

802-624

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
- NO** - Bruksanvisning i original
- PL** - Instrukcja obsługi w oryginale
- EN** - Operating instructions in original

Date of production: 2014-03-28

© Jula AB

SVENSKA	4
SÄKERHETSANVISNINGAR	4
TEKNISKA DATA	5
BESKRIVNING	5
DELAR	5
HANDHAVANDE	5
UNDERHÅLL	7
RECEPT	8
NORSK	12
SIKKERHETSANVISNINGER	12
TEKNISKE DATA	13
BESKRIVELSE	13
DELER	13
HÅNTERING	13
VEDLIKEHOLD	15
OPPSKRIFT	16
POLSKI	20
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	20
DANE TECHNICZNE	21
OPIS	21
CZĘŚCI	21
OBŚŁUGA	21
KONSERWACJA	23
PRZEPISY	24
ENGLISH	28
SAFETY INFORMATION	28
TECHNICAL DATA	29
DESCRIPTION	29
PARTS	29
OPERATION	29
MAINTENANCE	31
RECIPES	32

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

- Koppla ur maskinen innan montering, borttagning, eller rengöring av delar.
- Barn bör inte använda maskinen utan tillsyn. Låt inte sladden hänga ner där ett barn kan få tag i den.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av en auktoriserad reparatör.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten om dess sladd eller kontakt är skadad eller efter funktionsfel eller om den har tappats eller skadats på något sätt.
- För att skydda mot brandrisk, elektriska stötar eller personskada, placera inte sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Använd aldrig ihop med ej tillhörande delar.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, slickepottar och andra redskap på avstånd under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på maskinen.
- Använd inte maskinen utomhus.
- Lämna aldrig maskinen utan uppsikt.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Använd endast maskinen för avsett hemmabruk.
- Se alltid till att allting är grundligt rengjort innan du gör glass eller sorbet.
- Frys aldrig glass som helt eller delvis har tinat.
- All glass eller sorbet som innehåller råa ingredienser bör konsumeras inom en vecka. Glass är godast när den är nygjord.
- Glass eller sorbet som innehåller råa eller måttligt uppvärmda ägg bör inte ges till små barn, gravida kvinnor, äldre eller till personer med allmänt sjukdomstillstånd.
- För att undvika frysskador se alltid till att händerna är skyddade när du hanterar behållaren, framförallt när du precis tagit ut den ur frysen.
- Om frysvätskan verkar läcka från behållaren, sluta använda maskinen. Frysvätskan är inte giftig.
- Placera inte maskinen på varma ytor som till exempel spisar, kokplattor eller i närheten av öppna gaslågor.

VIKTIGT! Innan du ansluter maskinen till strömuttaget. Se till att nätspänningen är densamma som den som anges på strömförsörjningsenhetens undersida.

TEKNISKA DATA.

Typ av enhet	Glassmaskin
Modell	SU-583
Spänningsförsörjning	220~240 V 50 Hz
Strömförbrukning	7 W
Kapacitet under drift	0,5 L
Produktionsklass	II

BESKRIVNING

DELAR

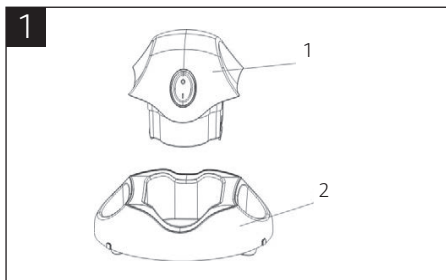
	<p>1. Strömförsörjningsenhet 5. Strömbrytare</p>
	<p>2. Lock</p>
	<p>3. Visp</p>
	<p>4. Frysbehållare</p>

HANDHAVANDE

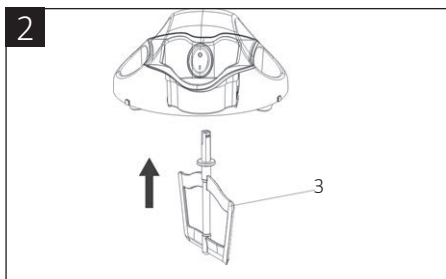
Innan du använder maskinen första gången

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Rengör delarna: se "Rengöring".
- Placera frysbehållaren i frysen i 8-12 timmar i förväg.
- Förbered glass- eller sorbetblandningen (se recept). Låt blandningen kylas ner i kylskåpet.

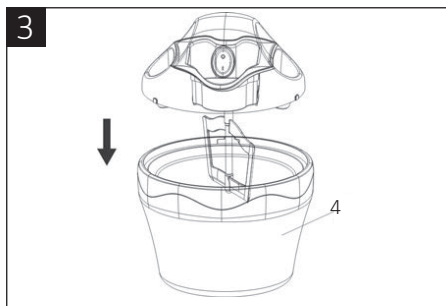
1. Montera strömförsörjningsenheten (1) i locket (2) genom att klicka den på plats (fig 1).
2. Montera spindeln och vispen (3) i strömförsörjningsenheten (fig 2).
3. Ta ut frysbehållaren från frysen.
4. Placera den ihopmonterade strömförsörjningsenheten/locket/spindeln/vispen på frysbehållaren (4). Vrid sedan moturs för att låsa allt på plats. (fig3)



5. Du kan nu slå på (5) glassmaskinen (fig 4).
OBS! Maskinen måste vara påslagen innan du tillsätter ingredienserna för att undvika att blandningen omedelbart fryser på insidan av behållaren.



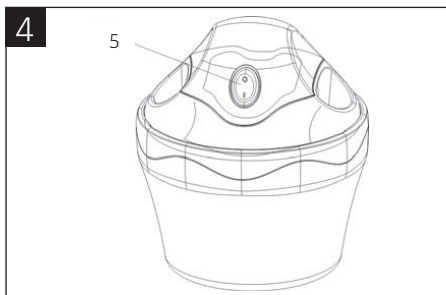
6. Använd rännan och häll glass- eller sorbetblandningen i frysbehållaren.
OBS! När du häller blandningen i behållaren se till att aldrig hälla i mer än till 4 cm från toppen eftersom blandningens volym kommer att öka när den fryser.



7. Rör om blandningen tills den är fryst eller tills dess att rätt konsistens har uppnåtts. Detta kan ta upp till 20–30 minuter, men de flesta recept blir klara på kortare tid.

VIKTIGT!

- Slå inte av och på maskinen under frysingsprocessen eftersom blandningen då kan frysa när den kommer i kontakt med behållaren vilket kan hindra vispens rörelse.
- För att undvika att motorn överhettas ändras rotationsriktningen om blandningen blir för



tjock. Om rotationsriktningen fortsätter att ändras, slå av maskinen när blandningen är färdig.

- Om motorn mot förmodan skulle överhettas, kommer ett säkerhetsstopp att ske vilket gör att motorn stannar. Om detta sker, stäng av, koppla ur maskinen och se till att strömförsörjningsenheten svalnar.
8. Stäng av, avlägsna strömförsörjningsenheten/locket. Glassen är färdig att serveras. Glassen bör vara så mjuk så att du kan servera den med en sked. Den kan läggas över i en annan behållare för förvaring i frysen eller om du vill göra glassen fastare innan du äter den.

VIKTIGT!

Använd inte metallredskap för att avlägsna blandningen från behållaren.

Ta inte ut frysbehållaren från frysen innan du är redo att göra glassen.

Tips

- Förvara frysbehållaren i frysen så att den alltid är redo att användas. Lägg den i en plastpåse före frysning. Frys behållaren i upprätt läge.
- Se alltid till att frysbehållaren är helt torr innan du lägger in den i frysen.
- Gör inte håll i och värm heller inte upp frysbehållaren.
- Frysbehållaren bör placeras i en frys med temperatur på $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-0,40\text{ }^{\circ}\text{F}$) eller kallare under 8-12 timmar före användning.
- För bästa resultat föreslår vi att du kyler ingredienserna innan du gör glassen.
- Om du tillsätter alkohol i blandningen hämmas frysningsprocessen.

UNDERHÅLL

- Stäng alltid av, koppla ur och demontera före rengöring.
- Placera aldrig strömförsörjningsenheten i vatten och låt aldrig sladden och kontakten bli blöta.
- Diska inte delarna i diskmaskinen.
- Rengör inte med skurpulver, stålull eller andra slipande material.
-

Frysbehållare

- Låt frysbehållaren uppnå rumstemperatur innan du försöker rengöra den.
- Diska frysbehållaren noggrant på insidan med varmt vatten och torka av behållarens utsida med en fuktig trasa och låt sedan torka ordentligt. Sänk inte ned den i vatten.

Visp

- Avlägsna vispen från behållaren.

- Diska och låt den torka ordentligt.

Lock

- Diska locket och låt det torka ordentligt.

Strömförsörjningsenhet

- Torka med en fuktig trasa och låt den sedan torka.

RECEPT

MJÖLKBASERAD GLASS**Ingredienser:**

Mjök 110 ml

Vispgrädde..... 60 ml

Strösocker 20 g

Viktigt: Placera frysbehållaren i frysen i minst 8 timmar innan du förbereder din glassblandning.

1. Vispa lättgrädden tills den blir fast.
2. Blanda mjök, lättgrädde och socker. Förvara sedan i kylan eller kyl ned till 5–10.
3. Slå på maskinen och håll blandningen i glassmaskinen.

BANANGLASS**Ingredienser:**

Stor mogen banan ..1/2 st. (ca 50 g)

Mjök 80 ml

Vispgrädde..... 30 ml

Strösocker 20 g

Viktigt: Placera frysbehållaren i frysen i minst 8 timmar innan du förbereder din glassblandning.

1. Mosa bananen.
2. Vispa lättgrädden tills den blir fast.
3. Blanda den mosade bananen, mjölken, lättgrädden och sockret. Förvara sedan i kylan eller kyl ned till 5–10.
4. Slå på maskinen och håll blandningen i glassmaskinen.

MANGOGLASS**Ingredienser:**

Mango	2 st. (ca 70 g)
Mjök	65 ml
Vispgrädde	30 ml
Strösocker	15 g

Viktigt: Placera frysbehållaren i frysen i minst 8 timmar innan du förbereder din glassblandning.

1. Mosa mangon.
2. Vispa lättgrädden tills den blir fast.
3. Blanda den mosade mangon med mjölken, lättgrädden och sockret. Förvara sedan i kylan eller kyl ned till 5–10.
4. Slå på maskinen och håll blandningen i glassmaskinen.

JORDGUBBSGLASS**Ingredienser:**

Färska jordgubbar ...	85 g
Mjök	45 ml
Vispgrädde.....	35 ml
Strösocker	15 g

Viktigt: Placera frysbehållaren i frysen i minst 8 timmar innan du förbereder din glassblandning.

1. Mosa jordgubbarna.
2. Vispa lättgrädden tills den blir fast.
3. Blanda de mosade jordgubbarna, mjölken, lättgrädden och sockret. Förvara sedan i kylan eller kyl ned till 5–10.
4. Slå på maskinen och håll blandningen i glassmaskinen.

CHOKLADGLASS**Ingredienser:**

Choklad	15 g
Mjök	100 ml
Vispgrädde.....	50 ml
Strösocker	15 g

Viktigt: Placera frysbehållaren i frysen i minst 8 timmar innan du förbereder din glassblandning.

1. Värm upp mjölken och sockret. Tillsätt sedan chokladen och låt den smälta.
2. Vispa lättgrädden tills den blir fast.
3. Blanda alla ingredienserna. Förvara sedan i kylan eller kyl ned till 5–10.

- Slå på maskinen och häll blandningen i glassmaskinen.

YOGHURTGLASS

Ingredienser:

Yoghurt90 ml

Vispgrädde.....35 ml

Strösocker20 g

Jordgubbsjuice30 ml

Citronjuice.....5 ml

Viktigt: Placera frysbehållaren i frysen i minst 8 timmar innan du förbereder din glassblandning.

- Vispa lättgrädden tills den blir fast.
- Blanda alla ingredienserna. Förvara sedan i kylan eller kyl ned till 5–10.
- Slå på maskinen och häll blandningen i glassmaskinen.

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

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

www.jula.se

	Värna om miljön!
<p>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.</p>	

SIKKERHETSANVISNINGER

Les bruksanvisningen nøye før bruk!

Ta vare på den for fremtidig bruk.

- Koble fra maskinen før montering, demontering eller rengjøring av deler.
- Barn bør ikke bruke maskinen uten tilsyn. Ikke la ledningen henge ned slik at barn kan få tak i den.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av en autorisert reparatør.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med redusert fysisk eller mental kapasitet, eller som mangler erfaring med og kunnskap, så sant de ikke holdes under tilsyn eller har fått instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør holdes under tilsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, etter en funksjonsfeil eller hvis det har falt ned eller er skadet på noe vis.
- For å beskytte mot brannrisiko, elektrisk støt eller personskade, må ledningen, støpselet eller apparatet ikke plasseres i vann eller andre væsker.
- Bruk det aldri sammen med deler som ikke hører til det.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, slikkepotter og andre redskaper på avstand under driften for å redusere risiko for personskader og/eller skader på maskinen.
- Maskinen må ikke brukes utendørs.
- Forlat aldri maskinen uten tilsyn.
- Ikke la barn leke med maskinen.
- Maskinen er kun egnet for tiltenkt hjemmebruk.
- Sørg alltid for at alt er grundig rengjort før du lager iskrem eller sorbet.
- Frys aldri iskrem som er helt eller delvis tint.
- All iskrem eller sorbet som inneholder rå ingredienser bør konsumeres innen en uke. Iskrem er best når den er nylaget.
- Iskrem eller sorbet som inneholder rå eller bare litt oppvarmede egg, bør ikke gis til små barn, gravide kvinner, eldre eller til personer som er i en generell sykdomstilstand.
- For å unngå fryseskader må du alltid sørge for at hendene er beskyttet når du håndterer beholderen, spesielt når du nettopp har tatt den ut av fryseren.
- Hvis det ser ut til å lekke frysevæske ut av beholderen, må du slutte å bruke maskinen. Frysevæsken er ikke giftig.

- Maskinen må ikke plasseres på varme overflater, slik som ovner, kokeplater eller i nærheten av åpne gassflammer.

VIKTIG! Før du kobler maskinen til strømuttaket.. Pass på at nettspenningen er den samme som den som er angitt på undersiden av strømforsyningsenheten.

TEKNISKE DATA.

Type enhet	Iskremmaskin
Modell	SU-583
Spenningsforsyning	220~240 V 50 Hz
Strømförbruk	7 W
Kapasitet under drift	0,5 L
Produksjonsklasse	II

BESKRIVELSE

DELER

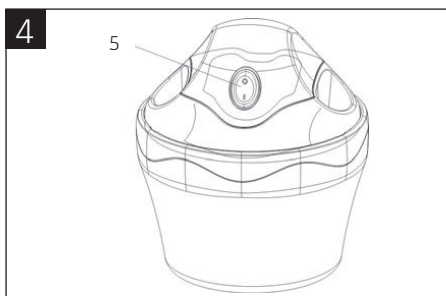
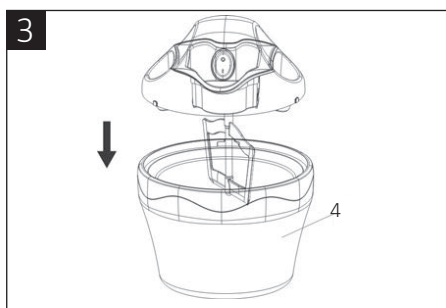
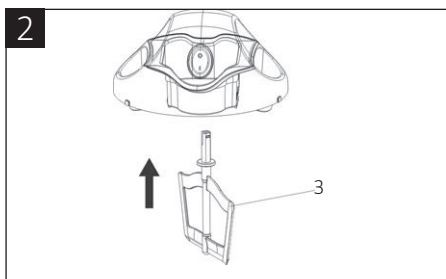
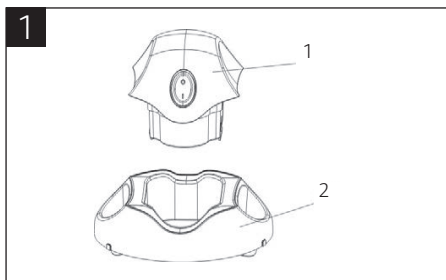
	<p>1. Strømforsyningsenhet 5. Strømbryter</p>
	<p>2. Lokk</p>
	<p>3. Visp</p>
	<p>4. Frysebeholder</p>

HÅNTERING

Før du bruker maskinen første gang

- Fjern all emballasje.
- Rengjør delene: se "Rengjøring".
- Plasser frysebeholderen i fryseren i 8-12 timer på forhånd.
- Forbered iskrem- og sorbetblandingen (se oppskrift). La blandingen kjøles ned i kjøleskapet.

1. Monter strømforsyningsenheten (1) i lokket (2) ved å klikke den på plass (fig. 1).
2. Monter spindelen og vispen (3) i strømforsyningsenheten (fig. 2).
3. Ta frysebeholderen ut av fryseren.
4. Plasser den sammenmonterte strømforsyningsenheten/lokket/spindelen/vispen på frysebeholderen (4). Drei deretter mot klokken for å låse alt på plass (fig. 3).
5. Nå kan du slå på (5) iskemaskinen (fig. 4).
OBS! Maskinen må være slått på før du tilsetter ingrediensene for å unngå at blandingen fryser umiddelbart på insiden av beholderen.
6. Bruk rennen og hell iskrem- eller sorbetblanding i frysebeholderen.
OBS! Når du heller blandingen i beholderen, må du passe på at du aldri heller i mer enn til 4 cm fra toppen fordi blandingens volum vil øke når den fryser.
7. Rør om blandingen til den er frosset eller til den har oppnådd riktig konsistens. Dette kan ta opp til 20–30 minutter, med de fleste oppskrifter blir ferdige på kortere tid.
VIKTIG!
 - Ikke slå maskinen av og på under fryseprosessen, fordi blandingen da kan fryse når den kommer i kontakt med beholderen, noe som kan hindre vispens bevegelse.
 - For å unngå at motoren blir overopphetet, endres rotasjonsretningen om blandingen blir for tykk. Hvis rotasjonsretningen endres fortsatt, slår du av maskinen når blandingen er ferdig.



- Hvis motoren mot formodning skulle overhetes, vil det utløses en sikkerhetsstopp som gjør at motoren stanser. Hvis dette skjer, slår du av og kobler fra maskinen, og sørger så for at strømforsyningsenheten kjøles ned.
8. Slå av, ta av strømforsyningsenheten/lokket. Iskremen er ferdig til servering. Iskremen bør være så myk at den kan serveres med en skje. Den kan legges over til en annen beholder for oppbevaring i fryseren eller hvis du vil gjøre den fastere før du spiser den.

VIKTIG!

Du må ikke bruke metallredskaper for å løsne blandingen fra beholderen. Ikke ta ut frysebeholderen fra fryseren før du er klar til å lage iskremen.

Tips

- Oppbevar frysebeholderen i fryseren, slik at den alltid er klar til bruk. Legg den i en plastpose før frysingen. Frys beholderen i stående stilling.
- Sørg alltid for at frysebeholderen er helt tørr innen du setter den i fryseren.
- Du må ikke stikke hull i eller varme opp frysebeholderen.
- Frysebeholderen bør plasseres i en fryser med en temperatur på $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-0,40\text{ }^{\circ}\text{F}$) eller kaldere i 8-12 timer før bruk.
- For best resultat foreslår vi at du kjøler ned ingrediensene før du lager iskremen.
- Hvis du tilsetter alkohol i blandingen hemmes fryseprosessen.

VEDLIKEHOLD

- Slå alltid av, trekk ut støpselet og demonter før rengjøring.
- Plasser aldri strømforsyningsenheten i vann og la aldri ledningen og støpselet bli våte.
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.
- Ikke rengjør apparatet med skurepulver, stålull eller andre slipende materialer.

Frysebeholder

- La frysebeholderen oppnå romtemperatur før du forsøker å rengjøre den.
- Vask frysebeholderen nøye på innsiden med varmt vann, tørk av beholderens utside med en fuktig klut og la den deretter tørke ordentlig. Senk den ikke ned i vann.

Visp

- Fjern vispen fra beholderen.
- Vask den og la den tørke ordentlig.

Lokk

- Vask lokket og la det tørke ordentlig.

Strømforsyningsenhet

- Tørk av den med en fuktig klut og la den deretter tørke.

OPPSKRIFT

MELKEBASERT ISKREM**Ingredienser:**

Melk 110 ml

Kremfløte 60 ml

Strøsuksker 20 g

Viktig. Plasser frysebeholderen i fryseren i minst 8 timer før du forbereder iskremblandingen din.

1. Pisk lettfløten til den blir fast
2. Bland sammen melk, lettfløte og suksker Oppbevar det deretter i kjøleskapet eller kjøøl ned til 5–10.
3. Slå på maskinen og hell blandingen i iskremmaskinen.

BANANISKREM**Ingredienser:**

Stor moden banan ..1/2 stk. (ca. 50 g)

Melk 80 ml

Kremfløte 30 ml

Strøsuksker 20 g

Viktig: Plasser frysebeholderen i fryseren i minst 8 timer før du forbereder iskremblandingen din.

1. Mos bananen
2. Pisk lettfløten til den blir fast
3. Bland sammen den mosede bananen, melken, lettfløten og sukskeret Oppbevar det deretter i kjøleskapet eller kjøøl ned til 5–10.
4. Slå på maskinen og hell blandingen i iskremmaskinen.

MANGOISKREM

Ingredienser:

Mango2 stk. (ca. 70 g)

Melk 65 ml

Kremfløte30 ml

Strøsuiker 15 g

Viktig: Plasser frysebeholderen i fryseren i minst 8 timer før du forbereder iskremblandingen din.

1. Mos mangoen
2. Pisk lettfløten til den blir fast
3. Bland sammen den mosede mangoen med melken, lettfløten og sukkeret. Oppbevar det deretter i kjøleskapet eller kjøøl ned til 5–10.
4. Slå på maskinen og hell blandingen i iskremmaskinen.

JORDBÆRISKREM**Ingredienser:**

Friske jordbær85 g

Melk45 ml

Kremfløte35 ml

Strøsuiker15 g

Viktig: Plasser frysebeholderen i fryseren i minst 8 timer før du forbereder iskremblandingen din.

1. Mos jordbærene.
2. Pisk lettfløten til den blir fast
3. Bland sammen de mosede jordbærene, melken, lettfløten og sukkeret. Oppbevar det deretter i kjøleskapet eller kjøøl ned til 5–10.
4. Slå på maskinen og hell blandingen i iskremmaskinen.

SJOKOLADEISKREM**Ingredienser:**

Sjokolade 15 g

Melk 100 ml

Kremfløte 50 ml

Strøsuiker 15 g

Viktig: Plasser frysebeholderen i fryseren i minst 8 timer før du forbereder iskremblandingen din.

1. Varm opp melken og sukkeret. Tilsett deretter sjokoladen og la den smelte.
2. Pisk lettfløten til den blir fast
3. Bland sammen alle ingrediensene. Oppbevar det deretter i kjøleskapet eller kjøøl ned til 5–10.
4. Slå på maskinen og hell blandingen i iskremmaskinen.

YOGHURTISKREM**Ingredienser:**

Yoghurt	90 ml
Kremfløte	35 ml
Strøsuksker	20 g
Jordbærsaft.....	30 ml
Sitronsaft	5 ml

Viktig: Plasser frysebeholderen i fryseren i minst 8 timer før du forbereder iskremblandingen din.

1. Pisk lettfløten til den blir fast
2. Bland sammen alle ingrediensene. Oppbevar det deretter i kjøleskapet eller kjøøl ned til 5–10.
3. Slå på maskinen og hell blandingen i iskremmaskinen.

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG

www.jula.no



Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet!

Dette produktet inneholder elektriske eller elektroniske komponenter som skal gjenvinnes.

Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstasjon.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją w celu wykorzystania w przyszłości.

- Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem poszczególnych części wyłącz urządzenie.
- Dzieci nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru. Nie pozwól, by przewód był w zasięgu dzieci.
- Jeżeli przewód jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę przez autoryzowanego mechanika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej bądź psychicznej ani osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia oraz wiedzy, jeżeli są one bez nadzoru lub nie uzyskały wskazówek co do obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli kabel zasilający albo wtyczka są uszkodzone, w przypadku wystąpienia awarii, a także jeśli urządzenie spadło lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Unikaj kontaktu przewodu, wtyczki lub też całego urządzenia z wodą i innymi płynami, gdyż może to spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała.
- Nigdy nie używaj maszyny z nieodpowiednimi akcesoriami.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Aby zminimalizować ryzyko uszkodzenia ciała i/lub urządzenia, nie zbliżaj do pracującego urządzenia rąk, włosów, ubrania lub akcesoriów kuchennych.
- Nie używaj maszyny na zewnątrz pomieszczeń.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Używaj urządzenia do celów domowych, zgodnych z jego przeznaczeniem.
- Zanim przystąpisz do robienia lodów lub sorbetu, upewnij się, że maszyna i jej akcesoria są dokładnie umyte.
- Nigdy nie zamrażaj ponownie lodów, które całkowicie lub częściowo się rozmroziły.
- Wszystkie lody i sorbety wyprodukowane na bazie surowych składników powinny zostać skonsumentowane w ciągu tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeżo zrobione.
- Nie podawaj lodów lub sorbetu przygotowanych na bazie surowych lub podgrzanych jajek dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym lub chorym.
- Pamiętaj, aby chronić ręce przed odmrożeniem podczas przenoszenia pojemnika, szczególnie podczas wyjmowania pojemnika z zamrażarki.

- Wyłącz maszynkę w przypadku stwierdzenia wycieku płynu mrozącego. Płyn mrozący nie jest toksyczny.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach, np. piecach, płytach kuchennych lub w pobliżu palników.


WAŻNE! Zanim podłączysz urządzenie do gniazdka sieciowego: Upewnij się, czy napięcie sieciowe w miejscu użytkowania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.

DANE TECHNICZNE.

Typ urządzenia	Maszynka do lodów
Model	SU-583
Napięcie	220–240 V 50 Hz
Zużycie prądu	7 W
Wydajność	0,5 l
Klasa produkcji	II

OPIS

CZĘŚCI

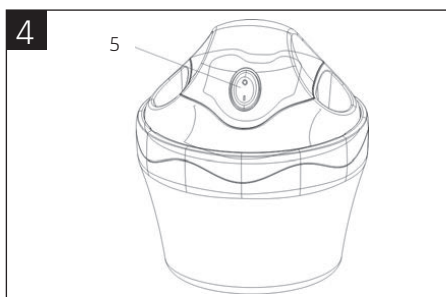
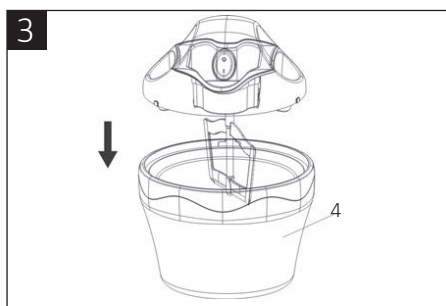
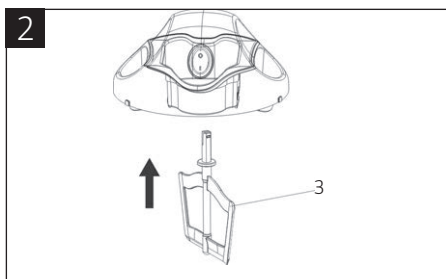
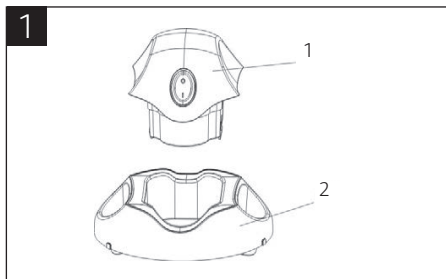
	<p>1. Moduł silnika 5. Przełącznik</p>
	<p>2. Pokrywa</p>
	<p>3. Mieszadło</p>
	<p>4. Pojemnik chłodzący</p>

OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem

- Usuń całe opakowanie.
- Wyczyść części urządzenia: zobacz rozdział „Czyszczenie”.
- Przed pierwszym użyciem umieść pojemnik w zamrażarce na 8–12 godzin.
- Przygotuj masę na lody lub sorbet (patrz przepis). Wstaw masę do lodówki w celu schłodzenia.

1. Zamontuj moduł silnika (1) na pokrywie (2), dociskając go w taki sposób, by się na niej zatrzasnął (rys. 1).
2. Zamontuj wrzeciono i mieszadło (3) do modułu silnika (rys. 2).
3. Wyjmij pojemnik chłodzący z zamrażarki.
4. Umieść zmontowane elementy – moduł silnika/pokrywę/wrzeciono/mieszadło – na pojemniku (4). Następnie przekręć w stronę odwrotną do ruchu wskazówek zegara, by zamknąć maszynkę (rys. 3).
5. Teraz możesz uruchomić (5) maszynkę do lodów (rys. 4).



- UWAGA!** Maszynka musi zostać włączona przed rozpoczęciem dodawania składników; w przeciwnym wypadku masa może przymarznąć do ścianek.
6. Do wlewania masy lodowej lub sorbetowej użyj rynienki.
 7. Masa powinna być mieszana do czasu zamrożenia lub do osiągnięcia żądanej konsystencji. Może to potrwać do 20–30 minut, jednak w większości przepisów czas ten jest krótszy.

WAŻNE!

- W trakcie procesu zamrażania nie wyłączaj ani nie włączaj maszynki, ponieważ masa może przymarznąć do pojemnika, co uniemożliwi pracę mieszadła.
- W celu uniknięcia przegrzania silnika kierunek obrotów jest zmieniany, gdy masa stanie się zbyt gęsta. Zmiana kierunku obrotów oznacza, że masa jest gotowa i należy wyłączyć urządzenie.

- W przypadku gdy silnik mimo to się przegrzeje, zostanie aktywowany wyłącznik bezpieczeństwa, powodując jego zatrzymanie. W takim przypadku wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z prądu i poczekaj, aż moduł silnika ostygnie.
8. Wyłącz, zdejmij moduł silnika/pokrywę. Lody są gotowe do podania. Lody powinny być wystarczająco miękkie, by można je było nabierać łyżką. Jeżeli chcesz, aby lody miały bardziej zmrożoną konsystencję, przed podaniem lub w celu przechowania możesz przełożyć je do innego pojemnika i wstawić do zamrażarki.

WAŻNE!

Nie używaj metalowych sztućców do wykładania masy z pojemnika.

Nie wyjmuj pojemnika chłodzącego z lodówki, dopóki nie będziesz gotowy do wyrabiania lodów.

Wskazówki

- Przechowuj pojemnik chłodzący w zamrażarce, by zawsze był gotowy do użycia. Przed umieszczeniem pojemnika w zamrażarce włóż go do plastikowego worka. Pojemnik w zamrażarce powinien być w pozycji pionowej.
- Upewnij się, że pojemnik chłodzący jest suchy, zanim włożysz go do zamrażarki.
- Pojemnika chłodzącego nie wolno dziurawić ani podgrzewać.
- Pojemnik należy wstawić do zamrażarki o temperaturze -18°C ($-0,40^{\circ}\text{F}$) lub niższej, na około 8–12 godzin przed użyciem.
- Najlepszy rezultat uzyskuje się, kiedy składniki są chłodzone przed użyciem.
- Dodanie alkoholu do masy wstrzymuje proces zamrażania.

KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz maszynkę i wyciągnij wtyczkę z gniazdka, a następnie zdemontuj urządzenie.
- Nigdy nie wkładaj modułu silnika do wody i nie dopuszczaj do zamoczenia przewodu i wtyczki.
- Nie myj akcesoriów maszynki w zmywarce.
- Nie używaj proszków czyszczących, myjek drucianych lub innych środków ściernych.

Pojemnik chłodzący

- Poczekaj, aż pojemnik chłodzący osiągnie temperaturę pokojową, zanim zaczniesz go myć.
- Wnętrze pojemnika umyj dokładnie pod gorącą wodą, wytrzyj zewnętrzną stronę pojemnika wilgotną szmatką i pozostaw do całkowitego wyschnięcia. Nie zanurzaj go w wodzie.

Mieszadło

- Zwolnij mieszadło z chwytaka.
- Umyj i dokładnie osusz.

Pokrywa

- Umyj pokrywę i dokładnie osusz.

Moduł silnika

- Wytrzyj wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.

PRZEPISY

LODY MLECZNE**Składniki:**

Mleko110 ml

Śmietana kremówka ..60 ml

Cukier puder.....20 g

Ważne. Pojemnik chłodzący wstaw do zamrażarki na 8 godzin przed przygotowaniem masy.

1. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna.
2. Wymieszaj śmietanę z mlekiem i cukrem. Następnie schłódź w lodówce lub zamrażarce do 5–10 stopni.
3. Włącz urządzenie i wlej masę.

LODY BANANOWE**Składniki:**

Jeden dojrzały banan...1/2 szt. (ok. 50 g)

Mleko.....80 ml

Śmietana kremówka....30 ml

Cukier puder20 g

Ważne: Pojemnik chłodzący wstaw do zamrażarki na 8 godzin przed przygotowaniem masy.

1. Rozgnieć banana.
2. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna.
3. Wymieszaj banana, mleko, śmietanę i cukier. Następnie schłódź w lodówce lub zamrażarce

do 5–10 stopni.

4. Włącz urządzenie i wlej masę.

LODY MANGO

Składniki:

Mango 2 szt. (ok. 70 g)

Mleko 65 ml

Śmietana kremówka 30 ml

Cukier puder 15 g

Ważne: Pojemnik chłodzący wstaw do zamrażarki na 8 godzin przed przygotowaniem masy.

1. Rozgnieć mango.
2. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna.
3. Wymieszaj mango z mlekiem, śmietaną i cukrem. Następnie schłódź w lodówce lub zamrażarce do 5–10 stopni.
4. Włącz urządzenie i wlej masę.

LODY TRUSKAWKOWE

Składniki:

Świeże truskawki 85 g

Mleko 45 ml

Śmietana kremówka 35 ml

Cukier puder 15 g

Ważne: Pojemnik chłodzący wstaw do zamrażarki na 8 godzin przed przygotowaniem masy.

1. Rozgnieć truskawki.
2. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna.
3. Połącz truskawki, mleko, śmietanę i cukier. Następnie schłódź w lodówce lub zamrażarce do 5–10 stopni.
4. Włącz urządzenie i wlej masę.

LODY CZEKOLADOWE

Składniki:

Czekolada 15 g

Mleko 100 ml

Śmietana kremówka 50 ml

Cukier puder 15 g

Ważne: Pojemnik chłodzący wstaw do zamrażarki na 8 godzin przed przygotowaniem masy.

1. Podgrzej mleko i cukier. Następnie dodaj czekoladę i pozostaw do wystygnięcia.
2. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna.
3. Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie schłódź w lodówce lub zamrażarce do 5–10 stopni.

4. Włącz urządzenie i wlej masę.

LODY JOGURTOWE

Składniki:

Jogurt90 ml
Śmietana kremówka35 ml
Cukier puder.....20 g
Sok truskawkowy30 ml
Sok z cytryny5 ml

Ważne: Pojemnik chłodzący wstaw do zamrażarki na 8 godzin przed przygotowaniem masy.

1. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna.
2. Wymieszaj wszystkie składniki. Następnie schłódź w lodówce lub zamrażarce do 5–10 stopni.
3. Włącz urządzenie i wlej masę.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 801 600 500.

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

www.jula.pl



DBAJ O ŚRODOWISKO!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi!

Produkt zawiera elektryczne lub elektroniczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska.

Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

SAFETY INFORMATION

Read the operating instructions carefully before use.

Please retain for future reference.

- Unplug the machine before fitting, removing or cleaning parts.
- Children should not use this machine unsupervised. Never let the cord hang down where a child could grab it.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorised repairer.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, is dropped, or has been damaged in any manner.
- To protect against the risk of fire, electric shock or personal injury, do not place the cord, plug, or appliance in water or other liquids.
- Never use with unauthorised parts.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Do not use outdoors.
- Never leave the machine unattended.
- Do not let children play with the machine.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Always make sure everything is thoroughly clean before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week. Ice cream tastes best when fresh.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the freezer bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the freezer bowl, stop using the machine. The freezing solution is non-toxic.
- Do not place the machine on hot surfaces such as stoves, hotplates or near open gas flames.



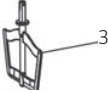

IMPORTANT! Before plugging in the machine, make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the bottom of the power unit.

TECHNICAL DATA

Device type	Ice Cream Maker
Model	SU-583
Voltage supply	220~240 V 50Hz
Power consumption	7 W
Capacity during operation	0.5 L
Production class	II

DESCRIPTION

PARTS

	<p>1. Power unit 5. Power switch</p>
	<p>2. Lid</p>
	<p>3. Paddle</p>
	<p>4. Freezer bowl</p>

OPERATION

Before using for the first time

- Remove all of the packaging.
- Wash the parts: see "Cleaning".
- Pre-freeze the freezer bowl for 8-12 hours in advance.
- Prepare the ice cream or sorbet mix (see recipe). Allow the mixture to cool in the refrigerator.

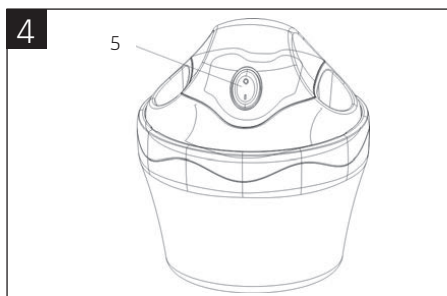
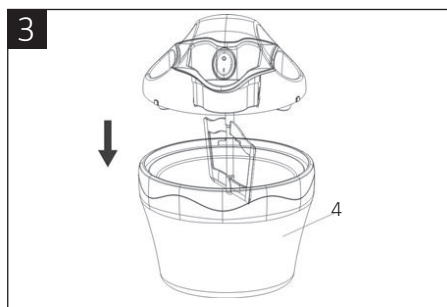
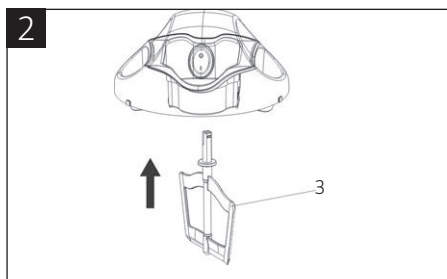
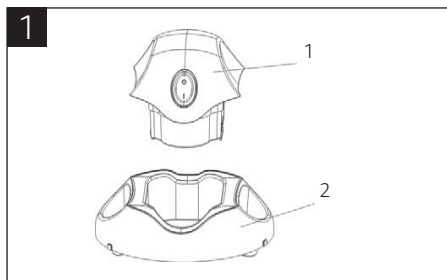
1. Fit the power unit (1) into the lid (2) by clicking it into place (fig. 1).
2. Fit the spindle and paddle (3) into the power unit (fig. 2).
3. Take the freezer bowl out of the freezer.
4. Place the assembled power unit/lid/spindle/paddle onto the freezer bowl (4). Then turn anti-clockwise to lock into position (fig. 3).
5. You can now turn on the (5) ice cream maker (fig. 4).

NOTE! The machine must be switched on before adding the ingredients to prevent the mix from immediately freezing on the inside of the freezer bowl.

6. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the freezer bowl.
NOTE! When pouring the mix into the bowl, never pour in more than to 4 cm from the top, as the mix will increase in volume when it freezes.
7. Stir the mix until frozen or until the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 30 minutes, but most recipes will be ready in less time.

IMPORTANT!

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mix may freeze in contact with the bowl and prevent the paddle turning.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mix becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mix is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut-out will occur causing the motor to stop.



If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

8. Switch off and remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve. The ice cream made should be soft enough to serve with a spoon. This can be transferred to a separate bowl for storage in the freezer or if you wish to harden the ice cream before eating it.

IMPORTANT!

Do not use metal utensils to remove the mix from the bowl.

Do not remove the freezer bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Tips

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

MAINTENANCE

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

Freezer bowl

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

Paddle

- Remove the paddle from the bowl.
- Wash and then let it dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid and then let it dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth and then let it dry.

RECIPES

MILK ICE CREAM**Ingredients:**

Milk 110 ml

Whipped cream 60 ml

Sugar 20 g

Important: Place the freezer bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mix.

1. Stir the light cream until it becomes firm.
2. Mix the milk, light cream and sugar. Store in the fridge or cool down to 5-10 °.
3. Switch the machine on and put the mix in the ice cream maker.

BANANA ICE CREAM**Ingredients:**

Large ripe banana ...1/2 piece (approx. 50 g)

Milk 80 ml

Whipped cream 30 ml

Sugar 20 g

Important: Place the freezer bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mix.

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until it becomes firm.
3. Mix the mashed banana, milk, light cream and sugar. Store in the fridge or cool down to 5-10 °.
4. Switch the machine on and put the mix in the ice cream maker.

MANGO ICE CREAM

Ingredients:

Mango2 pieces (approx. 70 g)
 Milk 65 ml
 Whipped cream30 ml
 Sugar 15 g

Important: Place the freezer bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mix.

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until it becomes firm.
3. Mix the mashed mango together with the milk, light cream and sugar. Store in the fridge or cool down to 5-10°.
4. Switch the machine on and put the mix in the ice cream maker.

STRAWBERRY ICE CREAM

Ingredients:

Fresh strawberries ...85 g
 Milk45 ml
 Whipped cream35 ml
 Sugar15 g

Important: Place the freezer bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mix.

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until it becomes firm.
3. Mix the mashed strawberries, milk, light cream and sugar. Store in the fridge or cool down to 5-10°.
4. Switch the machine on and put the mix in the ice cream maker.

CHOCOLATE ICE CREAM

Ingredients:

Chocolate 15 g
 Milk 100 ml
 Whipped cream 50 ml
 Sugar 15 g

Important: Place the freezer bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mix.

1. Warm the milk and sugar, then add the chocolate and allow it to melt.
2. Stir the light cream until it becomes firm.

3. Mix all the ingredients. Store in the fridge or cool down to 5-10°.
4. Switch the machine on and put the mix in the ice cream maker.

YOGHURT ICE CREAM


Ingredients:

Yoghurt90 ml
Whipped cream35 ml
Sugar20 g
Strawberry juice30 ml
Lemon juice5 ml

Important: Place the freezer bowl in the freezer for at least 8 hours prior to preparing your ice cream mix.

1. Stir the light cream until it becomes firm.
2. Mix all the ingredients. Store in the fridge or cool down to 5-10°.
3. Switch the machine on and put the mix in the ice cream maker.

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

	<p>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.</p>
---	--