mjölken.

HALLON MED CITRON

Ingredienser:

- 2 frusna mogna bananer
- 1 tsk rivet citronskal,
- 1 1/4 dl frusna hallon

Instruktioner:

1. Mata ned den ena bananen i påfyllningsröret.
2. Tillsätt citronskalet.
3. Tillsätt hallonen.
4. Tillsätt den andra bananen.
5. Rör om i skålen.

TROPISKA FRUKTER

Ingredienser:

- 1 1/4 dl frusen ananas i bitar
- 1 1/4 dl frusen mango i bitar
- 2/3 dl riven kokos
- 2/3 dl frusen grädde

Instruktioner:

1. Mata ned ananassen i påfyllningsröret.
2. Tillsätt hälften av grädden.
3. Tillsätt mangon.
4. Tillsätt resten av grädden.
5. Strö riven kokos över fruktblandningen.

BJÖRNBÄR OCH VANILJ

Ingredienser:

- 2 vaniljstänger
- 2 dl frusna björnbär
- 2/3 dl krossade pistaschnötter
- 2/3 dl frusen grädde

Instruktioner:

1. Dela vaniljstängerna på längden och skrapa ut fröna.
2. Sprid ut fröna över björnbären med en kniv.
3. Mata ned hälften av björnbären i påfyllningsröret.
4. Tillsätt grädden.
5. Tillsätt resten av björnbären.
6. Tillsätt pistaschnötterna.

MINTCHOKLAD

Ingredienser:

- 2 frusna mogna bananer,
- 60 g mörk mintchoklad

Instruktioner:

1. Mata ned den ena bananen i påfyllningsröret.
2. Tillsätt mintchokladen.
3. Tillsätt den andra bananen.
4. Rör om i skålen.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

1. Dra ut sladden före rengöring.
2. Efter varje användning, torka av apparaten med en fuktig trasa och eftertorka noga.
3. Demontera kvarnhuset med påfyllningsrör och matare.
4. Vrid kvarnhuset medurs för att lossa det från basenheten.
5. Vrid dispensern medurs för att lossa den från kvarnhuset. Ta ut rotorn.
6. Diska alla delar utom basenheten i varmt vatten med diskmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel eller föremål. Torka noga med en mjuk handduk.
7. Torka av basenheten med en fuktig trasa och eftertorka noga.
8. Diska inte i diskmaskin.
9. Montera apparatens delar och placera sladden i förvaringsutrymmet i basenheten.

VARNING! Utsätt inte apparaten, sladden eller stickproppen för vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRDER
Fruktblandning kommer inte ut genom dispensern.	Igensatt kvarnhus.	⇒ Stäng omedelbart av apparaten och dra ut sladden. Vrid dispensern medurs för att lossa den från kvarnhuset. Ta ut rotorn. Rengör delarna och montera.
Frukt läcker från dispensern.	Felaktigt placerad packning i dispensern.	⇒ Kontrollera att packningen är korrekt placerad i dispensern.
Fruktblandningen är för mjuk.	Ingredienserna är inte tillräckligt frysta.	⇒ Frys frukten i minst 12 timmar.

SIKKERHETSANVISNINGER

Les bruksanvisningen nøye før bruk!

Ta vare på den for fremtidig bruk.

- Ikke berør bevegelige deler.
- Ikke utsett ledningen, støpselet eller andre deler av apparatet for vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever apparatet til autorisert servicerepresentant for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke kjør apparatet i mer enn 5 minutter om gangen. La det kjøle seg ned i 5 minutter før det brukes igjen. Etter 3 omganger må motoren kjøle seg helt ned før apparatet tas i bruk igjen.
- Bruk kun tilbehør som anbefales av produsenten. Bruk av annet tilbehør kan forårsake personskade og/eller materielle skader.
- Apparatet må ikke brukes utendørs. Kun til privat bruk.
- Apparatet må ikke startes hvis ikke kvernhuset med påfyllingsrør, rotor og dispenser er korrekt montert.
- Trykk matvarene ned med materen. Prøv aldri å trykke ned matvarene med hendene.
- Legg ledningen slik at ingen trækker på den eller snubler i den.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Kontroller før bruk at det ikke er noen fremmede gjenstander i apparatet.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det det er beregnet for.
- Apparatet må ikke forlates uten tilsyn når støpselet er koblet til stikkkontakten.
- Apparatet har kort strømlledning for å hindre at den setter seg fast, eller at noen snubler over den.
- Ikke bruk skjøteledning hvis det ikke er absolutt nødvendig.
- Slå av apparatet, trekk ut støpselet og vent til alle bevegelige deler har stanset helt før apparatet forlates uten tilsyn, samt før montering/demontering og/eller rengjøring.
- Ikke la barn bruke apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger, eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap i å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av apparatet av noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ved bruk av skjøteledning:
 - Skjøteledningens ledertverrsnitt skal være tilstrekkelig for apparatets strømforsyning.
 - Skjøteledningen skal plasseres slik at den ikke henger ned fra bord- eller benkekant, og slik at ingen kan snuble over den.

TEKNISKE DATA

Spenning

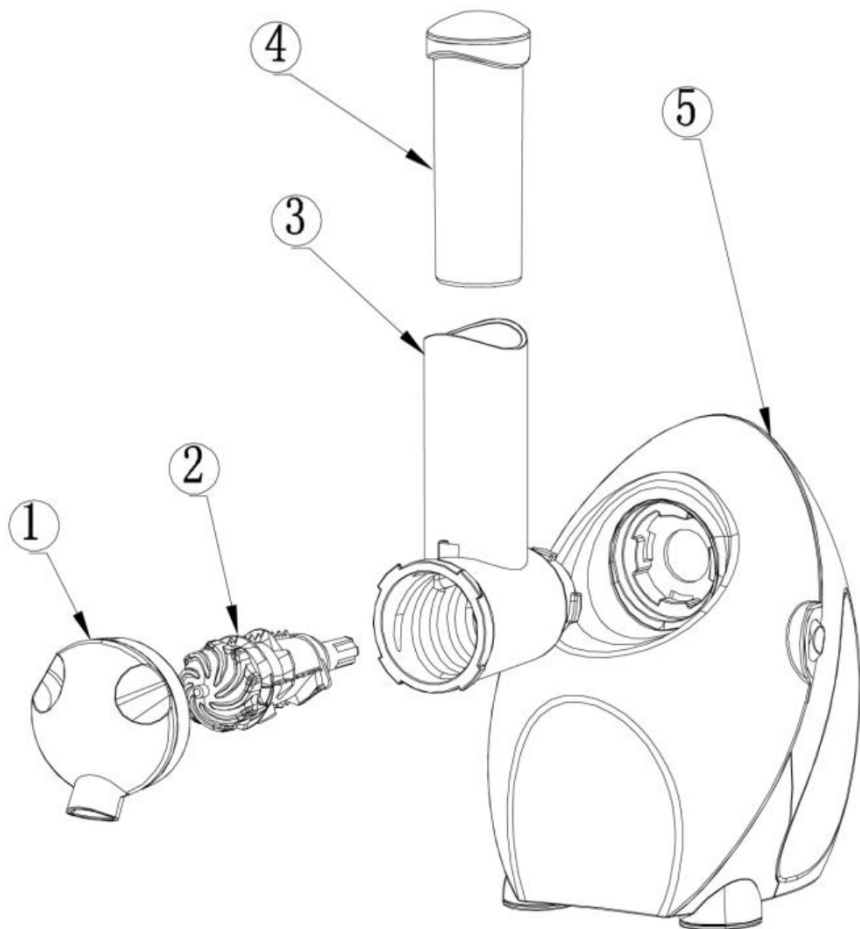
220–240 VAC, 50/60 Hz

Effekt

150 W

BESKRIVELSE

DELER



1. Dispenser

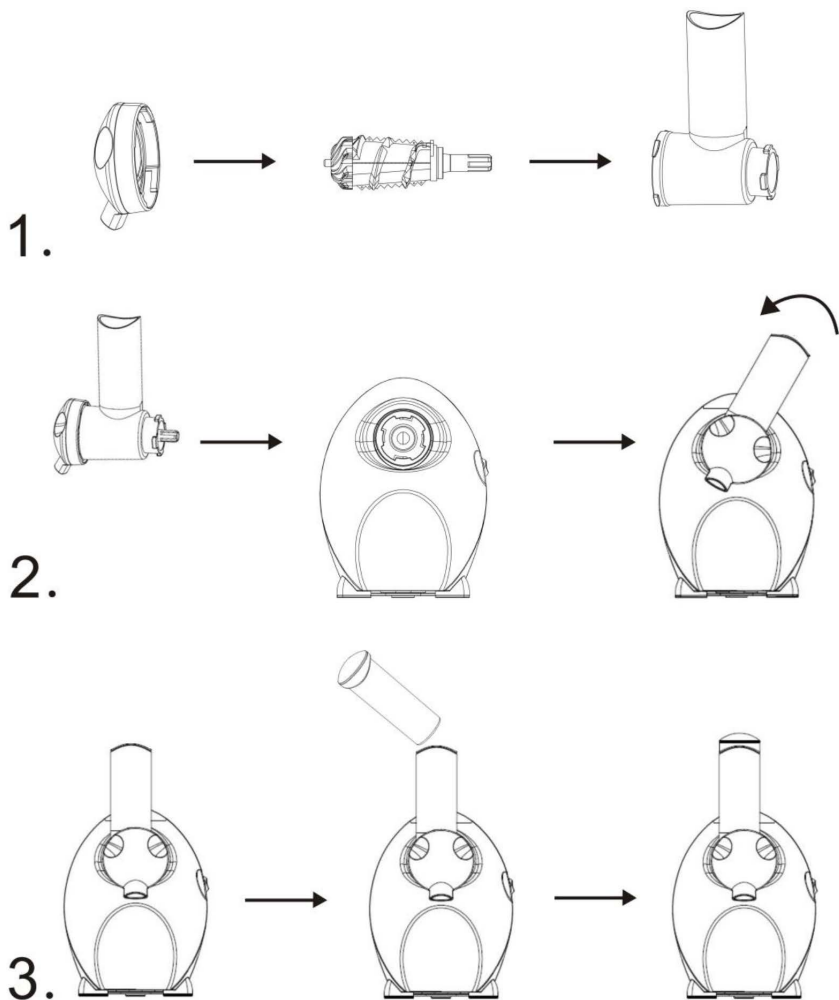
2. Rotor

3. Kvernhus med
påfyllingsrør

4. Mater

5. Baseenhet

MONTERING



1. Før rotoren inn i kvernhuset. Kontroller at pakningen ligger rett i dispenseren. Trykk dispenseren mot enden av kvernhuset og lås den på plass ved å dreie den mot klokken.

2. Før enden av rotoren inn i baseenheten og lås den på plass ved å dreie den mot klokken.

3. Sett materen i påfyllingsrøret på kvernhuset.

BRUK

1



1. La frukten ligge i fryseren minst 12 timer.

2



2. Sett i støpselet og plasser en skål under dispenseren.

3



3. Ta ut materen og hell de frosne ingrediensene i påfyllingsrøret. Ikke overfyll.

4



4. Frosne sjokolade, frosne fløte eller isbiter av melk kan også brukes.

5



5. Trykk sakte og jevnt på materen for å presse ingrediensene gjennom påfyllingsrøret og kvernhuset. Ikke trykk for hardt.

6



6. De malte ingrediensene renner fra dispenseren ned i skålen. Rør om ved behov slik at blandingen blir jevn.

OBS! Isen blir hardere hvis du setter skålen i fryseren minst 1 time.

VIKTIG! Ikke kjør apparatet i mer enn 5 minutter om gangen. La det kjøle seg ned i 5 minutter før det brukes igjen. Etter 3 omganger må motoren kjøle seg helt ned før apparatet tas i bruk igjen.

INGREDIENSER

Frukten skal fryses i minst 12 timer.

Følgende frukter og bær fungerer best:

- Jordbær, blåbær, bjørnebær, bringebær, tranebær.
- Banan (fryses godt modne, uten skall). Ikke frys uskrelte bananer.
- Honningmelon, cantaloupemelon, vannmelon.
- Ananas (uten skall, skåret i tynne skiver).
- Fersken, pære, eple, mango.

Del opp frukten i mindre biter. Hvis du vil bruke ulike ingredienser, tilsett dem litt om hverandre slik at blandingen og konsistensen blir jevn.

OBS! Ikke bruk frukt som inneholder kjerner.

OPPSKRIFT

FERSKEN

Ingredienser:

- 1 1/4 dl frossen fersken
- 2/3 dl frossen cantaloupemelon
- 2/3 dl frossen fløte

Anvisninger:

1. Mat ned cantaloupemelonen i påfyllingsrøret.
2. Tilsett halvparten av fløten.
3. Tilsett ferskenen.
4. Tilsett resten av fløten.

JORDBÆR

Ingredienser:

- 5 dl frosne jordbær
- 1 1/4 dl frossen fløte
- 1 1/4 dl melk i isbiter

Anvisninger:

1. Mat ned halvparten av jordbærene i påfyllingsrøret.
2. Tilsett fløten.
3. Tilsett resten av jordbærene.
4. Tilsett melken.

BRINGEBÆR MED SITRON

Ingredienser:

- 2 frosne, modne bananer
- 1 ts revet sitronskall
- 1 1/4 dl frosne bringebær

Anvisninger:

1. Mat ned den ene bananen i påfyllingsrøret.
2. Tilsett sitronskallet.
3. Tilsett bringebærene.
4. Tilsett den andre bananen.
5. Rør om i skålen.

TROPISKE FRUKTER

Ingredienser:

- 1 1/4 dl frossen ananas i biter
- 1 1/4 dl frossen mango i biter
- 2/3 dl revet kokos
- 2/3 dl frossen fløte

Anvisninger:

1. Mat ned ananasen i påfyllingsrøret.
2. Tilsett halvparten av fløten.
3. Tilsett mangoen.
4. Tilsett resten av fløten.
5. Strø revet kokos over fruktblandingen.

BJØRNEBÆR OG VANILJE

Ingredienser:

- 2 vaniljestenger
- 2 dl frosne bjørnebær
- 2/3 dl knuste pistasjnøtter
- 2/3 dl frossen fløte

Anvisninger:

1. Del vaniljestengene på langs og skrap ut frøene med en kniv.
2. Strø frøene over bjørnebærene.
3. Mat ned halvparten av bjørnebærene i påfyllingsrøret.
4. Tilsett fløten.
5. Tilsett resten av bjørnebærene.
6. Tilsett pistasjnøttene.

MINTSJOKOLADE

Ingredienser:

- 2 frosne, modne bananer
- 60 g mørk mintsjokolade

Anvisninger:

1. Mat ned den ene bananen i påfyllingsrøret.
2. Tilsett mintsjokoladen.
3. Tilsett den andre bananen.
4. Rør om i skålen.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

1. Trekk ut støpselet før rengjøring.
2. Etter hver bruk rengjøres apparatet med en fuktig klut og tørkes godt.
3. Demonter kvernhuset med påfyllingsrør og mater.
4. Drei kvernhuset med klokken for å løsne det fra baseenheten.
5. Drei dispensereren med klokken for å løsne den fra kvernhuset. Ta ut rotoren.
6. Vask alle deler utenom baseenheten i varmt vann med oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller redskaper. Tørk godt av apparatet med et mykt håndkle.
7. Tørk av baseenheten med en fuktig klut og ettertørk nøye.
8. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
9. Monter apparatets deler og plasser ledningen i oppbevaringsrommet i baseenheten.

ADVARSEL! Ikke utsett apparatet, ledningen eller støpselet for vann eller annen væske – fare for el-ulykker.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	TILTAK
Fruktblandingen kommer ikke ut gjennom dispensereren.	Tett kvernhus.	⇒ Slå umiddelbart av apparatet og trekk ut støpselet. Drei dispensereren med klokken for å løsne den fra kvernhuset. Ta ut rotoren. Rengjør delene og monter på nytt.
Frukt lekker fra dispensereren.	Pakningen i dispensereren ligger feil.	⇒ Kontroller at pakningen ligger rett i dispensereren.
Fruktblandingen er for myk.	Ingrediensene er ikke tilstrekkelig frosne.	⇒ Frys frukten i minst 12 timer.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją na przyszłość.

- Nie dotykaj ruchomych części.
- Nie narażaj kabla, wtyczki ani żadnej części urządzenia na działanie wody ani innych cieczy – istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest niesprawne, nie funkcjonuje w normalny sposób lub jeśli jego kabel lub wtyczka są uszkodzone. Oddaj urządzenie do serwisu, aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Nie używaj urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż 5 minut. Przed ponownym użyciem odczekaj 5 minut, aż urządzenie ostygnie. Po 3 cyklach odczekaj, aż silnik całkowicie ostygnie przed ponownym użyciem urządzenia.
- Korzystaj wyłącznie z akcesoriów zalecanych przez producenta. Użycie innych akcesoriów może spowodować obrażenia ciała i/lub szkody materialne.
- Nie używaj urządzenia poza zamkniętymi pomieszczeniami. Wyłącznie do użytku domowego.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli obudowa z lejkiem, wirnikiem i dozownikiem nie została poprawnie zamontowana.
- Docisnij produkt za pomocą popychacza. Nigdy nie dociskaj produktów rękoma.
- Przeprowadź kabel w taki sposób, aby na niego nie nadepnąć i aby nie stwarzał ryzyka potknięcia.
- Nie kładź urządzenia na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku ani w ich pobliżu.
- Przed użyciem sprawdź, czy w urządzeniu nie znajdują się żadne ciała obce.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż zgodne z przeznaczeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, jeśli kabel jest podłączony.
- Kabel urządzenia jest krótki, aby zapobiec jego utknięciu lub potknięciu się o niego.
- Jeżeli nie będzie to bezwzględnie konieczne, nie podłączaj żadnych przedłużaczy.
- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed montażem/demontażem i/lub czyszczeniem wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż wszystkie ruchome części zatrzymają się.
- Nie pozwalaj dzieciom używać urządzenia. Przechowuj urządzenie wraz z kablem w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą dysfunkcji lub osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub umiejętności w zakresie obsługi urządzenia, chyba że uzyskają wskazówki odnośnie do obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny przebywać pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- W przypadku używania przedłużacza
 - Powierzchnia przekroju przedłużacza powinna być odpowiednio dopasowana do zasilania urządzenia.
 - Przedłużacz należy umieścić w taki sposób, by nie zwisał ze stołu lub blatu i by nie można było się o niego potknąć.

DANE TECHNICZNE

Napięcie

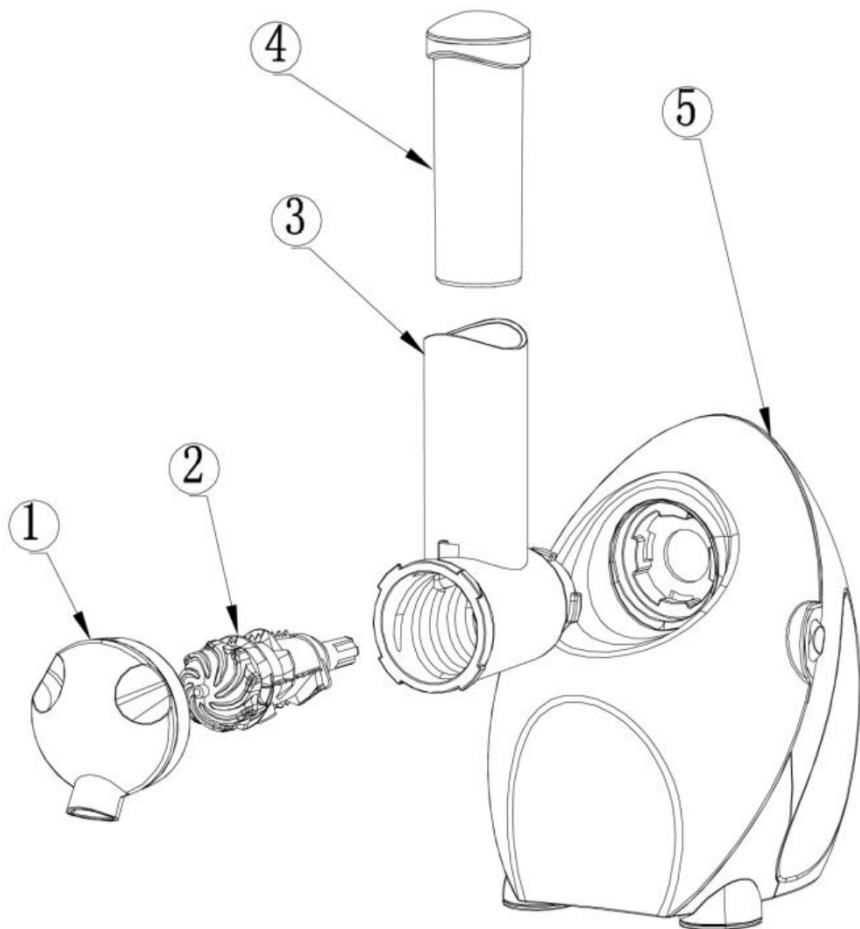
220–240 V AC, 50/60 Hz

Moc

150 W

OPIS

CZĘŚCI



1. Dozownik

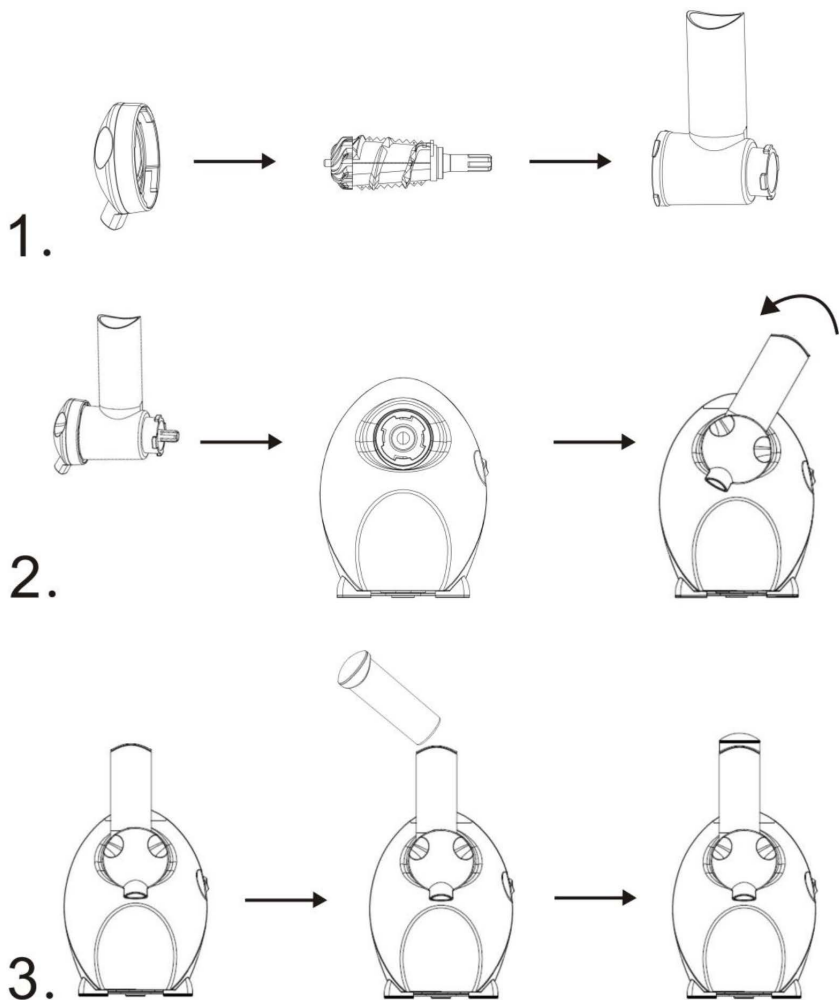
2. Wirnik

3. Obudowa z lejkikiem

4. Popychacz

5. Jednostka bazowa

MONTAŻ



1. Wprowadź wirnik do obudowy. Upewnij się, że uszczelka została prawidłowo umieszczona w dozowniku. Dociśnij dozownik do obudowy i zablokuj go, przekręcając w lewo.
2. Wprowadź końcówkę wirnika do jednostki bazowej i zablokuj ją, przekręcając w lewo.
3. Wsadź popychacz w lejek na obudowie.

OBŚŁUGA

1



1. Trzymaj owoce w zamrażalniku przez co najmniej 12 godzin.

2



2. Włóż wtyczkę do gniazdka i umieść miskę pod dozownikiem.

3



3. Wyjmij popychacz i umieść mrożone owoce w lejku. Nie przepętniaj go.

4



4. Można również użyć mrożonej czekolady lub śmietany albo mrożonego mleka w kostkach.

5



5. Powoli i równomiernie dociskaj składniki popychaczem, aby przecisnąć je przez lejek i obudowę. Nie naciskaj zbyt mocno.

6



6. Zmielone składniki wyptną z dozownika do miski. W razie potrzeby wymieszaj je, aby uzyskać jednolitą konsystencję.

UWAGA! Lody będą twardsze, jeśli umieścisz miskę w zamrażalniku na co najmniej godzinę.

WAŻNE! Nie używaj urządzenia w trybie ciągłym dłużej niż 5 minut. Przed ponownym użyciem odczekaj 5 minut, aż urządzenie ostygnie. Po 3 cyklach odczekaj, aż silnik całkowicie ostygnie przed ponownym użyciem urządzenia.

SKŁADNIKI

Owoce potrzebują co najmniej 12 godzin, aby zamarznąć.

Poniższe owoce nadają się najlepiej.

- Truskawki, jagody, jeżyny, maliny, żurawina.
- Banany (bardzo dojrzałe i obrane). Nie należy zamrażać nieobranej bananów.
- Melon miódowy, melon kantalupa, arbuz.
- Ananas (obrany, wydrążony i pokrojony w cienkie plastry).
- Brzoskwinie, gruszki, jabłka, mango.

Podziel owoce na mniejsze kawałki. Jeśli używasz różnych składników, dodawaj je na przemian – wówczas równo się wymieszają, a konsystencja lodów będzie gładka.

UWAGA! Nie używaj owoców z pestkami.

PRZEPISY

BRZOSKWINIA

Składniki:

- 1 1/4 dl mrożonych brzoskwiń
- 2/3 dl mrożonego melona kantalupa
- 2/3 dl mrożonej śmietany

Instrukcje:

1. Wprowadź melon kantalupa do lejka.
2. Dodaj połowę śmietany.
3. Dodaj brzoskwinie.
4. Dodaj resztę śmietany.

TRUSKAWKA

Składniki:

- 5 dl mrożonych truskawek
- 1 1/4 dl mrożonej śmietany
- 1 1/4 dl mrożonego mleka (w kostkach)

Instrukcje:

1. Wprowadź połowę truskawek do lejka.
2. Dodaj śmietanę.
3. Dodaj resztę truskawek.
4. Dodaj mleko.

MIÓD Z CYTRYNĄ

Składniki:

- 2 mrożone, dojrzałe banany
- 1 łyżeczka startej skórki cytrynowej,
- 1 1/4 dl mrożonych malin

Instrukcje:

1. Wprowadź jeden banan do lejka.
2. Dodaj skórkę cytrynową.
3. Dodaj maliny.
4. Dodaj drugi banan.
5. Wymieszaj składniki w misce.

OWOCE TROPIKALNE

Składniki:

- 1 1/4 dl mrożonego ananasa (w kawałkach)
- 1 1/4 dl mrożonego mango (w kawałkach)
- 2/3 dl wiórków kokosowych
- 2/3 dl mrożonej śmietany

Instrukcje:

1. Wprowadź ananas do lejka.
2. Dodaj połowę śmietany.
3. Dodaj mango.
4. Dodaj resztę śmietany.
5. Posyp mieszankę wiórkami kokosowymi.

JEŻYNY I WANILIA

Składniki:

- 2 laski wanilii
- 2 dl mrożonych jeżyn
- 2/3 dl zmiażdżonych pistacji
- 2/3 dl mrożonej śmietany

Instrukcje:

1. Przekrój laski wanilii wzdłuż i wybierz nasiona.
2. Za pomocą noża rozłóż nasiona na jeżynach.
3. Wprowadź połowę jeżyn do lejka.
4. Dodaj śmietanę.
5. Dodaj resztę jeżyn.
6. Dodaj pistacje.

CZEKOLADA MIĘTOWA

Składniki:

- 2 mrożone, dojrzałe banany,
- 60 g ciemnej czekolady miętowej

Instrukcje:

1. Wprowadź jeden banan do lejka.
2. Dodaj czekoladę miętową.
3. Dodaj drugi banan.
4. Wymieszaj składniki w misce.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
2. Po każdym użyciu przetrzyj urządzenie wilgotną szmatką i dokładnie je wysusz.
3. Zdemontuj obudowę z lejkiem i popychaczem.
4. Przekręć obudowę w prawo, aby zdjąć ją z jednostki bazowej.
5. Przekręć dozownik w prawo, aby zdjąć go z obudowy. Wyjmij wirnik.
6. Umyj wszystkie części poza jednostką bazową za pomocą ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani przedmiotów. Dokładnie wytrzyj miękkim ręcznikiem.
7. Przetrzyj jednostkę bazową wilgotną szmatką i dokładnie ją wysusz.
8. Nie zmywaj w zmywarce.
9. Zamontuj części urządzenia i umieść kabel w schowku w jednostce bazowej.

OSTRZEŻENIE! Nie narażaj urządzenia, kabla ani wtyczki na działanie wody ani innej cieczy – istnieje ryzyko porażenia prądem.

WYKRYWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ŚRODKI ZARADCZE
Mieszanka owocowa nie wydostaje się z dozownika.	Zatkana obudowa.	⇒ Natychmiast wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przekręć dozownik w prawo, aby zdjąć go z obudowy. Wyjmij wirnik. Wyczyść wszystkie części i zamontuj je ponownie.
Owoce wyciekają z dozownika.	Żle umieszczona uszczelka w dozowniku.	⇒ Upewnij się, że uszczelka została prawidłowo umieszczona w dozowniku.
Mieszanka owocowa jest za miękka.	Składniki nie zostały wystarczająco zamrożone.	⇒ Owoce potrzebują co najmniej 12 godzin, aby zamarznąć.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the User Instructions carefully before use.

Save these instructions for future reference.

- Do not touch moving parts.
- Do not expose the power cord, plug or any part of the appliance to water or any other liquid – risk of electric shock.
- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- Do not use the appliance if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the appliance to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not run the appliance for more than 5 minutes at a time. Allow it to cool for 5 minutes before using it again. After 3 cycles the motor must cool completely before the appliance is used again.
- Only use accessories recommended by the manufacturer. The use of other accessories can cause personal injury and/or material damage.
- Do not use the appliance outdoors. For household use only.
- Do not start the appliance if the mincer and filler tube, rotor and dispenser are not fitted properly.
- Press down the food with the feeder. Never attempt to press food down with your hands.
- Place the power cord so that there is no risk of treading on it, or tripping over it.
- Do not place the appliance on or near a hot stove, or in a hot oven.
- Check before use that there are no foreign objects in the appliance.
- Never use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Never leave the appliance unattended when the power cord is plugged in.
- The appliance has a short power cord to prevent it fastening, or someone tripping over it.
- Do not use an extension cord unless absolutely necessary.
- Switch off the appliance, unplug the power cord, and wait until all moving parts have completely stopped before the appliance is left unattended, and before assembling/dismantling och/eller cleaning.
- Do not allow children to use the appliance. Store the appliance and its power cord out of the reach of children.
- The appliance is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders, or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the appliance from someone who is responsible for their safety.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the appliance.
- If an extension cord is used:
 - The cross-sectional area of the extension cord must be dimensioned for the power supply to the appliance.
 - An extension cord should be placed so that it does not hang over the edge of a table or worktop, and so that there is no risk of tripping over it.

TECHNICAL DATA

Voltage

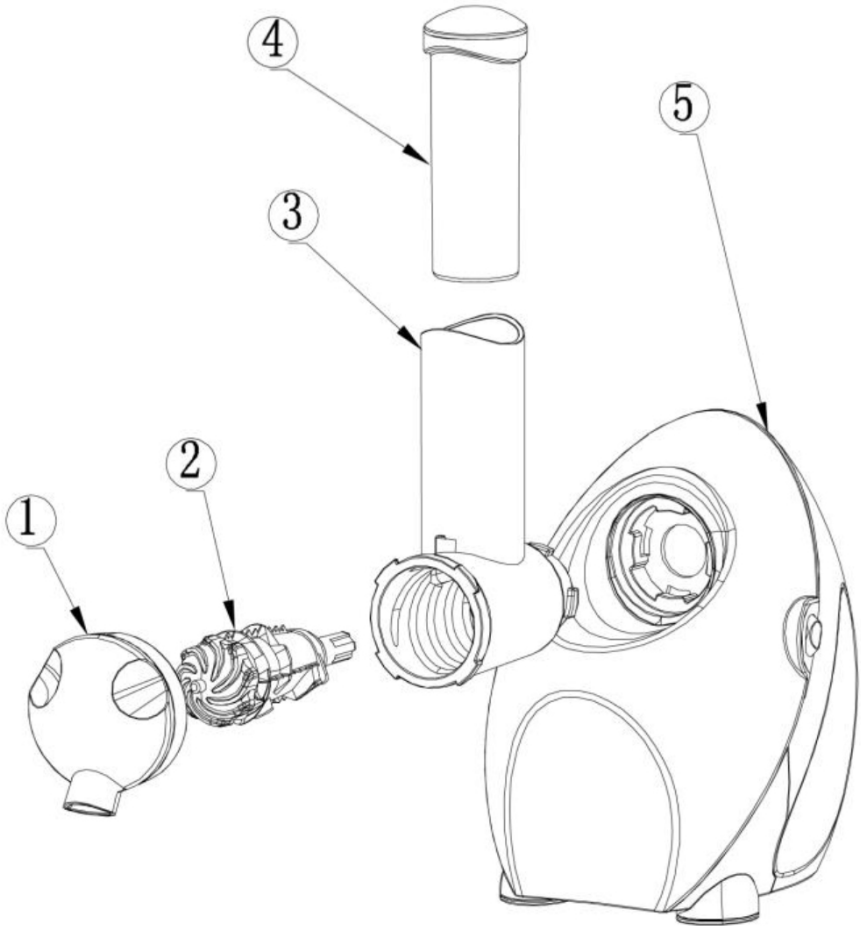
220–240 VAC, 50/60 Hz

Output

150 W

DESCRIPTION

PARTS

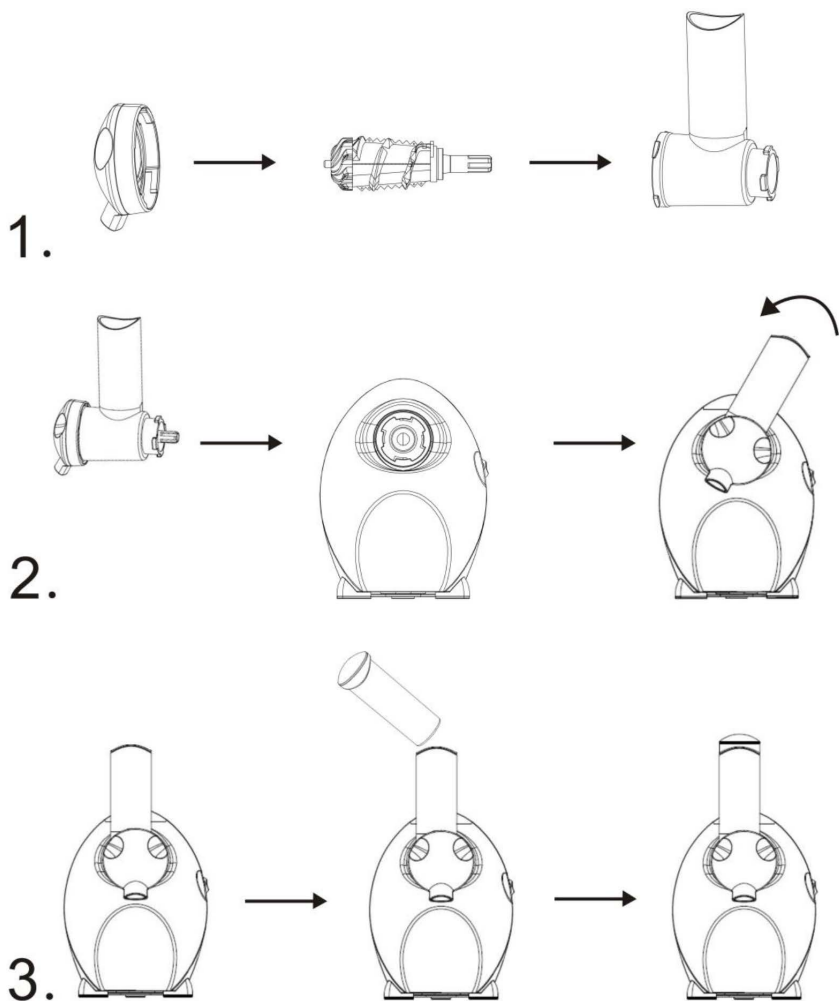


1. Dispenser
2. Rotor

3. Mincer with
filler tube

4. Feeder
5. Base

ASSEMBLY



1. Put the rotor in the mincer. Check that the seal is correctly positioned in the dispenser. Press the dispenser against the end of the mincer and lock in place by turning it anticlockwise.
2. Put the end of the rotor in the base and lock in place by turning it anticlockwise.
3. Put the feeder in the mincer. Put the feeder tube on the mincer.

OPERATION

1



1. Freeze the fruit for at least 12 hours.

2



2. Plug in the power cord and place a bowl under the dispenser.

3



3. Take out the feeder and put the frozen ingredients in the filler tube. Do not overfill.

4



4. Frozen chocolate, frozen cream or milk ice cubes can also be used.

5



5. Press the feeder down slowly and firmly to press the ingredients through the feeder tube and the mincer. Do not press too hard.

6



6. The minced ingredients run from the dispenser down into the bowl. Stir if necessary to obtain a smooth mixture.

NOTE: The ice cream becomes more solid if you put the bowl in the freezer for at least 1 hour.

IMPORTANT: Do not run the appliance for more than 5 minutes at a time. Allow it to cool for 5 minutes before using it again. After 3 cycles the motor must cool completely before the appliance is used again.

INGREDIENTS

The fruit should be frozen for at least 12 hours.

The following fruit and berries work best.

- Strawberries, bilberries, blackberries, raspberries and cranberries.
- Bananas (freeze when well matured and peeled). Do not freeze unpeeled bananas.
- Honeydew melons, cantaloupes, watermelons.
- Pineapples (peeled, cored and cut into thin slices).
- Peaches, pears, apples and mangos.

Cut the fruit into small pieces. If different ingredients are used, add them alternately a few at once to ensure an even mixture and smooth consistency.

NOTE: Do not use fruit that contains pips etc.

RECIPES

PEACH

Ingredients:

- 1 1/4 dl of frozen peaches
- 2/3 dl of frozen cantaloupe
- 2/3 dl of frozen cream

Instructions:

1. Feed down the cantaloupe in the filler tube.
2. Add half of the cream.
3. Add the peaches.
4. Add the rest of the cream.

STRAWBERRY

Ingredients:

- 5 dl of frozen strawberries
- 1 1/4 dl of frozen cream
- 1 1/4 dl of milk ice cubes

Instructions:

1. Feed down half of the strawberries in the filler tube.
2. Add the cream.
3. Add the rest of the strawberries.
4. Add the milk.

RASPBERRY WITH LEMON

Ingredients:

- 2 frozen mature bananas
- 1 tsp of grated lemon peel,
- 1 1/4 dl of frozen raspberries

Instructions:

1. Feed one of the bananas down in the filler tube.
2. Add the lemon peel.
3. Add the raspberries.
4. Add the other banana.
5. Stir the bowl.

TROPICAL FRUIT

Ingredients:

- 1 1/4 dl of frozen pieces of pineapple
- 1 1/4 dl of frozen pieces of mango
- 2/3 dl of grated coconut
- 2/3 dl of frozen cream

Instructions:

1. Feed down the pineapple in the filler tube.
2. Add half of the cream.
3. Add the mango.
4. Add the rest of the cream.
5. Spread the grated coconut over the fruit mixture.

BLACKBERRY AND VANILLA

Ingredients:

- 2 vanilla pods
- 2 dl of frozen blackberries
- 2/3 dl of crushed pistachio nuts
- 2/3 dl of frozen cream

Instructions:

1. Cut the vanilla pods lengthwise and scrape out the seeds.
2. Spread the seeds over the blackberries with a knife.
3. Feed down half of the blackberries in the filler tube.
4. Add the cream.
5. Add the rest of the blackberries.
6. Add the pistachio nuts.

MINT CHOCOLATE

Ingredients:

- 2 frozen mature bananas,
- 60 g of dark mint chocolate

Instructions:

1. Feed one of the bananas down in the filler tube.
2. Add the mint chocolate.
3. Add the other banana.
4. Stir the bowl.

MAINTENANCE

CLEANING

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Wipe the appliance with a damp cloth and dry well after use.
3. Remove the mincer with filler tube and feeder.
4. Turn the mincer clockwise to release it from the base.
5. Turn the dispenser clockwise to release it from the mincer. Remove the rotor.
6. Wash all the parts except for the base in hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive detergents or objects. Dry well with a soft towel.
7. Wipe the base with a damp cloth and dry well.
8. Do not wash in a dishwasher.
9. Assemble the parts on the appliance and put the power cord in the storage compartment in the base.

WARNING: Do not expose the appliance, the power cord or the plug to water or any other liquid – risk of electric shock.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	ACTION
The fruit mixture does not come out through the dispenser.	Mincer blocked.	⇒ Switch off the appliance immediately and unplug the power cord. Turn the dispenser clockwise to release it from the mincer. Remove the rotor. Clean the parts and refit.
Fruit leaks from the dispenser.	Seal incorrectly positioned in the dispenser.	⇒ Check that the seal is correctly positioned in the dispenser.
The fruit mixture is too soft.	The ingredients are not sufficiently frozen.	⇒ Freeze the fruit for at least 12 hours.