

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

ICE CREAM MAKER

MODEL:ICE2086BY

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

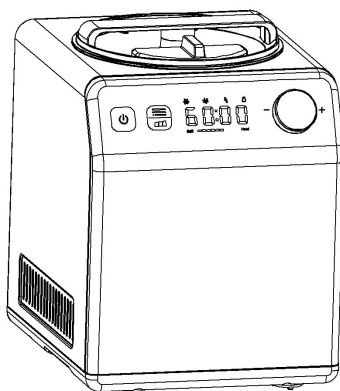
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ICE CREAM MAKER

MODEL:ICE2086BY



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

IMPORTANT NOTICES

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 using.
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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
6. –Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

–Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

–Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

–Warning: Do not damage the refrigerant circuit.

–Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

–WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

–WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

–WARNING : When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

7. The refrigerant (R600a) is flammable.



Caution: risk of fire /Flammable materials

The refrigerant isobutene (**R600a**) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged.

If the refrigerant circuit should be damaged:

- Avoid opening flames and sources of ignition.
 - Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.
8. The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance.
9. Do not upend this product or incline it over a 45°C angle.
10. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other

liquid.

11. Unplug the appliance after using or before cleaning.
12. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
13. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
14. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
15. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
16. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
17. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
18. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
19. The initial temperature of the ingredients is $25\pm5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
20. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
21. Do not use outdoors.
22. Never clean with scouring powders or hard implements.
23. Please keep the instruction manual.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATIONS

Model: ICE2086BY

Capacity: 2.0L

Voltage: 220-240V/50Hz

Anti-shock protection class: I

Climate type: N

Power consumption: 180W

Refrigeration temperature: $-18^{\circ}\text{C}\sim-35^{\circ}\text{C}$

Max overall dimensions: 315 (L) X 272 (W) X 365 (H) mm

Max Packing Dimensions: 390 (L) X 336 (W) X 433 (H) mm

N.W: 13kg

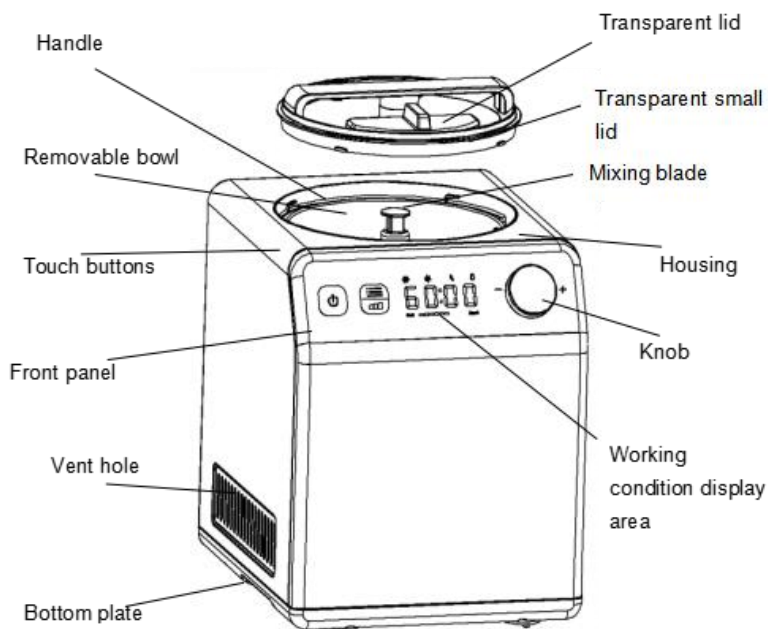
G.W: 14.6kg

PRODUCT FEATURE

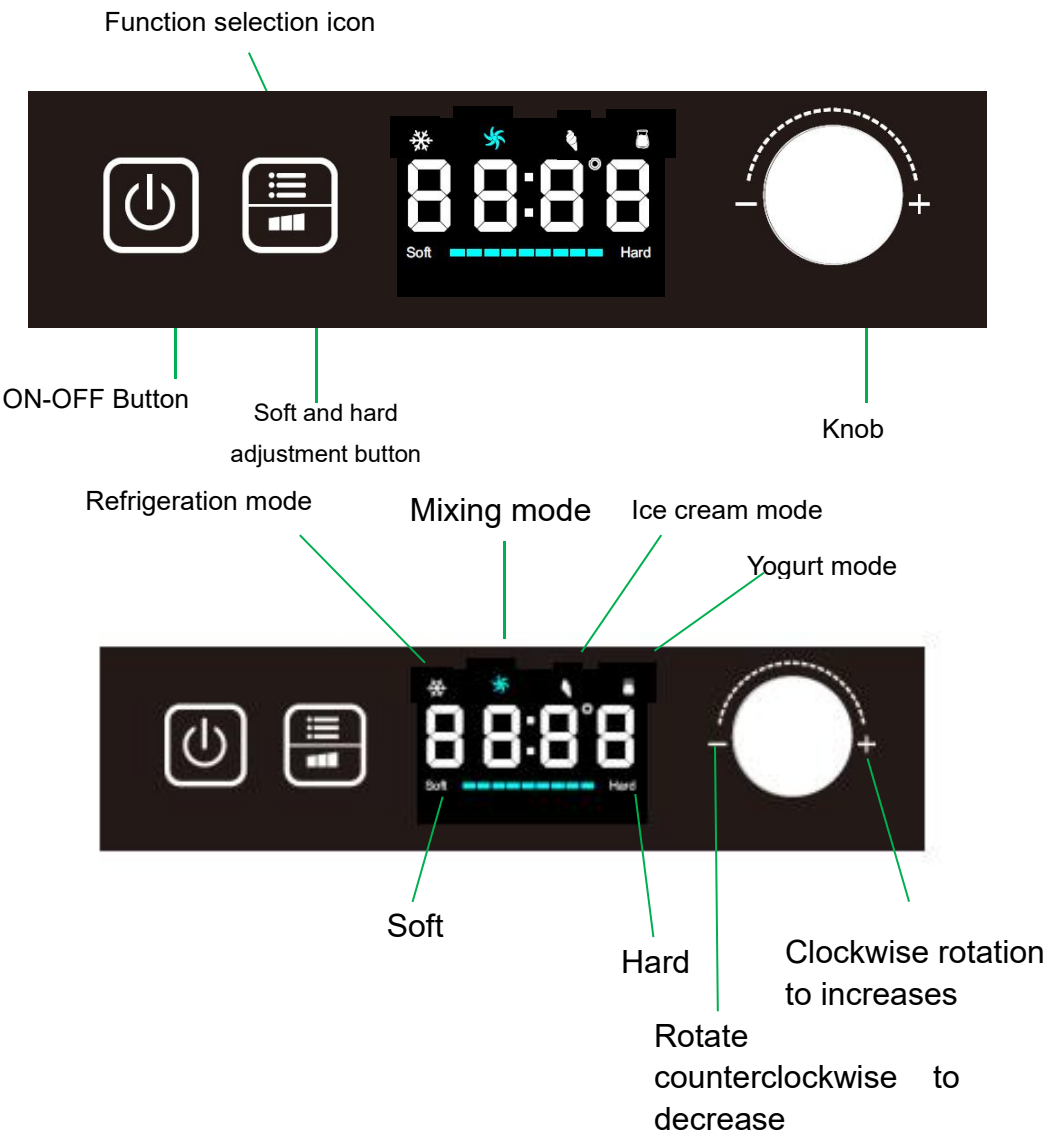
1. Microcomputer automatic control, touch buttons, simple and reliable operation and won't cost you much trouble.
2. The optic display screen shows the working status, and it is more convenient to monitor the working status.
3. Vertical stainless steel metal housing, elegant and fashionable.
4. Lower mixing, enough power, well-mixed, more delicious.
5. 2L large capacity.
6. The parts are detachable, easy to clean, sanitary and safe.

PRODUCT INSTRUCTION

1) Structure



2) Control button and silk printing



HOW TO MAKE ICE CREAM

NOTE: Please thoroughly clean all parts that will contact with ice cream

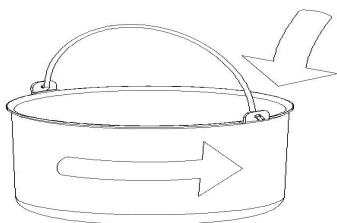
before use, including: cooling bowl, loading bowl, mixing blade, discharge sealing ring, discharge inner cover and funnel, etc.

Before cleaning, you must ensure that the power cord plug is disconnected from the outlet. When making ice cream, keep the machine flat on a level surface to ensure that the compressor of the machine is working properly.

Here are the steps to make an ice cream:

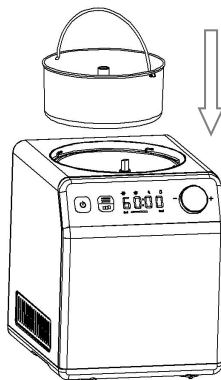
Step 1.

Pour the well prepared recipe ingredients into the loading bowl, then have a uniform mixing.



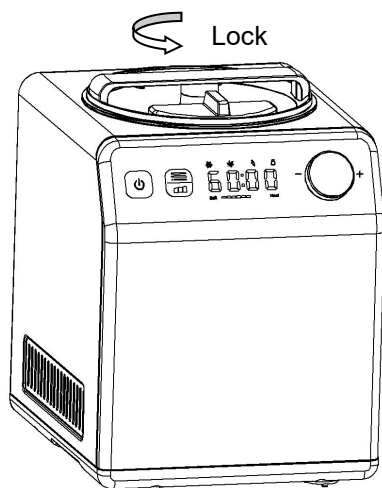
Step 2.

Then put the loading bowl into the ice cream machine and press it tightly.



Step 3.

Install the mixing blade (align the inner opening of the mixing blade with the loading bowl shaft) and fasten the transparent cover (rotate the transparent cover counterclockwise).



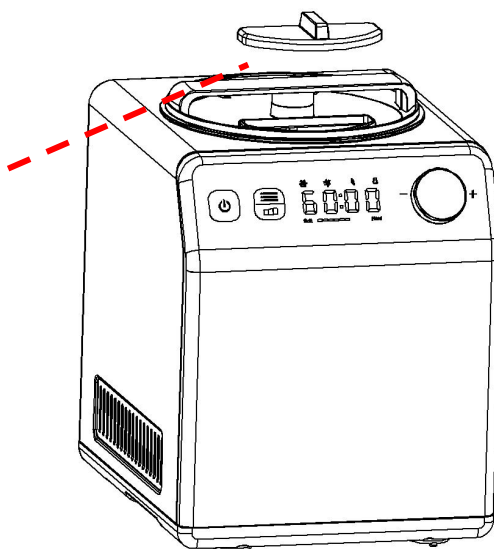
Step 4.

Plug in power, touch the **ON/OFF** button, and the machine starts. The default mode is soft ice cream mode. Rotate the knob clockwise to increase hardness, counterclockwise to decrease hardness, and then press the knob again to start making ice cream.

Step 5.

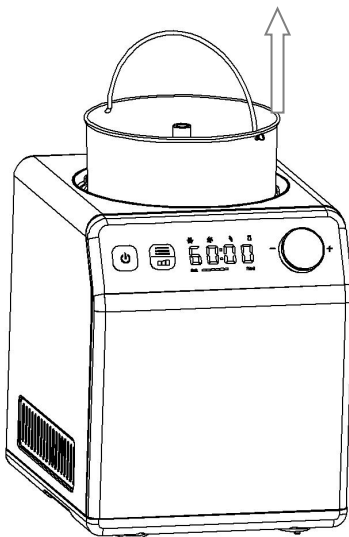
You can add the favorite ingredients by opening the refill cover.

You can add the favorite ingredients by opening the refill cover



Step 6.

After the operation is over, first press the **ON/OFF** button to turn off the machine, and then pull out the loading bowl.



Step 7.

Another common ice cream mode is only the fourth step operation: plug in power, press the **ON/OFF** button, start the whole machine, press the Soft and hard adjustment button

twice, and then press the knob to start making ice cream. Other operations are the same.

OPERATION

1. Connect the power supply and plug the power cord into a suitable socket. The shape and voltage of the socket shall be the same as those indicated.
2. Select control buttons. For the icon description, please refer to the detailed description of the control button and silk screen diagram above.
3. Procedure
 - a. Plug in power, with a "tick", the display screen shows "--" and flashes,

press the " " button, the default is [ice cream] mode, at the same time, the icon of [ice cream mode, time] flashes with a "tick", press the " " button to return to the power on state.

b. To press the  button to select the mode of [Ice cream] [Refrigeration only] , [Mixing only] and [Yogurt]. The icon of the selected mode flashes (the icon of other modes not selected are not on), and the display default time of the current selected mode flashes. Press the " " button to return to the power on state.

c. [ice cream] mode falls into two types: time and hardness.

Hardness mode:

1) . Under the premise of ice cream mode, press the " " icon to select the hardness mode, rotate the knob clockwise to increase hardness, and counterclockwise to decrease hardness. There are a total of three levels of hardness. Press the knob again to start making ice cream. After startup, the time starts from "00:00".

2). When the hardness ice cream mode is suspended, press the " " icon to adjust the hardness of ice cream, but the hardness of the real ice cream has reached level 2, which can only be increased to level 3 or unfinished Level 2. Time is not adjustable.

Time mode:

1). Under the ice cream mode, press the " " icon twice to select the time mode, rotate the knob clockwise to increase the time, up to 90 minutes, and counterclockwise to decrease the time, up to a minimum of 5 minutes.

2). Press the knob once to enter the pause mode. When the time ice cream

mode is paused, rotate the knob clockwise to increase the time, and counterclockwise to reduce the time. The adjustment method is the same as described above, and the hardness cannot be selected. Press the knob again to continue making ice cream.

D: [YOGURT] mode production time with memory function, the factory setting is 8 hours, display "08H", the next time you turn on, the display time is the last adjustment of the production time (in the working state adjustment time does not save). Turning the knob clockwise can increase the time, which can be changed to up to 24 hours, while turning the knob counterclockwise can reduce the time, which can be changed to at least 4 hours.

E: The default time for the [REFRIGERATION ONLY] mode is 10 minutes, to display "10:00". To increase the time, please rotate the knob clockwise, which can be changed to a maximum of 60 minutes. Turning the knob counterclockwise can reduce the time, which can be reduced to a minimum of 5 minutes.

F: The default time of [MIXING ONLY] mode is 30 minutes. It shows "30:00". To increase the time, please rotate the knob clockwise, which can be changed to a maximum of 60 minutes. Turning the knob counterclockwise can reduce the time, which can be reduced to a minimum of 5 minutes.

G. After setting the time or hardness: press the knob once to start making ice cream. During the production process, the time mode is displayed by the countdown of the selected time. The hardness mode starts from 0. The hardness bar will flash in the form of "running bar".

After pressing the knob to pause the ice cream production process, the mixing motor stops working and displays the time at which it stopped. Press the knob again to continue working in the current set mode. If no other operations are performed within 3 minutes of entering the pause mode, the compressor will stop working and return to standby mode after 10 minutes, with 3 short beeps. The hardness mode is not controlled by time, but when the time mode reaches the hardest and there is still time left, it is controlled according to the hardness mode.

H . After the completion of the production process, if there is no other operation, it will automatically enter the insulation program: when there is no operation, the ice cream machine will enter the insulation state after the completion of the production, and the display screen will display **Cool** and flash and measure the hardness bar. The machine will stop working for 5 minutes first, and then the motor will stir for 15 seconds and then carry out the hardness test. If the hardness of test result 1 is insufficient, continue to make ice cream, and test result 2 is hardness enough to continue to pause for 5 minutes, and cycle like this for 120 minutes:

Test result 1: if the hardness is less than the selected hardness, start the previous selected program but the screen "**COOL**", the hardness bar will not change until the measured hardness reaches the selected hardness, then stop for 5 minutes;

Test result 2: the hardness is enough, continue to stop for 5 minutes;
Power on after insulation.

4. Keep cool function

Ice cream keep cool function: In order to prevent you from leaving in the ice cream production process, and after the production is completed, you can not eat or save the ice cream in time, which leads to melting of the ice cream. We have added the following humanized design: when the ice cream is finished and no one is operating. Next, the holding time is 120 minutes. After 120 minutes, the machine will enter the standby state. The screen shows "**COOL**" and the completed hardness bar.

5. Motor self-protection function

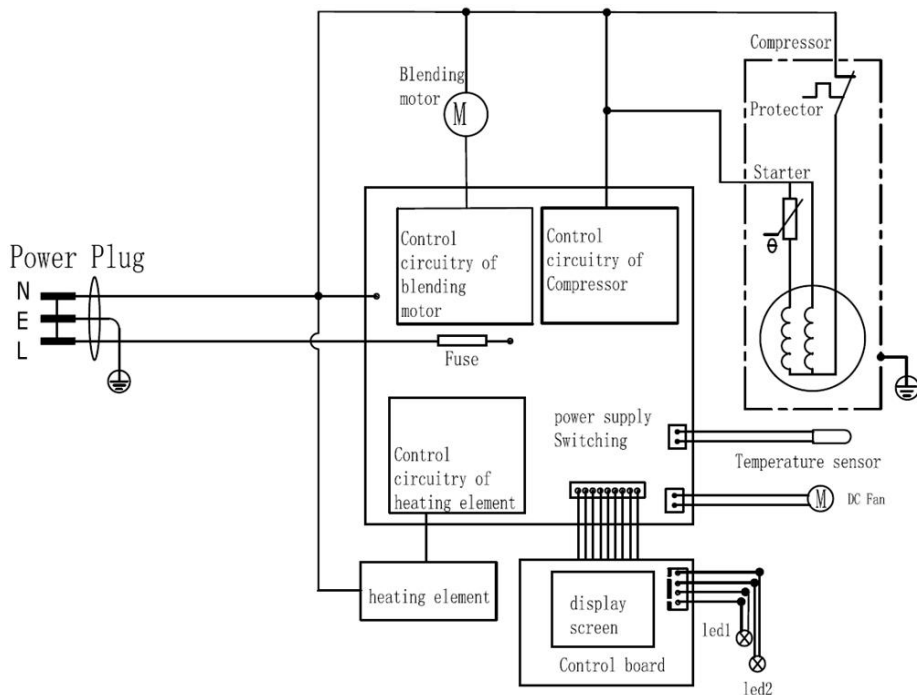
When the ice cream becomes harder, the mixing motor might be blocked. Then the motor protection device makes the mixing motor stop working by detecting its temperature to ensure the life of the motor.

6. Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when

being formed).

ELECTRICAL DIAGRAM



MAINTENANCE

Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

- (1) Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth
- (2) Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth
- (4) Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid
- (5) Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

COMMON PROBLEM & SOLUTIONS

No.	Exist problem	Reason analysis	Resolutions
1	Not easy to take out loading bowl after the ice cream is finished	There are water drops between the cooling bowl and the loading bowl that are not wiped clean, resulting in freezing	Wait 1-2 minutes before taking out the loading bowl.
2	The ice cream maker is not finished, but the stirring has stopped.	Normally, as the ice cream hardens, the mixing blade may be stuck, and the motor will be automatically protected when the temperature rises, thus cutting off the power supply of the motor.	Remove the loading bowl and restart after shutdown.
3	The transparent lid is lifted to the mixing blade, and it cannot be stuck in place	The mixing blade not in place, and pay attention to the alignment of the convex hull at the bottom	Put the mixing blade in place and rotate the transparent cover in place.
3	The loading bowl cannot be placed in the cooling bowl	Deformation caused by improper use of loading bowl	Buy a new loading bowl.
4	At the beginning of making ice cream, the mixing blade seriously scratched or jammed.	Deformation caused by improper use of loading bowl	Buy a new loading bowl

AFTER SALES SERVICE

One year warranty service is available from the date of purchase. The date of purchase of the invoice or after-sales service warranty card is subject to the warranty service. The problems you encounter when using our company's home automatic ice cream machine can be helped and resolved through the service hotline. We provide technical advice free of charge.

- One of the following conditions is not covered by the warranty;
 - 1) Components are damaged due to improper use, maintenance and storage;
 - 2) Damage caused by non-Donlim WEILI maintenance personnel or designated personnel to disassemble the product by themselves.
 - 3) No purchase invoice or purchase invoice does not match the product.
 - 4) Damage caused by force majeure.
 - 5) Exceeding the warranty period.
- ★ If you find any quality problems, please contact the service center or special maintenance service point for repair. Do not disassemble it yourself. The company will not bear any responsibility for quality problems or accidents caused by self-disassembly.
- ★ If the product is not under warranty, the maintenance fee will be waived and only the parts fee will be charged. Manufacturer reserves the right of final interpretation of the above commitments.

ICE CREAM RECIPE MANUAL

BASIC ICE CREAM

Make according to the following formula. After mixing the formula mixture evenly, it can be made into ice cream within 60 minutes.

375g cream

250g powdered milk

375g water

VANILLA ICE CREAM

320ml whole milk

152g granulated sugar

240g heavy cream, well chilled

2– 3 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

320g whole milk

152g granulated sugar

320g semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1.2cm pieces

320g heavy cream, well chilled

1.2 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. It is best to pre-cooled in the refrigerator for about 15 minutes before making.

Turn the machine on, pour mixture into removable bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

334g fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

70g freshly squeezed lemon juice

152g granulated sugar

320g whole milk

320g heavy cream

1.2 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 80g granulated sugar, stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved.

Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into removable bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

FRESH LEMON SORBET

470g granulated sugar

560g pure water

160g freshly squeezed lemon juice

0.5 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the granulated sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

After cooling, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine on, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

320g whole milk

180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped

536g low-fat vanilla yogurt

66g granulated sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 15 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine on, pour mixture into removable bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Correct Disposal of this product



This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

Sorbetière

MODÈLE : ICE2086BY

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

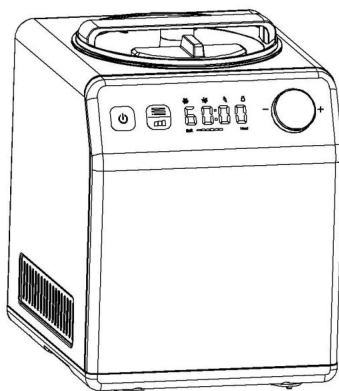
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Sorbetière

MODÈLE : ICE2086BY



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

AVIS IMPORTANTS

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent être prises. doivent toujours être respectées pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure, y compris les éléments suivants :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur le étiquette signalétique et assurez-vous que la mise à la terre de la prise est en bon état.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter un danger.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque de expérience et connaissances, à moins qu'ils n'aient été supervisés ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne ne pas jouer avec l'appareil.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par enfants sans surveillance.
5. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires.
applications telles que – les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; – les fermes et par les clients dans les hôtels, motels et autres résidences environnements de type ;
– environnements de type chambres d'hôtes ; – restauration et applications similaires non liées au commerce de détail.
6. – Attention : Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols avec un propulseur inflammable dans cet appareil.

–Avertissement : Gardez les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, exempte de toute obstruction.

–Avertissement : N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, autres que ceux recommandés par le fabricant.

–Attention : ne pas endommager le circuit réfrigérant.

– Attention : N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'entrepôt de stockage des aliments compartiments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.

– AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

– AVERTISSEMENT : Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ou des appareils portables alimentations à l'arrière de l'appareil.

– AVERTISSEMENT : Lors de la mise au rebut de l'appareil, faites-le uniquement dans un centre centre d'élimination agréé. Ne pas exposer au feu.

7. Le réfrigérant (R600a) est inflammable.



Attention : risque d'incendie / Matières inflammables

Le réfrigérant isobutène (R600a) est contenu dans le circuit réfrigérant de l'appareil, un gaz naturel à haut niveau de protection environnementale compatibilité, qui est néanmoins inflammable. Pendant le transport et installation de l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants de l'appareil le circuit réfrigérant est endommagé.

Si le circuit frigorifique est endommagé :

Évitez les flammes nues et les sources d'inflammation.

Aérez soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

8. Le bouchon doit être retiré avant de nettoyer, d'entretenir ou de remplir le réservoir.
appareil.

9. Ne renversez pas ce produit et ne l'inclinez pas à un angle de plus de 45°.

10. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et la ventilation, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

liquide.

11. Débranchez l'appareil après utilisation ou avant de le nettoyer.
12. Gardez l'appareil à 8 cm des autres objets pour assurer une bonne chaleur libération.
13. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Fabricant.
14. N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques chauffantes ou de cuisinières.
15. N'allumez pas fréquemment le bouton d'alimentation (assurez-vous d'un intervalle de 5 minutes à (au moins) pour éviter d'endommager le compresseur.
16. Il est interdit d'insérer des feuilles de métal ou d'autres objets électriques dans l'appareil pour éviter les incendies et les courts-circuits.
17. Lorsque vous sortez la glace, ne cognez pas le tonneau ou le bord du tonneau. pour protéger le canon des dommages.
18. Ne pas mettre sous tension avant d'avoir bien installé le baril ou le mixeur lame.
19. La température initiale des ingrédients est de 25 ± 5 . Ne mettez pas le ingrédients au congélateur pour la pré-congélation, car cela rendra le mixeur plus facile à utiliser. lame bloquée avant que la glace soit en bon état.
20. Ne retirez pas la lame du mixeur lorsque l'appareil est en marche.
21. Ne pas utiliser à l'extérieur.
22. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des outils durs.
23. Veuillez conserver le manuel d'instructions.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES

Modèle: ICE2086BY

Capacité : 2,0 L

Tension : 220-240 V/50 Hz

Classe de protection antichoc : I

Type de climat : N

Consommation électrique : 180 W

Température de réfrigération : -18 -35

Dimensions hors tout maximales : 315 (L) x 272 (l) x 365 (H) mm

Dimensions maximales de l'emballage : 390 (L) x 336 (l) x 433 (H) mm

Poids net : 13 kg

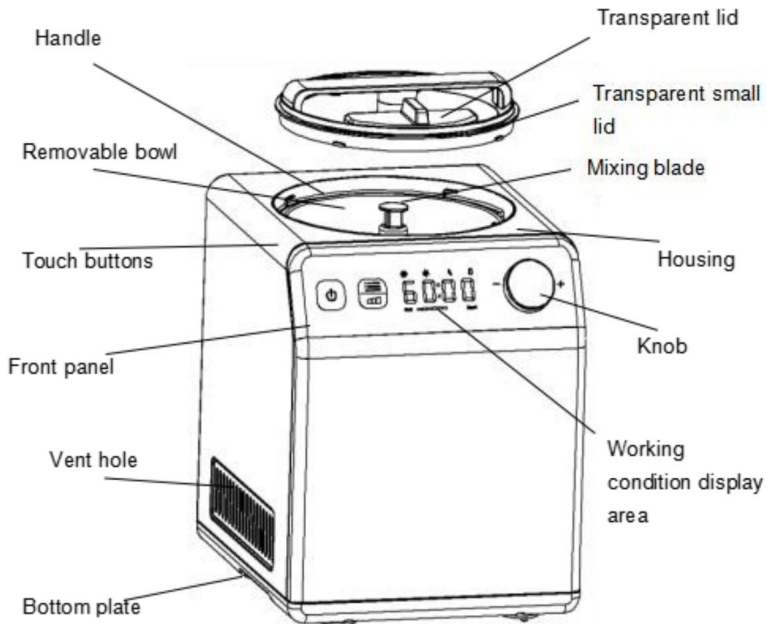
Poids lourd : 14,6 kg

CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

1. Contrôle automatique par micro-ordinateur, boutons tactiles, simple et fiable opération et ne vous coûtera pas beaucoup d'ennuis.
2. L'écran d'affichage optique indique l'état de fonctionnement et il est plus pratique pour surveiller l'état de fonctionnement.
3. Boîtier métallique vertical en acier inoxydable, élégant et à la mode.
4. Mélange inférieur, puissance suffisante, bien mélangé, plus délicieux.
5. Grande capacité de 2 L.
6. Les pièces sont détachables, faciles à nettoyer, hygiéniques et sûres.

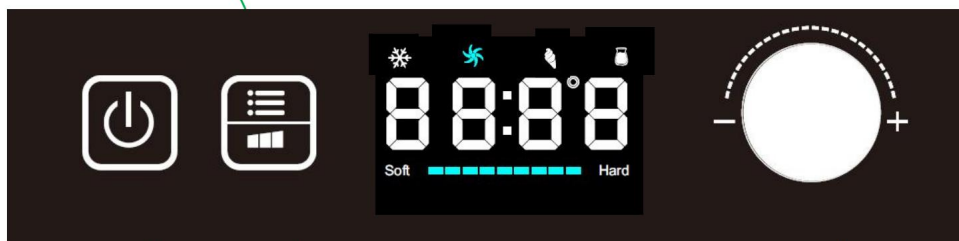
.INSTRUCTION DU PRODUIT

1) Structure



2) Bouton de commande et sérigraphie

Icône de sélection de fonction



Bouton marche-arrêt

Doux et dur

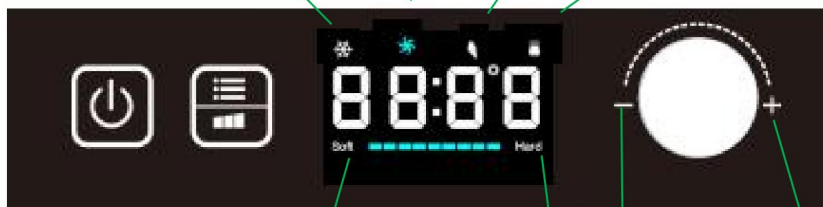
Bouton

bouton de réglage

Mode réfrigération

Mode mixage Mode glace

Mode yaourt



Doux

Dur

Rotation dans le sens des aiguilles
d'une montre pour augmenter

Tournez

dans le sens inverse des aiguilles d'une
montre pour diminuer

COMMENT FAIRE DE LA GLACE

REMARQUE : Veuillez nettoyer soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec la crème glacée.

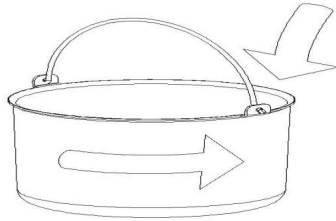
avant utilisation, comprenant : bol de refroidissement, bol de chargement, lame de mélange, décharge
bague d'étanchéité, couvercle intérieur de décharge et entonnoir, etc.

Avant le nettoyage, vous devez vous assurer que le cordon d'alimentation est débranché
de la prise. Lors de la fabrication de glace, maintenez la machine à plat sur un niveau
surface pour s'assurer que le compresseur de la machine fonctionne correctement.

Voici les étapes pour réaliser une glace :

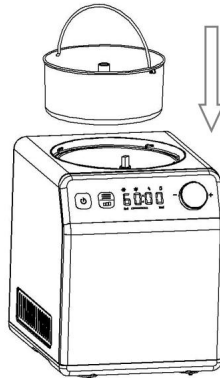
Étape 1.

Versez les ingrédients de la recette bien préparés dans le bol de chargement, puis
un mélange uniforme.



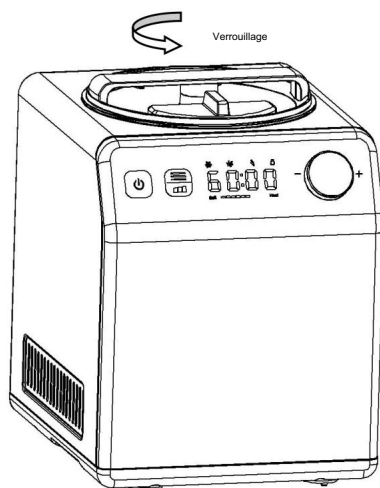
Étape 2.

Placez ensuite le bol de chargement dans la sorbetière et appuyez dessus.
fermement.



Étape 3.

Installez la lame de mélange (alignez l'ouverture intérieure de la lame de mélange
avec l'arbre du bol de chargement) et fixez le couvercle transparent (tournez
le couvercle transparent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).



Étape 4.

Branchez l'alimentation, appuyez sur le bouton ON/OFF et la machine démarre.

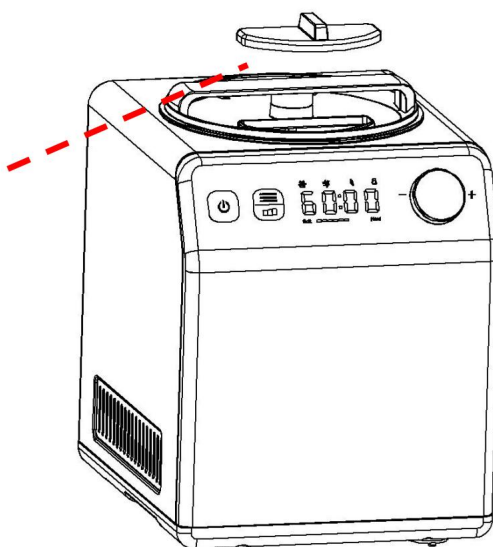
le mode par défaut est le mode crème glacée molle. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la dureté, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la dureté, puis

Appuyez à nouveau sur le bouton pour commencer à préparer la glace.

Étape 5.

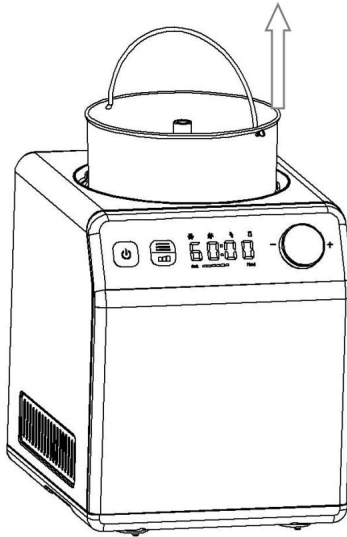
Vous pouvez ajouter vos ingrédients préférés en ouvrant le couvercle de recharge.

Vous pouvez ajouter le
ingrédients préférés de
ouverture du couvercle de recharge



Étape 6.

Une fois l'opération terminée, appuyez d'abord sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil. machine, puis retirez le bol de chargement.



Étape 7.

Un autre mode de crème glacée courant est seulement la quatrième étape de fonctionnement : brancher alimentation, appuyez sur le bouton ON/OFF , démarrez toute la machine, appuyez sur le bouton Soft et bouton de réglage dur

deux fois, puis appuyez sur le bouton pour commencer à faire de la glace. Autre les opérations sont les mêmes.

OPÉRATION

1. Connectez l'alimentation électrique et branchez le cordon d'alimentation dans une prise appropriée. prise. La forme et la tension de la prise doivent être les mêmes que ceux indiqués.
2. Sélectionnez les boutons de commande. Pour la description des icônes, veuillez vous reporter à la description détaillée du bouton de commande et schéma de sérigraphie au-dessus de.
3. Procédure
 - a. Branchez l'alimentation, avec un « tic-tac », l'écran affiche « -- » et clignote,

appuyez sur le "  " bouton, le mode par défaut est [crème glacée], en même temps,

l'icône de [mode glace, heure] clignote avec un "tick", appuyez sur le "



bouton pour revenir à l'état sous tension.

b. Pour appuyer sur la  bouton pour sélectionner le mode [Crème glacée]

[Réfrigération uniquement], [Mélange uniquement] et [Yaourt]. L'icône du produit sélectionné le mode clignote (les icônes des autres modes non sélectionnés ne sont pas allumées) et le

l'heure par défaut du mode actuellement sélectionné clignote. Appuyez sur la touche "



bouton pour revenir à l'état sous tension.

c. Le mode [crème glacée] se divise en deux types : temps et dureté.

Mode de dureté :

1) . Sous le principe du mode glace, appuyez sur le bouton "  " icône pour sélectionnez le mode de dureté, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la dureté et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer. Il y a au total trois niveaux de dureté. Appuyez à nouveau sur le bouton pour commencer à faire de la glace. Après démarrage, le temps démarre à partir de "00:00".

2). Lorsque le mode de dureté de la glace est suspendu, appuyez sur l'icône "  " pour régler la dureté de la glace, mais la dureté de la vraie glace la crème a atteint le niveau 2, qui ne peut être augmenté que jusqu'au niveau 3 ou Niveau 2 inachevé. Le temps n'est pas réglable.

Mode horaire :

1). En mode glace, appuyez sur le bouton "  " deux fois pour sélectionner l'icône mode horaire, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps, jusqu'à 90 minutes et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps, jusqu'à un minimum de 5 minutes.

2). Appuyez une fois sur le bouton pour entrer en mode pause. Lorsque le temps de la crème glacée est écoulé

le mode est en pause, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps, et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire le temps. La méthode de réglage est la même comme décrit ci-dessus, et la dureté ne peut pas être sélectionnée. Appuyez sur le bouton encore une fois pour continuer à faire de la glace.

D : [YAOURT] mode temps de production avec fonction mémoire, l'usine

le réglage est de 8 heures, affiche « 08H », la prochaine fois que vous allumez, l'heure s'affiche

est le dernier réglage du temps de production (dans l'état de fonctionnement

le temps de réglage n'est pas enregistré). Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre peut augmenter l'heure, qui peut être modifiée jusqu'à 24 heures, en tournant le bouton

le sens inverse des aiguilles d'une montre peut réduire le temps, qui peut être modifié à au moins 4 heures.

E : La durée par défaut du mode [RÉFRIGÉRATION UNIQUEMENT] est de 10 minutes,

pour afficher « 10:00 ». Pour augmenter le temps, veuillez tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, ce qui peut être modifié jusqu'à un maximum de 60 minutes. Tourner le bouton

le sens inverse des aiguilles d'une montre peut réduire le temps, qui peut être réduit au minimum de 5 minutes.

F : La durée par défaut du mode [MIXING ONLY] est de 30 minutes. Elle indique

« 30:00 ». Pour augmenter le temps, veuillez tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, ce qui peut être modifié à un maximum de 60 minutes. En tournant le bouton

le sens inverse des aiguilles d'une montre peut réduire le temps, qui peut être réduit au minimum de 5 minutes.

G. Après avoir réglé le temps ou la dureté : appuyez une fois sur le bouton pour commencer à préparer crème glacée. Pendant le processus de production, le mode temps est affiché par le compte à rebours du temps sélectionné. Le mode de dureté démarre à partir de 0.

la barre de dureté clignotera sous la forme d'une « barre de course ».

Après avoir appuyé sur le bouton pour mettre en pause le processus de production de crème glacée, le moteur de mélange cesse de fonctionner et affiche l'heure à laquelle il s'est arrêté.

Appuyez à nouveau sur le bouton pour continuer à travailler dans le mode actuellement défini. Si aucun des autres opérations sont effectuées dans les 3 minutes suivant la mise en pause

mode, le compresseur cessera de fonctionner et reviendra en mode veille après

10 minutes, avec 3 bips courts. Le mode de dureté n'est pas contrôlé par

le temps, mais quand le mode temps atteint le plus dur et qu'il reste encore du temps à gauche, il est contrôlé selon le mode de dureté.

Français : H. Une fois le processus de production terminé, s'il n'y a aucune autre opération, il entrera automatiquement dans le programme d'isolation : lorsqu'il n'y a aucune opération, la sorbetière entrera dans l'état d'isolation après la fin de la production, et l'écran d'affichage affichera Cool et clignotera et mesurera la barre de dureté. La machine cessera d'abord de fonctionner pendant 5 minutes, puis le moteur remuera pendant 15 secondes, puis effectuera le test de dureté. Si la dureté du résultat du test 1 est insuffisante, continuez à faire de la crème glacée, et le résultat du test 2 est suffisamment dur pour continuer à faire une pause pendant 5 minutes, et cycliser ainsi pendant 120 minutes : Résultat du test 1 : si la dureté est inférieure à la dureté sélectionnée, démarrez le programme sélectionné précédemment mais l'écran "COOL", la barre de dureté ne changera pas jusqu'à ce que la dureté mesurée atteigne la dureté sélectionnée, puis arrêtez-vous pendant 5 minutes ; Résultat du test 2 : la dureté est suffisante, continuez à vous arrêter pendant 5 minutes ; Mise sous tension après l'isolation.

4. Fonction de maintien au

frais Fonction de maintien au frais de la glace : afin d'éviter que vous ne partiez pendant le processus de production de glace et qu'une fois la production terminée, vous ne puissiez pas manger ou conserver la glace à temps, ce qui entraînerait la fonte de la glace. Nous avons ajouté la conception humanisée suivante : lorsque la glace est terminée et que personne ne travaille. Ensuite, le temps de maintien est de 120 minutes. Après 120 minutes, la machine entrera en état de veille. L'écran affiche « COOL » et la barre de dureté complétée.

5. Fonction d'autoprotection du moteur

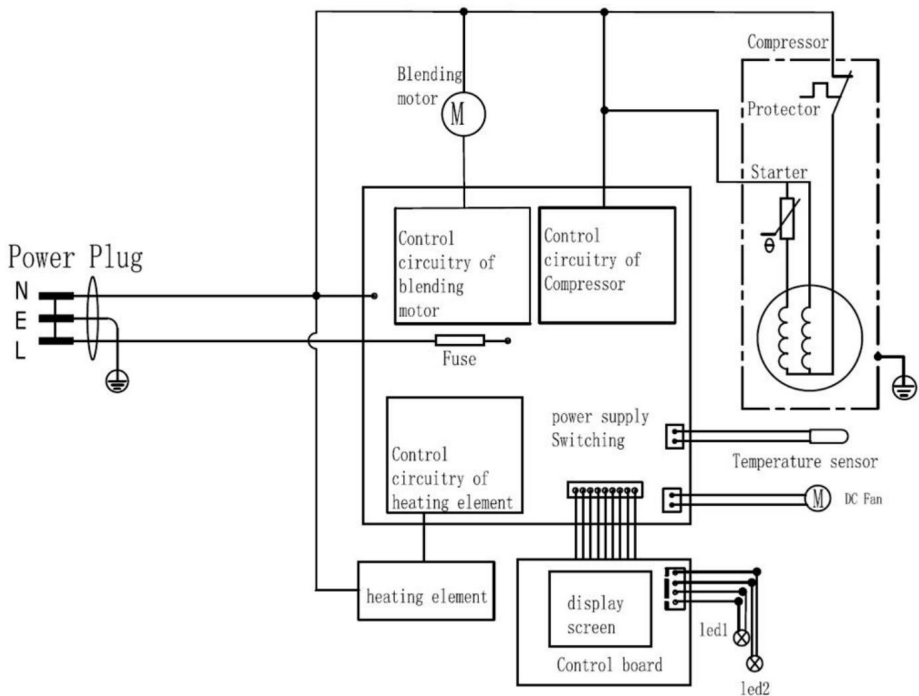
Lorsque la crème glacée devient plus dure, le moteur de mélange peut être bloqué. Ensuite, le dispositif de protection du moteur fait que le moteur de mélange arrête de fonctionner en détectant sa température pour assurer la durée de vie du moteur.

6. Contrôle du volume des ingrédients Pour éviter les

débordements et le gaspillage, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60 % de la capacité du bol amovible (la crème glacée se dilate lorsque

en cours de formation).

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



ENTRETIEN

Attention : La prise doit être retirée avant le nettoyage pour éviter tout risque d'électrocution. choc.

- 1 Retirez la lame de mélange et essuyez-la avec un chiffon humide
- 2 Retirez le bol amovible, nettoyez-le avec un chiffon doux humide
- 3 Essuyez le couvercle transparent et le couvercle de remplissage avec un chiffon humide
- 4 Enlevez la saleté sur le corps ou d'autres endroits avec un chiffon humide et ne versez pas d'eau sur le cordon, la prise et la ventilation, plongez l'appareil dans l'eau. appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- 5 Laissez sécher complètement avec un chiffon sec, puis remettez le composant à la position d'origine.

PROBLEMES COURANTS ET SOLUTIONS

Non.	Problème existant	Analyse de la raison	Résolutions
1	Pas facile de retirer le bol de chargement une fois la glace terminée	Il y a des gouttes d'eau entre le bol de refroidissement et le bol de chargement qui ne sont pas essuyées, ce qui entraîne le gel.	Attendre 1-2 minutes avant retirer le bol de chargement.
2	La sorbetière est pas fini, mais l'agitation s'est arrêtée.	Normalement, à mesure que la crème glacée durcit, la lame de mélange peut se coincer et le moteur sera automatiquement protégé lorsque la température augmentera, coupant ainsi l'alimentation électrique du moteur.	Supprimer le chargement du bol et redémarrage après fermer.
3	Le couvercle transparent est soulevé jusqu'à la lame de mélange et ne peut pas rester en place	La lame de mélange n'est pas en place, et faites attention à l'alignement de l'enveloppe convexe au bas	Mettez la lame de mélange en place et faites tourner le couvercle transparent en place.
3	Le bol de chargement ne peut pas être placé dans le bol de	Déformation causée par une mauvaise utilisation du bol de chargement	Achetez un nouveau bol de chargement.
4	refroidissement. Au début de la fabrication de la crème glacée, la lame de mélange est sérieusement rayée ou coincée.	Déformation causée par une mauvaise utilisation du bol de chargement	Achetez un nouveau bol de chargement

SERVICE APRÈS-VENTE

Un an de garantie est disponible à compter de la date d'achat. La date d'achat de la facture ou de la carte de garantie du service après-vente est soumise au service de garantie. Les problèmes que vous rencontrez lors de l'utilisation de la machine à glace automatique domestique de notre société peuvent être résolus via la hotline de service. Nous fournissons des conseils techniques gratuitement. • L'une des conditions suivantes n'est pas couverte par la garantie ; 1) Les composants sont endommagés en raison d'une utilisation, d'un entretien et d'une maintenance inappropriés.

stockage;

- 2) Dommages causés par du personnel de maintenance non Donlim WEILI ou du personnel désigné pour démonter le produit par lui-même.
- 3) Aucune facture d'achat ou la facture d'achat ne correspond pas au produit.
- 4) Dommages causés par un cas de force majeure.
- 5) Dépassement de la période de garantie.

Si vous constatez des problèmes de qualité, veuillez contacter le centre de service ou le point de service de maintenance spécial pour réparation. Ne le démontez pas vous-même. L'entreprise n'assumera aucune responsabilité pour les problèmes de qualité ou les accidents causés par l'auto-démontage.

Si le produit n'est pas sous garantie, les frais de maintenance seront supprimés et seuls les frais de pièces seront facturés. Le fabricant se réserve le droit d'interprétation finale des engagements ci-dessus.

MANUEL DE RECETTES DE GLACE

GLACE DE BASE

Préparez la crème glacée selon la formule suivante. Après avoir mélangé le mélange de manière homogène, vous pouvez la transformer en crème glacée en 60 minutes.

375g de crème

250 g de lait en poudre

375g d'eau

GLACE A LA VANILLE

320 ml de lait entier

152 g de sucre cristallisé

240 g de crème épaisse, bien réfrigérée

2 à 3 cuillères à café d'extrait de vanille pure, au goût

Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 1 à 2 minutes à basse vitesse. Incorporez la crème épaisse et la vanille au goût. Mettez l'appareil en marche, versez le mélange dans le bol du congélateur par le bec verseur des ingrédients et laissez mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 50 à 60 minutes.

GLACE AU CHOCOLAT DE BASE

320 g de lait entier

152 g de sucre cristallisé

320 g de chocolat mi-sucré (votre préféré), cassé en morceaux de 1,2 cm

320 g de crème épaisse, bien réfrigérée

1,2 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il commence à bouillonner sur les bords (vous pouvez le faire sur la cuisinière ou au micro-ondes). Dans un mixeur ou un robot culinaire équipé d'une lame en métal, mélanger le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit très finement haché.

Ajouter le lait chaud et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Transférer dans un bol moyen et laisser refroidir complètement le mélange de chocolat. Incorporer la crème épaisse et la vanille selon votre goût. Il est préférable de le laisser refroidir au réfrigérateur pendant environ 15 minutes avant de le préparer.

Allumez la machine, versez le mélange dans le bol amovible par le bec verseur des ingrédients et laissez mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 30 à 40 minutes.

GLACE AUX FRAISE FRAÎCHE

334 g de fraises fraîches mûres, équeutées et tranchées

70 g de jus de citron fraîchement pressé

152 g de sucre cristallisé

320 g de lait entier

320 g de crème épaisse

1,2 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Dans un petit bol, mélanger les fraises avec le jus de citron et 80 g de sucre semoule, remuer doucement et laisser macérer les fraises dans le jus pendant 2 heures.

Dans un bol moyen, utilisez un batteur à main ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre granulé jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Incorporez la crème épaisse ainsi que le jus accumulé des fraises et de la vanille. Allumez la machine, versez le mélange dans le bol amovible par le bec verseur et laissez mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 30 à 40 minutes.

Ajoutez les fraises coupées en rondelles pendant les 5 dernières minutes de congélation.

SORBET AU CITRON FRAIS

470 g de sucre cristallisé

560g d'eau pure

160 g de jus de citron fraîchement pressé

0,5 cuillère à soupe de zeste de citron finement haché

*

Mélanger le sucre granulé et l'eau dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu moyen-vif. Réduire le feu à doux et laisser mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 3 à 5 minutes. Laisser refroidir complètement. On appelle cela un sirop simple et on peut le préparer à l'avance en plus grande quantité pour l'avoir sous la main pour faire du sorbet au citron frais. Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Après refroidissement, ajoutez le jus et le zeste de citron et mélangez. Allumez la machine, versez le mélange de citron dans le bol du congélateur par le bec verseur et mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 50 à 60 minutes.

YAOURT GLACÉ AU CHOCOLAT

320 g de lait entier

180 g de chocolat mi-amer ou mi-sucré, haché

536 g de yaourt à la vanille faible en gras

66 g de sucre cristallisé

Mélangez le lait et le chocolat dans un mixeur ou un robot culinaire muni de la lame en métal et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse, pendant 15 secondes.

Ajoutez le yaourt et le sucre et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse, environ 15 secondes. Allumez l'appareil, versez le mélange dans le bol amovible par le bec verseur et laissez mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 50 à 60 minutes.

Élimination correcte de ce produit



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela

s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

EISMASCHINE

MODELL:ICE2086BY

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

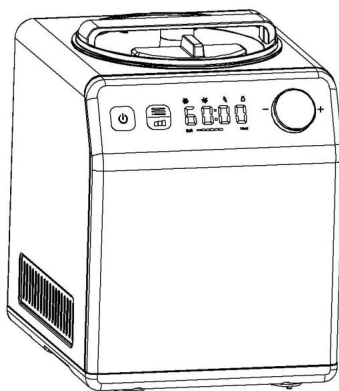
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht notwendigerweise alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

EISMASCHINE

MODELL: ICE2086BY



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

WICHTIGE HINWEISE

Bei der Verwendung eines Elektrogeräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden immer befolgt werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und/oder Verletzungen zu verringern, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung dem auf dem Produkt angegebenen Spannungsbereich entspricht.
Typenschild und stellen Sie sicher, dass die Erdung der Steckdose in gutem Zustand ist.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden
oder seinen Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person, um zu vermeiden, Gefahr.
4. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt
oder eine Einweisung in die Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person zu ihrer Sicherheit. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie
Spielen Sie nicht mit dem Gerät.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden
und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie unter Aufsicht stehen
oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes und
verstehen Sie die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem
Gerät. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von
Kinder ohne Aufsicht.
5. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen
Anwendungen wie –
Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; – Bauernhöfe und
von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten
-Umgebungen vom Typ
„Bed & Breakfast“; –Catering und ähnliche
Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
6. –Warnung: Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Aerosoldosen
mit einem brennbaren Treibmittel in diesem Gerät.

–Warnung: Halten Sie Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in die eingebaute Struktur, frei von Hindernissen.

–Warnung: Benutzen Sie keine mechanischen Geräte oder andere Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen, außer den von der Hersteller.

–Achtung: Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.

–Warnung: Benutzen Sie keine Elektrogeräte im Lebensmittellager Fächer des Geräts, es sei denn, es handelt sich um vom Hersteller empfohlen.

–WARNUNG: Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.

–WARNUNG: Platzieren Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Netzteile auf der Rückseite des Geräts.

–WARNUNG: Entsorgen Sie das Gerät nur bei einem autorisierte Abfallentsorgungsstelle. Nicht offenen Flammen aussetzen.

7. Das Kältemittel (R600a) ist brennbar.



Achtung: Brandgefahr/brennbare Materialien

Das Kältemittel Isobuten (**R600a**) befindet sich im Kältemittelkreislauf des Gerätes, ein Erdgas mit hohem Umweltwert

Verträglichkeit, die jedoch entzündlich ist. Beim Transport und

Stellen Sie vor der Installation des Geräts sicher, dass keines der Bauteile des Der Kältemittelkreislauf wird beschädigt.

Falls ein Schaden am Kältemittelkreislauf vorliegen sollte:

• Offene Flammen und Zündquellen vermeiden. • Den Raum, in dem das Gerät steht, gut lüften.

8. Vor dem Reinigen, Warten oder Befüllen des Gerät.

9. Stellen Sie das Produkt nicht auf den Kopf und neigen Sie es nicht über einen Winkel von mehr als 45 °C.

10. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, gießen Sie kein Wasser auf Kabel, Stecker und Belüftung, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere

flüssig.

11. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
12. Halten Sie das Gerät 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärme loslassen.
13. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht von Hersteller.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, Kochplatten oder Öfen.
15. Schalten Sie den Netzschalter nicht zu oft ein (achten Sie auf 5 Minuten Intervall bei zumindest), um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden.
16. Es dürfen keine Metallbleche oder andere elektrische Gegenstände in das das Gerät, um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden.
17. Wenn Sie das Eis herausnehmen, stoßen Sie nicht gegen den Behälter oder den Rand des Behälters. um den Lauf vor Beschädigungen zu schützen.
18. Schalten Sie den Strom erst ein, wenn Sie das Fass oder den Mixer richtig installiert haben. Klinge.
19. Die Anfangstemperatur der Zutaten beträgt $25 \pm 5^\circ\text{C}$. Stellen Sie die Zutaten in den Gefrierschrank zum Vorfrieren, da es den Mixer leicht macht Klinge blockiert, bevor das Eis in gutem Zustand ist.
20. Entfernen Sie das Mixermesser nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
21. Nicht im Freien verwenden.
22. Niemals mit Scheuerpulver oder harten Gegenständen reinigen.
23. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Spezifikationen

Modell: ICE2086BY

Kapazität: 2,0L

Spannung: 220-240V/50Hz

Stoßschutzklasse: I

Klimatyp: N

Leistungsaufnahme: 180W

Kühltemperatur: -18°C - -35°C

Maximale Gesamtabmessungen: 315 (L) x 272 (B) x 365 (H) mm

Maximale Verpackungsabmessungen: 390 (L) x 336 (B) x 433 (H) mm

Nettogewicht: 13kg

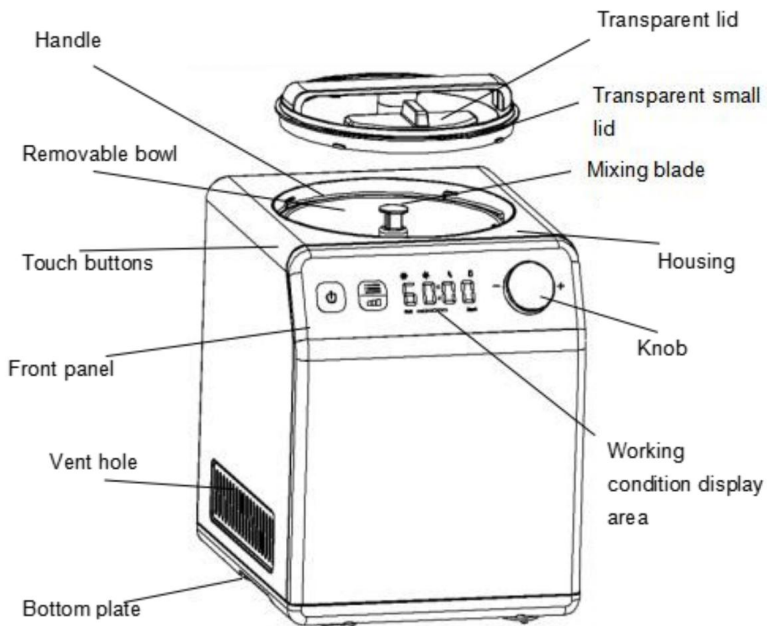
Gesamtgewicht: 14,6 kg

PRODUKTMERKMALE

1. Mikrocomputer automatische Steuerung, Touch-Tasten, einfach und zuverlässig
Der Betrieb ist unkompliziert und verursacht nicht viel Ärger.
2. Der optische Anzeigebildschirm zeigt den Arbeitsstatus an und ist mehr praktisch, um den Arbeitsstatus zu überwachen.
3. Vertikales Edelstahlmetallgehäuse, elegant und modisch.
4. Geringeres Mischen, genug Leistung, gut gemischt, köstlicher.
5. 2 l großes Fassungsvermögen.
6. Die Teile sind abnehmbar, leicht zu reinigen, hygienisch und sicher.

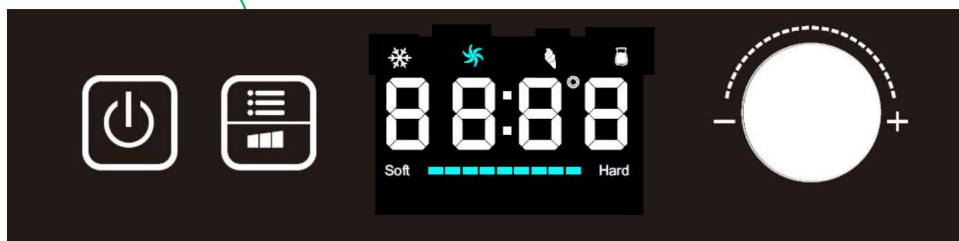
.PRODUKTANLEITUNG

1) Struktur



2) Bedienknopf und Siebdruck

Symbol zur Funktionsauswahl



Ein-/Ausschalter

Weich und hart

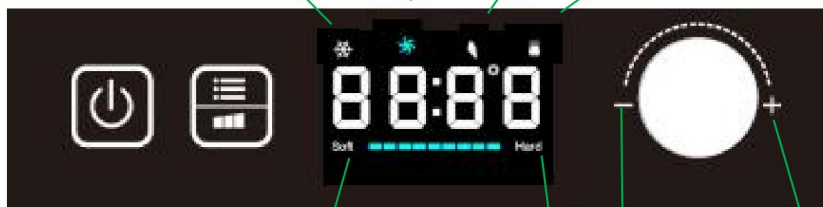
Einstellknopf

Knopf

Kühlbetrieb

Mixmodus Eiscrememodus

Joghurt-Modus



Weich

Hart

Drehung im Uhrzeigersinn
erhöht

Drehen

Sie gegen den Uhrzeigersinn,
um zu verringern

WIE MAN EIS MACHT

HINWEIS: Bitte reinigen Sie alle Teile, die mit Eiscreme in Berührung kommen, gründlich

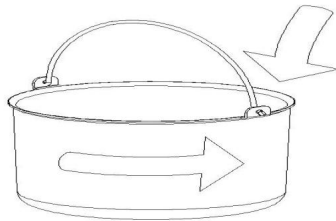
vor dem Gebrauch, einschließlich: Kühltasche, Ladeschüssel, Mischschaufel, Dichtring, Auslassinnendeckel und Trichter usw.

Vor dem Reinigen müssen Sie sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
aus dem Auslass. Halten Sie die Maschine bei der Herstellung von Eiscreme flach auf einer ebenen Oberfläche, um sicherzustellen, dass der Kompressor der Maschine ordnungsgemäß funktioniert.

So machen Sie ein Eis:

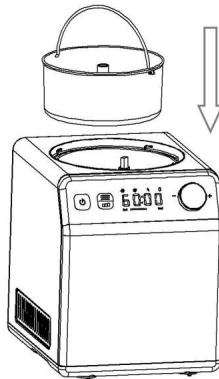
Schritt 1.

Gießen Sie die gut vorbereiteten Rezeptzutaten in die Ladeschüssel und lassen Sie eine gleichmäßige Vermischung.



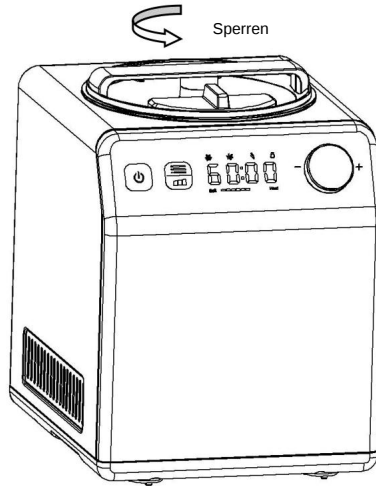
Schritt 2.

Anschließend die Ladeschale in die Eismaschine einsetzen und festdrücken dicht.



Schritt 3.

Installieren Sie das Mischblatt (richten Sie die innere Öffnung des Mischblatts aus mit der Ladeschalenwelle) und befestigen Sie die transparente Abdeckung (drehen die transparente Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn).



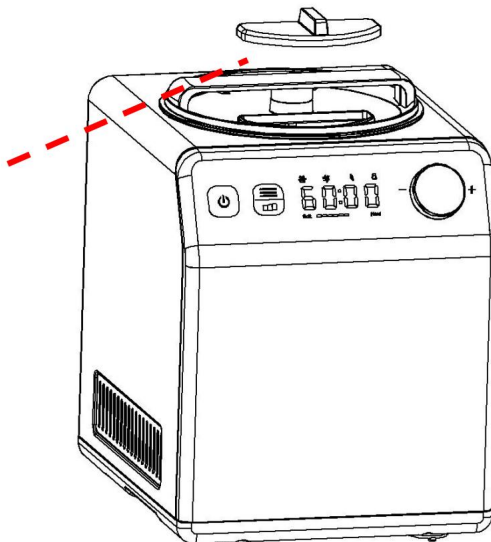
Schritt 4.

Schließen Sie das Gerät an den Strom an, berühren Sie die **EIN/AUS**-Taste und die Maschine startet. Der Standardmodus ist der Softeis-Modus. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um Härte erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um die Härte zu verringern, und dann Drücken Sie den Knopf erneut, um mit der Eisherstellung zu beginnen.

Schritt 5.

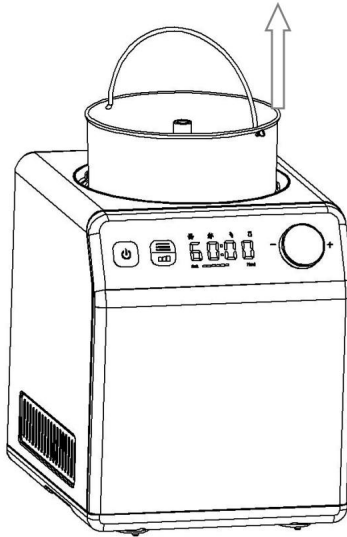
Durch Öffnen der Nachfüllabdeckung können Sie Ihre Lieblingszutaten hinzufügen.

Sie können die
Lieblingszutaten von
Öffnen der Nachfüllklappe



Schritt 6.

Nach Abschluss des Vorgangs drücken Sie zunächst die **EIN/AUS** -Taste, um das Gerät auszuschalten. Maschine und ziehen Sie dann die Ladeschüssel heraus.



Schritt 7.

Ein weiterer gängiger Eiscreme-Modus ist nur der vierte Schritt: Einstecken einschalten, die **EIN/AUS** -Taste drücken, die ganze Maschine starten, die Soft-Taste drücken und harter Einstellknopf

zweimal und drücken Sie dann den Knopf, um mit der Eisherstellung zu beginnen. Andere Die Vorgänge sind die gleichen.

BETRIEB

1. Schließen Sie das Netzteil an und stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose. Die Form und Spannung der Steckdose müssen mit der die angegebenen.
2. Wählen Sie die Bedientasten. Die Beschreibung der Symbole finden Sie im detaillierte Beschreibung der Bedientaste und Siebdruckdiagramm über.
3. Verfahren
 - a. Stecken Sie das Netzteil ein. Auf dem Display erscheint ein „Häkchen“, und das „--“ blinkt.



Drücken Sie die Taste "

"-Taste, die Standardeinstellung ist [Eiscreme]-Modus, zur gleichen Zeit,



das Symbol [Eiscreme-Modus, Zeit] blinkt mit einem „Häkchen“, drücken Sie die „

-Taste, um zum Einschaltzustand zurückzukehren.



b. Drücken Sie die

Taste, um den Modus [Eiscreme] auszuwählen

[Nur Kühlen] , [Nur Mixen] und [Joghurt]. Das Symbol der ausgewählten

Modus blinkt (die Symbole anderer Modi, die nicht ausgewählt sind, sind nicht eingeschaltet) und die



Die Standardzeit des aktuell ausgewählten Modus blinkt. Drücken Sie die Taste "

-Taste, um zum Einschaltzustand zurückzukehren.

c. Der [Eiscreme]-Modus lässt sich in zwei Typen unterteilen: Zeit und Härte.

Härtemodus:



1) . Unter der Voraussetzung des Eiscreme-Modus, drücken Sie die "

"-Symbol, um

Wählen Sie den Härtemodus, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Härte zu

erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Härte zu verringern. Es gibt insgesamt drei

Härtegrade. Drücken Sie den Knopf erneut, um mit der Eisherstellung zu beginnen. Nach

Beim Systemstart beginnt die Zeit bei „00:00“.



2). Wenn der Härte-Eiscreme-Modus ausgesetzt ist, drücken Sie das "-Symbol, um die

Härte der Eiscreme einzustellen, aber die Härte des echten Eises

Crema hat Level 2 erreicht, das nur auf Level 3 erhöht werden kann oder

unvollendetes Level 2. Die Zeit ist nicht einstellbar.

Zeitmodus:



1). Im Eiscreme-Modus die Taste „

"-Symbol zweimal, um das

Zeitmodus, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, bis zu 90

Minuten und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen, bis zu einem Minimum von 5 Minuten.

2). Drücken Sie den Knopf einmal, um in den Pausenmodus zu wechseln. Wenn die Zeit Eiscreme

Modus angehalten ist, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Die Einstellmethode ist die gleiche wie oben beschrieben, und die Härte kann nicht ausgewählt werden. Drücken Sie den Knopf wieder, um mit der Eisherstellung fortzufahren.

D: [YOGURT] modus produktion zeit mit speicher funktion, die fabrik Einstellung ist 8 Stunden, Anzeige "08H", das nächste Mal, wenn Sie einschalten, die Anzeigezeit ist die letzte Anpassung der Produktionszeit (im Arbeitszustand Anpassungszeit wird nicht gespeichert). Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn kann die die Zeit, die auf bis zu 24 Stunden geändert werden kann, während der Knopf gedreht wird gegen den Uhrzeigersinn kann die Zeit reduzieren, die auf mindestens 4 geändert werden kann Std.

E: Die Standardzeit für den Modus [NUR KÜHLUNG] beträgt 10 Minuten. bis „10:00“ angezeigt wird. Um die Zeit zu erhöhen, drehen Sie bitte den Knopf im Uhrzeigersinn, was auf maximal 60 Minuten geändert werden kann. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn kann die Zeit reduzieren, die auf ein Minimum reduziert werden kann von 5 Minuten.

F: Die Standardzeit im Modus [MIXING ONLY] beträgt 30 Minuten. Es zeigt „30:00“. Um die Zeit zu erhöhen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn. auf maximal 60 Minuten geändert werden. Durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn kann die Zeit reduzieren, die auf ein Minimum reduziert werden kann von 5 Minuten.

G. Nach dem Einstellen der Zeit oder Härte: Drücken Sie den Knopf einmal, um mit der Zubereitung zu beginnen Eiscreme. Während des Herstellungsprozesses wird der Zeitmodus durch der Countdown der gewählten Zeit. Der Härtemodus beginnt bei 0. Die

Der Härtebalken blinkt in Form eines „laufenden Balkens“.

Nach dem Drücken des Knopfes zum Unterbrechen der Eisherstellung wird der Der Mischmotor stoppt und zeigt die Uhrzeit an, zu der er gestoppt hat.

Durch erneutes Drücken des Knopfes wird die Arbeit im aktuell eingestellten Modus fortgesetzt.

andere Operationen werden innerhalb von 3 Minuten nach Beginn der Pause ausgeführt

Der Kompressor stoppt den Betrieb und kehrt in den Standby-Modus zurück, nachdem

10 Minuten, mit 3 kurzen Pieptönen. Der Härtemodus wird nicht gesteuert durch

Zeit, aber wenn der Zeitmodus den härtesten erreicht und noch Zeit bleibt

links wird nach Härtemodus geregelt.

H. Nach Abschluss des Produktionsvorgangs wird automatisch das Isolierungsprogramm aufgerufen, sofern keine andere Operation ausgeführt wird: Wenn keine Operation ausgeführt wird, wechselt die Eismaschine nach Abschluss der Produktion in den Isolierungszustand, auf dem Anzeigebildschirm wird „Cool“ angezeigt und blinkt und der Härtebalken misst. Die Maschine stoppt zunächst 5 Minuten lang, dann rührt der Motor 15 Sekunden lang und führt anschließend den Härtestest durch. Wenn die Härte von Testergebnis 1 nicht ausreicht, machen Sie weiter Eis; wenn die Härte von Testergebnis 2 ausreicht, machen Sie weiter 5 Minuten Pause und wiederholen Sie den Zyklus 120 Minuten lang wie folgt: Testergebnis 1: Wenn die Härte geringer als die ausgewählte Härte ist, starten Sie das zuvor ausgewählte Programm, aber auf dem Bildschirm wird **„COOL“** angezeigt. Der Härtebalken ändert sich nicht, bis die gemessene Härte die ausgewählte Härte erreicht, und stoppen Sie dann für 5 Minuten; Testergebnis 2: Wenn die Härte ausreicht, machen Sie weiter 5 Minuten Pause; Nach der Isolierung einschalten.

4. Kühlfunktion Kühlfunktion

für Eiscreme: Damit Sie den Eisherstellungsprozess nicht unterbrechen und das Eis nach Abschluss der Produktion nicht rechtzeitig essen oder aufbewahren können, da es sonst schmilzt. Wir haben das folgende benutzerfreundliche Design hinzugefügt: Wenn das Eis fertig ist und niemand arbeitet, beträgt die Haltezeit 120 Minuten. Nach 120 Minuten wechselt die Maschine in den Standby-Modus. Auf dem Bildschirm werden **„COOL“** und der Balken für die abgeschlossene Härte angezeigt.

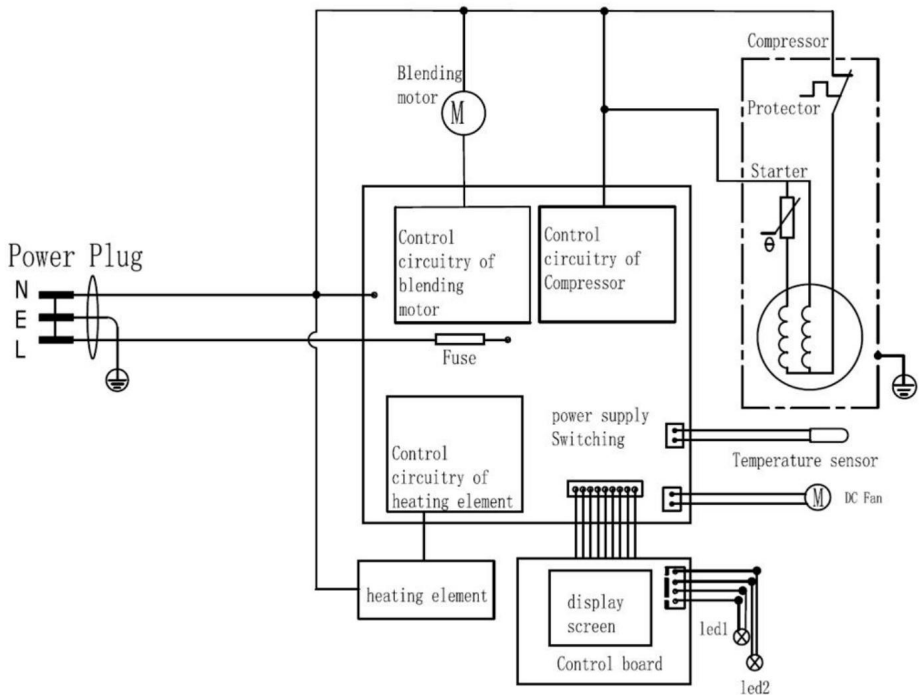
5. Motor-Selbstschutzfunktion Wenn das Eis härter wird, kann der Rührmotor blockieren.

Anschließend sorgt die Motorschutzvorrichtung durch Erkennung der Temperatur dafür, dass der Mixmotor nicht mehr funktioniert und so die Lebensdauer des Motors sichergestellt wird.

6. Kontrolle der Zutatenmenge Um ein Überlaufen und Verschwendung zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht mehr als 60 % des Fassungsvermögens der abnehmbaren Schüssel ausfüllen (Eiscreme dehnt sich aus, wenn

im Aufbau begriffen).

ELEKTRISCHES DIAGRAMM



WARTUNG

Achtung: Vor dem Reinigen muss der Netzstecker gezogen werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Schock.

ÿ1Nehmen Sie das Mixmesser heraus und wischen Sie es mit einem angefeuchteten Tuch ab.

ÿ2Nehmen Sie die herausnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem angefeuchteten, weichen Tuch

ÿ3Wischen Sie den transparenten Deckel und den Nachfülldeckel mit einem angefeuchteten Tuch ab

ÿ4Entfernen Sie den Schmutz auf dem Gehäuse oder an anderen Stellen mit einem feuchten Tuch. Gießen Sie kein

Wasser auf Kabel, Stecker und Belüftung. Tauchen Sie das

Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten

ÿ5Lassen Sie das Bauteil mit einem trockenen Tuch gründlich trocknen und legen Sie es dann wieder in

in die Ausgangsposition.

HÄUFIGE PROBLEME UND LÖSUNGEN

NEIN.	Existierendes Problem	Ursachenanalyse	Auflösungen
1	Es ist nicht einfach, die Ladeschale herauszunehmen, nachdem das Eis fertig ist	Zwischen der Kühlschüssel und der Ladeschüssel befinden sich Wassertropfen, die nicht sauber gewischt werden, was zum Gefrieren führt. Wenn das	Warten Sie 1-2 Minuten vor Herausnehmen der Ladeschale.
2	Die Eismaschine ist noch nicht fertig, aber das Rühren hat aufgehört.	Eis aushärtet, kann es normalerweise dazu kommen, dass das Mixmesser stecken bleibt. Bei steigender Temperatur wird der Motor automatisch geschützt und die Stromzufuhr zum Motor wird unterbrochen.	Entfernen Sie die Ladeschale und Neustart nach abschalten.
3	Der transparente Deckel wird auf das Mixmesser gehoben und kann nicht festhängen	Das Mixmesser nicht an seinem Platz, und achten Sie auf die Ausrichtung der konvexen Hülle am unten	Setzen Sie das Mixblatt ein und drehen Sie den transparente Abdeckung vorhanden.
3	Die Ladeschüssel lässt sich nicht in die Kühlschüssel einsetzen. Zu	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der Ladeschale	Kaufen Sie eine neue Ladeschale.
4	Beginn der Eisherstellung ist das Mixmesser stark verkratzt oder verklemmt.	Verformung durch unsachgemäßen Gebrauch der Ladeschale	Kaufen Sie eine neue Ladeschale

KUNDENDIENST

Ab Kaufdatum gilt ein Jahr Garantie. Der Garantieservice gilt ab Kaufdatum der Rechnung oder der Garantiekarte des Kundendienstes. Die Probleme, die bei der Verwendung der automatischen Eismaschine unseres Unternehmens auftreten, können über die Service-Hotline behoben werden. Wir bieten kostenlose technische Beratung. • Eine der folgenden Bedingungen wird nicht von der Garantie abgedeckt: 1) Komponenten werden durch

unsachgemäßen Gebrauch, Wartung und

Lagerung;

- 2) Schäden, die durch Wartungspersonal verursacht wurden, das nicht zu Donlim WEILI gehört oder nicht dazu befugt ist, das Produkt selbst zu zerlegen.
- 3) Keine Kaufrechnung oder die Kaufrechnung passt nicht zum Produkt.
- 4) Schäden, die durch höhere Gewalt entstanden sind.
- 5) Überschreitung der Garantiezeit. ÿ

Wenn Sie Qualitätsprobleme feststellen, wenden Sie sich zur Reparatur bitte an das Servicecenter oder eine spezielle Wartungsstelle. Zerlegen Sie es nicht selbst. Das Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Qualitätsprobleme oder Unfälle, die durch die Selbstzerlegung verursacht werden.

ÿ Wenn für das Produkt keine Garantie besteht, entfällt die Wartungsgebühr und es wird nur die Teilegebühr berechnet. Der Hersteller behält sich das Recht auf die endgültige Auslegung der oben genannten Verpflichtungen vor.

EISREZEPTHANDBUCH

Basis-Eis

Bereiten Sie es nach der folgenden Formel zu. Nachdem Sie die Formelmischung gleichmäßig vermischt haben, können Sie innerhalb von 60 Minuten Eiscreme daraus herstellen

375g Sahne

250g Milchpulver

375g Wasser

VANILLEEIS

320ml Vollmilch

152g Kristallzucker

240g Sahne, gut gekühlt

2–3 Teelöffel reines Vanilleextrakt, je nach Geschmack

In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 1 – 2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit). Sahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Maschine einschalten, Mischung durch den Zutatenausgießer in die Gefrierschüssel gießen und ca. 50 – 60 Minuten rühren, bis die Masse eindickt.

GRUNDLEGENDES SCHOKOLADENEIS

320g Vollmilch

152g Kristallzucker

320 g Zartbitterschokolade (Ihre Lieblingssorte), in 1,2 cm große Stücke gebrochen

320g Sahne, gut gekühlt

1,2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Erhitzen Sie die Vollmilch, bis sie an den Rändern Blasen wirft (das geht auf dem Herd oder in der Mikrowelle). Vermischen Sie den Zucker mit der Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallklinge, bis die Schokolade sehr fein gehackt ist. Fügen Sie die heiße Milch hinzu und verarbeiten Sie alles, bis die Mischung gut vermischt und glatt ist. Geben Sie es in eine mittelgroße Schüssel und lassen Sie die Schokoladenmischung vollständig abkühlen. Rühren Sie nach Belieben Sahne und Vanille hinzu. Am besten lassen Sie die Mischung vor der Zubereitung etwa 15 Minuten lang im Kühlschrank vorkühlen.

Schalten Sie die Maschine ein, gießen Sie die Mischung durch den Zutatenausgießer in die herausnehmbare Schüssel und lassen Sie sie etwa 30 bis 40 Minuten lang mischen, bis sie eindickt.

FRISCHES ERDBEEREISEIS

334 g frische, reife Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten

70g frisch gepresster Zitronensaft

152g Kristallzucker

320g Vollmilch

320g Sahne

1,2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Geben Sie die Erdbeeren in eine kleine Schüssel mit dem Zitronensaft und 80g Kristallzucker, verrühren Sie alles vorsichtig und lassen Sie die Erdbeeren zwei Stunden im Saft ziehen.

In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kristallzucker mit einem Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Sahne sowie den angesammelten Saft von Erdbeeren und Vanille unterrühren. Die Maschine einschalten, die Mischung durch den Zutatenausgießer in eine herausnehmbare Schüssel gießen und etwa 30 – 40 Minuten lang mischen, bis die Masse eindickt.

Geben Sie die geschnittenen Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs hinzu.

FRISCHES ZITRONENSORBET

470g Kristallzucker

560g reines Wasser

160g frisch gepresster Zitronensaft

0,5 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale

*

Den Kristallzucker mit dem Wasser in einem mittelgroßen Topf vermischen und bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ohne Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (ca. 3 – 5 Minuten). Vollständig abkühlen lassen. Dies nennt man einfachen Sirup und kann in größeren Mengen im Voraus zubereitet werden, um frisches Zitronensorbet zur Hand zu haben. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Nach dem Abkühlen Zitronensaft und -schale hinzufügen und gut verrühren. Maschine einschalten, Zitronenmischung durch den Zutatenausgießer in die Gefrierschüssel gießen und etwa 50 – 60 Minuten lang verrühren, bis die Mischung eindickt.

SCHOKOLADENFROZEN-YOGURT

320g Vollmilch

180 g Bitter- oder Halbbitterschokolade, gehackt

536 g fettarmer Vanillejoghurt

66g Kristallzucker

Geben Sie Milch und Schokolade in einen Mixer oder eine Küchenmaschine mit Metallklinge und verarbeiten Sie die Masse 15 Sekunden lang, bis sie gut vermischt und glatt ist. Joghurt und Zucker hinzufügen und etwa 15 Sekunden lang glatt rühren. Maschine einschalten, Mischung durch den Zutatenausgießer in eine herausnehmbare Schüssel gießen und etwa 50 – 60 Minuten lang mischen, bis die Masse eindickt.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol

gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

GELATIERA

MODELLO:ICE2086BY

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

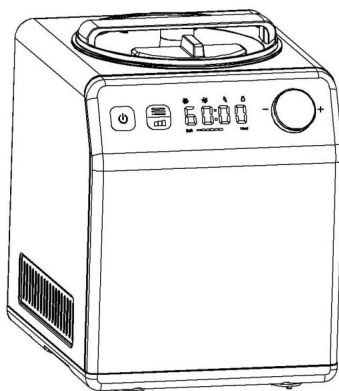
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GELATIERA

MODELLO:ICE2086BY



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

AVVISI IMPORTANTI

Quando si utilizza un elettrodomestico, è necessario adottare le precauzioni di sicurezza di base essere sempre seguite per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui quanto segue:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Assicurarsi che la tensione sia conforme all'intervallo di tensione indicato sul
etichetta di classificazione e assicurarsi che la messa a terra della presa sia in buone condizioni.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore
o il suo agente di servizio o una persona similmente qualificata al fine di evitare un
pericolo.
4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi)
con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di
esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione
o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile
per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non
non giocare con l'apparecchio.
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni
e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o
mancanza di esperienza e conoscenza se è stata data loro supervisione
o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e
comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con il
apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da
bambini senza supervisione.
5. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e similare.
applicazioni quali – aree
cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; – fattorie e da parte dei
clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali
ambienti di tipo; –
ambienti di tipo bed and breakfast; –catering e
applicazioni simili non al dettaglio.
6. – Attenzione: non conservare sostanze esplosive come bombolette spray
con un propellente infiammabile in questo apparecchio.

- Attenzione: tenere le aperture di ventilazione, nell'involucro dell'apparecchio o in la struttura integrata, libera da ostacoli.
- Attenzione: non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli raccomandati da il produttore.
- Attenzione: non danneggiare il circuito refrigerante.
- Attenzione: non utilizzare apparecchi elettrici all'interno del vano di conservazione degli alimenti scomparti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.
- ATTENZIONE: Nel posizionare l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato.
- ATTENZIONE: Non posizionare più prese di corrente mobili o prese di corrente portatili alimentatori nella parte posteriore dell'apparecchio.
- ATTENZIONE: Quando si smaltisce l'apparecchio, farlo solo presso un centro di smaltimento rifiuti autorizzato. Non esporre alla fiamma.

7. Il refrigerante (R600a) è infiammabile.



Attenzione: rischio di incendio/Materiali infiammabili

Il refrigerante isobutene (**R600a**) è contenuto nel circuito refrigerante dell'apparecchio, un gas naturale con un elevato livello di impatto ambientale compatibilità, che è comunque infiammabile. Durante il trasporto e installazione dell'apparecchio, assicurarsi che nessuno dei componenti dell' il circuito refrigerante risulta danneggiato.

Se il circuito refrigerante dovesse danneggiarsi:

• Evitare fiamme libere e fonti di accensione. • Aerare accuratamente la stanza in cui si trova l'apparecchio.

8. Il tappo deve essere rimosso prima di pulire, mantenere o riempire il serbatoio. apparecchio.

9. Non capovolgere il prodotto né inclinarlo oltre un angolo di 45°C.

10. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non versare acqua sul cavo, sulla spina e sulla ventilazione, non immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro

liquido.

11. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso o prima della pulizia.
12. Tenere l'apparecchio a 8 cm da altri oggetti per garantire un buon calore rilascio.
13. Non utilizzare accessori non consigliati da Produttore.
14. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme, piastre calde o fornelli.
15. Non accendere frequentemente il pulsante di accensione (assicurarsi un intervallo di 5 minuti a almeno) per evitare danni al compressore.
16. Non è consentito l'inserimento di lamiere o altri oggetti elettrici nel l'apparecchio per evitare incendi e cortocircuiti.
17. Quando si tira fuori il gelato, non urtare il barile o il bordo del barile per proteggere la canna da eventuali danni.
18. Non accendere l'alimentazione prima di aver installato bene la canna o il frullatore lama.
19. La temperatura iniziale degli ingredienti è $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Non mettere il ingredienti nel congelatore per il pre-congelamento, in quanto renderà facilmente il frullatore lama bloccata prima che il gelato sia in buone condizioni.
20. Non rimuovere la lama del frullatore quando l'apparecchio è in funzione.
21. Non utilizzare all'aperto.
22. Non pulire mai con polveri abrasive o utensili duri.
23. Si prega di conservare il manuale di istruzioni.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

SPECIFICHE

Modello: ICE2086BY

Capacità: 2,0L

Tensione: 220-240V/50Hz

Classe di protezione antiurto: I

Tipo di clima: N

Consumo energetico: 180W

Temperatura di refrigerazione: -18°C - -35°C

Dimensioni complessive massime: 315mm x 272mm x 365mm

Dimensioni massime dell'imballaggio: 390yLx 336yWx 433yHmm

Peso netto: 13 kg

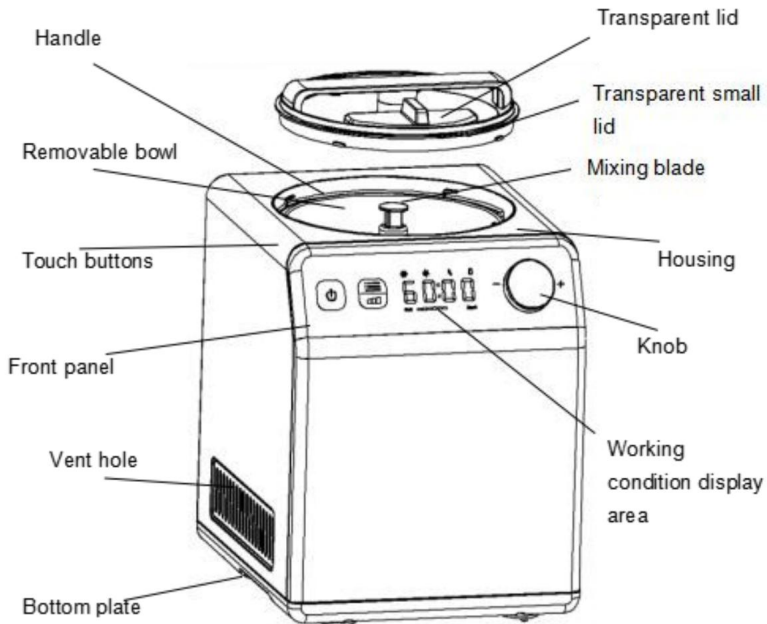
Peso lordo: 14,6 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Controllo automatico del microcomputer, pulsanti touch, semplice e affidabile operazione e non ti causerà molti problemi.
2. Lo schermo di visualizzazione ottica mostra lo stato di funzionamento ed è più comodo per monitorare lo stato di funzionamento.
3. Alloggiamento verticale in metallo inossidabile, elegante e alla moda.
4. Miscelazione più lenta, potenza sufficiente, miscelazione perfetta, risultato più delizioso.
5. Grande capacità: 2 litri.
6. Le parti sono staccabili, facili da pulire, igieniche e sicure.

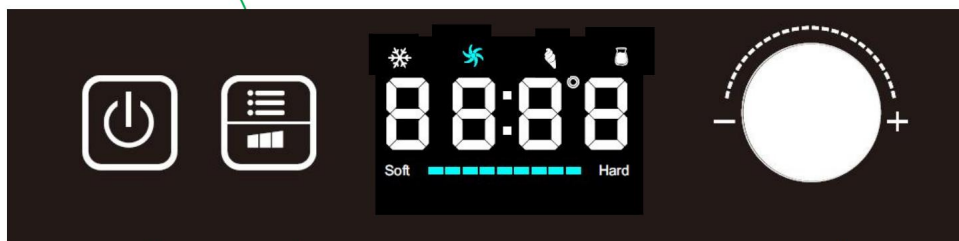
.ISTRUZIONI PER IL PRODOTTO

1) Struttura



2) Pulsante di controllo e stampa serigrafica

Icona di selezione della funzione



Pulsante ON-OFF

Morbido e duro

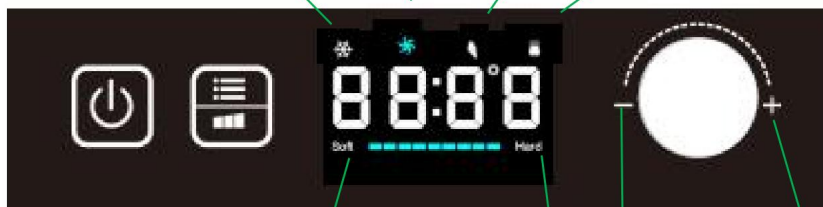
Manopola

pulsante di regolazione

Modalità di refrigerazione

Modalità di miscelazione Modalità gelato

Modalità yogurt



Morbido

Difficile

Rotazione in senso orario
per aumentare

Ruotare

in senso antiorario per diminuire

COME FARE IL GELATO

NOTA: pulire accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il gelato

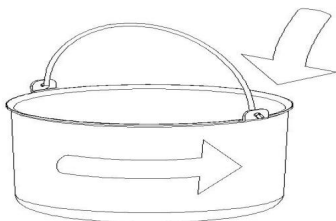
prima dell'uso, inclusi: ciotola di raffreddamento, ciotola di carico, lama di miscelazione, scarico anello di tenuta, coperchio interno di scarico e imbuto, ecc.

Prima della pulizia, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia scollegata dalla presa. Quando si prepara il gelato, tenere la macchina in piano su una superficie piana superficie per garantire il corretto funzionamento del compressore della macchina.

Ecco i passaggi per preparare un gelato:

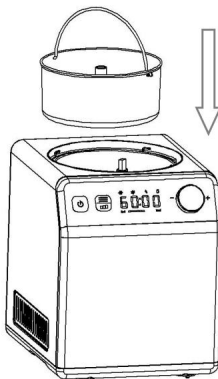
Fase 1.

Versare gli ingredienti della ricetta ben preparati nella ciotola di carico, quindi una miscelazione uniforme.



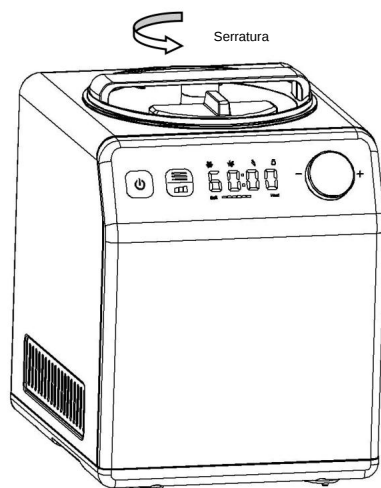
Fase 2.

Quindi mettere la ciotola di caricamento nella gelatiera e premerla strettamente.



Fase 3.

Installare la lama di miscelazione (allineare l'apertura interna della lama di miscelazione con l'albero della vasca di carico) e fissare il coperchio trasparente (ruotare il coperchio trasparente in senso antiorario).



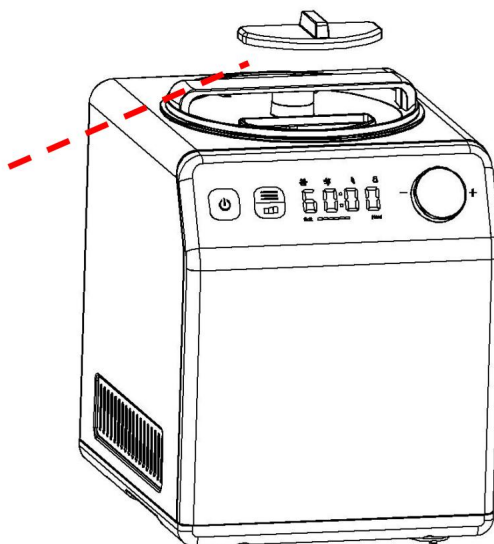
Fase 4.

Collegare l'alimentazione, toccare il pulsante **ON/OFF** e la macchina si avvia. la modalità predefinita è la modalità gelato soft. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la durezza, in senso antiorario per diminuirla, e poi premere nuovamente la manopola per iniziare a preparare il gelato.

Fase 5.

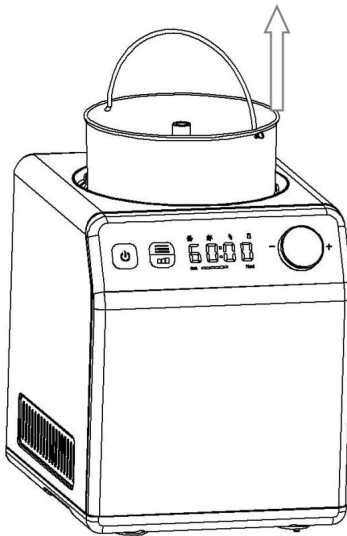
Puoi aggiungere gli ingredienti preferiti aprendo il coperchio del serbatoio.

Puoi aggiungere il
ingredienti preferiti da
apertura del coperchio di ricarica



Fase 6.

Dopo aver terminato l'operazione, premere prima il pulsante **ON/OFF** per spegnere l'apparecchio. macchina, quindi estrarre la vaschetta di carico.



Fase 7.

Un'altra modalità comune per preparare il gelato è solo il quarto passaggio: collegare potenza, premere il pulsante **ON/OFF**, avviare tutta la macchina, premere il tasto Soft e pulsante di regolazione rigida

due volte, quindi premere la manopola per iniziare a fare il gelato. Altre operazioni sono le stesse.

OPERAZIONE

1. Collegare l'alimentatore e collegare il cavo di alimentazione a una presa adatta presa. La forma e la tensione della presa devono essere le stesse di quelli indicati.
2. Selezionare i pulsanti di controllo. Per la descrizione delle icone, fare riferimento a descrizione dettagliata del pulsante di controllo e diagramma serigrafico Sopra.
3. Procedura
 - a. Collegare l'alimentazione, con un "tick", lo schermo del display mostra "--" e lampeggia,

premere il tasto "  "pulsante, l'impostazione predefinita è la modalità [gelato], allo stesso tempo, l'icona di [modalità gelato, tempo] lampeggia con un "segno di spunta", premere il tasto "  " pulsante per tornare allo stato di accensione.

b. Per premere il  pulsante per selezionare la modalità [Gelato] [Solo refrigerazione], [Solo miscelazione] e [Yogurt]. L'icona del selezionato la modalità lampeggia (l'icona delle altre modalità non selezionate non è accesa) e la visualizza l'ora predefinita della modalità corrente selezionata lampeggia. Premere il tasto "  " pulsante per tornare allo stato di accensione.

c. La modalità [gelato] si divide in due tipi: tempo e durezza.

Modalità durezza:

1) . Nella premessa della modalità gelato, premere il tasto "  " icona per selezionare la modalità durezza, ruotare la manopola in senso orario per aumentare la durezza e in senso antiorario per diminuirla. Ci sono un totale di tre livelli di durezza. Premere nuovamente la manopola per iniziare a preparare il gelato. Dopo all'avvio, il tempo parte da "00:00".

2). Quando la modalità di durezza del gelato è sospesa, premere l'icona "  " per regolare la durezza del gelato, ma la durezza del ghiaccio reale la crema ha raggiunto il livello 2, che può essere aumentato solo al livello 3 o Livello 2 incompiuto. Il tempo non è regolabile.

Modalità orario:

1). In modalità gelato, premere il tasto "  " icona due volte per selezionare il modalità tempo, ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo, fino a 90 minuti, e in senso antiorario per diminuire il tempo, fino ad un minimo di 5 minuti.

2). Premere una volta la manopola per entrare in modalità pausa. Quando il gelato è pronto

la modalità è in pausa, ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per ridurre il tempo. Il metodo di regolazione è lo stesso come descritto sopra, e la durezza non può essere selezionata. Premere la manopola di nuovo per continuare a fare il gelato.

D: [YOGURT] modalità tempo di produzione con funzione di memoria, la fabbrica l'impostazione è di 8 ore, visualizza "08H", la prossima volta che accendi, l'ora visualizzata è l'ultima regolazione del tempo di produzione (nello stato di lavoro il tempo di regolazione non salva). Ruotando la manopola in senso orario è possibile aumentare l'ora, che può essere modificata fino a 24 ore, ruotando la manopola in senso antiorario si può ridurre il tempo, che può essere modificato ad almeno 4 ore.

E: Il tempo predefinito per la modalità [SOLO REFRIGERAZIONE] è di 10 minuti, per visualizzare "10:00". Per aumentare il tempo, ruotare la manopola in senso orario, che può essere modificato fino a un massimo di 60 minuti. Ruotando la manopola in senso antiorario si può ridurre il tempo, che può essere ridotto al minimo di 5 minuti.

F: Il tempo predefinito della modalità [SOLO MIX] è di 30 minuti. Viene visualizzato "30:00". Per aumentare il tempo, ruotare la manopola in senso orario, che può essere modificato a un massimo di 60 minuti. Ruotando la manopola in senso antiorario si può ridurre il tempo, che può essere ridotto al minimo di 5 minuti.

G. Dopo aver impostato il tempo o la durezza: premere una volta la manopola per iniziare a preparare gelato. Durante il processo di produzione, la modalità tempo viene visualizzata da il conto alla rovescia del tempo selezionato. La modalità durezza parte da 0. Il

la barra della durezza lampeggerà sotto forma di "barra di scorrimento".

Dopo aver premuto la manopola per mettere in pausa il processo di produzione del gelato, il motore di miscelazione smette di funzionare e visualizza l'ora in cui si è fermato.

Premere nuovamente la manopola per continuare a lavorare nella modalità di impostazione corrente. Se non altre operazioni vengono eseguite entro 3 minuti dall'ingresso in pausa modalità, il compressore smetterà di funzionare e tornerà in modalità standby dopo 10 minuti, con 3 brevi segnali acustici. La modalità durezza non è controllata da tempo, ma quando la modalità tempo raggiunge il massimo e c'è ancora tempo a sinistra, è controllato in base alla modalità di durezza.

H. Dopo il completamento del processo di produzione, se non ci sono altre operazioni, entrerà automaticamente nel programma di isolamento: quando non ci sono operazioni, la macchina per il gelato entrerà nello stato di isolamento dopo il completamento della produzione e lo schermo del display visualizzerà **Cool** e lampeggerà e misurerà la barra di durezza. La macchina smetterà di funzionare per 5 minuti prima, quindi il motore agiterà per 15 secondi e quindi eseguirà il test di durezza. Se la durezza del risultato del test 1 è insufficiente, continuare a fare il gelato e il risultato del test 2 è una durezza sufficiente per continuare a fermarsi per 5 minuti e ciclare in questo modo per 120 minuti: Risultato del test 1: se la durezza è inferiore alla durezza selezionata, avviare il programma selezionato in precedenza ma lo schermo "**COOL**", la barra di durezza non cambierà finché la durezza misurata non raggiunge la durezza selezionata, quindi fermarsi per 5 minuti; Risultato del test 2: la durezza è sufficiente, continuare a fermarsi per 5 minuti; Accensione dopo l'isolamento.

4. Funzione di mantenimento

del freddo Funzione di mantenimento del freddo del gelato: per evitare di uscire dal processo di produzione del gelato e, una volta completata la produzione, non è possibile mangiare o conservare il gelato in tempo, il che porta allo scioglimento del gelato. Abbiamo aggiunto il seguente design umanizzato: quando il gelato è finito e nessuno sta lavorando. Successivamente, il tempo di mantenimento è di 120 minuti. Dopo 120 minuti, la macchina entrerà in stato di standby. Lo schermo mostra "**COOL**" e la barra di durezza completata.

5. Funzione di autoprotezione del motore

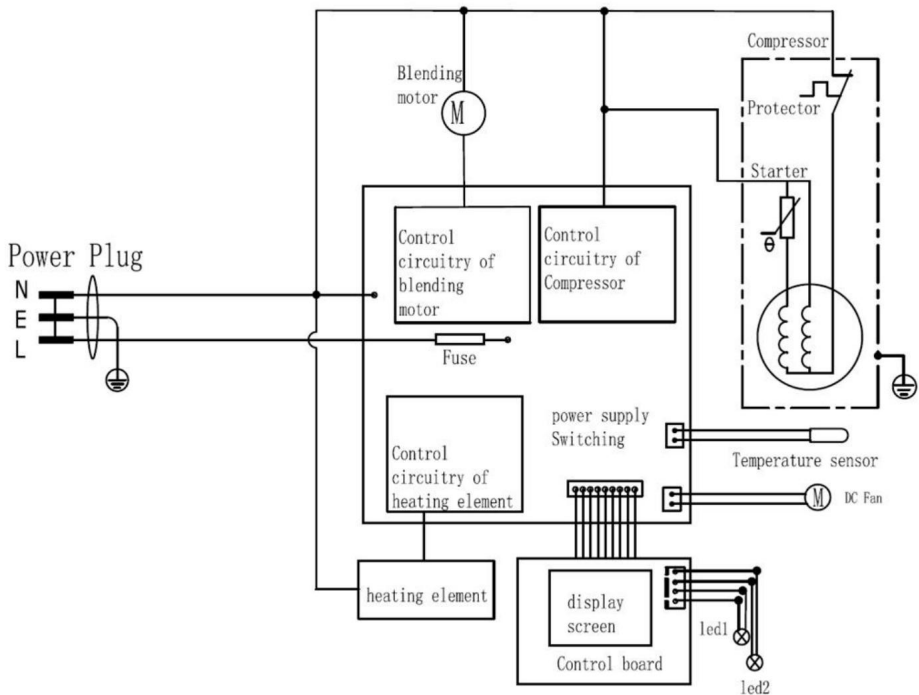
Quando il gelato diventa più duro, il motore di miscelazione potrebbe bloccarsi. Quindi il dispositivo di protezione del motore arresta il funzionamento del motore di miscelazione rilevandone la temperatura per garantirne la durata.

6. Controllo del volume degli ingredienti Per evitare

traboccamenti e sprechi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità della ciotola rimovibile (il gelato si espande quando

in fase di formazione).

SCHEMA ELETTRICO



MANUTENZIONE

Attenzione: la spina deve essere rimossa prima della pulizia per evitare scariche elettriche. shock.

1) Estrarre la lama di miscelazione, pulirla con un panno umido

2) Estrarre la ciotola rimovibile e pulirla con un panno morbido inumidito

(3) Pulire il coperchio trasparente e il coperchio di riempimento con un panno umido

(4) Rimuovere lo sporco dal corpo o da altre parti con un panno umido e non versare acqua sul cavo, sulla spina e sulla ventilazione, immergere il apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido

5) Lasciare asciugare completamente con un panno asciutto, quindi rimettere il componente in la posizione iniziale.

PROBLEMI COMUNI E SOLUZIONI

NO.	Esiste un problema	Analisi della ragione	Risoluzioni
1	Non è facile estrarre la ciotola di caricamento una volta terminato il gelato	Ci sono gocce d'acqua tra la vasca di raffreddamento e quella di carico che non vengono pulite, causando il congelamento.	Aspetta 1-2 minuti prima estraendo la vasca di carico.
2	La gelatiera è non è finita, ma l'agitazione è cessata.	Normalmente, quando il gelato si indurisce, la lama di miscelazione potrebbe bloccarsi e il motore verrà automaticamente protetto quando la temperatura aumenta, interrompendo così l'alimentazione del motore.	Rimuovi il caricamento ciotola e riavvio dopo fermare.
3	Il coperchio trasparente viene sollevato fino alla lama di miscelazione e non può rimanere bloccato in posizione	La lama di miscelazione non è in posizione, prestare attenzione alla allineamento dello scafo convesso al metter il fondo a	Posizionare la lama di miscelazione e ruotarla coperchio trasparente in posizione.
3	La ciotola di carico non può essere posizionata nella ciotola di	Deformazione causata dall'uso improprio della vasca di carico	Acquista una nuova vasca di carico.
4	raffreddamento. All'inizio della preparazione del gelato, la lama di miscelazione si è gravemente graffiata o si è inceppata.	Deformazione causata dall'uso improprio della vasca di carico	Acquista una nuova ciotola di carico

SERVIZIO POST- VENDITA

Il servizio di garanzia di un anno è disponibile dalla data di acquisto. La data di acquisto della fattura o della scheda di garanzia del servizio post-vendita è soggetta al servizio di garanzia. I problemi che si verificano durante l'utilizzo della macchina per gelato automatica domestica della nostra azienda possono essere aiutati e risolti tramite la hotline di assistenza. Forniamo consulenza tecnica gratuita. • Una delle seguenti

condizioni non è coperta dalla garanzia; 1) I componenti sono danneggiati a causa di un uso improprio, manutenzione e

magazzinaggio;

2) Danni causati da personale di manutenzione non Donlim WEILI o da personale incaricato di smontare autonomamente il prodotto.

3) Nessuna fattura di acquisto o la fattura di acquisto non corrisponde al prodotto.

4) Danni causati da forza maggiore.

5) Superamento del periodo di

garanzia. ÿ Se riscontri problemi di qualità, contatta il centro di assistenza o il punto di assistenza di manutenzione speciale per la riparazione. Non smontarlo da solo. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per problemi di qualità o incidenti causati dall'auto-smontaggio.

ÿ Se il prodotto non è in garanzia, la quota di manutenzione verrà annullata e verrà addebitata solo la quota per i pezzi di ricambio. Il produttore si riserva il diritto di interpretazione finale degli impegni di cui sopra.

MANUALE DI RICETTE PER IL GELATO

GELATO BASE

Procedere secondo la seguente formula. Dopo aver mescolato uniformemente la miscela della formula, è possibile trasformarla in gelato entro 60 minuti.

375 g di panna

250 g di latte in polvere

375 g di acqua

GELATO ALLA VANIGLIA

320 ml di latte intero

152 g di zucchero semolato

240 g di panna ben fredda

2– 3 cucchiaini di estratto di vaniglia puro, a piacere

In una ciotola media, usa uno sbattitore elettrico o una frusta per unire il latte e lo zucchero semolato finché lo zucchero non si è sciolto, circa 1-2 minuti a bassa velocità. Aggiungi la panna e la vaniglia a piacere. Accendi la macchina, versa il composto nella ciotola del freezer attraverso il beccuccio degli ingredienti e lascia mescolare finché non si addensa, circa 50-60 minuti.

GELATO BASE AL CIOCCOLATO

320 g di latte intero

152 g di zucchero semolato

320 g di cioccolato fondente (il tuo preferito), spezzettato in pezzi da 1,2 cm

320 g di panna ben fredda

1,2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro

Scaldare il latte intero finché non inizia a gorgogliare sui bordi (questo può essere fatto sul fornello o nel microonde). In un frullatore o robot da cucina dotato di lama di metallo, frullare per lavorare lo zucchero con il cioccolato finché il cioccolato non è tritato molto finemente. Aggiungere il latte caldo, lavorare fino a quando non è ben amalgamato e liscio. Trasferire in una ciotola media e lasciare raffreddare completamente il composto di cioccolato. Aggiungere la panna e la vaniglia a piacere. È meglio pre-raffreddare in frigorifero per circa 15 minuti prima di prepararlo.

Accendere la macchina, versare il composto nella ciotola estraibile attraverso il beccuccio per gli ingredienti e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 30-40 minuti.

GELATO FRESCO ALLA FRAGOLA

334 g di fragole fresche mature, private del picciolo e tagliate a fette

70 g di succo di limone appena spremuto

152 g di zucchero semolato

320 g di latte intero

320 g di panna

1,2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro

In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 80 g di zucchero semolato, mescolare delicatamente e lasciare macerare le fragole nel succo per 2 ore.

In una ciotola di medie dimensioni, utilizzare uno sbattitore elettrico o una frusta per mescolare il latte e lo zucchero semolato fino a quando quest'ultimo non si sarà sciolto.

Incorporare la panna e i succhi accumulati dalle fragole e dalla vaniglia. Accendere la macchina, versare il composto in una ciotola rimovibile attraverso il beccuccio degli ingredienti e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 30-40 minuti.

Aggiungere le fragole tagliate a fettine durante gli ultimi 5 minuti di congelamento.

SORBETTO AL LIMONE FRESCO

470 g di zucchero semolato

560 g di acqua pura

160 g di succo di limone appena spremuto

0,5 cucchiaio di scorza di limone tritata finemente

*

Mescolare lo zucchero semolato e l'acqua in una casseruola media e portare a ebollizione a fuoco medio-alto. Ridurre la fiamma al minimo e far sobbollire senza mescolare finché lo zucchero non si scioglie, circa 3-5 minuti. Lasciare raffreddare completamente. Questo è chiamato sciroppo semplice e può essere preparato in anticipo in grandi quantità per averlo a portata di mano per preparare un sorbetto al limone fresco. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

Dopo il raffreddamento, aggiungere il succo e la scorza di limone; mescolare per amalgamare.

Accendere la macchina, versare il composto di limone nella ciotola del freezer attraverso il beccuccio degli ingredienti e mescolare fino a quando non si addensa, circa 50-60 minuti.

YOGURT GELATO AL CIOCCOLATO

320 g di latte intero

180 g di cioccolato fondente o semifondente, tritato

536 g di yogurt magro alla vaniglia

66 g di zucchero semolato

Unire il latte e il cioccolato in un frullatore o robot da cucina dotato di lama metallica e frullare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, per 15 secondi.

Aggiungere lo yogurt e lo zucchero; lavorare fino a ottenere un composto liscio, circa 15 secondi.

Accendere la macchina, versare il composto nella ciotola rimovibile attraverso il beccuccio per gli ingredienti e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 50-60 minuti.

Smaltimento corretto di questo prodotto



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non

possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

MAQUINA PARA HACER HELADOS

MODELO:ICE2086BY

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

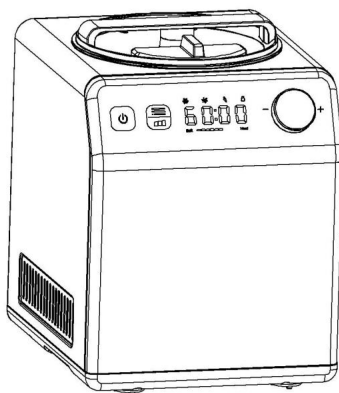
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MAQUINA PARA HACER HELADOS

MODELO: ICE2086BY



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

**Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support**

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

AVISOS IMPORTANTES

Al utilizar un aparato eléctrico, se deben tomar precauciones básicas de seguridad. Deben seguirse siempre para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones. Incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Asegúrese de que el voltaje sea compatible con el rango de voltaje indicado en la etiqueta de clasificación y asegúrese de que la conexión a tierra del enchufe esté en buenas condiciones.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante. o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar una peligro.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable. Por su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegue con el aparato.
Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años.
y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o Falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado supervisión.
o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y Comprenda los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
5. Este aparato está destinado a ser utilizado en usos domésticos y similares.
Aplicaciones como: –
áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; –
casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
– entornos tipo bed and breakfast; – catering y aplicaciones similares no minoristas.
6. –Advertencia: No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol. con un propulsor inflamable en este aparato.

–Advertencia: Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en La estructura incorporada, libre de obstrucciones.

–Advertencia: No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos de los recomendados por el fabricante.

–Advertencia: No dañe el circuito refrigerante.

–Advertencia: No utilice aparatos eléctricos dentro del depósito de alimentos. compartimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

–ADVERTENCIA: Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación No esté atrapado ni dañado.

–ADVERTENCIA: No coloque varias tomas de corriente portátiles ni enchufes portátiles fuentes de alimentación en la parte trasera del aparato.

–ADVERTENCIA: Al desechar el aparato, hágalo únicamente en un lugar Centro de eliminación de residuos autorizado. No exponer al fuego.

7. El refrigerante (R600a) es inflamable.



Precaución: riesgo de incendio / materiales inflamables

El refrigerante isobuteno (R600a) está contenido dentro del circuito refrigerante. del aparato, un gas natural con un alto nivel de respeto al medio ambiente compatibilidad, que sin embargo es inflamable. Durante el transporte y Al instalar el aparato, asegúrese de que ninguno de los componentes del mismo El circuito refrigerante está dañado.

Si el circuito refrigerante está dañado:

Evite las llamas abiertas y otras fuentes de ignición.

Ventile completamente la habitación en la que se encuentra el aparato.

8. El tapón debe retirarse antes de limpiar, realizar mantenimiento o llenar el aparato.

9. No voltee este producto ni lo incline más de 45°.

10. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no vierta agua sobre el cable, el enchufe y la ventilación, ni sumerja el aparato en agua ni en ningún otro

líquido.

11. Desenchufe el aparato después de usarlo o antes de limpiarlo.
12. Mantenga el aparato a 8 cm de otros objetos para garantizar un buen calor.
liberando.
13. No utilice accesorios que no estén recomendados por
Fabricante.
14. No utilice el aparato cerca de llamas, placas calientes o estufas.
15. No encienda el botón de encendido con frecuencia (asegúrese de hacerlo con un intervalo de 5 minutos).
al menos) para evitar daños al compresor.
16. No se permite introducir chapas metálicas ni otros objetos eléctricos en el
el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
17. Al sacar el helado, no golpee el barril ni el borde del barril.
para proteger el cañón de daños.
18. No encienda la alimentación antes de instalar bien el barril o la licuadora.
cuchilla.
19. La temperatura inicial de los ingredientes es de 25 ± 5 . No coloque el
ingredientes en el congelador para precongelarlos, ya que se licuarán fácilmente.
Cuchilla bloqueada antes de que el helado esté en buenas condiciones.
20. No retire la cuchilla de la licuadora cuando el aparato esté en funcionamiento.
21. No utilizar en exteriores.
22. Nunca limpie con polvos abrasivos ni instrumentos duros.
23. Conserve el manual de instrucciones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRESUPUESTO

Modelo: ICE2086BY

Capacidad: 2,0 l

Voltaje: 220-240 V/50 Hz

Clase de protección antichoque: I

Tipo de clima: N

Consumo de energía: 180W

Temperatura de refrigeración: -18 -35

Dimensiones generales máximas: 315 (largo) x 272 (ancho) x 365 (alto) mm

Dimensiones máximas del embalaje: 390 (largo) x 336 (ancho) x 433 (alto) mm

Peso neto: 13 kg

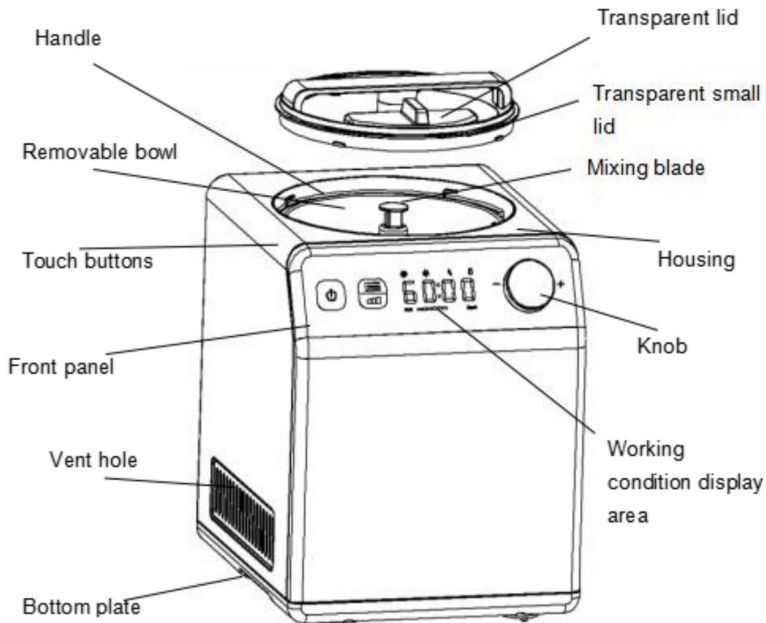
Peso bruto: 14,6 kg

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. Control automático por microordenador, botones táctiles, simple y confiable. operación y no le costará muchos problemas.
2. La pantalla de visualización óptica muestra el estado de funcionamiento y es más Conveniente para monitorear el estado de trabajo.
3. Carcasa de metal de acero inoxidable vertical, elegante y de moda.
4. Mezcla más baja, potencia suficiente, bien mezclado, más delicioso.
5. Gran capacidad de 2L.
6. Las piezas son desmontables, fáciles de limpiar, higiénicas y seguras.

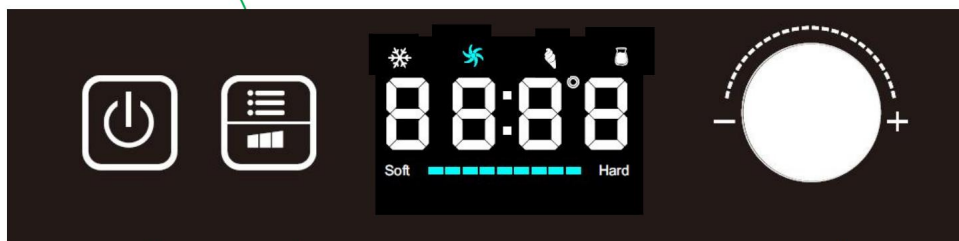
INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO

1) Estructura



2) Botón de control y serigrafía.

Icono de selección de función



Botón ON-OFF

Suave y duro

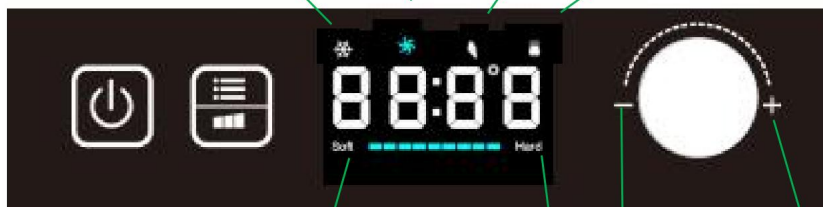
botón de ajuste

Perilla

Modo refrigeración

Modo mezcla Modo helado

Modo yogur



Suave

Duro

Rotación en el sentido de las agujas
del reloj para aumentar

Gire en
sentido antihorario para disminuir

COMO HACER HELADO

NOTA: Limpie bien todas las piezas que estarán en contacto con el helado.

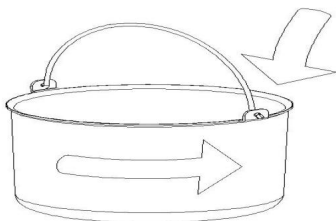
Antes de usar, incluye: recipiente de enfriamiento, recipiente de carga, cuchilla mezcladora, descarga Anillo de sellado, tapa interior de descarga y embudo, etc.

Antes de limpiar, debe asegurarse de que el enchufe del cable de alimentación esté desconectado. de la salida. Al preparar helado, mantenga la máquina plana sobre una superficie nivelada. superficie para garantizar que el compresor de la máquina esté funcionando correctamente.

Estos son los pasos para hacer un helado:

Paso 1.

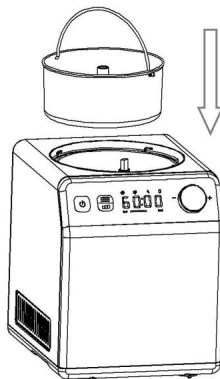
Vierta los ingredientes de la receta bien preparados en el recipiente de carga, luego una mezcla uniforme.



Paso 2.

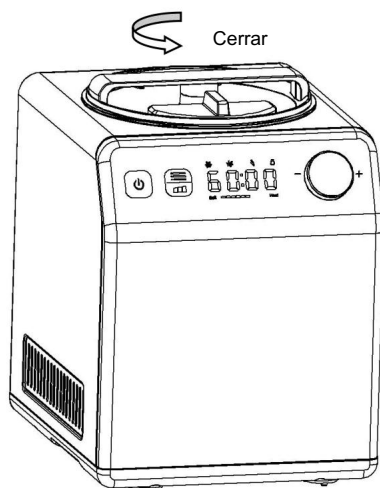
Luego coloque el recipiente de carga en la máquina de helado y presiónelo.

estrechamente.



Paso 3.

Instale la cuchilla mezcladora (alinee la abertura interior de la cuchilla mezcladora con el eje del recipiente de carga) y fije la cubierta transparente (gire la tapa transparente en sentido antihorario).



Paso 4.

Conecte la corriente, toque el botón ON/OFF y la máquina se pondrá en marcha.

El modo predeterminado es el modo helado suave. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para

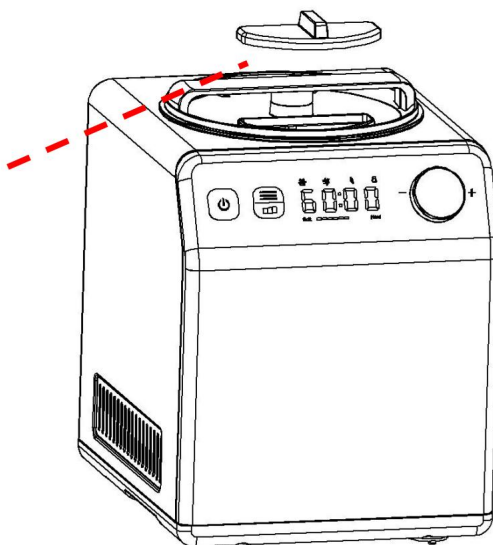
aumentar la dureza, en sentido antihorario para disminuir la dureza y luego

Presione nuevamente la perilla para comenzar a hacer helado.

Paso 5.

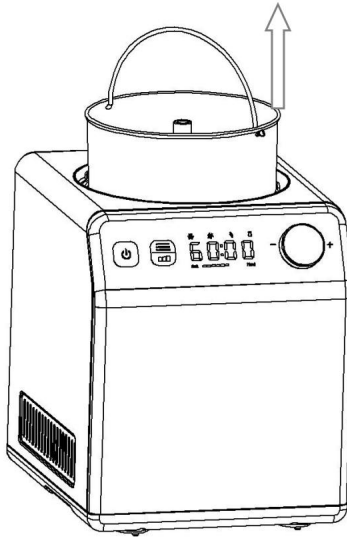
Puedes agregar los ingredientes favoritos abriendo la tapa de recarga.

Puedes agregar el
ingredientes favoritos por
abriendo la tapa de recarga



Paso 6.

Una vez finalizada la operación, primero presione el botón ON/OFF para apagar el máquina y luego extraiga el recipiente de carga.



Paso 7.

Otro modo común de hacer helado es solo la operación del cuarto paso: enchufar Encienda, presione el botón ON/OFF , inicie toda la máquina, presione el botón Soft y botón de ajuste duro

dos veces y luego presione la perilla para comenzar a hacer helado. Otro Las operaciones son las mismas.

OPERACIÓN

1. Conecte la fuente de alimentación y enchufe el cable de alimentación a un enchufe adecuado.
Toma de corriente. La forma y el voltaje de la toma de corriente deben ser los mismos que los indicados.
2. Seleccione los botones de control. Para ver la descripción de los iconos, consulte la Descripción detallada del botón de control y diagrama de serigrafía.
arriba.
3. Procedimiento
 - a. Conecte la alimentación, con un "tic", la pantalla muestra "--" y parpadea,

Presione el botón "  " botón, el valor predeterminado es el modo [helado], al mismo tiempo,

El icono de [modo helado, tiempo] parpadea con un "tic", presione el botón "  "

Botón para volver al estado encendido.

b. Para presionar el  Botón para seleccionar el modo de [Helado]

[Solo refrigeración], [Solo mezcla] y [Yogur]. El icono del seleccionado

El modo parpadea (los iconos de otros modos no seleccionados no están encendidos) y el

La hora predeterminada de visualización del modo seleccionado actual parpadea. Presione el botón "  "

Botón para volver al estado encendido.

c. El modo [helado] se divide en dos tipos: tiempo y dureza.

Modo de dureza:

1) . Bajo la premisa del modo helado, presione el botón "  " icono para

Seleccione el modo de dureza, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la dureza y en el sentido contrario para disminuirla. Hay un total de tres niveles de dureza. Presione la perilla nuevamente para comenzar a hacer helado. Después inicio, el tiempo comienza desde "00:00".

2) Cuando se suspende el modo de helado de dureza, presione el ícono "  " para ajustar la dureza del helado, pero la dureza del hielo real

La crema ha alcanzado el nivel 2, que solo se puede aumentar al nivel 3 o

Nivel 2 sin terminar. El tiempo no es ajustable.

Modo horario:

1). En el modo helado, presione el botón "  " icono dos veces para seleccionar el

Modo de tiempo, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo, hasta 90 minutos y en sentido antihorario para disminuir el tiempo, hasta un mínimo de 5 minutos.

2) Presione la perilla una vez para ingresar al modo de pausa. Cuando el tiempo de helado haya transcurrido

el modo está en pausa, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo y En sentido contrario a las agujas del reloj para reducir el tiempo. El método de ajuste es el mismo. como se describió anteriormente, y no se puede seleccionar la dureza. Presione la perilla De nuevo para seguir haciendo helado.

D: [YOGURT] modo tiempo de producción con función de memoria, la fábrica

El ajuste es de 8 horas, muestra "08H", la próxima vez que lo encienda, la hora de visualización es el último ajuste del tiempo de producción (en el estado de trabajo)

El tiempo de ajuste no se guarda). Girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj puede aumentar La hora, que se puede cambiar hasta 24 horas, mientras se gira la perilla.

En sentido antihorario se puede reducir el tiempo, que se puede cambiar a al menos 4 horas.

E: El tiempo predeterminado para el modo [SOLO REFRIGERACIÓN] es de 10 minutos.

para mostrar "10:00". Para aumentar el tiempo, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj, lo que puede cambiarse hasta un máximo de 60 minutos. Al girar la perilla

En sentido antihorario se puede reducir el tiempo, que se puede reducir al mínimo. de 5 minutos.

F: El tiempo predeterminado del modo [SOLO MEZCLA] es de 30 minutos. Se muestra

"30:00". Para aumentar el tiempo, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj, lo que puede se puede cambiar a un máximo de 60 minutos. Girando la perilla

En sentido antihorario se puede reducir el tiempo, que se puede reducir al mínimo. de 5 minutos.

G. Después de configurar el tiempo o la dureza: presione la perilla una vez para comenzar a hacer Helado. Durante el proceso de producción, el modo de tiempo se muestra mediante La cuenta regresiva del tiempo seleccionado. El modo de dureza comienza desde 0.

La barra de dureza parpadeará en forma de "barra en movimiento".

Después de presionar la perilla para pausar el proceso de producción de helado, el

El motor de mezcla deja de funcionar y muestra la hora en la que se detuvo.

Presione la perilla nuevamente para continuar trabajando en el modo de configuración actual. Si no Las demás operaciones se realizan dentro de los 3 minutos siguientes a la entrada en pausa.

modo, el compresor dejará de funcionar y volverá al modo de espera después

10 minutos, con 3 pitidos cortos. El modo de dureza no está controlado por tiempo, pero cuando el modo de tiempo llega al más difícil y todavía hay tiempo

A la izquierda, se controla según el modo de dureza.

H. Después de completar el proceso de producción, si no hay otra operación, ingresará automáticamente al programa de aislamiento: cuando no hay ninguna operación, la máquina de helado ingresará al estado de aislamiento después de completar la producción, y la pantalla mostrará Cool y parpadeará y medirá la barra de dureza. La máquina dejará de funcionar durante 5 minutos primero, y luego el motor se agitará durante 15 segundos y luego realizará la prueba de dureza. Si la dureza del resultado de la prueba 1 es insuficiente, continúe haciendo helado, y el resultado de la prueba 2 es la dureza suficiente para continuar haciendo una pausa durante 5 minutos, y realice un ciclo de esta manera durante 120 minutos: Resultado de la prueba 1: si la dureza es menor que la dureza seleccionada, inicie el programa seleccionado anteriormente pero la pantalla "COOL", la barra de dureza no cambiará hasta que la dureza medida alcance la dureza seleccionada, luego se detenga durante 5 minutos; Resultado de la prueba 2: la dureza es suficiente, continúe deteniéndose durante 5 minutos; Encienda después del aislamiento.

4. Función de mantenimiento

de frío Función de mantenimiento de frío del helado: para evitar que se vaya durante el proceso de producción del helado y, una vez finalizada la producción, no pueda comer ni guardar el helado a tiempo, lo que provoca que se derrita. Hemos añadido el siguiente diseño humanizado: cuando el helado está terminado y nadie está operando. A continuación, el tiempo de espera es de 120 minutos. Después de 120 minutos, la máquina entrará en estado de espera. La pantalla muestra "COOL" y la barra de dureza completa.

5. Función de autoprotección del motor

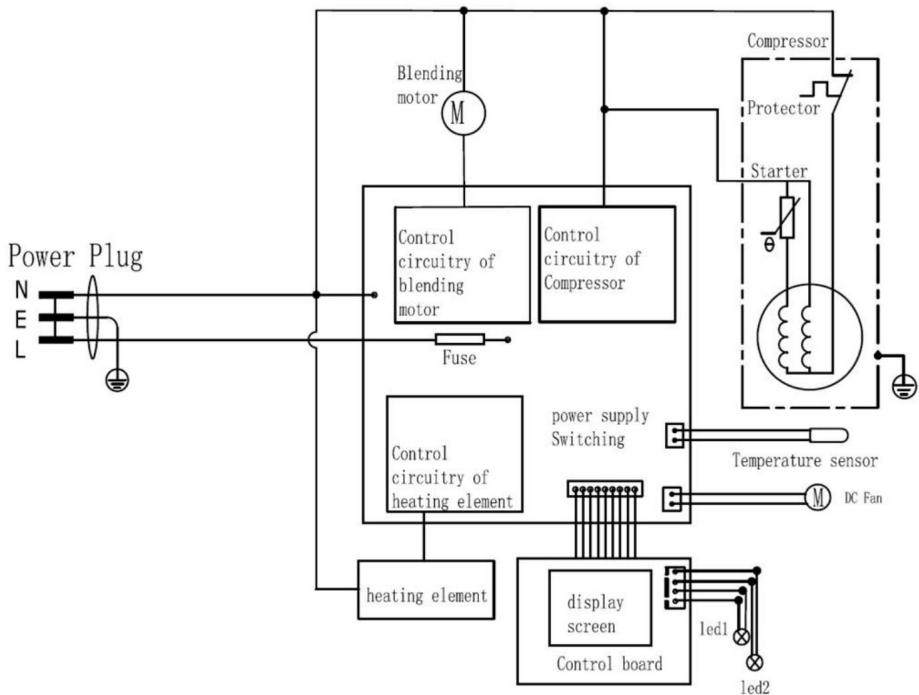
Cuando el helado se vuelve más duro, el motor de mezcla podría bloquearse. Luego, el dispositivo de protección del motor hace que el motor de mezcla deje de funcionar al detectar su temperatura para garantizar la vida útil del motor.

6. Control del volumen de los ingredientes Para evitar

desbordes y desperdicios, asegúrese de que los ingredientes no excedan el 60% de la capacidad del recipiente extraíble (el helado se expande cuando

estando en formación).

ESQUEMA ELÉCTRICO



MANTENIMIENTO

Precaución: El enchufe debe retirarse antes de limpiar para evitar descargas eléctricas. choque.

- 1Retire la cuchilla mezcladora y límpiela con un paño húmedo.
- 2Saque el recipiente extraíble y límpielo con un paño suave humedecido.
- 3Limpie la tapa transparente y la tapa de recarga con un paño húmedo.
- 4Elimine la suciedad del cuerpo u otras partes con un paño húmedo y no vierta agua sobre el cable, el enchufe ni la ventilación, sumerja el aparato
aparato en agua o cualquier otro líquido
- 5Deje que se seque completamente con un paño seco y luego devuelva el componente a su lugar.
La posición inicial.

PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIONES

No.	Existe problema	Análisis de la razón	Resoluciones
1	No es fácil sacar el recipiente de carga una vez terminado el helado.	Hay gotas de agua entre el recipiente de enfriamiento y el recipiente de carga que no se limpian, lo que provoca congelamiento.	Esperar 1-2 minutos antes sacando el recipiente de carga.
2	La máquina para hacer helados es No ha terminado, pero la agitación ha cesado.	Normalmente, a medida que el helado se endurece, la cuchilla mezcladora puede atascarse y el motor se protegerá automáticamente cuando la temperatura aumente, cortando así el suministro de energía del motor.	Quitar el recipiente de carga y reiniciar después de cerrar.
3	La tapa transparente se levanta hasta la cuchilla mezcladora y no se puede atascar en su lugar.	La cuchilla mezcladora no está en su lugar y preste atención a la Alineación del casco convexo en el abajo	Coloque la cuchilla mezcladora en su lugar y gire la cubierta transparente en su lugar.
3	El recipiente de carga no se puede colocar en el recipiente de	Deformación causada por un uso inadecuado del recipiente de carga	Compre un nuevo recipiente de carga.
4	enfriamiento. Al comenzar a preparar helado, la cuchilla mezcladora se rayó o atascó gravemente.	Deformación causada por un uso inadecuado del recipiente de carga	Comprar un nuevo recipiente de carga

SERVICIO POSTVENTA

El servicio de garantía de un año está disponible a partir de la fecha de compra. La fecha de compra de la factura o la tarjeta de garantía del servicio posventa está sujeta al servicio de garantía. Los problemas que surjan al utilizar la máquina de helados automática para el hogar de nuestra empresa se pueden solucionar a través de la línea directa de servicio. Brindamos asesoramiento técnico gratuito. • Una de las siguientes

condiciones no está cubierta por la garantía; 1) Los componentes están dañados debido a un uso, mantenimiento y mantenimiento inadecuados.

almacenamiento;

- 2) Daños causados por personal de mantenimiento no perteneciente a Donlim WEILI o personal designado para desmontar el producto por sí mismo.
- 3) No existe factura de compra o la factura de compra no coincide con el producto.
- 4) Daños causados por fuerza mayor.
- 5) Exceder el período de garantía.

Si encuentra algún problema de calidad, comuníquese con el centro de servicio o el punto de servicio de mantenimiento especial para su reparación. No lo desmonte usted mismo. La empresa no se hará responsable de problemas de calidad o accidentes causados por el desmontaje por cuenta propia.

Si el producto no está en garantía, se eximirá el pago de la tarifa de mantenimiento y solo se cobrará la tarifa de las piezas. El fabricante se reserva el derecho de interpretación final de los compromisos anteriores.

MANUAL DE RECETAS DE HELADO

HELADO BASICO

Prepare la mezcla según la siguiente fórmula. Después de mezclarla de manera uniforme, podrá preparar helado en 60 minutos.

375 g de nata

250g de leche en polvo

375 g de agua

HELADO DE VAINILLA

320 ml de leche entera

152 g de azúcar granulada

240 g de nata espesa, bien fría

2 a 3 cucharaditas de extracto puro de vainilla, al gusto

En un bol mediano, use una batidora de mano o un batidor de alambre para combinar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente 1 a 2 minutos a velocidad baja. Agregue la crema espesa y la vainilla al gusto. Encienda la máquina, vierta la mezcla en el bol del congelador a través del pico para ingredientes y deje mezclar hasta que espese, aproximadamente 50 a 60 minutos.

HELADO DE CHOCOLATE BASICO

320 g de leche entera

152 g de azúcar granulada

320 g de chocolate semidulce (tu favorito), cortado en trozos de 1,2 cm

320 g de nata espesa, bien fría

1,2 cucharadita de extracto puro de vainilla

Calienta la leche entera hasta que apenas burbujee en los bordes (puedes hacerlo en la hornalla o en el microondas). En una licuadora o procesador de alimentos con cuchilla de metal, procesa el azúcar con el chocolate hasta que el chocolate esté picado muy fino. Agrega la leche caliente y procesa hasta que esté bien mezclado y sin grumos. Transfiere a un tazón mediano y deja que la mezcla de chocolate se enfríe por completo. Agrega la crema espesa y la vainilla al gusto. Es mejor dejar enfriar previamente en el refrigerador durante unos 15 minutos antes de preparar.

Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente extraíble a través del pico para ingredientes y deje mezclar hasta que espese, aproximadamente 30 a 40 minutos.

HELADO DE FRESA FRESCA

334 g de fresas frescas maduras, sin tallo y cortadas en rodajas

70 g de zumo de limón recién exprimido

152 g de azúcar granulada

320 g de leche entera

320 g de crema espesa

1,2 cucharadita de extracto puro de vainilla

En un tazón pequeño, combine las fresas con el jugo de limón y 80 g de azúcar granulada, revuelva suavemente y deje que las fresas maceren en los jugos durante 2 horas.

En un tazón mediano, use una batidora de mano o un batidor para combinar la leche y el azúcar granulada hasta que el azúcar se disuelva.

Incorpore la crema espesa y los jugos acumulados de las fresas y la vainilla. Encienda la máquina, vierta la mezcla en un recipiente removible a través del pico vertedor de ingredientes y deje que se mezcle hasta que espese, aproximadamente de 30 a 40 minutos.

Añade las fresas en rodajas durante los últimos 5 minutos de congelación.

SORBETE DE LIMÓN FRESCO

470 g de azúcar granulada

560g de agua pura

160 g de zumo de limón recién exprimido

0,5 cucharada de ralladura de limón finamente picada *

Combine el azúcar granulada y el agua en una cacerola mediana y llévela a hervor a fuego medio-alto. Reduzca el fuego a mínimo y cocine a fuego lento sin revolver hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Deje enfriar por completo. Esto se llama jarabe simple y se puede preparar con anticipación en cantidades más grandes para tener a mano para hacer sorbete de limón fresco. Manténgalo refrigerado hasta que esté listo para usar.

Después de enfriar, agregue el jugo y la ralladura de limón; revuelva para combinar. Encienda la máquina, vierta la mezcla de limón en un recipiente para congelador a través del pico vertedor de ingredientes y mezcle hasta que espese, aproximadamente de 50 a 60 minutos.

YOGUR HELADO DE CHOCOLATE

320 g de leche entera

180 g de chocolate amargo o semidulce, picado

536 g de yogur de vainilla bajo en grasa

66 g de azúcar granulada

Combine la leche y el chocolate en una licuadora o procesador de alimentos equipado con una cuchilla de metal y procese hasta que estén bien mezclados y suaves, 15 segundos.

Añade el yogur y el azúcar; procesa hasta que quede una mezcla homogénea, unos 15 segundos.

Enciende la máquina, vierte la mezcla en un recipiente extraíble a través del pico para ingredientes y deja que se mezcle hasta que espese, unos 50 a 60 minutos.

Eliminación correcta de este producto



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales

no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

MASZYNA DO LODÓW

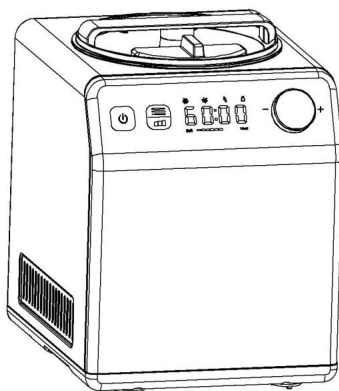
MODEL:ICE2086BY

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MASZYNA DO LODÓW

MODEL:ICE2086BY



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

WAŻNE INFORMACJE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zachować podstawowe środki ostrożności należy zawsze przestrzegać, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń, w tym:

1. Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Upewnij się, że napięcie jest zgodne z zakresem napięcia podanym na tabliczkę znamionową i upewnij się, że uziemienie gniazdka jest w dobrym stanie.
3. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta lub jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zaryzykować.
4. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci):
 - o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub o braku doświadczenia i wiedzy, chyba że sprawowano nad nimi nadzór lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną dla ich bezpieczeństwa. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawić się urządzeniem.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat.

oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub brak doświadczenia i wiedzy, jeśli byli nadzorowani

lub instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
5. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnego.
 - zastosowania takie jak:
 - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; –
 - domy wiejskie oraz hotele, motele i inne obiekty mieszkalne dla klientów
 - środowiska typu „bed and breakfast”; – zastosowania
 - gastronomiczne i podobne, niedetaliczne.
6. – Ostrzeżenie: Nie przechowuj substancji wybuchowych, takich jak puszki z aerozolem z łatwopalnym materiałem pędnym w tym urządzeniu.

- Ostrzeżenie: Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia ani w wbudowana struktura, wolna od przeszkód.
- Ostrzeżenie: Nie należy używać urządzeń mechanicznych ani innych środków do przyspieszyć proces rozmrażania, poza tymi zalecanymi przez producent.
- Ostrzeżenie: Nie uszkadzaj układu chłodniczego.
- Ostrzeżenie: Nie używaj urządzeń elektrycznych wewnątrz pojemnika na żywność. przegródek urządzenia, chyba że są one typu zalecane przez producenta.
- OSTRZEŻENIE: Podczas ustawiania urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest uwięziony lub uszkodzony.
- OSTRZEŻENIE: Nie umieszczaj wielu przenośnych gniazdek lub przenośnych Zasilacze z tyłu urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: Utylizację urządzenia należy przeprowadzać wyłącznie w miejscu autoryzowany ośrodek utylizacji odpadów. Nie wystawiać na działanie ognia.

7. Czynnik chłodniczy (R600a) jest łatwopalny.



Uwaga: ryzyko pożaru/Materiały łatwopalne

W obiegu chłodniczym znajduje się czynnik chłodniczy izobuten (R600a) urządzenia, gaz ziemny o wysokim poziomie ochrony środowiska kompatybilność, która jest jednak łatwopalna. Podczas transportu i podczas instalacji urządzenia należy upewnić się, że żaden z jego elementów obwód chłodniczy ulega uszkodzeniu.

W przypadku uszkodzenia układu chłodniczego:

Unikać otwartego ognia i źródeł zapłonu. Dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

8. Przed czyszczeniem, konserwacją lub napełnianiem zbiornika należy wyjąć korek. urządzenie.

9. Nie przewracaj produktu ani nie pochylaj go pod kątem większym niż 45°.

10. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy polewać wodą przewodu, wtyczki ani otworów wentylacyjnych, ani zanurzać urządzenia w wodzie lub innych

płyn.

11. Odłącz urządzenie od zasilania po użyciu lub przed czyszczeniem.
12. Aby zapewnić dobre ciepło, trzymaj urządzenie w odległości 8 cm od innych przedmiotów.
zwalnianie.
13. Nie należy używać akcesoriów, które nie są zalecane przez
Producent.
14. Nie używaj urządzenia w pobliżu ognia, gorących płyt lub pieców.
15. Nie włączaj zbyt często przycisku zasilania (zachowaj 5-minutową przerwę między kolejnymi włączeniami).
(co najmniej) aby uniknąć uszkodzenia sprężarki.
16. Nie wolno wkładać do środka blachy ani innych przedmiotów elektrycznych.
urządzenie, aby uniknąć pożaru lub zwarcia.
17. Wyjmując lody, nie uderzaj w beczkę ani jej krawędź.
aby chronić lufę przed uszkodzeniem.
18. Nie włączaj zasilania przed prawidłowym zamontowaniem beczki lub blendera.
ostrze.
19. Początkowa temperatura składników wynosi $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Nie umieszczaj
składniki włóż do zamrażarki w celu ich wstępnego zamrożenia, ponieważ blender bez problemu poradzi sobie z tym zadaniem
ostrze zablokowane zanim lody będą w dobrym stanie.
20. Nie wyjmuj ostrza blendera, gdy urządzenie pracuje.
21. Nie stosować na zewnątrz.
22. Nigdy nie czyść proszkami do szorowania ani twardymi narzędziami.
23. Proszę zachować instrukcję obsługi.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

SPECYFIKACJE

Model: ICE2086BY

Pojemność: 2,0 l

Napięcie: 220-240V/50Hz

Klasa ochrony przeciwwstrząsowej: I

Typ klimatu: N

Pobór mocy: 180W

Temperatura chłodzenia: -18°C -35°C

Maksymalne wymiary całkowite: 315 (dł.) X 272 (szer.) X 365 (wys.) mm

Maksymalne wymiary opakowania: 390 (dł.) X 336 (szer.) X 433 (wys.) mm

Północny zachód: 13 kg

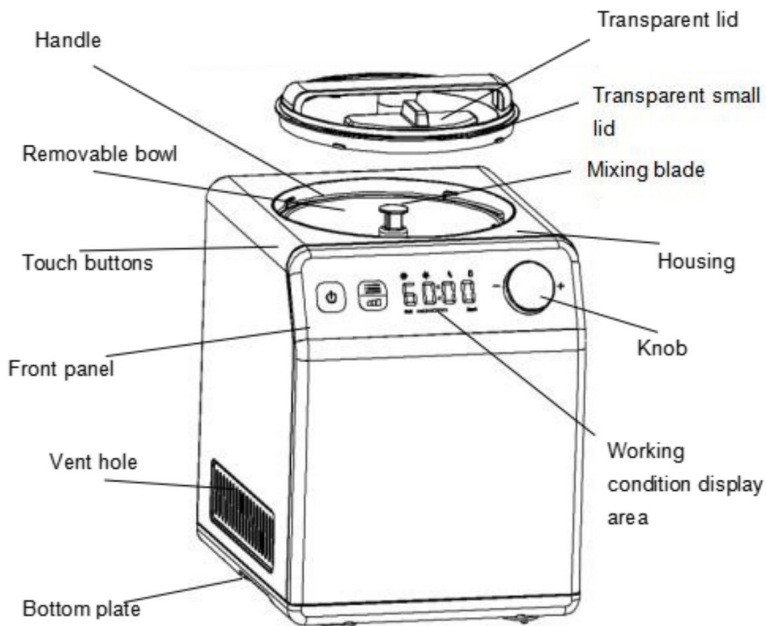
G.W: 14.6kg

CECHY PRODUKTU

1. Automatyczne sterowanie mikrokomputerowe, przyciski dotykowe, proste i niezawodne i nie sprawi Ci to większych kłopotów.
2. Wyświetlacz optyczny pokazuje stan pracy i jest bardziej wygodne monitorowanie statusu pracy.
3. Pionowa obudowa ze stali nierdzewnej, elegancka i modna.
4. Niższe mieszanie, wystarczająca moc, dobrze wymieszane, smaczniejsze.
5. Duża pojemność 2L.
6. Części są demontowalne, łatwe do czyszczenia, higieniczne i bezpieczne.

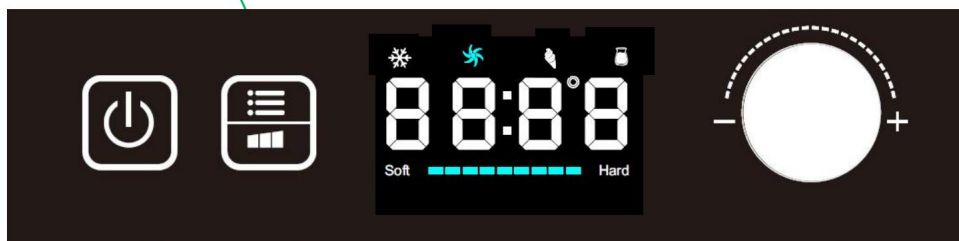
INSTRUKCJA PRODUKTU

1) Struktura



2) Przycisk sterujący i nadruk sitodrukowy

Ikona wyboru funkcji



Przycisk WŁ.-WYŁ.

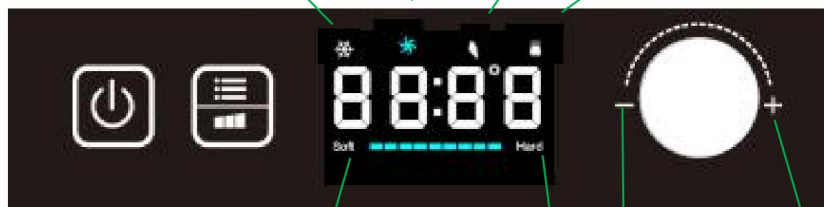
Miękkie i twarde
przycisk regulacji

Pokrętko

Tryb chłodzenia

Tryb mieszania Tryb lodów

Tryb jogurtowy



Miękki

Twardy

Obróć

przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby
zmniejszyć

Obrót zgodnie z ruchem wskazówek
zegara w celu zwiększenia

JAK ZROBIĆ LODY

UWAGA: Dokładnie wyczyść wszystkie części, które będą miały kontakt z lodami.

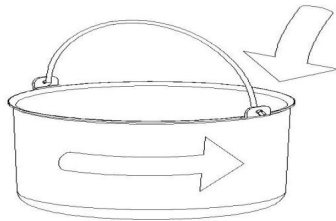
przed użyciem, w tym: miska chłodząca, miska załadowcza, ostrze mieszające, rozładunek pierścieni uszczelniający, wewnętrzna pokrywa wylotowa i lejek, itp.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest odłączona z wylotu. Podczas robienia lodów, trzymaj maszynę płasko na poziomie powierzchni, aby upewnić się, że sprężarka maszyny działa prawidłowo.

Oto kroki, jak zrobić lody:

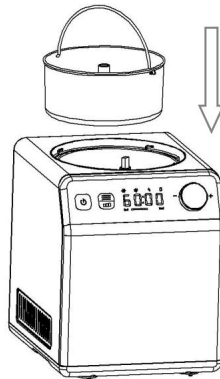
Krok 1.

Wlej dobrze przygotowane składniki przepisu do miski załadowczej, a następnie równomierne mieszanie.



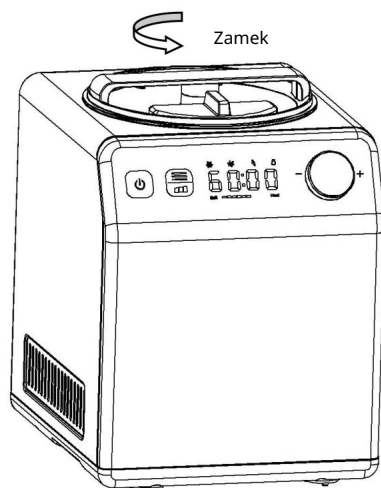
Krok 2.

Następnie włóż miskę do maszyny do lodów i naciśnij ją ciasno.



Krok 3.

Zamontuj mieszadło (wyrównaj wewnętrzny otwór mieszadła) z wałkiem miski ładującej) i zamocuj przezroczystą pokrywę (obróć przezroczystą pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).



Krok 4.

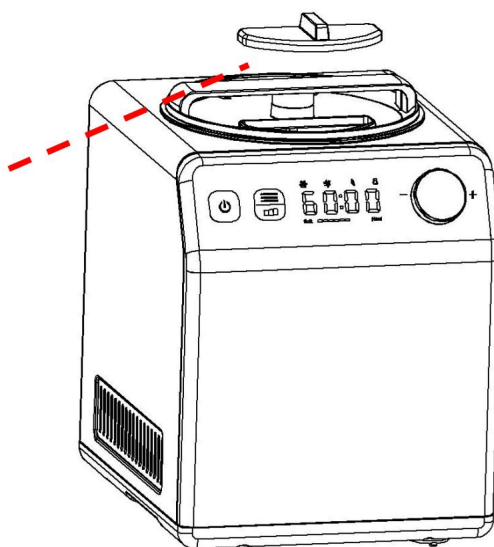
Podłącz zasilanie, naciśnij przycisk ON/OFF , a maszyna się uruchomi.

tryb domyślny to tryb lodów miękkich. Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć twardość, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć twardość, a następnie Naciśnij pokrętło ponownie, aby rozpocząć produkcję lodów.

Krok 5.

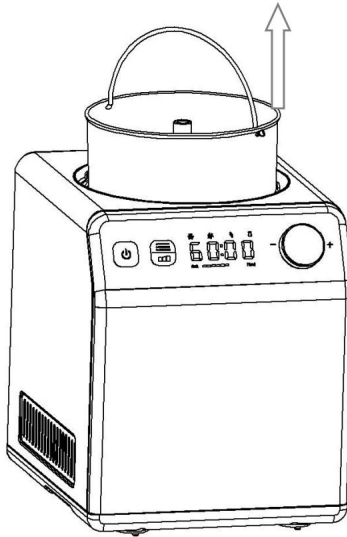
Możesz dodać ulubione składniki, otwierając pokrywę wkładu.

Możesz dodać
ulubione składniki według
otwieranie pokrywy wkładu



Krok 6.

Po zakończeniu operacji należy najpierw nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie. maszynę, a następnie wyciągnij miskę ładującą.



Krok 7.

Innym powszechnym trybem robienia lodów jest zaledwie czwarty krok operacji: podłączenie zasilanie, naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. , uruchom całą maszynę, naciśnij przycisk Soft i przycisk do twardej regulacji dwa razy, a następnie naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć robienie lodów. Inne operacje są takie same.

DZIAŁANIE

1. Podłącz zasilanie i podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazda gniazdo. Kształt i napięcie gniazda muszą być takie same jak te wskazane.
2. Wybierz przyciski sterujące. Opis ikon znajdziesz w szczegółowy opis przycisku sterującego i schemat sitodruku powyżej.
3. Procedura
 - a. Podłącz zasilanie, po „ptaszku” na ekranie wyświetlacza pojawi się „--” i miga,

naciśnij "



„przycisk, domyślnie jest to tryb [lody], w tym samym czasie,

ikona [trybu lodów, czas] miga z „ptaszkiem”, naciśnij „



"

przycisk, aby powrócić do stanu włączonego.

b. Aby nacisnąć



przycisk do wyboru trybu [Lody]

[Tylko chłodzenie], [Tylko mieszanie] i [Jogurt]. Ikona wybranego

tryb miga (ikona innych trybów, które nie zostały wybrane, nie świeci się), a

wyświetlanie domyślnego czasu aktualnie wybranego trybu miga. Naciśnij "



"

przycisk, aby powrócić do stanu włączonego.

c. [lody] dzielą się na dwa typy: czasowy i twardości.

Tryb twardości:

1) . W trybie lodów naciśnij „



„ikona do

wybrać tryb twardości, obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć twardość, i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć twardość. Łącznie są trzy poziomy twardości. Naciśnij pokrętkę ponownie, aby rozpocząć produkcję lodów. Po uruchomienie, czas zaczyna się od „00:00”.

2). Gdy tryb twardości lodów jest zawieszony, naciśnij ikonę „, aby dostosować twardość



"

lodów, ale twardość prawdziwego lodu

krem osiągnął poziom 2, który można zwiększyć tylko do poziomu 3 lub

nieukończony Poziom 2. Czasu nie można regulować.

Tryb czasu:

1) W trybie lodów naciśnij „



„kliknij ikonę dwa razy, aby wybrać

tryb czasu, obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć czas, do 90 minut, a w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby skrócić czas do minimum 5 protokół.

2). Naciśnij pokrętkę raz, aby wejść w tryb pauzy. Gdy czas lodów

tryb jest wstrzymany, obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wydłużyć czas, a przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby skrócić czas. Metoda regulacji jest taka sama jak opisano powyżej, a twardości nie można wybrać. Naciśnij pokrętło

ponownie, aby kontynuować produkcję lodów.

D: [JOGURT] czas produkcji w trybie z funkcją pamięci, fabryka

ustawienie 8 godzin, wyświetlacz „08H”, przy następnym włączeniu wyświetlacz pokaże czas

jest ostatnią korektą czasu produkcji (w stanie roboczym)

(czas regulacji nie jest zapisywany). Obrócenie pokrętła zgodnie z ruchem wskazówek zegara może zwiększyć

czas, który można zmienić do 24 godzin, obracając pokrętło

przeciwnie do ruchu wskazówek zegara może skrócić czas, który można zmienić na co najmniej 4 godzin.

E: Domyślny czas dla trybu [TYLKO CHŁODZENIE] wynosi 10 minut,

aby wyświetlić „10:00”. Aby wydłużyć czas, należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek

zegara, co można zmienić maksymalnie na 60 minut. Obrócenie pokrętła

przeciwnie do ruchu wskazówek zegara może skrócić czas, który można zredukować do minimum trwający 5 minut.

F: Domyślny czas trybu [TYLKO MIESZANIE] wynosi 30 minut. Pokazuje

„30:00”. Aby wydłużyć czas, należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, co może

można zmienić na maksymalnie 60 minut. Obróć pokrętło

przeciwnie do ruchu wskazówek zegara może skrócić czas, który można zredukować do minimum trwający 5 minut.

G. Po ustawieniu czasu lub twardości: naciśnij pokrętło jeden raz, aby rozpocząć wytwarzanie

lody. Podczas procesu produkcji tryb czasu jest wyświetlany przez

odliczanie wybranego czasu. Tryb twardości zaczyna się od 0.

pasek twardości będzie migał w formie „bieżącego paska”.

Po naciśnięciu pokrętła w celu wstrzymania procesu produkcji lodów,

Silnik mieszający przestaje pracować i wyświetla czas, w którym się zatrzymał.

Naciśnij pokrętło ponownie, aby kontynuować pracę w bieżącym trybie ustawień. Jeśli nie

pozostałe operacje wykonywane są w ciągu 3 minut od wejścia w pauzę

trybie, sprężarka zatrzyma pracę i powróci do trybu gotowości po

10 minut, z 3 krótkimi sygnałami dźwiękowymi. Tryb twardości nie jest kontrolowany przez

czas, ale kiedy tryb czasowy osiągnie najtrudniejszy poziom i wciąż będzie czas

po lewej stronie, sterowana jest zgodnie z trybem twardości.

H. Po zakończeniu procesu produkcji, jeśli nie ma innej operacji, automatycznie przejdzie do programu izolacji: gdy nie ma żadnej operacji, maszyna do lodów przejdzie w stan izolacji po zakończeniu produkcji, a ekran wyświetlacza wyświetli Cool i będzie migać oraz zmierzy pasek twardości. Maszyna najpierw przestanie pracować na 5 minut, a następnie silnik będzie mieszał przez 15 sekund, a następnie przeprowadzi test twardości. Jeśli twardość wyniku testu 1 jest niewystarczająca, kontynuuj produkcję lodów, a wynik testu 2 jest wystarczająco twardy, aby kontynuować przerwę na 5 minut i cykl w ten sposób przez 120 minut: Wynik testu 1: jeśli twardość jest mniejsza od wybranej twardości, uruchom poprzednio wybrany program, ale na ekranie „COOL”, pasek twardości nie zmieni się, dopóki zmierzona twardość nie osiągnie wybranej twardości, a następnie zatrzymaj się na 5 minut; Wynik testu 2: twardość jest wystarczająca, kontynuuj zatrzymanie na 5 minut; Włącz zasilanie po izolacji.

4. Funkcja chłodzenia Funkcja

chłodzenia lodów: Aby zapobiec opuszczeniu procesu produkcji lodów, a po zakończeniu produkcji nie można zjeść ani zachować lodów na czas, co prowadzi do ich roztopienia. Dodaliśmy następujący humanizowany projekt: gdy lody są gotowe i nikt nie pracuje. Następnie czas utrzymywania wynosi 120 minut. Po 120 minutach maszyna przejdzie w stan gotowości. Na ekranie wyświetla się „COOL” i ukończony pasek twardości.

5. Funkcja samoochrony silnika Gdy lody

staną się twardsze, silnik mieszający może zostać zablokowany.

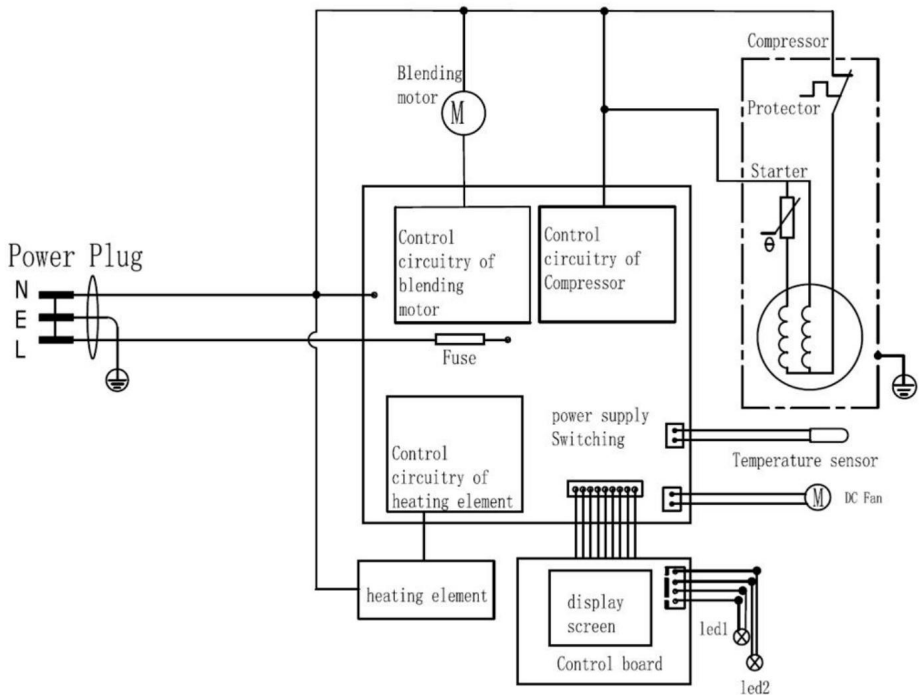
Następnie urządzenie zabezpieczające silnik zatrzymuje pracę silnika mieszającego, wykrywając jego temperaturę, aby wydłużyć żywotność silnika.

6. Kontrola objętości składników Aby uniknąć przepełnienia

i marnotrawstwa, upewnij się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności wyjmowanej miski (lody zwiększają swoją objętość, gdy są wyjmowane).

(w trakcie formowania).

SCHEMAT ELEKTRYCZNY



KONSERWACJA

Ostrzeżenie: Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę, aby uniknąć porażenia prądem.

zaszkokować.

- (1) Wyjmij mieszadło i przetrzyj je wilgotną szmatką.
- (2) Wyjmij wymiową miskę i wyczyść ją wilgotną, miękką ściereczką.
- (3) Przetrzyj przezroczystą pokrywę i pokrywę wlewu wilgotną szmatką
- (4) Brud na obudowie i w innych miejscach należy usuwać wilgotną szmatką, nie należy polewać wodą przewodu, wtyczki i otworów wentylacyjnych, należy je zanurzać. urządzenie w wodzie lub innym płynie
- (5) Pozostawić do całkowitego wyschnięcia suchą szmatką, a następnie odłożyć element do pozycja domowa.

WSPÓLNE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

NIE.	Istnieje problem	Analiza przyczyn	Postanowienia
1	Niełatwo wyjąć miskę z lodami po ich skończeniu	Pomiędzy misą chłodzącą a misą ładującą gromadzą się krople wody, które nie są usuwane, co powoduje zamarzanie. Zazwyczaj, gdy lody	Poczekaj 1-2 minuty przed wyjmowanie miski ładowniczej.
2	Maszyna do robienia lodów to nie skończyłem, ale mieszanie ustało.	twardnieją, mieszadło może się zaciąć. Silnik automatycznie się wyłączy, gdy temperatura wzrośnie, odcinając zasilanie silnika.	Usuń załaduj miskę i ponownie uruchom po zamknięcie.
3	Przezroczysta pokrywa jest podnoszona do ostrza mieszającego i nie można jej zablokować na miejscu	Mieszadło nie jest na swoim miejscu, zwróć uwagę na wyrównanie wypukłego kadłuba spód	Założ mieszadło i obracaj przezroczysta osłona na swoim miejscu
3	Miski ładowniczej nie można umieścić w misce chłodzącej. Na	Deformacja spowodowana niewłaściwym użytkowaniem miski ładowniczej	Kup nową miskę ładowniczą.
4	początku produkcji lodów ostrze mieszające uległo poważnemu zarysowaniu lub zacięło się.	Deformacja spowodowana niewłaściwym użytkowaniem miski ładowniczej	Kup nową miskę ładowniczą

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Roczna gwarancja serwisowa jest dostępna od daty zakupu. Data zakupu faktury lub karty gwarancyjnej serwisu posprzedażowego podlega gwarancji serwisowej.

Problemy, które napotykaś podczas korzystania z domowej automatycznej maszyny do lodów naszej firmy, mogą zostać rozwiązane za pośrednictwem infolinii serwisowej. Udzielamy bezpłatnych porad technicznych. • Gwarancja nie obejmuje jednego z

następujących warunków; 1) Komponenty są uszkodzone z powodu niewłaściwego użytkowania, konserwacji i

składowanie;

2) Uszkodzenia spowodowane przez personel konserwacyjny inny niż personel Donlim WEILI lub personel wyznaczony do samodzielnego demontażu produktu.

3) Brak faktury zakupu lub faktura zakupu nie odpowiada produktowi.

4) Szkody powstałe na skutek siły wyższej.

5) Przekroczenie okresu gwarancji.

Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek problemy z jakością, skontaktuj się z centrum serwisowym lub specjalnym punktem serwisowym w celu naprawy. Nie rozmontowuj go samodzielnie. Firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za problemy z jakością lub wypadki spowodowane samodzielnym demontażem.

Jeśli produkt nie jest objęty gwarancją, opłata za konserwację zostanie anulowana i zostanie naliczona tylko opłata za części. Producent zastrzega sobie prawo ostatecznej interpretacji powyższych zobowiązań.

PRZEPISY NA LODY

PODSTAWOWE LODY

Przygotuj według poniższego przepisu. Po równomiernym wymieszaniu mieszanki recepturowej, można ją przerobić na lody w ciągu 60 minut.

375g śmietanki

250g mleka w proszku

375g wody

LODY WANILIOWE

320 ml pełnego mleka

152g cukru granulowanego

240 g śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej

2-3 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego, do smaku

W średniej misce wymieszaj mikserem ręcznym lub trzepaczką mleko i cukier granulowany, aż cukier się rozpuści, około 1-2 minuty na niskich obrotach. Dodaj śmietanę kremówkę i wanilię do smaku. Włącz maszynę, wlej mieszankę do miski zamrażarki przez otwór na składniki i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50-60 minut.

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

320g pełnego mleka

152g cukru granulowanego

320 g półslodkiej czekolady (twojej ulubionej), połamanej na kawałki o wielkości 1,2 cm

320 g śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej

1,2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

Podgrzej całe mleko, aż zacznie lekko bulgotać na brzegach (możesz to zrobić na kuchence lub w kuchence mikrofalowej). W blenderze lub robocie kuchennym z metalowym ostrzem miksuj cukier z czekoladą, aż czekolada będzie bardzo drobno posiekana. Dodaj gorące mleko, miksuj, aż będzie dobrze wymieszane i gładkie. Przełóż do średniej miski i pozwól mieszance czekoladowej całkowicie ostygnąć. Wymieszaj ze śmietaną kremówką i wanilią według smaku. Najlepiej jest wstępnie schłodzić ją w lodówce przez około 15 minut przed przygotowaniem.

Włącz maszynę, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez otwór na składniki i mieszaj, aż zgęstnieje, około 30–40 minut.

ŚWIEŻE LODY TRUSKAWKOWE

334 g świeżych, dojrzałych truskawek, bez szypułek i pokrojonych w plasterki

70g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

152g cukru granulowanego

320g pełnego mleka

320g śmietanki kremówki

1,2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

W małej misce wymieszaj truskawki z sokiem z cytryny i 80 g cukru granulowanego, delikatnie wymieszaj i odstaw truskawki w soku na 2 godziny.

W średniej wielkości misce wymieszaj mikserem ręcznym lub trzepaczką mleko z cukrem granulowanym, aż cukier się rozpuści.

Dodaj śmietanę kremówkę i wszelkie nagromadzone soki z truskawek i wanilii. Włącz maszynę, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez otwór na składniki i mieszaj, aż zgęstnieje, około 30–40 minut.

Na ostatnie 5 minut zamrażania dodaj pokrojone truskawki.

ŚWIEŻY SORBETEM CYTRYNOWYM

470g cukru granulowanego

560g czystej wody

160g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

*

0,5 łyżki drobno posiekanej skórki cytrynowej

Wymieszaj cukier granulowany z wodą w średnim rondlu i doprowadź do wrzenia na średnio-wysokim ogniu. Zmniejsz ogień do niskiego i gotuj na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści, około 3–5 minut. Całkowicie ostudź. Nazywa się to syropem prostym i można go przygotować wcześniej w większych ilościach, aby mieć pod ręką do zrobienia świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowuj w lodówce do momentu użycia.

Po ostudzeniu dodaj sok i skórkę z cytryny; wymieszaj, aby połączyć. Włącz maszynę, wlej mieszankę cytrynową do miski zamrażarki przez otwór na składniki i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50–60 minut.

MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY

320g pełnego mleka

180 g gorzkiej lub półsłodkiej czekolady, posiekanej

536 g jogurtu waniliowego o obniżonej zawartości tłuszczu

66g cukru granulowanego

Wymieszaj mleko i czekoladę w blenderze lub malakserze z metalowym ostrzem, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Powinno to zająć 15 sekund.

Dodaj jogurt i cukier; miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji, około 15 sekund. Włącz maszynę, wlej mieszankę do wyjmowanej miski przez otwór na składniki i mieszaj, aż zgęstnieje, około 50–60 minut.

Prawidłowa utylizacja tego produktu



Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

IJSMAKER

MODEL:ICE2086BY

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

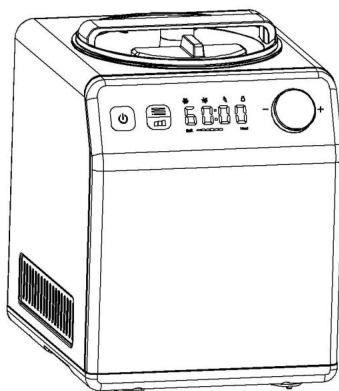
"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

IJSMAKER

MODEL:ICE2086BY



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

BELANGRIJKE MEDEDELINGEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen. altijd worden opgevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te verminderen, waaronder het volgende:

1. Lees alle instructies vóór gebruik.
2. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met het spanningsbereik dat op de verpakking staat vermeld.
Controleer het typeplaatje en zorg ervoor dat de aarding van het stopcontact in goede staat is.
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen of zijn serviceagent of een persoon met een vergelijkbare kwalificatie om een gevaar.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie over het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijke persoon voor hun veiligheid. Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze Niet met het apparaat spelen.
Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met de apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht.
5. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen. toepassingen zoals: –
personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; – boerderijen en door cliënten in hotels, motels en andere woonomgevingen type omgevingen; –
bed and breakfast type omgevingen; –catering en soortgelijke niet-detailhandelstoepassingen.
6. – Waarschuwing: Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas in dit apparaat.

–Waarschuwing: Zorg ervoor dat er ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur, vrij van obstakels.

–Waarschuwing: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om versnellen het ontdooiproces, anders dan die aanbevolen door de fabrikant.

–Waarschuwing: Beschadig het koelcircuit niet.

–Waarschuwing: Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselopslag compartimenten van het apparaat, tenzij ze van het type zijn aanbevolen door de fabrikant.

–WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het netsnoer goed vastzit wanneer u het apparaat plaatst. niet vastzit of beschadigd is.

–WAARSCHUWING: Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare Voedingen aan de achterzijde van het apparaat.

–WAARSCHUWING: Wanneer u het apparaat weggooit, doe dit dan alleen op een veilige manier. geautoriseerd afvalverwerkingscentrum. Niet blootstellen aan vlammen.

7. Het koelmiddel (R600a) is ontvlambaar.



Let op: brandgevaar / Brandbare materialen

Het koelmiddel isobuteen (**R600a**) bevindt zich in het koelmiddelcircuit van het apparaat, een aardgas met een hoog niveau van milieuschade compatibiliteit, die desondanks ontvlambaar is. Tijdens transport en

Bij de installatie van het apparaat moet u ervoor zorgen dat geen van de componenten van het apparaat Het koelcircuit raakt beschadigd.

Als het koelmiddelcircuit beschadigd is:

ÿ Open geen vlammen en ontstekingsbronnen. ÿ Ventileer de ruimte waarin het apparaat zich bevindt grondig.

8. De plug moet worden verwijderd voordat de tank wordt gereinigd, onderhouden of gevuld. apparaat.

9. Kantel dit product niet en laat het niet meer dan 45ÿ hellen.

10. Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u geen water op het snoer, de stekker en de ventilatie gieten, het apparaat niet onderdompelen in water of een ander voorwerp.

vloeistof.

11. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik of voordat u het schoonmaakt.
12. Houd het apparaat 8 cm van andere voorwerpen vandaan om een goede warmteontwikkeling te garanderen loslaten.
13. Gebruik geen accessoires die niet door ons zijn aanbevolen.
Fabrikant.
14. Gebruik het apparaat niet in de buurt van vlammen, kookplaten of fornuizen.
15. Schakel de aan/uit-knop niet te vaak in (zorg voor een interval van 5 minuten bij (tenminste) om schade aan de compressor te voorkomen.
16. Het is niet toegestaan om metalen platen of andere elektrische voorwerpen in de het apparaat om brand en kortsluiting te voorkomen.
17. Wanneer u het ijs eruit haalt, stoot dan niet tegen de ton of de rand van de ton om de loop tegen schade te beschermen.
18. Schakel de stroom niet in voordat u het vat of de blender goed hebt geïnstalleerd blad.
19. De begintemperatuur van de ingrediënten is $25 \pm 5^\circ$. Doe de ingrediënten in de vriezer bewaren om ze voor te vriezen, want het zal de blender gemakkelijk maken mes geblokkeerd voordat het ijs in goede conditie is.
20. Verwijder het blendermes niet wanneer het apparaat in werking is.
21. Niet buitenshuis gebruiken.
22. Maak nooit schoon met schuurmiddelen of harde voorwerpen.
23. Bewaar de gebruiksaanwijzing.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

SPECIFICATIES

Model: ICE2086BY

Capaciteit: 2,0L

Spanning: 220-240V/50Hz

Anti-schokbeschermingsklasse: I

Klimaattype: N

Stroomverbruik: 180W

Koeltemperatuur: -18° – -35°

Maximale totale afmetingen: 315 (L) x 272 (B) x 365 (H) mm

Maximale verpakkingsafmetingen: 390 (L) x 336 (B) x 433 (H) mm

NW: 13kg

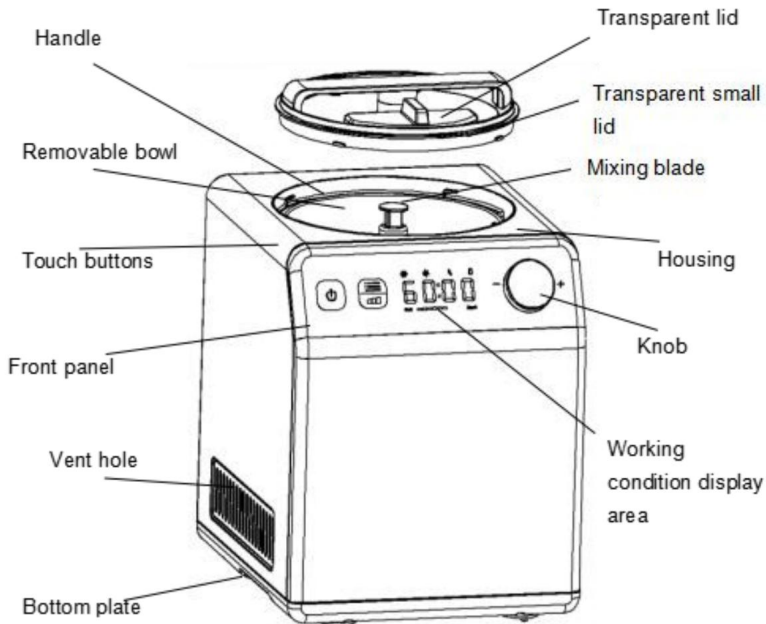
GW: 14,6 kg

PRODUCTKENMERKEN

1. Automatische microcomputerbesturing, aanraakknoppen, eenvoudig en betrouwbaar operatie en het zal u niet veel moeite kosten.
2. Het optische displayscherm toont de werkstatus en is meer handig om de werkstatus te controleren.
3. Verticale behuizing van roestvrij staal, elegant en modieus.
4. Minder mixen, voldoende kracht, goed gemengd, lekkerder.
5. 2L grote capaciteit.
6. De onderdelen zijn afneembaar, eenvoudig te reinigen, hygiënisch en veilig.

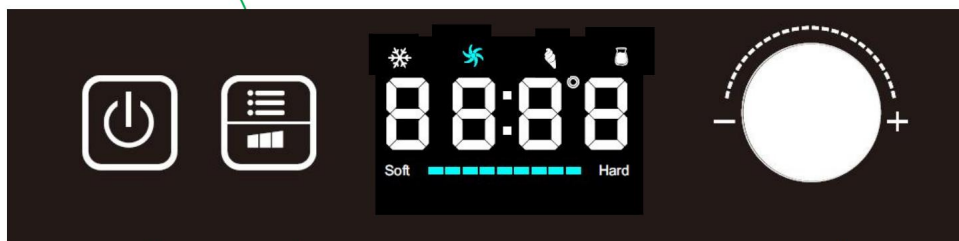
.PRODUCTINSTRUCTIES

1) Structuur



2) Bedieningsknop en zeefdruk

Functieselectie-icoon



AAN-UIT-knop

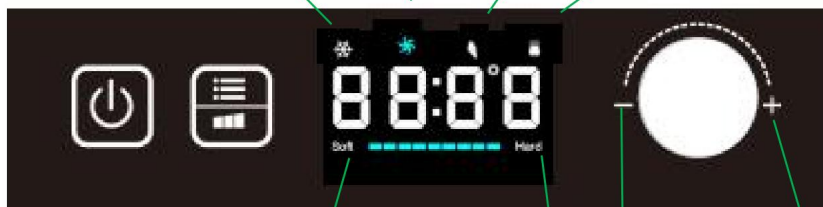
Zacht en hard
aanpassingsknop

Knop

Koelmodus

Mengmodus IJsmodus

Yoghurtmodus



Zacht

Moeilijk

Rotatie met de klok mee om
te vergroten

Draai

tegen de klok in om te verkleinen

HOE JE IJS MAAKT

OPMERKING: Maak alle onderdelen die in contact komen met ijs grondig schoon

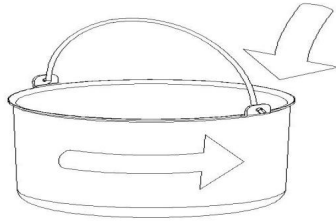
voor gebruik, inclusief: koelkom, laadkom, mengmes, afvoer
afdichtring, afvoerbinnendeksel en trechter, enz.

Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
uit de uitlaat. Houd de machine plat op een vlakke ondergrond wanneer u ijs maakt
oppervlak om ervoor te zorgen dat de compressor van de machine goed werkt.

Dit zijn de stappen om ijs te maken:

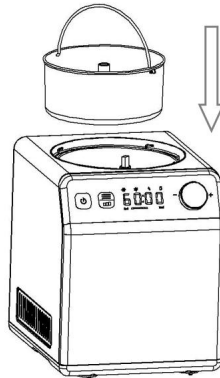
Stap 1.

Giet de goed voorbereide ingrediënten voor het recept in de laadkom en laat het vervolgens
een gelijkmatige menging.



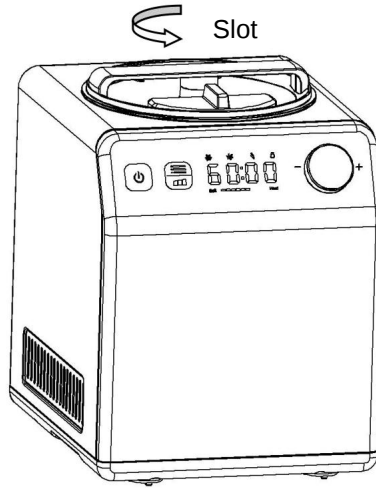
Stap 2.

Plaats vervolgens de laadkom in de ijsmachine en druk erop
strak.



Stap 3.

Plaats het mengmes (lijn de binnenopening van het mengmes uit)
met de laadkomas) en bevestig het transparante deksel (draai
het transparante deksel tegen de klok in).



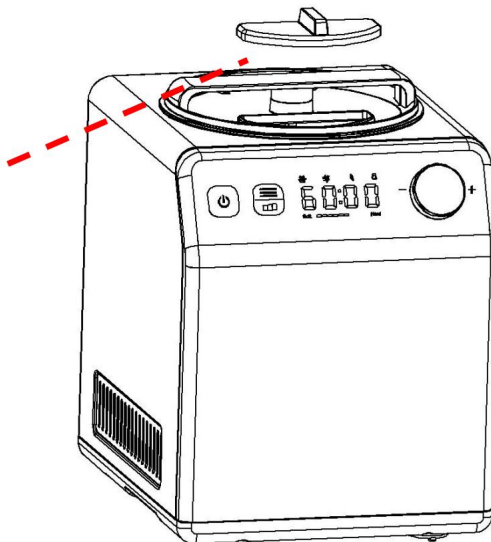
Stap 4.

Steek de stekker in het stopcontact, raak de **AAN/UIT** -knop aan en de machine start. standaardmodus is softijsmodus. Draai de knop met de klok mee om verhoog de hardheid, tegen de klok in om de hardheid te verlagen, en dan Druk nogmaals op de knop om te beginnen met het maken van ijs.

Stap 5.

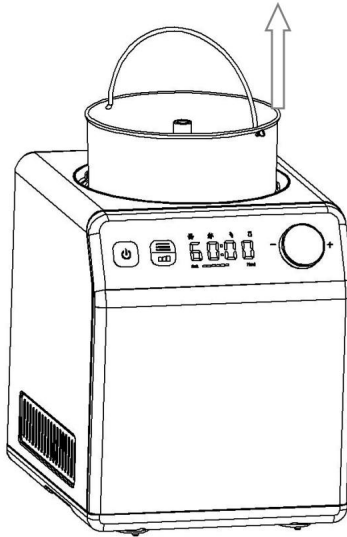
Door het navuldeksel te openen, kunt u uw favoriete ingrediënten toevoegen.

Je kunt de
favoriete ingrediënten door
het openen van het navuldeksel



Stap 6.

Nadat de bewerking is voltooid, drukt u eerst op de **AAN/UIT**- knop om het apparaat uit te schakelen. machine en trek vervolgens de laadkom eruit.



Stap 7.

Een andere veelvoorkomende ijsmodus is de vierde stap: aansluiten aan/uit, druk op de **AAN/UIT** -knop, start de hele machine, druk op de Soft en harde aanpassingsknop twee keer, en druk dan op de knop om te beginnen met het maken van ijs. Andere De handelingen zijn hetzelfde.

WERKING

1. Sluit de voeding aan en steek het netsnoer in een geschikt stopcontact.
stopcontact. De vorm en spanning van het stopcontact moeten hetzelfde zijn als die aangegeven zijn.
2. Selecteer bedieningsknoppen. Voor de beschrijving van het pictogram, zie de gedetailleerde beschrijving van de bedieningsknop en het zeefdrukdiagram boven.
3. Werkwijze
 - a. Sluit de stroom aan, met een "vinkje", het display toont "--" en knippert,

druk op de "  "knop, de standaard is de [ijs]-modus, tegelijkertijd,

het pictogram van [ijsmodus, tijd] knippert met een "vinkje", druk op de "  "

knop om terug te keren naar de ingeschakelde status.

b. Om op de  knop om de modus [IJs] te selecteren

[Alleen koeling], [Alleen mixen] en [Yoghurt]. Het pictogram van de geselecteerde modus knippert (het pictogram van andere niet-geselecteerde modi is niet aan) en de

standaardtijd van de huidige geselecteerde modus knippert. Druk op de "  "

knop om terug te keren naar de ingeschakelde status.

c. [ijs]modus valt in twee typen: tijd en hardheid.

Hardheidsmodus:

1) . Druk in de ijsmodus op de knop "  "

"pictogram naar

Selecteer de hardheidsmodus, draai de knop met de klok mee om de hardheid te verhogen en tegen de klok in om de hardheid te verlagen. Er zijn in totaal drie niveaus van hardheid. Druk nogmaals op de knop om te beginnen met het maken van ijs. Na Bij het opstarten begint de tijd vanaf "00:00".

2). Wanneer de modus voor ijshardheid is opgeschort, drukt u op het pictogram "  "

de hardheid van het ijs aan te passen, maar de hardheid van het echte ijs room heeft niveau 2 bereikt, dat alleen nog kan worden verhoogd naar niveau 3 of onafgemaakt niveau 2. Tijd is niet instelbaar.

Tijdmodus:

1). Druk in de ijsmodus op de knop "  "

" icoon tweemaal om de

tijdmodus, draai de knop met de klok mee om de tijd te verhogen, tot 90 minuten, en tegen de klok in om de tijd te verkorten, tot een minimum van 5 notulen.

2). Druk eenmaal op de knop om de pauzmodus te openen. Wanneer de tijd ijs

modus is gepauzeerd, draai de knop met de klok mee om de tijd te verlengen, en tegen de klok in om de tijd te verkorten. De aanpassingsmethode is hetzelfde zoals hierboven beschreven, en de hardheid kan niet worden geselecteerd. Druk op de knop om verder te gaan met het maken van ijs.

D: [YOGURT]-modus productietijd met geheugenfunctie, de fabriek

instelling is 8 uur, weergave "08H", de volgende keer dat u het apparaat inschakelt, wordt de weergavetijd weergegeven is de laatste aanpassing van de productietijd (in de werkende staat De aanpassingstijd slaat niet op). Door de knop met de klok mee te draaien, kan de de tijd, die tot 24 uur kan worden gewijzigd door aan de knop te draaien tegen de klok in kan de tijd verkorten, die kan worden gewijzigd in ten minste 4 uren.

E: De standaardtijd voor de modus [ALLEEN KOELING] is 10 minuten, om "10:00" weer te geven. Om de tijd te verlengen, draait u de knop met de klok mee, wat kan worden gewijzigd tot maximaal 60 minuten. Draai de knop tegen de klok in kan de tijd verkorten, die tot een minimum kan worden beperkt van 5 minuten.

F: De standaardtijd van de [MIXING ONLY]-modus is 30 minuten. Het toont "30:00". Om de tijd te verlengen, draait u de knop met de klok mee, wat kan worden gewijzigd naar maximaal 60 minuten. Door aan de knop te draaien tegen de klok in kan de tijd verkorten, die tot een minimum kan worden beperkt van 5 minuten.

G. Nadat u de tijd of hardheid hebt ingesteld: druk eenmaal op de knop om te beginnen met het maken ijs. Tijdens het productieproces wordt de tijdmodus weergegeven door het aftellen van de geselecteerde tijd. De hardheidsmodus start vanaf 0. De

De hardheidsbalk knippert in de vorm van een "lopende balk".

Nadat u op de knop hebt gedrukt om het ijsproductieproces te pauzeren, mengmotor stopt met werken en geeft de tijd weer waarop deze stopte.

Druk nogmaals op de knop om door te werken in de huidige ingestelde modus. Als er geen andere handelingen worden uitgevoerd binnen 3 minuten na het ingaan van de pauze modus, stopt de compressor met werken en keert terug naar de stand-bymodus na 10 minuten, met 3 korte pieptonen. De hardheidsmodus wordt niet aangestuurd door tijd, maar wanneer de tijdmodus het moeilijkst bereikt en er nog tijd is links wordt het geregeld volgens de hardheidsmodus.

H. Na voltooiing van het productieproces, als er geen andere bewerking is, gaat het automatisch naar het isolatieprogramma: als er geen bewerking is, gaat de ijsmachine na voltooiing van de productie naar de isolatiestatus en het displayscherm geeft **Cool** en knippert weer en meet de hardheidsbalk. De machine stopt eerst 5 minuten met werken en vervolgens roert de motor 15 seconden en voert vervolgens de hardheidstest uit. Als de hardheid van testresultaat 1 onvoldoende is, ga dan door met het maken van ijs en testresultaat 2 is hard genoeg om 5 minuten te blijven pauzeren en zo 120 minuten te fietsen: Testresultaat 1: als de hardheid lager is dan de geselecteerde hardheid, start dan het eerder geselecteerde programma maar het scherm **"COOL"**, de hardheidsbalk verandert niet totdat de gemeten hardheid de geselecteerde hardheid bereikt, stop dan 5 minuten; Testresultaat 2: de hardheid is voldoende, blijf 5 minuten stoppen; Inschakelen na isolatie.

4. Keep cool-functie IJs

keep cool-functie: Om te voorkomen dat u in het ijsproductieproces achterblijft, en nadat de productie is voltooid, kunt u het ijs niet op tijd eten of bewaren, wat leidt tot het smelten van het ijs. We hebben het volgende gehumaniseerde ontwerp toegevoegd: wanneer het ijs op is en niemand het bedient. Vervolgens is de houdtijd 120 minuten. Na 120 minuten gaat de machine naar de stand-bymodus. Het scherm toont **"COOL"** en de voltooide hardheidsbalk.

5. Motorbeveiligingsfunctie Wanneer het

ijs harder wordt, kan de mengmotor geblokkeerd raken.

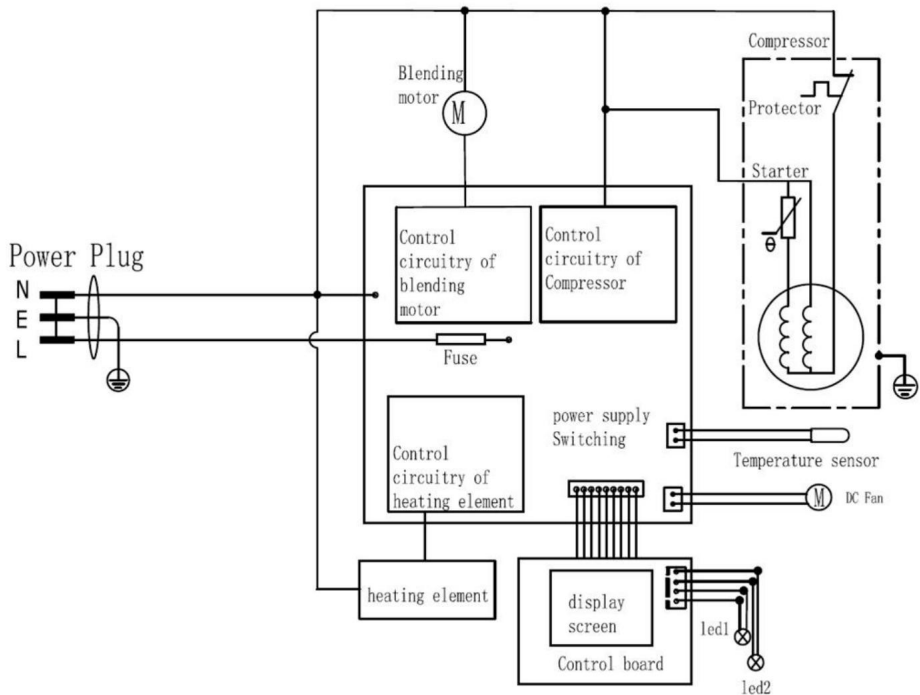
Vervolgens zorgt de motorbeveiliging ervoor dat de mengmotor stopt met werken door de temperatuur te detecteren. Zo wordt de levensduur van de motor gewaarborgd.

6. Het volume van de ingrediënten regelen Om overlopen

en verspilling te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat de ingrediënten niet meer dan 60% van de capaciteit van de uitneembare kom bedragen (ijs zet uit als het wordt ingeschonken).

wordt gevormd).

ELEKTRISCH SCHEMA



ONDERHOUD

Let op: De stekker moet voor het schoonmaken worden verwijderd om elektrische schokken te voorkomen. schok.

- (1) Haal het mengmes eruit en veeg het af met een vochtige doek
- (2) Haal de uitneembare kom eruit en maak deze schoon met een vochtige zachte doek
- (3) Veeg het transparante deksel en het navuldeksel af met een vochtige doek
- (4) Verwijder het vuil op de behuizing of andere plaatsen met een vochtige doek en giet geen water op het snoer, de stekker en de ventilatie, dompel het onder in apparaat in water of een andere vloeistof
- (5) Laat het geheel goed drogen met een droge doek en plaats het onderdeel daarna terug in de kast. de thuispositie.

ALGEMENE PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Nee.	Bestaat er een probleem	Redenanalyse	Resoluties
1	Het is niet gemakkelijk om de laadkom eruit te halen nadat het ijs op is	Er zitten waterdruppels tussen de koelkom en de laadkom die niet weggeveegd kunnen worden, waardoor het ijs bevriest.	Wacht 1-2 minuten voor de laadbak eruit halen.
2	De ijsmachine is nog niet klaar, maar het roeren is gestopt.	Normaal gesproken kan het mengmes vastlopen als het ijs hard wordt. De motor wordt dan automatisch beveiligd wanneer de temperatuur stijgt, waardoor de stroomtoevoer naar de motor wordt onderbroken.	Verwijder de laadkom en herstart na Uitschakeling.
3	Het transparante deksel wordt opgetild tot aan het mengmes en kan niet vast blijven zitten	Het mengmes zit niet op zijn plaats en let op de uitlijning van de convexe romp aan de onderkant	Plaats het mengmes op zijn plaats en draai de transparante afdekking op zijn plaats
3	De laadkom kan niet in de koelkom worden geplaatst. Bij	Vervorming veroorzaakt door onjuist gebruik van de laadbak	Koop een nieuwe laadbak.
4	het begin van het maken van ijs is het mengblad ernstig bekrast of vastgelopen.	Vervorming veroorzaakt door onjuist gebruik van de laadbak	Koop een nieuwe laadbak

SERVICE NA VERKOOP

Er is één jaar garantie beschikbaar vanaf de aankoopdatum. De aankoopdatum van de factuur of de garantietaal van de aftersaleservice is onderworpen aan de garantieservice. De problemen die u ondervindt bij het gebruik van de automatische ijsmachine voor thuis van ons bedrijf kunnen worden geholpen en opgelost via de servicehotline. Wij bieden gratis technisch advies. • Een van de volgende omstandigheden valt niet onder de garantie; 1) Componenten zijn beschadigd door onjuist gebruik, onderhoud en

opslag;

- 2) Schade veroorzaakt door onderhoudspersoneel dat niet van Donlim WEIL is of door aangewezen personeel dat het product zelf heeft gedemonteerd.
- 3) Geen aankoopfactuur of aankoopfactuur komt niet overeen met het product.
- 4) Schade veroorzaakt door overmacht.
- 5) Overschrijding van de garantieperiode. y

Als u kwaliteitsproblemen constateert, neem dan contact op met het servicecentrum of speciale onderhoudsdienst voor reparatie. Demonteer het niet zelf. Het bedrijf draagt geen enkele verantwoordelijkheid voor kwaliteitsproblemen of ongelukken veroorzaakt door zelfdemontage.

y Als het product niet onder de garantie valt, worden de onderhoudskosten kwijtgescholden en worden alleen de onderdelenkosten in rekening gebracht. De fabrikant behoudt zich het recht voor om de bovenstaande toezeggingen definitief te interpreteren.

HANDLEIDING VOOR IJSRECEPT

BASIS IJS

Maak volgens de volgende formule. Nadat u het formulemengsel gelijkmatig hebt gemengd, kunt u er binnen 60 minuten ijs van maken.

375 g room

250 g melkpoeder

375 gram water

VANILLE-IJS

320 ml volle melk

152 g kristalsuiker

240 g slagroom, goed gekoeld

2–3 theelepels puur vanille-extract, naar smaak

Gebruik in een middelgrote kom een handmixer of een garde om de melk en kristalsuiker te mengen tot de suiker is opgelost, ongeveer 1 - 2 minuten op lage snelheid. Roer de slagroom en vanille erdoor naar smaak. Zet de machine aan, giet het mengsel in de diepvrieskom via de ingrediëntentuit en laat het mengen tot het dik is geworden, ongeveer 50 - 60 minuten.

BASIS CHOCOLADE-IJS

320 g volle melk

152 g kristalsuiker

320 g pure chocolade (naar keuze), in stukjes van 1,2 cm gebroken

320 g slagroom, goed gekoeld

1,2 theelepel puur vanille-extract

Verwarm de volle melk tot het net aan de randen borrelt (dit kan op het fornuis of in de magnetron). In een blender of keukenmachine met het metalen mes, pulseer om de suiker met de chocolade te verwerken tot de chocolade heel fijn is gehakt. Voeg de hete melk toe, meng tot het goed gemengd en glad is. Doe het mengsel in een middelgrote kom en laat het chocolademengsel volledig afkoelen. Roer de slagroom en vanille erdoor naar smaak. Het is het beste om het ongeveer 15 minuten voor het maken in de koelkast te laten afkoelen.

Zet het apparaat aan, giet het mengsel via de ingrediëntentuit in de verwijderbare kom en laat het mengsel ongeveer 30 tot 40 minuten mengen tot het dik is geworden.

VERS AARDBEINIJS

334 g verse, rijpe aardbeien, zonder kroontje en in plakjes gesneden

70 g versgeperst citroensap

152 g kristalsuiker

320 g volle melk

320 g slagroom

1,2 theelepel puur vanille-extract

Doe de aardbeien in een kleine kom, doe het citroensap en 80 gram kristalsuiker. Roer voorzichtig en laat de aardbeien 2 uur in het sap weken.

Doe de melk en de kristalsuiker in een middelgrote kom en gebruik hiervoor een handmixer of garde. Doe de suiker in de kom en roer tot de suiker is opgelost.

Roer de slagroom erdoor plus eventueel overgebleven sap van de aardbeien en vanille. Zet de machine aan, giet het mengsel in de verwijderbare kom via de ingrediëntentuit en laat het mixen tot het dik is geworden, ongeveer 30 - 40 minuten.

Voeg de in plakjes gesneden aardbeien toe tijdens de laatste 5 minuten van het invriezen.

VERSE CITROENSORBET

470 g kristalsuiker

560g zuiver water

160 g versgeperst citroensap

0,5 eetlepel fijnggehakte citroenschil

*

Meng de kristalsuiker en het water in een middelgrote pan en breng aan de kook op middelhoog vuur. Zet het vuur laag en laat het sudderen zonder te roeren tot de suiker is opgelost, ongeveer 3 - 5 minuten. Laat het volledig afkoelen. Dit wordt een eenvoudige siroop genoemd en kan van tevoren in grotere hoeveelheden worden gemaakt om bij de hand te hebben voor het maken van verse citroensorbet. Bewaar het in de koelkast tot het klaar is voor gebruik.

Voeg na het afkoelen het citroensap en de citroenschil toe; roer tot het gemengd is. Zet de machine aan, giet het citroenmengsel in de diepvrieskom via de ingrediëntentuit en meng tot het dik is geworden, ongeveer 50 - 60 minuten.

CHOCOLADE BEVROREN YOGHURT

320 g volle melk

180 g pure of halfzoete chocolade, gehakt

536 g magere vanilleyoghurt

66 g kristalsuiker

Doe de melk en de chocolade in een blender of keukenmachine met een metalen mes en mix het geheel tot het goed gemengd en glad is, ongeveer 15 seconden.

Voeg de yoghurt en suiker toe; mix tot een glad geheel, ongeveer 15 seconden. Zet de machine aan, giet het mengsel in de verwijderbare kom via de ingrediëntentuit en laat het mixen tot het dik is, ongeveer 50 - 60 minuten.

Correcte verwijdering van dit product



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit  geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn

gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

GASSMAKARE

MODELL:ICE2086BY

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

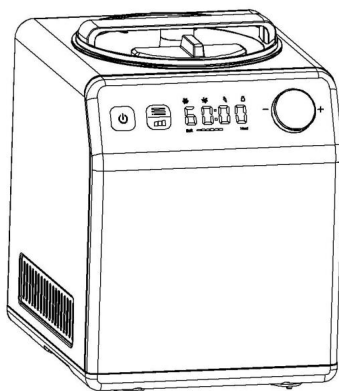
"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GASSMAKARE

MODELL:ICE2086BY



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

VIKTIGA MEDDELANDEN

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

1. Läs alla instruktioner före användning.
2. Se till att spänningen överensstämmer med spänningsområdet som anges på märketikett och se till att jordningen av uttaget är i gott skick.
3. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceombud eller en liknande kvalificerad person för att undvika en fara.
4. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner om användning av apparaten av en ansvarig person för deras säkerhet. Barn bör övervakas för att säkerställa att de gör det inte leka med apparaten.
Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparat. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
5. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som –
personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; –gårdar och av kunder på hotell, motell och andra bostäder
typ miljöer; – miljöer
av typ bed and breakfast; –catering och
liknande applikationer utanför detaljhandeln.
6. –Varning: Förvara inte explosiva ämnen som aerosolburkar med ett brandfarligt drivmedel i denna apparat.

–Varning: Förvara ventilationsöppningar, i apparatens hölje eller inuti den inbyggda strukturen, fri från hinder.

–Varning: Använd inte mekaniska enheter eller andra medel för att påskynda avfrosthingsprocessen, andra än de som rekommenderas av tillverkaren.

–Varning: Skada inte köldmediekretsen.

–Varning: Använd inte elektriska apparater i matförrådet apparatens fack, såvida de inte är av denna typ rekommenderas av tillverkaren.

–VARNING: När du placerar apparaten, se till att nätsladden är ansluten inte är fastklämd eller skadad.

– VARNING: Placera inte flera bärbara uttag eller bärbara uttag strömförsörjning på baksidan av apparaten.

–VARNING: När du kasserar apparaten, gör det endast vid en auktoriserad avfallsstation. Utsätt inte för lågor.

7. Köldmediet (R600a) är brandfarligt.



Varning: brandrisk/brännbara material

Köldmediet isobuten (**R600a**) finns i köldmediekretsen av apparaten, en naturgas med en hög miljönivå kompatibilitet, som ändå är brandfarlig. Under transport och installation av apparaten, se till att ingen av komponenterna i apparaten köldmediekretsen blir skadad.

Om köldmediekretsen skulle skadas:

• Undvik att öppna lågor och antändningskällor. •

Ventilera noggrant rummet där apparaten är placerad.

8. Pluggen måste tas bort innan du rengör, underhåller eller fyller på apparat.

9. Vänd inte denna produkt upp och luta den inte över en 45° vinkel.

10. För att skydda mot risken för elektriska stötar, håll inte vatten på sladd, stickpropp och ventilation, sänk inte ner apparaten i vatten eller något annat

flytande.

11. Koppla ur apparaten efter användning eller före rengöring.
12. Håll apparaten 8 cm från andra föremål för att säkerställa god värme släpper.
13. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av Tillverkare.
14. Använd inte apparaten i närheten av lågor, kokplattor eller spisar.
15. Slå inte på strömbrytaren ofta (se till 5 min. intervall vid åtminstone) för att undvika skador på kompressorn.
16. Plåt eller andra elektriska föremål får inte sättas in i apparaten för att undvika brand och kortslutning.
17. När du tar ut glassen, slå inte på fatet eller kanten på fatet för att skydda pipan från skador.
18. Slå inte på strömmen innan du har installerat fatet eller mixern väl blad.
19. Ingångstemperaturen för ingredienserna är $25 \pm 5^\circ\text{C}$. Placera inte ingredienserna i frysen för förfrysning, eftersom det lätt kommer att göra mixern bladet blockeras innan glassen är i gott skick.
20. Ta inte bort mixerbladet när apparaten är igång.
21. Använd inte utomhus.
22. Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.
23. Behåll bruksanvisningen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

SPECIFIKATIONER

Modell: ICE2086BY

Kapacitet: 2,0L

Spänning: 220-240V/50Hz

Anti-chock skyddsklass: I

Klimattyp: N

Strömförbrukning: 180W

Kyltemperatur: -18°C - -35°C

Max totala mått: 315mm L x 272mm B x 365mm H

Max förpackningsmått: 390yLx 336yWx 433yHymm

NW: 13 kg

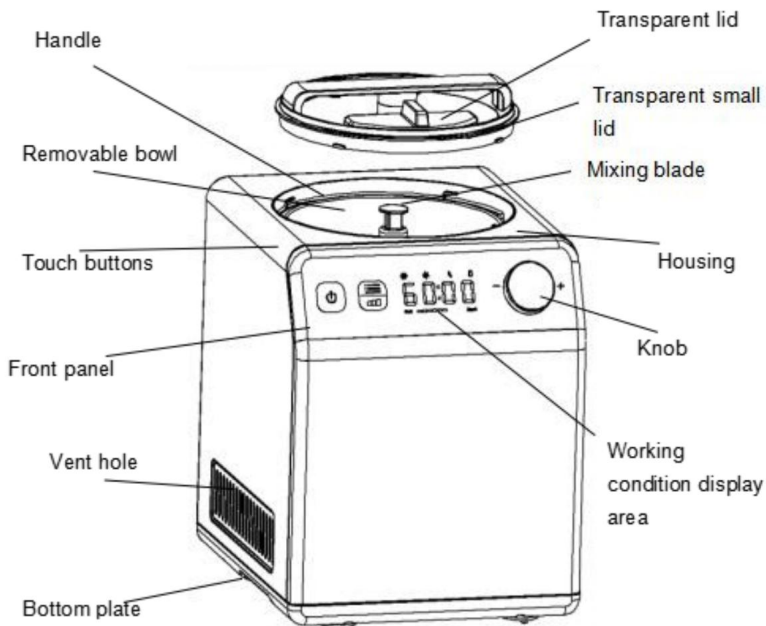
GW: 14,6 kg

PRODUKTFUNKTION

1. Mikrodator automatisk kontroll, pekknappar, enkel och pålitlig operation och kommer inte att kosta dig mycket besvär.
2. Den optiska displayen visar arbetsstatus, och det är mer bekvämt att övervaka arbetsstatus.
3. Vertikal metallhölje i rostfritt stål, elegant och moderiktigt.
4. Lägre blandning, tillräckligt med kraft, välblandad, godare.
5. 2L stor kapacitet.
6. Delarna är löstagbara, lätta att rengöra, sanitära och säkra.

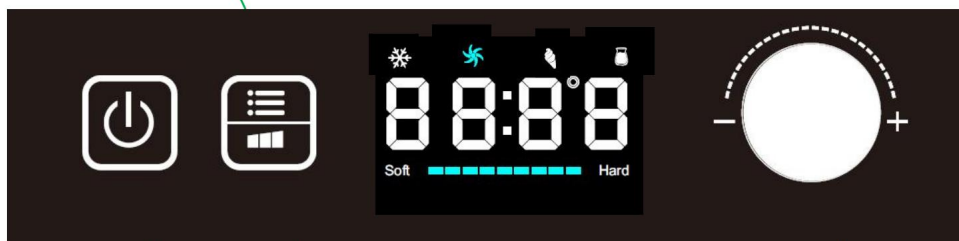
.PRODUKTINSTRUKTION

1) Struktur



2) Kontrollknapp och silketryck

Ikon för val av funktion



PÅ-AV-knapp

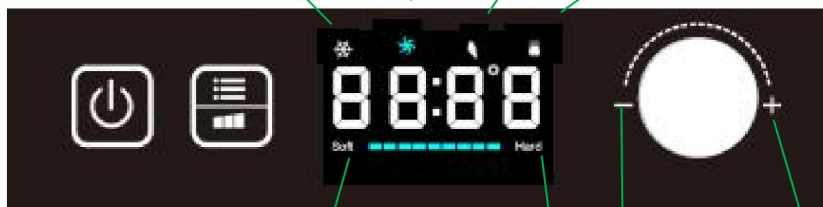
Mjuk och hård
justeringsknapp

Knopp

Kylläge

Blandningsläge Glassläge

Yoghurtläge



Mjuk

Hård

Vrid
moturs för att minska

Vridning medurs för att
öka

HUR MAN GÖR GASS

OBS: Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med glass

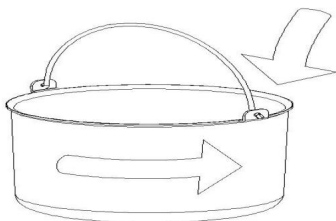
före användning, inklusive: kylskål, laddningsskål, blandningsblad, utlopp tättningsring, utlopps innerlock och tratt etc.

Innan rengöring måste du se till att nätsladdens kontakt är urkopplad från uttaget. När du gör glass, håll maskinen plant på en jämn nivå ytan för att säkerställa att maskinens kompressor fungerar korrekt.

Här är stegen för att göra en glass:

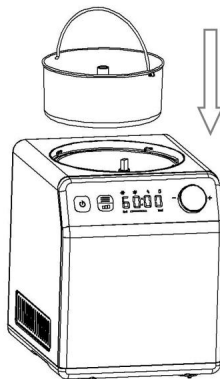
Steg 1.

Häll de väl förberedda receptingredienserna i laddningsskålen och ha sedan en enhetlig blandning.



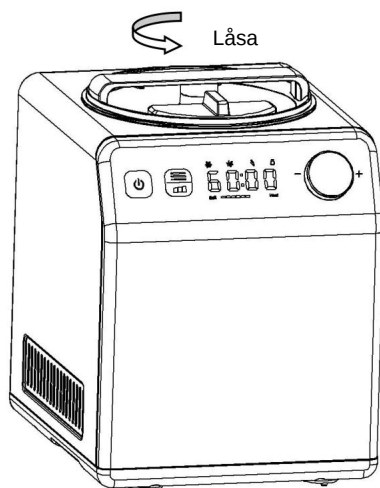
Steg 2.

Sätt sedan laddningsskålen i glassmaskinen och tryck till den tätt.



Steg 3.

Montera blandningsbladet (passa in den inre öppningen på blandningsbladet med laddningsskålens skaft) och fäst det genomskinliga locket (rotera det genomskinliga locket moturs).



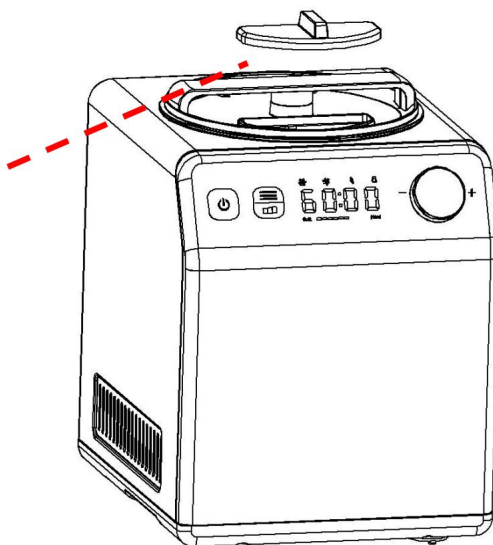
Steg 4.

Koppla in strömmen, tryck på **ON/OFF** -knappen och maskinen startar. De standardläget är mjukglassläge. Vrid vredet medurs till öka hårdheten, motsols för att minska hårdheten och sedan tryck på knappen igen för att börja göra glass.

Steg 5.

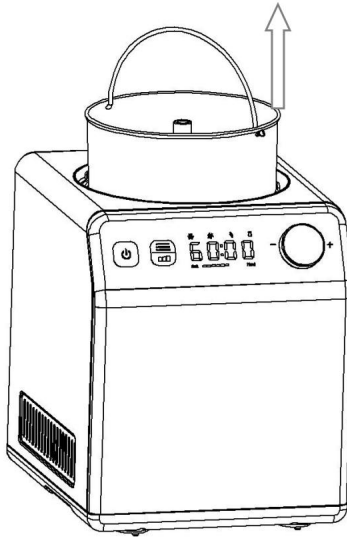
Du kan lägga till favoritingredienserna genom att öppna påfyllningslocket.

Du kan lägga till
favoritingredienser av
öppna påfyllningslocket



Steg 6.

När operationen är över, tryck först på **ON/OFF** -knappen för att stänga av maskinen och dra sedan ut laddningsskålen.



Steg 7.

Ett annat vanligt glassläge är bara det fjärde steget: koppla in ström, tryck på **ON/OFF** -knappen, starta hela maskinen, tryck på Soft och hård justeringsknapp två gånger och tryck sedan på knappen för att börja göra glass. Andra operationerna är desamma.

DRIFT

1. Anslut strömförsörjningen och anslut nätsladden till en lämplig uttag. Formen och spänningen på uttaget ska vara densamma som de angivna.
2. Välj kontrollknappar. För ikonbeskrivning, se detaljerad beskrivning av kontrollknappen och silk screen diagram ovan.
3. Tillvägagångssätt
 - a. Koppla in strömmen, med en "tick", displayen visar "--" och blinkar,

tryck på "



"-knappen, standardläget är [glass]-läge, samtidigt,

ikonen för [glassläge, tid] blinkar med en "bock", tryck på "



knappen för att återgå till strömtillståndet.

b. För att trycka på



knappen för att välja läge för [Glass]

[Endast kylning], [Endast blandning] och [Yogurt]. Ikonen för den valda läge blinkar (ikonen för andra lägen som inte är valda är inte på), och

displayens standardtid för det aktuella valda läget blinkar. Tryck på "



knappen för att återgå till strömtillståndet.

c. [glass]-läget delas in i två typer: tid och hårdhet.

Hårdhetsläge:

1) . Under förutsättningen för glassläge, tryck på "



"-ikonen till

välj hårdhetsläget, vrid ratten medurs för att öka hårdheten och moturs för att minska hårdheten. Det är totalt tre

hårdhetsnivåer. Tryck på knappen igen för att börja göra glass. Efter uppstart, tiden börjar från "00:00".

2). När hårdhetsglassläget är avstängt, tryck på "-ikonen för att justera hårdheten på



glassen, men hårdheten på den riktiga isen

krämen har nått nivå 2, som bara kan ökas till nivå 3 eller oavslutad Nivå 2. Tiden är inte justerbar.

Tidsläge:

1). Under glassläget trycker du på "



"-ikonen två gånger för att välja

tidsläge, vrid ratten medurs för att öka tiden, upp till 90 minuter och motsols för att minska tiden, upp till minst 5 minuter.

2). Tryck på knappen en gång för att gå in i pausläget. När tiden glass

läget är pausat, vrid ratten medurs för att öka tiden och moturs för att minska tiden. Justeringsmetoden är densamma som beskrivits ovan, och hårdheten kan inte väljas. Tryck på knappen igen för att fortsätta göra glass.

D: [YOGURT]-läge produktionstid med minnesfunktion, fabriken inställningen är 8 timmar, display "08H", nästa gång du slår på, displaytiden är den sista justeringen av produktionstiden (i arbetsläge justeringstid sparar inte). Att vrida ratten medurs kan öka tiden, som kan ändras till upp till 24 timmar, medan du vrider på ratten moturs kan minska tiden, som kan ändras till minst 4 timmar.

E: Standardtiden för läget [ENDAST KYLNING] är 10 minuter, för att visa "10:00". För att öka tiden, vrid ratten medurs, vilket kan ändras till maximalt 60 minuter. Vrider på vredet moturs kan minska tiden, vilket kan reduceras till ett minimum på 5 minuter.

F: Standardtiden för [MIXING ONLY]-läget är 30 minuter. Det märks "30:00". För att öka tiden, vrid ratten medurs, vilket kan ändras till högst 60 minuter. Vrider på vredet moturs kan minska tiden, vilket kan reduceras till ett minimum på 5 minuter.

G. Efter inställning av tid eller hårdhet: tryck på knappen en gång för att börja göra glass. Under produktionsprocessen visas tidsläget med nedräkningen av den valda tiden. Hårdhetsläget börjar från 0. Den hårdhetslisten blinkar i form av "running bar".

Efter att ha tryckt på knappen för att pausa glassproduktionsprocessen, blandningsmotorn slutar fungera och visar den tid då den stannade.

Tryck på knappen igen för att fortsätta arbeta i det aktuella inställningsläget. Om nej andra operationer utförs inom 3 minuter efter att paus har gått in läge, kommer kompressorn att sluta fungera och återgå till standbyläge efter 10 minuter, med 3 korta pip. Hårdhetsläget styrs inte av tid, men när tidsläget når som svårast och det fortfarande finns tid vänster styrs den enligt hårdhetsläget.

H . Efter slutförandet av produktionsprocessen, om det inte finns någon annan operation, kommer den automatiskt att gå in i isoleringsprogrammet: när det inte finns någon operation kommer glassmaskinen att gå in i isoleringstillståndet efter avslutad produktion, och skärmen kommer att display **Cool** och blinka och mät hårdhetsindikatorn. Maskinen kommer att sluta arbeta i 5 minuter först, och sedan kommer motorn att röra om i 15 sekunder och sedan utföra hårdhetstestet. Om hårdheten på testresultat 1 är otillräcklig, fortsätt att göra glass och testresultat 2 är tillräckligt hård för att fortsätta att pausa i 5 minuter och cykla så här i 120 minuter: Testresultat 1: om hårdheten är mindre än vald hårdhet, starta det tidigare valda programmet men skärmen "**COOL**", hårdhetsfältet ändras inte förrän den uppmätta hårdheten når den valda hårdheten, stoppa sedan i 5 minuter; Testresultat 2: hårdheten är tillräcklig, fortsätt att stanna i 5 minuter; Ström på efter isolering.

4. Håll sval funktion Glass

håll sval funktion: För att förhindra att du lämnar glassproduktionsprocessen, och efter att produktionen är klar, kan du inte äta eller spara glassen i tid, vilket leder till smältning av glassen. Vi har lagt till följande humaniserade design: när glassen är klar och ingen är i drift. Därefter är hålltiden 120 minuter. Efter 120 minuter går maskinen in i standbyläge. Skärmen visar "**COOL**" och den färdiga hårdhetsindikatorn.

5. Motorns självskyddsfunktion När

glassen blir hårdare kan blandningsmotorn blockeras.

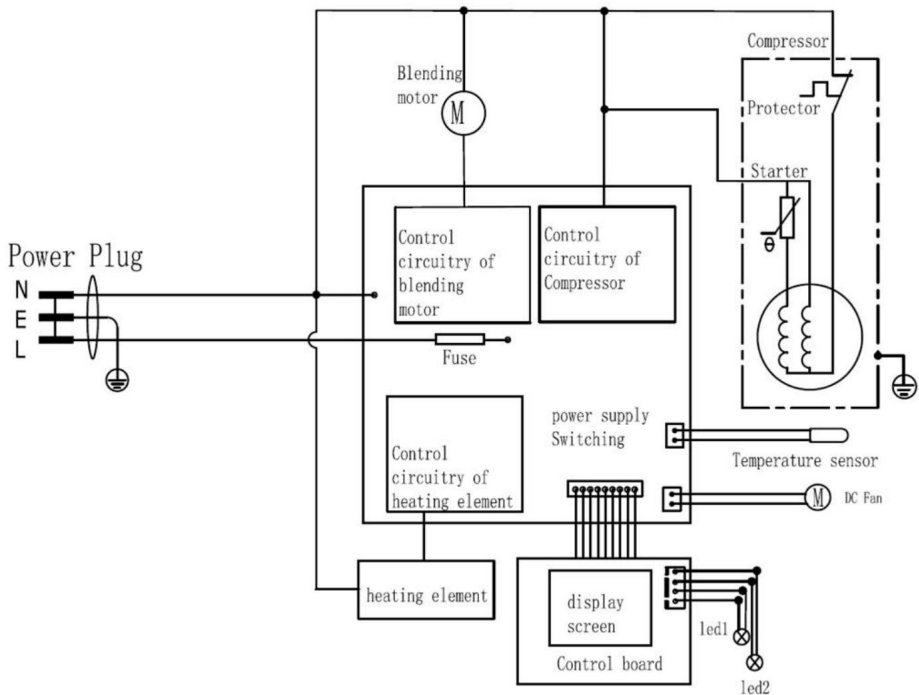
Sedan får motorskyddet blandningsmotorn att sluta fungera genom att detektera dess temperatur för att säkerställa motorns livslängd.

6. Kontrollera ingrediensernas volym För att undvika spill

och spill, se till att ingredienserna inte överstiger 60 % av den avtagbara skålens kapacitet (glass expanderar när

som bildas).

ELDIAGRAM



UNDERHÅLL

Varning: Stickkontakten måste tas bort innan rengöring för att undvika elektriska skador chock.

ÿ1ÿ Ta ut blandningsbladet, torka av det med en fuktad trasa

ÿ2ÿ Ta ut den avtagbara skålen, rengör den med en fuktad mjuk trasa

ÿ3ÿ Torka av det genomskinliga locket och fyll på locket med en fuktad trasa

ÿ4ÿ Ta bort det smutsiga på kroppen eller andra platser med en fuktad trasa och håll inte vatten på sladd, stickpropp och ventilation, sänk ner apparaten i vatten eller någon annan vätska

ÿ5ÿ Låt torka ordentligt med en torr trasa och återställ sedan komponenten till hemmapositionen.

VANLIGT PROBLEM OCH LÖSNINGAR

Inga.	Existerande problem	Anledningsanalys	Upplösningar
1	Inte lätt att ta ut laddningsskålen efter att glassen är klar	Det finns vattendroppar mellan kylskålen och laddningsskålen som inte torkas rent, vilket resulterar i att glassen stelnar. Normalt	Vänta 1-2 minuter innan ta ut laddningsskålen.
2	Glassmaskinen är inte färdig, men omrörningen har upphört.	när glassen stelnar kan blandningsbladet fastna och motorn skyddas automatiskt när temperaturen stiger, vilket leder till skärning. stänga av motorns strömförsörjning.	Ta bort ladda skål och starta om efter stängning.
3	Det genomskinliga locket lyfts till blandningsbladet och kan inte sitta fast på plats	Blandningsbladet inte på plats, och var uppmärksam på inriktning av det konvexa skrovet vid botten	Sätt blandningsbladet på plats och rotera genomskinligt lock på plats.
3	Laddningsskålen kan inte placeras i kylskålen i början av	Deformation orsakad av felaktig användning av lastskålen	Köp en ny lastskål.
4	glasstillverkningen repade eller fastnade blandarbladet allvarligt.	Deformation orsakad av felaktig användning av lastskålen	Köp en ny lastskål

EFTERSALETS SERVICE

Ett års garantiservice är tillgänglig från inköpsdatum. Datumet för inköp av fakturan eller garantikortet för eftermarknadsservice är föremål för garantiservicen. De problem du stöter på när du använder vårt företags hemautomatiska glassmaskin kan hjälpas och lösas genom servicejouren. Vi ger teknisk rådgivning kostnadsfritt. • Ett av följande villkor täcks inte av garantin; 1) Komponenter är skadade på grund av felaktig användning, underhåll och

lagring;

- 2) Skador som orsakats av icke-Donlim WEILI-underhållspersonal eller utsedd personal för att själva ta isär produkten.
- 3) Ingen inköpsfaktura eller inköpsfaktura stämmer inte överens med produkten.
- 4) Skada orsakad av force majeure.
- 5) Överskridande av garantiperioden. y

Om du hittar några kvalitetsproblem, vänligen kontakta servicecentret eller specialunderhållsservicestället för reparation. Ta inte isär den själv. Företaget kommer inte att bära något ansvar för kvalitetsproblem eller olyckor orsakade av självdemontering.

y Om produkten inte omfattas av garanti, kommer underhållsavgiften att avstås och endast reservdelsavgiften debiteras. Tillverkaren förbehåller sig rätten till slutlig tolkning av ovanstående åtaganden.

MANUAL FÖR GASS RECEPT

GRUNDGLASS

Gör enligt följande formel. Efter att ha blandat formelblandningen jämnt kan den göras till glass inom 60 minuter.

375 g grädde

250 g mjölkpulver

375 g vatten

VANILJGASS

320 ml helmjölk

152 g strösocker

240 g tung grädde, väl kyld

2–3 tsk rent vaniljextrakt, efter smak

I en medelstor skål, använd en stavmixer eller en visp för att blanda mjölk och strösocker tills sockret löst sig, ca 1 – 2 minuter på låg hastighet. Rör ner den tunga grädden och vaniljen efter smak. Slå på maskinen, håll blandningen i frysskålen genom ingredienspipen och låt blanda tills den tjocknat, ca 50 – 60 minuter.

BASIC CHOKLAGDASS

320 g helmjölk

152 g strösocker

320 g halvsöt choklad (din favorit), delad i 1,2 cm bitar

320 g tjock grädde, väl kyld

1,2 tsk rent vaniljextrakt

Värm helmjölken tills den precis bubblar runt kanterna (detta kan göras på spishällen eller i mikrovågsugn). I en mixer eller matberedare utrustad med metallbladet, pulsera för att bearbeta sockret med chokladen tills chokladen är mycket finhackad. Tillsätt den varma mjölken, bearbeta tills den är väl blandad och slät. Överför till en medelstor skål och låt chokladblandningen svalna helt. Rör ner den tunga grädden och vaniljen efter smak. Det är bäst att förkyla i kylan i cirka 15 minuter innan du gör.

Slå på maskinen, håll blandningen i en löstagbar skål genom ingredienspipen och låt blanda tills den tjocknat, cirka 30 – 40 minuter.

FÄRSK JORDGUBBSGLASS

334 g färska mogna jordgubbar, stjälkade och skivade

70 g färskpressad citronsaft

152 g strösocker

320 g helmjölk

320g tung grädde

1,2 tsk rent vaniljextrakt

I en liten skål, kombinera jordgubbarna med citronsaften och 80 g strösocker, rör om försiktigt och låt jordgubbarna macerera i juicen i 2 timmar.

I en medelstor skål, använd en stavmixer eller en visp för att kombinera mjölk och strösocker tills sockret är upplöst.

Rör ner den tunga grädden plus eventuell ackumulerad juice från jordgubbarna och vaniljen. Slå på maskinen, håll blandningen i en löstagbar skål genom ingredienspipen och låt blanda tills den tjocknat, cirka 30 – 40 minuter.

Tillsätt de skivade jordgubbarna under de sista 5 minuterna av frysningen.

FÄRSK CITRONSORBET

470 g strösocker

560g rent vatten

160g färskpressad citronsaft

0,5 matsked finhackad citronskal

*

Blanda strösocker och vatten i en medelstor kastrull och låt koka upp på medelhög värme. Sänk värmen till låg och låt sjuda utan att röra om tills sockret löst sig, ca 3 – 5 minuter. Kyl helt. Detta kallas en enkel sirap och kan göras i förväg i större mängder för att ha till hands för att göra färsk citronsorbet. Förvara i kyl tills den ska användas.

Efter kylning, tillsätt citronsaft och skal; rör om för att kombinera. Slå på maskinen, håll citronblandningen i frysskålen genom ingredienspipen och blanda tills den tjocknar, ca 50 – 60 minuter.

CHOKLAD FRYST YOGHURT

320 g helmjölk

180g bittersöt eller halvsöt choklad, hackad

536 g vaniljyoghurt med låg fetthalt

66g strösocker

Kombinera mjölken och chokladen i en mixer eller matberedare utrustad med metallbladet och bearbeta tills det är väl blandat och slätt, 15 sekunder.

Tillsätt yoghurten och sockret; bearbeta tills den är slät, cirka 15 sekunder. Slå på maskinen, håll blandningen i en löstagbar skål genom ingredienspipen och låt blanda tills den tjocknat, ca 50 – 60 minuter.

Korrekt kassering av denna produkt



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten  och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support