

Gladkokken

ICE CREAM MAKER 2L

USERMANUAL GK-0693



English.....	3
Norwegian.....	28

Thank you for your purchase.
I hope you will be happy with
the product.

You can find more of my quality products
to complete your collection at selected
grocery stores, hardware stores and online.

Best regards

Gladkokken



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.

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury, these basic safety precautions should always be followed:

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.

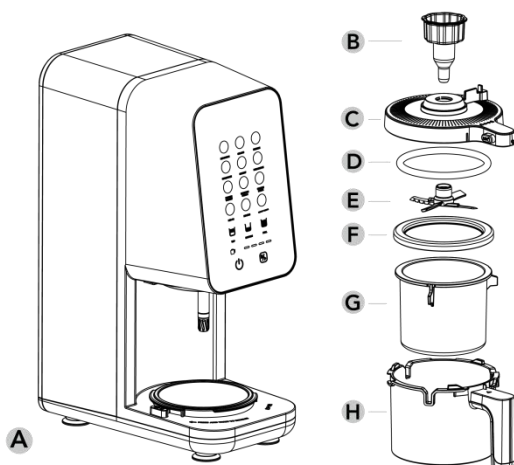
Read and Save These Instructions.

2 Components & Setup

EN

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~

Frequency: 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

EN

Using the Appliance for the First Time



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 Modes

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

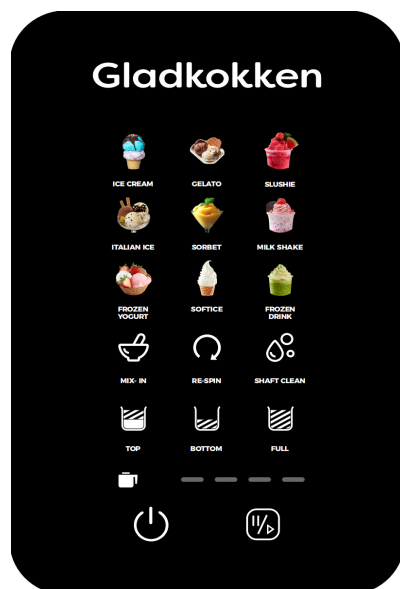
Mode Use When You Want To...

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

And more (details continue on the next page)

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 Italian-style 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-substitute-based desserts.

DRINKABLE	SLUSHIE	Transform water and drink mixes into icy, smooth slushies. ➡ A nostalgic treat that's perfect for hot days or parties.
	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.

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 ð 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.

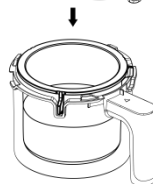
Place it on a flat, clean, dry surface (e.g., countertop or table). Avoid placing it near water or heat sources.



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:

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.

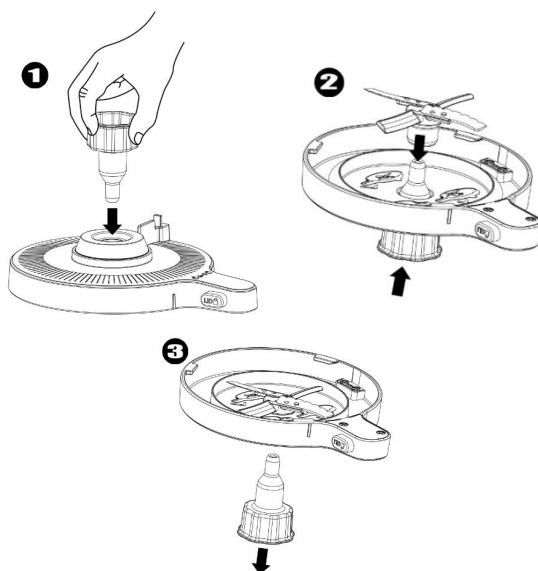
A smooth, even freeze leads to the best results.

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.
The Paddle should remain secured to the lid.

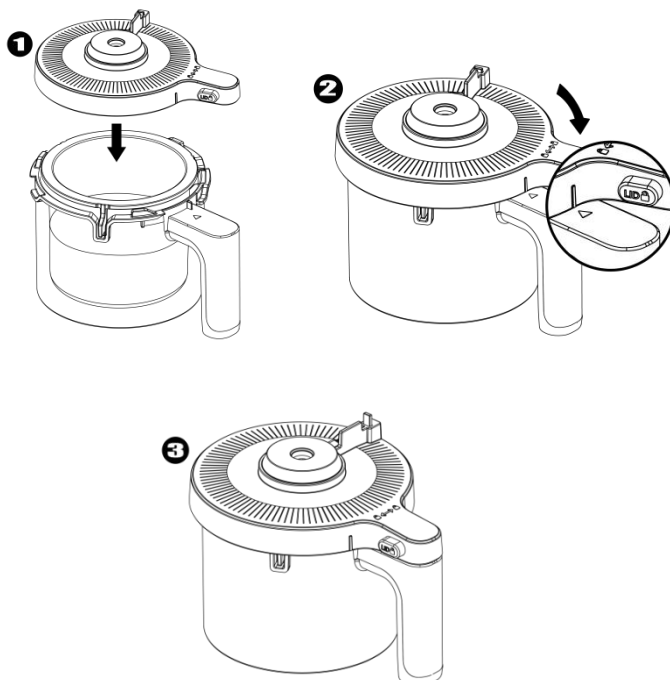


IMPORTANT NOTES:

- 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

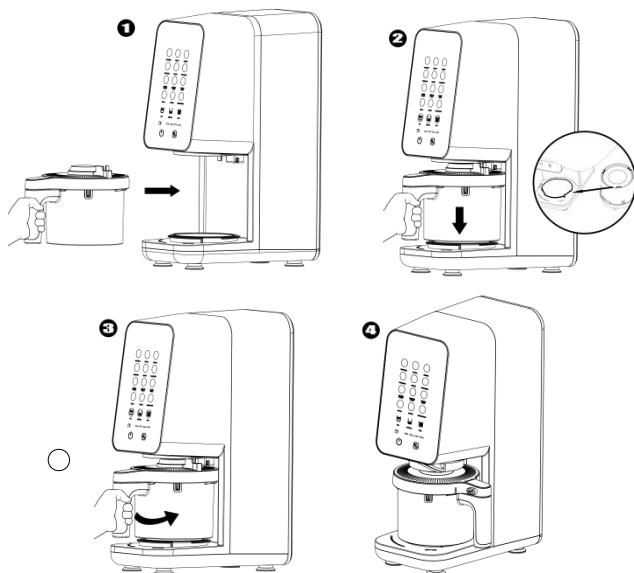
- Align the lid by placing its tab slightly to the right of the outer bowl handle.
- Match the line on the lid with the arrow located on the outer bowl handle.
- Rotate the lid clockwise until it locks securely into place.



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 control panel display will light up, indicating that the appliance is ready to 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.

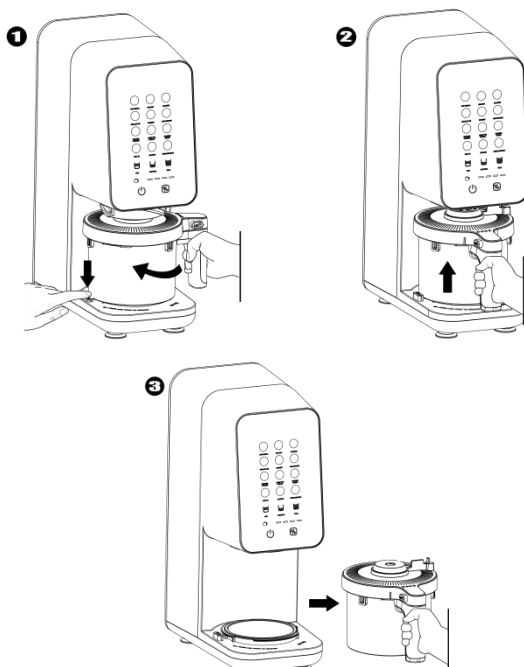
Programs are designed with smart timing and speed controls — no need to intervene during processing.

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:

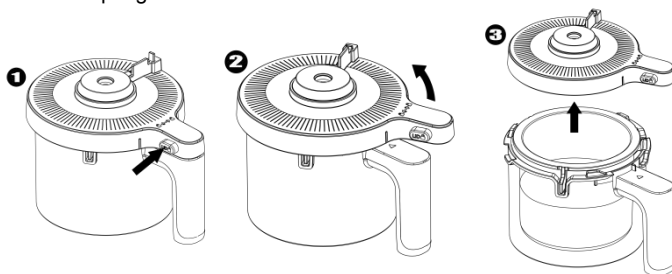
The One-Touch Programs cannot be run consecutively on the appliance. After each program, it is necessary to remove the outer bowl and check the results before proceeding to the next one.

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 ¼ cup (60 ml) of mix-ins per Pint.
- If using multiple mix-ins, the total combined amount should not exceed ¼ 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.

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



RE-SPIN

NOTE:

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

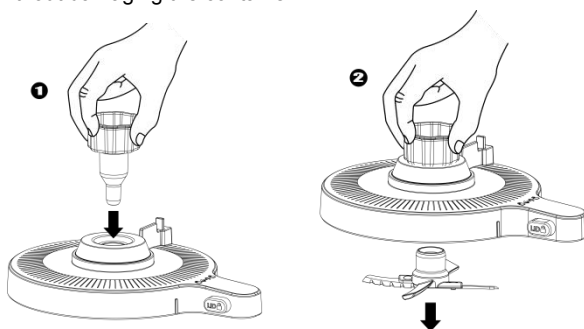
13. Remove and Enjoy

Once the desired consistency is achieved:

- 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.

△ 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):

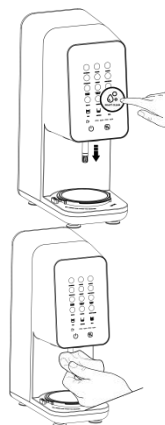
Your appliance includes a built-in shaft cleaning program:

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.

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.

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.

Tip:

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 Disposal

Proper Appliance Disposal

To dispose of the appliance:

- Use an authorized disposal or recycling site.
- Contact your local municipal authority or waste management office for guidance on proper electronic waste disposal.

⚠ Never dispose of this appliance in household garbage. Improper disposal may harm the environment or violate local regulations.



11 Troubleshooting

Before troubleshooting, always:

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

This minimizes the risk of electric shock and accidental activation.

Common Issues & Solutions

Issue	Solution
Appliance moves during processing	● Ensure the surface and appliance feet are clean and dry. Use a level, stable surface.
Frozen treat is too soft/liquid	● Freeze the base for at least 24 hours before use. ● Refreeze the Pint after processing if necessary. ● Adjust your freezer to a lower temperature (aim for -12°C to -22°C).
Frozen treat is crumbly or powdery	● Use the RE-SPIN program for smoother texture. ● Avoid low-fat or low-sugar bases unless using the Softice mode.

One-Touch Programs won't light up	• Ensure appliance is plugged in and bowl installed correctly. • The red blinking light indicates improper assembly. • Always remove the bowl and check results before re-running programs.
Red blinking bowl light	● Bowl is either missing or not installed properly. ● Reinstall and ensure it clicks into place.
Display shows error codes (E03, E05, E08, E28)	• Indicates motor overload. • Unplug and let the unit cool for 15 minutes. • - Remove the bowl, lid, and paddle — check for stuck ingredients. • - Avoid overly dense or under-frozen mixtures. • Ensure base is within -12°C to -22°C before processing.

Pint was frozen at an angle	• Do not process angled or unevenly refrozen Pints. • Thaw in fridge, whisk to recombine, and refreeze on a level surface.
Outer bowl won't release	• Wait 2 minutes, then press and hold the release button while turning the handle clockwise. • Ensure the Paddle cavity is dry — moisture can freeze and cause parts to stick.

12 Warranty Against Defect

24 Months Warranty Coverage

This product is covered by a 24-month warranty

Warranty Conditions:

This warranty is valid only if the following conditions are met:

The product has not been subjected to:

- Alteration
- Misuse
- Abuse
- Neglect
- Accidental damage

The product is used in accordance with the instructions provided in this manual.

The warranty does not cover damage resulting from improper use or unauthorized servicing.

Proof of Purchase

Please retain your purchase receipt as it is required for warranty claims.

For Service or Technical Support

If you experience difficulties with:

- Operating the product
- Finding replacement parts
- Technical troubleshooting

⚠ SORTING INSTRUCTIONS:

Electrical and electronic equipment contains materials, components, and substances that may be hazardous and harmful to human health and the environment if waste electrical and electronic equipment (WEEE) is not disposed of properly.

Products marked with the “crossed-out wheeled bin” symbol are classified as electrical and electronic equipment. This symbol indicates that WEEE must not be disposed of with unsorted household waste, but must be collected separately.

To facilitate this, all municipalities have established collection schemes where citizens can dispose of WEEE free of charge at recycling centres or other designated collection points, or arrange for household pickup.

For further information, please contact your local municipal environmental or waste management department.

Gladkokken

ISMASKIN 2L

BRUKERVEILEDNING GK-0693



VIKTIGE PUNKTER

● LES HELE BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK • KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK



Les og forstå alle instruksjoner grundig før apparatet tas i bruk.



Dette symbolet indikerer en potensiell fare som kan føre til personskade eller betydelig skade på eiendeler m.m. dersom sikkerhetsinstruksjonene ignoreres.



Bruk kun dette apparatet innendørs og i private hjem.

Når du bruker elektriske apparater, skal følgende grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade:

1. Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les og følg alle sikkerhetsadvarsler og instruksjoner i denne manualen, selv om du allerede er kjent med produktet.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner fra en ansvarlig person.
- Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hold plastposer og emballasjematerialer unna barn og spedbarn for å unngå kvelningsfare.
- Slå alltid av og trekk ut støpselet før du flytter apparatet. Håndter det med forsiktighet.
- Forsøk ikke å endre eller modifisere apparatet på noen måte.
- Ikke koble apparatet til strømuttaket før det er fullstendig montert og satt opp.
- Hold strømfledningen unna gangveier, våte overflater og områder med mye trafikk for å forhindre skader eller ulykker.

SVÆRT VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Hold alltid apparatets ytre overflate tørr. Ikke bruk apparatet med våte hender.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker. Ikke bruk det i nærheten av vasker, badekar eller dusjer.
- Bruk kun apparatet med en strømkilde som samsvarer med de elektriske spesifikasjonene på produktets typeskilt (spenning, frekvens, effekt).
- Denne ismaskinen er beregnet for bruk i private husholdninger og lignende anvendelser, som for eksempel:
 - Personalekjøkken i butikker, kontorer eller lignende arbeidsplasser
 - Bruk på fritidsboliger og av gjester på hoteller, moteller eller lignende boligaktige omgivelser
 - Bed & breakfast-steder
 - Enkel catering og lignende ikke-kommersielle bruksområder

ADVARSEL: Hold alle ventilasjonsåpninger frie og ublokkerte

- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, løstsittende klær og redskaper unna roterende deler under bruk.
- Slå alltid av og trekk ut kontakten før du skifter tilbehør eller nærmer deg bevegelige deler.
- Bruk alltid apparatet på en jevn, stabil overflate. Bruk det ikke på vaskekummer, oppvaskbenker eller ujevne overflater.
- Ikke sett hender eller redskaper ned i beholderen mens apparatet er i gang.
- Bruk alltid apparatet med lokket korrekt påsatt.

- Forsøk aldri å omgå sikkerhetslåser eller sikkerhetsdesign.
- Åpne ikke lokket og fjern ikke beholderen mens apparatet er i bruk.
△ Eksponerte bevegelige deler (som knivbladet) kan forårsake skade.
- La ikke apparatet være uten tilsyn under bruk.
- Bruk aldri apparatet til maling, kjemikalier eller brannfarlige væsker.
- Bruk det ikke i nærheten av eksplosive damper eller gass.
- Ikke bruk apparatet hvis det har blitt mistet eller skadet (inkludert ledning eller støpsel).
- Hvis ledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, en autorisert servicetekniker eller en annen kvalifisert fagperson.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er beregnet for bruk med dette apparatet.
- Plasser ikke produktet oppå andre maskiner eller ustabile overflater.
- Hold produktet unna:
 - Varme kilder som ovner og radiatorer
 - Direkte sollys
 - Overflødig støv
 - Vibrasjoner
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Ikke plasser produktet nær gass- eller elektriske kokeplater eller inne i en oppvarmet ovn.
- Bruk det ikke under eller i nærheten av brennbare materialer som gardiner, papir eller kluter.

- **Service og håndtering:**

- All service utover vanlig rengjøring skal utføres av en kvalifisert tekniker.

- △ Det er ingen deler inne i apparatet som brukeren selv kan vedlikeholde.

- Dersom apparatet lånes ut eller gis videre til en annen person, skal bruksanvisningen alltid følge med.
- Ikke bruk apparatet i ekstremt varme, fuktige omgivelser eller i direkte sollys.

- Ikke bruk apparatet med en skjøteledning eller grenuttak.
- Overskrid aldri MAX FYLL-linjen når du tilsetter ingredienser.
- Ikke blend tørre ingredienser uten væske – maskinen er ikke egnet for tørrblanding.
- Bruk aldri apparatet med en tom beholder.
- Plasser ikke andre gjenstander eller apparater oppå enheten.
- Denne maskinen er kun beregnet for privat bruk – ikke til kommersiell eller industriell bruk.
- Ikke behandle harde eller løse ingredienser som:
 - Store isklumper
 - Isterninger
 - Hele frosne frukter uten å myke dem opp først

△ Maskinen er ikke laget for å knuse faste, frosne ingredienser eller tørre stoffer.

- Bruk apparatet utelukkende som beskrevet i denne manualen. Annen bruk anses som feil og kan medføre skader.
- For korrekt avhending: Kontakt din lokale kommune.

VIKTIG:

Vær forsiktig når du håndterer knivbladet og tømmer beholderen, spesielt under rengjøring. Aldri frys koppen skjevt – de må alltid plasseres horisontalt i fryseren. Kopper som er frosset skjevt må ikke brukes i maskinen.

Rengjøring og håndtering:

FORSIKTIG:

Ikke bruk alkaliske eller slipende rengjøringsmidler, da dette kan skade apparatet. Bruk en myk klut og mild såpe.

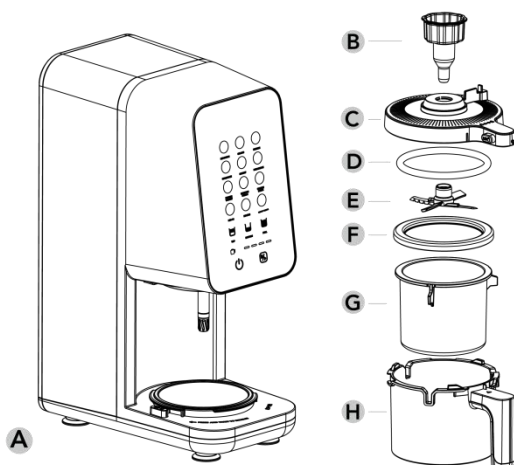
Ta alltid vare på og følg disse instruksjonene.

2 Komponenter og oppsett

NO

Oversikt over komponenter:

- A. Motordelen (med fastmontert strømkabel)
- B. Verktøy for montering av knivbladet
- C. Lokk til ytterbeholder
- D. Pakning (til lokk)
- E. Knivbladet (rører)
- F. Lokk til koppbeholder
- G. Koppbeholder
- H. Ytterbeholder



ICE CREAM = IS



GELATO = GELATO



SLUSHIE = SLUSH ICE



MIX-IN = TILFØYD FYLD



TOP = ØVERST



ITALIAN ICE = ITALIENSK IS



SORBET = SORBET



MILK SHAKE = MILK SHAKE



RE-SPIN = KØR IGEN



BOTTOM = NEDERST



FROZEN YOGURT = FROSSEN YOGURT



SOFTICE = SOFTICE



FROZEN DRINK = FROSSEN DRINK



SHAFT CLEAN = RENGØRING AF SKAFT



FULL = FULD

3 Retningslinjer for sikker oppsett

- Plasser apparatet på en solid, stabil og plan overflate.
- Ikke plasser det i nærheten av varmekilder (f.eks. komfyrer eller radiatorer) eller i direkte sollys.
- Unngå sprut og fuktighet – vann på apparatet kan føre til kortslutning eller elektrisk støt.
- Sørg for god ventilasjon rundt apparatet
- La det være minst 10 cm fri plass bak og på sidene.
- Ikke lukk apparatet inne i skap eller trange rom.

4 Tekniske spesifikasjoner

Spenning: 220V–240V~
Frekvens: 50–60Hz
Effekt: 700W

Kontroller at strømkilden din samsvarer med spesifikasjonene ovenfor før tilkobling.

5 Før første bruk

VIKTIG: Les alle sikkerhetsinstruksjoner før du bruker apparatet for første gang. Alle avtakbare deler er BPA-frie og tåler oppvaskmaskin (kun i øverste kurv). Skill alle deler (knivblad, kopp, ytterbeholder og lokk) før du setter dem i oppvaskmaskinen.

Slik klargjør du ismaskinen før første gangs bruk:

1. Pakk ut apparatet og kast emballasjen på en miljøvennlig måte.
2. Vask følgende deler i varmt såpevann:
 - a. Koppbeholder
 - b. Lokk (til kopp og ytterbeholder)
 - c. Knivbladet
3. Bruk et langt skaft for å rengjøre knivbladet grundig.
4. Skyll alle delene godt og la dem lufttørke helt.
5. Tørk av motordelen og kontrollpanelet med en fuktig, myk klut. Må ikke senkes i vann.

6 Førstegangsbruk og valg av program

Bruk av apparatet for første gang **Påslåing:**

Trykk på av/på-knappen for å slå enheten på eller av.

NO

Lysindikator for ytterste bolle:

Når produktet ikke er fullt montert, vil lyset ved den ytterste bollen lyse.

Hvis lyset er rødt og blinker, er bollen ikke installert riktig. Kontroller monteringen nøye før du fortsetter.

Bearbeidingsmoduser:

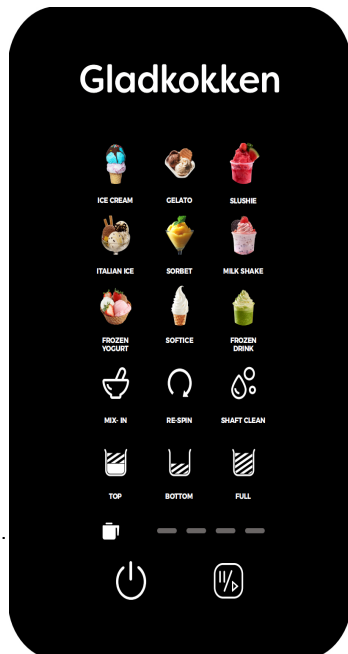
Før du velger et program, må du velge en bearbeidingsmodus som passer til mengden i beholderen (koppen) du ønsker å bearbeide:

Moduser:

FULL: Brukes når du vil bearbeide hele beholderen (Kopp).

TOP: Brukes når du kun vil bearbeide den øverste halvdel.

BOTTOM: Brukes når du kun vil bearbeide den nederste halvdel.



MERK: Tilstandene TOPP og BUNN er ikke tilgjengelige ved bruk av "Drikkbare" programmer (f.eks. Slushie, Milkshake).

One-Touch Programmer

Hvert forhåndsinnstilt program er intelligent utformet for å gi optimale resultater med minimal innsats. Hastighet og varighet justeres automatisk basert på det valgte programmet.

One-Touch-programmene inkluderer alternativer for:

- Spiseklar is (spiseklar is krem)
Frosne drikke
Sorbeter
- Gelato
- Og mer (flere detaljer på neste side)

Disse forhåndsinnstillinger sikrer jevne, glatte og kremete konsistenser, tilpasset den spesifikke typen frossen dessert du ønsker å lage.

Nedenfor følger beskrivelser af det første sæt programmer:

SPISEKLAR (EDIBLE)	ICE CREAM	Perfekt for tradisjonelle oppskrifter, enten de er basert på meieriprodukter eller plantebaserte ingredienser. ➡ Gir en rik, fløyelsmyk og fast konsistens som er ideell for å skufle opp.
	GELATO	Utviklet for tett, eggeplommebasert italiensk iskrem (gelato). ➡ Gir en luksuriøs, langsomt omrørt kremet konsistens med autentisk smak.
	ITALIAN ICE	Designet til simple, frugtbaserede blandinger. ➡ Forvandler frugtjuice eller saftvand til iskolde, forfriskende kugler.
	SORBET	Til søtede fruktblandinger med høyt vanninnhold. ➡ Gir en kremet, smelter-på-tungen tekstur – selv uten meieriprodukter.
	FROZEN YOGURT	Forvandler vanlig yoghurt til en glatt, frossen dessert. Tips: Bruk søtet yoghurt med helfettinnhold for best resultat. ⚠ Unngå fettfattige eller sukkerfrie varianter, da de kan gi en dårlig tekstur.
	SOFTICE / LIGHT ICE CREAM	Skreddersydd for helsebevisste oppskrifter med redusert sukker- eller fettinnhold. Teksturen er fastere, som "Light Ice Cream". Luftinnholdet er lavt, som "Light Ice Cream". ➡ Ideell for desserter basert på keto-, paleo- eller sukkererstatninger..

DRIKKEKLAR (READY TO DRINK)	SLUSHIE	Forvandle vann og drikkeblandinger til iskald, glatt slush. ⇒ En nostalgisk godbit, perfekt for varme dager eller fester.
	MILK SHAKE	Pisk sammen tykke og kremete milkshaker på få minutter. ⇒ Bruk kjøpeis eller hjemmelaget is, tilsatt melk og dine foretrukne ingredienser.
	FROZEN DRINK	Skaper førsteklasses frosne drikker med enestående tekstur. ⇒ Gir tykke, glatte drikker med fremragende motstand mot smelting – til og med bedre enn resortkvalitetsdrikker.

MIX-IN-program

Denne modusen gjør det mulig å tilsette ingredienser i porsjoner til en frossen base – enten den er hjemmelaget eller kjøpt.

Bruk av Mix-In:

Rør inn ingredienser som småkaker, godteri, frokostblandinger, nøtter eller frossen frukt etter at basen er blitt behandlet.

Tips for best resultat:

Bruk omtrent ¼ kopp med tilsetninger per beholder (kopp). Tilsett tilsetningene midt i den ferdigblandede basen.

1. Lag en omtrent 4 cm bred fordypning helt ned til bunnen av beholderen.
2. Tilsett hakkede eller knuste blandinger (mix-ins).
3. Kjør MIX-IN-programmet igjen.

Harde mix-ins (f.eks. sjokoladebiter, nøtter) vil ikke bli brutt ned og forblir hele. Bruk mini-chips eller små biter godteri, eller hakk dem på forhånd før de tilsettes.

△ Myke mix-ins (f.eks. frokostblandinger, småkaker, frossen frukt) kan bli mindre under miksingen – bruk derfor større biter for best tekstur.

Unngå å bruke frisk frukt, fudge, karamell eller nøttesmør, da disse enten kan fortynne basen eller ikke blande seg ordentlig. Bruk i stedet: Frossen frukt, sjokolade- eller karamellskall-toppinger.

RE-SPIN-program

Forbedrer teksturen uten å overarbeide eller tilsette ekstra ingredienser. Designet for å rette opp smuldrete eller pulveraktige teksturer forårsaket av nedkjøling.

Når skal du bruke RE-SPIN:

Hvis den bearbejdede basen er for kald (under -21 °C / -7 °F) og blir smuldrete i stedet for kremet.

MERK:

Kjør RE-SPIN etter et One-Touch-program, men ikke før du bruker MIX-IN.

7 Frysetips

Frysetips for best resultat:

For å sikre at dine frosne desserter blir glatte og kremete, bør du følge disse retningslinjene nøye:



• Ideell frysetemperatur:

- Still inn fryseren på en temperatur mellom -12°C og -22°C .
- Dette temperaturområdet sikrer at basen fryses til optimal konsistens for bearbeiding.



• Plan overflate ved innfrysing:

- Ikke frys beholderen (koppen) på skrå.
- Sørg for at den alltid står helt vannrett i fryseren.
- Ujevn innfrysing kan gi dårlige resultater eller skade maskinen.



• Frysetypen har betydning:

- Oppreiste/vertikale fryserer er best, da de holder en jevn temperatur.
- Kistefryserer frarådes, da de ofte fryser innholdet for hardt, noe som kan gjøre bearbeidingen vanskelig eller ujevn.



• Frys i 24 timer:

- Selv om innholdet virker frossent, må det fryses i minst 24 timer for å oppnå riktig temperatur for bearbeiding.
- Denne gjennomfrysningen er avgjørende – utilstrekkelig frysing resulterer i myk eller flytende konsistens.



• Forbered på forhånd for enkelhetens skyld:

- Du kan forberede flere beholdere (kopper) i forkant og oppbevare dem i fryseren.
- Da har du alltid en frossen dessert klar til bearbeiding og nytelse når du ønsker det.

8 Bruksanvisning

Slik bruker du ismaskinen:

Følg disse trinnene for å tilberede og bearbeide din frosne dessert på en trygg og effektiv måte:

1. Tilsett ingredienser

Tilsett ingrediensene dine i beholderen (koppen).

⚠ Ikke fyll over MAX FYLL-linjen. Overfylling kan føre til søl eller dårlig konsistens.



2. Frys basen

Hvis oppskriften krever frysing (f.eks. flytende råbaser), lukk beholderen med lokket og plasser den i fryseren i minst 24 timer før videre bearbeiding.



3. Klargjør apparatet

Koble apparatet til en egnet stikkontakt.

Plasser det på en jevn, ren og tørr overflate (f.eks. kjøkkenbenk eller bord).

Unngå å plassere det nær vann eller varmekilder.



4. Sett inn beholderen (kopp)

Når basen er frossen og klar, fjern lokket fra beholderen.

Sett beholderen ned i ytterbeholderen, og sørg for at den sitter riktig.

VIKTIGE MERKNADER:

Ikke bearbeid hvis:

Beholderen (koppen) har blitt frosset i en skjev vinkel. Innholdet har delvis blitt skrapet ut og deretter gjenfrosset ujevnt.

Hvis dette skjer, gjør følgende:

- La beholderen tine delvis i kjøleskapet.
- Pisk innholdet grundig til det er jevnt og glatt.
- Frys det igjen på en flat, horisontal overflate.

En jevn og ensartet innfrysing gir det beste resultatet.

5. Montering av rørepinnen (Knivbladet)

Før du begynner:

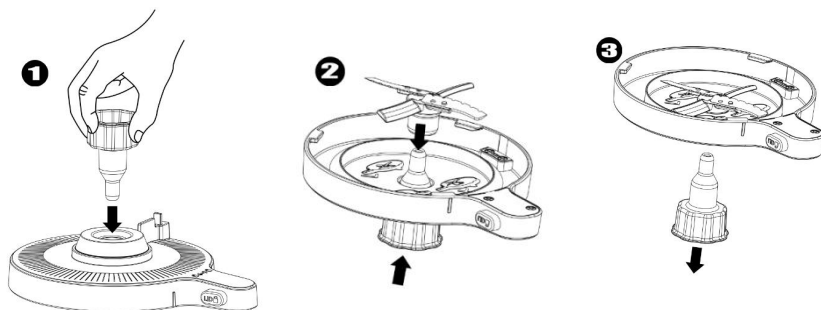
Sørg for at tetningsringen er korrekt plassert inne i lokket til ytterbeholderen.

En feilmontert tetningsring kan forårsake lekkasje under bruk.

Trinn for installasjon av rørepinnen:

1. Hold monteringsverktøyet for rørepinnen i bunnen med den ene hånden.
2. Sett verktøyet inn gjennom hullet øverst på lokket til ytterbeholderen – fra topp til bunn.
 - a. Snu deretter lokket slik at undersiden vender opp.
3. Justér rørepinnen:
 - a. Finn monteringshullet i bunnen av rørepinnen og før det ned over verktøyet.
 - b. Fest rørepinnen til verktøyet.
4. Fjern verktøyet forsiktig ved å trekke det oppover.

Rørepinnen skal nå sitte trygt fast på lokket.

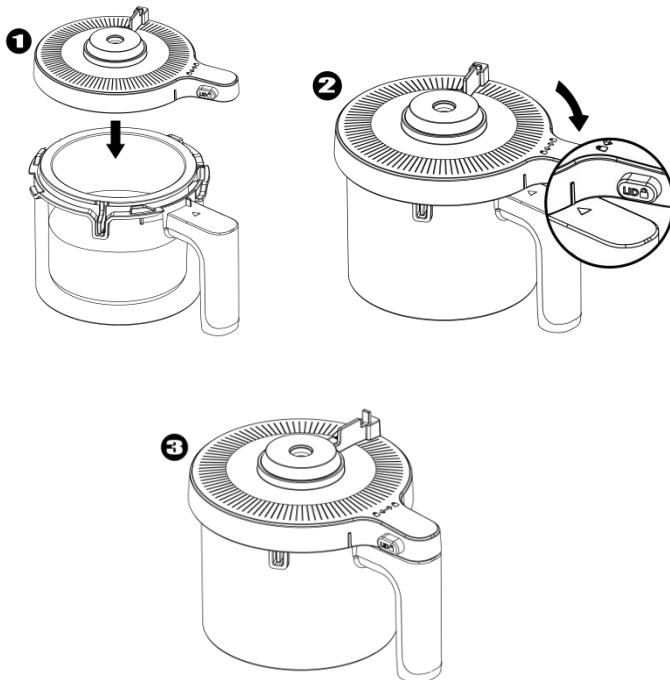


VIKTIGE MERKNADER

- Håndter rørepinnen forsiktig for å unngå skader.
- Rørepinnen må monteres riktig – ellers vil maskinen ikke fungere.
- Hvis tetningsringen ikke er korrekt montert, kan det lekke væske under tilberedning av drikker.

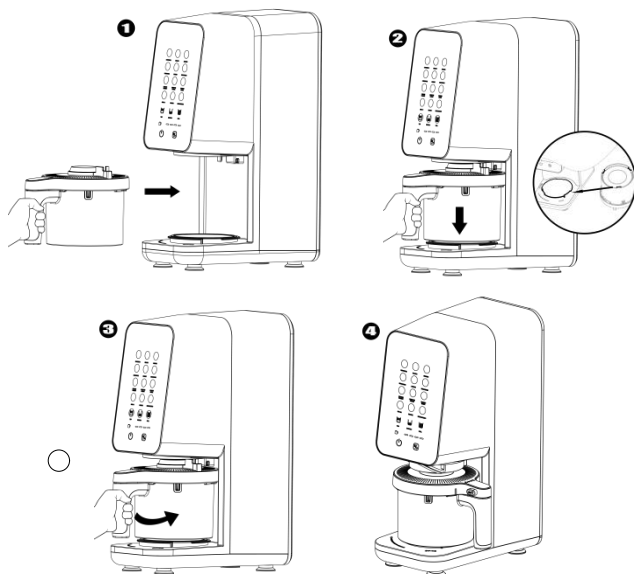
6. Festing av lokket

- Plasser lokket slik at tappen (den lille utstikkeren) er litt til høyre for håndtaket på ytterbeholderen.
- Juster streken på lokket med pilen som er plassert på håndtaket til ytterbeholderen.
- Drei lokket med klokken til det låser seg godt fast på plass.



7. Montering av bollen på motorbasen

- Sørg for at apparatet er koblet til strøm.
 - Plasser ytterbeholderen oppå motorbasen.
 - Håndtaket på ytterbeholderen skal være sentrert rett under displayet på betjeningspanelet.
 - Drei håndtaket mot høyre til du hører et klikk – denne lyden bekrefter at bollen er låst korrekt på plass.
- △ En korrekt låst bolle er avgjørende for at apparatet skal fungere. Hvis sammensetningen ikke er fullført, vil indikatorlyset blinke rødt, og programmene kan ikke aktiveres.



8. Oppstart av apparatet

Trykk på av/på-knappen (⏻) for å slå på apparatet. Hvis ytterbeholderen er korrekt montert, vil displayet på kontrollpanelet lyse opp, noe som indikerer at apparatet er klart til bruk.

Valg av program:

1. Trykk på TOPP, FULL eller BUNN for å velge den delen av beholderen (kopp) du ønsker å bearbeide.
2. Velg deretter det passende One-Touch-programmet basert på din oppskrift (f.eks. Iskrem, Sorbet osv.).
3. Trykk på Start-knappen – programmet kjører automatisk og stopper når det er ferdig.

Programmene er designet med intelligente tids- og hastighetskontroller – det er ikke nødvendig å gripe inn under bearbeidingen.

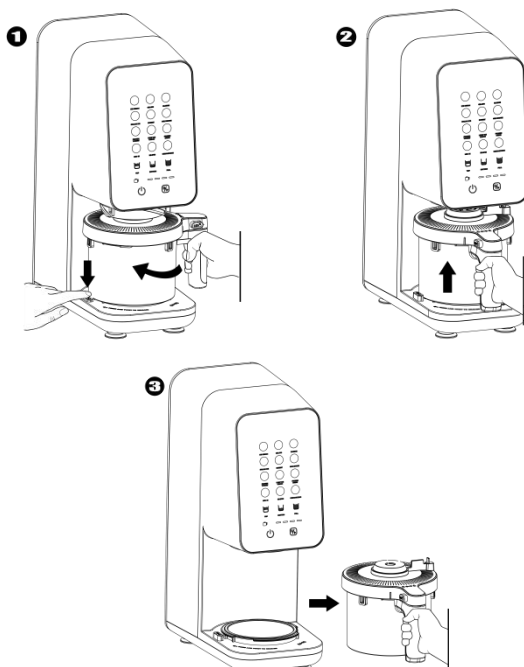
VIKTIGE MERKNADER

- Tilstandene TOPP og BUNN er deaktivert for drikkbare programmer (f.eks. Slushice, Milkshake osv.).
- Hvis lyset ved ytterbeholderen blinker rødt, er bollen ikke riktig installert.
- Sørg for at apparatet er koblet til strøm før du plasserer og låser bollen – dette sikrer at låsemekanismen fungerer som den skal.

9. Fjerning av ytterbeholderen

NO

- Når programmet er avsluttet
 - Finn utløserknappen til skålen på venstre side av motorbasen.
 - Trykk på utløserknappen.
- Dreii håndtaket tilbake mot midten (venstre) – dette senker plattformen og låser opp bollen.
- Løft bollen opp for å fjerne den fra motorbasen.



VIKTIGE MERKNADER:

- Fjern ytterbeholderen
- Kontroller resultatet før du fortsetter med neste program

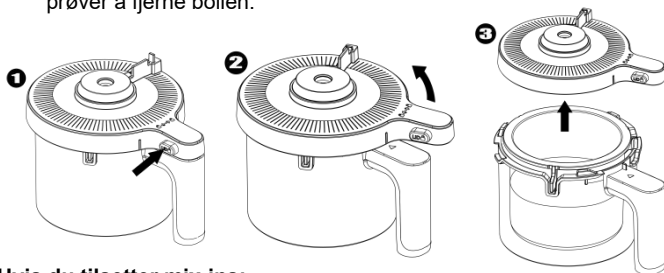
10. Avsluttende trinn for fjerning av bollen

Etter at du har:

- Trykket på utløserknappen (på venstre side av motorbasen), og
- Dreid håndtaket tilbake til midtposisjonen, vil apparatets plattform automatisk senke bollen.

Når plattformen er helt nede, kan du løfte bollen rett opp og fjerne den fra motorbasen.

Vent alltid til senkefunksjonen er helt fullført før du prøver å fjerne bollen.



11. Hvis du tilsetter mix-ins:

- Bruk en skje til å lage et hull på ca. 4 cm i diameter, som går helt ned til bunnen av den bearbejdede delen av beholderen (Koppen).
- Tilsett de hakkede eller smuldrede mix-ins i hullet.
- Gjenta deretter trinn 7–11 ved å bruke samme bearbejdingsmodus sammen med MIX-IN-programmet.

MIX-IN Tips for best resultat:

For å oppnå best mulig resultat med MIX-IN-programmet, bør du følge disse retningslinjene:

Mengde og plassering:

- Tilsett maks $\frac{1}{4}$ kopp (60 ml) med tilsetninger per beholder (kopp).
- Ved bruk av flere typer tilsetninger, må den totale mengden fortsatt ikke overstige $\frac{1}{4}$ kopp, slik at lokket kan lukkes ordentlig.

Harde mix-ins

- Ingredienser som sjokoladebiter, godteri og nøtter vil forbli hele under MIX-IN-prosessen.
- Bruk mini-sjokoladeknapper eller forhakkett godteri for bedre fordeling i blandingen.

Myke mix-ins:

- Ingredienser som småkaker, frokostblandinger og frossen frukt vil bli delvis brutt ned under blandingen.
- Bruk store biter, slik at de fortsatt kan merkes i den ferdige teksten.

Unngå følgende:

Fersk frukt, sirup eller smørbare ingredienser (f.eks. fudge, karamell, nøttesmør) frarådes.

- Disse kan fortynne blandingen eller ikke integreres ordentlig.
- Bruk i stedet frossen frukt eller herdede skall-toppings som sjokolade- eller karamellskall.

12. Bruk av RE-SPIN-programmet

Hvis desserten din har en smuldrete eller pulveraktig konsistens etter ferdig tilberedning, kan du forbedre teksturen ved å kjøre RE-SPIN-programmet.



RE-SPIN

– Dette er spesielt nyttig når du arbeider med svært kalde baser (under -7°F / -21°C), som kan være vanskelige å bearbeide ved første gjennomkjøring.

– RE-SPIN-programmet bidrar til å forvandle teksturen til en jevnere og mer kremet konsistens – helt uten å tilsette væske eller endre ingrediensene.

Hvis basen din fortsatt smuldrer etter den første RE-SPIN, gjenta trinn 7–11 og kjør programmet igjen.

MERK:

Ikke kjør RE-SPIN før du bruker MIX-IN-programmet.

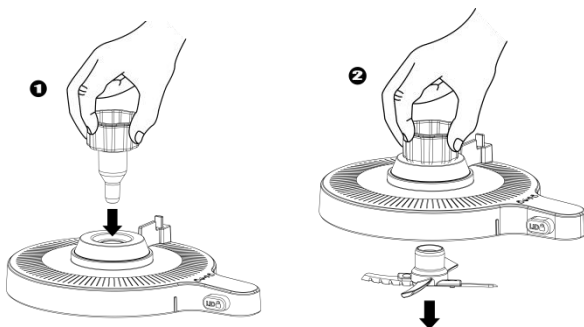
13. Fjern og nyt

Når ønsket konsistens er oppnådd:

- Løft forsiktig koppbeholderen ut av ytterbeholderen.
- Server med én gang, eller frys ned igjen – eller tilsett mix-ins, hvis ønsket.

Proftips:

Bruk en silikonspatel eller en tresleiv til å skrape innholdet opp – det beskytter beholderen mot skader.



14. Rengjøring av lokket til ytterbeholderen og rørepinnen

Når prosesseringen er fullført, er det viktig å rengjøre delene grundig for å sikre god hygiene og opprettholde apparatets ytelse.

Rengjøringsveiledning for lokket:

- Skyll lokket grundig for å fjerne klebrige rester eller fastsittende ingredienser.
- Kontroller at alle spor og kanter er fri for oppsamlinger – spesielt rundt tetningsringen og rørepinnefestet.

Fjerning av rørepinnen

1. Hold bunnen av monteringsverktøyet til rørepinnen med én hånd.
2. Sett verktøyet inn i hullet i lokket – ovenfra.
3. Trykk forsiktig ned for å frigjøre rørepinnen.
4. La rørepinnen falle rett ned i vasken for rask og enkel rengjøring.

Det er en god idé å frigjøre rørepinnen umiddelbart etter bruk, da det forhindrer at rester tørker inn og gjør rengjøringen enklere.

Merk:

Unngå å bruke slipende rengjøringsmidler eller grove skrubberedskaper. En myk klut eller svamp med mildt oppvaskmiddel er tilstrekkelig.

15. Slukking av apparatet

- Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten.
- Ta alltid ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.

For langtidsvedlikehold og oppbevaring, henvises det til avsnittet Pleie og vedlikehold i bruksanvisningen.

16. Oppbevaring av rester

Hvis du har rester av din frosne dessert:

1. Bruk en skje eller slikkepott til å jevne ut overflaten i beholderen (kopp) før du fryser den ned igjen.
2. Sett lokket godt på beholderen.
3. Oppbevar beholderen stående på en plan overflate i fryseren for å bevare en jevn og ensartet tekstur.

Hvis desserten blir for hard etter gjenfrysing:

- Kjør den gjennom det samme One-Touch-programmet igjen for å mykgjøre den.

Hvis teksturen fortsatt er myk, kan du bare øse opp og nyte den uten å behandle den på nytt.

9. Pleie og vedlikehold

9.1 Rengjøring:

Riktig rengjøring forlenger apparatets levetid og sikrer optimal hygiene.

Generelle rengjøringstips

- Fjern rørepinnen fra lokket umiddelbart etter bruk for å forhindre at rester tørker inn og blir vanskelige å fjerne.
- Skyll rørepinnen og lokket til ytterbeholderen med varmt vann for å fjerne eventuelle rester av tilsetninger eller iskrem.
- Unngå skurebørster eller sterke rengjøringsmidler – de kan skade plastdelene.
- Rengjøring umiddelbart etter bruk gjør jobben enklere og forhindrer misfarging.

- Vask beholdere, lokk og rører i varmt såpevann
- Bruk et oppvaskredskap med langt skaft for å rengjøre rørepinnen grundig – spesielt innvendig og i rillene
- Skyl alle deler grundig og la dem lufttørke helt før de oppbevares

Oppvaskmaskinsikkerhet:

Alle avtakbare deler – inkludert koppbeholder, lokk, rørepinne og ytterbeholder – tåler oppvaskmaskin og bør plasseres i øverste kurv.

△ Sørg for å skille alle komponentene før du setter dem i oppvaskmaskinen.

Rengjøring av lokket til ytterbeholderen

Før rengjøring:

1. Fjern rørepinnen for å fjerne eventuelle fastsittende ingredienser.
2. Skyll med varmt vann gjennom utløserarmen til rørepinnen, og la vannet renne ut gjennom sidehullene.
3. For å sikre full avrenning, plasser lokket med utløserarmen vendt nedover.

Shaft Clean Program (Rengjøring av aksel – motorbase)

Ditt apparat er utstyrt med et innebygd program for rengjøring av akselen:

1. Koble til apparatet og trykk på av/på-knappen.
2. Fjern ytterbeholderen fra motorbasen.
3. Trykk på knappen «Shaft Clean», og deretter på «Start/Pause».
4. Akselen vil bevege seg sakte ned – tørk den av med en lett fuktet klut.
5. Trykk på «Start/Pause» igjen – akselen vil bevege seg tilbake til sin opprinnelige posisjon.

Rengjøring av motorbasen

- Trekk alltid ut kontakten fra motorbasen før du begynner rengjøring.
 - Tørk overflaten med en fuktig klut og mildt oppvaskmiddel. Tørk grundig etter – spesielt rundt det elektriske kontaktområdet.
 - Ikke bruk slipende børster eller skuresvamber, da de kan skade overflaten på motorbasen.
1. Tilslut apparatet og tryk på tænd/sluk-knappen.
 2. Fjern yderbeholderen fra motorbasen.
 3. Tryk på den relevante programknap, og derefter på



Start/pause-knappen 

for å starte programmet

4. Akselen vil bevege seg sakte nedover. Når den er helt nede, tørk akselen ren med en ren, lett fuktig klut.

Etter rengjøringen må du trykke på Start/Pause-knappen  igjen.

Akselen vil deretter gå tilbake til sin opprinnelige posisjon.

MERK:

Det anbefales å rengjøre akselen etter hver bruk for å sikre optimal hygiene og forlenge apparatets levetid.

9.2 Oppbevaring av produktet

- Unngå å vikle ledningen rundt basen under oppbevaring – dette kan skade den interne ledningsføringen eller utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- Oppbevar tilbehør (som rørerstav og lokk) sammen med apparatet eller i et nærliggende skap.
- Hold enheten i et tørt og kjølig miljø, vekk fra direkte sollys eller varmekilder.

9.3 Tilbakestilling av motoren (etter overbelastning)

Hvis motoren overopphetes eller blir overbelastet, følg disse trinnene for å tilbakestille apparatet:

1. Trekk ut apparatet fra stikkontakten.
2. La det avkjøles i minst 15 minutter.
3. Fjern noe av innholdet fra beholderen (koppen) hvis den er overfylt eller for tykk i konsistensen.
4. Sett beholderen korrekt tilbake på motorbasen.
5. Koble apparatet til igjen, og slå det på med av/på-knappen.

Hvis motoren fortsatt ikke starter:

- Gjenta kjøle- og tilbakestillingsprosessen én gang til.
- Hvis problemet vedvarer, kontakt kundeservice for ytterligere assistanse.

Tips:

Rengjør akslingen etter hver bruk for å forhindre oppbygging og redusere risikoen for fremtidige nullstillinger.

MERK:

IKKE bearbeid en fast isblokk eller isbiter.
IKKE lag smoothies, og bearbeid ikke harde, løse ingredienser.
Frukt må knuses for å frigjøre saften eller kombineres med andre ingredienser og fryses før den bearbeides.

10 Avhending

Korrekt avhending av apparatet:

For å avhende apparatet på forsvarlig vis:

- Bruk et autorisert avfalls- eller gjenvinningsanlegg.
- Kontakt din lokale kommune eller avfallsmyndighet for veiledning om korrekt avhending av elektronisk avfall.

Kast aldri apparatet sammen med vanlig husholdningsavfall.

Feil avhending kan skade miljøet og være i strid med lokale regler og lover.



11. Feilsøking

Før du begynner med feilsøking, må du alltid:

- Trekk ut støpselet fra stikkontakten
- Sørg for at apparatet er helt avskrudd før du begynner feilsøkingen

Dette reduserer risikoen for elektrisk støt og utilsiktet aktivering av apparatet.

Vanlige problemer og løsninger

Problem	Løsning
Apparatet beveger seg under bruk.	• Sørg for at overflaten og apparatets føtter er rene og tørre. Bruk en jevn og stabil overflate.
Frossen dessert er for myk/flytende.	• Frys basen i minst 24 timer før bruk. • Frys Pint-beholderen igjen etter bearbeiding, hvis nødvendig. • Still inn fryseren til en lavere temperatur (mål:) –12°C til –22°C).
Frossen dessert er smuldrende eller pulveragtig	• Bruk RE-SPIN-programmet for en jevnere tekstur. • Unngå fett- eller sukkerfattige baser, med mindre du bruker Light Ice Cream-modus.

One-Touch-programmene lyser ikke.	• Sørg for at apparatet er tilkoblet, og at bollen er korrekt montert. • Rødt blinkende lys indikerer feil montering. • Fjern alltid bollen og kontroller resultatet før du starter et program på nytt.
Rødt blinkende skålllys	• Bollen mangler eller er ikke riktig montert. • Monter bollen på nytt og sørg for at den klikker korrekt på plass.
Displayet viser feilkoder (E03, E05, E08, E28)	• Indikerer motoroverbelastning. • Trekk ut støpselet og la enheten avkjøles i 15 minutter. • Fjern bolle, lokk og rørepinne – kontroller for fastsittende ingredienser. • Unngå for tette eller ufrysede blandinger. • Sørg for at basen har en temperatur mellom -12°C og -22°C før bearbeiding.

Koppen ble frosset skjevt.	• Bearbeid ikke skjevt frosne eller ujevnt gjenfrosne beholdere. • Tin i kjøleskap, pisk for å samle massen igjen, og frys på en jevn overflate.
Ytterbeholderen kan ikke frigjøres.	• Vent i 2 minutter, og trykk deretter på utløserknappen mens du dreier håndtaket med klokken. • Sørg for at hulrommet til rørepinnen er tørt – fukt kan fryse og få delene til å sette seg fast.

12. Garanti mot feil og mangler

24 måneders garanti

Dette produktet dekkes av en 24-måneders garanti.

Garantibetingelser:

Garantien er kun gyldig dersom følgende betingelser er oppfylt:

Produktet har ikke vært utsatt for:

- Endringer
- Misbruk
- Voldelig eller feil bruk
- Forsømmelse
- Uhellsskade

Produktet skal brukes i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen.

Garantien dekker ikke skader som følge av feil bruk eller uautorisert service.

Kjøpsbevis

Vennligst oppbevar kvitteringen din, da den er nødvendig ved eventuelle garantikrav.

For service eller teknisk support

Dersom du opplever problemer med:

- Bruk av produktet
- Finne reservedeler
- Teknisk feilsøking

⚠ SORTERINGSVEILEDNING:

Elektrisk og elektronisk utstyr inneholder materialer, komponenter og stoffer som kan være skadelige for både menneskers helse og miljøet dersom avfallet (WEEE – Waste Electrical and Electronic Equipment) ikke blir håndtert korrekt.

Produkter merket med symbolet “overkrysset hjulbeholder” er klassifisert som elektrisk og elektronisk utstyr. Dette symbolet indikerer at WEEE ikke skal kastes sammen med usortert husholdningsavfall, men må samles inn separat.

For å gjøre dette enkelt og tilgjengelig, har alle kommuner etablert innsamlingsordninger hvor innbyggere gratis kan levere WEEE til gjenvinningsstasjoner eller andre utpekte innsamlingspunkter – eller få det hentet direkte fra husstanden.

For mer informasjon, kontakt din lokale miljø- eller avfallsmyndighet.