

TOMI BJÖRCK

Jäätelökone

Käyttöohje Malli: TB-9917



CONTENTS

Finnish	1
Swedish	25
English	49

Minä olen Tomi Björck

Hyvä ruoka alkaa laadukkaista välineistä. Vuosikymmenet keittiössä ovat opettaneet minulle, että välineillä on merkitystä. Siksi loin tämän sarjan, jossa yhdistyvät kestävyys, tarkkuus ja käytännöllisyys.

Jokainen tuote on suunniteltu toimimaan luotettavasti ja varmista -maan hyvät tulokset.

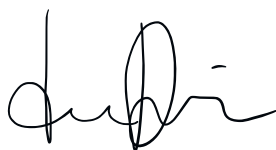
Nauti ruoanlaitosta.

Jag är Tomi Björck

God mat börjar med kvalitetsverktyg. Årtionden i köket har lärt mig att verktygen spelar roll. Därför skapade jag den här kollektionen, en kombination av hållbarhet, precision och praktikalitet.

Varje produkt är utformad för att fungera pålitligt och stödja bättre resultat.

Njut av matlagningen.



TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA

- LUE KOKO KÄYTTÖOHJE ENNEN KÄYTTÖÄ
- VAIN KOTIKÄYTTÖÖN



Lue kaikki ohjeet huolellisesti ja varmista, että ymmärrät ne ennen laitteen käyttöä.



Tämä symboli tarkoittaa mahdollista vaaraa, joka voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai merkittäviä omaisuusvahinkoja, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Käytä tätä laitetta vain sisätiloissa ja kotitalouskäytössä.

1. Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue kaikki tämän käyttöohjeen turvallisuusohjeet ja noudata niitä, vaikka tuntisit tuotteen jo entuudestaan.
- Säilytä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöille (mukaan lukien lapset), joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei vastuullinen henkilö valvo tai opasta heitä.
- Lapsia tulee valvoa, etteivät he leiki laitteella.
- Pidä muovipussit ja pakkausmateriaalit tukehtumisvaaran välttämiseksi poissa lasten ja vauvojen ulottuvilta.
- Sammuta laite ja irrota pistoke aina ennen laitteen siirtämistä. Käsittele laitetta varovasti.
- Älä yritä muuttaa tai muokata laitetta millään tavalla.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan ennen kuin se on koottu kokonaan ja käyttövalmis.
- Pidä virtajohto vahinkojen ja onnettomuuksien välttämiseksi poissa kulkuväyliltä, märiltä pinnoilta ja vilkkaasti liikennöidyiltä alueilta.

Erittäin Tärkeitä Turvallisuusohjeita:

- Varmista, että laitteen ulkopinta pysyy aina kuivana. Älä käytä laitetta märin käsin.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä käytä laitetta pesualtaan, kylpyammeen tai suihkun lähellä.
- Käytä laitetta vain sellaisen virtalähteen kanssa, joka vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä, taajuutta ja tehoa.
- Tämä jäätelökone on tarkoitettu kotikäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten:
 - Henkilökunnan taukotiiloihin kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä.
 - Maatilojen, hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen vieraiden käyttöön.
 - Bed & breakfast -majoituspaikkoihin.
 - Kevyeen catering-käyttöön ja muihin vastaaviin ei-kaupallisiin käyttötarkoituksiin.

VAROITUS: Pidä kaikki ilmanvaihtoaukot avoimina.

- Vältä kosketusta liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset, löysät vaatteet, työvälineet ja lastat loukkaantumisten ja vaurioiden estämiseksi poissa liikkuvien osien läheltä käytön aikana.
- Sammuta laite ja irrota pistoke aina ennen osien vaihtamista tai liikkuvien osien koskettamista.
- Käytä laitetta aina tasaisella ja vakaalla pinnalla. Älä käytä laitetta pesualtaassa, tiskipöydällä tai epätasaisilla pinnoilla.
- Älä laita käsiä tai työvälineitä säiliön sisälle laitteen ollessa käynnissä.
- Käytä laitetta aina siten, että kansi on kunnolla paikallaan.
- Älä koskaan yritä ohittaa turvalukitusmekanismeja.
- Älä avaa kantta tai poista säiliötä laitteen ollessa käynnissä.
-  Sekoitin ja muut näkyvissä olevat liikkuvat osat voivat aiheuttaa vammoja.
- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

- Älä käytä laitetta maalin tai muiden helposti syttyvien nesteiden sekoittamiseen.
- Älä käytä laitetta tiloissa, joissa on helposti syttyviä kaasuja tai höyryjä.
- Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai jos jokin osa (mukaan lukien virtajohto tai pistoke) on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdattava valmistajalla, valtuutetussa huoltoliikkeessä tai muulla pätevällä teknikolla.
- Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole tarkoitettu tälle laitteelle. Se voi aiheuttaa vammoja tai vahinkoja.
- Älä aseta laitetta muiden laitteiden päälle tai epätasaisille tai epävakaille pinnoille.
- Pidä laite poissa:
 - Lämmönlähteiden läheltä (esim. patterit, liedet tai uunit)
 - Suorasta auringonvalosta
 - Erityisen pölyisistä paikoista
 - Voimakkaasta tärinästä
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä sijoita laitetta kaasulieden tai sähkölieden lähelle tai kuumaan uuniin.
- Älä käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien (esim. verhojen tai talouspaperin) alla tai lähellä.

Huolto ja käsittely:

- Kaikki normaalia puhdistusta perusteellisempi huolto pitää jättää pätevän teknikon tehtäväksi.
-  Laitteen sisällä ei ole käyttäjän huollettavia osia.
- Jos lainaat tai annat laitteen toiselle henkilölle, anna myös käyttöohje.
- Älä käytä laitetta erittäin kuumissa tai kosteissa olosuhteissa tai suorassa auringonvalossa.
- Älä käytä laitetta jatkojohdon tai haaroituspistorasian kanssa.

- Älä täytä aineksia yli MAX FILL -viivan.
- Älä käsittele kuivia aineksia ilman nestettä. Laitetta ei ole suunniteltu sekoittamaan kuivia aineita.
- Älä koskaan käytä laitetta säiliö tyhjänä.
- Älä aseta laitteen päälle mitään esineitä tai muita laitteita.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön – ei ammatti- tai teollisuuskäyttöön.
- Älä käsittele kovia tai irtonaisia aineksia, kuten:

-Jäälohkot

-Jääpalat

-Pakastetut hedelmät, joita ei ole sulatettu tai pilkottu

 Laitetta ei ole tarkoitettu kovien pakastettujen aineiden tai kuivien aineiden murskaamiseen.

- Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla. Muu käyttö katsotaan virheelliseksi ja voi aiheuttaa vahinkoja tai loukkaantumisia.
- Laitteen hävittämisohteet saat ottamalla yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

TÄRKEÄÄ:

Ole varovainen, kun käsittelet sekoitinta tai kun tyhjennät tai puhdistat säiliötä.

Älä pakasta säiliötä vinossa asennossa. Aseta se aina pakastimeen tasaiselle pinnalle.

Vinossa pakastettua säiliötä ei saa käyttää.

Puhdistusta ja käsittelyä koskevat varoitukset:

HUOMIO

Älä käytä emäksisiä tai hankaavia puhdistusaineita, ettei laite vaurioidu.

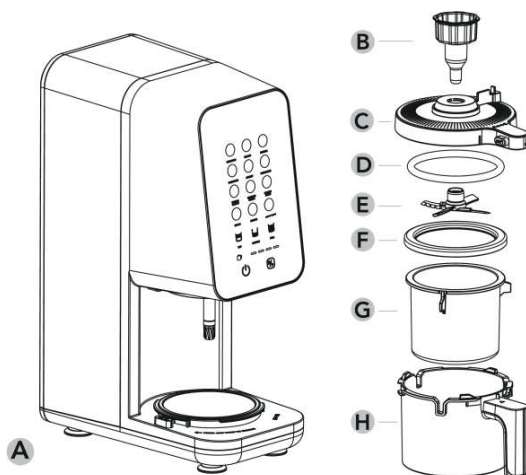
Käytä aina pehmeää liinaa ja mietoa pesuainetta.

Lue nämä ohjeet ja säilytä ne.

2. Osat ja asennus

- **Laitteen yleiskuva:**

- A Moottoriyksikkö (kiinteä virtajohto)
- B Sekoitimen asennustyökalu
- C Ulkokulhon kansi
- D Tiivisterengas (ulkokulhon kannelle)
- E Sekoitin
- F Säiliön kansi
- G Säiliö
- H Ulkokulho



3. Turvallinen asennus

- Aseta laite tukevalle, vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä aseta laitetta lämmönlähteiden (esim. liedet tai patterit) lähelle tai suoraan auringonvaloon.
- Pidä laite poissa roiskevedestä. Kosteus voi aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- Turvallisen ja tehokkaan käytön varmistamiseksi:

Varmista riittävä ilmanvaihto laitteen ympärillä. Älä sijoita laitetta ahtaisiin tiloihin.

Jätä vähintään 100 mm (10 cm) tyhjää tilaa laitteen taakse ja sivuille sekä välimatkaa ympäröiviin seiniin tai esineisiin.

4. Tekniset tiedot

- **Jännite: 220–240 V~, 50–60 Hz**
- **Teho: 700 W**

Varmista ennen laitteen kytkemistä, että kotisi sähköverkko vastaa yllä mainittua jännitettä ja taajuutta.

5. Ennen ensimmäistä käyttöä

TÄRKEÄÄ: Tutustu kaikkiin turvallisuusohjeisiin ennen laitteen käyttöä. Missään irrotettavissa osissa ei ole BPA:ta, ja ne kestävät konepesun astianpesukoneeseen ylätasolla.

Irrota osat (sekoitin, säiliö, ulkokulho ja kannet) toisistaan ennen kuin laitat ne astianpesukoneeseen.

Valmistele jäätelökone ensimmäistä käyttöä varten seuraavasti:

1. Poista laite pakkauksesta ja hävitä pakkausmateriaalit vastuullisesti ja ympäristöystävällisesti.
2. Pese seuraavat osat lämpimällä vedellä ja pesuaineella:
 - Säiliö
 - Kannet (säiliö ja ulkokulho)
 - Sekoitin
3. Puhdista sekoitin pitkävartisella välineellä, jotta ulotut kaikkiin pintoihin turvallisesti.
4. Huuhtelee kaikki osat huolellisesti ja anna niiden kuivua ilmassa paikassa.
5. Pyyhi moottoriyksikkö ja ohjauspaneeli pehmeällä, kostealla liinalla. Älä upota moottoriyksikköä veteen.

6. Ensimmäinen käyttö ja ohjelman valinta

Käynnistys:

Kytke laite päälle tai pois päältä painamalla virtapainiketta.

Ulkokulhon merkkivalo:

Ulkokulhon valo syttyy, jos laitetta ei ole koottu oikein.

Jos valo on punainen ja vilkkuu, kulhoa ei ole asennettu oikein.

Tarkista kokoamisohje huolellisesti ennen jatkamista.

Käsittelytila

Valitse käsittelytila ennen ohjelman valintaa sen mukaan, mitä osaa säiliöstä haluat käyttää:

Tila Käytä kun haluat...

FULL Käsitellä kaiken sisällön

TOP Käsitellä vain pintaosan

BOTTOM Käsitellä vain pohjaosan



HUOMIO: TOP- ja BOTTOM-tiloja ei voi käyttää juotavien herkkujen valmistukseen (esim. Slushie, Milkshake).

Yhden painalluksen ohjelmat

Ohjelmat on suunniteltu tuottamaan mahdollisimman hyviä tuloksia mahdollisimman vähällä vaivalla. Nopeus ja kesto säätyvät automaattisesti valitsemasi ohjelman mukaan.

Yhden painalluksen ohjelmilla voi valmistaa:

- Jäätelöä
- Jäisiä juomia
- Sorbetteja
- Gelatoa

Nämä esiasetukset varmistavat tasaisen, sileän ja kermaisen lopputuloksen valitsemasi kylmän herkun mukaan.

Alla on kuvaukset ensimmäisistä ohjelmista:

SYÖTÄVÄT	ICE CREAM	Sopii sekä maitopohjaisiin että kasvipohjaisiin perinteisiin resepteihin. → Tuloksena on täyteläinen, pehmeä ja kiinteä jäätelö, jota on helppo lusikoida.
	GELATO	Tiiviin kananmunapohjaisen italialaisjäätelön valmistukseen. → Tuloksena on ylellinen, hitaasti sekoitettu, erittäin kermainen ja aidon makuinen jäätelö.
	ITALIAN ICE	Sopii yksinkertaisille hedelmäpohjaisille seoksille. → Muuttaa hedelmämeheit tai maustetun veden raikkaaksi jäiseksi herkuksi.
	SORBET	Sopii makeutetuille hedelmäseoksille, joissa on paljon vettä. → Rakenteesta tulee kermainen ja suussa sulava – ilman maitotuotteita.
	FROZEN YOGURT	Muuttaa tavallisen jogurtin pehmeäksi kylmäksi jälkiruoaksi. Vinkki: Parhaan tuloksen saat käyttämällä makeutettua täysrasvaista jogurtia. ⚠ Vältä rasvattomia tai sokerittomia vaihtoehtoja, sillä ne voivat heikentää rakennetta.
	SOFTICE / LIGHT ICE CREAM	Suunniteltu kevyempiin resepteihin, joissa on vähemmän sokeria tai rasvaa. Koostumus on kiinteämpi ja ilmapitoisuus alhaisempi, tulos on kuin ”kevyt jäätelö”. → Sopii keto-, paleo- ja makeutusainepohjaisiin jälkiruokiin.
JUOTAVAT	SLUSHIE	Muuttaa veden ja juomaseokset tasaiseksi jäähileeksi. → Klassinen herkku kuumiin päiviin tai juhliin.

JUOTAVAT	MILK SHAKE	Paksut ja kermaiset pirtelöt valmistuvat muutamassa minuutissa. → Käytä kaupasta ostettua tai kotitekoista jäätelöä, lisää maito ja haluamasi lisukkeet.
	FROZEN DRINK	Valmistaa ylellisiä, rakenteeltaan erinomaisia jäisiä juomia. → Paksut ja tasaiset juomat sulavat hitaasti ja ovat parempia kuin lomakohteissa.

MIX-IN-ohjelma

Tässä tilassa pakastettuun pohjaan voi lisätä joko kotitekoisia tai kaupasta ostettuja aineksia paloina.

Esimerkki Mix-In-käytöstä:

Lisää pohjaan käsittelyn jälkeen esimerkiksi keksejä, karkkeja, muroja, pähkinöitä tai pakastettuja hedelmiä.

Vinkit parhaat tuloksen saavuttamiseksi:

Käytä kulhollista kohden noin ¼ kuppia lisukkeita.

Lisää lisukkeet valmiin massan keskelle:

1. Tee noin 4 cm leveä kuoppa massan keskelle aina pohjaan asti.
2. Lisää pilkotut tai murskatut lisukkeet.
3. Käynnistä MIX-IN-ohjelma uudelleen.

Kovat lisukkeet (esim. suklaapalat, pähkinät) eivät hienonnu, vaan jäävät kokonaisiksi.

Käytä pieniä paloja tai pilko ne valmiiksi ennen lisäämistä.

 Pehmeät lisukkeet (esim. murot, keksit, pakastetut hedelmät) voivat hajota pienemmiksi sekoituksen aikana. Parhaan rakenteen varmistat suuremmilla paloilla.

Vältä tuoreiden hedelmien, fudgen, toffeen tai pähkinätahnojen käyttöä, koska ne voivat tehdä massasta liian vetisen tai sekoittua huonosti.

Käytä sen sijaan: pakastettuja hedelmiä, suklaata tai kovettuvaa toffeekuorrutetta.

Milloin RE-SPIN-ohjelmaa kannattaa käyttää?

Käytä tätä ohjelmaa, jos valmis massa on liian kylmä (alle -21 °C (-7 °F)) ja siitä on tullut pehmeä ja kermanen sijasta murenevaa.

HUOMAA: Käytä RE-SPIN-ohjelmaa vasta One-Touch-ohjelman jälkeen (ei ennen MIX-IN-ohjelmaa).

7. Pakastusvinkit

Pakastusvinkit parhaan tuloksen saavuttamiseksi:

Noudata näitä ohjeita huolellisesti, jotta lopputuloksesta tulee sileä ja kermanen.



Sopiva pakastimen lämpötila:

- Aseta pakastimen lämpötila välille -12 - -22 °C.
- Tämä lämpötila varmistaa, että massan koostumuksesta tulee käsittelyn kannalta sopivaa.



Tasainen pakastuspinta:

- Älä pakasta säiliötä vinossa.
- Aseta säiliö pakastimeen täysin tasaiselle pinnalle.
- Epätasainen jäätyminen voi heikentää tulosta tai vahingoittaa laitetta.



Pakastimen tyyppi on tärkeä:

- Pystymallisen pakastimen lämpötila on tasaisempi.
- Arkkupakastinta ei suositella, sillä se voi jäädyttää massan liian kovaksi, mikä vaikeuttaa käsittelyä.



Pakasta 24 tuntia:

- Sisältö saattaa näyttää jäätyneeltä jo aiemmin, mutta pidä sitä pakastimessa vähintään 24 tuntia.
- Tämä on tärkeää oikean koostumuksen saavuttamiseksi, sillä liian lyhyt pakastus voi tehdä lopputuloksesta pehmeän tai vetisen.



Valmistele etukäteen:

- Voit valmistaa useita kulhollisia etukäteen ja säilyttää ne pakastimessa.
- Näin sinulla on aina valmis herkku käsiteltäväksi ja nautittavaksi.

8. Käyttöohje

Näin käytät jäätelökonetta:

Noudata näitä ohjeita, jotta jäätelöt valmistuvat turvallisesti ja tehokkaasti:

1. Lisää ainekset

Lisää ainekset säiliöön.

⚠ Älä lisää aineksia yli MAX FILL -viivan.
Liian täysinäinen säiliö voi aiheuttaa roiskeita
tai huonon lopputuloksen.



2. Pakasta massa

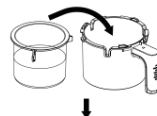
Jos resepti vaatii pakastamista (esim. nestemäinen seos), sulje säiliö kannella ja pane se pakastimeen vähintään 24 tunniksi ennen käsittelyä.



3. Valmistele laite

Kytke laite sopivaan pistorasiaan. Aseta se tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle (esim. pöydälle tai työtasolle).

Älä sijoita laitetta veden tai lämmönlähteiden lähelle.



4. Aseta säiliö paikalleen

Kun massa on jäähtynyt sopivaksi, avaa säiliön kansi.

Aseta säiliö ulkokulhon sisään ja varmista, että se on kunnolla paikallaan.



TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

HUOMIO:

Älä käsittele, jos:

Säiliö on pakastettu vinossa.

Sisältöä on poistettu osittain ja pakastettu uudelleen epätasaisesti.

Jos näin tapahtuu, toimi näin:

Pane säiliö jääkaappiin ja anna sulaa hieman.

Sekoita sisältö huolellisesti tasaiseksi.

Pakasta uudelleen tasaisella alustalla.

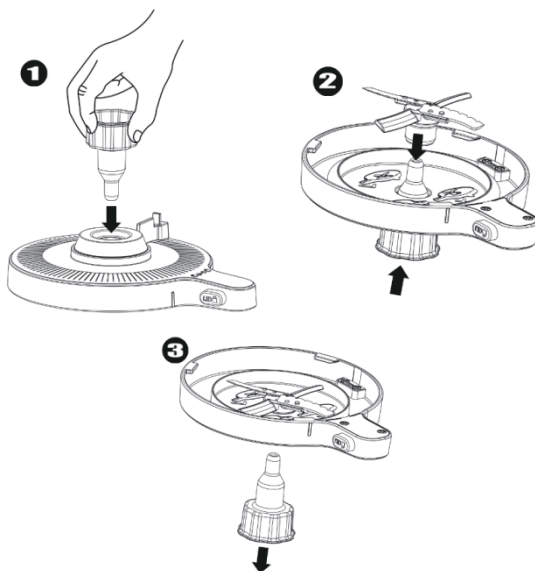
Tasainen ja hyvin jäähtynyt massa varmistaa parhaat tulokset.

5. Sekoittimen asennus

Varmista ennen aloittamista, että tiivisterengas on asennettu oikein ulkokulhon kannen sisään. Jos tiivisterengas on asennettu väärin, kulho voi vuotaa käytön aikana.

Sekoittimen asennus:

1. Ota yhdellä kädellä kiinni asennustyökalun alareunasta.
2. Työnnä työkalu ulkokulhon kannessa olevan reiän läpi ylhäältä alas.
-Käännä kansi ympäri.
3. Kohdista sekoittimen pohjassa oleva asennusreikä asennustyökaluun ja kiinnitä sekoitin ja työkalu toisiinsa.
-Irrota asennustyökalu vetämällä sitä varovasti ylöspäin.

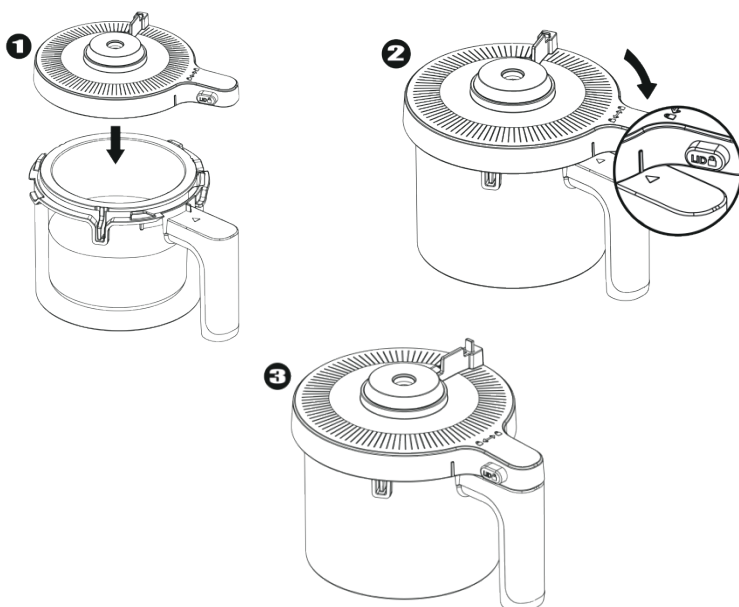


TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

- Käsittele sekoitinta vaurioiden välttämiseksi varovasti.
- Jos sekoitinta ei ole asennettu oikein, laite ei käynnisty.
- Jos tiivisterengasta ei ole asennettu oikein, neste voi päästä vuotamaan juomien valmistuksen aikana.

6. Kannen kiinnitys

- Aseta kansi paikalleen niin, että sen kieleke on hieman ulkokulhon kahvan oikealla puolella.
- Kohdista kannessa oleva viiva ulkokulhon kahvassa olevaan nuoleen.
- Käännä kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.

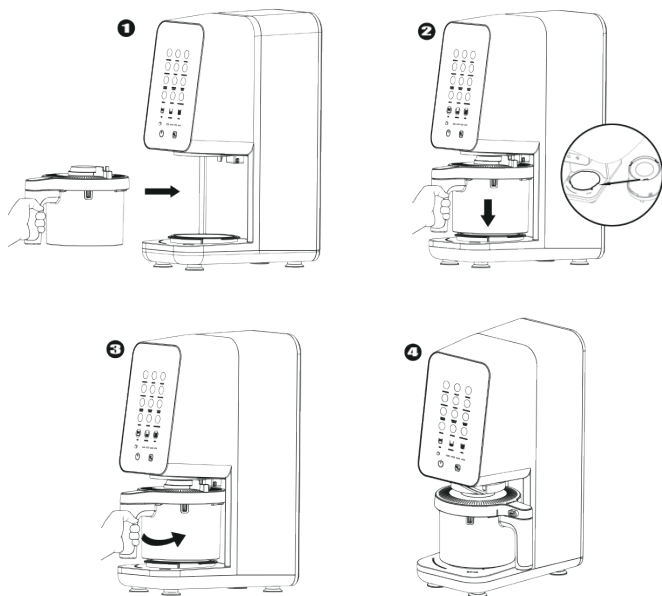


7. Kulhon asentaminen moottoriyksikköön

- Kytke laite pistorasiaan ja aseta ulkokulho moottoriyksikön päälle.
- Ulkokulhon kahvan tulee olla suoraan ohjauspaneelin näytön alapuolella.
- Käännä kahvaa oikealle, kunnes kuulet naksahduksen. Se tarkoittaa, että kulho on lukittunut paikalleen.

Laite toimii vain, jos kulho on lukittu paikalleen.

Jos laitetta ei ole koottu oikein, merkkivalo vilkkuu punaisena eikä ohjelmaa voi käynnistää.



8. Laitteen käynnistäminen

Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta .

Jos ulkokulho on oikein paikallaan, näyttö syttyy ja laite on käyttövalmis.

Tasainen pakastuspinta:

1. Valitse, mitä säiliön osaa haluat käsitellä painamalla TOP, FULL tai BOTTOM.
2. Valitse sopiva One-Touch-ohjelma reseptin mukaan (esim. Ice Cream, Sorbet jne.).
3. Paina Start-painiketta, niin ohjelma käynnistyy automaattisesti ja pysähtyy, kun se on valmis.

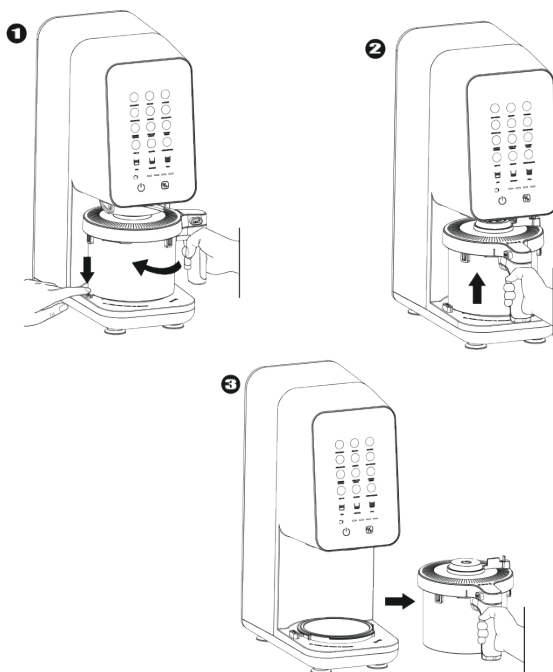
Ohjelmiin on suunniteltu älykäs ajastus ja nopeudensäätö – sinun ei tarvitse tehdä käsittelyn aikana mitään.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

- TOP- ja BOTTOM-tiloja ei voi käyttää juotavien herkkujen valmistukseen (esim. Slushie, Milkshake).
- Jos ulkokulhon valo vilkkuu punaisena, kulho ei ole oikein kiinni.
- Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan ennen kuin asetat kulhon paikalleen, jotta lukitusmekanismi toimii oikein.

9. Ulkokulhon irrottaminen

- Kun ohjelma on valmis:
- Kulhon vapautuspainike on moottoriyksikön vasemmalla puolella.
- Paina vapautuspainiketta.
- Käännä kahva takaisin keskiasentoon (vasemmalle), jotta alusta laskeutuu ja kulho irttaa.
- Nosta kulho pois moottoriyksiköstä.



TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

One-Touch-ohjelmia ei voi käyttää peräkkäin.

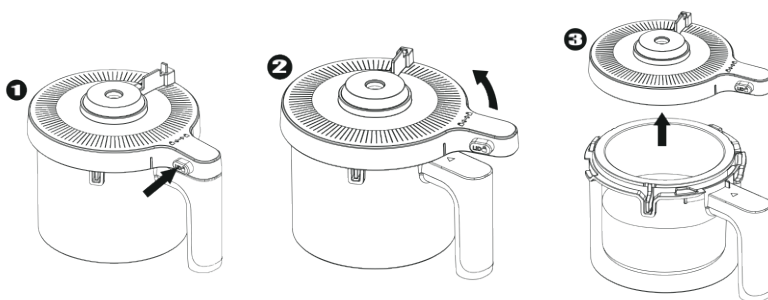
Jokaisen ohjelman jälkeen ulkokulho on poistettava ja tulokset tarkistettava ennen seuraavan ohjelman käynnistämistä.

10. Kulhon irrottamisen viimeiset vaiheet

Kun olet painanut kulhon vapautuspainiketta (moottoriyksikön vasemmalla puolella) ja kääntänyt kahvan keskiasentoon:

- Laitteen alusta laskee kulhon automaattisesti.
- Kun alusta on alhaalla, voit nostaa kulhon suoraan ylös ja irrottaa sen moottoriyksiköstä.

Odot aina, että laskuprosessi on täysin valmis ennen kuin yrität irrottaa kulhon.



11. Jos lisää massa lisukkeita, tee lusikalla halkaisijaltaan noin 4 cm leveä kuoppa, joka ulottuu säiliön pohjaan asti.

Lisää pilkotut tai murennetut ainekset kuoppaan ja toista vaiheet 7–11 käyttäen samaa käsittelytilaa yhdessä MIX-IN-ohjelman kanssa.

MIX-IN-VINKIT

- Huomioi seuraavat asiat MIX-IN-ohjelmaa käyttäessä, niin varmistat parhaat tulokset:
- Lisää yhteen kulholliseen enintään ¼ kuppia (60 ml) aineksia.
- Jos käytät useita lisäaineita, niiden yhteismäärä ei saa ylittää ¼ kuppia, jotta kansi menee kunnolla kiinni.
- Kovat lisäaineet: Suklaahiput, karkit ja pähkinät pysyvät kokonaisina MIX-IN-ohjelman aikana.
- Käytä pieniä suklaahippuja tai valmiiksi pilkottuja karkkeja, jotta ne jakautuvat tasaisesti.
- Pehmeät lisäaineet: Keksit, murot ja pakastetut hedelmät hajoavat osittain sekoituksen aikana.
- Suuremmat palat näkyvät ja tuntuvat lopputuloksessa paremmin.

- Vältä seuraavia:

Tuoreet hedelmät, siirapit tai levitteet (esim. fudge, toffee, pähkinätahna) eivät ole suositeltavia.

- Ne voivat tehdä massasta liian vetisen tai sekoittua huonosti.
- Käytä niiden sijaan pakastettuja hedelmiä tai kovettuvia kastikkeita (kuten suklaa- tai toffeekuori).

12. RE-SPIN-ohjelman käyttö

Jos valmis tuote on murenevaa tai jauhoista, voit parantaa koostumusta käyttämällä RE-SPIN-ohjelmaa.

-Ohjelma sopii erityisesti erittäin kylmille massoille (alle -21°C (-7°F)), joista ei välttämättä tule tasaista ensimmäisellä kerralla.

-RE-SPIN-ohjelma tekee rakenteesta tasaisemman ja kermaisemman ilman nesteen lisäämistä tai aineiden muuttamista.



RE-SPIN

Jos massa on murenevaa vielä ensimmäisen RE-SPIN-kerran jälkeen, toista vaiheet 7–11 ja käytä ohjelmaa uudelleen.

HUOMAA:

Älä käytä RE-SPIN-ohjelmaa ennen MIX-IN-ohjelmaa.

13. Tyhjennä ja nauti

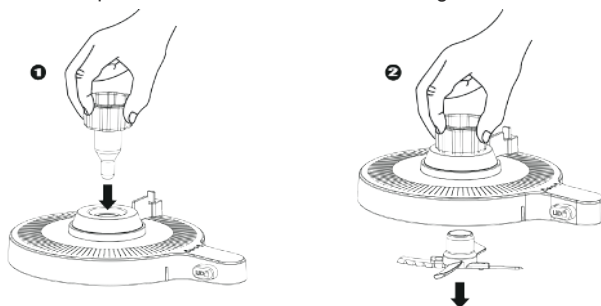
Kun ohjelma on valmis:

-Irrota säiliö varovasti ulkokulhosta.

-Tarjoile heti tai pakasta uudelleen tai lisää halutessasi muita aineksia.

Vinkki:

Siikoniilastalla tai puulusikalla saat sisällön ulos vahingoittamatta säiliötä.



14. Ulkokulhon kannen ja sekoittimen puhdistus

Käytön jälkeen osat pitää puhdistaa huolellisesti hygienian ja laitteen häiriöttömän toiminnan varmistamiseksi.

Kannen puhdistusohjeet:

1. Huuhtelee ulkokulhon kansi huolellisesti, jotta saat tahmeuden ja kiinni jääneet ainekset pois.
2. Varmista, että kaikki urat ja reunat ovat puhtaat erityisesti tiivisterenkaan ja sekoittimen kiinnityskohdan ympärillä.

Sekoittimen irrottaminen:

1. Tartu yhdellä kädellä asennustyökalun alareunaan.
2. Työnnä työkalu kannessa olevaan reikään ylhäältä päin.
3. Paina varovasti alaspäin, jotta sekoitin irtoa.
4. Anna sekoittimen pudota suoraan tiskialtaaseen, jossa voit puhdistaa sen helposti ja nopeasti.

Sekoitin kannattaa irrottaa heti käytön jälkeen, jotta jäämät eivät kovetu ja puhdistus on helpompaa.

HUOMAA:

Vältä hankaavia puhdistusaineita ja kovia pesuvälineitä.
Pehmeä liina tai sieni ja mieto pesuaine riittävät.

15. Laitteen sammuttaminen

- Sammuta laite painamalla virtapainiketta.
- Irrota laite pistorasiasta aina käytön jälkeen.

Lisätietoja pitkäaikaisesta säilytyksestä ja huollosta on käyttöohjeen kohdassa Huolto ja ylläpito.

16. Tähteiden säilyttäminen

Jos pakastettua herkkua jää tähteeksi:

1. Tasoita säiliössä olevan massan pinta lusikalla tai lastalla ennen uudelleenpakastamista.
2. Sulje kansi tiiviisti.
3. Aseta säiliö pystyasennossa pakastimen tasaiselle pinnalle, jotta rakenne pysyy tasaisena.

Jos tuote kovettuu uuden pakastamisen aikana liikaa:

Pehmitä massaa käyttämällä samaa One-Touch-ohjelmaa uudelleen. Jos rakenne on jo valmiiksi pehmeä, voit annostella ja nauttia herkun ilman uutta käsittelyä.

9. Huolto ja ylläpito

9.1 Puhdistus

Oikea puhdistus pidentää laitteen käyttöikää ja varmistaa hyvän hygienian.

Yleiset puhdistusvinkit:

- Irrota sekoitin kannesta heti käytön jälkeen, etteivät jäämät kovetu.
- Huuhtelee sekoitin ja ulkokulhon kansi lämpimällä vedellä, jotta kaikki jäätelö ja lisäaineet irtoavat niistä.
- Vältä hankaavia sieniä ja voimakkaita puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa muoviosia.

Puhdistus heti käytön jälkeen helpottaa puhdistamista ja estää tahrojen muodostumista.

Käsinpesuohjeet:

- Pese säiliöt, kannet ja sekoitin lämpimällä vedellä ja pesuaineella.
- Käytä pitkävartista tiskiharjaa, jotta ulotut puhdistamaan sekoittimen perusteellisesti.
- Huuhtelee kaikki osat hyvin ja anna niiden kuivua täysin ennen pakkaamista pois.

Astianpesukone:

Kaikki irrotettavat osat, mukaan lukien säiliö, kannet, sekoitin ja ulkokulho, voidaan pestä astianpesukoneen ylätasolla.

HUOMAA:

Varmista, että kaikki osat on irrotettu toisistaan ennen kuin panet ne astianpesukoneeseen.

Ulkokulhon kannen puhdistus

Ennen puhdistusta:

- 1.Irrota sekoitin, jotta kaikki kiinni jääneet ainekset irtoavat.
- 2.Huuhtelee sekoittimen vapautusvipu lämpimällä vedellä ja anna veden valua ulos sivurei'istä.
- 3.Aseta kansi valumisen varmistamiseksi vipupuoli alaspäin.

Akselin puhdistusohjelma (moottoriyksikön puhdistus):

Laitteessa on sisäänrakennettu akselin puhdistusohjelma:

- 1.Kytke laite pistorasiaan ja paina virtapainiketta.
- 2.Poista ulkokulho moottoriyksiköstä.
- 3.Paina akselin puhdistuspainiketta ja sen jälkeen Start/Pause-painiketta.
- 4.Akseli laskeutuu hitaasti. Pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla.
- 5.Paina uudelleen Start/Pause, niin akseli palaa alkuasentoon.

Moottoriyksikön puhdistus:

- Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Pyyhi laite kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella.
- Kuivaa huolellisesti – erityisesti sähköliitännän alue.
- Älä käytä moottoriyksikön puhdistamiseen hankaavia harjoja tai pesusieniä.

1)Kytke laite pistorasiaan ja paina virtapainiketta.

2)Irrota ulkokulho moottoriyksiköstä.

3)Paina painiketta  ja käynnistä ohjelma sen jälkeen painamalla Start/Pause-painiketta  .

4)Akseli laskeutuu hitaasti. Kun se on kokonaan alhaalla, pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla.

5)Paina puhdistuksen jälkeen uudelleen Start/Pause-painiketta  , niin akseli palaa alkuasentoon.

HUOMAA:

Akseli on hyvä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Moottoriyksikkö

Varmista ennen puhdistusta, että moottoriyksikkö on irrotettu pistorasiasta.

Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella ja kuivaa sen jälkeen huolellisesti. Varmista, että erityisesti sähköliitännän alue on täysin kuiva. Kuivaa lopuksi pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä moottoriyksikön puhdistamiseen hankaavia liinoja, sieniä tai harjoja.

9.2 Laitteen säilytys

- Älä kiedo virtajohtoa säilytyksen ajaksi laitteen ympärille. Se voi vahingoittaa laitteen sisällä olevia johtoja tai aiheuttaa vaaratilanteita.
- Säilytä lisäosat (kuten sekoitin ja kannet) yhdessä laitteen kanssa tai läheisessä kaapissa.
- Säilytä laite kuivassa ja viileässä paikassa, poissa suorasta auringonvalosta ja lämmönlähteistä.

9.3 Moottorin nollaus (ylikuormituksen jälkeen)

Jos moottori ylikuumenee tai ylikuormittuu, nollaa se näin:

1. Irrota laite pistorasiasta.
2. Anna laitteen jäähtyä vähintään 15 minuuttia.
3. Poista osa säiliön sisällöstä, jos säiliö on liian täynnä tai massa on liian kiinteää.
4. Aseta säiliö takaisin moottoriyksikköön.
5. Kytke laite pistorasiaan ja käynnistä se.
6. Jos moottori ei vielä käynnisty:
 - Toista jäähdytys- ja nollausprosessi uudelleen.
 - Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Vinkki:

Puhdista akseli jokaisen käytön jälkeen, jotta jäämät eivät kerry ja nollauksen tarve vähenee.

HUOMAA:

ÄLÄ käsittele jäätelökoneella kiinteitä jääpaloja tai jääkuutioita.

ÄLÄ tee smoothieita tai käsittele kovia, irrallisia aineksia.

Hedelmät tulee murskata, jotta ne mehustuvat. Vaihtoehtoisesti ne voi sekoittaa muiden aineiden kanssa ja pakastaa ennen käsittelyä.

10. Vianetsintä

Aina ennen vianetsintää:

- Irrota laite pistorasiasta
- Varmista, että laite on täysin sammutettu

Tämä vähentää sähköiskun ja vahingossa käynnistymisen riskiä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite liikkuu pöydällä käytön aikana	Työtaso tai laitteen jalat ovat likaiset tai märät	Varmista ennen käyttöä, että työtaso ja laitteen jalat ovat puhtaat ja kuivat
Pakastettu jälkiruoka on käsittelyn jälkeen liian pehmeää	Massaa ei ole pakastettu tarpeeksi pitkään tai pakastin ei ole tarpeeksi kylmä	Pakasta massaa vähintään 24 tuntia. Varmista, että pakastimen lämpötila on -16 - -20 °C
Pakastettu jälkiruoka on murenevaa tai jauhoista	Massa on liian kylmää tai siinä on liian vähän rasvaa tai sokeria	Käytä RE-SPIN-toimintoa ja käytä suositeltuja reseptejä, joissa on riittävästi rasvaa ja sokeria
Ohjelmat eivät käynnisty	Laitetta ei ole koottu oikein tai sitä ei ole kytketty päälle	Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan, kulho on asennettu oikein ja ohjelma on valittu
Kulhon merkkivalo on punainen ja vilkkuu	Kulhoa ei ole asennettu oikein	Asenna kulho uudelleen ja varmista, että se napsahtaa paikalleen
Massa jäätyy vinoon	Säiliötä ei ole asetettu tasaiselle alustalle	Anna sulaa jääkaapissa, sekoita tasaiseksi ja pakasta uudelleen tasaisella alustalla
Ulkokulhoa ei saa irti käsittelyn jälkeen	Osat ovat juuttuneet kiinni kylmyyden tai kosteuden vuoksi	Odota kaksi minuuttia ja paina vapautuspainiketta samalla kun käännät kulhon kahvaa

LAJITTELUOHJE

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät materiaaleja, osia ja aineita, jotka voivat olla vaarallisia ihmisten terveydelle ja ympäristölle, jos käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita (SER) ei käsitellä oikein. Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ovat tuotteet, joihin on merkitty yliviivattu roskakori. Symboli tarkoittaa, että käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan ne on kerättävä erikseen. Tätä varten kunnat ovat perustaneet keräysjärjestelmiä, joiden puitteissa käytöstä poistettuja sähkö- ja elektroniikkalaitteita voi toimittaa maksutta kierrätyskeskuksiin tai muihin keräyspisteisiin, tai ne voidaan noutaa suoraan kotitalouksista. Lisätietoja saat oman kuntasi tekniseltä osastolta.

Valmistuttaja ja maahantuoja:

Stock Group A/S
Gammelmarksvej 11
7100 Vejle
Denmark
www.stockgroup.dk



TOMI BJÖRCK

Ice Cream Maker

Bruksanvisning Modell: TB-9917



VIKTIGA PÅMINNELSER

- **LÄS HELA BRUKSANVISNINGEN FÖRE ANVÄNDNING**
- **ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**



Läs alla instruktioner noggrant och se till att du förstår dem innan du använder apparaten.



Denna symbol visar en möjlig risk som kan orsaka personskada eller skada på egendom om säkerhetsanvisningarna inte följs.

Använd endast apparaten inomhus och i hemmiljö.

1. Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs och följ alla säkerhetsanvisningar i denna manual, även om du redan känner till produkten.
- Förvara apparaten utom räckhåll för små barn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner av en ansvarig person.
- Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Håll plastpåsar och förpackningsmaterial borta från barn och spädbarn för att undvika kvävningsrisk.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten innan du flyttar den. Hantera apparaten försiktigt.
- Försök inte att ändra eller modifiera apparaten på något sätt.
- Anslut inte apparaten till ett eluttag förrän den är helt monterad och klar att användas.
- Håll strömkabeln borta från gångvägar, våta ytor och områden med mycket trafik för att undvika skador eller olyckor.

MYCKET VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR:

- Se till att apparatens utsida alltid är torr. Använd inte apparaten med våta händer.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska. Använd inte apparaten nära handfat, badkar eller dusch.
- Använd endast apparaten med en strömkälla som motsvarar spänning, frekvens och effekt som anges på märkplåten.
- Denna glassmaskin är avsedd för hushållsbruk och liknande användning, till exempel:
 - Personalkök i butiker, kontor eller andra arbetsmiljöer.
 - Gårdar samt användning av gäster på hotell, motell eller liknande boenden.
 - Bed & breakfast-verksamheter.
 - Enklare catering och liknande icke-detaljhandelsbruk.

VARNING:

- Håll alla ventilationsöppningar fria från blockeringar.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, lösa kläder, redskap och spatlar borta från rörliga delar under användning för att undvika skador.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten innan du byter tillbehör eller kommer nära rörliga delar.
- Använd alltid apparaten på en plan och stabil yta. Använd den inte på diskhoar, avrinningytor eller ojämna ytor.
- Stoppa aldrig in händer eller redskap i behållaren medan apparaten är igång.
- Använd alltid apparaten med locket ordentligt på plats.
- Försök aldrig att kringgå säkerhetsfunktionerna.
- Öppna inte locket och ta inte bort behållaren medan apparaten är igång.



Rörliga delar, som paddeln, kan orsaka skador.

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten för att blanda färg eller andra brandfarliga vätskor.
- Använd inte apparaten i områden med brandfarliga gaser eller ångor.
- Använd inte apparaten om den har tappats eller om någon del (inklusive kabel eller stickkontakt) är skadad.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad servicepartner eller en kvalificerad tekniker för att undvika fara.
- Använd inte tillbehör som inte är avsedda för denna apparat. Det kan orsaka skador på person eller produkt.
- Placera inte apparaten ovanpå andra enheter eller på ojämna eller instabila ytor.
- Håll apparaten borta från:
 - Värmekällor (t.ex. element, spisar eller ugnar)
 - Direkt solljus
 - Mycket damm
 - Kraftiga vibrationer
- Använd inte apparaten utomhus.
- Placera den inte nära en gas- eller elbrännare eller i en varm ugn.
- Använd inte apparaten under eller nära brandfarliga material (t.ex. gardiner eller papper).

Service och hantering:

- All service utöver vanlig rengöring måste utföras av en kvalificerad tekniker.
- ▲ Det finns inga delar i apparaten som användaren själv kan reparera.
- Om du lånar ut eller ger bort apparaten till någon annan, ska bruksanvisningen alltid följa med.
- Använd inte apparaten i mycket varma eller fuktiga miljöer, eller i direkt solljus.
- Använd inte apparaten med förlängningskabel eller grenuttag.

- Fyll inte över MAX-markeringen när du tillsätter ingredienser i behållaren.
 - Använd inte apparaten med torra ingredienser utan vätska – apparaten är inte gjord för torr mixning.
 - Kör aldrig apparaten med en tom behållare.
 - Placera inte föremål eller andra apparater ovanpå apparaten.
 - Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk – inte för kommersiell eller industriell användning.
 - Bearbeta inte hårda eller lösa ingredienser som:
 - Hårda isblock
 - Isbitar
 - Frost frukt som inte har tinats upp eller delats i mindre bitar
-  Apparaten är inte avsedd för att krossa hårda frysta material eller torra ingredienser.
- Använd endast produkten enligt denna bruksanvisning. Felaktig användning kan orsaka skador eller olyckor.
 - För korrekt kassering av apparaten, kontakta din lokala kommun för information.

VIKTIGT:

**Var försiktig när du hanterar paddeln och när du tömmer behållaren, särskilt vid rengöring.
Frys inte behållaren (Pint) i vinkel. Placera den alltid plant i frysen.
Behållare som har frysts i vinkel ska inte användas.**

Rengöring och hantering – varningar: FÖRSIKTIGHET

För att undvika skador på apparaten, använd inte starka eller slipande rengöringsmedel.

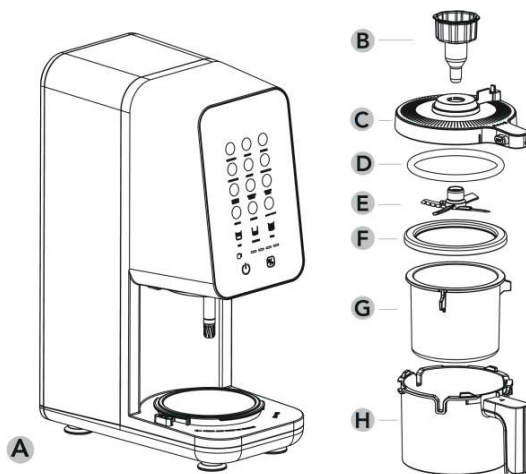
Använd alltid en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

Läs och spara dessa instruktioner.

2. Delar och montering

- **Översikt av delar:**

- A Motordel (med strömkabel)
- B Verktyg för att montera paddeln
- C Lock till ytterbehållare
- D Tätningsring (till ytterbehållarens lock)
- E Paddel
- F Lock till behållare (Pint)
- G Behållare (Pint)
- H Ytterbehållare



3. Säker installation

- Placera apparaten på en stabil, stadig och plan yta.
- Installera inte apparaten nära värmekällor (t.ex. spisar eller element) eller i direkt solljus.
- Håll apparaten borta från vattenstänk. Fukt kan orsaka kortslutning eller elektriska stötar.
- För säker och effektiv användning:

Se till att det finns tillräcklig luftcirkulation runt apparaten. Ställ den inte i trånga utrymmen.

Lämna minst 100 mm (10 cm) utrymme mellan apparatens baksida och sidor samt väggar eller andra föremål.

4. Tekniska specifikationer

- **Spänning: 220–240V~, 50–60Hz**
- **Effekt: 700W**

Se till att elförsörjningen i ditt hem matchar spänningen och frekvensen ovan innan du ansluter apparaten.

5. Före första användning

VIKTIGT: Läs igenom alla säkerhetsanvisningar innan du använder apparaten.

Alla löstagbara delar är BPA-fria och tål diskmaskin (övre korgen).

Se till att ta isär delarna (paddel, behållare, ytterbehållare och lock) innan du sätter dem i diskmaskinen.

Så här förbereder du glassmaskinen för första användning:

1. Packa upp apparaten och släng allt förpackningsmaterial på ett miljövänligt sätt.

2. Diska följande delar i varmt vatten med diskmedel:

-Behållare (Pint)

-Lock (Pint-lock och ytterbehållarens lock)

-Paddel

3. När du rengör paddeln, använd ett redskap med långt handtag för att nå alla ytor på ett säkert sätt.

4. Skölj alla delar noggrant och låt dem lufttorka helt.

5. Torka av motordelen och kontrollpanelen med en mjuk, fuktig trasa. Sänk aldrig ner basen i vatten.

6. Första användning & val av program

🔌 **Starta apparaten:**

Tryck på strömknappen för att slå på eller stänga av apparaten.

Indikatorlampa för ytterbehållare:

När apparaten inte är korrekt monterad tänds lampan för ytterbehållaren.

Om lampan lyser rött och blinkar är behållaren inte monterad korrekt.

Kontrollera monteringen noggrant innan du fortsätter.

Bearbetningsläge

Innan du väljer ett program ska du välja ett bearbetningsläge som passar den del av behållaren (Pint) du vill använda:

Läge Använd när du vill...

FULL Bearbeta hela behållaren

TOP Bearbeta endast den övre halvan

BOTTOM Bearbeta endast den nedre halvan



OBS: TOP- och BOTTOM-lägena är inte tillgängliga för "Drinkable"-program (t.ex. Slushie, Milkshake).

Enknappsprogram

Varje förinställning är intelligent programmerad för att ge bästa möjliga resultat med minimal ansträngning. Hastighet och tid justeras automatiskt beroende på vilket program du väljer.

Enknappsprogrammen inkluderar alternativ för:

- Ätbar glass
- Frysta drycker
- Sorbet
- Gelato

Dessa förinställningar säkerställer jämna, mjuka och krämiga resultat, anpassade efter den typ av fryst dessert du gör.

Nedan följer beskrivningar av de första programmen:

EDIBLE	ICE CREAM	Perfekt för traditionella recept, både med mejeriprodukter och växtbaserade alternativ. → Ger en rik, krämig och fast konsistens som är perfekt att skopa.
	GELATO	Framtagen för tät, äggbaserad glass i italiensk stil. → Ger en lyxig, långsamt kärnad krämighet med autentisk smak.
	ITALIAN ICE	Utformad för enkla fruktbaserade blandningar. → Förvandlar fruktjuice eller smaksatt vatten till isiga och uppfriskande portioner.
	SORBET	För sötade fruktblandningar med högt vatteninnehåll. → Ger en krämig konsistens som smälter i munnen trots att den är mjölkfri.
	FROZEN YOGURT	Förvandlar vanlig yoghurt till en mjuk, fryst dessert. Proffstips: För bästa resultat, använd sötad yoghurt med full fetthalt. ⚠ Undvik fettfria eller sockerfria varianter, då de kan ge dålig konsistens.
	SOFTICE / LIGHT ICE CREAM	Anpassad för recept med mindre socker eller fett. Konsistensen är fastare, som "light glass". Luftinnehållet är lägre. → Perfekt för keto-, paleo- eller sockerersatta desserter.
DRINKABLE	SLUSHIE	Förvandlar vatten och dryckesblandningar till kalla, släta slushies. → En klassisk favorit som passar perfekt varma dagar eller fester.

DRINKABLE	MILK SHAKE	Gör tjocka och krämiga milkshakes på några minuter. → Använd köpt eller hemmagjord glass, tillsammans med mjölk och dina favorittillbehör.
	FROZEN DRINK	Skapar frysta drycker med hög kvalitet och bra konsistens. → Ger tjocka och släta drycker som smälter långsamt – som på café eller resort.

MIX-IN Program

Detta läge gör det möjligt att tillsätta bitar i en fryst bas – antingen hemmagjord eller köpt.

Användning av Mix-In:

Blanda ner ingredienser som kakor, godis, flingor, nötter eller fryst frukt efter att basen har bearbetats.

Tips för bästa resultat:

Använd cirka ¼ kopp mix-ins per behållare (Pint).

Tillsätt mix-ins i mitten av den bearbetade basen:

1. Gör ett hål på cirka 4 cm ner till botten av behållaren.
2. Tillsätt hackade/krossade mix-ins.
3. Kör MIX-IN-programmet igen.

OBS: Kör RE-SPIN efter ett enknappsprogram (inte före MIX-IN).

Hårda mix-ins (t.ex. chokladbitar, nötter) kommer inte att krossas och förblir hela.

Använd små bitar eller hacka dem innan du tillsätter dem.

 Mjuka mix-ins (t.ex. flingor, kakor, fryst frukt) kan bli mindre efter blandning – använd större bitar för bästa resultat.

Undvik att använda färsk frukt, fudge, karamell eller nötsmör, eftersom de kan göra basen för vattnig eller inte blandas ordentligt.

Använd istället: fryst frukt, choklad- eller karamelltopping som stelnar.

RE-SPIN PROGRAM

Förbättrar konsistensen utan att överbearbeta eller tillsätta extra ingredienser.

Utformad för att fixa en smulig eller torr konsistens som uppstår när basen är för kall.

När ska du använda RE-SPIN:

Om den bearbetade basen är för kall (under -7°F / -21°C) och blir smulig istället för krämig.

NOTE: Run RE-SPIN after a One-Touch program (not before MIX-IN).

7. Frysningstips

Frysningstips för bästa resultat:

För att få en jämn och krämig konsistens, följ dessa riktlinjer noggrant:



Optimal frystemperatur:

- Ställ in frysen på mellan -12°C och -22°C .
- Detta säkerställer att basen fryser till rätt konsistens för bearbetning.



Plan yta vid infrysning:

- Frys inte behållaren (Pint) i vinkel.
- Placera den alltid på en helt plan yta i frysen.
- Ojämn infrysning kan ge dåliga resultat eller skada maskinen.



Typ av frys spelar roll:

- Upprätta frysar är bäst för jämn temperatur.
- Frysboxar rekommenderas inte – de fryser ofta innehållet för hårt, vilket gör bearbetningen svårare eller ojämn.



Frys i 24 timmar:

- Även om innehållet verkar fryst, ska det vara i frysen i minst 24 timmar för att nå rätt temperatur.
- Detta är mycket viktigt – för kort frysning ger en mjuk eller rinnig konsistens.



Förbered i förväg:

- Du kan förbereda flera behållare (Pints) i förväg och förvara dem i frysen.
- Då har du alltid något klart att bearbeta och njuta av när du vill.

8. Bruksanvisning

Så använder du glassmaskinen:

Följ dessa steg för att förbereda och bearbeta din frysta dessert på ett säkert och korrekt sätt:

1. Tillsätt ingredienser

Tillsätt ingredienserna i behållaren (Pint).

▲ Fyll inte över MAX-markeringen.
Överfyllning kan orsaka spill eller dålig konsistens.



2. Frys basen

Om receptet kräver frysning (t.ex. flytande baser), sätt på locket och placera behållaren i frysen i minst 24 timmar innan användning.



3. Förbered apparaten

Anslut apparaten till ett lämpligt eluttag.
Placera den på en plan, ren och torr yta (t.ex. köksbänk eller bord). Undvik att placera den nära vatten eller värmekällor.



4. Sätt i behållaren

När basen är fryst och klar, ta bort locket.

Placera behållaren i ytterbehållaren och se till att den sitter korrekt.



VIKTIGA OBSERVATIONER:

OBS:

Bearbeta inte om:

Behållaren (Pint) har frysts i vinkel.

Innehållet har tagits ut delvis och sedan frysts igen ojämnt.

Om detta händer, gör följande:

Låt behållaren tina något i kylskåpet.

Vispa innehållet noggrant tills det blir jämnt.

Frys igen på en plan och jämn yta.

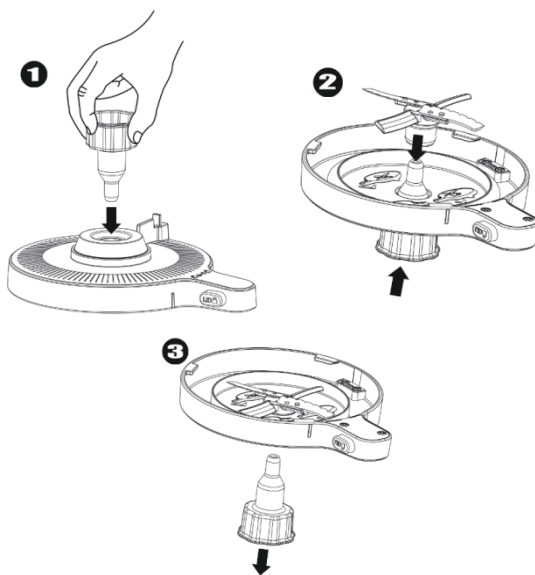
En jämn infrysning ger bäst resultat.

5. Installera paddeln

Innan du börjar, se till att tätningssringen sitter korrekt i ytterbehållarens lock. En felaktigt monterad tätningssring kan orsaka läckage under användning.

Så installerar du paddeln:

1. Håll verktyget för paddelinstallation i botten med ena handen.
2. För in verktyget genom hålet på toppen av ytterbehållarens lock, uppifrån och ner.
-Vänd locket upp och ner.
3. Rikta in hålet i botten av paddeln med verktyget och fäst paddeln.
-Dra försiktigt upp installationsverktyget och ta bort det.



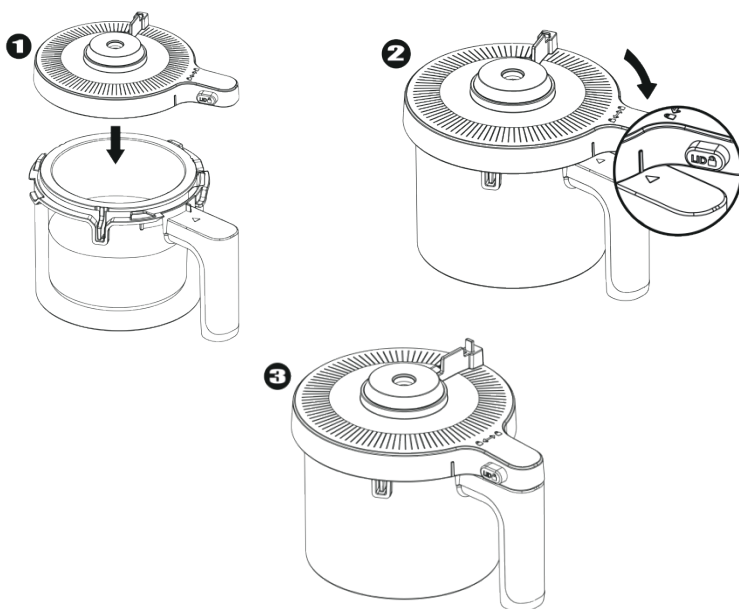
VIKTIGA OBSERVATIONER:

Hantera paddeln försiktigt för att undvika skador.

- Paddeln måste vara korrekt installerad – annars startar inte maskinen.
- Om tätningssringen inte är korrekt monterad kan vätska läcka under användning.

6. Fästa locket

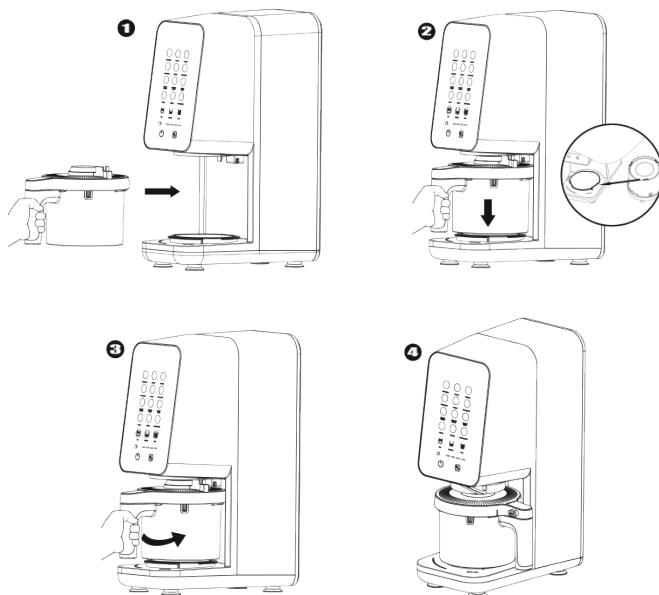
- Placera locket så att fliken sitter något till höger om handtaget på ytterbehållaren.
- Rikta in linjen på locket med pilen på ytterbehållarens handtag.
- Vrid locket medurs tills det sitter ordentligt fast.



7. Montera behållaren på motordelen

- När apparaten är ansluten, placera ytterbehållaren på motordelen.
- Handtaget på ytterbehållaren ska vara centrerat direkt under kontrollpanelen.
- Vrid handtaget åt höger tills du hör ett klick – detta visar att behållaren är låst på plats.

En korrekt låst behållare är nödvändig för att apparaten ska fungera. Om den inte är korrekt monterad blinkar indikatorlampan rött och programmet kan inte startas.



8. Starta apparaten

Tryck på strömknappen  för att slå på apparaten. Om ytterbehållaren är korrekt monterad tänds displayen och apparaten är redo att användas.

Programval

1. Tryck på TOP, FULL eller BOTTOM för att välja vilken del av behållaren (Pint) du vill bearbeta.
2. Välj sedan ett lämpligt enknappsprogram baserat på ditt recept (t.ex. Ice Cream, Sorbet osv.).
3. Tryck på Start-knappen – programmet körs automatiskt och stannar när det är klart.

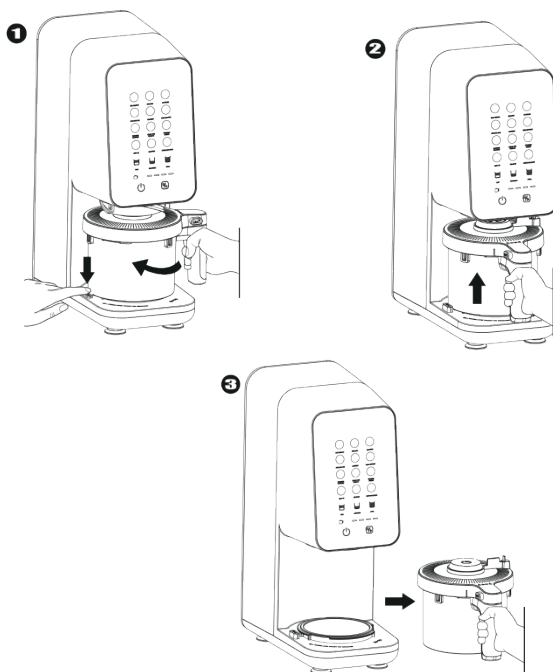
Programmen är designade med automatisk tid och hastighet – du behöver inte göra något under processen.

VIKTIGA OBSERVATIONER:

- TOP- och BOTTOM-lägen är inte tillgängliga för drinkprogram (Slushie, Milkshake osv.).
- Om lampan för ytterbehållaren blinkar rött är behållaren inte korrekt monterad.
- Se till att apparaten är ansluten innan du placerar och låser behållaren – detta säkerställer att låsmekanismen fungerar korrekt.

9. Ta bort ytterbehållaren

- När programmet är klart:
- Hitta frigöringsknappen på vänster sida av motordelen.
- Tryck på frigöringsknappen.
- Vrid handtaget tillbaka till mitten (åt vänster) – detta sänker plattformen och låser upp behållaren.
- Lyft behållaren för att ta bort den från motordelen.



IMPORTANT NOTES:

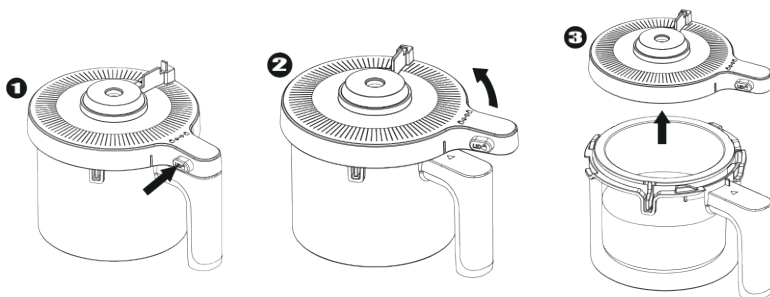
The One-Touch Programs cannot be run consecutively on the appliance. After each program, it is necessary to remove the outer bowl and check the results before proceeding to the next one.

10. Sista steg för att ta bort behållaren

Efter att du har tryckt på frigöringsknappen (vänster sida av motordelen) och vridit handtaget till mittenläget:

- Plattformen sänker automatiskt ner behållaren.
- När plattformen har sänkts helt kan du lyfta behållaren rakt upp och ta bort den från motordelen.

Vänta alltid tills sänkningsmekanismen är helt klar innan du försöker ta bort behållaren.



11. Om du vill tillsätta mix-ins, använd en sked för att göra ett hål på cirka 4 cm ner till botten av den bearbetade delen av behållaren (Pint).

Tillsätt de hackade eller smulade mix-ins i hålet och upprepa sedan steg 7–11 med samma bearbetningsläge tillsammans med MIX-IN-programmet.

MIX-IN TIPS

- För bästa resultat vid användning av MIX-IN-programmet, tänk på följande:
- Tillsätt upp till ¼ kopp (60 ml) mix-ins per behållare.
- Om du använder flera olika mix-ins, ska den totala mängden inte överstiga ¼ kopp så att locket kan stängas ordentligt.
- Hårda mix-ins:

Ingredienser som chokladbitar, godis och nötter förblir hela under MIX-IN-processen.

- Använd små chokladbitar eller hackat godis för bättre fördelning.
- Mjuka mix-ins:

Ingredienser som kakor, flingor och fryst frukt bryts delvis ner under blandningen.

- För bästa resultat, använd större bitar så att de märks i den färdiga konsistensen.

- Undvik följande:

Färskt frukt, sirap eller pålägg (t.ex. fudge, karamell, nötsmör) rekommenderas inte.

- Dessa kan göra blandningen för vattnig eller inte blandas ordentligt.
- Använd istället fryst frukt eller topping som stelnar (t.ex. choklad- eller karamellskal).

12. Använda RE-SPIN-programmet

Om din färdiga dessert har en smulig eller torr konsistens kan du förbättra den genom att köra RE-SPIN-programmet.

-Detta är särskilt användbart när basen är mycket kall (under -21°C), vilket kan ge ett sämre resultat vid första körningen.

-RE-SPIN-programmet gör konsistensen mjukare och krämigare – utan att du behöver tillsätta vätska eller ändra ingredienser.



RE-SPIN

Om basen fortfarande är smulig efter första RE-SPIN, upprepa steg 7–11 och kör programmet igen.

OBS:

Kör inte RE-SPIN innan du använder MIX-IN-programmet.

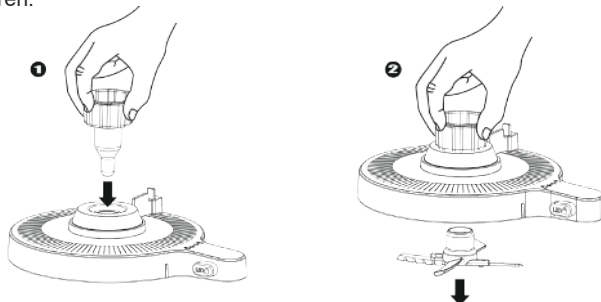
13. Ta ut och njut

När det är klart:

- Lyft försiktigt upp behållaren (Pint) från ytterbehållaren.
- Servera direkt – eller frys igen eller tillsätt mix-ins om du vill.

Proffstips:

Använd en silikonspatel eller en träsked för att ta upp innehållet utan att skada behållaren.



14. Rengöring av ytterbehållarens lock och paddel

Efter användning är det viktigt att rengöra delarna noggrant för att säkerställa god hygien och bibehålla prestandan.

Rengöring av lock:

1. Skölj ytterbehållarens lock noggrant för att ta bort klabbiga rester eller fastnade ingredienser.
2. Se till att alla spår och kanter är rena – särskilt runt tätningsseringen och paddelfästet.

Ta bort paddeln:

1. Håll i botten av installationsverktyget med ena handen.
2. För in verktyget i hålet i locket från ovansidan.
3. Tryck försiktigt ner för att lossa paddeln.
4. Låt paddeln falla direkt ner i diskhon för enkel rengöring.

Att ta bort paddeln direkt efter användning förhindrar att rester torkar fast och gör rengöringen enklare.

OBS:

Undvik att använda slipande rengöringsmedel eller hårda borstar. En mjuk trasa eller svamp med mildt rengöringsmedel räcker.

15. Turning Stänga av apparaten

- Tryck på strömknappen för att stänga av apparaten.
- Dra alltid ur kontakten efter användning.

För långtidsförvaring och skötsel, se avsnittet Skötsel och underhåll i manualen.

16. Förvaring av rester

Om du har rester kvar:

1. Använd en sked eller spatel för att jämna ut ytan i behållaren (Pint) innan du fryser igen.
2. Sätt på locket ordentligt.
3. Förvara behållaren stående på en plan yta i frysen för att behålla en jämn konsistens.

Om desserten blir för hård efter infrysning:

Kör samma enknappsprogram igen för att göra den mjukare.

Om konsistensen fortfarande är mjuk kan du servera direkt utan att köra programmet igen.

9. Skötsel och underhåll

9.1 Rengöring

Korrekt rengöring förlänger apparatens livslängd och säkerställer god hygien.

Allmänna rengöringstips:

- Ta bort paddeln från locket direkt efter användning för att undvika att rester torkar fast.
- Skölj paddeln och ytterbehållarens lock med varmt vatten för att ta bort rester av mix-ins eller glass.
- Undvik slipande svampar eller starka rengöringsmedel – dessa kan skada plastdelarna.

Rengöring direkt efter användning gör det enklare och förhindrar missfärgning.

Handdisk:

- Diska behållare, lock och paddel i varmt vatten med diskmedel.
- Använd ett diskredskap med långt handtag för att rengöra paddeln ordentligt.
- Skölj alla delar noggrant och låt dem lufttorka helt innan förvaring.

Diskmaskin:

Alla löstagbara delar – inklusive behållaren (Pint), lock, paddel och ytterbehållare – tål diskmaskin (övre korgen).

OBS:

Se till att ta isär alla delar innan du sätter dem i diskmaskinen.

Rengöring av ytterbehållarens lock:

Före rengöring:

1. Ta bort paddeln för att avlägsna fastnade ingredienser.
2. Spola varmt vatten genom frigöringsspaken för paddeln och låt det rinna ut genom hålen på sidan.
3. För att tömma helt, placera locket med spaksidan nedåt.

Program för rengöring av axel (motordel):

Din apparat har ett inbyggt rengöringsprogram för axeln:

1. Anslut apparaten och tryck på strömknappen.
2. Ta bort ytterbehållaren från motordelen.
3. Tryck på knappen för axelrengöring och sedan på Start/Paus.
4. Axeln sänks långsamt – torka av den med en lätt fuktad trasa.
5. Tryck på Start/Paus igen – axeln återgår till sin ursprungliga position.

Rengöring av motordelen:

- Dra alltid ur kontakten innan rengöring.
- Torka av med en fuktig trasa och milt rengöringsmedel.
- Torka noggrant – särskilt runt de elektriska kontakterna.
- Använd inte slipande borstar eller svampar.

1) Anslut apparaten och tryck på strömknappen.

2) Ta bort ytterbehållaren från motordelen.

3) Tryck på knappen  , och därefter på Start/Paus  för att starta programmet.

4) Axeln sänks långsamt, och när den är helt nere, torka av den med en ren, lätt fuktad trasa.

5) Efter rengöring, tryck på Start/Paus  , igen så att axeln går tillbaka till sitt ursprungliga läge.

OBS:

Det rekommenderas att rengöra axeln efter varje användning.

Motordel

Innan rengöring, se till att motordelen är urkopplad. Torka av motordelen med en lätt fuktad trasa och milt rengöringsmedel och torka sedan torrt. Se till att området vid de elektriska kontakterna är helt torrt. Torka med en mjuk, torr trasa. Använd inte slipande trasor, svampar eller borstar.

9.2 Förvaring av apparaten

- Linda inte strömkabeln runt basen vid förvaring – det kan skada ledningarna eller orsaka fara.
- Förvara tillbehör (som paddel och lock) tillsammans med apparaten eller i ett närliggande skåp.
- Förvara apparaten på en torr och sval plats, borta från direkt solljus och värmekällor.

9.3 Återställning av motorn (vid överbelastning)

Om motorn överhettas eller överbelastas, gör följande:

1. Dra ur kontakten.
2. Låt apparaten svalna i minst 15 minuter.
3. Ta bort en del av innehållet om behållaren är överfull eller för tät.
4. Sätt tillbaka behållaren på motordelen.
5. Anslut apparaten igen och starta den.
6. Om motorn fortfarande inte startar:
 - Upprepa nedkylning och återställning igen.
 - Om problemet kvarstår, kontakta kundservice för hjälp.

Tips:

Rengör axeln efter varje användning för att undvika beläggningar och minska risken för överbelastning.

OBS:

Bearbeta inte en solid isklump eller isbitar. Gör inte smoothies och bearbeta inte hårda, lösa ingredienser. Fukt måste krossas för att frigöra saften eller blandas med andra ingredienser och frysas innan bearbetning.

10. Felsökning

Innan du börjar felsöka, gör alltid följande:

- Dra ur kontakten
- Se till att apparaten är helt avstängd

Detta minskar risken för elektriska stötar och oavsiktlig start.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten rör sig på bänken under användning	Bänkskivan eller apparatens fötter är smutsiga eller våta	Se till att både bänkskivan och apparatens fötter är rena och torra innan användning
Fryst dessert är för mjuk efter bearbetning	Basen har inte frysts tillräckligt länge eller frysen är inte tillräckligt kall	Frys basen i minst 24 timmar. Se till att frysen är inställd på mellan -16°C och -20°C
Fryst dessert är smulig eller pulveraktig	Basen är för kall eller blandningen innehåller för lite fett eller socker	Använd Re-spin-funktionen. Följ rekommenderade recept med tillräckligt med fett och socker
Programmen tänds inte	Apparaten är inte korrekt monterad eller inte påslagen	Se till att apparaten är ansluten, att behållaren är korrekt monterad och att ett program är valt
Indikatorlampan för behållaren är röd och blinkar	Behållaren är inte korrekt monterad	Montera om behållaren och se till att den klickar på plats
Behållaren fryser snett i frysen	Behållaren har inte placerats på en plan yta	Låt den tina i kylskåpet, blanda tills den är jämn och frys igen på en plan yta
Ytterbehållaren kan inte tas bort efter användning	Delar har fastnat på grund av kyla eller fukt	Vänta 2 minuter, tryck och håll nere "Release"-knappen medan du vrider handtaget

SORTERINGSGUIDE

Elektrisk och elektronisk utrustning innehåller material, komponenter och ämnen som kan vara farliga och skadliga för människors hälsa och miljön om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte hanteras korrekt.

Produkter som är märkta med symbolen med den överkryssade soptunnan är elektrisk och elektronisk utrustning. Symbolen visar att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning inte får slängas tillsammans med osorterat hushållsavfall, utan ska samlas in separat.

För detta ändamål har alla kommuner etablerat insamlingssystem där medborgare kostnadsfritt kan lämna elektriskt och elektroniskt avfall på återvinningscentraler eller andra insamlingsplatser, eller få det hämtat direkt från hushållen. Mer information kan erhållas från kommunens tekniska förvaltning.

Tillverkad för och importerad av:

Stock Group A/S
Gammelmarksvej 11
DK- 7100 Vejle
www.stockgroup.dk



TOMI BJÖRCK

Ice Cream Maker

User Manual Model: TB-9917



IMPORTANT REMINDERS

- **READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE USE**
- **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



Please read and understand all instructions carefully before using the appliance.



This symbol indicates a potential hazard that may cause



personal injury, or significant property damage if safety instructions are ignored.

Use this appliance indoors and in residential settings only.

1. Important Safety Instructions

- Read and follow all safety warnings and instructions in this manual, even if you are already familiar with the product.
- Keep the appliance out of reach of young children.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge — unless they are supervised or instructed by a responsible person.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Keep plastic bags and packaging materials away from children and infants to avoid suffocation hazards.
- Always turn off and unplug the appliance before moving it. Handle with care.
- Do not attempt to alter or modify the appliance in any way.
- Do not plug the appliance into a power outlet before it has been fully assembled and set up.
- Keep the power cord away from walkways, wet surfaces, and high-traffic areas to prevent damage or accidents.

VERY IMPORTANT SAFETY GUIDELINES:

- Ensure the exterior of the appliance stays dry at all times. Do not operate the appliance with wet hands.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use the appliance near sinks, bathtubs, or showers.
- Only operate the appliance with a power source that matches the voltage, frequency, and wattage indicated on the product's rating label.
- This ice cream maker is intended for domestic and similar uses such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, or other work environments.
 - Use in farmhouses and by guests in hotels, motels or other residential-type settings.
 - Bed and breakfast establishments.
 - Light catering and similar non-retail purposes.

WARNING: Keep all ventilation openings unobstructed.

- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, loose clothing, utensils, and spatulas away from moving components during operation to prevent injury or damage.
- Always turn off the appliance and unplug it before changing accessories or approaching moving parts.
- Always operate on a flat, stable surface. Avoid using the appliance on sinks, draining boards, or uneven surfaces.
- Do not place hands or utensils inside the container while the appliance is running.
- Always use the appliance with the lid securely in place.
- Never attempt to bypass the safety interlock mechanisms.
- Do not open the lid or remove the container while the appliance is operating.



Exposed moving parts, such as the Paddle, can cause injury.

- Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not use the appliance for mixing paint or other flammable liquids.
- Do not use the appliance in areas with flammable gases or vapors.
- Do not operate the appliance if it has been dropped or if any part (including the power cord or plug) is damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent, or a similarly qualified technician to avoid hazards.
- Do not use accessories that are not specifically designed for this appliance. Doing so may cause injury or damage.
- Do not place the appliance on top of other devices, or on uneven or unstable surfaces.
- Keep the appliance away from:
 - Heat sources (e.g., radiators, stoves, or ovens)
 - Direct sunlight
 - Excessive dust
 - Mechanical vibrations
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not place it near a gas or electric burner or inside a heated oven.
- Do not operate the appliance under or near flammable or combustible materials (e.g., curtains, paper towels).

Servicing and Handling:

- All servicing beyond regular cleaning must be performed by a qualified technician.
- ▲ There are no user-serviceable parts inside this appliance.
- If lending or giving the appliance to someone else, always provide the instruction manual.
- Do not use the appliance in extremely hot, humid environments, or under direct sunlight.
- Do not use the appliance with an extension cord or power board.

- Do not exceed the MAX FILL line when adding ingredients to the container.
- Do not process dry ingredients without adding liquid — this machine is not designed for dry blending.
- Never operate the appliance with an empty container.
- Do not place any objects or other appliances on top of the unit.
- This appliance is designed for domestic use only — not for commercial or industrial environments.
- Do not process hard or loose ingredients such as:
 - Solid blocks of ice
 - Ice cubes
 - Frozen fruit that hasn't been softened or broken down

 The appliance is not intended to crush or break down solid frozen materials or dry items.

- Use this product only as described in this manual. Any other use is considered improper and may result in damage or injury.
- For proper disposal of this appliance, contact your local municipal waste authority for instructions.

IMPORTANT:

Use care when handling the Paddle and when emptying the container, especially during cleaning.

Do not freeze the Pint at an angle. Always place Pints on a level surface in the freezer.

Pints that have been frozen at an angle should not be processed.

Cleaning & Handling Warnings: **CAUTION**

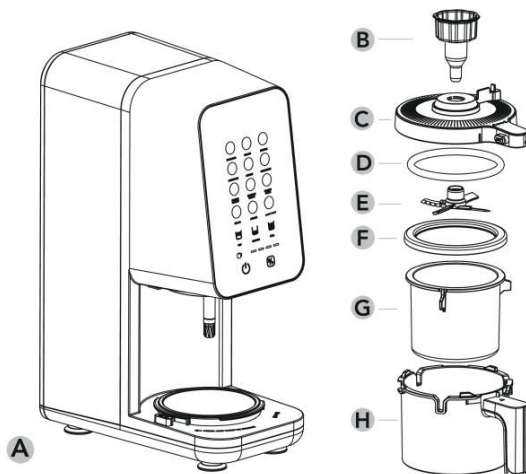
To prevent damage to the appliance, do not use alkaline or abrasive cleaning agents. Always use a soft cloth with mild detergent.

Read and Save These Instructions.

2. Components & Setup

- **Components Overview:**

- A Motor Base (power cord attached)
- B Paddle Installation Tool
- C Outer Bowl Lid
- D Sealing Ring (for Outer Bowl Lid)
- E Paddle
- F Pint Lid
- G Pint Container
- H Outer Bowl



3. Safe Installation Guidelines

- Place the appliance on a strong, stable, and level surface.
- Do not install the unit near heat sources (e.g., stoves or radiators) or in direct sunlight.
- Keep the appliance away from splashing water. Exposure to moisture can cause a short circuit or electric shock.
- To ensure safe and efficient operation:

Maintain sufficient airflow around the unit. Do not enclose the appliance in tight spaces.

Leave a minimum gap of 100 mm (10 cm) between the back and sides of the appliance and any surrounding walls or objects.

4. Technical Specifications

- **Voltage: 220V-240V~, 50-60Hz**
- **Power: 700W**

Make sure your home's power supply matches the voltage and frequency listed above before plugging in the unit.

5. Before First Use

IMPORTANT: Please review all safety warnings prior to using the appliance. All removable components are BPA-free and top-rack dishwasher safe. Be sure to disassemble parts (Paddle, Pint, outer bowl, and lids) before placing them in the dishwasher.

To prepare the ice cream maker for first-time use:

1. Unpack the appliance and dispose of all packaging materials in a responsible and eco-friendly manner.
2. Wash the following components in warm, soapy water:
 - Pint container
 - Lids (Pint Lid and Outer Bowl Lid)
 - Paddle
3. When cleaning the Paddle, use a long-handled utensil to reach all surfaces safely.
4. Rinse all parts thoroughly and let them air dry completely.
5. Wipe down the motor base and control panel with a soft, damp cloth. Do not immerse the base in water.

6. First-Time Use & Program Selection

Powering On:

Press the Power button to turn the unit on or off.

Outer Bowl Light Indicator:

When the unit is not fully assembled, the outer bowl light will turn on.

If the light is red and blinking, the bowl is not installed correctly.

Double-check the assembly before proceeding.

Processing Mode

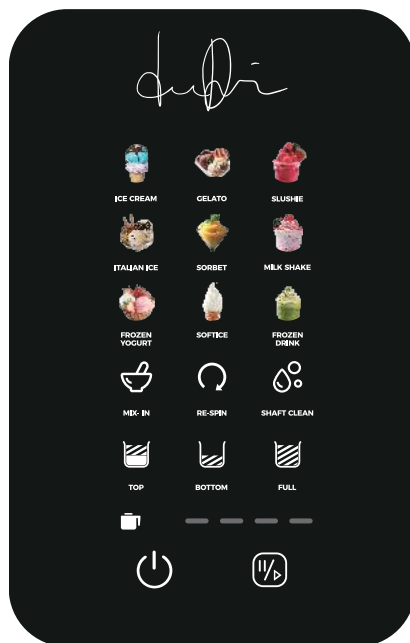
Before selecting a program, choose a processing mode that matches the portion of the Pint you want to process:

Mode Use When You Want To...

FULL Process the entire Pint

TOP Process only the top half

BOTTOM Process the bottom half only



NOTE: The TOP and BOTTOM modes are not available with "Drinkable" programs (e.g., Slushie, Milkshake).

One-Touch Programs

Each preset is intelligently programmed to deliver optimal results with minimal effort. Speed and duration are automatically adjusted based on your selected program.

The One-Touch Programs include options for:

- Edible ice cream
- Frozen drinks
- Sorbets
- Gelato

These presets ensure consistent, smooth, and creamy textures tailored to the specific type of frozen treat you are making.

Below are descriptions of the first set of programs:

EDIBLE	ICE CREAM	Perfect for traditional recipes, whether dairy or plant-based. → Produces rich, velvety, and firm textures ideal for scooping.
	GELATO	Crafted for dense, custard-based Italianstyle ice cream. → Results in luxurious, slow-churned creaminess with authentic flavor.
	ITALIAN ICE	Designed for simple, fruit-forward mixtures. → Converts fruit juices or flavored water into icy, refreshing scoops.
	SORBET	For sweetened fruit mixtures with high water content. → Delivers a creamy, melt-in-your-mouth texture despite being dairy-free.
	FROZEN YOGURT	Turns regular yogurt into a smooth, frozen dessert. Pro tip: For best results, use pre-sweetened, full-fat yogurt. ⚠️ Avoid non-fat or sugar-free varieties as they can result in poor texture.
	SOFTICE / LIGHT ICE CREAM	Tailored for health-conscious recipes using reduced sugar or fat. The texture is firmer, like 'Light Ice Cream'. The air content is low, like 'Light Ice Cream'. → Ideal for keto, paleo, or sugar-substitutebased desserts.
DRINKABLE	SLUSHIE	Transform water and drink mixes into icy, smooth slushies. → A nostalgic treat that's perfect for hot days or parties.

DRINKABLE	MILK SHAKE	Whip up thick and creamy milkshakes in minutes. → Use store-bought or homemade ice cream, plus milk and your favorite mix-ins.
	FROZEN DRINK	Creates premium frozen beverages with exceptional texture. → Results in thick, smooth drinks with superior melt resistance — even better than resort-quality.

MIX-IN Program

This mode allows you to add chunky ingredients into a frozen base — either homemade or store-bought.

Mix-In Use Case:

Fold in ingredients like cookies, candy, cereal, nuts, or frozen fruit after the base has been processed.

Tips for Best Results:

Use about ¼ cup of mix-ins per Pint. Add mix-ins to the center of the processed base:

1. Scoop out a 4 cm-wide hole reaching the bottom of the Pint.
2. Add chopped/crushed mix-ins.
3. Run the MIX-IN program again.

NOTE: Run RE-SPIN after a One-Touch program (not before MIX-IN). Hard mix-ins (e.g., chocolate pieces, nuts) will not be broken down and will remain intact.

Use mini-sized chips or candies, or pre-chop them before adding.

⚠ Soft mix-ins (e.g., cereal, cookies, frozen fruit) may become smaller after mixing — use larger chunks for best texture.

Avoid using fresh fruit, fudge, caramel, or nut butters, as these can water down the base or fail to mix properly. Instead, use: Frozen fruit, chocolate or caramel shell toppings.

RE-SPIN Program

Improves texture without overprocessing or adding extra ingredients.

Designed to fix crumbly or powdery textures caused by over-chilling.

When to use RE-SPIN:

If the processed base is too cold (below -7°F / -21°C) and ends up crumbly instead of creamy.

NOTE: Run RE-SPIN after a One-Touch program (not before MIX-IN).

7. Freezing Tips

Freezing Tips for Best Results:

To ensure your frozen treats turn out smooth and creamy, follow these guidelines carefully:



Ideal Freezer Temperature:

- Set your freezer to a temperature between -12°C and -22°C .
- This range ensures the base freezes to the optimal consistency for processing.



Flat Freezing Surface:

- Do not freeze the Pint at an angle.
- Always place it on a completely level surface in the freezer.
- Uneven freezing can cause poor processing results or damage the machine.



Freezer Type Matters:

- Upright/vertical freezers are best for consistent temperature.
- Chest freezers are not recommended — they often freeze contents too solid, making processing difficult or uneven.



Freeze for 24 Hours:

- Even if the contents appear solid, they must be frozen for at least 24 hours to reach the correct processing temperature.
- This deep freeze is crucial — insufficient freezing will result in soft or runny textures.



Prep Ahead for Convenience:

- You can prepare multiple Pints in advance and store them in your freezer.
- This way, you'll always have a treat ready to process and enjoy on demand.

8. Instruction For Use

How to Use the Ice Cream Maker:

Follow these steps to prepare and process your frozen treat safely and effectively:

1. Add Ingredients

Add your ingredients to the Pint container.

⚠ Do not fill beyond the MAX FILL line. Overfilling may result in spillage or poor consistency.



2. Freeze the Base

If the recipe requires freezing (e.g., raw liquid bases), seal the Pint with its lid and place it in the freezer for at least 24 hours before processing.



3. Setup the Appliance

Plug the appliance into a suitable power outlet. Place it on a flat, clean, dry surface (e.g., countertop or table). Avoid placing it near water or heat sources.



4. Load the Pint

Once the base is frozen and ready, remove the Pint lid. Insert the Pint into the Outer Bowl, ensuring it is seated properly.



IMPORTANT NOTES:

NOTE:

Do not process if:

The Pint was frozen at an angle.

The contents were partially scooped and then refrozen unevenly.

If this happens, do the following:

Let the Pint partially thaw in the fridge.

Whisk the contents thoroughly until smooth.

Refreeze on a flat, level surface.

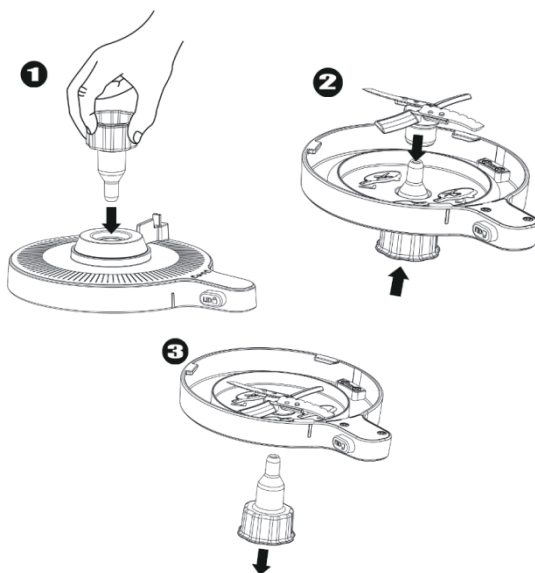
A smooth, even freeze leads to the best results.

5. Installing the Paddle

Before beginning, ensure that the sealing ring is correctly placed inside the outer bowl lid. An improperly installed sealing ring can cause leakage during operation.

Paddle Installation Steps:

1. Hold the Paddle Installation Tool at the bottom with one hand.
2. Insert the tool through the hole on top of the outer bowl lid, from top to bottom.
- Flip the lid over.
3. Align the installation hole at the base of the Paddle with the tool and attach the Paddle to it.
- Gently pull the Installation Tool upward and out.

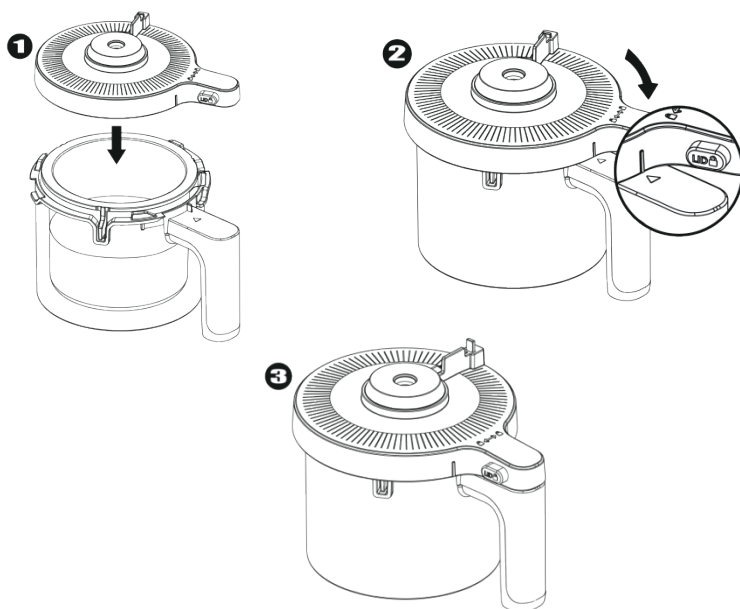


IMPORTANT NOTES:

- Handle the Paddle carefully to avoid damage.
- The Paddle must be installed correctly — otherwise, the machine will not operate.
- If the sealing ring is not installed properly, liquid may leak during beverage processing.

6. Securing the Lid

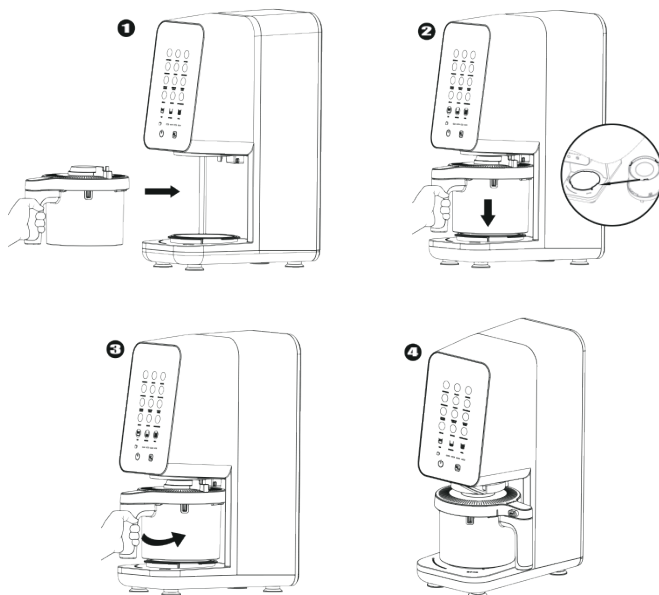
- Align the lid by placing its tab slightly to the right of the outer bowl handle.
- Match the line on the lid with the arrow located on the outer bowl handle.
- Rotate the lid clockwise until it locks securely into place.



7. Installing the Bowl onto the Motor Base

- With the appliance plugged in, place the outer bowl onto the motor base.
- The handle of the outer bowl should be centered directly beneath the control panel display.
- Twist the handle to the right until you hear a click — this sound confirms that the bowl is locked into place.

A properly locked bowl is essential for the appliance to operate. If not fully assembled, the indicator light will flash red and prevent program activation.



8. Starting the Appliance

Press the power button  to turn on the appliance. If the outer bowl is properly installed, the display will illuminate and the appliance will be ready for use.

Program Selection

1. Press TOP, FULL, or BOTTOM to select the portion of the Pint you want to process.
2. Then select the appropriate One-Touch Program based on your recipe (e.g., Ice Cream, Sorbet, etc.).
3. Press the Start button — the program will run automatically and stop when finished.

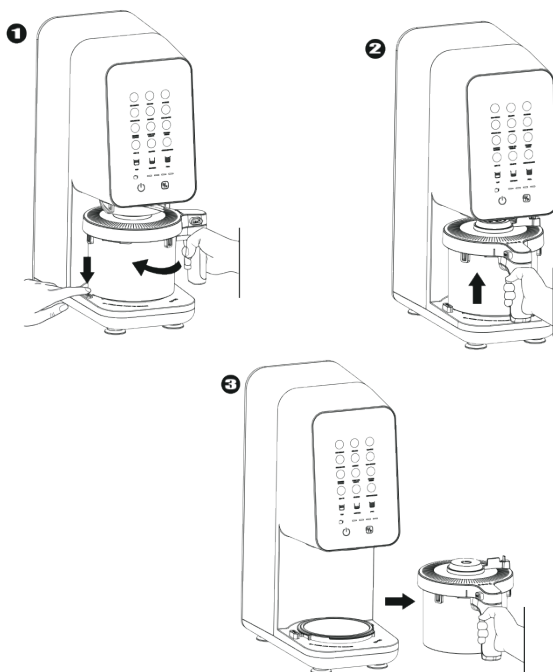
Programs are designed with smart timing and speed controls — no need to intervene during processing.

IMPORTANT NOTES:

- TOP and BOTTOM modes are disabled for Drinkable Programs (Slushie, Milkshake, etc.).
- If the outer bowl light is blinking red, the bowl is not properly installed.
- Make sure the appliance is plugged in before placing and locking the bowl — this ensures the locking mechanism engages correctly.

9. Releasing the Outer Bowl

- After the program finishes:
- Locate the bowl release button on the left side of the motor base.
- Press the release button.
- Twist the handle back to center (left) — this lowers the platform and unlocks the bowl.
- Lift the bowl to remove it from the motor base.



IMPORTANT NOTES:

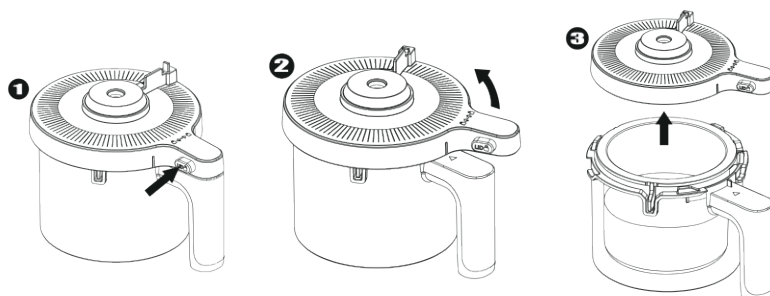
The One-Touch Programs cannot be run consecutively on the appliance. After each program, it is necessary to remove the outer bowl and check the results before proceeding to the next one.

10. Final Steps for Bowl Removal

After pressing the bowl release button (left side of motor base) and twisting the handle to the center position:

- The appliance's platform will automatically lower the bowl.
- Once the platform has fully descended, you can lift the bowl straight up and remove it from the motor base.

Always wait for the lowering mechanism to fully complete before attempting to remove the bowl.



11. If you're adding mix-ins, use a spoon to create a 4 cm-wide hole that reaches the bottom of the processed portion of the Pint.

Add the chopped or crumbled mix-ins into the hole, then repeat steps 7–11 using the same processing mode along with the MIX-IN program.

MIX-IN TIPS

- For the best results when using the MIX-IN program, keep the following in mind:
- Add up to $\frac{1}{4}$ cup (60 ml) of mix-ins per Pint.
- If using multiple mix-ins, the total combined amount should not exceed $\frac{1}{4}$ cup to ensure the lid can still close properly.

•Hard Mix-Ins:

Ingredients like chocolate chips, candy, and nuts will remain whole during the MIX-IN process.

- Use mini-sized chocolate chips or pre-chopped candy to ensure better distribution.

•Soft Mix-Ins:

Items like cookies, cereal, and frozen fruit will be partially broken down during mixing.

- For best results, use larger chunks so they remain noticeable in the final texture.

•Avoid the Following:

Fresh fruit, syrups, or spreads (e.g., fudge, caramel, nut butters) are not recommended.

•These can water down the mixture or fail to integrate properly.

•Instead, use frozen fruits or hardened shell toppings (like chocolate or caramel shells).

12. Using the RE-SPIN Program

If your processed treat has a crumbly or powdery texture, you can improve the consistency by running the RE-SPIN program.

-This is especially useful when working with very cold bases (below -7°F / -21°C), which may process poorly during the initial run.

-The RE-SPIN program helps transform the texture into a smoother, creamier consistency — without the need to add liquid or change ingredients.



RE-SPIN

If your base is still crumbly after the first RE-SPIN, repeat steps 7–11 and run the program again.

NOTE:

Do not RE-SPIN before using the MIX-IN program.

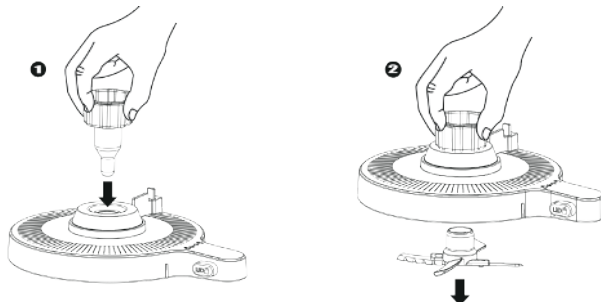
13. Remove and Enjoy

• Carefully lift the Pint out of the outer bowl.

• Serve immediately — or proceed to refreeze or add mix-ins, if desired.

Pro Tip:

Use a silicone spatula or wooden spoon to scoop the contents without damaging the container.



14. Cleaning the Outer Bowl Lid & Paddle

After processing is complete, it's important to clean the parts thoroughly to ensure hygiene and maintain performance.

Lid Cleaning Instructions:

1. Rinse the outer bowl lid thoroughly to remove any sticky residue or trapped ingredients.
2. Make sure all grooves and edges are free of buildup — especially around the sealing ring and Paddle socket.

Removing the Paddle:

1. Hold the bottom of the Paddle Installation Tool with one hand.
2. Insert the tool into the hole in the lid from the top side.
3. Push down gently to release the Paddle.
4. Let the Paddle drop directly into the sink for quick and easy cleanup.

Releasing the Paddle immediately after use prevents hardened residue from forming, which makes cleaning easier.

NOTE:

Avoid using abrasive cleaners or harsh scrubbing tools. A soft cloth or sponge with mild detergent is sufficient.

15. Turning Off the Appliance

- Press the Power button to turn the unit off.
- Always unplug the appliance from the power outlet after use.

For long-term care and storage, refer to the Care & Maintenance section in the manual.

16. Storing Leftovers

If you have leftover frozen treat:

1. Use a spoon or spatula to smooth out the top surface in the Pint container before refreezing.
2. Place the lid securely back on the Pint.
3. Store the Pint upright on a flat freezer surface to maintain even texture.

If the treat becomes too hard after refreezing:

Run it through the same One-Touch program again to soften it.

If the texture is still soft, you can simply scoop and enjoy without reprocessing.

9. Care & Maintenance

9.1 Cleaning

Proper cleaning extends the life of your appliance and ensures optimal hygiene.

General Cleaning Tips:

- Release the Paddle from the lid immediately after use to prevent hardened residue.
- Rinse the Paddle and outer bowl lid with warm water to remove any remaining mix-ins or ice cream.
- Avoid using abrasive sponges or harsh cleaners — these may damage the plastic components.

Cleaning immediately after use makes cleanup easier and prevents staining.

Hand-Washing Instructions:

- Wash the containers, lids, and Paddle using warm, soapy water.
- Use a long-handled dishwashing tool to clean the Paddle thoroughly.
- Rinse all parts well and air-dry completely before storing.

Dishwasher Safety:

All removable parts — including the Pint, lids, Paddle, and outer bowl — are top-rack dishwasher safe.

NOTE:

Make sure to separate all components before placing them in the dishwasher.

Cleaning the Outer Bowl Lid:

Before cleaning:

- 1.Remove the Paddle to clear any trapped ingredients.
- 2.Run warm water through the Paddle release lever and allow it to drain through the side holes.
- 3.To fully drain, rest the lid lever-side down

Shaft Clean Program (Motor Base Cleaning):

Your appliance includes a built-in shaft cleaning program:

- 1.Plug in the appliance and press the Power button.
- 2.Remove the outer bowl from the motor base.
- 3.Press the shaft clean button, then press Start/Pause.
- 4.The shaft will descend slowly — wipe it clean with a slightly damp cloth.
- 5.Press Start/Pause again — the shaft will return to its original position.

Motor Base Cleaning:

- Always unplug the motor base before cleaning.
- Wipe it down with a damp cloth and mild detergent.
- Dry thoroughly — especially the electrical contact area.
- Do not use abrasive brushes or pads on the motor base.

- 1) Plug in the appliance and press the power button on it.
- 2) Remove the outer bowl from the motor base.
- 3) Press button  , then start/pause button  to process the program.
- 4) The shaft will slowly descend, and after it has fully descended, wipe the shaft clean with a clean, slightly damp cloth.
- 5) After cleaning, press the start/pause button  , again, and the shaft will return to its previous position.

NOTE:

It is recommended to clean the shaft after each use.

Motor Base

Before cleaning, ensure that the motor base is unplugged. Wipe the motor base over with a slightly damp cloth and mild detergent and then dry off, ensuring the electrical contact area is perfectly dry. Dry with a dry soft cloth. Do not use any abrasive cloths, pads, or brushes to clean the base.

9.2 Storing the Appliance

- Do not wrap the power cord around the base when storing — this can damage internal wiring or cause hazards.
- Store any attachments (such as the Paddle and lids) either with the appliance or in a nearby cabinet.
- Keep the unit in a dry, cool environment, away from direct sunlight or heat sources.

9.3 Resetting The Motor (After Overload)

If the motor overheats or becomes overloaded, follow these steps to reset:

1. Unplug the appliance from the power outlet.
2. Let it cool for at least 15 minutes.
3. Remove some of the contents from the Pint if it's overfilled or too dense.
4. Reinstall the Pint onto the motor base.
5. Plug the appliance back in and turn it on.
6. If the motor still doesn't start:
 - Repeat the cool-down and reset process again.
 - If the problem persists, contact customer service for further assistance.

Tips:

Clean the shaft after each use to prevent buildup and make future resets less likely.

NOTE:

DO NOT process a solid block of ice or ice cubes. DO NOT make a smoothie or process hard, loose ingredients. Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.

10. Troubleshooting

Before troubleshooting, always:

- Unplug the appliance
- Ensure the appliance is completely powered off

This minimizes the risk of electric shock and accidental activation.

Problem	Possible cause	Solution
Appliance moves on the counter during use	The countertop or the appliance feet are dirty or wet	Make sure both the countertop and the appliance feet are clean and dry before use
Frozen dessert is too soft after processing	The base was not frozen long enough, or the freezer is not cold enough	Freeze the base for at least 24 hours. Make sure your freezer is set between -16°C and -20°C
Frozen dessert is crumbly or powdery	The base is too cold, or the mixture has too little fat or sugar	Use the Re-spin function. Follow recommended recipes with enough fat and sugar
Programs do not light up	The appliance is not assembled correctly or not turned on	Make sure the appliance is plugged in, the bowl is correctly installed, and a program is selected
Bowl indicator light is red and flashing	The bowl is not installed correctly	Reinstall the bowl and make sure it clicks into place
Cup freezes at an angle in the freezer	The cup was not placed on a flat surface	Let it thaw in the refrigerator, mix until smooth, then refreeze on a flat surface
Outer bowl cannot be removed after processing	Parts are stuck due to cold or moisture	Wait 2 minutes, then press and hold the "Release" button while turning the bowl handle

SORTING GUIDE

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that can be hazardous and harmful to human health and the environment if waste from electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly. Products labeled with the "crossed-out wheeled bin" are electrical and electronic equipment. The crossed-out wheeled bin symbol indicates that waste from electrical and electronic equipment must not be disposed of with unsorted household waste but must be collected separately. For this purpose, all municipalities have established collection schemes where waste from electrical and electronic equipment can be delivered free of charge by citizens at recycling stations or other collection points or picked up directly from households. Further information can be obtained from the municipality's technical administration.

Manufactured for and imported by:

Stock Group A/S
Gammelmarksvej 11
DK- 7100 Vejle
www.stockgroup.dk

