



sabor<sup>®</sup>

**ULTIMATE**

Iskremmaskin / ice cream maker

Perfekt til hjemmelaget iskrem og sorbet.

FØLELSEN AV KONTROLL. SMAKEN AV Å LYKKES. **SABOR.NO**

Les bruksanvisningen nøye før du bruker iskremmaskinen. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.

## BESKRIVELSE

Dette er en automatisk selvkjølt iskrem- og sorbetmaskin. Les bruksanvisningen nøye slik at du kan bruke maskinen trygt og ha glede av den i lang tid.

## SPESIFIKASJONER

Modellnummer: HAN-I12A

Kapasitet: 1,2 liter

Spenning: 220-240V~

Frekvens: 50 Hz

Strømforbruk: 110 W

Kjøletemperatur: -18~-35°C

Enhetsmål: 370x262x222 mm

## SIKKERHETSREGULERINGER

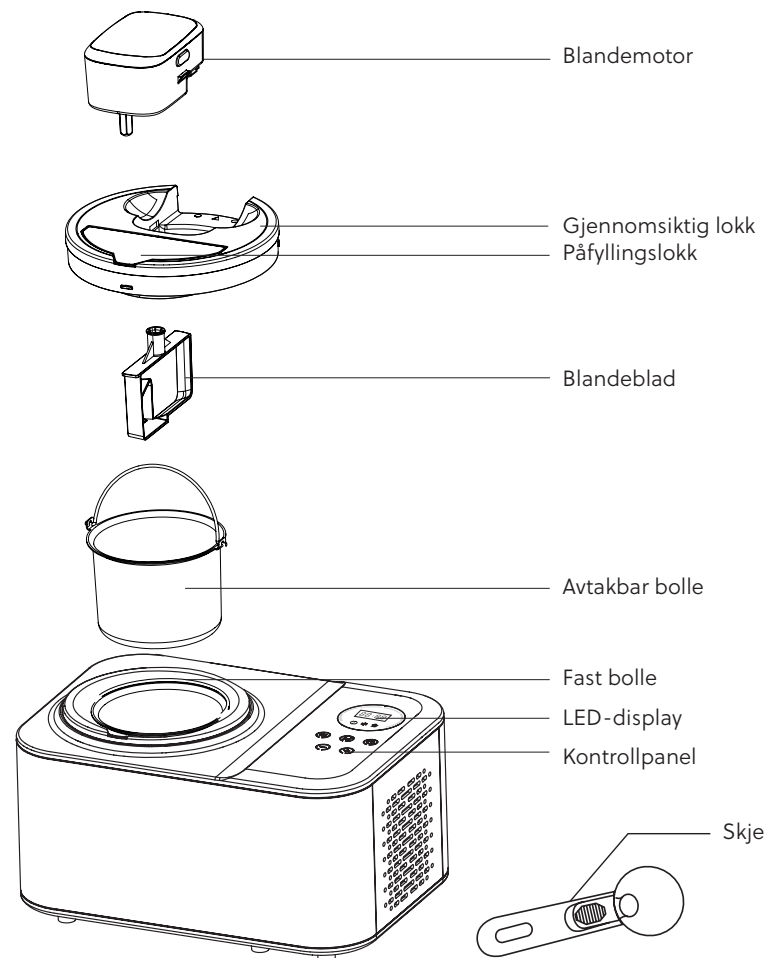
Når du bruker et elektrisk apparat, bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetstiltak for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller skade, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
2. Pass på at spenningen samsvarer med spenningsområdet som er angitt på merkelappen og sørg for at det jordede uttaket er i god stand.
3. Ikke bruk et apparat med skadet ledning eller støpsel, eller hvis apparatet faller ned, er skadet eller har feil på noen måte. Få den reparert på et lokalt servicesenter.
4. Ikke snu enheten opp ned. Ikke vipp den mer enn maksimalt 45°.
5. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt: ikke hell vann på ledningen, støpselet eller ventilen. Ikke senk enheten i vann eller annen væske.
6. Koble fra apparatet etter bruk og før rengjøring.
7. Plasser enheten minst 8 cm fra andre gjenstander for å sikre maksimal varmeeffekt.
8. Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
9. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
10. Ikke bruk apparatet i nærheten av åpen ild, kokeplater eller komfyrer.
11. Ikke slå på strømbryteren for ofte. Det bør være minst 5 minutters intervall for å unngå skade på kompressoren.
12. For å unngå brann og kortslutning må du ikke sette metalleder eller andre elektriske gjenstander inn i enheten.
13. Når du tar ut iskremen, må du ikke treffe bollen eller kanten på bollen.
14. Inngangstemperaturen for ingrediensene er +25±5°C. Ikke legg ingrediensene i fryseren først, da frosne ingredienser lett blokkerer blenderbladet.
15. Ikke fjern motoren når du lager iskrem.
16. Hvis du ønsker å forlenge kjølefunksjonen etter fullført iskremprogram, må du først fjerne motoren, ellers vil levetiden til motoren forkortes.
22. **ADVARSEL** – Ikke blokker ventilasjonsåpningene i apparatets kabinett eller i den innebygde strukturen.
23. **ADVARSEL** – Ikke bruk elektriske apparater inne i apparatets matoppbevaringsrom, med mindre de er av en type anbefalt av produsenten.
24. Ikke oppbevar eksplosive stoffer som spraybokser med brennbart drivmiddel i dette apparatet.

25. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.

26. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, deres servicerepresentanter eller tilsvarende kvalifiserte personer.

## DELER & FUNKSJONER



## OPERASJON

1. Koble til strømforsyningen. Maskinen piper én gang. LED-displayet og indikatorlampene tennes og går inn i hvilemodus etter ett sekund. Displayet viser "00:00". Trykk på "strøm"-knappen. Maskinen går i standby-modus og iskremprogrammet er valgt som standard. Tidsinnstillingen er "60:00". Når iskremmenyen blinker, trykker du på strømknappen i to sekunder for å slå av modusen.
2. Trykk på "funksjonsvalg" for å bla gjennom iskremmenyen, kjølemodus, røremodus og yoghurtmodus. Velg ønsket funksjon. Displayet viser standardtiden og indikatorlampen lyser.
3. Etter å ha valgt modus, kan du justere tilberedningstiden for iskrem. For å øke tiden, trykk på "+"-knappen. Trykk én gang på knappen for å øke med ett minutt; fortsett å trykke for å øke tiden. Maksimal tid er 90 minutter. For å redusere tiden, trykk på "-"-knappen én gang for å redusere med ett minutt; fortsett å trykke på knappen for å redusere tiden. Minimumstid er fem minutter.
4. Etter å ha stilt inn tiden, trykk på "start/stopp" for å begynne å lage iskrem. Under produksjonen lyser displayet. Beregningen starter fra det valgte tidspunktet. Hvis motoren slutter å virke under drift, vil maskinen pipe tre ganger etter tre sekunder, den viste tiden vil lyse og maskinen går i pausemodus. Kompressoren fortsetter å fungere, men ingen drift skjer på tre minutter. Velg deretter standby-modus, sett motoren tilbake til normal modus i tre minutter, og trykk deretter på "start/stopp". Motoren fortsetter deretter å fungere til den innstilte tiden går ut. Maskinen piper tre ganger etter at iskremprogrammet er ferdig.
5. Når iskremen er klar, går maskinen automatisk over til kjøleprogrammet (ca. 72 minutter). Maskinen piper én gang etter at kjøleprogrammet er ferdig, og går deretter i standby-modus.

## FØR DU LAGER ISKREM

### Forberedelser

Begynn med å vaske alle delene som kommer i kontakt med iskremen grundig (inkludert den faste bollen, den avtakbare bollen, blandebladet, det gjennomsiktige lokket, påfyllingslokket og skjeen).

Tilbered ingredienser fra din egen oppskrift eller fra oppskriftsforslagene nedenfor. Hell ingrediensene i den avtakbare bollen.

**OBS!** Du trenger ikke sette bollen i fryseren på forhånd, for maskinen har en innebygget kompressor som fryser ingrediensene under drift og dermed sikrer kvaliteten på iskremen.

**OBS!** Plasser alltid iskremmaskinen oppreist på en flat overflate slik at den innebygde kompressoren kan gi best ytelse

### Montering

1. Sett den avtakbare bollen inn i den faste bollen i maskinen.
2. Plasser blandebladet i den avtakbare bollen.
3. Sett det gjennomsiktige lokket på toppen av bollene og sett blandebladet i midten av det gjennomsiktige lokket.
4. Sett påfyllingslokket på det gjennomsiktige lokket.
5. Monter blandemotoren på det gjennomsiktige lokket, og pass på at motorakselen er montert i det øverste hullet på blandebladet.

## BEGYNNER Å LAGE ISKREM

### Kontrollpanel

Ord som skal gå inn i bildet til venstre:



### Funksjonsmodus for forhåndsinnstilt tid

1. Iskrem: Tiden for standarddrift er 60 minutter. Tiden kan justeres fra 5 til 90 minutter. Operasjonen er som beskrevet ovenfor.
2. Avkjøling: Standardtiden er 30 minutter. Tiden kan justeres fra 5 til 90 minutter. I denne modusen er det ingen omrøring, og hovedfunksjonen er kjøling.
3. Omrøring: Standardtiden er 10 minutter, og tiden kan justeres fra 5 til 90 minutter. Denne modusen har ingen kjølefunksjon, men brukes hovedsakelig til å røre ingrediensene.

### Koble til strøm

Sjekk spenningen for å forsikre deg om at spenningen som er angitt på merkelappen samsvarer med spenningen i hjemmet ditt. Koble til riktig stikkontakt.

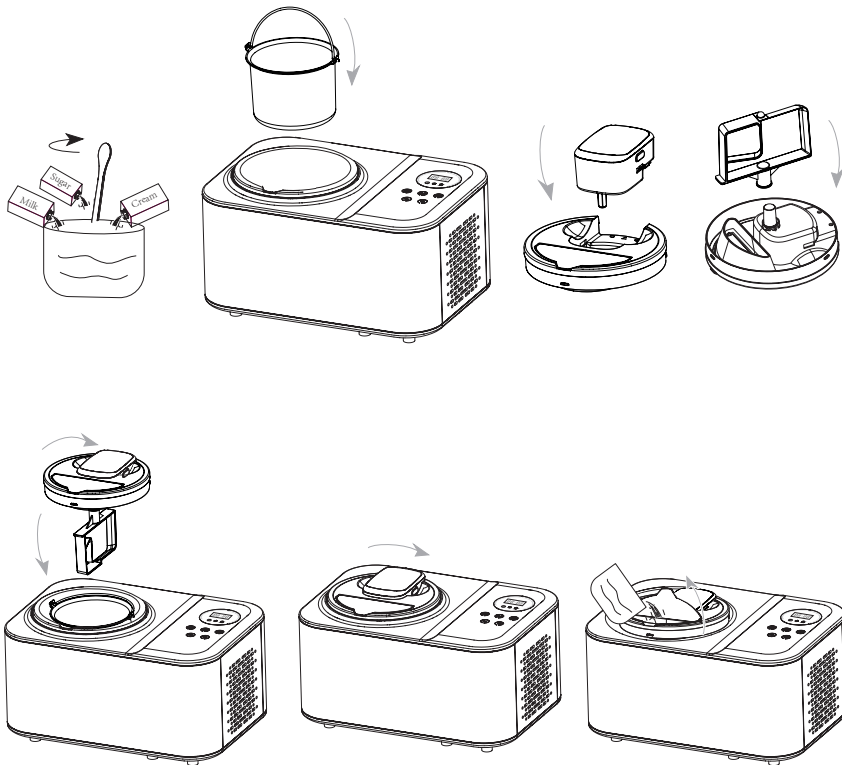
## Instruksjoner

1. Hell ingrediensene til iskremen i en bolle og rør godt.
2. Plasser den avtakbare bollen i den faste bollen. OBS! Sørg for å tørke av overflødig vann fra innsiden av den faste bollen og utsiden av den avtakbare bollen. Hvis vanndråper fester seg til bollene, vil den avtakbare bollen bli skadet når maskinen begynner å kjøle seg ned.
3. Monter blandemotoren i det gjennomsiktige lokket. Fest blandebladet til den roterende akselen. Plasser motoren i den faste bollen i henhold til retningspilen på motoren. Juster opplåsingsfunksjonen på panelet og vri det gjennomsiktige lokket med klokken til det låses på plass.
4. Åpne påfyllingslokket og hell de rørte ingrediensene i den avtakbare bollen.
5. Slå på strømmen. Displayet viser "00:00". Trykk på "funksjonsvalg" for å velge ismodus. Standardtiden er "60:00". Still inn tiden og trykk på "start/stopp" for å starte programmet. Maskinen piper tre ganger etter at programmet er fullført.
6. Slå av maskinen. Koble fra strømmen. Trykk på blandemotoren for å rotere det gjennomsiktige lokket mot klokken. Ta av lokket og blandebladet. Løft den avtakbare bollen i håndtaket. Øs ut av iskremen og nyt.

**OBS!** På grunn av kompressorens egenskaper må du ikke starte maskinen på nytt umiddelbart etter at du har stoppet den. La den stå i tre minutter før du starter den på nytt. Under drift påvirkes maskinen av omgivelsestemperaturen og mengden ingredienser. Etter at isen har begynt å lages, øker rørefunksjonen, noe som kan utløse motorlåsen. Dette er en normal tilstand.

## Motorlåsfunksjon

Hvis motoren er låst i mer enn tre sekunder under omrøring, slutter maskinen å fungere og går i kjølemodus.



## FEILSØKING

| Nr | Problem                                                            | Årsak                                                                                                   | Måle                                                                                                                                                                                                               |
|----|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Etter at iskremen er klar, kan du ikke ta ut den avtakbare bollen. | Det var vanndråper på den avtakbare bollen før den ble plassert i maskinen, noe som resulterte i ising. | Vent 5-8 minutter før du løfter bollen ut.                                                                                                                                                                         |
| 2  | Displayet blinker.                                                 | Blandemotoren er ikke riktig plassert.                                                                  | Vri det gjennomsiktige lokket og motoren til låst posisjon.                                                                                                                                                        |
| 3  | Kompressoren fungerer ikke.                                        | Start kompressoren på nytt.                                                                             | Kompressoren kan ikke startes for ofte. Hvis den startes på nytt etter at den er slått av, vil dataprogrammet beskytte den i 5 minutter. Så vent 5 minutter før du starter den igjen                               |
|    |                                                                    | Du har valgt feil blandingsfunksjon.                                                                    | Velg riktig funksjon.                                                                                                                                                                                              |
|    |                                                                    | Ventilasjonen fungerer ikke. Kompressorens overopphetingsvern slås på.                                  | Koble fra maskinen. Send den inn for vedlikehold på nærmeste servicesenter.                                                                                                                                        |
| 4  | Blandebladet roterer ikke.                                         | Blandebladet er ikke riktig installert.                                                                 | Fjern motoren, sett blandebladet inn i det gjennomsiktige lokket og sett tilbake motoren.                                                                                                                          |
|    |                                                                    | Frysefunksjonen er valgt.                                                                               | Velg riktig funksjon.                                                                                                                                                                                              |
|    |                                                                    | Unormal eller skadet motor.                                                                             | Mengden melk eller fløte kan økes til passende mengde.                                                                                                                                                             |
| 5  | For mange iskrystaller.                                            | For mye vann i ingrediensene.                                                                           | Mengden melk eller fløte kan økes til passende mengde.                                                                                                                                                             |
| 6  | Maskinen stopper.                                                  | Maskinen stopper halvveis i prosessen.                                                                  | Maskinen inneholder et kontrollprogram. Når iskremen klar, stopper programmet automatisk maskinen og går over til kjøleprogrammet i 10 minutter. Maskinen stopper da.                                              |
|    |                                                                    | Dårlig eksosfunksjon og høy innvendig temperatur.                                                       | Maskinen står for nært veggen, noe som betyr dårlig luftsirkulasjon og høy temperatur i både motor og kompressor. Beskyttelsessystemet er slått på. Maskinens ventilasjonssystem skal være minst 20 cm fra veggen. |

| Nr | Problem                | Årsak                                                                               | Måle                                                                        |
|----|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Iskrem kan ikke lages. | For kort arbeidstid.                                                                | Juster arbeidstiden.                                                        |
|    |                        | Du har valgt enkel blandingsfunksjon.                                               | Velg riktig funksjon.                                                       |
|    |                        | Ingrediensene er ikke helt mosede. Det er for mange ingredienser, f.eks. eplebiter. | All frukt og grønnsaker må moses fullstendig. Sjokolade må smelte.          |
| 8  | Ingen elektrisitet.    | Strømforsyningssvikt.                                                               | Koble fra maskinen. Send den inn for vedlikehold på nærmeste servicesenter. |

### Resirkulering – EU-direktiv 2012/19/EU

Dette symbolet indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfall. For å hindre mulig skade på miljø eller helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuleres det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk stedlige retur og innsamlingssystemer eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan sørge for at dette produktet blir miljømessig og trygt resirkulert.



HOME BRANDS AS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway

# ISKREMOPSKRIFTER

## Kremet iskrem med melk

### Ingredienser:

2 dl melk, 2 dl kremfløte, 80 g sukker (totalvekt bør ikke overstige 480 g)

### Instruksjoner:

1. Pisk fløten til den blir tykk.
2. Rør melk, fløte og sukker til en jevn røre.
3. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Bananiskrem

### Ingredienser:

1 banan (ca 80 g), 2 dl melk, 1,3 dl kremfløte, 40 g sukker (totalvekt bør ikke overstige 450 g)

### Instruksjoner:

1. Skrell bananen og mos den med en gaffel.
2. Pisk fløten til den blir tyktflytende.
3. Rør den meste bananen, melk, fløte og sukker til en jevn røre.
4. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Mangoiskrem

### Ingredienser:

160 g mangopuré, 1,5 dl melk, 1 dl kremfløte, 40 g sukker (totalvekt bør ikke overstige 450 g)

### Instruksjoner:

1. Bland fruktkjøttet av en mango til puré.
2. Pisk fløten til den blir tykk.
3. Rør mangopuré, melk, fløte og sukker til en jevn røre.
4. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Matchaiskrem med russin

### Ingredienser:

3 eggeplommer, 2 dl melk, 0,8 dl kremfløte, 80 g sukker, 10 g matcha, noen rosiner (totalvekten bør ikke overstige 550 g)

### Instruksjoner:

1. Varm opp melken til ca 60°C.
2. Pisk eggeplommer og sukker til sukkeret har smeltet. Tilsett varm melk og matcha, rør godt, kok opp. Avkjøl blandingen til ca 50°C.
3. Pisk fløten til den blir tykk.
4. Rør eggeblanding, fløte og rosiner til en jevn røre.
5. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Jordbæriskrem med kondensert melk

### Ingredienser:

165 g jordbær, 1,5 dl kondensert melk, 1 dl kremfløte, 35 g sukker (totalvekten bør ikke overstige 450 g)

### Instruksjoner:

1. Mos jordbærene.
2. Pisk fløten til den blir tyktflytende.
3. Rør jordbær, melk, fløte og sukker til en jevn røre.
4. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Sjokoladeiskrem

### Ingredienser:

60 g blokksjokolade, 2,1 dl melk, 1,4 dl kremfløte, 40 g sukker (totalvekten bør ikke overstige 450 g)

### Instruksjoner:

1. Bland melk og sukker og varm opp.
2. Hakk sjokoladen og la den smelte i den varme melken. Avkjøl blandingen ved å senke bollen i isvann.
3. Pisk fløten til den blir tyktflytende.
4. Rør sjokoladeblanding og fløte til en jevn røre.
5. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Iskrem med røde bønner

### Ingredienser:

140 g røde bønner, 1,65 dl melk, 0,9 dl kremfløte, 50 g sukker (totalvekten bør ikke overstige 450 g)

### Instruksjoner:

1. Kok bønnene til de er myke og rør dem til en puré.
2. Tilsett melk og sukker og rør godt.
3. Pisk fløten til den blir tyktflytende.
4. Rør bønnepuré og fløte til en jevn røre.
5. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



## Yoghurtglass

### Ingredienser:

2 dl yoghurt, 1,3 dl kremfløte, 0,7 dl jordbærjuice, 40 g sukker, 5 ml presset sitrønsaft (totalvekten bør ikke overstige 450 g)

### Instruksjoner:

1. Pisk fløten til den blir tyktflytende.
2. Rør yoghurt, fløte, jordbærjuice, sukker og sitrønsaft til en jevn røre.
3. Hell røren gjennom påfyllingslokket i den avtakbare bollen og start iskremmaskinen.



Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder glassmaskinen. Spara bruksanvisningen för framtida referens.

### BESKRIVNING

Detta är en automatisk självkyld glass- och sorbetmaskin. Läs bruksanvisningen noggrant så att du kan använda maskinen på ett säkert sätt och ha nöje av den länge.

### SPECIFIKATIONER

Modellnummer: HAN-I112  
Kapacitet: 1,2 liter  
Spänning: 220-240V~  
Frekvens: 50 Hz  
Strömförbrukning: 110 W  
Kylningstemperatur: -18~-35oC  
Enhetens mått: 370x262x222 mm

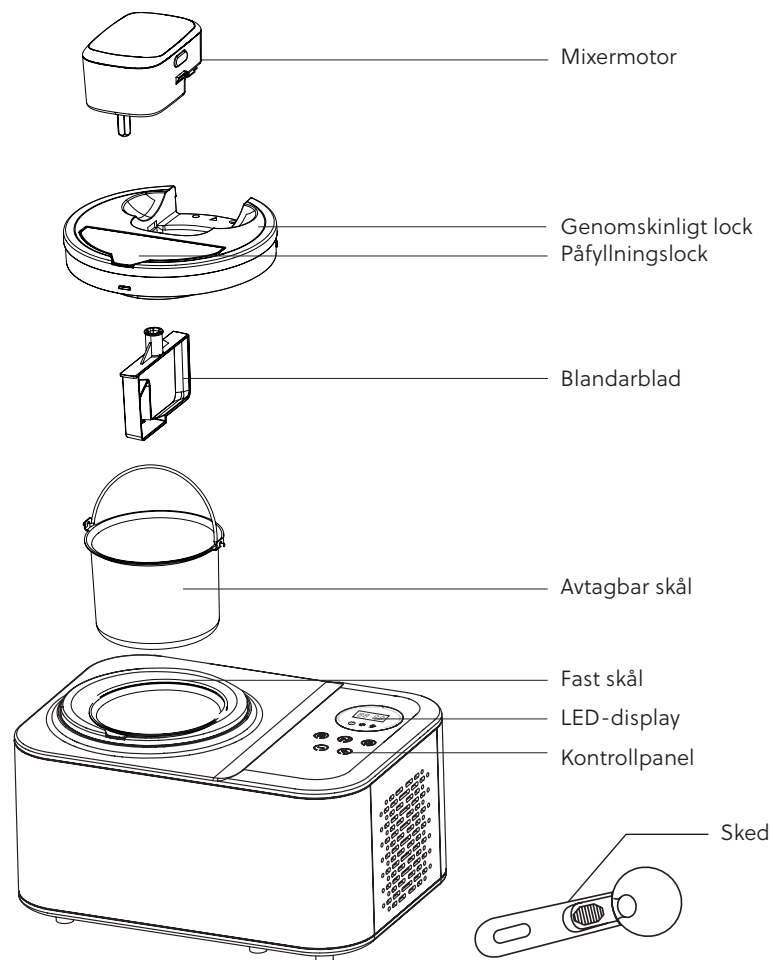
### SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När du använder en elektrisk apparat bör du alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder för att minska risken för brand, elektriska stötar och/eller skador, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner före användning. Spara bruksanvisningen för framtida referens.
2. Se till att spänningen överensstämmer med spänningsområdet som anges på märketiketten och se till att det jordade uttaget är i gott skick.
3. Använd inte en apparat med skadad sladd eller kontakt, eller om apparaten tappas, skadas eller inte fungerar på något sätt. Reparera den på ett lokalt servicecenter.
4. Vänd inte apparaten upp och ned. Luta den inte mer än maximalt 45°.
5. För att skydda dig mot risken för elektriska stötar: håll inte vatten på sladden, kontakten eller ventilationen. Sänk inte ner apparaten i vatten eller annan vätska.
6. Koppla ur apparaten efter användning och före rengöring.
7. Placera apparaten minst 8 cm från andra föremål för att säkerställa maximal värmeavgivning.
8. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
9. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller nära barn.
10. Använd inte apparaten nära öppen eld, kokplattor eller spisar.
11. Slå inte på strömbrytaren för ofta. Det bör vara minst 5 minuters intervall för att undvika att skada kompressorn.
12. För att undvika brand och kortslutning får inte metalldelar eller andra elektriska föremål föras in i apparaten.
13. När du tar ut glassen, slå inte på skålen eller kanten på skålen.
14. Ingångstemperaturen för ingredienserna är +25±5°C. Lägg inte ingredienserna i frysen först, eftersom frysta ingredienser lätt blockerar blandarbladet.
15. Ta inte bort mixermotorn när du gör glass.
16. Om du vill utöka kylningsfunktionen efter att ha slutfört glassprogrammet måste du först ta bort mixermotorn, annars förkortas motorns livslängd.
17. Använd inte apparaten utomhus.
18. Rengör aldrig apparaten med skurpulver eller vassa redskap.
19. Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna.
20. Barn får inte leka med apparaten.

21. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
22. VARNING – Blockera inte ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen.
23. VARNING – Använd inte elektriska apparater inuti apparatens matförvaringsfack, såvida de inte är av en typ som rekommenderas av tillverkaren.
24. Förvara inte explosiva ämnen såsom aerosolburkar med brandfarligt drivmedel i denna apparat.
25. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
26. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, deras servicerepresentanter eller liknande kvalificerade personer.

### DELAR & FUNKTIONER



## DRIFT

1. Koppla in strömförsörjningen. Maskinen piper en gång. LED-displayen och indikatorlamporna tänds och övergår in i viloläge efter en sekund. Displayen visar "00:00". Tryck på "strömbrytare". Maskinen går in i standby-läge och glassprogrammet är valt som standard. Tidsinställningen är "60:00". När glassmenyn blinkar trycker du på strömbrytaren i två sekunder för att stänga av läget.
2. Tryck på "funktionsval" för att bläddra igenom glassmenyn, kylningsläget, omrörningsläget och yoghurtläget. Välj önskad funktion. Displayen visar standardtiden och indikatorlampan lyser.
3. Efter att ha valt läge kan du justera glassberedningstiden. För att öka tiden, tryck på "+"-knappen. Tryck på knappen en gång för att öka med en minut; fortsatt trycka för att öka tiden. Maxtiden är 90 minuter. För att minska tiden, tryck på "-"-knappen en gång för att minska med en minut; fortsatt att trycka på knappen för att minska tiden. Minimitid är fem minuter.
4. Efter att ha ställt in tiden trycker du på "start/stopp" för att börja göra glass. Under tillverkningen lyser displayen. Räkningen startar från den valda tiden. Om motorn slutar fungera under drift, piper maskinen tre gånger efter tre sekunder, den visade tiden tänds och maskinen går över i pausläge. Kompressorn fortsätter att fungera men ingen drift sker i tre minuter. Välj då standby-läge, sätt tillbaka motorn i normalläge under tre minuter, tryck sedan på "start/stopp". Motorn fortsätter då att arbeta tills den inställda tiden tar slut. Maskinen piper tre gånger efter att glassprogrammet är klart.
5. När glassen är klar övergår maskinen automatiskt till kylningsprogrammet (cirka 72 minuter). Maskinen piper en gång efter att kylningsprogrammet avslutats och går sedan in i standby-läge.

## INNAN DU GÖR GLASS

### Förberedelser

Börja med att noggrant diska alla delar som kommer i kontakt med glassen (inkl. den fasta skålen, den avtagbara skålen, blandarbladet, det genomskinliga locket, påfyllningslocket och skeden).

Förbered ingredienser från eget recept eller från receptförslagen nedan. Häll ingredienserna i den avtagbara skålen. OBS! Du behöver inte ställa skålen i frysen i förväg, eftersom maskinen har en inbyggd kompressor som fryser ingredienserna under drift och därmed säkerställer kvaliteten på glassen.

**OBS!** Placera alltid glassmaskinen upprätt på en plan yta så att den inbyggda kompressorn kan ge bästa prestanda.

### Montering

1. Sätt den avtagbara skålen i den fasta skålen i maskinen.
2. Placera blandarbladet i den avtagbara skålen.
3. Montera det genomskinliga locket ovanpå skålarna och montera blandarbladet i mitten av det genomskinliga locket.
4. Sätt påfyllningslocket på det genomskinliga locket.
5. Montera mixermotorn på det genomskinliga locket och se till att motoraxeln är monterad i det övre hålet på blandarbladet.

## ATT BÖRJA GÖRA GLASS

### Kontrollpanel

Ord som skal gå inn i bildet til venstre:



### Funktionsläge för förinställd tid

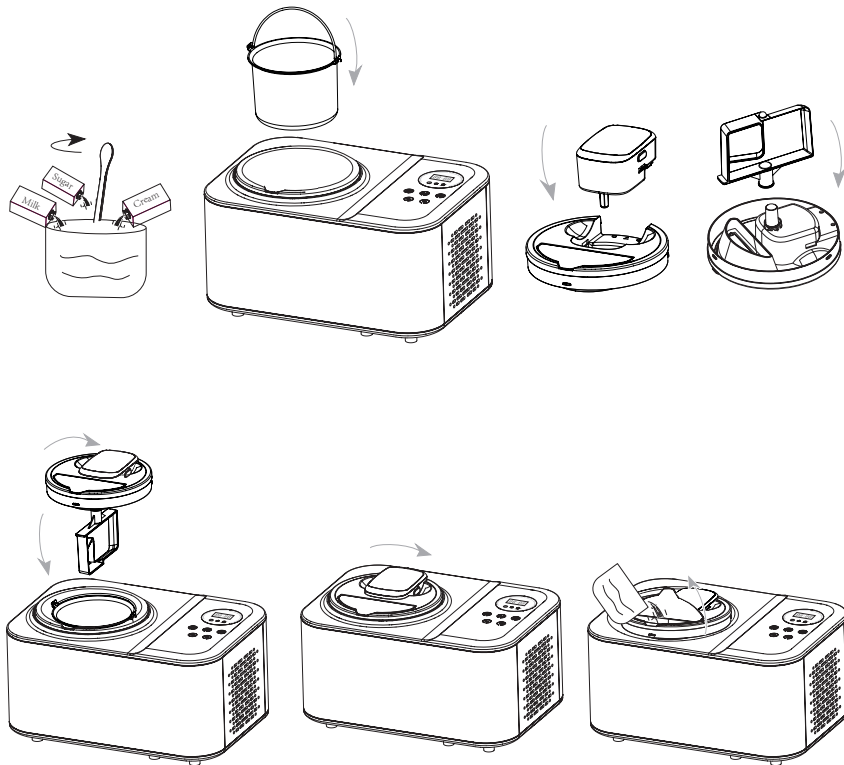
1. Glass: Tiden för standarddrift är 60 minuter. Tiden kan justeras från 5 till 90 minuter. Operationen är som beskrivits ovan.
2. Kylning: Standardtiden är 30 minuter. Tiden kan justeras från 5 till 90 minuter. I detta läge sker ingen omrörning, och huvudfunktionen är kylning.
3. Omrörning: Standardtiden är 10 minuter, och tiden kan justeras från 5 till 90 minuter. Detta läge har ingen kylningsfunktion utan används främst för att röra om ingredienserna.

### Anslut till el

Kontrollera spänningen för att vara säker på att spänningen som anges på märketiketten överensstämmer med spänningen i ditt hem. Anslut till rätt uttag.

## Instruktioner

1. Häll ingredienserna till glassen i en skål och rör om väl.
2. Sätt ner den avtagbara skålen i den fasta skålen. OBS! Se till att torka av överflödigt vatten från insidan av den fasta skålen och utsidan av den avtagbara skålen. Om vattendroppar fastnar på skålarna kommer den avtagbara skålen att skadas när maskinen börjar kylas ner.
3. Montera mixermotorn i det genomskinliga locket. Fäst blandarbladet i den roterande axeln. Sätt ner mixermotorn i den fasta skålen enligt riktningspilen på mixermotorn. Rikta in upplåsningsfunktionen på panelen och vrid det genomskinliga locket medurs tills det låses fast.
4. Öppna påfyllningslocket och häll ner de omrörda ingredienserna i den avtagbara skålen.
5. Koppla på strömmen. Displayen visar "00:00". Tryck på "funktionsval"-knappen för att välja glassläge. Standardtiden är "60:00". Ställ in tiden och tryck på "start/stop"-knappen för att starta programmet. Maskinen piper tre gånger efter att programmet är klart.
6. Stäng av maskinen. Koppla bort strömmen. Tryck på mixermotorn för att rotera det genomskinliga locket moturs. Ta av locket och blandarbladet. Lyft den avtagbara skålen i handtaget. Skeda ur glassen och njut.



**OBS!** På grund av kompressorns egenskaper får du inte starta om maskinen omedelbart efter att du har stoppat den. Låt den stå i tre minuter innan du startar om den. Under driften påverkas maskinen av omgivningens temperatur och mängden ingredienser. Efter att glassen har börjat tillverkas ökar omrörningsfunktionen, vilket kan utlösa motorlåset. Detta är ett normalt tillstånd.

## Motorlåsfunktion

Om motorn är låst i mer än tre sekunder under omrörningen slutar maskinen att fungera och går in i kylningsläge.

## FELSÖKNING

| Nr | Problem                                                           | Orsak                                                                                                               | Åtgärd                                                                                                                                                                                                          |
|----|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Efter att glassen är klar kan du inte ta ut den avtagbara skålen. | Det fanns vattendroppar på den avtagbara skålen innan den placerades i maskinen, vilket resulterade i isbeläggning. | Vent 5-8 minutter før du løfter bollen ut.                                                                                                                                                                      |
| 2  | Displayen blinkar.                                                | Mixermotorn är inte rätt placerad.                                                                                  | Vrid den genomskinliga locket och motorn till låst läge.                                                                                                                                                        |
| 3  | Kompressorn fungerar inte.                                        | Starta om kompressorn en gång till.                                                                                 | Kompressorn kan inte startas för ofta. Om den startas igen efter att ha stängts av skyddar dataprogrammet den i 5 minuter. Vänta alltså i 5 minuter innan du startar den igen.                                  |
|    |                                                                   | Du har valt fel blandningsfunktion.                                                                                 | Välj rätt funktion.                                                                                                                                                                                             |
|    |                                                                   | Fläkten fungerar inte. Kompressorns överhettningsskydd slås på.                                                     | Välj rätt funktion.                                                                                                                                                                                             |
| 4  | Blandarbladet roterar inte.                                       | Blandarbladet är inte installerat på rätt sätt.                                                                     | Ta bort motorn, montera blandarbladet i det genomskinliga locket och sätt tillbaka motorn.                                                                                                                      |
|    |                                                                   | Frysfunktionen har valts.                                                                                           | Välj rätt funktion.                                                                                                                                                                                             |
|    |                                                                   | Onormal eller skadad motor.                                                                                         | Koppla ur maskinen. Lämna in den för underhåll till närmaste servicecenter.                                                                                                                                     |
| 5  | För många iskristaller.                                           | För mycket vatten i ingredienserna.                                                                                 | Mängden mjölk eller grädde kan ökas till lämplig mängd.                                                                                                                                                         |
| 6  | Maskinen stannar.                                                 | Maskinen stannar efter halva processen.                                                                             | Maskinen innehåller ett kontrollprogram. När glassen är klar, stoppar programmet maskinen automatiskt och övergår till kylningsprogrammet i 10 minuter. Därefter stannar maskinen.                              |
|    |                                                                   | Dålig avgasfunktion och hög innertemperatur.                                                                        | Maskinen står för nära väggen, vilket innebär dålig luftcirkulation och hög temperatur i både motorn och kompressorn. Skyddssystemet kopplas på. Maskinen ventilationssystem måste stå minst 20 cm från väggen. |

| Nr | Problem                   | Orsak                                                                                   | Åtgärd                                                                      |
|----|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Glass kan inte tillverkas | För kort arbetstid.                                                                     | Justera arbetstiden.                                                        |
|    |                           | Du har valt enkel blandningsfunktion.                                                   | Välj rätt funktion.                                                         |
|    |                           | Ingredienserna är inte helt mosade. Det finns för stora ingredienser, t.ex. äppelbitar. | All frukt och alla grönsaker måste mosas helt. Choklad måste smälta.        |
| 8  | Ingen elektricitet.       | Fel på strömtillförseln.                                                                | Koppla ur maskinen. Lämna in den för underhåll till närmaste servicecenter. |

Återvinning – EU-direktiv 2012/19/EU Denna symbol indikerar att produkten inte ska slängas tillsammans med hushållsavfall. För att förhindra eventuella skador på miljö eller hälsa från okontrollerad avfallshantering återvinns den på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd en lokal retur- och insamlingsstation eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan se till så att produkten återvinns på ett miljövänligt och säkert sätt.



HOME BRANDS AS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway

# GLASSRECEPT

## Krämig glass med mjölk

### Ingredienser:

2 dl mjölk, 2 dl vispgrädde, 80 g strösocker (totalvikten bör inte överstiga 480 g)

### Instruktioner:

1. Vispa grädden tills den blir tjock.
2. Rör mjölk, vispgrädde och socker till en jämn smet.
3. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Bananglass

### Ingredienser:

1 banan (ca 80 g), 2 dl mjölk, 1,3 dl vispgrädde, 40 g strösocker (totalvikten bör inte överstiga 450 g)

### Instruktioner:

1. Skala bananen och mosa den med en gaffel.
2. Vispa grädden tills den blir trögflytande.
3. Rör den mosade bananen, mjölk, grädde och socker till en jämn smet.
4. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Mangoglass

### Ingredienser:

160 g mangopuré, 1,5 dl mjölk, 1 dl vispgrädde, 40 g strösocker (totalvikten bör inte överstiga 450 g)

### Instruktioner:

1. Mixa fruktköttet av en mango till puré.
2. Vispa grädden tills den blir tjock.
3. Rör mangopuré, mjölk, grädde och socker till en jämn smet.
4. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Matchaglass med russin

### Ingredienser:

3 äggulor, 2 dl mjölk, 0,8 dl vispgrädde, 80 g strösocker, 10 g matcha, några russin (totalvikten bör inte överstiga 550 g)

### Instruktioner:

1. Värm mjölken till ca 60°C.
2. Vispa äggulorna och sockret tills sockret har smält. Tillsätt den varma mjölken och matchan, rör om väl, låt koka upp. Kyl blandningen till ca 50°C.
3. Vispa grädden tills den blir tjock.
4. Rör äggblandning, grädde och russin till en jämn smet.
5. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Jordgubbsglass med kondenserad mjölk

### Ingredienser:

165 g jordgubbar, 1,5 dl kondenserad mjölk, 1 dl vispgrädde, 35 g strösocker (totalvikten bör inte överstiga 450 g)

### Instruktioner:

1. Mosa jordgubbarna.
2. Vispa grädden tills den blir trögflytande.
3. Rör jordgubbar, mjölk, grädde och socker till en jämn smet.
4. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Chokladglass

### Ingredienser:

60 g blockchoklad, 2,1 dl mjölk, 1,4 dl vispgrädde, 40 g strösocker (totalvikten bör inte överstiga 450 g)

### Instruktioner:

1. Blanda mjölk och socker och värm upp.
2. Hacka chokladen och låt den smälta i den varma mjölken. Kyl blandningen genom att sätta ner skålen i isvatten.
3. Vispa grädden tills den blir trögflytande.
4. Rör chokladblandning och grädde till en jämn smet.
5. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Glass med röda bönor

### Ingredienser:

140 g röda bönor, 1,65 dl mjölk, 0,9 dl vispgrädde, 50 g strösocker (totalvikten bör inte överstiga 450 g)

### Instruktioner:

1. Koka bönorna mjuka och rör dem till en puré.
2. Tillsätt mjölk och socker och rör om väl.
3. Vispa grädden tills den blir trögflytande.
4. Rör bönpuré och grädde till en jämn smet.
5. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



## Yoghurtglass

### Ingredienser:

2 dl yoghurt, 1,3 dl vispgrädde, 0,7 dl jordgubbsjuice, 40 g strösocker, 5 ml pressad citronsaft (totalvikten bör inte överstiga 450 g)

### Instruktioner:

1. Vispa grädden tills den blir trögflytande.
2. Rör yoghurt, grädde, jordgubbsjuice, socker och citronsaft till en jämn smet.
3. Häll smeten genom påfyllningslocket ner i den avtagbara skålen och starta glassmaskinen.



Read this manual thoroughly before use and save it for future reference.

## DESCRIPTION

This is an automatic self-refrigerated ice cream & sorbet maker. For your safety and continued enjoyment of this product, read the instruction manual carefully before use.

## SPECIFICATIONS

Model Number: HAN-I12A

Capacity: 1.2 Litre

Voltage: 220-240V~

Frequency: 50 Hz

Power Consumption: 110 W

Cooling Temperature: -18~-35 Degrees

Unit Dimensions: 370x262x222 mm

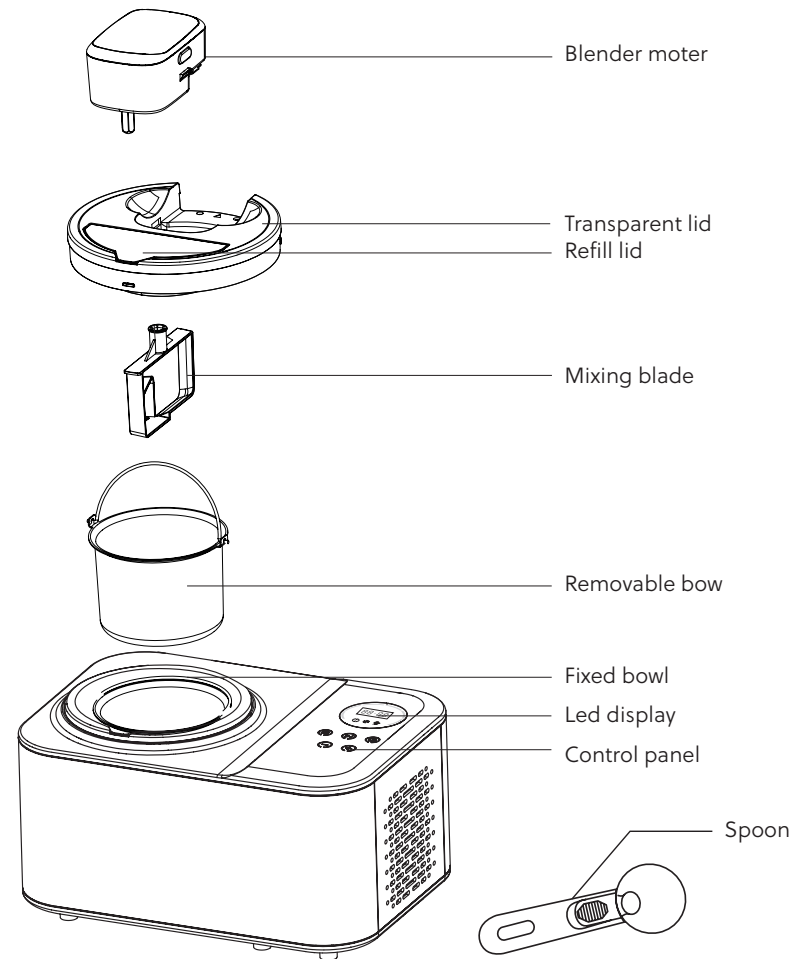
## SAFETY PRECAUTIONS

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

1. Read all instructions before use. Keep the manual for future reference.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance is dropped, damaged or malfunctions in any manner. Please repair it at a local service centre.
4. Do not upturn this product or incline it over a 45° angle.
5. To protect against the risk of electric shock, do not pour water on cord, plug or ventilation. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after use or before cleaning.
7. Keep the appliance 8 cm from other objects to ensure maximum heat release.
8. Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer.
9. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
10. Do not use the appliance close to flames, hot plates or stoves.
11. Do not switch on the power button frequently. Ensure 5 min. interval at least to avoid damaging the compressor.
12. Metal sheets or other electric objects must not be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
13. When taking out the ice cream, do not knock the bowl or the edge of the bowl.
14. The initial temperature of the ingredients should be  $+25\pm 5^{\circ}\text{C}$ . Do not put the ingredients into the freezer for pre-freezing, as this will easily block the blender blade.
15. Please do not remove the blender motor while making ice cream.
16. If you want to extend the cooling function after completing the ice cream program, the blender motor must first be removed, otherwise this will shorten the life of the motor.
17. Do not use the appliance outdoors.
18. Never clean the appliance with scouring powders or sharp implements.
19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

20. Children must not play with the appliance.
21. Cleaning and user maintenance must not be done by children without supervision.
22. WARNING – Do not obstruct the ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure.
23. WARNING – Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of a type recommended by the manufacturer.
24. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
25. This appliance is intended for household use.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service agents or similarly qualified person.

## PARTS & FEATURES



## OPERATION

1. Plug in the power supply. The buzzer beeps once. The digital display and indicator lights are on and enter the standby state after one second. The digital panel displays "00:00". Press the "power" button. The machine enters the setting mode and the ice cream function is selected by default. The time default is "60:00". When the ice cream mode flashes, press the "power" button for two seconds to turn off the mode.
2. Press the "function selection" button to browse through the ice cream mode, the refrigeration mode, the stirring mode and the yogurt mode. Select the desired function. The display will show the default time and the indicator light will be on.
3. After selecting the mode, you can adjust the ice cream preparation time. To increase the time, press the "+" button. Press the button once to increase by one minute; continue pressing to increase the time. The maximum time is 90 minutes. To decrease the time, press the "-" button once to decrease by one minute; continue pressing the button to decrease the time. The minimum time is five minutes.
4. After setting the time, press "start/stop" to start making ice cream. During the process, the display lights up. The calculation starts from the selected time. If the motor stops working during operation, the machine will beep three times after three seconds, the displayed time will light up and the machine will go into pause mode. The compressor continues to operate but no operation occurs for three minutes. Then select standby mode, return the engine to normal mode for three minutes, then press "start/stop". The motor then continues to work until the set time expires. The machine beeps three times after the ice cream program is finished.
5. After the ice cream is made, the machine will automatically enter the cooling program (around 72 minutes). The buzzer beeps once after the cooling program finished, then enters standby mode.

## BEFORE MAKING ICE CREAM

### Preparations

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

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet below. Pour the well-prepared ingredients into the removable bowl. NOTE! You do not need to pre-freeze the bowl in a freezer, as this machine has a built-in compressor that freezes the ingredients during operation and thus ensures the quality of the ice cream.

**NOTE:** Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface so that the built-in compressor can provide the best performance.

### Assembly

1. Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine body.
2. Place the mixing blade into the removable bowl.
3. Install the transparent lid on top of the bowls and fit the mixing blade in the center of the transparent lid.
4. Place the refill lid onto the transparent lid.
5. Mount the blender motor onto the transparent lid and make sure the motor axis is fitted into the top hole of the mixing blade.

## START MAKING ICE CREAM

### Control Panel



### Function mode default time description

1. Ice cream mode: The default operation time is 60 minutes. The time can be adjusted from 5 to 90 minutes. The operation is as described above.
2. Cooling mode: The default time is 30 minutes. The time can be adjusted from 5 to 90 minutes. In this mode, there is no stirring, and the main function is cooling.
3. Stirring mode: The default time is 10 minutes. The time can be adjusted from 5 to 90 minutes. This mode has no cooling function. It is mainly for stirring the mixture.

### Connect to electricity

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

## Instructions

1. Pour the ice cream ingredients into a container and stir well.
2. Insert the removable bowl vertically into the fixed bowl. **NOTE:** Be sure to dry excess water from the inside of the fixed bowl and the outside of the removable bowl. If water droplets stick to the bowls, the removable bowl will be damaged after the machine starts to cool.
3. Put the blender motor into the transparent lid. Insert the mixing blade into the rotating shaft and fasten it. Put the blender motor vertically into the fixed bowl according to the direction arrow of the motor blender. Align the unlock function on the panel and rotate the transparent lid clockwise until it is locked.
4. Open the refill lid and pour the stirred ingredients into the removable bowl.
5. Plug in the power supply. The display will show "00:00". Press the "function selection" button to select the ice cream mode. The default time is "60:00". Set the time and press the "start/stop" button to start the ice cream program. The machine beeps three times after the program is completed.
6. Switch off the machine. Disconnect the power supply. Press the blender motor to rotate the transparent lid counterclockwise. Remove the lid and the mixing blade. Lift the removable bowl by its handle. Spoon out the ice cream and enjoy.

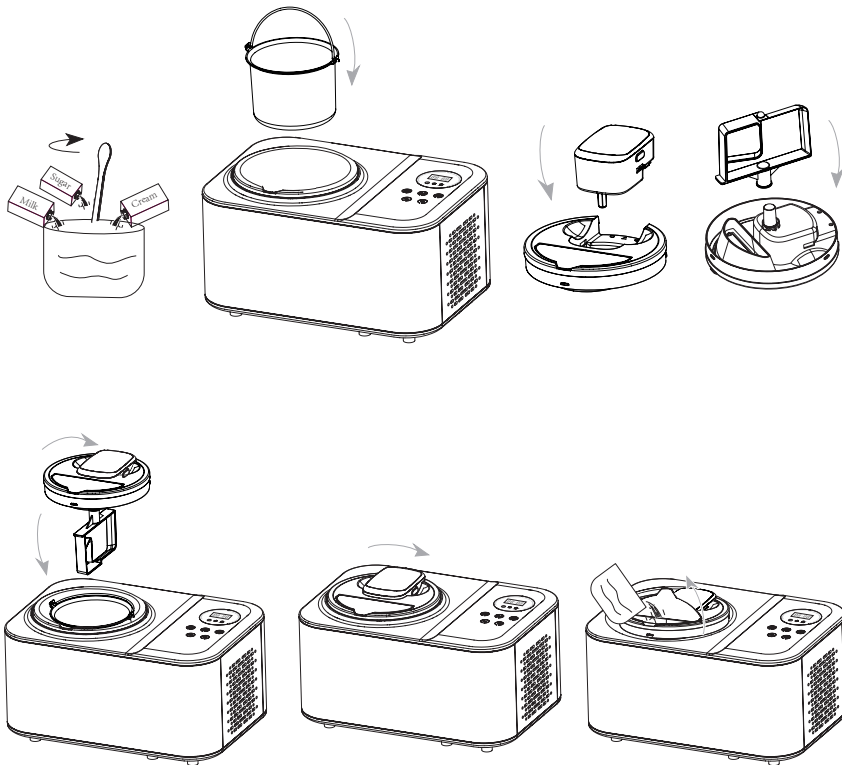
**NOTE:** Due to the characteristics of the compressor, you must not restart the machine immediately after stopping it. Leave it for three minutes before restarting it.

During the operation, the machine is affected by the ambient temperature and the amount of food. After the ice cream is formed, the stirring function of the motor increases, which will trigger the motor protection function. This is a normal state.

### Motor lock detection function

If the motor is locked for more than three seconds during the mixing function, the machine will stop working.

If the motor is locked for more than three seconds during the ice cream function, the machine enters the cold insulation state.



## PROBLEM SOLVING

| No | xisting problems                                                    | Analysis of causes                                                                                          | Solution                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | After the ice cream is made, you can't take out the removable bowl. | There were water drops on the removable bowl before it was placed in the machine, resulting in ice coating. | Wait 5-8 minutes before lifting the bowl out.                                                                                                                                                                                                |
| 2  | The display flashes.                                                | The blender motor is not rotated into place.                                                                | Turn the transparent lid and the blender motor into the locking position.                                                                                                                                                                    |
| 3  | The compressor does not work.                                       | After starting the compressor once, start it again.                                                         | The compressor cannot be started frequently. If it is started again after shutdown, the computer program will protect it for 5 minutes. In the case of secondary startup, the compressor can only be started after an interval of 5 minutes. |
|    |                                                                     | Single mixing function is selected.                                                                         | Select the correct function in the function selection.                                                                                                                                                                                       |
|    |                                                                     | The fan does not work; compressor overheat protection.                                                      | Unplug and send the appliance to the designated service centre for maintenance.                                                                                                                                                              |
| 4  | The mixing blade does not rotate.                                   | The mixing blade is not installed correctly.                                                                | After taking out the blender motor, put the mixing blade into the transparent lid, and then put the motor back on.                                                                                                                           |
|    |                                                                     | Refrigeration function is selected.                                                                         | Select the correct function in the function selection.                                                                                                                                                                                       |
|    |                                                                     | Abnormal or damaged motor                                                                                   | Unplug and send the appliance to the designated service centre for maintenance.                                                                                                                                                              |
| 5  | There are many grains of ice.                                       | Too much water in the ingredients.                                                                          | The specific amount of milk or cream can be increased appropriately.                                                                                                                                                                         |
| 6  | The machine stops working.                                          | Stop the machine after half work.                                                                           | There is a computer control program in the product. When the ice cream is successfully made, the computer control program will automatically stop the machine and enter the cooling process for 10 minutes before stopping.                  |
|    |                                                                     | Poor product exhaust and high internal temperature.                                                         | The machine is too close to the wall, resulting in poor air circulation and high temperature of components such as compressor and motor. The protection state is entered. The product vent must be at least 20 cm away from the wall.        |

| No | xisting problems           | Analysis of causes                                                                                                                       | Solution                                                                                        |
|----|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Ice cream can not be made. | User defined, not enough working time.                                                                                                   | Adjust scheduled working time.                                                                  |
|    |                            | Single mixing function is selected.                                                                                                      | Select the correct function in the function selection.                                          |
|    |                            | The added ingredients are not completely mashed, and there are large granules. (For example, the apple is only diced instead of mashed.) | All fruit and vegetable ingredients must be completely mashed. Chocolate needs to be dissolved. |
| 8  | No electricity.            | The circuit is abnormal.                                                                                                                 | Unplug and send the appliance to the designated service centre for maintenance.                 |

Do not dispose of the device in normal domestic waste. Disposal of the appliance Legislation requires that all electrical and electronic equipment shall be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.



HOME BRANDS AS, Haakon 7s gate 8, 4306 Sandnes, Norway

# ICE CREAM RECIPES

## Creamy Milk Ice Cream

### Ingredients:

200 ml milk, 200 ml whipping cream, 80 g white sugar (the total weight should not exceed 480 g)

### Instructions:

1. Whip the cream until it becomes thick.
2. Mix the milk, whipped cream and white sugar and stir evenly.
3. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.



## Banana Ice Cream

### Ingredients:

1 banana (about 80 g), 200 ml milk, 130 ml whipping cream, 40 g white sugar (the total weight should not exceed 450 g)

### Instructions:

1. Peel the banana and mash it with a fork.
2. Whip the cream until it becomes viscous.
3. Mix the banana mash, milk, cream and sugar and stir evenly.
4. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.



## Mango Ice Cream

### Ingredients:

160 g mango meat puree, 150 ml milk, 100 ml whipping cream, 40 g white sugar (the total weight should not exceed 450 g)

### Instructions:

1. Stir the pulp of a mango into puree.
2. Whip the cream until it becomes thick.
3. Mix the mango puree, milk, cream, sugar and stir evenly.
4. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.



## Matcha & Raisin Ice Cream

### Ingredients:

3 raw egg yolks, 200 ml milk, 80 ml whipping cream, 80 g white sugar, 10 g matcha, a little dried raisins (the total weight should not exceed 550 g)

### Instructions:

1. Heat the milk to about +60°C.
2. Beat the egg yolks with sugar until the sugar melts. Add the warm milk and matcha, stir well, let boil slightly. Cool the egg-milk-sugar liquid to about +50°C.
3. Whip the cream until it becomes thick.
4. Mix the egg-milk-sugar-matcha liquid, cream and raisins and stir evenly.
5. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.



## Strawberry & Condensed Milk Ice Cream

### Ingredients:

165 g strawberries, 150 ml condensed milk, 100 ml whipping cream, 35 g white sugar (the total weight should not exceed 450 g)

### Instructions:

1. Mash the strawberries.
2. Whip the cream until it becomes viscous (milk-like).
3. Mix the strawberries, milk, cream and sugar and stir evenly.
4. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker



## Chocolate Ice Cream

### Ingredients:

Chocolate 60 g, 210 ml milk, 140 ml whipping cream, 40 g white sugar (the total weight should not exceed 450 g)

### Instructions:

1. Add the sugar to the milk and heat it.
2. Chop the chocolate and add to the milk & sugar mix while still hot. Let the chocolate melt. Cool the mixture by putting the container in ice water.
3. Whip the cream until it becomes viscous.
4. Mix the chocolate & milk & sugar and the cream and stir evenly.
5. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker
3. Mix the mango puree, milk, cream, sugar and stir evenly.
4. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.



## Red Bean Ice Cream

### Ingredients:

140 g red beans, 165 ml milk, 90 ml whipping cream, 50 g white sugar (the total weight should not exceed 450 g)

### Instructions:

1. Boil the red beans until soft and stir into a puree.
2. Add milk and sugar and mix well.
3. Whip the cream until it becomes viscous.
4. Mix the bean puree with the whipped cream and stir evenly.
5. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.



## Yogurt Ice Cream

### Ingredients:

200 ml yogurt, 130 ml whipping cream, 70 ml strawberry juice, 40 g white sugar, 5 ml lemon juice (the total weight should not exceed 450 g)

### Instructions:

1. Whip the cream until it becomes viscous.
2. Mix the yogurt, whipped cream, strawberry juice, sugar and lemon juice and stir evenly.
3. Pour the mixture through the refill lid into the removable bowl and start the ice cream maker.







THE FEELING OF CONTROL. THE TASTE OF SUCCESS. **SABOR.NO**