

OBH NORDICA

ice cream maker //

makes ice cream in 10-12 min //

recipes included //

capacity 2 x 0.32 L //

2 bowls //



Brugsanvisning - dansk	side	3 - 8
Bruksanvisning - svenska	sida	9 - 14
Bruksanvisning - norsk	side	15 - 20
Käyttöohjeet - suomi	sivu	21 - 26
Instruction manual - english	page	27 - 32

OBH Nordica Ismaskine

Før brug

Før ismaskinen tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Kontroller at alle dele (herunder ekstra isskål) er fri for skader. De aftagelige dele fjernes fra ismaskinen på følgende måde:

- Rørespartlen fjernes fra låget/motordelen ved at trække rørespartlen af.
- Låget fjernes fra motordelen ved at trykke de to plastiktapper (låseknapper), der forbinder låg og motordel let ind samtidig med at låget trækkes af.

Rengør alle dele i henhold til afsnittet ”rengøring og vedligeholdelse”. Delene tørres derefter grundigt og samles på følgende måde:

- Låget monteres på motordelen ved at placere de to små huller på låget ud for de to plastiktapper på undersiden af motordelen og trykke låget ned over plastiktapperne. Der lyder et klik, når låget er korrekt placeres på motordelen.
- Tryk derefter rørespartlen på plads på undersiden af motordelen. Der vil lyde et klik, når rørespartlen er korrekt monteret på motordelen.

Apparatet er nu klar til brug.

Sådan anvendes ismaskinen

1. Før der kan laves is, skal isskålene i fryseren i min. 8 timer, men gerne op til 1 døgn.
2. Forbered isblandingen. **Bemærk:** Min. blanding er 170 ml, max. blanding er 320 ml
3. Blandingen kan med fordel afkøles i køleskabet før den kommer i ismaskinen.
4. Rørespartlen sættes på låg og motordel.
5. Den frosne skål tages ud af fryseren og blandingen hældes i isskålen. Vigtigt: Mængderne i opskrifterne er cirka-mængder, men max. kapaciteten i skålen må ikke overstige 3,2 dl.
6. Placer låg med motordel oven på skålen. **Bemærk: Overskrid ikke max. mængden på 320 ml**
7. Tilslut apparatet til en stikkontakt.
8. Tænd apparatet ved at trykke på tænd/sluk knappen på ismaskinens motordel. **Bemærk:** Så snart blandingen er hældt i skålen og låg med motordel er påsat, skal ismaskinen startes.
9. Lad ismaskinen arbejde i 5-15 minutter. Hvis isen ikke er fast efter 15 minutter, kan det skyldes flere årsager, se afsnittet ”Fejlfinding”.
10. Når isen er færdig, slukkes på tænd/sluk knappen. Lad isen blive i skålen med låg/motordel på i ca. to minutter. Dette gør, at isen fryses yderligere. **Bemærk:** Ismaskinen slukker ikke automatisk, men vil blive ved med at køre, indtil den afbrydes på tænd/sluk knappen.
11. Lad stikket ud af stikkontakten. Isens konsistens skal være fast, men cremet.
12. Låget fjernes fra skålen, når rørespartlen er helt stoppet. Isen kan med fordel spises direkte fra skålen. For at undgå beskadigelse af skålen, må der kun anvendes plastik- eller træredskaber i skålen. Hvis isen ikke spises straks, skal den lægges i en plastikbeholder og fryses. Brug ikke isskålen til dette formål.

Overophedning

Ismaskinen er forsynet med en termostat, som sikrer apparatet en lang levetid og som vil

aktiveres, såfremt motoren bliver overbelastet. I fald termostaten aktiveres, fjern da stikket fra stikkontakten og vent omkring 20 min. før apparatet startes på ny.

For at opnå det bedste resultat skal motoren køle ned i omkring 5 minutter, inden anden skål is tilberedes. Dette for at sikre, at motoren bliver kølet tilstrækkeligt ned og ikke stopper under produktionen af anden skål is.

Gode råd til at opnå det bedste resultat

1. Sørg altid for at alle dele er rengjort, når isen laves.
2. Isen smager bedst, når den er frisk. Isen begynder at miste sin friske smag efter nogle dage i fryseren.
3. Nogle isblandinger er meget bløde og cremede, hvorfor det kan være en fordel at komme isen i fryseren i en time eller to inden den serveres. Herved forhindres det, at isen smelter straks. Dette er især en god ide, hvis isen skal serveres med en varm sauce.
4. Isen må ikke fryses efter den er tøet op.
5. Brug altid friske ingredienser til isen.
6. Chokoladestykker, nødder mv. bør ikke hældes i blandingen før isen har været rørt i ismaskinen i min. 5 minutter, eller før blandingen er blevet fast og er begyndt at fryse. Når chokolade og nødder mv. er tilsat isen, skal man være opmærksom på, at rørespartlen fortsat når helt ned til bunden af skålen.
7. Det færdige resultat er en blød og softice lignende is.
Bemærk: Hjemmelavet is vil ikke have samme konsistens som købt is.
8. Opbevar evt. altid isskålene i fryseren, så der til enhver tid kan laves is.
9. For at opnå det bedste resultat, skal skålen fryses grundigt. Sørg for at indstille fryseren til -18 °C.
10. Ved vandholdige opskrifter kan det forekomme at ismassen fryser indenfor ganske få sekunder efter ophældning. Sørg derfor for at igangsætte maskinen omgående efter isblandingen er ophældt.
11. Isens fasthed afhænger af opskrift, stuetemperatur samt ingrediensernes temperatur.
12. Nogle opskrifter kræver, at isblandingen forkoges. I disse tilfælde bør blandingen laves mindst én dag i forvejen. Herved kan blandingen nå at køle helt af, inden den kommes i ismaskinen. Hvis blandingen ikke er blevet afkølet tilstrækkeligt, vil den ikke kunne fryses.
13. Skålen fra fryseren bør ikke anvendes, hvis den ikke er helt frossen.
14. Skålen må ikke opvarmes.
15. Skålen må ikke anvendes, hvis den er revnet.

Rengøring og vedligeholdelse

1. Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
2. Fjern derefter rørespartlen fra låg/motordel.
3. Adskil motordel og låg.
4. Tør motordelen af med en fugtig klud. Motordelen må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker og må ikke skylles under rindende vand.
5. Rengør låg, rørespartel og isskåle i varmt sulfvand og tør derefter delene grundigt. Låg og rørespartel kan evt. vaskes på øverste hylde i opvaskemaskine

Bemærk: Anvend ikke skræppe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af delene.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag
Isen er ikke fast efter 15 minutter	<ul style="list-style-type: none">- Isskålen har ikke været i fryseren længe nok (for at opnå det bedste resultat, skal isskålen være min. 8 timer i fryseren eller helst natten over).- Fryseren er ikke kold nok. Fryseren skal være min. -18 °C- Der har været for meget i skålen. Max mængde: 320 ml.- Ingredienserne er for varme / har stuetemperatur.- Isskålen har stået ved stuetemperatur i mere end 5 minutter før brug.- Fryseren har været åbnet for mange gange i løbet af isskålens "frysingsproces"- Skålen har en tyk belægning af is. HUSK efter vask at tørre skålene grundigt af, inden de sættes tilbage i fryseren.
Ismaskinen stopper, før isen er færdig	<ul style="list-style-type: none">- Chokoladestykker, hakkede nødder mv. blev tilsat isen for tidligt. Isen bør blandes i ismaskinen i mindst 5 minutter eller indtil blandingen er fast eller er begyndt at fryse, før disse ingredienser tilsættes.- Chokoladestykkerne, de hakkede nødder mv. er for store, hvilket medfører, at rørespaltlen sætter sig fast.- Tilsæt max. en kop af disse ingredienser.
Isskålene er blevet ridset	<ul style="list-style-type: none">- Ved brug af metalredskaber kan isskålene blive ridset. Det anbefales derfor kun at anvende plastik- eller træredskaber i isskålene.
Isen er for hård	<ul style="list-style-type: none">- Hvis isen ligger i fryseren i isskålene et stykke tid, vil isen blive meget hård og vil være svær at få ud af skålene. Lad isen tø op i nogle minutter, hvorefter den igen vil blive blødere.

Opskrifter

Hindbæris

Ca. 320 ml
190 g. frosne hindbær
100 g. sukker
¾ dl. letmælk
1 dl. fløde
Kornene af ½ vanillestang

Kom hindbærrene i en blender sammen med sukkeret. Blend indtil hindbærrene er helt blendet. Tilsæt fløde, sødmælk og vanillekorn. Blend 20-40 sekunder. Følg herefter instruktionerne i afsnittet "Sådan anvendes ismaskinen".

Vanilleis

Ca. 320 ml.
1¾ dl. piskefløde
2 pasteuriserede æggeblommer
35 g sukker
korn af ½ vaniljestang

Pisk fløden stiv. Pisk æggeblommer, sukker og vanilje til luftig æggesnaps. Vend forsigtigt flødeskummet i æggemassen. Følg herefter instruktionerne i afsnittet "Sådan anvendes ismaskinen".

Vanilleis med chokoladestykker

Vanilleis (se opskrift ovenfor)

Bemærk: Det er vigtigt, chokoladestykkerne først tilsættes, når isen har den ønskede konsistens. Chokoladestykkerne må ikke være for store, da ismaskinen herved kan have svært ved at blande ingredienserne.

Opskrifter, der kræver lidt forberedelse og derfor med fordel laves en dag eller nogle timer i forvejen

Vanilleis

2 æggeblommer
35 g sukker
½ stang vanille
1 dl. letmælk
1½ dl. Piskefløde

Æggeblommer, sukker og vanillekorn piskes grundigt. Mælken varmes. Flødes piskes i æggeblandingen. Den varme mælk hældes i, stadig under omrøring. Blandingen varmes nu på lavt blus i ca. 2 minutter, men må ikke koge. Blandingen afkøles, inden den kommes i ismaskinen.

VIGTIGT: MOTORDELEN MÅ ALDRIG NEDSÆNKES I NOGEN FORM FOR VÆSKE!!

Sikkerhed og el-apparater

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 220 - 240 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten ved forstyrrelser i brugen og efter brug, når der sættes dele på eller tages dele af apparatet samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (heriblandt børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, medmindre disse er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
6. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
7. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
8. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
9. Apparatet bør kun anvendes under opsyn.
10. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
11. El-installationen skal overholde gældende version af Stærkstrømsbekendtgørelsen med hensyn til ekstrabeskyttelse med fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm max. 30 mA). Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
12. Apparatet er kun til husholdningsbrug.
13. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følger heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

Bortskaffelse af apparatet



Lovgivningen kræver, at elektriske og elektroniske apparater indsamles, og dele af apparaterne genbruges. Elektriske og elektroniske apparater mærket med symbolet for affaldshåndtering skal afleveres på en kommunal genbrugsplads.

Reklamation

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Tekniske data

OBH Nordica 6623, 6622

Maksimalt indhold 320 ml

2 isskåle

220-240 volt

12,5 watt



Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Glassmaskin

Innan användning

Innan du använder apparaten för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom grundligt och sparas för framtida användning.

Kontrollera att alla delar är fria från skador. De löstagbara delarna avlägsnas på följande sätt:

- Blandarbladet tas bort från locket/motordelen genom att dra det neråt.
- Locket tas bort från motordelen genom att trycka in de två plastknapparna som håller ihop lock och motordel, samtidigt som locket lyfts av.

Rengör alla delar enligt avsnittet Rengöring och underhåll. Delarna torkas därefter grundligt och sätts ihop enligt följande:

- Locket monteras på motordelen genom att trycka ner plastclipsen på motordelens undersida i de två hålen på locket. Ett klick hörs när locket är rätt placerat.
- Tryck därefter blandarbladet på plats på undersidan av motordelen. Ett klick hörs när det är korrekt monterat på motordelen.

Apparaten är nu klar att använda.

Så används glassmaskinen

1. Innan man kan göra glass ska glasskålarna (utan glassblandning) in i frysen i minst 8 timmar men gärna upp till ett dygn.
2. Förbered glassblandningen. **Notera:** Min. mängd är 170 ml och maxmängd är 320 ml.
3. Blandningen kan med fördel kylas i kylskåpet innan den körs i glassmaskinen.
4. Blandarbladet monteras i locket.
5. Den frysta glasskålen tas ur frysen och blandningen hålls i glasskålen. Viktigt: Hela mängden tillredd glassblandning behöver inte nödvändigtvis användas. Överskrid inte maxmängden på 3,2 dl (320 ml) även om den totala mängden tillredd glassblandning är mer än 3,2 dl.
6. Placera motordel med lock/blandarblad ovanpå skålen. **Notera:** överskrid inte maxmängden på 320 ml.
7. Sätt i kontakten i ett vägguttag.
8. Starta apparaten genom att trycka på strömbrytaren på glassmaskinens motordel. **Notera:** så snart blandningen är hälld i glasskålen och lock med motordel är påsatt ska glassmaskinen startas.
9. Låt glassmaskinen arbeta i 5-15 minuter. Om glassen inte har uppnått fast konsistens efter 15 minuter kan det bero på fler orsaker, se avsnitt "Felsökning".
10. Stäng av apparaten med strömbrytaren när glassen är färdig. Låt glassen stå i skålen med lock/motordel på i ca 2 minuter. Detta gör att glassen fryses ytterligare. **Notera:** glassmaskinen stängs inte av automatiskt utan måste stängas av med strömbrytaren.
11. Dra ur kontakten.
12. Locket tas av från skålen när blandarbladet har stannat helt. Glassens konsistens ska vara fast men krämig. Glassen kan med fördel serveras direkt ur skålen. För att undvika skador på skålen får man endast använda plast- eller träredskap i skålen. Om glassen inte kan ätas omgående ska den läggas i en plastbehållare och frysas. Använd inte glasskålen till detta ändamål.

Överhettning

Glassmaskinen är utrustad med en termostat som försäkrar en lång livslängd på apparaten samt aktiveras om motorn blir överbelastad. Om termostaten aktiveras, dra ur kontakten och vänta ca 20 minuter innan apparaten startas på nytt.

För att uppnå bästa resultat ska motorn svalna i ca 5 minuter innan nästa skål med glass tillreds. Detta för att försäkra att motorn har svalnat tillräckligt och inte stannar under tillredning av nästa skål med glass.

Goda råd för att uppnå bästa resultat

1. Se till att alla delar är rengjorda innan glassen tillagas.
2. Glassen smakar bäst när den är färsk. Glassen börjar mista sin friska smak efter några dagar i frysen.
3. Några av glassblandningarna är mycket mjuka och krämiga och det är därför en fördel att förvara dem i frysen i en timme eller två innan servering för att förhindra att glassen smälter för snabbt. Detta är speciellt lämpligt om glassen ska serveras till något varmt tillbehör.
4. Glassen bör inte frysas om efter att den tinat.
5. Använd alltid färska ingredienser till glassen.
6. Chokladbitar, nötter etc bör inte hållas i blandningen innan glassen har körts minst 5 minuter i glassmaskinen, eller innan blandningen blivit fast och börjat frysa till. När choklad och nötter etc tillsatts ska man vara uppmärksam på att blandarbladet når helt ner i botten av skålen.
7. Det färdiga resultatet är en mjuk krämig glass, den kommer inte ha samma konsistens som köpt glass.
8. Förvara gärna alltid glasskålarna i frysen så att man när som helst kan köra igång med glasstillverkning.
9. För att uppnå bästa resultat ska skålen frysas ordentligt till -18°C .
10. Vid vanliga recept kan det förekomma att ismassan fryser inom några få sekunder efter upphållning. Se därför till att starta maskinen omgående efter att glassblandningen hållts upp.
11. Glassens fasthet varierar beroende på vilket recept man väljer, rumstemperatur samt ingrediensernas temperatur.
12. Några recept kräver att glassblandningen förkokas. I dessa fall bör blandningen göras minst en dag i förväg. Därmed kan blandningen hinna kylas av helt innan den körs i glassmaskinen. Om blandningen inte kyls av tillräckligt kommer den inte att frysa.
13. Använd inte skålar som inte är helt frysta.
14. Skålen får inte värmas upp.
15. Skålen får inte användas om den är skadad.

Rengöring och underhåll

1. Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
2. Ta därefter bort blandarbladet från lock/motordel.
3. Ta bort locket från motordelen.
4. Torka av motordelen med en fuktig trasa. Motordelen får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor och får inte sköljas under rinnande vatten.
5. Rengör lock, blandarblad och glasskål i varmt vatten och diskmedel och torka den där efter grundligt. Lock och blandarblad kan eventuellt diskas i den övre korgen i diskmaskin.

OBS: Använd inte repande rengöringsmedel eller skursvampar för rengöring av delarna.

Felsökning

Problem	Mulig årsag
Glassen har inte stelnat efter 15 minuter.	<ul style="list-style-type: none">- Glasskålen har inte förvarats i frysen tillräckligt länge (för att uppnå bäst resultat ska glasskålen var minst 8 timmar i frysen eller helst över natten).- Maxgränsen har överskridits (maxmängd 320 ml).- Ingredienserna är för varma/har rumstemperatur.- Glasskålen har stått i rumstemperatur i mer än 5 minuter innan användning.- Frysen har öppnats för många gånger under glasskålens frysningsprocess.- Skålen har en tjock beläggning av is. OBS, se till att torka skålarna ordentligt innan de sätts tillbaka i frysen.
Glassmaskinen stannar innan glassen är färdig.	<ul style="list-style-type: none">- Chokladbitar, hackade nötter etc har tillsatts för tidigt. Glassen bör ha körts i minst 5 minuter (eller när blandningen har stelnat något), innan man tillsätter dessa ingredienser.- Chokladbitarna/nötterna är för stora vilket medför att blandarbladet fastnar.- Tillsätt max en kopp av dessa ingredienser.
Glasskåkarna har blivit repiga.	<ul style="list-style-type: none">- Om man använder metallredskap kan skålarna repas. Det rekommenderas därför att man använder trä- eller plastredskap i skålarna.
Glassen är för hård.	<ul style="list-style-type: none">- Om glassen förvaras i frysen i glasskålarna en längre tid blir glassen mycket hård och blir svår att få ur skålarna. Låt glassen tina i några minuter innan servering.

Recept

Hallonglass

Ca 320 ml

190 g frysta hallon

100 g socker

¾ dl mjölk

1 dl grädde

½ vaniljstång (skrapa ur fröna)

Mixa hallon och socker i en mixer och mixa tills hallonen är helt mosade. Tillsätt grädde, mjölk och vaniljfrön. Mixa i 20-40 sekunder. Följ här efter instruktionerna under "Så används glassmaskinen".

Vaniljglass

Ca 320 ml.

1¾ dl vispgrädde

2 äggulor

35 g socker

Frön från ½ vaniljstång

Vispa grädden. Vispa äggulor, socker och vanilj till en luftig smet i en separat skål. Vänd försiktigt ner grädden i äggblandningen. Följ här efter instruktionerna under Så används glassmaskinen.

Vaniljglass med chokladbitar

Vaniljglass (se ovan)

Observera: Det är viktigt att chokladbitarna tillsätts först när glassen har önskad konsistens. Chokladbitarna får inte vara för stora eftersom glassmaskinen kan få svårt att blanda ingredienserna.

Recept som kräver lite förberedelser och därför med fördel görs ett dygn innan

Vaniljglass

2 äggulor

35 g socker

½ vaniljstång

1 dl mjölk

1½ dl vispgrädde

Äggulor, socker och vaniljfrön vispas grundligt. Värm mjölken. Vispa ner grädden i äggblandningen. Den varma mjölken tillsätts under omrörning. Blandningen värms nu på svag värme i ca 2 minuter men får inte kokas. Blandningen avkyls innan den körs i glassmaskinen.

Hallonsorbet

80 g vatten

60 g socker

Saften från ¼ citron

110 g hallon (tinade eller färska)

¼ äggvita

Häll vatten och socker i en kastrull och koka upp. Låt det sjuda i ca 5 minuter och låt det därefter svalna tills det är ljummet. Tillsätt hallon och citronsaft. Blandningen mixas kort med stavmixer.

Vill du inte ha hallonkärnor i glassen kan du ta hallonen och pressa dem genom en sil innan för att få bort kärnorna. Det ger en läcker konsistens på sorbeten.

När allt är blandat ska blandningen svalna i kylskåp och därefter köras i glassmaskinen.

Samtidigt som glassmaskinen arbetar vispas äggvitan kraftigt och tillsätts när glassen är färdig. Detta ger en fluffig konsistens på glassen.

VIKTIGT: MOTORDELEN FÅR ALDRIG NEDSÄNKAS I NÅGON FORM AV VÄTSKA!

Säkerhetsanvisningar

1. Läs igenom bruksanvisningen noga innan användning och spar den för framtida bruk.
2. Anslut endast apparaten till 220 - 240 volt växelström och använd endast apparaten till det den är avsedd för.
3. Dra alltid ur kontakten vid uppehåll i användandet, när det sätts på eller tas av delar från apparaten samt innan rengöring och underhåll.
4. Apparaten får inte nedsänkas i vatten eller andra vätskor.
5. Produkten är inte ämnad att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt känsel, fysisk eller mental förmåga eller som har brist på kunskap/erfarenhet av apparaten, om inte användning sker under uppsyn eller efter instruktion av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
6. Barn bör vara under uppsikt för att försäkra att de inte leker med apparaten. Barn är inte alltid kapabla att förstå och värdera potentiella risker. Lär barn ansvarsfull hantering av elektriska apparater.
7. Se till att sladden inte hänger fritt ned från bänkytan.
8. Sätt aldrig apparaten på eller i närheten av kokplattor, öppen eld eller liknande.
9. Apparaten bör endast användas under uppsyn.
10. Kontrollera alltid apparat, sladd och kontakt innan användning. Om sladden skadats måste den bytas av tillverkaren, legitimerad serviceverkstad eller en behörig person för att undvika fara.
11. Extra skydd rekommenderas genom installation av jordfelsbrytare med en märkström av 30 mA. Kontakta en auktoriserad elektriker.
12. Apparaten är endast för privat bruk.
13. Om produkten används till annat än den är till för, eller används utan att respektera bruksanvisningen bär användaren själv ansvaret för eventuella följder. Eventuella skador på produkten därav täcks inte av reklamationsrätten.

Kassering av förbrukad apparatur



Enligt lag ska elektriska och elektroniska apparater insamlas och delar av apparaterna återvinnas. Elektriska och elektroniska apparater märkt med symbolen för avfallshantering ska kasseras på en kommunal återvinningsstation.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall apparaten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica Sweden AB

Box 58

163 91 Spånga

Tel 08-445 79 00

www.obhnordica.se

Tekniska data

OBH Nordica 6623, 6622

Maxinnehåll 320 ml

2 glasskålar

220 - 240 volt

12,5 watt



Rätten till löpande ändringar förbehålles.

OBH Nordica Ismaskin

Før bruk

Før ismaskinen tas i bruk første gang bør bruksanvisningen leses grundig og deretter spares til senere bruk.

Kontroller at alle delene (også ekstra bollen) er fri for skader. De avtagbare delene fjernes fra ismaskinen på følgende måte:

- Rørespaden fjernes fra lokket/motordelen ved å trekke den av.
- Lokket fjernes fra motordelen ved å trykke de to plastikk tappene (låseknappene) som holder lokket og motordelen sammen og ta av lokket.

Rengjør alle delene som beskrevet under ”rengjøring og vedlikehold”. Delene tørkes godt og settes sammen på følgende måte:

- Lokket monteres på motordelen ved å plassere de to små hullene på lokket over de to plastikk tappene på undersiden av motordelen og trykke lokket ned over plastikk tappene. Det høres ett klikk når lokket er riktig på plass på motordelen.
- Trykk deretter rørespaden på plass på undersiden av motordelen. Det vil høres ett klikk når rørespaden er plassert riktig på motordelen.

Apparatet er nå klar til bruk.

Slik brukes ismaskinen

1. Før det kan lages is skal bollene i fryseren minst 8 timer men gjerne 1 døgn.
2. Forbered isblandingen. **Merk:** Minste blanding er 170 ml, maks blanding er 320 ml.
3. Blandingen kan avkjøles i kjøleskapet før den settes i ismaskinen.
4. Rørespaden settes på lokk og motordel.
5. Den frosne bollen tas ut av fryseren og isblandingen helles i bollen. Viktig: Fyll aldri mer enn maksimalt volum, 3,2 dl (320 ml) av isblandingen i beholderen. Begrensningen gjelder uansett, også i tilfeller der tillaget volum etter oppskriften er større enn 3,2 dl.
6. Sett lokket med motordel oppå bollen. **Merk: Ikke overskrid maks mengden på 320 ml**
7. Tilkoble apparatet kontakten.
8. Slå på apparatet ved å trykke på av/på knappen på ismaskinens motordel. **Merk:** Så fort blandingen er i bollen og lokket med motordel er satt på plass skal ismaskinen startes.
9. La ismaskinen arbeide i 5-15 minutter. Hvis isen ikke er fast etter 15 minutter kan det skyldes flere ting, se avsnittet ”Finne feil”.
10. Når isen er ferdig slås apparatet av med av/på knappen. La isen være i bollen med lokket/motordel på i ca. to minutter. Dette gjør at isen fryser mere. **Merk:** Ismaskinen slår seg ikke av automatisk men vil gå helt til den slås av med av/på knappen.
11. Ta støpslet ut av kontakten. Konsistensen på isen skal være fast og ikke kremet.
12. Lokket fjernes fra bollen når rørespaden har stoppet. Isen kan med fordel spises direkte fra bollen. For å unngå skader på bollen må det kun brukes plastikk- eller treredskeer i bollen. Hvis isen ikke spises straks skal den legges i en plastikkbeholder og fryses. Bruk ikke bollen til dette formål.

Overoppheting

Ismaskinen er utstyrt med en termostat som sikrer apparatet en lang levetid og som vil aktiveres hvis motoren overbelastes. Hvis termostaten aktiveres skal støpslet tas ut av

kontakten og vent i ca. 20 minutter før apparatet staves igjen.

For å oppnå et best mulig resultat skal motoren avkjøle i ca. 5 minutter før andre bollen tilberedes. Dette for å forsikre seg om at motoren avkjøles tilstrekkelig og ikke stopper under produksjon av den andre bollen med is.

Gode råd for å oppnå det beste resultatet

1. Sørg alltid for at alle delene er rengjort når isen lages.
2. Isen smaker best når den er nylaget. Isen begynner å miste sin friske smak etter noen dager i fryseren.
3. Noen isblandinger er veldig bløte og kremete og det kan være en fordel å ha isen i fryseren i en eller to timer før den serveres, det forhindrer at isen smelter fort. Dette er en god ide hvis isen skal serveres med en varm saus.
4. Isen må ikke fryses etter at den er tint.
5. Bruk alltid friske ingredienser til isen.
6. Sjokoladebiter, nøtter etc. bør ikke has i blandingen før isen har vært rørt i ismaskinen i minst 5 minutter eller før blandingen er blitt fast og har begynt å fryse. Når sjokolade og nøtter etc. er tilsatt isen skal man passe på at rørespaden fortsatt når helt ned i bunnen av bollen.
7. Det ferdige resultatet er en bløt og softice lignende is.
Merk: Hjemmelaget is vil ikke ha samme konsistens som kjøpt is.
8. Oppbevar alltid bollene i fryseren slik at det til enhver tid kan lages is.
9. For å oppnå det beste resultatet skal bollen fryses godt. Pass på å stille inn fryseren på $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
10. Ved vannholdige oppskrifter kan det skje at isen fryser innen få sekunder etter at den er hellet i bollen. Pass derfor på å sette maskinen i gang straks blandingen er i bollen.
11. Isens fasthet bestemmes av oppskriften, stuetemperatur og ingrediensenes temperatur.
12. Noen oppskrifter krever at isblandingen kokes først. I disse tilfeller bør blandingen lages minst en dag i forveien. Da kan blandingen få avkjøle helt før den settes i ismaskinen. Hvis blandingen ikke er avkjølet vil den ikke kunne fryses.
13. Bollen fra fryseren bør ikke brukes hvis den ikke er helt frossen.
14. Bollen må ikke oppvarmes.
15. Bollen må ikke brukes hvis den er sprukket.

Rengjøring og vedlikehold

1. Ta alltid støpslet ut av kontakten før rengjøring.
2. Fjern deretter rørespaden fra lokket/motordelen.
3. Fjern motordelen fra lokket.
4. Tørk av motordelen med en fuktig klut. Motordelen må aldri senkes i vann eller andre væsker og må ikke skylles under renende vann.
5. Rengjør lokk, rørespade og bollene i varmt zalovann og tørk delene deretter godt. Lokk og rørespade kan evt. vaskes i øverste hylle i oppvaskmaskin.

Merk: Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamper til rengjøring av delene.

Finne feil

Problem	Mulig årsak
Isen er ikke fast etter 15 minutter	<ul style="list-style-type: none">- Bollen har ikke vært i fryseren lenge nok (for å oppnå det beste resultatet, skal bollen være minst 8 timer i fryseren eller helst natten over).- Fryseren er ikke kald nok. Fryseren skal være minst -18 °C- Det har vært for mye i bollen. Maks mengde: 320 ml.- Ingrediensene er for varme / har stuetemperatur.- Bollen har stått i stuetemperatur i mer enn 5 minutter før bruk.- Fryseren har vært åpnet for mange ganger i løpet av "fryseprosess"- Bollen har et tykt lag med is. HUSK å tørke bollene godt før de settes tilbake i fryseren.
Ismaskinen stopper før isen er ferdig	<ul style="list-style-type: none">- Sjokoladebiter, hakkede nøttene etc. ble tilsatt isen for tidlig. Isen bør blandes i ismaskinen minst 5 minutter eller til blandingen er fast eller har begynt å fryse før disse ingrediensene tilsettes.- Sjokoladebitene, de hakkede nøttene etc. er for store, dette medfører at rørespaden setter seg fast.- Tilsett maks en kopp av disse ingrediensene.
Isbollene har blitt ripete	<ul style="list-style-type: none">- Ved bruk av metalredskaper kan bollen bli ripet. Det anbefales derfor kun å bruke plastikk- eller trerredskaper i bollene.
Isen er for hard	<ul style="list-style-type: none">- Hvis isen ligger i fryseren for lenge vil isen bli veldig hard og vil være vanskelig å få ut. La isen tine i noen minutter inntil den er blitt mykere.

Oppskrifter

Bringebæris

Ca. 320 ml
190 gr. frosne bringebær
100 gr. sukker
¾ dl. lettmeik
1 dl. fløte
Kornene av ½ vaniljestang

Ha bringebær og sukker sammen i en blender. Blend inntil bringebærene er helt knust. Tilsett fløte, lettmeik og vaniljekornene. Blend i 20-40 sekunder. Følg deretter instruksjonene i avsnittet "Slik brukes ismaskinen".

Vaniljeis

Ca. 320 ml.
1¾ dl. fløte
2 eggeplommer
35 gr. sukker
Kornene av ½ vaniljestang

Pisk fløten til krem. Pisk eggeplommer, sukker og kornene av vaniljestangen til luftig eggedosis. Vend forsiktig kremen i eggedosisen. Følg deretter instruksjonene i avsnittet "Slik brukes ismaskinen".

Vaniljeis med sjokoladebiter

Vaniljeis (se oppskrift over)

Husk: Det er viktig at sjokoladebitene først tilsettes når isen har ønsket konsistens. Sjokoladebitene må ikke være for store da ismaskinen ikke klarer å blande ingrediensene.

Oppskrifter som krever litt forberedelse kan med fordel lages en dag eller noen timer i forveien

Vaniljeis

2 eggeplommer
35 gr sukker
½ vaniljestang
1 dl. lettmeik
1½ dl. fløte

Eggeplommer, sukker og korn av vaniljestang piskes grundig. Melken varmes. Fløten piskes i eggeblandingen. Den varme melken helles i under omrøring. Blandingen varmes nå på lav varme i ca. 2 minutter og må ikke koke. Blandingen avkjøles før den helles i ismaskinen.

VIKTIG: MOTORDELEN MÅ ALDRI DYPPE I NOEN FORM FOR VÆSKE!!

Sikkerhet og el-apparater

1. Les bruksanvisningen før bruk og spar den til senere bruk.

2. Tilkoble apparatet kun til 220 - 240 volt vekselstrøm og bruk apparatet kun til det formål det er beregnet til.
3. Ta alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk, når det tas av eller settes på deler og ved rengjøring og vedlikehold
4. Apparatet må ikke dypes i vann eller andre væsker.
5. Dette apparat er ikke beregnet til å brukes av personer (herunder barn) med begrensede fysiske, sensoriske, mentale evner, manglende erfaring med eller kjennskap til apparatet, med mindre disse er under tilsyn eller får instruksjon i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
6. Barn bør være under tilsyn for å forsikre seg om at de ikke leker med apparatet. Barn er ikke alltid i stand til å vurdere mulige fare rundt dette. Lær barn et ansvarsbevisst forhold med el-apparater.
7. Pass på at ledningen ikke henger fritt ned fra bordkanten.
8. Sett aldri apparatet på eller i nærheten av kokeplater, åpen ild eller lignende.
9. Apparatet bør kun brukes under tilsyn.
10. Se alltid etter skader på apparatet, ledningen og støpslet før bruk. Hvis ledningen er skadet skal den byttes av fabrikken, serviceverksted eller av en tilsvarende autorisert person for å unngå at det oppstår noen fare.
11. Det anbefales at el- installasjonen ekstrabeskyttes i henhold til sterkstrømsreglementet med jordfeilbryter (HFI/PFI/HPFI-rele-brytestrøm maks. 30 mA). Kontakt evt. en autorisert el-installatør.
12. Apparatet er kun til privat forbruk.
13. Brukes apparatet til annet formål enn det egentlig er beregnet for eller brukes det ikke i henhold til bruksanvisningen, bærer brukeren selv det fulle ansvar for eventuelle skader. Eventuelle skader på produktet eller annet som følge herunder dekkes ikke av reklamasjonsretten.

Avlevering av apparatet



Loven krever at elektriske og elektroniske apparater innsamles og deler av de gjenvinnes. Elektriske og elektroniske apparater merket med symbolet for avfallshåndtering skal avleveres på en kommunal gjenvinningsplass.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen

0304 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Tekniske data

OBH Nordica 6623,6622

Maks. innhold 320 ml

2 boller

220-240 volt vekselstrøm

12,5 watt



Retten til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica -jäätelökone

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen jäätelökoneen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten.

Tarkista, että laitteen kaikki osat ylimääräinen kulho mukaan lukien ovat vahingoittumattomia. Poista irrotettavat osat jäätelökoneesta seuraavasti:

- Irrota sekoitin kannella varustetusta moottoriosasta vetämällä.
- Irrota kansi moottoriosasta painamalla kevyesti kannen ja moottoriosan yhdistävää kahta muovitappia (lukituspainiketta) ja vetämällä kansi irti.

Puhdista kaikki osat kohdassa ”Puhdistus ja hoito” selostetulla tavalla. Kuivaa osat perusteellisesti ja liitä ne yhteen seuraavasti:

- Kiinnitä kansi moottoriosaan asettamalla kannen kaksi pientä reikää moottoriosassa olevien kahden muovitapin kohdalle. Paina kansi kiinni muovitappeihin. Kun kansi on asetettu oikein paikoilleen, kuuluu naksahdus.
- Paina sekoitin paikoilleen moottoriosan alle. Kun sekoitin on kiinnitetty moottoriosaan oikein, kuuluu naksahdus.

Laite on käyttövalmis.

Jäätelökoneen käyttö

1. Ennen jäätelön valmistamista kulhot on laitettava pakastimeen vähintään 8 tunniksi mutta mielellään koko vuorokaudeksi.
2. Valmista jäätelöseos. **Tärkeää:** Käytettävän seoksen vähimmäismäärä on 1,7 dl (170 ml) ja enimmäismäärä 3,2 dl (320 ml).
3. On tärkeää, että seos on mahdollisimman kylmää ennen kuin se kaadetaan jäätelökoneeseen parhaan tuloksen saamiseksi. Seos saa mielellään olla jääkaappikylmää. Jos käytetyt ainekset ovat olleet jääkaappikylmiä ja esim. marjat kohmeisia, voi seoksen kaataa heti jäätelökoneeseen.
4. Kiinnitä sekoitin kanteen ja moottoriosaan.
5. Ota jäätyneet kulho pakastimesta ja kaada jäätelöseos kulhoon. **Tärkeää: Seoksen koko määrää ei välttämättä käytetä. Kaada kulhoon enintään 3,2 dl (320 ml), vaikka seosta olisi enemmän.**
6. Aseta kannella varustettu moottoriosan kulhon päälle. **Tärkeää: Enimmäismäärää 3,2 dl (320 ml) ei saa ylittää!**
7. Liitä pistotulppa pistorasiaan.
8. Käynnistä jäätelökone painamalla moottoriosassa olevaa virtakytkintä. **Tärkeää:** Käynnistä jäätelökone heti, kun olet kaatanut seoksen kulhoon ja kiinnittänyt kannella varustetun moottoriosan kulhoon.
9. Anna laitteen käydä 10 - 15 minuutin ajan. Ellei jäätelö ole kiinteää 15 minuutin kuluttua, katso ongelman mahdollisia syitä kohdassa ”Vianmääritys”.
10. Kun jäätelö on valmista, sammuta laite virtakytkimestä. Jätä jäätelö noin kahden minuutin ajaksi kulhoon, jossa kannella varustettu moottoriosan on vielä kiinni. Tällöin jäätelön jäätyminen jatkuu. **Tärkeää:** Jäätelökone ei kytkeydy automaattisesti pois päältä vaan jatkaa toimintaansa, kunnes se sammutetaan virtakytkimestä.
11. Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen. Jäätelön on oltava koostumukseltaan kiinteää mutta kermamaista.

12. Kansi irrotetaan kulhosta, kun sekoitin on pysähtynyt kokonaan. Jäätelöä voi tarjoilla suoraan kulhosta. Käytä kulhon vahingoittumisen ehkäisemiseksi ainoastaan muovisia tai puisia keittiövälineitä. Ellei jäätelöä nautita heti, siirrä se muovirasiaan ja laita rasia pakastimeen. Älä käytä laitteen omaa kulhoa tähän tarkoitukseen.

Ylikuumentamisen ehkäiseminen

Laitteessa oleva termostaatti takaa jäätelökoneelle pitkän käyttöiän. Jos moottori ylikuumentuu, termostaatti katkaisee laitteesta virran. Mikäli näin tapahtuu, irrota pistotulppa pistorasiasta ja odota n. 20 min ennen kuin käynnistät laitteen uudelleen.

Suosittelemme, että annat moottorin jäähtyä n. 5 min ennen kuin alat valmistaa seuraavaa kulhollista. Näin laitteen moottori jäähtyy, eikä laite pysähdy valmistaessasi seuraavaa kulhollista.

Hyviä neuvoja parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi

1. Varmista ennen jäätelön valmistuksen aloittamista, että kaikki osat on puhdistettu.
2. Jäätelö maistuu parhaimmalta tuoreena. Jäätelö alkaa menettää raikkauttaan, kun sitä on säilytetty pakastimessa muutama päivä.
3. Muutamat jäätelöseokset ovat hyvin pehmeitä ja kermamaisia, minkä takia jäätelö kannattaa laittaa ennen tarjoilua pakastimeen tunniksi tai kahdeksi. Näin estetään jäätelön nopea sulaminen. Näin kannattaa menetellä erityisesti silloin, jos jäätelö on tarkoitettu tarjoilla lämpimän kastikkeen kera.
4. Sulanutta jäätelöä ei saa pakastaa.
5. Käytä jäätelön valmistuksessa aina tuoreita aineksia.
6. Jäätelöseokseen saa lisätä suklaapaloja, pähkinöitä tai vastaavia vasta, kun kone on sekoittanut jäätelöä vähintään 5 minuuttia tai kun seos on kiinteytynyt ja alkanut jäätyä. Suklaan ja pähkinöiden ym. lisäämisen jälkeen on varmistettava, että sekoitin yltää vieläkin aivan kulhon pohjaan asti.
7. Lopputuloksena on pehmeä ja pehmytjäätelöä muistuttava jäätelö.
Tärkeää: Kotitekoinen jäätelö on koostumukseltaan erilaista kuin kaupasta ostettu.
8. Säilytä kulhot mahdollisuuksien mukaan pakastimessa, jotta ne ovat koko ajan käyttövalmiina.
9. Kulho tulee jäädyttää perusteellisesti parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi. Säädä pakastin -18 °C:een.
10. Paljon vettä sisältäviä ohjeita valmistettaessa saattaa käydä niin, että jäätelöseos jäätyy muutamassa sekunnissa kulhoon kaatamisen jälkeen. Siksi kone on tärkeää käynnistää välittömästi jäätelöseoksen lisäämisen jälkeen.
11. Jäätelön kiinteytyminen riippuu käytetystä ohjeesta, huonelämpötilasta sekä käytettyjen aineiden lämpötilasta.
12. Muutamat ohjeet edellyttävät aineksien kuumentamista. Näissä tapauksissa seoksen on annettava jäähtyä jääkaapissa usean tunnin ajan. Näin seos ehtii jäähtyä kokonaan, ennen kuin se kaadetaan jäätelökoneeseen. Ellei seos ole jäähtynyt riittävästi, sitä ei voi pakastaa.
13. Ellei pakastimesta otettu kulho ole jäähtynyt kokonaan, sitä ei saa käyttää.
14. Kulhoa ei saa lämmittää.
15. Jos kulhossa on halkeamia, sitä ei saa käyttää.

Puhdistus ja hoito

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
2. Irrota sekoitin kannella varustetusta moottoriosasta.

3. Irrota moottoriosia ja kansi toisistaan.
4. Pyyhi moottoriosia kostealla liinalla. Moottoriosaa ei saa koskaan huuhdella juoksevassa vedessä tai upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Pese kansi, sekoitin ja kulhot lämpimässä astianpesuvedessä ja kuivaa osat sen jälkeen huolellisesti. Kansi ja sekoitin voidaan pestä astianpesukoneen yläkorissa.

Tärkeää: Älä käytä osien puhdistukseen hankaavaa puhdistusainetta tai sientä.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy
Jäätelö ei ole kiinteytynyt 15 minuutissa	<ul style="list-style-type: none"> - Kulho ei ole ollut pakastimessa riittävän kauan (paras lopputulos syntyy, kun kulho on ollut pakastimessa vähintään 8 tuntia tai mieluiten yön yli). - Pakastin ei ole riittävän kylmä. Pakastimen lämpötilan on oltava vähintään -18 °C. - Kulhossa on ollut liikaa aineksia. Seoksen enimmäismäärä: 3,2 dl (320 ml). - Ainekset ovat liian lämpimiä tai ne ovat huoneenlämpöisiä. - Kulho on ollut ennen käyttöä huoneenlämmössä yli 5 minuuttia. - Pakastin on avattu liian monta kertaa kulhojen pakastumisen aikana. - Kulhon pinnassa on paksu jääkerros. MUISTA kuivata kulhot pesun jälkeen huolellisesti, ennen kuin laitat ne takaisin pakastimeen.
Jäätelökone pysähtyy, ennen kuin jäätelö on valmista	<ul style="list-style-type: none"> - Suklaapaloja, rouhittuja pähkinöitä ym. on lisätty jäätelöön liian aikaisin. Ennen näiden ainesten lisäämistä koneen tulee antaa sekoittaa jäätelöä vähintään 5 minuuttia tai siihen asti, kunnes seos on kiinteytynyt tai alkanut jäätyä. - Suklaapatat, rouhitut pähkinät ym. ovat liian suuria, minkä seurauksena sekoitin juuttuu kiinni. - Lisää jäätelöön enintään 1 dl näitä aineksia.
Kulhot ovat naarmuuntuneet	<ul style="list-style-type: none"> - Kulhot saattavat naarmuuntua metallisten keittiövälineiden käytön yhteydessä. Siksi kulhoissa on suositeltavaa käyttää ainoastaan muovisia tai puisia keittiövälineitä.
Jäätelö on liian kovaa	<ul style="list-style-type: none"> - Jos jäätelöä pidetään jonkin aikaa kulhoissa pakastimessa, siitä tulee erittäin kovaa ja sitä on vaikea irrottaa kulhoista. Anna jäätelön sulaa muutaman minuutin ajan, minkä jälkeen se pehmenee.

Jäätelöohjeet

2 - 3 hengelle

Marjajäätelö

Noin 320 ml

vajaa 3 dl (noin 150 g) tuoreita tai pakastettuja vadelmia, mansikoita tms.

vajaa 1 dl sokeria

1 dl maitoa

1 dl ruokakermaa

½ vaniljatankoa tai ½ tl vaniljasokeria

Halkaise puolitettu vaniljatanko ja kaavi siemenet tangon sisältä maidon joukkoon. Soseuta marjat ja sokeri esim. tehosekoittimessa. Lisää kerma ja maito. Anna koneen käydä vielä 20 - 40 sekuntia. Jatka sitten kuten käyttöohjeen kohdassa ”Jäätelökoneen käyttö”.

Kermainen vaniljajäätelö

Noin 320 ml

2 dl kuohukermaa

2 pientä keltuaista

vajaa ½ dl (n. 40 g) sokeria

½ vaniljatankoa tai ½ tl vaniljasokeria

Vaahdota kerma hyväksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Halkaise puolitettu vaniljatanko ja kaavi siemenet tangon sisältä keltuaisvaahtoon. Yhdistä kermavaahto varovasti keltuaisvaahtoon. Jatka sitten kuten käyttöohjeen kohdassa ”Jäätelökoneen käyttö”.

Voit maustaa vaniljajäätelön makusi mukaan.

Sitruunajäätelö

Lisää seokseen ennen jäädyttämistä 2 rkl lemoncurdia eli sitruunatahnaa.

Suklaajäätelö

Lisää seokseen ennen jäädyttämistä 2 rkl hienoksi rouhittua tummaa suklaata.

Kevyt vaniljajäätelö

2 keltuaista

vajaa ½ dl (n. 35 g) sokeria

½ vaniljatankoa tai ½ tl vaniljasokeria

¾ dl kevytmaitoa

¾ dl kuohukermaa

Halkaise puolitettu vaniljatanko ja kaavi siemenet tangon sisältä keltuaisten joukkoon. Vaahdota keltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Kuumenna maito. Sekoita kerma keltuaisvaahtoon. Lisää myös kuuma maito koko ajan hyvin sekoittaen. Siirrä seos pinnoitettuun kasariin. Kuumenna seosta kohtalaisella lämmöllä muutama minuutti eli kunnes seos hiukan sakenee. Seos saa pulpahtaa, mutta älä päästä sitä kiehumaan. Jäähdytä seos hyvin usean tunnin ajan, ennen kuin siirät sen jäätelökoneeseen. Jatka kuten kohdassa ”Jäätelökoneen käyttö”.

TÄRKEÄÄ: MOOTTORIOSAA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA MIHINKÄÄN NESTEeseen!

Turvallisuusohjeet

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.
2. Liitä laite ainoastaan 220 - 240 voltin verkkovirtaan ja käytä laitetta vain siihen tarkoitukseen, mihin se on valmistettu.
3. Irrota pistotulppa pistorasiasta aina toimintahäiriön yhteydessä, laitteen käytön jälkeen, osia kiinnitettäessä ja irrotettaessa sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Laite ei sovellu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet tai tiedon tai kokemuksen puute rajoittavat laitteen turvallista käyttöä. Nämä henkilöt voivat käyttää laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai ohjeiden mukaisesti.
6. Valvo, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät välttämättä ymmärrä tai osaa arvioida mahdollisia vaaroja. Opeta lasta käyttämään sähkölaitteita vastuullisesti.
7. Varmista, ettei liitosjohto riipu vapaana pöydältä.
8. Älä sijoita laitetta keittolevylle tai keittolevyn, avotulen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen.
9. Laitteen käyttöä on aina valvottava.
10. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite, liitosjohto ja pistotulppa eivät ole vaurioituneet. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava vaaratilanteiden välttämiseksi. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilö.
11. Pistorasiaan on suositeltavaa asentaa lisäsuojaksi vikavirtasuojakytkin, jonka laukaisuvirta on enintään 30 mA. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun sähköasennusliikkeeseen.
12. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
13. Jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on valmistettu tai vastoin käyttöohjetta, laitteen käyttäjä kantaa täyden vastuun mahdollisista seurauksista. Tällöin takuu ei kata tuotteelle tai muulle kohteelle mahdollisesti aiheutuneita vaurioita.

Laitteen hävittäminen

Lainsäädäntö edellyttää, että kaikki sähköiset ja elektroniset laitteet kerätään uusiokäyttöön ja kierrätykseen. Sähköiset ja elektroniset laitteet, jotka on varustettu kierrätystä osoittavalla merkillä, on kerättävä erikseen ja toimitettava kunnalliseen kierrätyspisteeseen.



Takuu

Laitteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätty ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita laite tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C

01510 Vantaa

Puh. (09) 894 6150

www.obhnordica.fi

Tekniset tiedot

OBH Nordica 6623, 6622

Jäätelöseoksen enimmäismäärä 3,2 dl (320 ml)

2 kulhoa

220 - 240 V

12,5 W



Oikeudet muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Ice cream maker

Before use

Before the ice cream maker is used for the first time, read the instruction manual carefully and save it for future use.

Check that all parts (including the extra ice bowl) have not been damaged. Remove the detachable parts from the ice cream maker as follows:

- Remove the mixing paddle from the lid/the motor part by pulling off the paddle.
- Remove the lid from the motor part by slightly pushing the two plastic rods (lock rods) connecting the lid and the motor part and simultaneously pull off the lid.

Clean all parts as described in section "Cleaning and maintenance". Wipe off the parts thoroughly and assemble as follows:

- Attach the lid to the motor part by positioning the two small holes in the lid abreast of the two plastic rods on the lower side of the motor part and press the lid over the plastic rods. You will hear a click once the lid has been correctly positioned on the motor part.
- Now press the mixing paddle into position at the lower side of the motor part. You will hear a click when the paddle has been correctly positioned on the motor part.

The ice cream maker is now ready for use.

How to use the ice cream maker

1. Before making ice cream, put the ice bowl in the freezer for at least 8 hours and preferably up to 24 hours.
2. Prepare the ice cream mixture. **Note:** Minimum mixture is 170 ml, maximum mixture is 320 ml
3. It will be an advantage to put the mixture in the refrigerator for cooling before pouring it into the ice cream maker.
4. Attach the mixing paddle to the lid and the motor part.
5. Take the frozen bowl from the freezer and pour the mixture into the bowl. Important: The whole amount of the mixture is not necessarily to be used. Do not exceed the max amount of 3,2 dl (320 dl), even though the amount of the mixture is bigger.
6. Place the lid with the motor part on top of the bowl. **Note: Do not exceed the max amount of 320 ml**
7. Plug in the appliance.
8. Switch on the appliance by pressing the on/off button on the motor part of the ice cream maker. **Note:** As soon as the mixture has been put into the bowl and the lid with the motor part has been positioned, turn on the ice cream maker.
9. Let the ice cream maker run for 5-15 minutes. If the ice does not have a firm texture after 15 minutes, this can be due to various reasons, see section "Trouble-shooting".
10. When the ice cream is ready, switch off by pressing the on/off button. Leave the ice cream in the bowl with the lid/motor part for about two minutes. This means that the ice freezes further. **Note:** The ice cream maker is not turned off automatically, but will be on until the on/off button is activated.
11. Unplug. The texture of the ice cream should be firm, but still creamy.
12. Remove the lid from the bowl, when the paddle has come to a full stand-still. You can eat the ice cream directly from the bowl. In order to avoid any damage of the bowl, only use plastic or wooden utensils in the bowl. If the ice cream is not eaten right away, put it in a plastic container and freeze it. Do not use the ice cream bowl for this purpose.

Overheating

The ice cream maker comprises a thermostat to ensure a long life. The thermostat is activated if the motor is overcharged. If the thermostat is activated, unplug the appliance and wait for about 20 minutes before switching on the appliance again.

To achieve the best result let the motor cool for about 5 minutes before you make the second bowl of ice cream. This is to be sure that the motor has been sufficiently cooled and does not stop during the making of the second bowl of ice cream.

Good advice to obtain the best possible result

1. Be sure that all parts are clean when making the ice cream.
2. Freshly made ice cream tastes best. The fresh taste will weaken after a few days in the freezer.
3. Some ice cream mixtures are very soft and creamy, and in such cases we recommend that you put the ice cream in the freezer for an hour or two before serving in order that the ice cream is not melting right away. This is in particular a good idea, if the ice is served with a hot topping.
4. Never freeze the ice cream, once it has been defrosted.
5. Always use fresh ingredients for the ice cream.
6. Chocolate chips, nuts etc, should not be added to the mixture until the ice cream has been stirred in the maker for at least 5 minutes or until the mixture is firm and has started to freeze. When chocolate and nuts have been added, make sure that the mixing paddle still gets to the bottom of the bowl.
7. The final result is a smooth and soft-ice looking product.

Note: Home-made ice cream will not have the same texture as manufactured ice cream.

8. If you keep the ice cream bowls in the freezer, they will always be ready for making ice cream.
9. In order to get the best result, always freeze the bowl deeply. Set the freezer at -18°C .
10. In connection with aqueous recipes, the ice mass may freeze within just a few seconds after pouring. Make sure to start the appliance right after you have poured the ice cream mixture.
11. The firmness of the ice cream depends on the recipe, the room temperature and the temperature of the ingredients.
12. According to some recipes, the ice mixture needs pre-cooking. In such case, the mixture should be made at least one day ahead in order that it can cool off completely before putting it into the ice cream maker. If the mixture has not been sufficiently cooled, it will not be possible to freeze it.
13. Do not use the bowl from the freezer if it has not been completely frozen.
14. Never heat the bowl.
15. Do not use the bowl if it has got a crack.

Cleaning and maintenance

1. Always unplug before cleaning.
2. Remove the mixing paddle from the lid/motor part.
3. Separate motor part and lid.
4. Wipe the motor part with a damp cloth. Never immerse the motor part into water or other liquids and do not rinse it under running water.
5. Clean the lid, the mixing paddle and the ice bowls in warm washing-up liquid and wipe thoroughly. The lid and the mixing paddle may be washed on the top shelf of the dish washer.

Note: Never use aggressive detergents or scouring sponges to clean the parts.

Trouble-shooting

Problem	Possible cause
The ice cream is not firm after 15 minutes	<ul style="list-style-type: none">- The ice cream bowl has not been in the freezer long enough to achieve the best result. (Leave the bowl in the freezer at least 8 hours or preferably overnight).- The freezer is not sufficiently cold. The temperature shall be at least -18 °C- The bowl is overfilled. Max: 320 ml.- The ingredients are too hot / have room temperature.- The ice cream bowl has been in room temperature for more than 5 minutes prior to use.- The freezer has been opened too many times during the "freezing process" of the bowl.- The bowl is covered by a thick layer of ice. REMEMBER to wipe the bowls thoroughly after washing before putting them back into the freezer.
The ice cream maker stops before the ice cream is ready	<ul style="list-style-type: none">- Chocolate chips, crushed nuts etc. were added too early. The ice should be put in the ice cream maker for at least 5 minutes or until the mixture is firm or has begun to freeze before adding the ingredients.- The chocolate bits, the crushed nuts etc. are too big, which means that the mixing paddle gets stuck.- Do not add more than one cup of these ingredients.
The ice cream bowls have been scratched	<ul style="list-style-type: none">- Using metal utensils may scratch the ice cream bowls. We recommend that you use only plastic or wooden utensils in the ice cream bowls.
The ice cream is too stiff	<ul style="list-style-type: none">- If the ice cream is kept in the bowls in the freezer for a while, the ice cream gets very hard and it can be difficult to take it out of the bowls. Let the ice cream defrost for a couple of minutes to become softer.

Recipes

Raspberry ice

Approx. 320 ml

190 g frozen raspberries

100 g sugar

¾ dl full-cream milk

1 dl double cream

The seeds of ½ a vanilla pod

Put the raspberries in a blender together with the sugar. Blend until the raspberries are completely crushed. Add double cream, full-cream milk and vanilla seeds. Blend for 20- 40 seconds. Follow the instructions in the section "How to use the ice cream maker".

Vanilla ice cream

Approx. 320 ml.

1¾ dl double cream

2 pasteurized yolks

35 g sugar

The seeds of ½ a vanilla pod

Whip thick the double cream. Beat yolks with sugar and vanilla to the texture of a light eggnog. Carefully add the whipped cream in the egg mix. Follow the instructions in the section "How to use the ice cream maker".

Vanilla ice cream with chocolate chips

Vanilla ice cream (see recipe above)

Note: It is important not to add the chocolate chips until the ice has reached the desired texture. Make sure that the chocolate chips are not too big as this could make it difficult to mix the ingredients.

Recipes that require some preparation and which we therefore recommend that you make a day or a few hours ahead.

Vanilla ice cream

2 yolks

35 g sugar

½ a vanilla pod

1 dl low-fat milk

1½ dl double cream

Whip yolks, sugar and seeds of vanilla thoroughly. Heat the milk. Beat the cream into the egg mix. Add the hot milk while stirring. Heat the mixture at a low temperature for about 2 minutes – but take care that it does not boil. Let the mixture cool before pouring it into the ice cream maker.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE MOTOR PART INTO ANY KIND OF LIQUID!!

Safety instructions

1. Read the instruction manual carefully before use, and save it for future use.
2. Plug the appliance to a household outlet of 220 - 240 V only, and use the appliance only for the intended use.
3. Always unplug the appliance from the mains supply when disorder is experienced when used or when not in use, when parts are applied or removed from the appliance and before cleaning and maintenance.
4. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
5. 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
7. Check that the cord is not hanging over the edge of the table.
8. Do not place the appliance on or near hotplates, open fire or the like.
9. The appliance should only be used under supervision.
10. Always examine appliance, cord and plug for damage before use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his service agent or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.
11. The electrical installation must comply with the present legislation concerning additional protection in the form of a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA). Check with your installer.
12. The appliance is for domestic use only.
13. If the appliance is used for other purposes than intended, or is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

Disposal of the appliance

Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected and that parts of the appliances are reused. Electrical and electronic appliances marked with the symbol indicate separate collection must be returned to a municipal waste collection point.



Warranty

Warranty according to current law. Any claim shall be accompanied by the cash receipt with purchase date. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
DK-2630 Taastrup
Tel.: + 45 43 350 350
www.obhnordica.dk

Technical data

OBH Nordica 6623, 6622

Max contents 320 ml

2 ice cream bowls

220 - 240 volt

12,5 watt



These instructions are subject to alterations or improvements.

