

Gelato

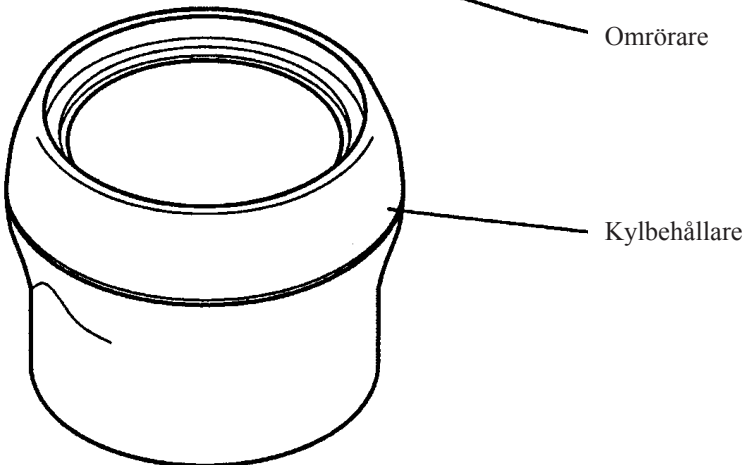
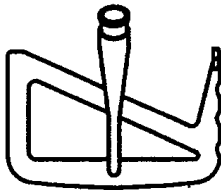
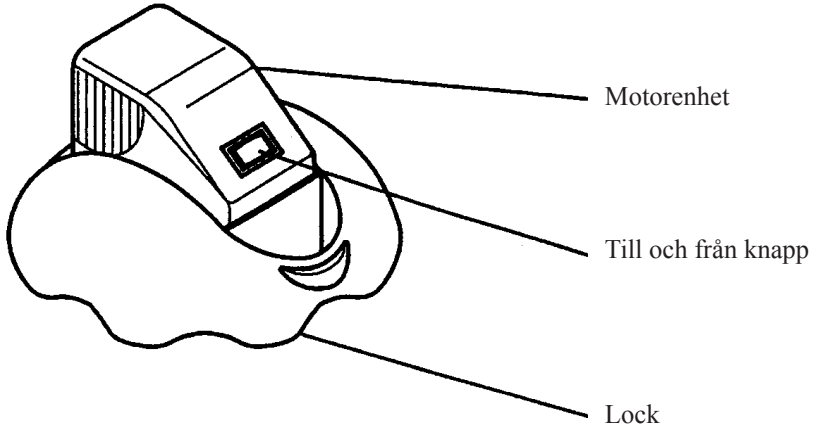
HARLEQUIN



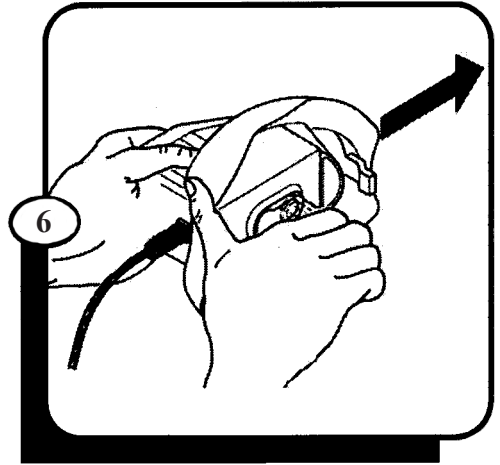
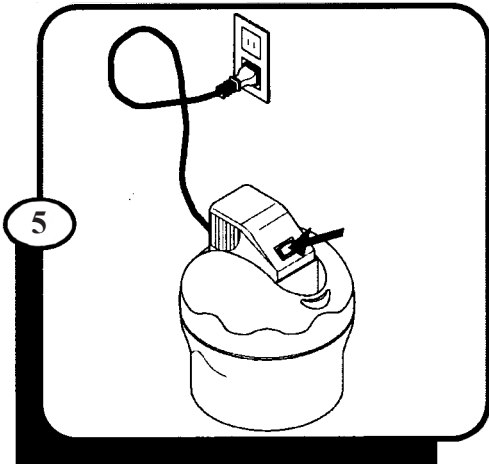
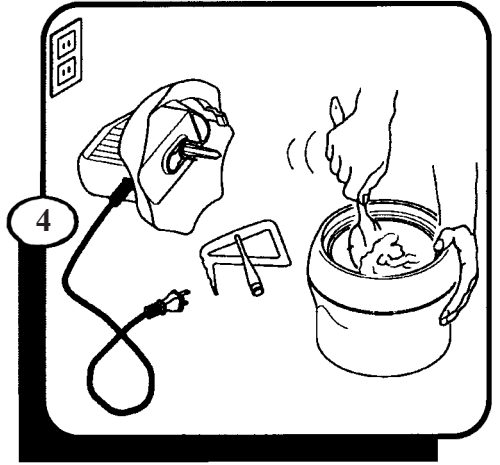
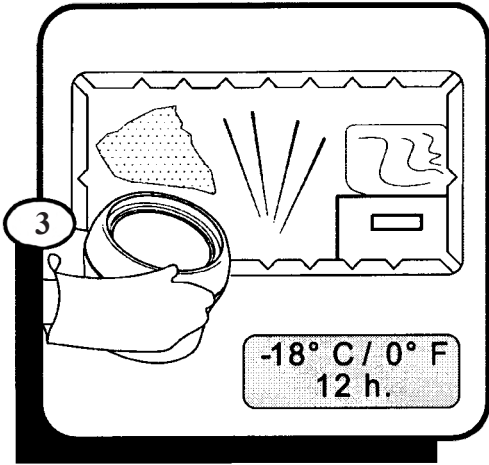
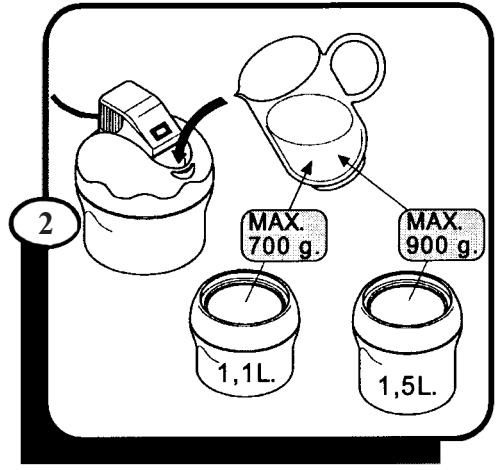
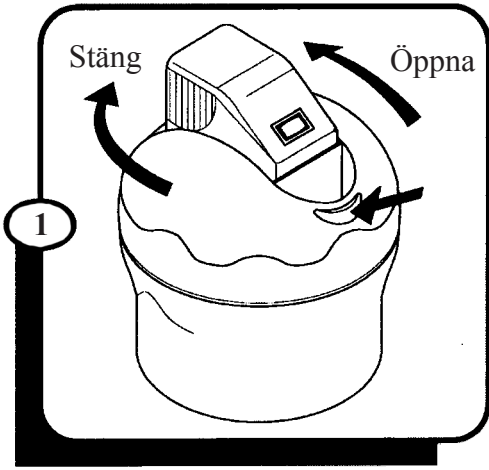
Svenk bruksanvisning

Adesso ABTM

Delar



Figurer



Arbetsätt

Glass tillverkas genom att de tillredda ingredienserna hälls i den kylda behållaren och blandas i denna under omrörning i ca 20 till 40 minuter.

Tillagningstiden beror på flera faktorer såsom typ av ingredienser, mängd och temperatur.

Rengör noga alla maskinens ingående delar innan den används.

Kylning av behållaren

- Rengör noga alla maskinens ingående delar innan den används.
- Ta av maskinens överdel (Se fig. 1).
- Se till att glasskålen i kylbehållaren är noga rengjord och torr.
- Placera kylbehållaren i fryboxen så nära kylelementet som möjligt (Se fig. 2). Se till att glasskålen är tom och täck inte över den.

Viktigt

Kylbehållaren ska kylas ner genom att den placeras i en frybox.

Temperaturen i fryboxen måste vara -18° eller kallare. Med varmare temperatur kan inte maskinen göra glass. Tiden för nedkylning i frybox framgår av följande tabell:

Frysen temperatur	Minsta tid för nerkylning
-30°	9-10 timmar
-25°	12-14 timmar
-18°	22-22 timmar

Kylbehållaren kan med fördel förvaras permanenti fryboxen för att alltid vara klar att använda.

Göra glass

Tillred ingredienserna efter något lämpligt recept. Använd en separat behållare.

- Ta ut kylbehållaren från frysen.
- Montera ihop locket med motor, axeln och omröraren. Lås fast motorlocket på frysbekållaren (Se fig. 1-6)).
- Kontrollera att locket sitter fast på frysbekållaren.
- Anslut maskinen till ett eluttag och slå på maskinen med strömbrytaren (Se fig. 3).
- Håll sakta i glassingredienserna genom öppningen i locket. Omrörarmotorn ska vara igång så att ingredienserna inte fryser på behållarens väggar (Se fig. 4).
- **Fyll inte behållaren mer än till hälften** då volymen ökar under kylprocessen.

Tips

- Använd så kalla ingredienser som möjligt.
- Choklad, russin och andra liknade ingredienser kan också tillsättas genom öppningen i locket.
- Alkohol bör tillsättas så sent som möjligt då denna saktar ner kylprocessen avsevärt.
- Glassen ökar hela tiden i volym tills den fyller ut hela skålen under de sista minuterna av processen.
- Om det bildas en tjock lager is på skålens väggar som förhindrar omröraren att röra sig bör man göra följande:
 - Stäng av motorn.
 - Ta bort överdelen.
 - Använd en skrapa eller en sked för att ta bort isen från skålen.
 - Sätt tillbaka locket och starta motorn på en gång.
- När glassen är klar vinner den på att få vara kvar i maskinen (max 30 minuter).

Varning

- Låt inte glassmaskinen vara igång mer än nödvändigt. Om inte önskat resultat uppnåtts inom 45-50 minuter är det meningslöst att försätta.
- Stäng av motorn när glassen fått önskad konsistens. I annat fall kan glassen bli isig och stoppa omrörarmotorn.
- Ta alltid bort nätanslutningen när maskinen inte ska användas.

Lagra glassen

• I kylbehållaren

När glassen är klar kan den lämnas kvar i kylbehållaren en kortare stund (max 30 minuter). Det går också att förvara behållaren med glass i kylskåpet (inte frysen) i 30 minuter.

• I frysen

Glassen kan förvaras i frysen i en lufttät behållare. Efter 1-2 veckor försämras dock smaken. Färs glass smakar alltid bäst.

Varning

- Glass är mycket känslig för batterieangrepp. Renlighet är därför av största vikt. Se till att allt som kommer i kontakt med glassen är väl rengjort och torrt.
- Frys aldrig om glass som smält.

Rengöring

- Hygien är av största vikt när det gäller tillverkning av glass.
- Se till att maskinen inte är ansluten till elnätet vid rengöring.
- Kylbehållaren kan rengöras med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Plastdelar kan rengöras med vatten och diskmedel.
- Använd aldrig lösningsmedel.
- Använd aldrig skarpa föremål i glasskålen.
- Kör aldrig några av maskinens delar i diskmaskin. Utsätt inte omrörarmotorn för vatten.
- Låt alla delar torka helt. Ställ inte in kylbehållaren i frysen om den inte är helt torr.