

wilfa in homes since 1948



Vanilje XL

Ice cream machine

Bruksanvisning
Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Käyttöohje
Operating Instructions

ICM-2SB

Iskremmaskin

VIKTIGE MERKNADER	3
DELER OG FUNKSJONER.....	6
DRIFT.....	9
VEDLIKEHOLD	10
SPESIFIKASJONER	11

Les dette heftet nøye før du tar produktet i bruk, og ta vare på det til senere bruk.

VIKTIGE MERKNADER

Ved bruk av elektriske apparater er det viktig å ta noen grunnleggende forholdsregler for å redusere faren for brann, elektrisk støt og/eller personskader. Her følger noen av dem:

- Les alle anvisninger før bruk.
- Kontroller at spenningen tilsvarer spenningsområdet som er angitt på produktmerkingen, og sørg for at stikkontakten er forsvarlig jordnet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- Produktet må ikke stilles på høykant eller helle mer enn 45°.
- For å beskytte mot elektrisk støt må du ikke helle vann på ledningen, støpselet eller i ventilasjonsåpningen og ikke dyppe produktet i vann eller andre væsker.
- Koble produktet fra strømtilførselen etter bruk og før rengjøring.
- Hold en avstand på 7,5 cm mellom produktet og andre gjenstander for å sikre god varmeavgivelse.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn av eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar

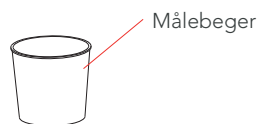
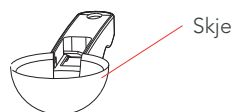
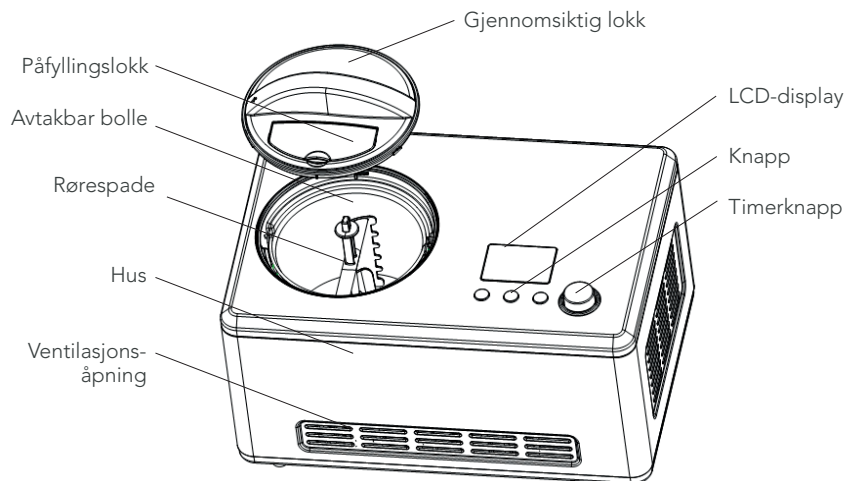
over farene forbundet med bruk. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn.

- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ikke bruk produktet i nærheten av åpen ild, kokeplater eller ovner.
- Unngå å slå strømbryteren på og av med korte mellomrom (la det gå minst 5 minutter mellom hver gang).
- For å unngå brann og kortslutninger må ingen metallplater eller andre elektriske gjenstander stikkes inn i produktet.
- For å unngå skader på bollen når du tar ut iskremen, må du ikke dunke bollen eller kanten på bollen borti andre gjenstander.
- Ikke slå på strømmen før bollen eller rørespaden er montert.
- Ingrediensene skal ha en temperatur på 25 ± 5 °C. Ikke sett ingrediensene i en fryser på forhånd, da det lett kan medføre at rørespaden slutter å gå før iskremen er ferdig.
- Ikke ta ut rørespaden mens maskinen er i drift.
- Må ikke brukes utendørs.
- Må ikke rengjøres med skurepulver eller harde redskaper.
- Vennligst ta vare på bruksanvisningen.
- Advarsel: Ikke oppbevar eksplosive artikler, for eksempel spraybokser med brennbare drivmidler, i maskinen.

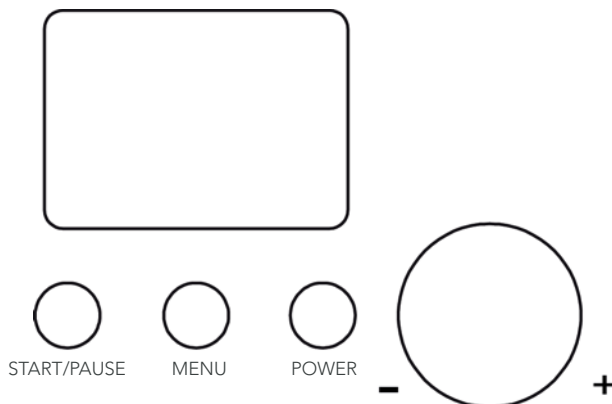
- Maskinen er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

DELER OG FUNKSJONER

Konstruksjon



Funksjonsknapper



[POWER]: Når strømmen er slått på, går maskinen i standby-modus. Trykk på **[POWER]**-knappen for å åpne innstillingsmodus. LCD-displayet viser "60:00". Trykk på **[POWER]**-knappen i innstillingsmodus. Maskinen går tilbake til standby-modus.

[MENU]: Trykk på denne knappen for å velge mellom de tre funksjonene **[ICE CREAM]**, **[COOLING ONLY]** og **[MIXING ONLY]**. Hold knappen inne i 3 sekunder under drift, og maskinen går tilbake til valgmenyen.

Timerknapp: Drei på knappen for å velge driftstid. Standard driftstid for **[ICE CREAM]**, **[COOLING ONLY]** og **[MIXING ONLY]** er henholdsvis 60 minutter, 30 minutter og 10 minutter. Drei knappen til venstre for å redusere driftstiden. Drei knappen til høyre for å øke driftstiden.

[START/PAUSE]: Når du har valgt funksjon og tid, trykker du på denne knappen for å starte maskinen. Trykker du på denne knappen under drift, stopper maskinen blandingen, og nedtellingen av tiden stopper også midlertidig. Trykker du en gang til på denne knappen i pausemodus, fortsetter maskinen operasjonen fra der den slapp.

Slik lager du iskrem:

Renslighet: Før bruk må alle deler som kommer i kontakt med iskremen, vaskes nøye (den faste bollen, den avtakbare bollen, rørespaden, det gjennomsiktige lokket, påfyllingslokket, målebegeret og skjeen).

Advarsel: Kontroller at strømledningen ikke er koblet til.

Viktig: Iskremmaskinen må alltid plasseres vertikalt på et plant underlag, slik at kompressoren yter maksimalt.

Trinn 1. Klargjøre ingrediensene:

Klargjør ingrediensene fra din egen oppskrift eller bruk oppskriften som følger med her. Merk: Du trenger ikke å sette bollen i fryseren i flere timer på forhånd. Maskinen har nemlig en innebygget kompressor som fryser ingrediensene mens maskinen går og iskremen blir produsert.

Trinn 2. Hell de klargjorte ingrediensene i den avtakbare bollen.

Trinn 3. Sett den avtakbare bollen inn i maskinen og dreii den litt, slik at den sitter forsvarlig på plass i den faste bollen.

Trinn 4. Sett rørespaden i den avtakbare bollen og kontroller at hullet nederst på spaden er montert forsvarlig i motorakselen. Sett det gjennomsiktige lokket på maskinen og dreii det mot klokken for å låse det.

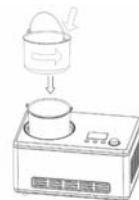
Trinn 5. Sett støpselet i stikkontakten og trykk på [POWER]-knappen for å slå på maskinen.

Trinn 6. Trykk på [MENU]-knappen for å velge funksjon.

Trinn 7. Dreii på knappen for å velge driftstid.

Trinn 8. Trykk på [START/PAUSE]-knappen for å starte maskinen.

Trinn 9. Du kan tilsette ønskede ingredienser ved å åpne påfyllingslokket (se illustrasjon nedenfor).

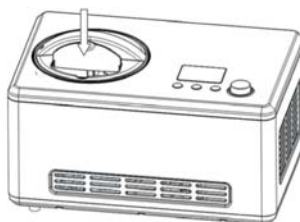


Trinn 3



Trinn 4

Åpne påfyllingslokket og tilsett ingrediensene



Trinn 10. Når operasjonen er fullført, slår du først av maskinen og tar deretter ut den avtakbare bollen.

DRIFT

Hold kjølig-funksjon

For å unngå at iskremen smelter har maskinen en hold kjølig-funksjon. Når iskremen er ferdig og det ikke er valgt noen annen funksjon, starter maskinen hold kjølig-funksjonen automatisk og holder iskremen kjølig i ti minutter. Etter ti minutter går maskinen i standby-modus.

Motorvern

Etter hvert som iskremen blir hardere, kan det hende at blandemotoren får problemer med å gå. For å beskytte motoren trer sikkerhetsmekanismen i funksjon og stopper motoren.

Begrense volumet på ingrediensene

For å unngå overflyt og sløsing må du passe på at ingrediensene ikke fyller mer enn 60 % av den avtakbare bollens kapasitet (Merk: iskrem utvider seg når den fryser).

Funksjoner:

1. Iskremfunksjon: Standard driftstid er 60 minutter. Du finner en nærmere beskrivelse av funksjonen ovenfor.
2. Bare kjøling: Standard driftstid er 30 minutter. Funksjonen er den samme som iskremfunksjonen, bare uten blandefunksjon.
3. Bare blanding: Standard driftstid er 10 minutter. Funksjonen er den sammen som iskremfunksjonen, bare uten frysefunksjon.

OPPBEVARING AV ISKREM

Ha ferdig tilberedt iskrem over i en annen beholder. Bruk en isskje av plast eller tre – ikke metall, da det kan lage riper på innsiden av den avtakbare bollen.

VEDLIKEHOLD

OBS: Støpselet må trekkes ut av stikkontakten før rengjøring. Ellers kan det medføre elektrisk støt.

1. Ta ut rørespaden og tørk av den med en fuktig klut.
2. Ta ut den avtakbare bollen og rengjør den med en myk, fuktig klut.
3. Tørk av det gjennomsiktige lokket og påfyllingslokket med en fuktig klut.
4. Fjern eventuelt smuss på hoveddelen av maskinen eller andre steder med en fuktig klut. Ikke hell vann på ledningen, støpselet eller i ventilasjonsåpningen, og ikke dypp maskinen i vann eller andre væsker.
5. Tørk grundig med en tørr klut og sett delene tilbake på sin opprinnelige plass.

Merk: Den avtakbare bollen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.

OPPSKRIFT PÅ VANILJEIS

Gir 1 liter ferdig iskrem

3 dl kremfløte

2 dl helmelk

150 g sukker*

1-2 ts vaniljesukker eller vaniljeekstrakt

6 eggeplommer

Pisk eggene i en middels stor blandebolle, til de er lysegule. Tilsett sukkeret litt etter litt, og pisk til eggedosis. Tilsett kremfløte, melk og vaniljesukker i eggedosisen, og bland godt. Hell blandingen i frysebollen gjennom ingrediensrøret og la maskinen gå til blandingen har tyknet, ca. 60 minutter.

* Tilsett sukker til ønsket søthetsgrad. Vi anbefaler dessuten å redusere sukkermengden hvis du skal tilsette smaksstoffer eller kjeks i iskremen.

VARIASJONER:

Myntesmak: Sløyf vaniljen og erstatt den med 1 – 1 1/2 ts ren peppermyntheekstrakt (etter smak). Hakk ca. 100 g mørk sjokolade i mindre og ujevne biter. Tilsett den hakkede sjokoladen de siste 5 minuttene av miksing.

Smørpekan: Smelt ca. 100 g ss smør i en gryte. Tilsett 1 kopp grovhakkede pekannøtter og 1 ts salt. La blandingen koke ved middels til lav varme under jevn omrøring, til nøttene er litt brunet. Ta gryten av varmen, sil blandingen (smøret har nå smak av pekan og kan tas vare på til annet bruk).

La pekannøttene avkjøle helt. Tilsett smør-pekannøttene de siste 5 minuttene av miksingen.

Kjeks: Tilsett 3/4 kopp grovhakket kjeks (Oreo, Oreo med myntesmak e.l.) de siste 5 minuttene av blandeoperasjonen.

Du finner flere oppskrifter på www.wilfa.no

Tekniske spesifikasjoner:

220 ~240V/50 Hz 180 W

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), skal slikt avfall bli samlet inn separat og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.



Markedsføres i Norge av:
AS WILFA
Industriveien 25
1481 Hagan

wilfa.no

Glassmaskin

VIKTIG INFORMATION.....	3
DELAR & FUNKTIONER	6
ANVÄNDNING	9
UNDERHÅLL	10
SPECIFIKATIONER.....	11

Läs igenom den här broschyren före användning och spara den för framtida referens.

VIKTIG INFORMATION

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas för att minska risken för brand, elstöt och/eller personskada. Dessa inkluderar bl.a. följande:

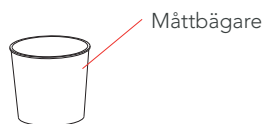
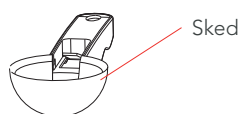
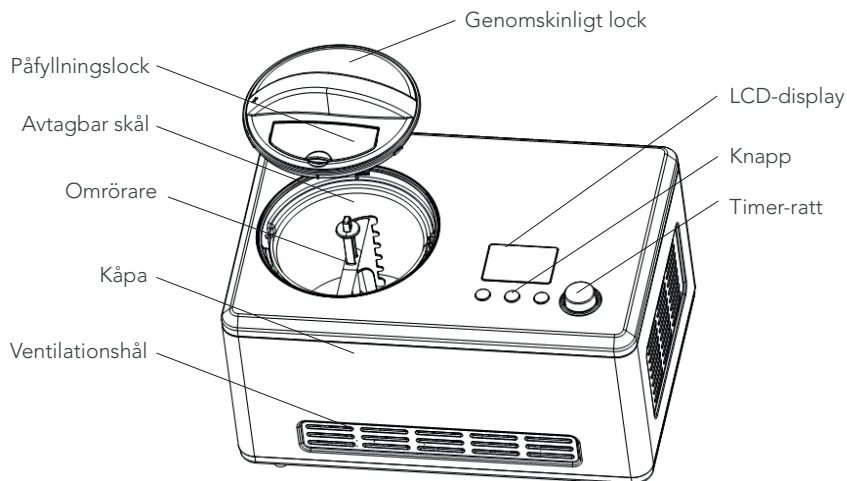
- Läs noga igenom alla instruktioner innan produkten används.
- Säkerställ att spänningen där apparaten ska användas överensstämmer med kraven som anges på produktens märkplåt och säkerställ att jordningen i vägguttaget är i gott skick.
- Om elkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller en motsvarande kvalificerad person för att undvika risk för fara.
- Vänd inte upp och ned på den här produkten, eller luta den mer än 45°.
- För att skydda mot risk för elstöt får det inte komma vatten på kabeln, stickproppen eller ventilationshålen och apparaten får inte sänkas ned i vatten eller annan vätska.
- Dra ut apparatkontakten ur vägguttaget efter användning och före rengöring.
- Håll apparaten på minst 7,5 cm avstånd från andra föremål för att säkerställa att den alstrade värmen kan komma ut ur ventilationshålen.
- Använd enbart tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.

- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och av personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga, eller som saknar kunskap om apparaten, under förutsättning att detta sker på ett säkert sätt under överinseende av vuxen och att personen i fråga är införstådd med riskerna. Låt aldrig barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll får göras av barn om de övervakas.
- Håll apparaten och elkabeln utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd inte apparaten nära öppna lågor, varma plattor eller spisar/ugnar.
- Slå inte på och av apparaten flera gånger i följd (vänta minst 5 minuter mellan gångerna) för att undvika skada på kompressorn.
- För att undvika brand och kortslutning får inga metallblad eller andra elektriska föremål föras in i apparaten.
- För att skydda skålen från skador när glassen tas ur ska man inte knacka på skålen eller dess kant.
- Starta inte apparaten förrän skålen och/eller omröraren är monterade.
- Den initiala temperaturen på ingredienserna är 25 ± 5 °C. Lägg inte ingredienserna i frysen och använd inte fortfarande djupfrysade ingredienser eftersom detta lätt kan leda till att omrörarens rörelse stoppas innan glassen är färdig.
- Omröraren får inte avlägsnas när apparaten är igång.
- Får inte användas utomhus.
- Rengör aldrig med repande skurmedel eller hårda redskap.
- Spara bruksanvisningen.

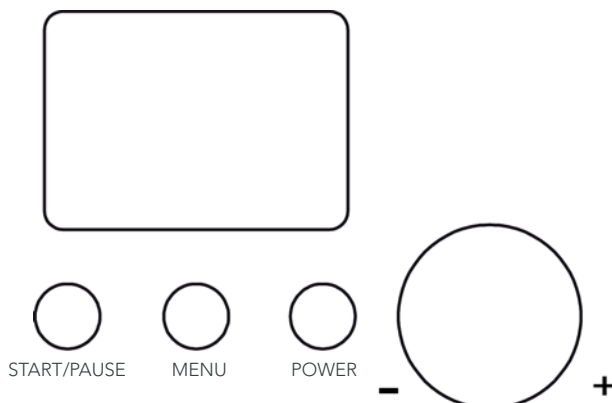
- Varning: Förvara inte explosiva föremål som sprayburkar med lättantändligt bränsle i den här apparaten.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll.

DELAR & FUNKTIONER

Konstruktion



Funktionsknappar



[POWER]: När apparaten kopplats till nätförsörjningen går den in i standby-läge. Tryck på **[POWER]**-knappen för komma till inställningsläget. LCD-displayen visar "60:00". Genom att trycka på **[POWER]**-knappen i inställningsläget går apparaten tillbaka i standby-läget.

[MENU]: När du trycker på den här knappen får du upp ett menyval med 3 olika användningslägen : [ICE CREAM] Glass, [COOLING ONLY] Enbart kylning och [MIXING ONLY] Enbart blandning. Håller du nere den här knappen i 3 sekunder under användningen går apparaten tillbaka till menyvalet.

Timer-ratt: Vrid på knappen för att ställa in hur lång tid du vill att användningsläget ska vara igång: den förvalda tiden är 60 minuter för Glass [ICE CREAM], 30 minuter för Enbart kylning [COOLING ONLY] och 10 minuter för Enbart blandning [MIXING ONLY]. Vrid du knappen åt vänster minskas tiden. Vrid du knappen åt höger ökas tiden.

[START/PAUSE]: När du har valt användningsläge och tidslängd trycker du på den här knappen för att starta användningen. När du trycker på den här knappen under drift pausas användningen och tidsnedräkningen stoppas. Om du trycker på knappen igen i PAUSE-läget startar apparaten igen och fortsätter där den slutade.

Så här gör du glass:

Hygien: Före användning måste du noggrant diska alla delar som kommer att komma i kontakt med glassen (inklusive den fasta skålen, den avtagbara skålen, omröraren, det genomskinliga locket, påfyllningslocket, måttbägaren och skeden).

Varning: Säkerställ att elkabeln är utdragen.

Viktigt: Glassmaskinen ska alltid stå upprätt på en plan yta för att den inbyggda kompressorn ska fungera optimalt.

Steg 1 Förbered ingredienserna i receptet:

Förbered ingredienserna till receptet du tänkt använda. Ett recept från oss finns i den här bruksanvisningen. OBS! Den här apparaten har en inbyggd kompressor som fryser glassmeten till glass under användningen. Du ska därför inte låta skålen stå i frysen i flera timmar före användningen.

Steg 2 Håll de väl förberedda ingredienserna i den avtagbara skålen.

Steg 3 Sätt i den avtagbara skålen i apparaten och vrid lätt på skålen för att se att den sitter fast ordentligt i den fasta skålen.

Steg 4 Placera omröraren i den avtagbara skålen och se till att bottenhålet på omröraren sitter fast ordentligt i motoraxeln. Sätt sedan på det genomskinliga locket och stäng det moturs.

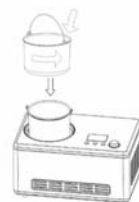
Steg 5 Sätt i elkabeln i vägguttaget och tryck på [POWER]-knappen för att starta apparaten.

Steg 6 Tryck på [MENU]-knappen för att välja användningsläge.

Steg 7 Vrid på timer-ratten för att ställa in tiden för användningen.

Steg 8 Tryck på [START/PAUSE]-knappen för att starta användningen.

Steg 9 Du kan lägga till extra ingredienser genom att öppna påfyllningslocket (se bild nedan).

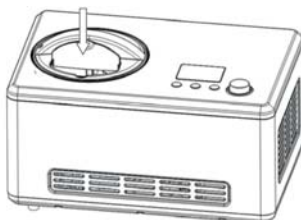


Steg 3



Steg 4

Öppna påfyllningslocket,
och häll i ingredienserna



Steg 10 När användningen är klar stänger du först av apparaten innan du tar ut den avtagbara skålen.

ANVÄNDNING

Fryshållningsfunktion

Apparaten har en fryshållningsfunktion för att undvika att glassen smälter. Funktionen startar automatiskt när glassen är färdig och om ingen ny användning påbörjas. Glassen hålls kall i tio minuter. Efter tio minuter går apparaten i standby-läget.

Motorskyddsfunktion

Allt eftersom glassen hårdnar ökar belastningen på motorn. Motorn kan stanna om glassen är för hård. Denna skyddsfunktion är till för att skydda motorn så att du kan ha glädje av apparaten under lång tid.

Begränsa mängden (volymen) ingredienser

För att undvika att skålen svämmar över och därmed glass och ingredienser förfärs, är det viktigt att mängden (volymen) av ingredienserna inte överstiger 60 % av den avtagbara skålens kapacitet. (Glassmeten expanderar under frysningsprocessen).

Användningslägen:

1. Glass: inställd användningstid 60 minuter. Följ den detaljerade anvisningen ovan.
2. Enbart kylning: inställd användningstid 30 minuter. Användningen är samma som i Glass-läget, men utan blandningsfunktion.
3. Enbart blandning: inställd användningstid 10 minuter. Användningen är samma som i Glass-läget, men utan frysningsfunktion.

FÖRVARING AV GLASSEN

Lägg över den färdiga glassen med hjälp av en plastskopa eller träsked från den avtagbara skålen till en annan behållare. Använd inte metallskopa eftersom det då finns risk att insidan på den avtagbara skålen repas.

UNDERHÅLL

Varning: Före rengöring måste apparatkontakten dras ut ur vägguttaget.

1. Ta bort omröraren och torka av den med en ren och fuktig duk.
2. Ta ur den avtagbara skålen och rengör den med en ren, mjuk och fuktig duk.
3. Torka av det genomskinliga locket och påfyllningslocket med en ren och fuktig duk.
4. Torka rent apparatkåpan och andra delar av apparaten med en fuktad trasa. Håll aldrig vatten över elkabeln, stickkontakten eller ventilationshålen. Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska.
5. Torka torrt noggrant med en ren och torr duk. Sätt tillbaka komponenterna där de brukar sitta.

OBS! Den avtagbara bollen ska inte tvättas i diskmaskin.

RECEPT PÅ VANILJGLASS

Ger 1 liter glass

3 dl tjock grädde

2 dl helmjölk

150 gram socker*

1-2 msk vaniljsocker eller vaniljextrakt

6 äggulor

Häll äggulorna i en mellanstor blandningsskål och vispa dem tills de får en ljusare färg. Blanda ned socker lite i taget och vispa så att det blandar sig med äggulorna. Häll i grädden, mjölken och vaniljsockret i ägg-socker-blandningen och blanda väl. Häll blandningen i den avtagbara skålen genom påfyllningslocket och låt den blandas till den tjocknar cirka 60 minuter.

* Eller så stor mängd som passar dig. Vi rekommenderar att du tar mindre mängd socker om du tänker ha i smakämnen eller kakor i glassen.

VARIATIONER:

Mint-chokladchip-glass: Samma recept som ovan men istället för vaniljsocker/-extrakt tar du 1-1,5 tsk mintextrakt (smaka av). Hacka ca 110 gram av din favorit choklad (mörk bitter eller halvsöt) i små ojämna bitar. Lägg i chokladhacket under de sista 5 minuterna som blandningen pågår.

Butter-Pecan-glass: Smält ca 115 gram osaltat smör i en 25 cm stor stekpanna. Lägg i knappt 2,5 dl grovt hackade pekannötter och 1 tsk flingsalt. Tillaga över mellanvärme under ständig omrörning tills pekannötterna blivit lätt brynta. Ta bort stekpannan från värmen och sila nötterna från smöret (smöret har

tagit smak av pekannötterna och kan användas till annat om man så vill). Låt pekannötterna svalna helt. Lägg i de smörrostade pekannötterna under de sista 5 minuterna som blandningen pågår.

Kakor & godis: Lägg i knappt 2 dl hackade kakor eller ditt favoritgodis ("chocolate chip"-kakor, fyllda kex, mintkakor etc.) under de sista 5 minuterna som blandningen pågår.

Fler recept hittar du på www.wilfa.se

SPECIFIKATIONER:

220 ~240 V/50 Hz 180 W

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas, så släng den INTE tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten på anvisad samlingsplats för elektroniskt avfall.



WILFA AB
Box 9031
200 39 Malmö

wilfa.se

Ismaskine

VIGTIGT.....	3
DELE OG FUNKTIONER.....	6
BETJENING.....	9
VEDLIGEHOLDELSE	10
SPECIFIKATIONER.....	11

Læs denne vejledning grundigt inden brug, og gem den til fremtidig reference.

VIGTIGT

I forbindelse med brug af elektriske apparater bør man altid følge basale sikkerhedsforholdsregler for at reducere risikoen for brand, stød og/eller personskade inklusive følgende:

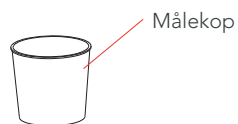
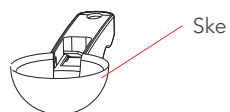
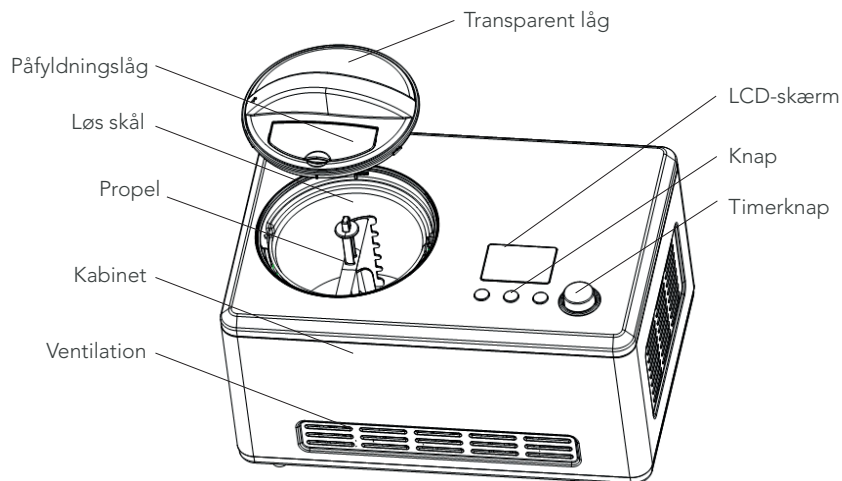
- Læs alle anvisninger før brug.
- Kontroller at spændingen svarer til spændingen, der er angivet på mærkesedlen, og at stikkontaktens jordforbindelse er i god stand.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller en fagmand eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Undgå at vende produktet på hovedet eller vippe det mere end 45°.
- Undgå at hælde vand på ledningen, stikket eller ventilationen eller nedsænke apparatet i vand eller anden væske, da det kan give elektrisk stød.
- Afbryd apparatet efter brug og inden rengøring.
- Hold en afstand på 7,5 cm mellem apparatet og andre genstande for at sikre god varmefrigørelse.
- Undgå at bruge tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten.

- Produktet må benyttes af børn fra 8 år og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af produktet på en sikker måde og forstår de risici, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er overvåget.
- Apparat og ledning skal opbevares utilgængeligt for børn, der er yngre end 8 år.
- Undgå at bruge apparatet tæt på åben ild, kogeplader eller ovn.
- Undgå at trykke på tænd-knappen hyppigt (der skal være mindst 5 min. interval imellem) for at undgå skader på kompressoren.
- Undgå at stikke metalgenstande eller andre elektrisk ledende genstande ind i apparatet for at undgå brand og kortslutning.
- Undgå at slå på skålen eller kanten af skålen for at beskytte den mod skader, når isen tages ud.
- Tænd ikke for strømmen, før skål eller propel er installeret.
- Ingrediensernes starttemperatur er $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Ingredienserne skal ikke lægges i fryseren for at påbegynde nedfrysningen, da det nemt kan få propellen til at stoppe bevægelserne, inden isen er færdig.
- Propellen må ikke tages ud, mens maskinen kører.
- Må ikke benyttes udendørs.
- Må ikke rengøres med skurepulver eller hårde redskaber.
- Gem vejledningen.

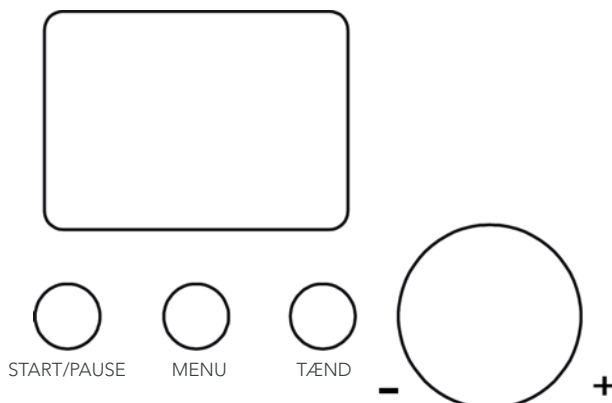
- Advarsel: undgå at opbevare eksplosive genstande som spraydåser med et brændbart drivmiddel i dette apparat.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug.

DELE OG FUNKTIONER

Konstruktion



Funktionsknapper



[TÆND]: Efter opstart går maskinen i standby. Tryk på **[TÆND]** for at komme ind i indstillingsfunktion, og LCD viser "60:00". Tryk på **[TÆND]** i indstillingsfunktion, og maskinen gå tilbage til standby.

[MENU]: Tryk på denne knap giver 3 betjeningsindstillinger: [IS], [KUN KØLEFUNKTION] og [KUN OMRØRING]. Hold denne knap nede i 3 sekunder under brug, og maskinen vender tilbage til menuvalg.

Timerknap: Drej knappen for at indstille betjeningstid: standardtiden for [IS], [KUN KØLEFUNKTION] og [KUN OMRØRING] er henholdsvis 60 min, 30 min og 10 min. Betjeningstiden forkortes ved at dreje knappen mod venstre. Betjeningstiden forlænges ved at dreje knappen mod højre.

[START/PAUSE]: Efter indstilling af menu og tid trykkes på knappen for at starte maskinen. Hvis du trykker på denne knap, mens maskinen kører, sættes omrøringsprocessen på pause, og nedtællingen sættes også på pause. I pauseindstilling vil et tryk på knappen få maskinen til at fortsætte den tidligere ikke afsluttede funktion.

Tilberedning af is:

Renhed: Inden brug skal alle dele, der kommer i kontakt med isen (inklusive den faste skål, den løse skål, propellen, det transparente låg, påfyldningslåget, målekoppen og skeen).

Advarsel: Ledningen må ikke være tilsluttet.

Vigtigt: Placer altid ismaskinen opretstående på en plan overflade, for at den integrerede kompressor kan give den bedste ydelse.

Trin 1. Bland ingredienserne i opskriften:

Bland ingredienserne fra din egen opskrift eller denne opskrift. Bemærk: Du behøver ikke at fryse skålen ned i fryseren i flere timer i forvejen, da denne maskine har en integreret kompressor, der fryser ingredienserne, når den kører og dermed tilbereder isen.

Trin 2. Hæld ingredienserne ned i den løse skål.

Trin 3. Sæt den løse skål i maskinen, og drej den let for at sikre, at den sidder rigtigt i den faste skål.

Trin 4. Placer propellen i den løse skål, og kontroller at propellens nederste hul sidder rigtigt i motorens aksel. Læg derefter det transparente låg på maskinen og lås det fast mod uret.

Trin 5. Tilslut strømmen og tryk på [TÆND] for at tænde for maskinen.

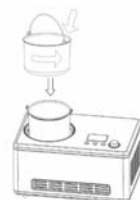
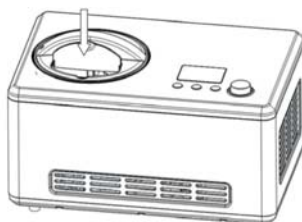
Trin 6. Tryk på [MENU] for at vælge indstilling.

Trin 7. Drej på knappen for at vælge betjeningstid.

Trin 8. Tryk på [START/PAUSE] for at starte maskinen.

Trin 9. Du kan tilsætte ingredienser ved at åbne påfyldningslåget (se illustration herunder):

Åbn påfyldningslåget og tilsæt ingredienserne



Trin 3



Trin 4

Trin 10. Når maskinen er færdig, slukker du for den og tager derefter den løse skål ud.

BETJENING

Kølefunktion

Maskinen har en kølefunktion for at undgå, at isen smelter. Når isen er færdig, og ingen anden betjening er i gang, vil maskinen starte kølefunktionen automatisk og holde isen kold i ti minutter. Ti minutter senere vil maskinen gå på standby.

Motorbeskyttelsesfunktion

Når isen bliver hårdere, kan det ske, at omrøringsmotoren ikke kan køre. For at bevare motorens levetid stopper beskyttelsesfunktionen motoren.

Begrænsning af mængde ingredienser

For at undgå overløb og spild må mængden af ingredienser ikke overstige 60 % af den løse skåls kapacitet (Bemærk: is udvider sig, når den fryses ned).

Indstillingerne:

1. Is-funktion: standard betjeningstid er 60 minutter. Detaljeret betjening er som ovenfor.
2. Kølefunktion: standard betjeningstid er 30 minutter. Betjeningen ligner is-funktion, men der er ingen omrøring.
3. Omrøringsfunktion: standard betjeningstid er 10 minutter. Betjeningen ligner is-funktion, men der er ingen frysning.

OPBEVARING AF IS

Flyt den færdige is til en anden beholder med plastikskeen eller en træske. Brug ikke en metalske, da den kan ridse indersiden af den løse skål.

VEDLIGEHOELDELSE

Forsigtig: Stikket skal være taget ud inden rengøring for at undgå elektrisk stød.

1. Fjern propellen, og tør den af med en fugtig klud.
2. Tag den løse skål ud, og rengør den med en blød, fugtig klud.
3. Tør det transparente låg og påfyldningslåget af med en fugtig klud.
4. Fjern evt. rester på kabinettet og andre steder med en fugtig klud, og undgå at hælde vand over ledning, stik eller ventilation eller at nedsænke apparatet i vand eller anden væske.
5. Tør grundigt med en tør klud, og sæt komponenterne tilbage på plads.

Bemærk: Den aftagelige skål må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

OPSKRIFT VANILJEIS

Giver 1 l is

3 dl piskefløde

2 dl sødmælk

150 g sukker*

1-2 tsk. vaniljesukker eller vaniljeekstrakt

6 æggeblommer

Pisk æggeblommerne i en mellemstor røreskål, til de bliver lyse. Tilsæt gradvist sukkeret og pisk det sammen. Tilsæt fløde, mælk og vaniljesukker til blandingen af æg og sukker, og rør godt. Hæld blandingen i fryseskålen gennem åbningen, og rør, til den bliver tyk, omkring 60 minutter.

* Smag til med sukker for at opnå den ønskede sødme. Vi kan også anbefale at reducere mængden af sukker, hvis du ønsker at tilsætte smag eller kager i din is.

VARIATIONER:

Mintflager: Udelad vaniljen og erstat den med 1 til 1½ teskefuld ren pebermynteekstrakt (efter smag). Hak 100 g bitter eller halvsød chokolade i små, uens stykker. Tilsæt det hakkede chokolade under de sidste 5 minutters omrøring.

Smørrestepe pekannødder: Smelt 125 g usaltet smør i en 25 cm stegepande. Tilsæt 1 kop groft hakkede pekannødder og 1 tsk. kosher salt. Rist over middel varme, rør hyppigt indtil pekannødderne er let brune. Tag fra varmen, dryp af (smørret får en pekannøddesmag og kan anvendes til andre ting).

Lad pekannødderne køle helt af. Tilsæt de smørristede pekannødder under de sidste 5 minutters omrøring.

Småkager & creme: Tilsæt 3/4 kop groft hakkede småkager eller dit yndlingsslik (chokoladespåner, Oreo, Mint Oreo etc.) under de sidste 5 minutters omrøring.

Se flere opskrifter på www.wilfa.dk

SPECIFIKATIONER:

220 ~240V/50 Hz 180 W

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.



Wilfa Danmark A/S
Havneholmen 29 (BDO)
1561 København V

wilfa.dk

Jäätelökone

TÄRKEITÄ HUOMIOITA.....	3
OSAT JA OMINAISUUDET	6
KÄYTTÖ.....	9
KUNNOSSAPITO	10
TEKNISET TIEDOT	11

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säästä ne vastaisuuden varalle.

TÄRKEITÄ HUOMIOITA

Sähkölaitetta käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia turvallisuusohjeita, jotta välttyään tulipaloilta, sähköiskuilta ja henkilövahingoilta:

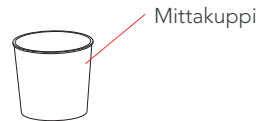
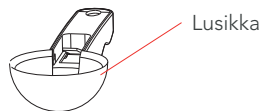
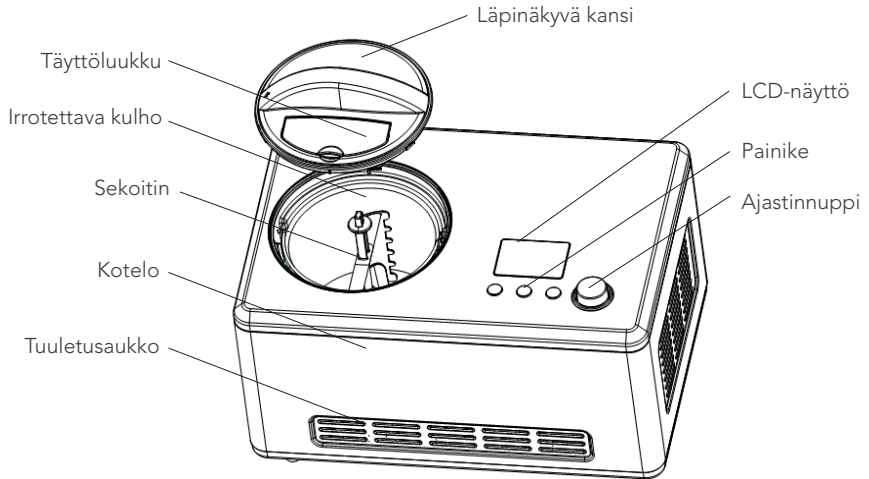
- Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa.
- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä ja tarkista, että pistorasia on maadoitettu.
- Jos virtajohto vahingoittuu, se on vaaratilanteiden ehkäisemiseksi aina vaihdettava uuteen valtuutetussa huoltoliikkeessä. Työn voi tehdä myös koulutettu asentaja.
- Älä käännä tuotetta ylösalaisin tai kallista sitä yli 45 asteen kulmaan.
- Älä kastele johtoa, pistoketta tai tuuletusaukkoa, äläkä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, sillä seurauksena voi olla sähköisku.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista.
- Pidä laite noin kahdeksan sentin päässä muista esineistä, jotta lämpö pääsee vapautumaan.
- Älä käytä lisäosia, jotka eivät ole valmistajan suosittelemia.

- Alle 8-vuotiaiden lasten tai henkilöiden, joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, ei tule antaa käyttää laitetta ilman valvontaa ja opastusta laitteen turvalliseen käyttöön. Lasten ei tule antaa leikkiä laitteella. Lasten ei tule tehdä puhdistusta ja käyttäjähuoltoa ilman valvontaa.
- Pidä laite johtoineen alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta tulen, sähkölevyjien tai lieden lähellä.
- Älä paina virtapainiketta toistuvasti peräkkäin (odota painallusten välillä vähintään 5 minuuttia), jotta kompressorin ei vahingoitu.
- Laitteeseen ei saa työntää muita sähkö- tai metalliesineitä tulipalojen ja oikosulkujen välttämiseksi.
- Yritä olla kolhimatta kulhoa jäätelöä ottaessasi, jotta kulho ei mene rikki.
- Älä kytke laitteeseen virtaa ennen kuin kulho ja sekoitin ovat paikoillaan.
- Ainesosien alkulämpötilan tulee olla $25\text{ °C} \pm 5\text{ °C}$. Älä esijäähdytä aineksia pakastimessa, sillä se voi aiheuttaa sekoittimen ennenaikaisen pysähtymisen.
- Älä irrota sekoitinta, kun laite on toiminnassa.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä koskaan käytä puhdistamiseen hankausjauhetta tai kovia välineitä.
- Säilytä käyttöohjeet.

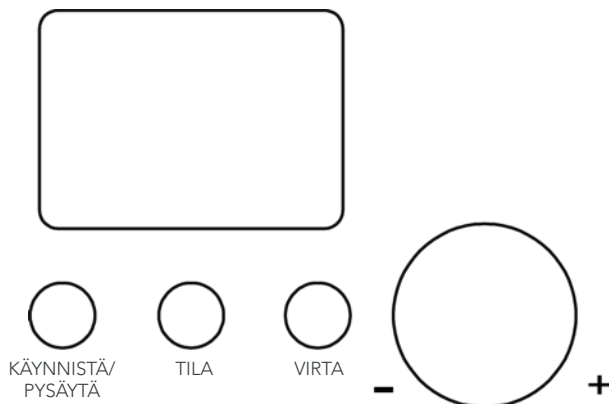
- Varoitus: älä säilytä laitteessa räjähdysherkkiä esineitä kuten aerosolipulloja, joissa on helposti syttyvää polttoainetta.
- Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön.

OSAT JA OMINAISUUDET

Laitteen osat



Toimintopainikkeet



[VIRTA]: Kun virta on kytketty päälle, kone siirtyy valmiustilaan. Paina **[VIRTA]**-painiketta siirtyäksesi asetustilaan, jolloin näytöllä näkyy "60:00". Kun painat **[VIRTA]**-painiketta koneen ollessa asetustilassa, se siirtyy takaisin valmiustilaan.

[TILA]: Painamalla tätä painiketta saat kolme käyttötilavaihtoehtoa: **[JÄÄTELÖ]**, **[VAIN JÄÄHDYTYS]** ja **[VAIN SEKOITUS]**. Kun pidät tätä painiketta pohjassa 3 sekunnin ajan, kone palaa valikkoon.

Ajastinnuppi: Aseta käyntiaika kääntämällä nuppia. Oletuskäyntiajat tiloille **[JÄÄTELÖ]**, **[VAIN JÄÄHDYTYS]** ja **[VAIN SEKOITUS]** ovat 60 minuuttia, 30 minuuttia ja 10 minuuttia. Kun nuppia käännetään vasemmalle, käyntiaika lyhenee. Oikealle kääntäminen puolestaan pidentää käyntiaikaa.

[KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ]: Kun olet asettanut tilan ja ajan, käynnistä kone painamalla tätä painiketta. Jos painiketta painetaan koneen ollessa käynnissä, sekä sekoitus että ajastin pysähtyvät. Kun kone on pysäytetty, tämän painikkeen painaminen jatkaa pysäytettyä toimintaa.

Jäätelön valmistus:

Puhtaus: Pese ennen käyttöä kaikki osat, jotka ovat kosketuksissa jäätelön kanssa (mukaan lukien kiinteä kulho, irrotettava kulho, sekoitin, läpinäkyvä kansi, täyttöluukun kansi, mittakuppi ja lusikka).

Varoitus: Tarkista, että virtajohto ei ole kiinni seinässä.

Tärkeää: Aseta laite aina pystyasentoon tasaiselle pinnalle, jotta sisäinen kompressori toimii moitteettomasti.

Vaihe 1: Valmista jäätelöseos:

Valmista jäätelöseos ohjeen mukaan. Voit käyttää tämän kirjasen esimerkkiohjetta tai omaa ohjetta. Huomaa: Kulhoa ei tarvitse jäähdyttää etukäteen pakastimessa, sillä koneen sisäinen kompressori jäähdyttää ainekset jäätelön valmistuksen aikana.

Vaihe 2: Kaada jäätelöseos irrotettavaan kulhoon.

Vaihe 3: Laita irrotettava kulho koneeseen ja käännä sitä hieman, jotta se on varmasti asettunut hyvin kiinteän kulhon sisälle.

Vaihe 4: Aseta sekoitin irrotettavaan kulhoon ja varmista, että se sekoittimen pää, jossa on pieni reikä, on kunnolla kiinni akselissa. Laita sitten läpinäkyvä kansi koneen päälle ja lukitse vastapäivään.

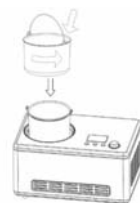
Vaihe 5: Kytke pistoke pistorasiaan ja käynnistä kone painamalla [VIRTA]-painiketta.

Vaihe 6: Paina [TILA]-painiketta ja valitse käyttötila.

Vaihe 7: Aseta käyntiaika kääntämällä nuppia.

Vaihe 8: Käynnistä valittu toiminto painamalla [KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ]-painiketta.

Vaihe 9: Voit lisätä haluamiasi aineksia täyttöluukun kautta (katso alla oleva kuva).

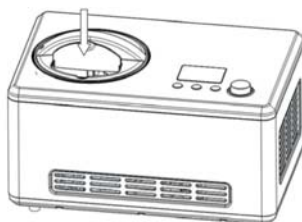


Vaihe 3



Vaihe 4

Avaa täyttöluukun kansi
ja lisää ainekset.



Vaihe 10: Kun valittu toiminto on valmis, sammuta kone ja ota vasta sitten irrotettava kulho koneesta.

KÄYTTÖ

Kylmänä pito -toiminto:

Jotta jäätelö ei sulaisi, koneessa on kylmänä pito -toiminto. Kun jäätelö on valmista, eikä lisätoimintoja valita, kylmänä pito -toiminto käynnistyy automaattisesti ja jäätelö pysyy kylmänä kymmenen minuutin ajan. Kun kymmenen minuuttia on kulunut, kone siirtyy valmiustilaan.

Moottorin suojatoiminto:

Jäätelön kovettuessa moottori saattaa lakata pyörittämästä sekoitinta. Suojatoiminnon tarkoituksena on pidentää moottorin käyttöikää.

Ainesten määrän rajoittaminen:

Varmista, että ainekset eivät täytä yli 60 prosenttia kulhosta, jotta seos ei vuoda yli eikä jäätelöä mene hukkaan. (Huomaa: jäätelö laajenee jäähdytettäessä.)

Käyttötilat:

1. Jäätelötila: oletuskäyntiaika on 60 minuuttia. Vaiheet on kuvattu edellä.
2. Vain jäähdytys -tila: oletuskäyntiaika on 30 minuuttia. Toiminto on muuten sama kuin jäätelötoiminto, mutta siihen ei kuulu sekoittamista.
3. Vain sekoitus -tila: oletuskäyntiaika on 10 minuuttia. Toiminto on muuten sama kuin jäätelötoiminto, mutta siihen ei kuulu jäähdyttämistä.

JÄÄTELÖN SÄILYTYS

Siirrä valmis jäätelö erilliseen säilytysrasiaan muovikauhan tai puulusikan avulla. Älä käytä metallista kauhaa, jotta koneen irrotettava kulho ei naarmuunnu.

KUNNOSSAPITO

Huomautus: Laite tulee irrottaa pistorasiasta ennen puhdistusta, jotta välttyään sähköiskuilta.

1. Irrota sekoitin ja pyyhi se kostealla liinalla.
2. Ota irrotettava kulho pois ja puhdista se pehmeällä kostealla liinalla.
3. Pyyhi läpinäkyvä kansi ja täyttöluukun kansi kostealla liinalla.
4. Puhdista kone tahroista kostealla liinalla. Älä kastele johtoa, pistoketta tai tuuletusaukkoa, äläkä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen, sillä seurauksena voi olla sähköisku.
5. Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja aseta ne takaisin paikoilleen.

Huomaa: Irrotettavaa kulhoa ei saa pestä astianpesukoneessa.

VANILJAJÄÄTELÖOHJE

Ohjeesta tulee 1 litra jäätelöä

3 dl kuohukermaa

2 dl täysmaitoa

150 g sokeria*

1–2 tl vaniljasokeria tai vanilja-aromia

6 munankeltuaista

Vatkaa munankeltuaisia keskikokoisessa kulhossa, kunnes niiden väri vaalenee. Lisää vähitellen sokeri joukkoon vatkatun. Lisää kerma, maito ja vaniljasokeri. Sekoita hyvin. Kaada jäätelöseos koneen irrotettavaan kulhoon ja valmista käyttöohjeissa neuvotulla tavalla. Jäätelö on valmista noin 60 minuutissa.

* Lisää sokeria oman maun mukaan. Suosittelemme vähentämään sokerin määrää, mikäli aiot lisätä seokseen makua tai keksejä.

MUUNNELMIA:

Minttusuklaa: Korvaa vaniljasokeri 1–1 1/2 teelusikallisella piparminttuaromia (maun mukaan). Pilko noin 110 grammaa tummaa suklaata pieniksi paloiksi. Lisää suklaapalat jäätelöseoksen joukkoon viiden viimeisen sekoitusminuutin aikana.

Pekaanipähkinä: Sulata 110 grammaa suolatonta voita paistinpannussa. Lisää pannulle 2,5 dl paloitetuja pekaanipähkinöitä ja 1 teelusikallinen karkeaa suolaa. Paahda pekaanipähkinöitä suhteellisen miedolla lämmöllä usein sekoittaen, kunnes ne ovat hieman ruskistuneet. Ota pannu liedeltä ja valuta ylimääräinen voi pois (tai ota talteen ja käytä pähkinänmakuinen

voi myöhemmin). Anna pekaanipähkinöiden jäähtyä. Lisää pekaanipähkinät jäätelöseoksen joukkoon viiden viimeisen sekoitusminuutin aikana.

Keksi: Lisää hieman vajaa 2 dl murskattuja keksejä tai makeisia (suklaakeksejä, täytekeksejä jne.) jäätelöseoksen joukkoon viiden viimeisen sekoitusminuutin aikana.

Lisää ohjeita löydät sivustosta www.wilfa.fi

TEKNISET TIEDOT

220 ~240V/50 Hz 180 W

Oy Wilfa Suomi Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä. Muilta osin noudatamme yleisiä takuuehtoja TE-2002. Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.



Oy Wilfa Suomi Ab
Melkonkatu 28 E 19
00210 Helsinki
puh. (09) 6803480
fax. (09) 68034820

wilfa.fi

Ice cream machine

<i>IMPORTANT NOTICES</i>	3
<i>PARTS & FEATURES</i>	6
<i>OPERATION</i>	9
<i>MAINTENANCE</i>	10
<i>SPECIFICATIONS</i>	11

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

IMPORTANT NOTICES

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

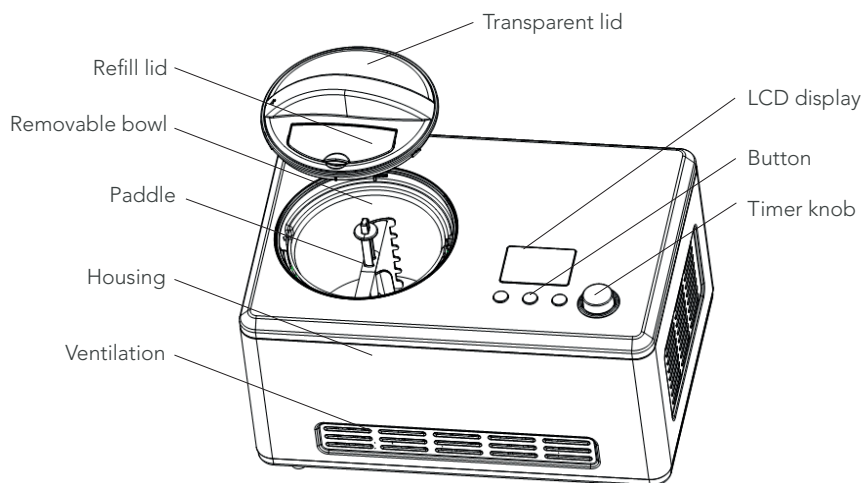
- Read all instructions before using.
- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the grounding of the socket is in good condition.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not upend this product or incline it by more than a 45° angle.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, or immerse the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Keep the appliance 3" from other objects to ensure good heat release.
- Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Do not use the appliance close to flames, hotplates or stoves.
- Do not switch on the power button frequently (ensure 5 min. interval at least) to avoid damage to the compressor.
- To avoid fire and short circuits, no metal sheets or other electrical objects may be inserted into the appliance.
- To protect the bowl from damage when removing the ice cream, do not knock the bowl or edge of the bowl.
- Do not switch on the power before installing the bowl or paddle.
- The initial temperature of the ingredients is $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into a freezer to pre-freeze them, as this could easily cause the paddle to stop moving before the ice cream is in good condition.
- Do not remove the paddle while the appliance is operating.
- Do not use outdoors. Never clean with scouring powder or hard implements.

- Please retain the instruction manual.
- Warning: do not store explosive items such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended for use in household only.

PARTS & FEATURES

Construction

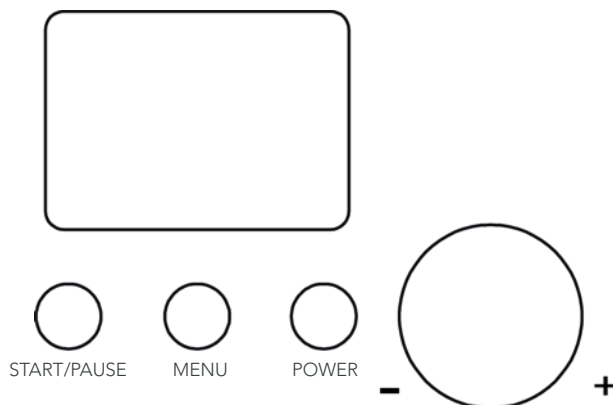


Spoon



Measuring cup

Function buttons



[POWER]: After power up, the machine enters standby mode. Press the **[POWER]** button to enter the settings mode, and LCD will display "60:00". Press the **[POWER]** button during settings mode and the machine will enter the standby mode again.

[MENU]: Pressing this button brings up 3 operating modes, namely, **[ICE CREAM]**, **[COOLING ONLY]** and **[MIXING ONLY]**. Hold this button for 3 seconds during operation and the machine will return to menu selection.

Timer knob: Turn the knob to set operating time; the default operating times for **[ICE CREAM]**, **[COOLING ONLY]** and **[MIXING ONLY]** are 60 min, 30 min and 10 min, respectively. Rotating the knob to the left decreases the operating time. Conversely; rotating to the right will increase the time.

[START/PAUSE]: After setting the menu and time, press this button to start the operating mode. Pressing this button during operation will pause the mixing process, and the time countdown will pause also. Once in pause mode, pressing this button again will cause the machine to continue the previous unfinished operation.

Making Ice Cream:

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

Warning: Please be sure the power cord is not plugged in.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface to allow the integral compressor to provide the best performance.

Step 1. Prepare recipe ingredients:

Prepare recipe ingredients from your own recipe or use the recipe provided here. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has an integral compressor that freezes the recipe ingredients in operation, thus producing the ice cream.

Step 2. Pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl.

Step 3. Put the removable bowl into the machine and slightly turn the bowl to ensure it is well fitted in the fixed bowl

Step 4. Place the paddle in the removable bowl and make sure the bottom hole of the paddle is properly fitted in the motor shaft. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise

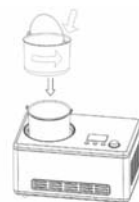
Step 5. Plug in power, and press the [POWER] button to turn the machine on.

Step 6. Press the [MENU] button to choose the operating mode.

Step 7. Turn the knob to set the operating time.

Step 8. Press the [START/PAUSE] button to start operation.

Step 9. You can add your preferred ingredients by opening the refill cover (See illustration below).

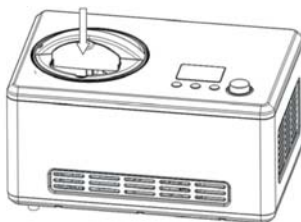


Step 3



Step 4

Open the refilling lid,
and add the ingredients



Step 10. After the operation is over, turn off the machine first, and then take out the removable bowl.

OPERATION

Keep cool function

To avoid melting the ice cream, the machine has a keep cool function. After the ice cream is finished and no further operation is taking place, the machine will start the keep cool function automatically, and keep the ice cream cool for ten minutes. Ten minutes later, machine will enter standby mode.

Motor protection function

As the ice cream becomes harder, the mixing motor may be prevented from operating. In order to preserve the service life of the motor, the protection device stops the motor.

Limiting the volume of the ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Note: Ice cream expands during freezing).

The modes:

1. Ice cream mode: the default operating time is 60 minutes. Detailed operation is as above.
2. Cooling only mode, the default operating time is 30 minutes. The operation is similar to ice cream mode, but there is no mixing function.
3. Mixing only mode, the default operating time is 10 minutes. The operation is similar to ice cream mode, but there is no freezing function.

STORAGE OF ICE CREAM

Transfer finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon; do not use a metal scoop in order to avoid scratching the inside of the removable bowl.

MAINTENANCE

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

1. Remove the paddle, wipe it with a damp cloth.
2. Take out the removable bowl, clean it with a soft damp cloth.
3. Wipe the transparent lid and refill lid with a damp cloth.
4. Remove any dirt on the body or other places with a damp cloth, and do not pour water over cord, plug or ventilation, or immerse the appliance in water or any other liquid.
5. Dry thoroughly with a dry cloth, then return the components to the home position.

VANILLA ICE CREAM RECIPE

Makes 1 liter of ice cream

3 dl heavy cream

2 dl whole milk

150 gram sugar*

1-2 ts vanilla sugar or vanilla extract

6 egg yolks

In a medium mixing bowl whisk the egg yolks until they lighten in color. Gradually add the sugar and whisk to combine. Add the cream, milk and vanilla sugar into the eggs and sugar and mix well. Pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient spout and let mix until thickened, around 60 minutes.

* Add sugar to suit your desired level of sweetness. We also recommend reducing the amount of sugar if you plan to add flavour or cookies to your ice cream.

VARIATIONS:

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medium-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted

buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

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

Technical specifications:
220 ~240V/50 Hz 180 W

Under the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE), such waste must be collected separately and processed. If in future you need to discard this product, please do not throw it out with your normal rubbish. Please send this product to a collection point where one is available.



AS WILFA
Industriveien 25
1481 Hagan
Norway

wilfa.com

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



AS WILFA
Industriveien 25
1481 Hagan
Norway

wilfa.com