KØKKENCHEF

INSTRUCTION MANUAL
ICE CREAM MAKER

11165138

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.
Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må ikke bruges af personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene produktet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETTEN GÆLDER IKKE:

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:

VIGTIGE MEDDELELSER

Følg altid grundlæggende sikkerhedsanvisninger for at reducere faren for brand, elektrisk stød og/eller personskade, når du bruger elektriske apparater, herunder:

1. Læs alle vejledninger, før du bruger apparatet.
2. Kontrollér, at spændingen er kompatibel med intervallet på typepladen, og at stikkontakten er korrekt jordforbundet.
3. Hvis ledningen er beskadiget,skal den udskiftes af en servicemedarbejder eller en anden kvalificeret person for at undgå fare.
4. Apparatet er ikke beregnet til brug af personer, herunder børn, med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller undervises i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
   Apparatet må bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget undervisning i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
5. Apparatet er beregnet til husholdningsbrug eller lignende anvendelse såsom:

- personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- landbrugsejendomme og af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesejendomme.
- gæsteboliger og pensionater.
- cateringvirksomheder og lignende anvendelse uden for detailområdet.

6. Advarsler:

- Opbevar ikke eksplosive materialer såsom aerosolbeholdere med brændbar drivgas i apparatet.
- Sørg for at holde ventilationsåbningerne på apparatet eller i indbygningselementet fri for forhindringer.
- Brug ikke mekaniske redskaber eller andre hjælpemidler til at fremskynde optøningen, medmindre de er anbefalet af producenten.
- Undgå at beskadige kredsløbet til kølemidlet.
- Brug ikke elektriske apparater i apparatets rum til mad, med mindre de er af en type, som producenten anbefaler.
- Kontrollér, at strømkablet ikke sidder i klemme eller er beskadiget, når du placerer apparatet.
- Placér ikke stikdåser med flere stik eller bærbare strømforsyninger bag ved apparatet.
- Bortskaf kun apparatet ved indlevering til et godkendt genbrugscenter i tilfælde af bortskaffelse. Udsæt ikke apparatet for åben ild.

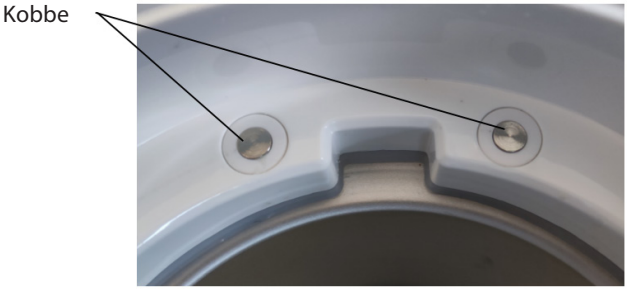
7. Kølemidlet (R600a) er brændbart. (Bemærk forskellen i kølemiddel).

Forsigtig: brandfare/brændbare materialer

Apparatet bruger isobutylen (R600a) som kølemiddel. Isobutylen er en naturlig gasart med et højt niveau af miljømæssig kompatibilitet. Gassen er dog brandfarlig. Vær omhyggelig med ikke at beskadige kølekredsløbet under transport og installation. Hvis kølekredsløbet beskadiges:

- Undgå åben ild og antændingskilder.
- Sørg for grundig udluftning af rummet, hvor apparatet er placeret.

8. Strømkablet skal trækkes ud af stikkontakten før rengøring, vedligeholdelse og påfyldning af apparatet.
9. Vip ikke produktet, og hæld det ikke mere end i en vinkel på 45°.
10. Beskyt mod faren for elektrisk stød ved ikke at hælde vand på strømkablet, stikket eller ventilationsåbninger, og læg ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.
11. Træk ledningen til ismaskinen ud af stikkontakten efter brug og før rengøring.
12. Placér apparatet i en afstand af mindst 8 cm fra andre genstande for at sikre en korrekt varmeafledning.
13. Brug ikke tilbehør, der ikke anbefales af producenten.
14. Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, varmeplader eller komfurer.
15. Tænd ikke strømmen mange gange efter hinanden (hold en pause på mindst fem minutter) for at undgå at beskadige kompressoren.
16. Stik ikke metalstykker eller andre elektriske genstande ind i apparatet for at undgå brand eller kortslutning.
17. Beskadig ikke skålen ved at slå på overfladen eller kanten af skålen, når du tager iscremen ud.
18. Tænd ikke strømmen, før skålen eller blenderspaden er korrekt installeret.
19. Starttemperaturen for ingredienserne skal være 20 °C (±3 °C). Frys ikke ingredienserne på forhånd i en fryser, da det kan blokere blenderspaden, før iscremen er korrekt frosset.
20. Fjern ikke blenderspaden, mens apparatet kører.
21. Brug ikke maskinen udendørs.
22. Brug aldrig skurepulver eller hårde redskaber til rengøring.
23. Der findes to runde kobberplader i motorhuset på det gennemsigtige låg i det øverste låg. Tør eventuelle vanddråber af det gennemsigtige låg og kobberpladerne under brugen. Hvis apparatet kører, kan vand skabe forbindelse mellem de to kobberplader og medføre, at motoren stopper. Træk strømkablet ud af stikkontakten, tør vanddråberne af, og genstart apparatet.



24. Gem betjeningsvejledningen til senere brug.
25. Følg disse anvisninger for at undgå forurening af madvarer:

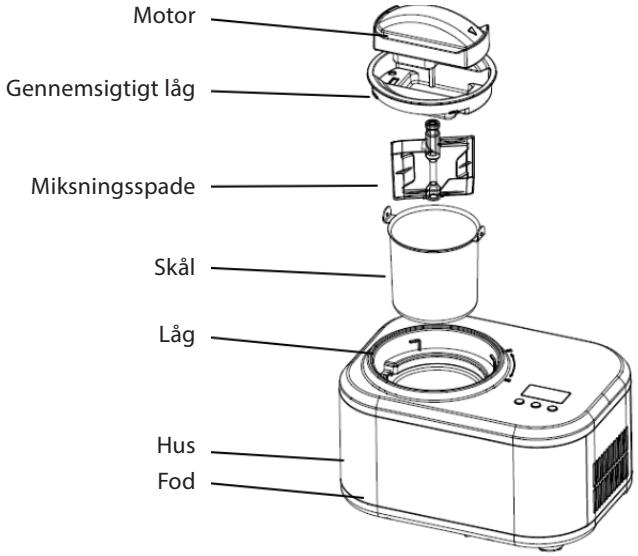
- Åbning af låget i længere perioder kan medføre en betydelig forøgelse af temperaturen i apparatets rum.
- Rengør regelmæssigt overflader, der kan komme i kontakt med madvarer, samt tilgængelige afløbssystemer.

PRODUKTBESKRIVELSE

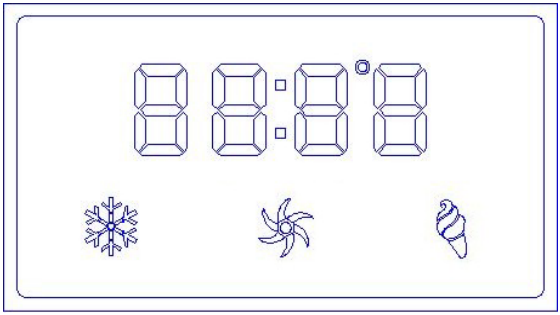
1. Touch-kontrol for enkel, pålidelig betjening, der ikke giver dig problemer.
2. Den digitale rørskærm viser arbejdstiden.
3. Plasthus, der er elegant, stilfuldt og let.
4. Øvre blanding med støjsvag drift.
5. Understøtter forskellige metoder til produktion af hurtigfrysning af is.
6. Aftagelige dele for nem rengøring; hygiejnisk og sikker.
7. Strømstyringstilstand: Slukket tilstand.
   Effektforbrug: Maks. 0,5 W.
   Produktet går i slukket tilstand efter 10 minutters inaktivitet (efter at hovedfunktionen er afsluttet).

PRODUKTVEJLEDNING

BESKRIVELSE



KONTROLPANEL

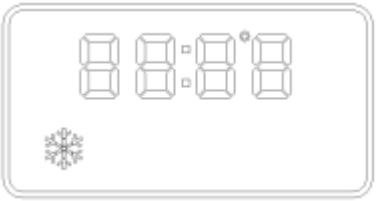


Tænd/sluk-knap

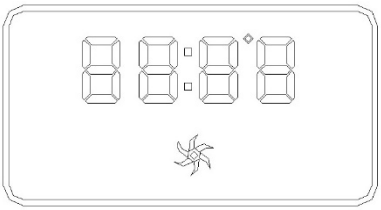
Valg af tilstand

Start/stop

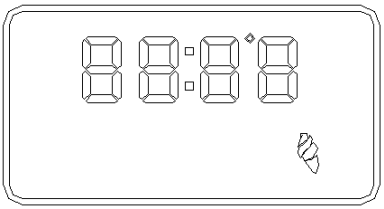
MENU



Tilstand for enkel afkøling



Tilstand for enkelt miksning



Tilstand for iscreme

BETJENING

1. Strømforsyning

Sæt strømkablet i en egnet stikkontakt. Kontrollér, at formen og strømmen for kontakten matcher oplysningerne på apparatet.

2. Funktionsbeskrivelse

Funktionsbeskrivelse af knapper

① TÆND/SLUK-KNAPPEN

Sæt strømforsyningen i, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for maskinen. Tryk på tænd/sluk-knappen igen for at slukke for maskinen.

② KNAP TIL VALG AF TILSTAND

Som standard er tilstanden for iscreme valgt. Tryk på denne knap for at skifte mellem tilstandene "Enk afkøling", "Enkelt miksning" og "Iscreme". Bemærk: Denne knap er inaktiv, mens maskinen kører.

③ START/STOP-KNAP

Tryk på START-knappen for at starte den valgte arbejdstilstand. Tryk på den igen for at stoppe driften.

Bemærk: Kølefunktionen slukkes efter en forsinkelse på 1 minut.

3. BESKRIVELSER AF TILSTAND

① Tilstand for iscreme

Når du har valgt tilstanden for iscreme, skal du trykke på knappen "▷" for at begynde at lave is.

- Hvis der trykkes på knappen "▷" midtvejs, sættes driften på pause: Blandemotoren stopper med det samme, og kølefunktionen stopper efter 1 minut.
- Hvis du trykker på knappen "▷" igen inden for 1 minut, genoptages driften.
- Hvis der ikke er nogen betjening, vender maskinen tilbage til standbytilstand.
- Når isen er færdig, udsender maskinen 10 korte bip og går automatisk i isoleringstilstand i 60 minutter.
- Under isoleringen skifter maskinen mellem at slukke for kølingen i 10 minutter og starte kølingen i 6 minutter. Displayet viser ikonet "COOL", ikonet for køletilstand blinker, og andre tilstandsikoner slukkes.
- Når isoleringen er færdig, lyder summeren 10 gange, og maskinen vender tilbage til standbytilstand. Alle tilstandsikoner vil forblive tændt, og nedtællingen vil blive nulstillet.

② TILSTAND FOR ENKEL AFKØLING

Når du har valgt tilstanden for enkel afkøling, skal du trykke på knappen "▷" for at starte.

- Standardtid: 10 minutter.
- Ved at trykke på knappen "▷" midtvejs sættes kølefunktionen på pause, og den stopper efter 1 minut.
- Hvis du trykker på knappen "▷" igen inden for 1 minut, genoptages driften.
- Hvis der ikke er nogen betjening, vender maskinen tilbage til standbytilstand.
- Når nedtællingen på 10 minutter er slut, lyder der 10 bip, og maskinen går i standbytilstand. Tilstandsikonerne forbliver tændt, og nedtællingen nulstilles.

③ Tilstand For Enkelt Miksning

Når du har valgt tilstanden for enkelt miksning, skal du trykke på knappen "▷" for at starte.

- Standardtid: 30 minutter.
- Hvis du trykker på knappen "▷" midtvejs, sættes mixfunktionen på pause.
- Hvis du trykker på knappen "▷" igen inden for 1 minut, genoptages driften.
- Hvis der ikke er nogen betjening, vender maskinen tilbage til standbytilstand.
- Når nedtællingen på 30 minutter er slut, lyder der 10 bip, og maskinen går i standbytilstand. Tilstandsikonerne forbliver tændt, og nedtællingen nulstilles.

4. FUNKTION TIL EGENBESKYTTELSE AF MOTOR

Motoren er udstyret med en overstrømsbeskyttelse. Motoren stopper eksempelvis for at forhindre skade, hvis iscremens hårdhed når en indstillet værdi.

5. FUNKTION TIL EGENBESKYTTELSE AF KOMPRESSOR

Når kompressoren er stoppet, må den ikke starte igen i mindst 3 minutter. Hvis der forsøges en genstart, før der er gået 3 minutter, starter kompressoren automatisk efter 3-minutters intervallet.

6. KONTROL AF MÆNGDE AF INGREDIENSER

Sørg for at ingredienserne ikke fylder mere end 60 % af den aftagelige skåls kapacitet, for at undgå, at ingredienserne løber over eller spildes, da iscremen udvider sig under frysningen.

SÅDAN LAVER DU ISCREME

BEMÆRK: Rengør alle dele, der kommer i kontakt med iscremen, herunder afkølingsskålen, den aftagelige skål, miksningsspaden, det gennemsigtige låg osv., før du bruger apparatet.

Sørg altid for, at strømkablet er trukket ud af stikkontakten før rengøringen. Stil apparatet på en flad, plan overflade for at sikre, at kompressoren fungerer korrekt under tilberedningen af iscremen.

FØLG DISSE TRIN FOR AT LAVE ISCREME:

Trin 1.

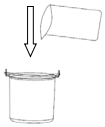
Hæld de tilberedte ingredienser i de rigtige proportioner i den aftagelige skål, og bland dem jævnt.

Brug følgende formel: Når ingredienserne er blandet grundigt, kan blandingen forvandles til is inden for 60 minutter.

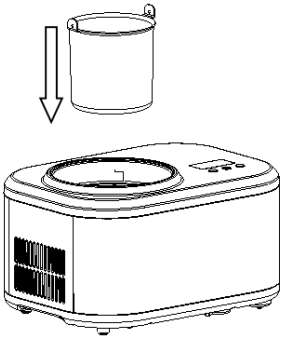
Fløde: 180 g

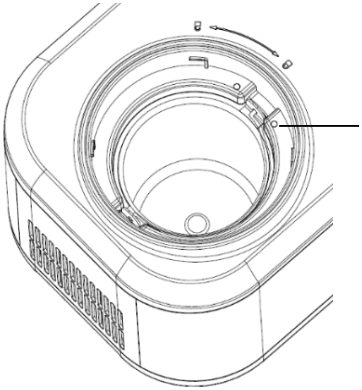
Mælkepulver: 120 g

Vand: 200 g

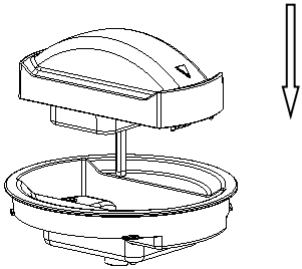


Trin 2:
Placér den aftagelige skål i ismaskinen, idet du sørger for, at begge ender af håndtaget på skålen flugter korrekt med rillerne i det øverste låg.

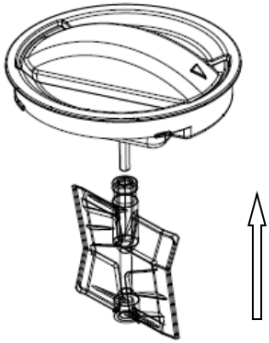




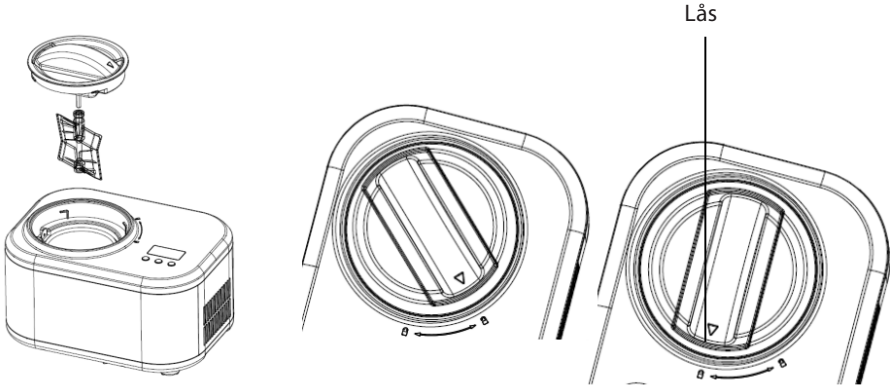
Trin 3:
Installér det gennemsigtige låg og motorhuset forsvarligt.



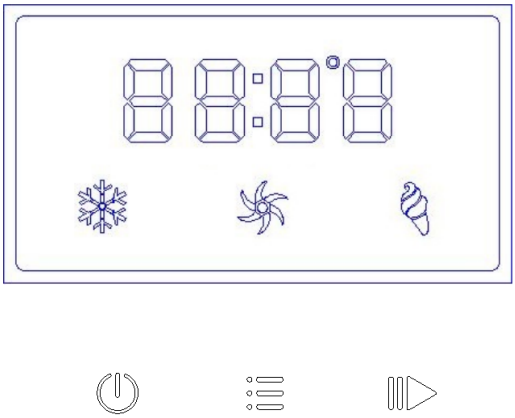
Trin 4:
Installér miksningsspaden, og sæt det gennemsigtige låg og motorhuset på plads.



Trin 5:
Anbring delene, der samledes i trin 4, i ismaskinen. Sørg for, at centrum af den konvekse aftagelige skål og motordelene på miksningsspaden flugter i en lige linje. Lås delene ved at dreje dem med uret, idet du sørger for, at trekantsmærket på delene flugter med mærket "LOCK".



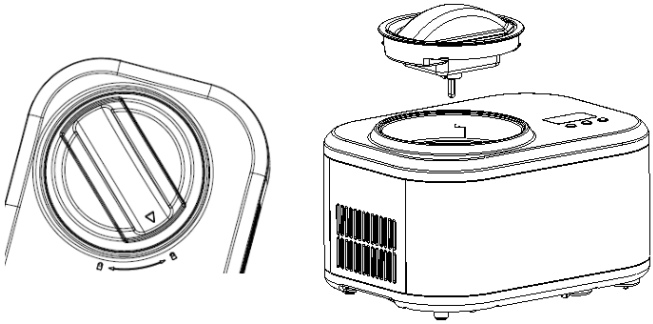
Trin 6.
Sæt strømforsyningen i, og tryk på TÆND/SLUK-knappen for at tænde for maskinen. Ikonet for istilstand vil blinke. Tryk på START/STOP-knappen, og ikonet for istilstand vil forblive tændt, hvilket indikerer, at isfremstillingen er startet.



Trin 7.
Når isen er færdig, skal du trykke på TÆND/SLUK-knappen for at slukke for maskinen.

Trin 8:
Drej det gennemsigtige låg og motorhuset mod uret. Under drift kan der høres en let

friktionslyd; det er normalt. Fjern enheden, når trekantsmærket flugter med mærket for oplåsning, og tag derefter den aftagelige skål ud.



VEDLIGEHOLDELSE

Forsigtig: Træk altid stikket ud af stikkontakten før rengøringen for at undgå elektrisk stød.

1. Fjern miksningsspaden, og tør den af med en fugtig klud.
2. Tag den aftagelige skål ud, og rengør den med en fugtig, blød klud.
3. Tør det gennemsigtige låg og låget til genopfyldning af med en fugtig klud.
4. Brug en fugtig klud til at fjerne snavs fra huset og andre områder, men hæld ikke vand på strømkablet, stikket eller ventilationsåbningerne. Læg ikke apparatet i vand eller andre væsker.
5. Tør alle dele grundigt af med en tør klud, og sæt dem derefter tilbage på apparatet.

ALMINDELIGE PROBLEMER OG LØSNINGER

Nr.	Problem	Mulig årsag	Løsning
1	Det er ikke nemt at fjerne den aftagelige skål, når iscremen er frosset	Der er vanddråber mellem afkølingsskålen og den aftagelige skål, som ikke blev tørret af, og nu er de frosne	Vent 3-8 minutter, og lad dem smelte, før du tager skålen med iscreme ud. Sørg for, at alle dele er tørre før brugen.
2	Det gennemsigtige låg er løftet op til miksningsspaden og kan ikke skubbes på plads	Miksningsspaden er ikke sat på plads, og den konvekse del i bunden flugter ikke korrekt	Sæt miksningsspaden på plads, og drej det gennemsigtige låg for at sikre, at det er forsvarligt låst. Kontrollér for eventuel manglende justering.

3	Miksningsspaden skraber voldsomt imod eller sætter sig fast i begyndelsen af frysningen af iscremen	Den aftagelige skål er deformeret på grund af forkert brug	Kontrollér spaden og skålen for eventuelle forhindringer, før du starter tilberedningen af iscremen.

OPSKRIFTER PÅ ISCREME

VANILJEISCREME

- 160 g sødmælk
- 76 g sukker
- 120 g piskefløde godt afkølet
- 0,5-1,5 teskefulde vaniljeekstrakt efter smag

Brug en håndmikser ca. 1-2 minutter ved lav hastighed eller et piskeris til at mikse mælk og sukker i en mellemstor skål, indtil sukkeret er opløst. Bland piskefløde i, og tilsæt vanilje efter smag.

ALMINDELIG CHOKOLADEISCREME

- 160 g sødmælk
- 76 g sukker
- 160 g (8 oz) bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1.2 cm pieces.
- 160 g piskefløde godt afkølet
- 0,6 teskefuld ren vaniljeekstrakt

Opvarm sødmælken, indtil den begynder at boble langs kanten. (Det kan gøres på komfuret eller i mikrobølgeovnen). Blend sukker og chokolade i en blender eller foodprocessor med metalkniv, indtil chokoladen er hakket fint. Tilføj den varme mælk, og blend, indtil blandingen er fin og glat. Hæld over i en mellemstor skål, og lad chokoladeblandingen køle helt af. Bland piskefløde i, og tilsæt vanilje efter smag. Det er bedst at afkøle blandingen i køleskabet i ca. 15 minutter, før du tilbereder iscremen.

ISCREME MED FRISKE JORDBÆR

- 167 g friske modne jordbær i skiver og uden stilk
- 35 g frisk presset citronsaft
- 76 g sukker
- 160 g sødmælk
- 160 g piskefløde
- 0,6 teskefuld ren vaniljeekstrakt

Bland jordbærrene med citronsaften og 76 g sukker i en lille skål. Rør forsigtigt, og lad jordbærrene ligge i saften i to timer.

Brug en håndmikser eller et piskeris til at mikse mælk og sukker i en mellemstor skål, indtil sukkeret er opløst.

Rør piskefløden i sammen med eventuel akkumuleret saft fra jordbærrene og vaniljeekstrakten. Tænd apparatet, hæld blandingen i den aftagelige skål via tuden til ingredienser, og miks i 30-40 minutter, indtil blandingen bliver tyk.

SORBET MED FRISK CITRONSAFT

- 235 g sukker
- 280 g vand
- 80 g friskpresset citronsaft
- 0,5 spiseskefuld fint hakket citronskal

Bland sukker og vand i en mellemstor gryde, og lad blandingen komme i kog over mellemhøj varme. Skru ned for varmen, og lad blandingen simre 3-5 minutter uden omrøring, indtil sukkeret er opløst. Køl blandingen helt af. Det kaldes simpel sirup og kan laves i større mængder på forhånd og opbevares i køleskabet til fremtidig brug.

Tilføj citronsaft og -skal, og rør rundt, når siruppen er afkølet.

FROSSEN YOGHURT MED CHOKOLADE

- 160 g sødmælk
- 180 g hakket bittersød eller halvsød chokolade
- 268 g fedtfattig vaniljeyoghurt
- 33 g sukker

Bland mælk og chokolade i en blender eller foodprocessor med metalkniv. Blend i ca. 15 sekunder, indtil blandingen er blendet og glat. Lad blandingen afkøle helt, før du fortsætter.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11165138
Rumindhold: 1 liter
Spænding: 220-240V, 50/60Hz vekselstrøm
Beskyttelsesklasse for modstandsdygtighed over for slag: I
Klimatype: N/SN
Effektforbrug: 100 Watt

PRODUCENT

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Danmark
www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.
Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.
- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- The product must not be used by people with reduced sensitivity, physical or mental disability, or people who are not able to operate the product unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough treatment or some other form of damage.

PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of

properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:

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 a service agent or another similarly qualified person 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.

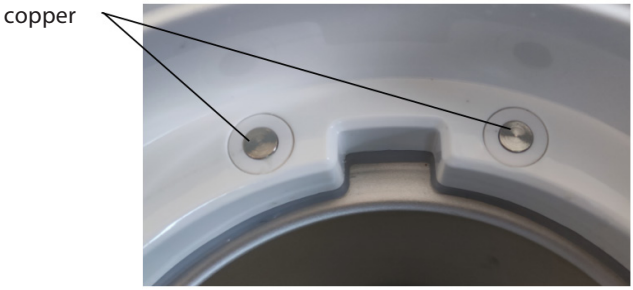
7. The refrigerant (R600a) is flammable.

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° 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 20±3°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. There are two round copper sheets at the motor assembly of the transparent cover installed on the upper cover. When using, please wipe the water stains on the transparent cover and on the copper plates. If the machine is in use, the two copper plates will be connected by water, which will lead to power failure of the motor. Pull out the power line, wipe the water stains, and restart it.



24. Please keep the instruction manual.
25. To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

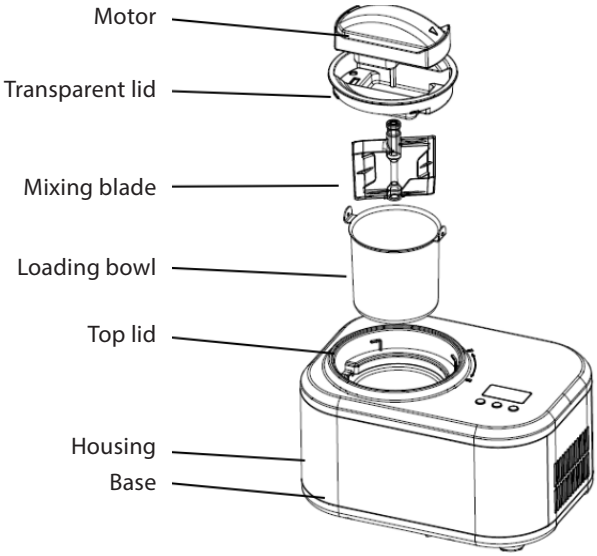
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems

PRODUCT FEATURE

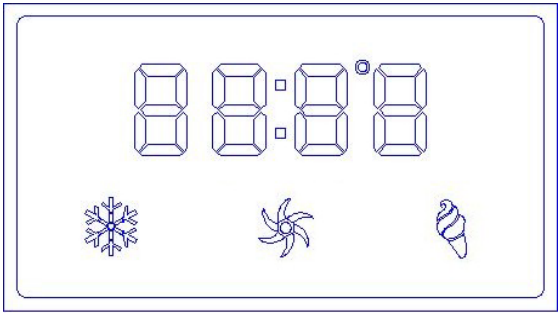
1. Touch control for simple, reliable operation that won't give you any trouble.
2. Digital tube display screen shows the working time.
3. Plastic housing that is elegant, stylish, and lightweight.
4. Upper mixing with low noise operation.
5. Supports various quick-freezing ice cream production methods.
6. Detachable parts for easy cleaning; sanitary and safe.
7. Power management mode: Off mode.
   Power consumption: Max 0.5 W.
   The product enters off mode after 10 minutes of inactivity (after the main function ends).

PRODUCT INSTRUCTION

STRUCTURE



CONTROL PANEL

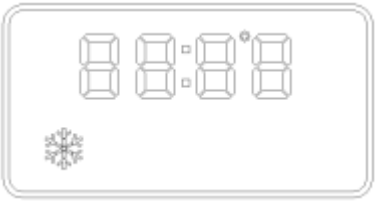


Power button

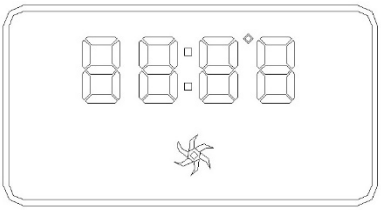
Mode selection

Start/Stop

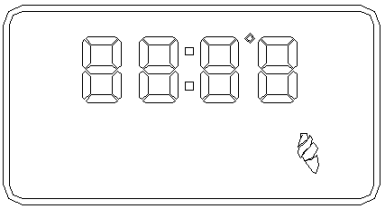
MENU



Single refrigeration mode



Single mixing mode



Ice cream mode

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. Function description

Function description of buttons

① POWER BUTTON

Plug in the power supply and press the power button to turn on the machine. Press the power button again to turn off the machine.

② MODE SELECTION BUTTON

By default, the ice cream mode is selected. Press this button to cycle between "Single Refrigeration," "Single Mixing," and "Ice Cream" modes. Note: this button is inactive while the machine is operating.

③ START/STOP BUTTON

Press the START button to begin the selected working mode. Press it again to stop operation.

Note: The refrigeration function will turn off after a 1-minute delay.

3. DESCRIPTIONS OF MODE

① Ice cream mode

After selecting Ice Cream Mode, press the " " button to begin ice cream making.

- If the " " button is pressed midway, the operation will pause: the mixing motor stops immediately, and the refrigeration function stops after 1 minute.
- Pressing the " " button again within 1 minute resumes operation.
- If there is no operation, the machine will return to standby mode.
- When ice cream is finished, the machine will emit 10 short beeps and automatically enter insulation mode for 60 minutes.
- During insulation, the machine cycles between turning off refrigeration for 10 minutes and starting refrigeration for 6 minutes. The display shows the "COOL" icon, the refrigeration mode icon flashes, and other mode icons turn off.
- After insulation is complete, the buzzer will sound 10 times, and the machine will return to standby mode. All mode icons will remain lit, and the countdown will reset to zero.

② Single Refrigeration Mode

After selecting Single Refrigeration Mode, press the " " button to begin.

- Default time: 10 minutes.
- Pressing the " " button midway pauses the refrigeration function, which stops after 1 minute.
- Pressing the " " button again within 1 minute resumes operation.
- If there is no operation, the machine returns to standby mode.
- At the end of the 10-minute countdown, 10 beeps will signal completion, and the machine will enter standby mode. Mode icons remain lit, and the countdown resets to zero.

③ Single Mixing Mode

After selecting Single Mixing Mode, press the " " button to begin.

- Default time: 30 minutes.
- Pressing the "▯▯▯▷" button midway pauses the mixing function.
- Pressing the "▯▯▯▷" button again within 1 minute resumes operation.
- If there is no operation, the machine returns to standby mode.
- At the end of the 30-minute countdown, 10 beeps will signal completion, and the machine will enter standby mode. Mode icons remain lit, and the countdown resets to zero.

4. MOTOR SELF-PROTECTION FUNCTION

The motor has overcurrent protection function. For example, when the hardness of ice cream reaches the set value, it will stop automatically.

5. COMPRESSOR SELF-PROTECTION FUNCTION

After the compressor stops, it must not restart for at least 3 minutes. If a restart is attempted before 3 minutes have passed, the compressor will automatically start after the 3-minute interval.

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).

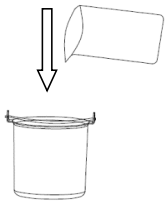
HOW TO MAKE ICE-CREAM

NOTE: Please thoroughly clean all parts that will contact with ice cream before use, including: cooling bowl, loading bowl, mixing fan blade, transparent lid, 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.

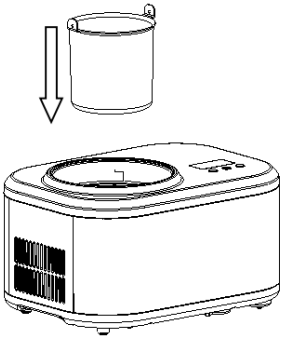
HERE ARE THE STEPS TO MAKE AN ICE CREAM:

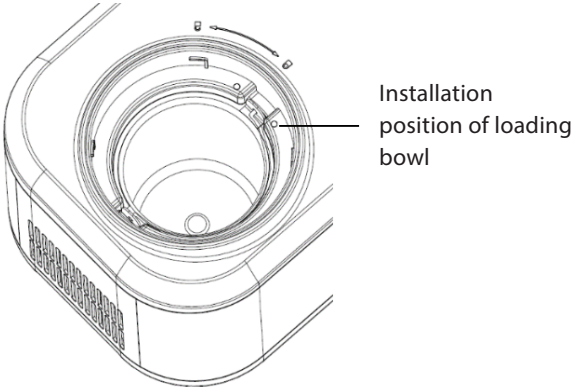
Step 1.
Pour the prepared ingredients in the correct proportions into the removable bowl and mix them evenly.

Use the following formula: after mixing the ingredients thoroughly, the mixture can be turned into ice cream within 60 minutes.
Cream: 180 g
Powdered Milk: 120 g
Water: 200 g

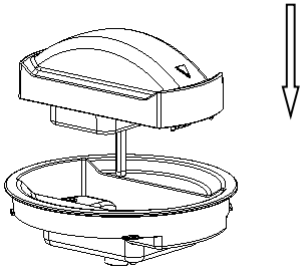


Step 2.
Then put the loading bowl into the ice cream machine, both ends of the loading bowl handle shall be aligned with the groove of the upper cover.

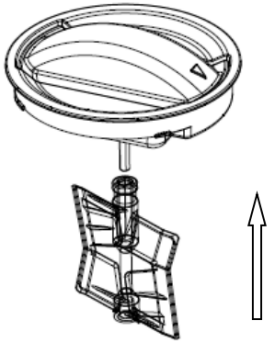




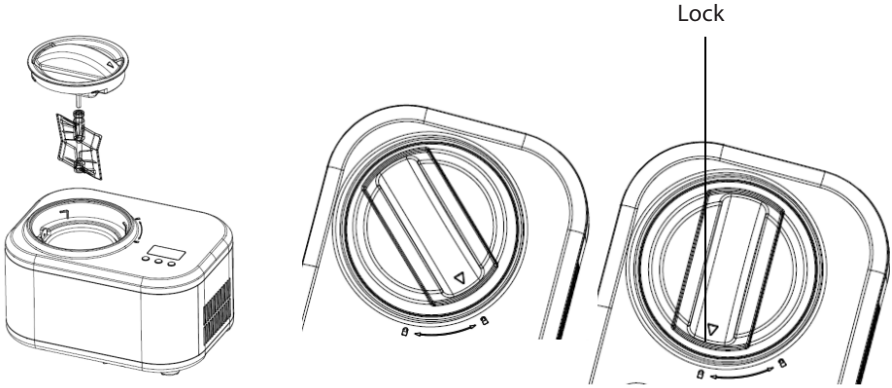
Step 3.
Install the transparent lid and motor components.



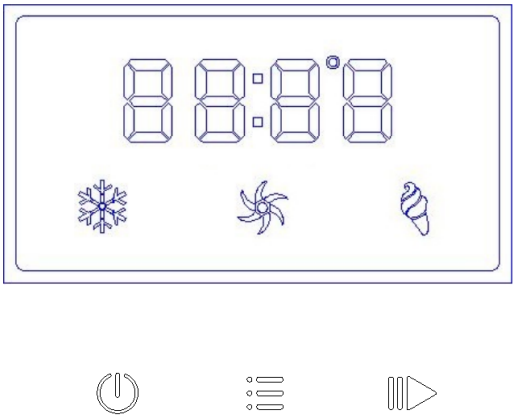
Step 4.
Install the mixing fan blade, transparent lid and motor components



Step 5.
Put the components installed in step 4 into the ice cream machine, make sure that the center of the convex hull of the loading bowl and the motor components of the mixing fan blade are in the same straight line, lock the components clockwise, and make sure that the triangle mark on the components rotates to the "LOCK" mark.



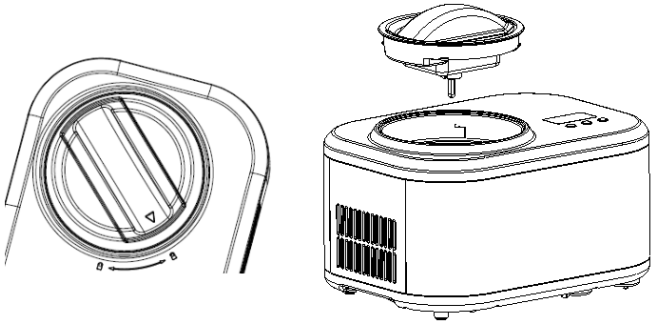
Step 6.
Plug in the power supply and press the POWER button to turn on the machine. The ice cream mode icon will blink. Press the START/STOP button, and the ice cream mode icon will stay lit, indicating that ice cream making has started.



Step 7.
When the ice cream is finished, press the POWER button to turn off the machine.

Step 8.
Turn the transparent lid and motor components anticlockwise. During operation, a slight

friction sound may be heard; this is normal. When the triangle mark is aligned with the unlocking mark, take out the components and then take out the loading bowl.



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

No.	Problem	Reason analysis	Resolutions
1	Not easy to take out loading bowl after the ice cream is finished	There are water drops between the refrigeration barrel and the loading bowl that are not wiped clean, resulting in freezing	Wait 3-8 minutes before taking out the ice cream bucket.
2	The transparent lid is lifted to the mixing fan blade, and it cannot be stuck in place	The mixing fan blades not in place, and pay attention to the alignment of the convex hull at the bottom	Put the mixing fan in place and rotate the transparent cover in place
3	The mixing paddle scrapes harshly against or gets stuck at the beginning of the freezing process of the ice cream.	The removable bowl is deformed due to improper use.	Check the paddle and bowl for any obstructions before starting the ice cream preparation.

ICE CREAM RECIPE MANUAL

VANILLA ICE CREAM

- 160g whole milk
- 76g granulated sugar
- 120g heavy cream, well chilled
- 0.5 – 1.5 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.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

- 160 g whole milk
- 76g granulated sugar
- 160 g (8 oz) bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1.2 cm pieces.
- 160g heavy cream, well chilled
- 0.6 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.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

- 167g fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
- 35g freshly squeezed lemon juice
- 76g granulated sugar
- 160g whole milk
- 160g heavy cream
- 0.6 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 76g 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.

FRESH LEMON SORBET

- 235g granulated sugar
- 280g pure water
- 80g 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.

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

- 160g whole milk
- 180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped
- 268g low-fat vanilla yogurt
- 33g 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. Wait for complete cooling.

TECHNICAL DATA

Article No. 11165138
Capacity: 1 litres
Voltage: AC 220-240V, 50/60Hz
Anti-shock protection class: I
Climate type: N/SN
Power consumption: 100 Watt

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.