



MANUAL FÖR DOPPVÄRMARE OCH DOPPMASSA

BRUKSANVISNING FOR DYPPVARMER OG DYPPMASSE

MANUAL FOR BRUG AF DIPVARMER OG DIPOVERTRÆK

KÄYTTÖOHJE DIPPI-KUORRUTTEIDEN LÄMMITYSLAITTEELLE

MANUAL FOR DIP WARMER

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR TAUCHWÄRMER UND TAUCHMASSE

SÅ HÄR GÖR DU:

- Om massan är kall: värm den öppnade burken i varmt vatten ca 30 min. I doppvärmaren ska massan hålla 40–50°C. Om den skiktat sig, höj till 55°C och rör om tills den är jämn, sänk sedan till arbetstemperatur.
- Lyft av hela ramen med locket. Placera därefter den öppnade burken i mitten av värmarens botten. Sätt tillbaka ramen med locket på värmaren. Sätt i sladden och slå på doppvärmaren.
- Ställ termostatvredet i högsta läget. Låt doppmassan bli genomvarm. På grund av temperatur på glassen, rumstemperatur osv, så måste ni själva hitta den optimala inställningen på just er doppvärmare.
- Rör om i burken före varje glass som ska doppas, doppa glassen i 2–3 sekunder.
- Viktigt! Om det hamnar glass i produkten, ta bort detta omedelbart för att undvika att doppen stelnar.
- Mjukglass bör ha en temperatur på ca 8°C och ha en fast konsistens vid användning.
- Ny doppmassa ska inte hållas över i en gammal burk. Däremot kan du hålla över gammal doppmassa i en ny burk.
- Efter uppvärmning är rekommenderad hållbarhet för en öppnad burk 4 veckor. Doppen kan värmas och kylas av flera gånger inom hållbarhetstiden. Doppen kan förvaras i rumstemperatur efter kylning.
- Håll locket till värmaren stängt när den inte används. När doppmassan ej används under längre tid bör den förvaras i kylskåp. Öppnad burk bör förbrukas inom 4 veckors tid.
- Rengör doppvärmaren med en fuktad trasa. Se till att de elektriska delarna inte kommer i kontakt med vatten.

SLIK GJØR DU DET:

- Hvis dyppmassen er kald: Varm den åpnede boksen i varmt vann ca. 30 min. I dyppvarmeren skal massen holde 40–50°C. Dersom den skiller seg, øk temperaturen til 55°C og rør om til den får en jevn farge. Senk så temperaturen igjen til arbeidstemperatur.
- Løft av hele rammen med lokket. Sett deretter den åpnede boksen imidten av varmerens bunn. Sett rammen med lokket tilbake på varmeren. Sett i ledningen og slå på dyppvarmeren.
- Sett termostatbryteren til høyeste posisjon. La dyppmassen bli gjennomvarm. På grunn av isens temperatur, romtemperaturen osv. må dere selv finne den optimale innstillingen for nettopp deres dyppvarmer.
- Rør om i boksen før hver is som skal dyppes. Dypp isen i 2–3 sekunder.
- Viktig! Hvis is havner i produktet, må du fjerne dette med en gang for å forhindre at dyppmassen stivner.
- Softis skal ha en temperatur på ca. 8 °C og ha en fast konsistens ved bruk.
- Ikke hell ny dyppmasse over på en gammel boks. Du kan imidlertid heller gammel dyppmasse over på en ny boks.
- Etter oppvarming er anbefalt holdbarhet for en åpnet boks 4 uker. Dyppmassen kan varmes opp og kjøles ned igjen flere ganger i holdbarhetsperioden. Dyppmassen kan oppbevares i romtemperatur etter avkjøling.
- Hold lokket på varmeren lukket når den ikke er i bruk. Når dyppmassen ikke skal brukes på lengre tid, bør den oppbevares i kjøleskap. En åpnet boks må brukes innen 4 ukers tid.
- Rengjør dyppvarmeren med en fuktig klut. Pass på at de elektriske delene ikke kommer i kontakt med vann.

SÅDAN GØR DU:

- Hvis massen er kold, kan du varme den uåbnede dåse i varmt vand i cirka 30 minutter. I dipvarmeren skal massen holde en temperatur på 40-50°C. Hvis den skiller, så hæv temperaturen til 55°C og rør, indtil massen er ensartet. Sænk derefter igen til arbejdstemperatur.
- Tag rammen med låget af dipvarmeren og placer den åbnede dåse i midt i bunden på dipvarmeren. Sæt rammen med låget på Dipvarmeren igen, forbind den til en stikkontakt og tænd for den.
- Indstil termostaten på højeste niveau og lad dipovertrækken varme op. Find herefter den temperatur, som passer afhængig af hvilken type dipovertræk, du bruger.
- Omrør dåsens indhold for hver is, som skal dyppes. Dyp isen i 2-3 sekunder.-OBS! Hvis der kommer is i produktet, skal den straks fjernes for at undgå at dipovertrækken størkner.
- Soft ice bør have en temperatur på 8°C samt en fast konsistens ved brug.
- Hæld aldrig nyt dipovertræk i en gammel dåse. Du kan dog hælde hvad der er tilbage af en gammel dåse i en nyåbnet dåse.
- Efter opvarmning er den anbefalede holdbarhed for en åbnet dåse 4 uger. Dipovertrækken kan varmes og køles ad flere omgange inden for holdbarhedsperioden. Dipovertrækken kan opbevares ved stuetemperatur efter afkøling.
- Hold låget til dipvarmeren lukket, når den ikke er i brug. Når dipovertrækken ikke bruges i en længere periode, skal den opbevares på køl. Efter åbning anvendes dipovertrækken indenfor 4 uger.
- Dipvarmeren rengøres med en fugtet klud. Lad ikke de elektriske dele på dipvarmeren komme i kontakt med vand.

TEE NÄIN:

- Jos massa on kylmää: lämmitä avaamaton purkki lämpimässä vedessä noin 30 minuuttia. Dippilämmittimessä massan tulee olla 40–50 °C. Jos massa kerrostuu, nosta lämpötila 55 °C:een ja sekoita, kunnes massa on tasainen. Laske sen jälkeen takaisin työskentelylämpötilaan.
- Nosta lämmityslaitteen koko kansirakenne pois paikaltaan ja laita avattu dippi-purkki lämmityslaitteen pohjalle, keskelle. Laita lämmityslaitteen kansi takaisin paikoilleen. Kytke virta lämmityslaitteeseen ja käynnistä laite.
- Aseta termostaatti suurimmalle teholle ja anna kuorutteen lämmitä kauttaaltaan. Sopivimman lämpötilan löytämiseksi tulee myös ottaa huomioon esimerkiksi huoneen sekä jäätelön lämpötilat.
- Sekoita kuorutetta ennen jokaista dippaus-kertaa, kasta jäätelö dippiin noin 2–3 sekunnin ajaksi.
- Tärkeää! Jos kuorutteen joukkoon joutuu jäätelöä, tulee se poistaa välittömästi kuorutteen jähmettymisen ehkäisemiseksi.
- Pehmytjäätelön lämpötilan tulisi olla noin 8°C ja sen koostumuksen dipattaessa kiinteää.
- Uutta dippi-kuorutetta ei saa kaataa vanhaan purkkiin, sen sijaan vanhaadippi-kuorutetta voi lisätä uuteen kuorutepurkkiin.
- Avatun, lämmitetyn dippi-purkin suositeltava säilyvyysaika on 4 viikkoa. Kuorutetta voidaan lämmittää ja jäähdyttää useita kertoja säilyvyysajan aikana. Jäähdytettyä kuorutetta voidaan säilyttää huoneenlämmössä.
- Pidä lämmityslaitteen kansi suljettuna kun laitetta ei käytetä. Jos dippi-kuorutetta ei käytetä pitkään aikaan, tulee se säilyttää jääkaapissa. Avattu dippi-kuorutepurkki tulee käyttää neljän viikon sisällä.
- Puhdista laite kostealla rievulla. Huolehdi, että laitteen sähkö-osat eivät pääse kosketukseen veden kanssa.

HOW TO DO:

- If the dip is cold: warm the unopened container in hot water for about 30 minutes. In the heater, the dip should maintain 40–50°C. If it separates, raise the temperature to 55°C and stir until smooth, then lower it to the working temperature.
- Remove the entire frame with the lid, then insert the opened tin into the centre of the dip warmer base. Replace the frame with the lid. Plug in and switch on the dip warmer.
- Set the thermostat to maximum. Leave the dip to heat through thoroughly. The optimum setting for your dip warmer will vary depending on factors such as the room and ice cream temperatures. Consequently, you will need to experiment a little to find the right setting.
- Stir the tin before dipping each ice cream. Dip for 2–3 seconds.
- Important! If ice cream falls into the product, remove it immediately to prevent the dip from setting.
- Soft ice cream should have a temperature of around 8°C and a firm consistency when used.
- New dip should not be added to an old tin. However, you can pour old dip into a new tin.
- After heating, the recommended shelf life for an opened tin is four weeks. The dip can be heated and cooled several times within that period. The dip can be stored at room temperature after cooling.
- Keep the lid of the warmer closed when not in use. When dip is not used for a longer period, it should be stored in the refrigerator. Opened tins should be used within four weeks.
- Clean the dip warmer with a damp cloth. Ensure that the electrical parts do not come into contact with water.

VORGEHENSWEISE:

- Wenn die Überzugsmasse kalt ist: Den ungeöffneten Behälter etwa 30 Minuten in heißem Wasser erwärmen. In der Heizstation sollte die Masse eine Temperatur von 40–50 °C halten. Wenn sie sich trennt, die Temperatur auf 55 °C erhöhen und rühren, bis sie wieder glatt und homogen ist. Anschließend die Temperatur wieder auf die Arbeitstemperatur absenken.
- Den ganzen Rahmen mit dem Deckel abheben. Stellen Sie danach die geöffnete Dose in die Mitte des Wärmerbodens. Den Rahmen mit Deckel auf den Wärmer zurücksetzen. Den Wärmer anschließen und einschalten.
- Das Thermostat auf die höchste Stufe stellen. Die Tauchmasse durchwärmen lassen. Die optimale Temperatur der Tauchmasse hängt von Gerät, von der Temperatur des Eises, der Raumtemperatur usw. ab.
- Den Inhalt der Dose vor jedem Eintauchen umrühren; das Eis 2 bis 3 Sekunden eintauchen.
- Wichtig! Wenn Eis in das Produkt gelangt, sofort entfernen, damit die Masse nicht erstarrt.
- Softeis sollte bei Gebrauch eine Temperatur von ca. 8 °C und eine feste Konsistenz haben.
- Eine neue Tauchmasse darf nicht in eine alte Dose gegossen werden. Sie können jedoch eine alte Tauchmasse in eine neue Dose gießen.
- Die empfohlene Haltbarkeit einer geöffneten Dose beträgt nach dem Erwärmen 4 Wochen. Die Tauchmasse kann mehrmals innerhalb der Haltbarkeitsdauer erwärmt und gekühlt werden. Nach dem Kühlen bei Raumtemperatur aufbewahren.
- Wenn der Wärmer nicht in Betrieb ist, den Deckel geschlossen halten. Wenn die Tauchmasse längere Zeit nicht verwendet wird, sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Eine geöffnete Dose sollte innerhalb 4 Wochen verbraucht werden.
- Den Tauchwärmer mit einem feuchten Lappen reinigen Elektrische Teile dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen.



CHECKLISTA FÖR HYGIEN OCH ALLERGENER

Personlig hygien

- Tvätta händerna noggrant före hantering.
- Inga smycken, hår eller starka dofter i närheten av produkterna.
- Använd handskar vid direktkontakt med livsmedel.
- Använd en servett runt våfflan när ni serverar era kunder.

Rengöring och desinfektion

- Rengör all utrustning före och efter användning.
- Desinficera ytor regelbundet.

Allergenhantering

- Använd separata kärl, verktyg och redskap för olika allergener.
- Undvik korskontaminering genom märkning (på varje doppkärl) av innehåll och vilka allergener som kommer i kontakt med dopen.
- Informera kunder om möjliga allergener.
- Ha skriftliga rutiner för allergenhantering och vilka allergener just ni har.

Generellt för livsmedelskontroll och rutiner

- Följ Livsmedelsverkets krav på egenkontroll och HACCP

SJEKLISTE FOR HYGIENE OG ALLERGENER

Personlig hygiene

- Vask hendene grundig før håndtering.
- Ingen smykker, hår eller sterke lukter i nærheten av produktene.
- Bruk hansker ved direkte kontakt med matvarer.
- Bruk en serviett rundt vaffelkjeksene ved servering til kunder.

Rengjøring og desinfeksjon

- Rengjør alt utstyr før og etter bruk.
- Desinfiser overflater regelmessig.

Allergen håndtering

- Bruk separate beholdere, verktøy og redskaper for ulike allergener.
- Unngå krysskontaminering ved å merke hvert dyppekare med innhold og hvilke allergener det har vært i kontakt med.

- Informer kunder om mulige allergener.
- Ha skriftlige rutiner for allergenhåndtering.
- Sørg for å ha skriftlige rutiner for allergenhåndtering og oversikt over hvilke allergener dere håndterer.

Generelt for matvarekontroll og rutiner

- Følg Mattilsynets krav til internkontroll og HACCP.

TJEKLISTE FOR HYGIEJNE OG ALLERGENER

Personlig hygiejne

- Vask hænderne grundigt før håndtering
- Ingen smykker, hår eller stærke dufte i nærheden af produkterne.
- Brug handsker ved direkte kontakt med fødevarer.
- Brug en serviet omkring vafflen, når I serverer til kunderne.

Rengøring og desinfektion

- Rengør alt udstyr før og efter brug.
- Desinficér overflader regelmæssigt

Allergen håndtering

- Brug separate beholdere, værktøjer og redskaber til forskellige allergener.
- Undgå krydskontaminering ved at mærke (på hvert dyppekare) indholdet og hvilke allergener, der har været i kontakt med dyppen.
- Informér kunder om mulige allergener
- Hav skriftlige procedurer for allergenhåndtering og hvilke allergener netop I har.

Generelt for fødevarekontrol og procedurer

- Følg Fødevarestyrelsens krav til egenkontrol og HACCP.



HYGIENIA- JA ALLERGEENITARKISTUSLISTA

Henkilökohtainen hygienia

- Pese kädet huolellisesti ennen käsittelyä
- Ei koruja, hiuksia tai voimakkaita tuoksuja tuotteiden lähetyvillä.
- Käytä käsineitä kun olet suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin.
- Käytä lautasliinaa vohvelin ympärillä kun tarjoilet.

Puhdistus ja desinfiointi

- Puhdista kaikki välineet ennen käyttöä ja käytön jälkeen.
- Desinfioi pinnat säännöllisesti

Allergeenien käsittely

- Käytä erillisiä astioita, työkaluja ja välineitä eri allergeeneille.
- Vältä ristikontaminaatiota merkitsemällä jokaisen dippilämmittimen sisällön ja allergeenit, joiden kanssa dippikastike on ollut kosketuksissa.
- Ilmoita asiakkaille mahdollisista allergeeneista.
- Ylläpidä kirjalliset ohjeet allergeenien käsittelystä ja siitä, mitä allergeeneja teillä on.

Yleistä elintarvikevalvonnasta ja rutiineista

- Noudata Ruokaviraston vaatimuksia omavalvonnasta ja HACCP:sta.

CHECKLIST FOR HYGIENE AND ALLERGENS

Personal Hygiene

- Wash hands thoroughly before handling
- No jewelry, hair, or strong scents near the products.
- Wear gloves when in direct contact with food.
- Use a napkin around the waffle when serving customers.

Cleaning and disinfection

- Clean all equipment before and after use.
- Disinfect surfaces regularly.

Allergen management

- Use separate containers, tools, and utensils for different allergens.
- Avoid cross-contamination by labeling each dipping container with its contents

and which allergens have come into contact with it.

- Inform customers about possible allergens.
- Maintain written procedures for allergen management and list the specific allergens you handle.

General food control and procedures

- Follow the Swedish Food Agency's requirements for self-monitoring and HACCP.

CHECKLISTE FÜR HYGIENE UND ALLERGENE

Persönliche Hygiene

- Hände vor der Handhabung gründlich waschen.
- Keine Schmuckstücke, Haare oder starke Düfte in der Nähe der Produkte.
- Handschuhe bei direktem Kontakt mit Lebensmitteln tragen.
- Serviette um die Waffel legen, wenn sie an Kunden serviert wird.

Reinigung und Desinfektion

- Alle Geräte vor und nach der Benutzung reinigen. Oberflächen regelmäßig desinfizieren.

Umgang mit Allergenen

- Separate Behälter, Werkzeuge und Utensilien für verschiedene Allergene verwenden.
- Kreuzkontamination vermeiden durch Kennzeichnung (an jedem Tauchbehälter) des Inhalts und der Allergene, die mit der Substanz in Kontakt gekommen sind.
- Kunden über mögliche Allergene informieren.
- Schriftliche Verfahren für den Umgang mit Allergenen und eine Liste der bei Ihnen vorhandenen Allergene führen.

Allgemeines zu Lebensmittelkontrolle und Verfahren

- Die Anforderungen des Lebensmittelamtes an Eigenkontrolle und HACCP einhalten.



SÅ HÄR GÖR DU:

Tvätta alltid händerna och använd en servett runt våfflan när du serverar dina kunder. Doppa ner våfflan i 2-3 sek i chokladen. Strö strössel över våfflan med hjälp av en strösselsked (innan chokladen hinner stelna). Doppa ner glassen i 2-3 sek i chokladen. Om det blir rester av glassen kvar i doppmassan så tas det bort med en sked så fort som möjligt. Servera. Detta smakar verkligen supergott.

SLIK GJØR DU DET:

Vask alltid hendene og bruk en serviett rundt iskjeksen før du serverer den til kundene dine. Dypp iskjeksen i 2-3 sekunder. Strø så strössel over iskjeksen med hjelp av vår strösselskje, før sjokoladen rekker å stivne. Dypp så iskremen i 2-3 sekunder. Hvis det blir igjen rester av iskremen i dyppmassen, bør det fjernes så fort så mulig med en skje. Server! Det smaker veldig godt!

SÅDAN GØR DU:

Vask altid dine hænder og brug en serviet rundt om vaflen, når du betjener dine kunder. Dyb vaflen i 2-3 sekunder. Drys krymmel over isen ved hjælp af en krymmelske (inden chokoladen når at stivne). Dyp isen i 2-3- sekunder. Hvis noget af isen skulle lande i dippen, skal det fjernes hurtigst muligt. Så kan isen serveres. Det smager bare virkelig godt!

TEE NÄIN:

Pese aina kädet ja kierrä vohvelin ympärille lautasliina, kun tarjoilet jäätelön asiakkaalle. Kasta vohveli dippikuorrutteeseen noin 2-3 sekunnin ajaksi. Ripottele strösseleitä jäätelön päälle strösselilusikalla ennen kuin kuorrute ehtii kovettua. Kasta jäätelö dippiin noin 2-3 sekunnin ajaksi. Jos kuorrutteen joukkoon joutuu jäätelöä, tulee se poistaa heti puhtaalla lusikalla. Tarjoile. Superherkullista!

HOW TO DO:

Always wash your hands and use a serviette to hold waffles when you serve your customers. Dip the waffle into the chocolate for 2-3 seconds. Sprinkle sprinkles over the waffle with a sprinkle spoon (before the chocolate sets). Dip the ice cream into the chocolate for 2-3 seconds. If ice cream falls into the dip, it must be removed as quickly as possible using a spoon. Serve. Delicious!

VORGEHENSWEISE:

Immer Hände waschen und eine Serviette um die Waffel legen, wenn Sie Ihre Kunden bedienen. Die Waffel für 2-3 Sekunden eintauchen. Streuen Sie Streusel mit einem Streulöffel über das Eis (bevor die Schokolade erstarrt) Das Eis für 2-3 Sekunden eintauchen. Wenn Eisreste in der Tauchmasse zurückbleiben, müssen diese sofort mit einem Löffel entfernt werden. Dann servieren. Das schmeckt wirklich großartig

Nic.





Do you feel it is time to take
your business to the next level?

START BY VISITING OUR WEBSITE

Selling ice cream is indeed an art, but with knowledge and passion it is easy to succeed. You will find all the information you need, including tips and advice, how to increase your ice cream sales. To give you even more inspiration we have gathered lots of new recipes and picture material. Welcome to visit our website!

WWW.NICICE.COM

DENMARK

+45 70 26 25 11
frima@frimavafler.dk
www.nicice.dk

SWEDEN

+46 281 59 49 00
info@nicice.se
www.nicice.se

NORWAY

+47 22 09 48 48
kundeservice@bako.no
www.nicice.no

FINLAND

+358 40 570 3888
info@nicice.fi
www.nicice.fi