VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

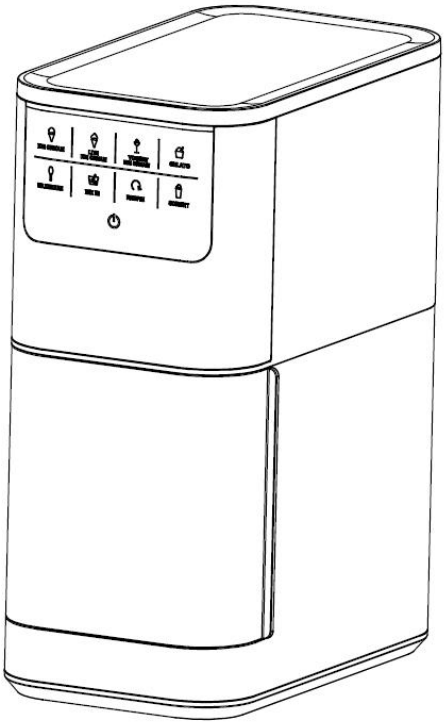
ICE CREAM MAKER

MODEL:IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODEL:IEM1006-UL IEM1006-GS



<Picture Only For Reference >

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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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

Important Notice

When using this electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read the instruction manual.
2. Before using check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate. The power socket should be grounded well.
3. Do not let cord hang over edge of table or counter.
4. This appliance is not intended for used 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 appliances by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

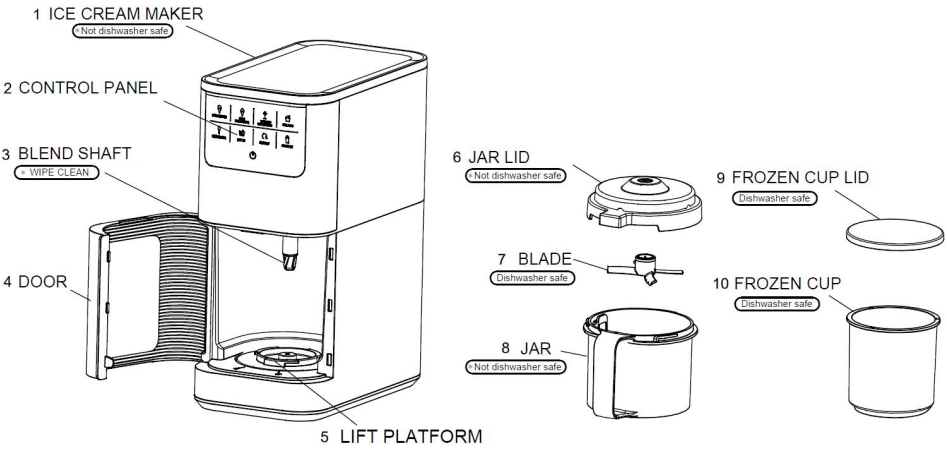
9. Do not operate any appliance with a damage cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
11. Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance
12. The use of attachment not recommended or sold by manufacturer may cause fire,electric shock or injury
13. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
14. Avoid contacting moving parts.
15. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse main body and power cord in water or other liquid.
16. It is not allowed to insert metal sheet or other conductive materials into the appliance to avoid fire or short circuit.
17. This appliance cannot be used outdoors.
18. Do not operate the appliance for other than its intended use.
19. Do not use chemical detergent and hard tools to clean the appliance.
20. After the operation is completed, please unplug the appliance in time.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22.Care shall be taken when handling the blade.
23.Be care of potential injury from misuse.
24.Do not use outdoors.
25.The product complies with relevant standards and regulations.Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
26.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;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.
27.Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
28.Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.
28.Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
29.always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
30.WARNING: Use only an external supply with the following specifications: According to the label parameters.
31.Not suitable for environments with high humidity, explosive atmospheres, salt spray, acidic or alkaline conditions.
32.Comply with all local electrical and safety regulations, as well as the National Electrical Code (NEC) and Occupational Safety and Health Act (OSHA) in the United States.

INSTRUCTIONS

Model	rated voltage	Ice bucket capacity	power rating
IEM1006-UL	110-120V~ 60Hz	0.5L	800W
IEM1006-GS	220-240V~ 50Hz		

Component description:



OPERATION INSTRUCTION

Before the first use:

1.Before using, please thoroughly clean all parts that may contact with ice cream including jar, jar lid, frozen cup, frozen cup lid and blade.

2.Before cleaning, make sure that the power plug is disconnected from the power socket.

3.The ingredients for making ice cream can be prepared according to the recipe.

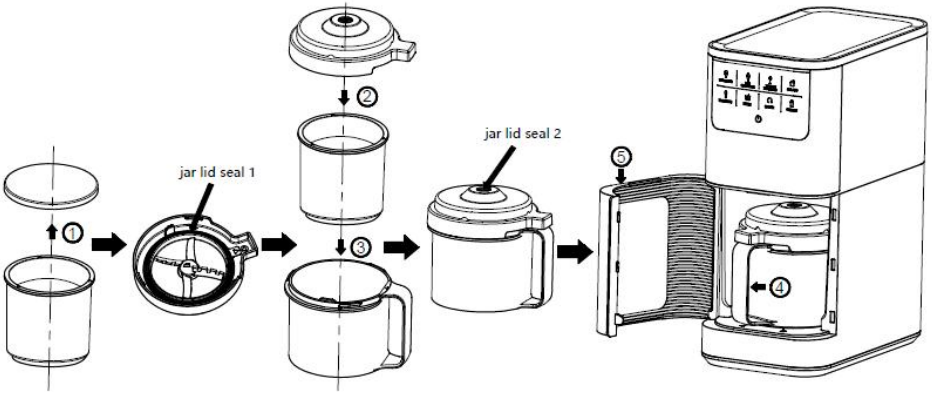


Fig.1

1.Add ingredients to the frozen cup, close the frozen cup lid and freeze it in a freezer with a temperature of -13℃~ -22℃ for more then 24 hours.
2.Remove the frozen cup lid and install the frozen cup loaded with the frozen ingredients into the jar, and then close the jar lid installed with blade (see "① to ③" in Fig.1).

NOTE: The blade and jar lid each contain a magnet.
3.Install the jar onto the lift platform of the ice cream maker (see "④" in Fig.1).
4.Close the door of the ice cream maker (see "⑤" in Fig.1).
5.Press the power button to turn on the unit. If the frozen cup is properly installed, the auto functions will illuminate and the unit will be ready for use. Select the function that best suits your recipe. The function will automatically stop when complete.
Note：Machine operation prompt sound on/off: Pressing and holding the power button for 3 seconds will toggle audio feedback on/off.
6.After the auto-mix is completed, unplug the appliance and remove the frozen cup, and the frozen food has been mixed into edible ice cream.

Warning: Do not open the door during the manufacturing process. Doing so will cause the machine to stop and may leave the blade inside the cup. You need to close the door and reset it first, then carefully remove the blade. After cleaning and installation, restart the machine.

AUTO FUNCTION AND RECIPE

Auto Button	Recipe	Use
Spoonable: Ice Cream	Warm milk 280mL, liquid cream 85g, Sugar 55g, Chocolate 80g, milk powder 20g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy alternatives into thick, creamy, and scoopable ice creams.
Spoonable: Lite ice Cream	Oats 25g, Water 125g, Yogurt 240g, Bananas 50g, honey 60g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Ice Cream with low sugar, fat or use sugar subtitutes.
Spoonable: Yogurt ice Cream	Yogurt 300g, milk 130g, sugar 60g, -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Frozen yoghurt from store-bought yoghurt. Do not process nonfat yogurt or yogurt with no added sugar in the unit.

Spoonable: Gelato	6 egg yolks, sugar 125g , milk 250mL, cream 250mL, vanilla powder 2g. -Mix all the ingredients and heat them to 80℃,during heat need keep stirring constantly. - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Gelato with custard based ingredients.
Drinkable: Milshake	pineapple (cut into pieces)180g, sugar 45g,milk 30g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer - Add 150ml of milk before mixing.	Milkshakes. Combine Ice Cream and Milk. Frozen Max: It indicates the maximum fill line for frozen ingredients. Liquid Max: It indicates the maximum liquid level to be added before blending frozen ingredients.
Spoonable: Sorbet	Strawberries 350g , sugar 70g,water 60g, lemon juice 5g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Designed to transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.

Mix In	Use this Auto Function after the appliance has processed the base ingredients. Mix-in ingredients, use a spoon to create a 40mm wide hole that reaches the bottom of the mixture and mix small pieces cookies, nuts, cereal, or frozen fruit into the hole. **CAUTION:** - This program is used for a secondary mixing and cannot be used for initial processing of frozen ingredients. - The size of the ingredients placed into the cup for repeatedly mixing should not exceed 20mm.
Re-spin	The ingredients described in the above recipe can be repeatedly mixed for multiple times to achieve the desired taste,because it is affected by different freezing temperatures or times. **CAUTION:** This program is used for a secondary mixing and cannot be used for initial processing of frozen ingredients.

NOTE:

-The ingredients must be cooled to room temperature before being frozen in a freezer.

- Make the most of your time by prepping several frozen cup at once. Keep these in your freezer to process on demand whenever the craving strikes.

- Upright freezers work best. We do not recommend using a chest freezer, as they tend to reach extremely cold temperatures.

- For best results, do not freeze the frozen cup at an angle. Place it on a level surface in your freezer.

-The frozen ingredients removed from the refrigerator shall be processed in a timely manner to prevent melting.

- Select the correct program for mixing according to the type of ingredient, otherwise it may not achieve an expected taste
- Do not open the door while the ice cream maker in working.
- The mixing time is about 2-4 minutes.
- Use a damp cloth to wipe the Blend Shaft after each use.
- Didn't finish your ice cream? Flatten the top of your frozen treat with a spoon before re-freezing. If the treat is hard after re-freezing, process it again on the function you originally used to make it.

CAUTION:
- This is NOT a blender or grinder, Do not directly put solid , loose or ice cubes ingredients into the frozen cup for mixing
- Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.
- Do not add ingredients past the MAX fill line on the frozen cup.
-Do not process frozen water, The proportion of fat or sugar of the ingredient must be greater than 15%.
- The surface of frozen cup is very cold, which may cause frostbite to hands. Proper safeguards should be taken for operating the frozen cup.
- The temperature for freezing the ingredients in the frozen cup should not be lower than -22 ℃. A too low temperature will make the ingredients hard, which may not achieve an expected taste or cause damage to the appliance.

For more recipes, please refer to the recipe section.

CLEANING AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING

If there are some problems found during using, do not disassemble the main body by yourself, and please contact the local authoritative service

agency as soon as possible for testing and maintenance.

CLEANING

1.Before cleaning, turn off and unplug appliance.
2.Blade is sharp. Handle carefully
3.The frozen cup, frozen cup lid , and blade are dishwasher-safe.
4.The jar and jar lid rinse them with tap water,They are not dishwasher-safe.
5.Open the Door and use a damp cloth to wipe the blend Shaft after each use.
6.Wipe the unit with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cloths, pads,or brushes to clean the unit.
7.If the lift platform requires cleaning , it can be raised or lowered by pressing and holding the Ice cream/gelato buttons or the milkshake/sorbet buttons together for 3 seconds.

Important:

- Do not place parts in boiling liquids.
- Do not immerse unit in liquid.

STORAGE

Do not wrap the cord around the bottom of the unit for storage.
Store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Frozen treat is liquid, not solid, after processing.	-The base may not have been frozen enough. -The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe.	-The frozen ingredients removed from the refrigerator shall be processed in a timely manner to prevent melting. - If a base is soft after processing, put the frozen cup back in the freezer for several hours or until desired consistency is reached. - For best results, freeze base for at least 24 hours and process immediately after removing from the freezer. If the processed base is still not firm, try setting your freezer to a colder temperature. The unit is designed to process bases between -13℃~ -22℃.
Frozen treat looks crumbly after processing.	-When bases are frozen in very cold freezers, they may come out crumbly. -The proportion of fat or sugar may be too low in your recipe.	After running a function, use the RESPIN program to make your frozen treat smoother and creamier.
The jar lid can not be	- There is ice residue on the inner wall or base of	-Remove the ice residue from the inner wall or base of the

closed well in place.	the frozen cup. - The frozen cup was not placed flat when frozen in the refrigerator, resulting in uneven surface of the ingredients. - The ingredients exceed the MAX fill line of the frozen cup.	frozen cup. - Melt and smooth the surface, then refreeze. -Allow ingredients to cool to room temperature before freezing.
Excessive vibration	- The device is not placed on a flat surface or is not stable. -Too many ingredients. -The freezing temperature for ingredients is too low or the freezing time is too long.	-Place on a flat surface -Reduce the quantity of ingredients processed (up to the MAX line) -The ingredient surface is uneven or not level.
Leak through the Cup cover	-The volume of water is too Great -jar lid not properly positioned or locked -The jar lid seal is missing or damaged	- Reduce the quantity of ingredients. -Lock the jar lid securely onto the jar. -Position the seal on the jar lid. -Change the seal, contact the authorised service.

Error code(s)	-Improper assembling operation. -Foreign objects inside the machine preventing components from reaching their standard positions. In the event of an error, the appliance will beep three times，the On/Off button will flash and the light turned red.	- Check to ensure the Jar/ jar lid/frozen cup/Blade assembly is correctly installed, the door is closed, and the lift platform is in the correct position. If the error code persists, please contact customer service. -Clean any foreign objects from the main unit's blend shaft or blade coupling area. -Clean any foreign objects below the lift platform. -Ingredients exceed the MAX fill line of the frozen cup. - If the lift platform is will not move, it can be raised or lowered by pressing and holding the ICE CREAM and SORBET buttons or the MIX IN and RESPIN buttons together for 5 seconds.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

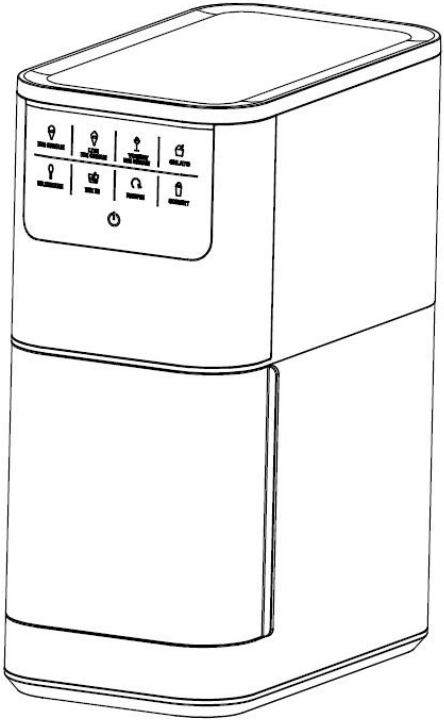
GLACE FABRICANT

MODÈLE : IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODÈLE : IEM1006-UL IEM1006-GS



< Image à titre indicatif seulement >

Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous vous informons des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).

Important Notice

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez le manuel d'instructions.
2. Avant utilisation, vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur le Plaque signalétique de l'appareil. La prise de courant doit être correctement mise à la terre .
3. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) atteintes de troubles cognitifs légers. capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de Les appareils sont manipulés par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont supervisé.

7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente. agent ou des personnes aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
8. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
9. N’utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou après que l’appareil L'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez le rapporter au centre de réparation le plus proche. Centre de service agréé pour l'examen, la réparation ou le réglage.
10. Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
11. Ne pas installer plusieurs prises de courant portables ou alimentations portables au même endroit. arrière de l'appareil
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
13. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le sécher à l'air libre. laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
14. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
15. Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne pas immerger le réservoir principal. Le corps et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
16. Il est interdit d'insérer des feuilles de métal ou d'autres matériaux conducteurs dans le appareil pour éviter les incendies ou les courts-circuits.
17. Cet appareil ne peut pas être utilisé à l'extérieur.
18. N’utilisez pas l’appareil à d’autres fins que celles prévues.
19. N’utilisez pas de détergent chimique ni d’outils durs pour nettoyer l’appareil.
20. Une fois l'opération terminée, veuillez débrancher l'appareil à temps.
21. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

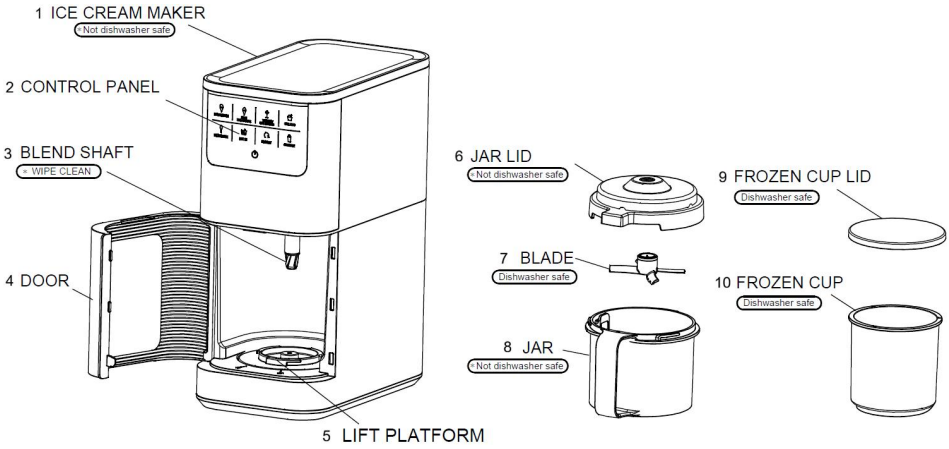
22. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de la lame .
23. Faites attention aux blessures potentielles dues à une mauvaise utilisation.
24. Ne pas utiliser à l'extérieur.
25. Ce produit est conforme aux normes et réglementations en vigueur. Son installation doit respecter toutes les réglementations applicables et son utilisation doit se faire uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet équipement.
26. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
– les espaces cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
– maisons de ferme ;
– par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ;
– des environnements de type chambres d'hôtes.
27. Veuillez conserver le produit correctement. Vérifiez que le produit n'est pas anormal avant utilisation. Si c'est le cas, veuillez cesser de l'utiliser .
28. Veuillez utiliser le produit conformément à l'usage prévu, et mettre en garde contre les risques de blessures liés à une mauvaise utilisation.
28. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation.
29. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
30. AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement une alimentation externe présentant les spécifications suivantes : Selon les paramètres d'étiquetage.
31. Ne convient pas aux environnements à forte humidité, aux atmosphères explosives, aux embruns salés, aux conditions acides ou alcalines.
32. Se conformer à toutes les réglementations locales en matière d'électricité et de sécurité, ainsi qu'au Code national de l'électricité (NEC)

et à la Loi sur la sécurité et la santé au travail (OSHA) aux États-Unis.

INSTRUCTIONS

Modèle	tension nominale	capacité du seau à glace	puissance nominale
IEM1006-UL	110-120 V ~ 60 Hz	0,5 L	80 0W
IEM1006-GS	220-240 V ~ 50 Hz		

Composant description:



OPERATION INSTRUCTION

Avant la première utilisation :

1. Avant utilisation, veuillez nettoyer soigneusement toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec la crème glacée, y compris le pot, le couvercle du pot, le gobelet réfrigéré, le couvercle du gobelet réfrigéré et la lame.

2. Avant le nettoyage, assurez-vous que la fiche d'alimentation est débranchée de la prise de courant.
3. Les ingrédients nécessaires à la fabrication de la crème glacée peuvent être préparés selon la recette.

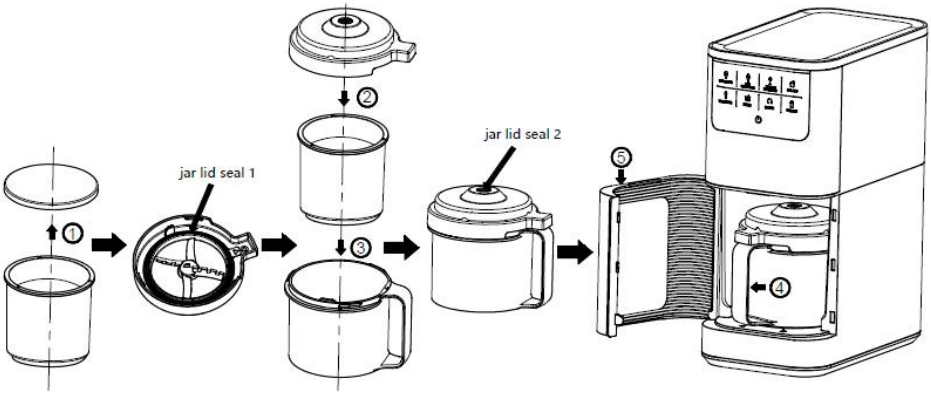


Fig. 1

7.Ajoutez les ingrédients dans le gobelet congelé , refermez le gobelet congelé. Couvrir et congeler dans un congélateur à une température de -13 °C ~ -2 2 ℃ pendant plus de 24 heures.
8.Retirez le couvercle du gobelet congelé et placez le gobelet contenant les ingrédients congelés dans le bocal , puis refermez le couvercle du bocal muni d' une lame. (voir « ① à ③” dans la Fig.1) .

NOTE: La lame et le couvercle du bocal contiennent chacun un aimant.
9.Installez le bocal sur la plateforme élévatrice de la sorbetière (voir « ④ » sur la Fig. 1) .
10.Fermez la porte de la sorbetière (voir « ⑤ » sur la figure 1).
11.Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Si la tasse congelée est correctement… Une fois installée, les fonctions automatiques s'illumineront et l'appareil sera prêt. Pour l'utiliser. Sélectionnez la fonction qui convient le mieux à votre recette. La fonction permettra de : Arrêt

automatique une fois terminé.
Remarque : Activation/désactivation du signal sonore de fonctionnement de l'appareil : Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. activera/désactivera le retour audio .
12.Une fois le mélange automatique terminé, débranchez l'appareil et retirez le récipient congelé ; les aliments congelés sont alors transformés en crème glacée comestible.

Avertissement : N’ouvrez pas la porte pendant la fabrication. Cela interromprait le fonctionnement de la machine et pourrait laisser la lame coincée dans la tasse. Fermez d’abord la porte et réinitialisez la machine, puis retirez délicatement la lame. Après le nettoyage et l’installation, redémarrez la machine.

FONCTION ET RECETTE D'UN AUTOMATIQUE

Bouton automatique	Recette	Utiliser

Cuillère à disposition : Glace	Lait tiède 280 ml, crème liquide 85 g, sucre 55 g, chocolat 80 g, lait en poudre 20 g -Mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un mixeur. Mettez les ingrédients dans le gobelet congelé et refermez-le. Placez-le ensuite au congélateur.	Conçu pour les recettes traditionnellement gourmandes. Idéal pour transformer les produits laitiers en produits laitiers. alternatives en crèmes glacées épaisses, onctueuses et faciles à servir.
Cuillère à disposition : Crème glacée légère	Flocons d'avoine 25 g, eau 125 g, yaourt 240 g, bananes 50 g, miel 60 g -Mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un mixeur. Mettez les ingrédients dans le gobelet congelé et refermez-le. Placez-le ensuite au congélateur.	Crème glacée à faible teneur en sucre, en matières grasses ou utilisant des substituts de sucre.
Cuillère à disposition : Glace au yaourt	Yaourt 300g, lait 130g, sucre 60g, -Mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un mixeur. Mettez les ingrédients dans le gobelet congelé et refermez-le. Placez-le ensuite au congélateur.	Yaourt glacé à base de yaourt acheté en magasin. Ne pas transformer le yaourt sans matières grasses ou yaourt sans sucre ajouté.

Cuillère à disposition : Gelato	6 jaunes d'œufs, sucre 125g, lait 250mL, crème 250mL, poudre de vanille 2g. -Mélangez tous les ingrédients et chauffez-les à 80℃ , en remuant constamment pendant la cuisson. Mettez les ingrédients dans le gobelet congelé et refermez-le. Placez-le ensuite au congélateur.	Gelato à base de crème anglaise.
Potable : Milkshake	ananas (coupé en morceaux) 180 g, sucre 45 g , lait 30 g -Mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un mixeur. Mettez les ingrédients dans le gobelet congelé et refermez-le. Placez-le ensuite au congélateur. - Ajouter 150 ml de lait avant de mélanger.	Milkshakes. Mélanger de la glace et du lait. Frozen Max : Indique le niveau de remplissage maximal pour les ingrédients congelés. Niveau de liquide max. : Indique le niveau de liquide maximal à ajouter avant de mixer les ingrédients congelés.

Cuillère à disposition : Sorbet	350 g de fraises, 70 g de sucre , 60 g d'eau, 5 g de jus de citron -Mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un mixeur. Mettez les ingrédients dans le gobelet congelé et refermez-le. Placez-le ensuite au congélateur.	Conçu pour transformer les recettes à base de fruits riches en eau et en sucre en délices crémeux.
Mélanger	Utilisez cette fonction automatique une fois que l'appareil a traité les ingrédients de base. Incorporez les ingrédients, utilisez une cuillère pour créer un trou de 40 mm de large qui atteint le fond du mélange et incorporez-y de petits morceaux de biscuits, de noix, de céréales ou de fruits congelés. **PRUDENCE:** - Ce programme est utilisé pour un mélange secondaire et ne peut pas être utilisé pour le traitement initial d'ingrédients congelés. - La taille des ingrédients placés dans le récipient pour un mélange répété ne doit pas dépasser 20 mm.	
Relancer	Les ingrédients décrits dans la recette ci-dessus peuvent être mélangés à plusieurs reprises pour obtenir le goût désiré , car celui-ci est influencé par différentes températures ou durées de congélation. **PRUDENCE:** Ce programme est utilisé pour un mélange secondaire et ne peut pas être utilisé pour le traitement initial des ingrédients congelés.	

NOTE:

-Les ingrédients doivent être refroidis à température ambiante avant d'être congelés.

- Optimisez votre temps en préparant plusieurs portions congelées à la fois. Conservez-les au congélateur pour les préparer à la demande dès que l'envie vous prend. grèves.

verticaux sont les plus performants. Nous déconseillons l'utilisation d'un congélateur coffre. car elles ont tendance à atteindre des températures extrêmement froides.

Pour de meilleurs résultats, ne congelez pas la tasse en la plaçant en biais. Placez-la sur une surface plane. surface plane dans votre congélateur.

-Les ingrédients congelés sortis du réfrigérateur doivent être traités rapidement afin d'éviter qu'ils ne fondent.

- Sélectionnez le programme de mixage adapté au type d'ingrédient, sinon le goût risque de ne pas être au rendez-vous.

- Ne pas ouvrir la porte pendant que la sorbetière est en marche.

- Le temps de mélange est d'environ 2 à 4 minutes.

- Utilisez un chiffon humide pour essuyer le Blend Shaft après chaque utilisation.

Vous n'avez pas fini votre glace ? Aplatissez le dessus de votre dessert glacé avec un Remuez la friandise avec une cuillère avant de la recongeler. Si elle est encore dure après recongélation, mixez-la. encore une fois, sur la fonction que vous avez utilisée initialement pour la créer.

PRUDENCE:

Ceci n'est ni un mixeur ni un broyeur . Ne mettez pas directement d'ingrédients solides, en vrac ou en glaçons dans le récipient congelé pour les mélanger .

Les fruits doivent être écrasés pour en extraire le jus ou combinés avec d'autres ingrédients. ingrédients et congelés avant transformation.

- Faire Ne pas ajouter d'ingrédients au-delà de la ligne de

remplissage MAX sur le gobelet congelé .
-Ne pas traiter d'eau congelée. La proportion de matières grasses ou de sucre de l'ingrédient doit être supérieure à 15 %.
La surface de la tasse congelée est très froide et peut provoquer des engelures aux mains. Il convient de prendre les précautions nécessaires lors de la manipulation de la tasse congelée.
La température de congélation des ingrédients dans le récipient ne doit pas être inférieure à -22 °C. Une température trop basse risque de durcir les ingrédients, ce qui pourrait altérer le goût escompté ou endommager l'appareil.

Pour plus de recettes, veuillez consulter la section recettes.

CLEANING AND MAINTENANCE

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

En cas de problème lors de l'utilisation, veuillez ne pas démonter vous-même le corps principal et contacter dès que possible le service après-vente agréé local pour effectuer les tests et la maintenance.

NETTOYAGE

1. Avant le nettoyage, éteignez et débranchez l'appareil.
2. La lame est tranchante. Manipulez-la avec précaution.
3. Le gobelet congelé , le couvercle du gobelet congelé et la lame passent au lave-vaisselle.
4. Rincez le bocal et son couvercle à l'eau du robinet. Ils ne passent pas au lave-vaisselle.
5. Ouvrez la porte et utilisez un chiffon humide pour essuyer l' arbre mélangeur après chaque utilisation.
6. Essuyez l'appareil avec un chiffon propre et humide. N'utilisez pas de

chiffons, tampons ou brosses abrasifs pour le nettoyer.

7. Si la plateforme élévatrice nécessite un nettoyage , elle peut être relevé ou abaissé par pression et maintenir les boutons de crème glacée / gelato ou les boutons de milkshake/sorbet ensemble pendant 3 secondes.

Important:

- Ne pas plonger les pièces dans des liquides bouillants.
- Ne pas immerger l'appareil dans un liquide.

STOCKAGE

Ne pas enrouler le cordon autour de la base de l'appareil pour le rangement.

Rangez les accessoires restants à côté de l'appareil ou dans une armoire où Ils ne seront ni endommagés ni dangereux.

TROUBLE SHOOTING

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION

Les friandises glacées sont liquides, pas solide, après traitement.	- La base peut ne pas avoir suffisamment congelé. - La proportion de graisse ou La teneur en sucre est peut-être trop élevée. votre recette.	- Les ingrédients congelés sortis du réfrigérateur doivent être traités rapidement afin d'éviter qu'ils ne fondent. - Si une base est molle après traitement, mettez la tasse congelée remise dans le congélateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à ce que vous le souhaitiez La constance est atteinte. Pour de meilleurs résultats, congelez la base pendant au au moins 24 heures et processus immédiatement après avoir retiré de le congélateur. Si la base transformée est Si ce n'est toujours pas ferme, essayez de régler votre congélateur à une température plus froide. L'unité est conçu pour traiter des bases entre -13 ° C et -2 2 ℃ .
friandise glacée friable après traitement.	- Lorsque les bases sont gelées dans des congélateurs très froids, ils peut s'émietter. - La proportion de graisse ou Le taux de sucre est peut-être trop	Après avoir exécuté une fonction, utilisez le Programme RESPIN pour vous aider à gagner de l'argent Une friandise glacée plus onctueuse et crémeuse.

	bas. votre recette.	
Le bocal Le couvercle ne se ferme pas correctement.	- Il y a des résidus de glace sur la paroi intérieure ou le fond du gobelet congelé. - Le gobelet congelé n'a pas été placé à plat lors de sa mise au réfrigérateur, ce qui a entraîné une surface irrégulière des ingrédients. - Les ingrédients dépassent la ligne de remplissage MAX du gobelet congelé.	-Retirez les résidus de glace de la paroi intérieure ou du fond du gobelet congelé. Faire fondre et lisser la surface, puis recongeler. -Laisser les ingrédients refroidir à température ambiante avant de les congeler.
Excessif vibration	- L'appareil n'est pas placé sur une surface plane ou n'est pas stable. - Trop d'ingrédients. - La température de congélation des ingrédients est trop basse ou la durée de congélation est trop longue.	**-** Placer sur une surface plane - Réduire la quantité d'ingrédients traité (jusqu'à la ligne MAX) -La surface de l'ingrédient est irrégulière ou non plane.

Fuite à travers le couvercle de la tasse	- Le volume d'eau est trop Super -Couvercle du bocal mal positionné ou verrouillé - Le joint du couvercle du bocal est manquant ou endommagé	- Réduisez la quantité d'ingrédients . - Verrouillez fermement le couvercle du bocal sur celui -ci . - Positionnez le joint sur le couvercle du bocal . - Changez le scellé, contactez le service autorisé service .
Code(s) d'erreur	- Opération d' assemblage incorrecte . - Présence de corps étrangers à l'intérieur de la machine empêchant les composants d'atteindre leurs positions standard. En cas d'erreur, l'appareil émettra trois bips , le bouton Marche/Arrêt clignotera et le voyant deviendra rouge .	Vérifiez que le bocal, son couvercle , le gobelet de congélation et l'ensemble lame sont correctement installés, que la porte est fermée et que la plateforme élévatrice est en position correcte. Si le code d'erreur persiste, veuillez contacter le service client. - Nettoyez tout corps étranger de l'arbre de mélange ou de la zone de couplage des lames de l'unité principale. - Nettoyez tout corps étranger situé sous la plateforme élévatrice. - La quantité d'ingrédients dépasse la ligne de remplissage MAX du gobelet glacé .

		- Si la plateforme élévatrice ne bouge pas, elle peut être levée ou abaissée en appuyant simultanément sur les boutons ICE CREAM et SORBET ou sur les boutons MIX IN et RESPIN pendant 5 secondes.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

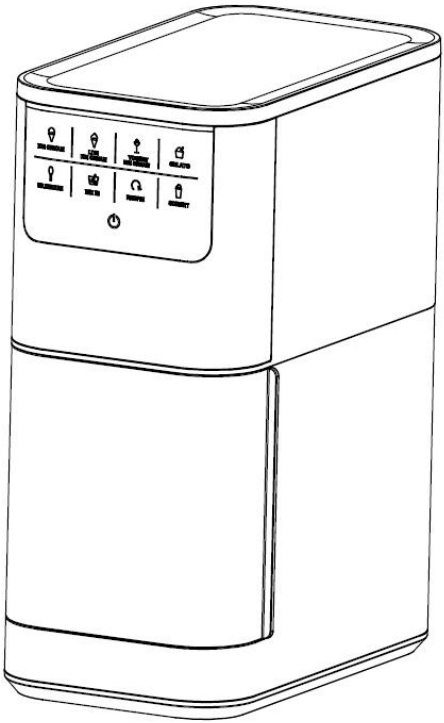
EISCREME HERSTELLER

MODELL: IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODELL: IEM1006-UL IEM1006-GS



< Abbildung dient nur als Referenz >

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Important Notice

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung.
2. Vor der Verwendung prüfen Sie, ob die Spannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht. Typenschild des Geräts. Die Steckdose sollte ordnungsgemäß geerdet sein .
3. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängt.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Verwendung beaufsichtigt oder unterwiesen. die Geräte von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person überprüfen lassen.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

6. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller bzw. dessen Kundendienst ersetzt werden. Agent oder um eine Gefährdung zu vermeiden.
8. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen vorgeheizten Backofen stellen.
9. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach dem Gebrauch des Geräts. Sollte das Gerät eine Fehlfunktion aufweisen oder auf sonstige Weise beschädigt sein, bringen Sie es bitte zum nächsten Kundendienst zurück. autorisierte Serviceeinrichtung für Prüfung, Reparatur oder Justierung.
10. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird oder beschädigt.
11. Platzieren Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder tragbare Stromversorgungen am Rückseite das Gerät
12. Die Verwendung von Anbauteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
13. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie es trocknen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung des Geräts abkühlen lassen.
14. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
15. Um Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahren zu vermeiden, darf die Hauptleitung nicht untergetaucht werden. Gehäuse und Netzkabel in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
16. Es ist nicht gestattet, Metallbleche oder andere leitfähige Materialien in den/die/das einzuführen. um Brände oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
17. Dieses Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
18. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
19. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine chemischen Reinigungsmittel und keine harten Werkzeuge.

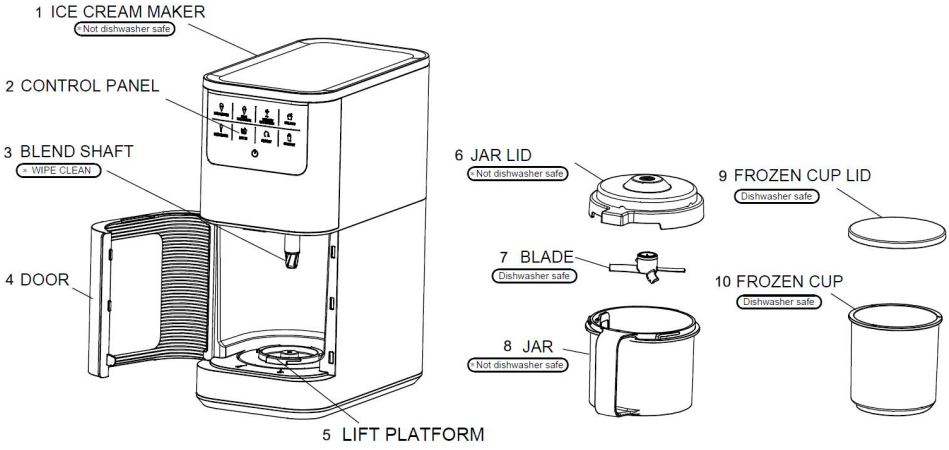
20. Nach Abschluss des Betriebs ziehen Sie bitte rechtzeitig den Netzstecker des Geräts.
21. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.
22. Beim Umgang mit der Klinge sind C-Punkte zu beachten .
23. Achten Sie auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung.
24. Nicht im Freien verwenden.
25. Das Produkt entspricht den geltenden Normen und Vorschriften. Die Installation dieses Geräts muss allen anwendbaren Vorschriften entsprechen und es darf nur in gut belüfteten Bereichen betrieben werden. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts.
26. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
– Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhäuser;
– von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
– Unterkünfte im Stil von Bed & Breakfast.
27. Bitte bewahren Sie das Produkt ordnungsgemäß auf. Prüfen Sie vor Gebrauch, ob das Produkt Mängel aufweist. Sollte es Mängel aufweisen, stellen Sie die Verwendung bitte ein .
28. Bitte verwenden Sie das Produkt nur gemäß dem vorgesehenen Verwendungszweck. Wir weisen auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hin.
28. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
29. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, sowie vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.
30. WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich ein externes Netzteil mit folgenden Spezifikationen: Gemäß den Etikettenparametern.
31. Nicht geeignet für Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit,

explosionsgefährdeten Bereichen, Salznebel, sauren oder alkalischen Bedingungen.
32. Beachten Sie alle lokalen Elektro- und Sicherheitsvorschriften sowie den National Electrical Code (NEC) und den Occupational Safety and Health Act (OSHA) in den Vereinigten Staaten.

INSTRUCTIONS

Modell	Nennspannung	Eisbehälterkapazität	Nennleistung
IEM1006-UL	110 – 120 V~ 60 Hz	0,5 l	80 0W
IEM1006-GS	220 – 240 V~ 50 Hz		

Komponente Beschreibung:



OPERATION INSTRUCTION

Vor der ersten Verwendung:

1. Bitte reinigen Sie vor Gebrauch alle Teile, die mit Eiscreme in Berührung kommen könnten, gründlich, einschließlich Glas, Glasdeckel, gefrorener Becher, Deckel des gefrorenen Bechers und Klinge.
2. Vor der Reinigung sicherstellen, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
3. Die Zutaten für die Eisherstellung können gemäß dem Rezept vorbereitet werden.

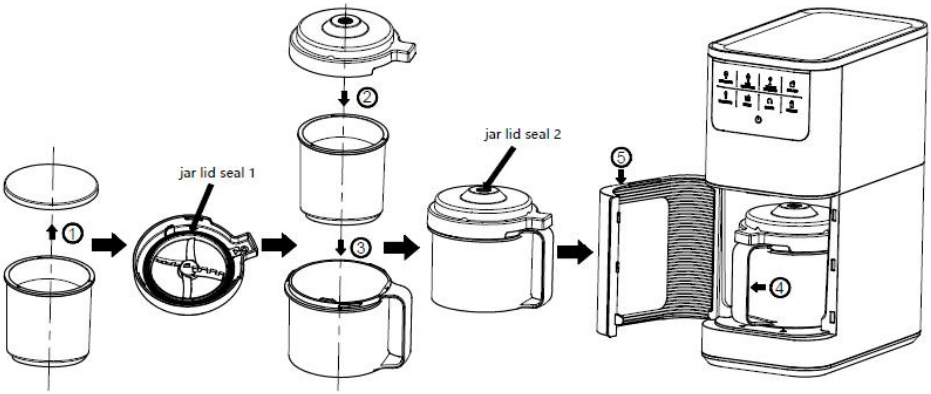


Abb. 1

13.Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben und den gefrorenen Becher verschließen. Deckel drauf und bei einer Temperatur von -13 °C einfrieren . -2 2 ℃ für mehr als 24 Stunden.
14.Nehmen Sie den Deckel des gefrorenen Bechers ab und setzen Sie den mit den gefrorenen Zutaten gefüllten Becher in das Glas ein . Verschließen Sie anschließend den mit der Klinge versehenen Deckel des Glases . (siehe „ ① bis ③” in Abb.1) .

NOTIZ: Sowohl die Klinge als auch der Deckel des Glases enthalten jeweils einen Magneten.

15.Montieren Sie den Behälter auf der Hebeplattform der Eismaschine (siehe „④“ in Abb. 1) .
16.Schließen Sie die Tür der Eismaschine (siehe „⑤“ in Abb. 1).
17.Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten. Wenn der gefrorene Becher richtig eingestellt ist Nach der Installation leuchten die automatischen Funktionen auf und das Gerät ist betriebsbereit. Zur Verwendung. Wählen Sie die Funktion, die am besten zu Ihrem Rezept passt. Die Funktion wird stoppt automatisch nach Abschluss.
Hinweis: Ein-/Ausschalten des Bedienungstons: Durch 3-sekündiges Drücken und Halten des Netzschalters. Schaltet die Audiorückkopplung ein/aus .
18.Nach Abschluss des automatischen Mischvorgangs ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und entnehmen Sie den gefrorenen Becher. Die gefrorenen Lebensmittel sind nun zu essbarem Eis verarbeitet.

Warnung: Öffnen Sie die Tür während des Herstellungsprozesses nicht. Andernfalls stoppt die Maschine und die Klinge kann im Becher zurückbleiben. Schließen Sie die Tür und setzen Sie die Maschine zurück, bevor Sie die Klinge vorsichtig entnehmen. Nach Reinigung und Einbau starten Sie die Maschine neu.

AUTOMATISCHE FUNKTION UND REZEPT

Auto-Taste	Rezept	Verwenden

Löffelbar : Eiscreme	280 ml warme Milch, 85 g flüssige Sahne, 55 g Zucker, 80 g Schokolade, 20 g Milchpulver -Alle Zutaten gründlich in einem Mixer vermischen. Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben, den Deckel verschließen und ins Gefrierfach stellen.	Entwickelt für traditionell reichhaltige Rezepte. Ideal zum Verfeinern von Milchprodukten. Alternativen in dicke, cremige und löffelbare Eiscreme.
Löffelbar : Light-Eiscreme	25 g Haferflocken, 125 g Wasser, 240 g Joghurt, 50 g Bananen, 60 g Honig -Alle Zutaten gründlich in einem Mixer vermischen. Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben, den Deckel verschließen und ins Gefrierfach stellen.	Eiscreme mit wenig Zucker und Fett oder mit Zuckerersatzstoffen.
Löffelbar : Joghurt-Eiscreme	Joghurt 300 g, Milch 130 g, Zucker 60 g -Alle Zutaten gründlich in einem Mixer vermischen. Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben, den Deckel verschließen und ins Gefrierfach stellen.	Gefrorener Joghurt aus gekauftem Joghurt. Verarbeiten Sie fettarmen Joghurt nicht oder Joghurt ohne Zuckerzusatz in der Einheit.

Löffelbar : Gelato	6 Eigelb, 125 g Zucker, 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 2 g Vanillepulver. Alle Zutaten vermischen und auf 80 °C erhitzen , dabei ständig rühren. Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben, den Deckel verschließen und ins Gefrierfach stellen.	Gelato mit Zutaten auf Puddingbasis.
Trinkbar : Milshake	Ananas (in Stücke geschnitten) 180 g Zucker 45 g , Milch 30 g -Alle Zutaten gründlich in einem Mixer vermischen. Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben, den Deckel verschließen und ins Gefrierfach stellen. - Vor dem Mischen 150 ml Milch hinzufügen.	Milchshakes. Eiscreme und Milch miteinander vermischen. Frozen Max: Dies ist die maximale Fülllinie für gefrorene Zutaten. Liquid Max: Dies gibt die maximale Flüssigkeitsmenge an, die vor dem Mixen der gefrorenen Zutaten hinzugefügt werden muss.

Löffelbar : Sorbet	350 g Erdbeeren, 70 g Zucker , 60 g Wasser, 5 g Zitronensaft -Alle Zutaten gründlich in einem Mixer vermischen. Die Zutaten in den gefrorenen Becher geben, den Deckel verschließen und ins Gefrierfach stellen.	Entwickelt, um fruchtbasierte Rezepte mit hohem Wasser- und Zuckergehalt zu transformieren in cremige Köstlichkeiten.
Mischen	Nutzen Sie diese Automatikfunktion, nachdem das Gerät die Grundzutaten verarbeitet hat. Die Zutaten unterrühren, mit einem Löffel eine 40 mm breite Mulde formen, die bis zum Boden der Mischung reicht , und kleine Stücke von Keksen, Nüssen, Müsli oder gefrorenen Früchten in die Mulde geben. **VORSICHT:** Dieses Programm dient der Nachmischung und kann nicht zur Erstverarbeitung von gefrorenen Zutaten verwendet werden. - Die Größe der in den Becher zum wiederholten Mischen gegebenen Zutaten sollte 20 mm nicht überschreiten.	
Neu drehen	Die im obigen Rezept beschriebenen Zutaten können mehrmals wiederholt gemischt werden, um den gewünschten Geschmack zu erzielen , da dieser von unterschiedlichen Gefriertemperaturen oder -zeiten beeinflusst wird. **VORSICHT:** Dieses Programm dient der Nachmischung und kann nicht zur Erstverarbeitung von gefrorenen	

	Zutaten verwendet werden.

NOTIZ:

Die Zutaten müssen auf Raumtemperatur abgekühlt sein, bevor sie im Gefrierschrank eingefroren werden.

- Nutzen Sie Ihre Zeit optimal, indem Sie mehrere gefrorene Becher auf einmal vorbereiten. Bewahren Sie diese im Gefrierschrank auf, um sie bei Bedarf zu verarbeiten, wenn Sie Lust darauf haben. Streiks.
- Aufrechte Gefrierschränke eignen sich am besten. Wir raten von der Verwendung einer Gefriertruhe ab. da sie dazu neigen, extrem niedrige Temperaturen zu erreichen.

Für optimale Ergebnisse den gefrorenen Becher nicht schräg einfrieren. Stellen Sie ihn auf einen... ebene Fläche in Ihrem Gefrierschrank.

Die aus dem Kühlschrank entnommenen gefrorenen Zutaten müssen zeitnah verarbeitet werden, um ein Auftauen zu verhindern.

- Wählen Sie das richtige Mixprogramm je nach Art der Zutat, sonst wird möglicherweise nicht der gewünschte Geschmack erzielt.
- Öffnen Sie die Tür nicht, während die Eismaschine in Betrieb ist. Die Mischzeit beträgt etwa 2-4 Minuten.
- Wischen Sie den Mischschaft nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch ab .
- Hast du dein Eis nicht aufgegessen? Glätte die Oberfläche deines gefrorenen Leckerbissens mit einem Vor dem erneuten Einfrieren mit einem Löffel auflockern. Falls die Leckerei nach dem erneuten Einfrieren hart ist, weiterverarbeiten. noch einmal die Funktion, die Sie ursprünglich zur Erstellung verwendet haben.

VORSICHT:

Dies ist KEIN Mixer oder Zerkleinerer . Geben Sie keine festen, losen oder Eiswürfel- Zutaten direkt in den gefrorenen Becher zum Mischen .

- Früchte müssen zerdrückt oder mit anderen Zutaten kombiniert

werden, um ihren Saft freizusetzen. Zutaten und Einfrieren vor der Verarbeitung.
- Tun Zutaten nicht über die MAX- Fülllinie des gefrorenen Bechers hinaus hinzufügen .
-Gefrorenes Wasser darf nicht verarbeitet werden. Der Fett- oder Zuckeranteil der Zutat muss über 15 % liegen.
Die Oberfläche des gefrorenen Bechers ist sehr kalt, was zu Erfrierungen an den Händen führen kann. Beim Umgang mit dem gefrorenen Becher müssen geeignete Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.
Die Temperatur zum Einfrieren der Zutaten im Gefrierbecher sollte nicht unter -22 °C liegen. Bei zu niedriger Temperatur werden die Zutaten hart, was zu Geschmacksverlusten oder Schäden am Gerät führen kann.

Weitere Rezepte finden Sie im Rezeptteil.

CLEANING AND MAINTENANCE

PFLEGE UND REINIGUNG

Sollten während der Benutzung Probleme auftreten, zerlegen Sie das Hauptgerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich bitte so schnell wie möglich an die örtliche autorisierte Servicestelle zur Überprüfung und Wartung.

REINIGUNG

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
2. Die Klinge ist scharf. Vorsichtig handhaben.
3. Der gefrorene Becher , der Deckel des gefrorenen Bechers und die Klinge sind spülmaschinenfest.
4. Das Glas und den Deckel mit Leitungswasser abspülen. Sie sind nicht

spülmaschinenfest.
5. Öffnen Sie die Tür und wischen Sie den Mischkolben nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab .
6. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Tücher, Schwämme oder Bürsten zur Reinigung des Geräts.
7. Falls die Hebebühne gereinigt werden muss , kann sie folgendermaßen gereinigt werden : angehoben oder abgesenkt durch Drücken und Die Eiscreme- / Gelato - Knöpfe bzw. die Milchshake-/Sorbet -Knöpfe 3 Sekunden lang zusammenhalten.

Wichtig:
- Teile dürfen nicht in kochende Flüssigkeiten getaucht werden.
- Gerät nicht in Flüssigkeit eintauchen.

LAGERUNG
Das Kabel darf zum Verstauen nicht um die Unterseite des Geräts gewickelt werden.
Bewahren Sie alle übrigen Zubehörteile zusammen mit dem Gerät oder in einem Schrank auf, wo Sie werden weder beschädigt noch stellen sie eine Gefahr dar.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Gefrorene Leckereien sind flüssig. nicht fest, nach Verarbeitung.	- Die Basis hat möglicherweise nicht war lange genug eingefroren. - Der Fettanteil oder Der Zuckergehalt könnte zu hoch sein Ihr Rezept.	Die aus dem Kühlschrank entnommenen gefrorenen Zutaten müssen zeitnah verarbeitet werden, um ein Auftauen zu verhindern. - Falls der Boden nach der Verarbeitung weich ist, geben Sie Der gefrorene Becher zurück in den Gefrierschrank für mehrere Stunden oder bis zum gewünschten Zeitpunkt Konsistenz wird erreicht. Für beste Ergebnisse die Basis einfrieren. mindestens 24 Stunden und Bearbeitung unmittelbar nach dem Entfernen von den Gefrierschrank. Wenn die verarbeitete Basis ist Immer noch nicht fest, versuchen Sie, Ihren Gefrierschrank einzustellen. auf eine kältere Temperatur. Das Gerät ist ausgelegt für die Verarbeitung von Basen zwischen -13 ° C und ~ -2

		2 ℃ .
Gefrorene Leckereien sehen bröckelig nach Verarbeitung.	- Wenn die Basen eingefroren sind sehr kalte Gefrierschränke, sie könnte bröckelig werden. - Der Fettanteil oder Der Zuckergehalt könnte zu niedrig sein Ihr Rezept.	Nach dem Ausführen einer Funktion verwenden Sie die RESPIN-Programm, um Ihr Das gefrorene Dessert wird dadurch noch cremiger und geschmeidiger.
Das Glas Der Deckel lässt sich nicht richtig schließen.	An der Innenwand oder am Boden des gefrorenen Bechers befinden sich Eisreste . - Der gefrorene Becher wurde beim Einfrieren im Kühlschrank nicht flach platziert, was zu einer unebenen Oberfläche der Zutaten	-Entfernen Sie die Eisreste von der Innenwand oder dem Boden des gefrorenen Bechers. - Die Oberfläche anschmelzen und glätten, dann wieder einfrieren. Die Zutaten vor dem Einfrieren auf Raumtemperatur abkühlen

	führte. - Die Zutaten überschreiten die MAX-Fülllinie des gefrorenen Bechers.	lassen.
übermäßig Vibration	- Das Gerät wird nicht platziert auf eine ebene Fläche oder ist nicht stabil. - Zu viele Zutaten. - Die Gefriertemperatur der Zutaten ist zu niedrig oder die Gefrierzeit zu lang.	**-** Auf einer ebenen Fläche platzieren - Die Menge der Zutaten reduzieren verarbeitet (bis zur MAX-Linie) -Die Oberfläche der Zutaten ist uneben oder nicht eben.
Durchsickern durch die Pokalabdeckung	- Die Wassermenge ist zu groß Großartig -Der Deckel des Glases sitzt nicht richtig. oder gesperrt - Der Verschluss des Glasdeckels fehlt oder ist beschädigt.	- Die Menge der Zutaten reduzieren . - Den Deckel des Einmachglases fest verschließen . - Setzen Sie den Siegelring auf den Deckel des Einmachglases . - Siegel austauschen, autorisierten Kundendienst kontaktieren Service .

Fehlercode(s)	- Fehlerhafte Montage . - Fremdkörper im Inneren der Maschine, die verhindern, dass Bauteile ihre Standardpositionen erreichen. Im Fehlerfall piept das Gerät dreimal , die Ein-/Aus-Taste blinkt und die Kontrollleuchte leuchtet rot .	Bitte prüfen Sie, ob das Gefäß/ der Deckel / der Gefrierbecher/ die Klingeneinheit korrekt installiert ist, die Tür geschlossen ist und sich die Hebebühne in der richtigen Position befindet. Sollte der Fehlercode weiterhin angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. - Entfernen Sie alle Fremdkörper aus dem Mischwellenbereich und dem Kupplungsbereich der Messer des Hauptgeräts. - Entfernen Sie alle Fremdkörper unterhalb der Aufzugsplattform. - Die Zutaten überschreiten die MAX-Fülllinie des Gefrierbechers . - Falls sich die Hebebühne nicht bewegt, kann sie durch gleichzeitiges Drücken und Halten der Tasten ICE CREAM und SORBET oder der Tasten MIX IN und RESPIN für 5 Sekunden angehoben

		oder abgesenkt werden.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

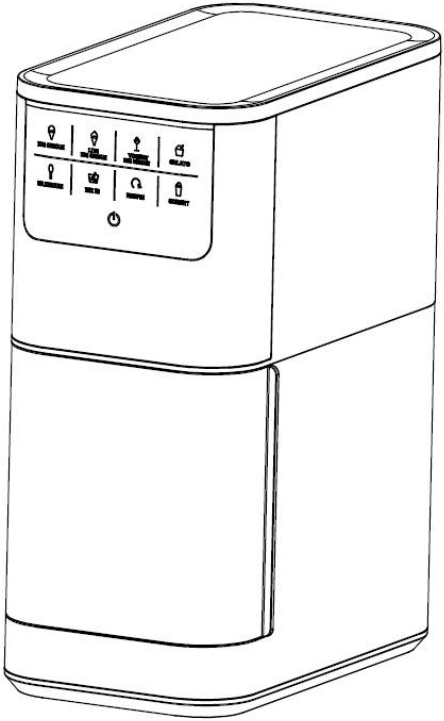
GELATO PRODUTTORE

MODELLO: IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODELLO: IEM1006-UL IEM1006-GS



< Immagine solo a scopo illustrativo >

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva il diritto di interpretare a proprio piacimento il presente manuale d'uso. L'aspetto del prodotto potrebbe differire leggermente da quello del prodotto ricevuto. Ci scusiamo se non vi informeremo tempestivamente di eventuali aggiornamenti tecnologici o software del nostro prodotto.

	Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva europea 2012/19/CE. Il simbolo del 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 in questo modo non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Important Notice

Quando si utilizza questo apparecchio elettrico, è necessario attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere il manuale di istruzioni.
2. Prima dell'uso verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sul Targhetta identificativa dell'apparecchio. La presa di corrente deve essere ben collegata a terra .
3. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni riguardanti l'uso di gli apparecchi da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
5. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini a meno che non siano supervisionato.

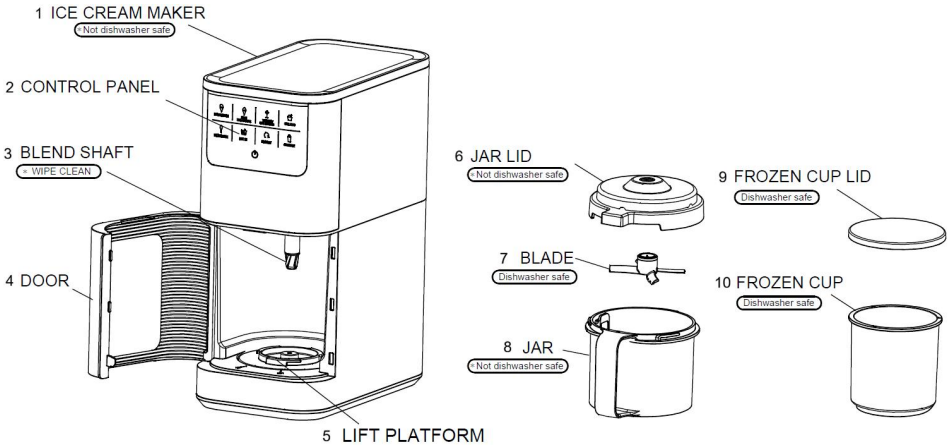
7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo servizio agente o persone con qualifiche simili al fine di evitare un pericolo.
8. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, né in un forno riscaldato.
9. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituirlo al centro assistenza più vicino. Centro di assistenza autorizzato per ispezione, riparazione o regolazione.
10. Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato.
11. Non posizionare più prese portatili o alimentatori portatili presso posteriore di l'apparecchio
12. L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
13. Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare asciugare raffreddare prima di montare o smontare i componenti e prima di pulire l'apparecchio.
14. Evitare il contatto con le parti in movimento.
15. Per proteggere da incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere la corrente principale corpo e cavo di alimentazione in acqua o altro liquido.
16. Non è consentito inserire lamiere metalliche o altri materiali conduttivi nel apparecchio per evitare incendi o cortocircuiti.
17. Questo apparecchio non può essere utilizzato all'esterno.
18. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
19. Non utilizzare detergenti chimici né strumenti abrasivi per pulire l'apparecchio.
20. Al termine dell'operazione, scollegare tempestivamente l'apparecchio dalla presa di corrente.
21. L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

22. Bisogna prestare attenzione durante la manipolazione della lama .
23. Prestare attenzione ai potenziali infortuni derivanti da un uso improprio.
24. Non utilizzare all'aperto.
25. Il prodotto è conforme agli standard e alle normative vigenti. L'installazione di questo dispositivo deve essere conforme a tutte le normative applicabili e il suo utilizzo deve avvenire esclusivamente in aree ben ventilate. Si prega di leggere il manuale d'uso prima di installare e utilizzare questa apparecchiatura.
26. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in ambito domestico e in applicazioni simili, quali:
– aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
– case coloniche;
– da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
– Ambienti di tipo bed and breakfast.
27. Conservare il prodotto in modo appropriato. Prima dell'uso, verificare che il prodotto non presenti anomalie. In caso di anomalie, interromperne immediatamente l'utilizzo .
28. Si prega di utilizzare il prodotto secondo le istruzioni d'uso previste; si sconsiglia l'uso improprio per evitare potenziali lesioni.
28. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili.
29. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
30. ATTENZIONE: Utilizzare esclusivamente un alimentatore esterno con le seguenti specifiche: Secondo i parametri dell'etichetta.
31. Non adatto ad ambienti con elevata umidità, atmosfere esplosive, nebbia salina, condizioni acide o alcaline.
32. Rispettare tutte le normative locali in materia di elettricità e sicurezza, nonché il National Electrical Code (NEC) e l'Occupational Safety and Health Act (OSHA) degli Stati Uniti.

INSTRUCTIONS

Modello	tensione nominale	Capacità del secchiello del ghiaccio	potenza nominale
IEM1006-UL	110-120 V~ 60 Hz	0,5 litri	80 0W
IEM1006-GS	220-240 V~ 50 Hz		

Componente descrizione:



OPERATION INSTRUCTION

Prima del primo utilizzo:

1. Prima dell'uso, pulire accuratamente tutte le parti che potrebbero entrare in contatto con il gelato, inclusi il contenitore, il coperchio del contenitore, la coppetta congelata, il coperchio della coppetta congelata e la lama.
2. Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.
3. Gli ingredienti per preparare il gelato possono essere preparati secondo la ricetta.

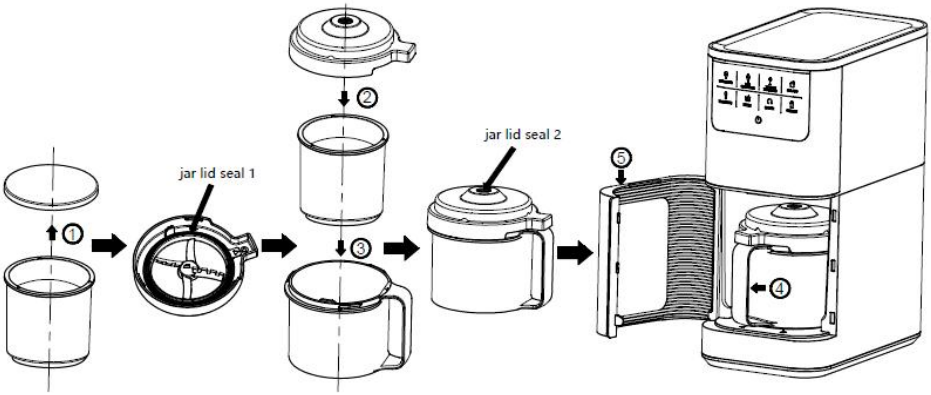


Figura 1

19.Aggiungere gli ingredienti al bicchiere congelato , chiudere il bicchiere congelato copri e congelalo in un congelatore a una temperatura di -13 ℃ ~ -2 2 ℃ per più di 24 ore.

20.Rimuovere il coperchio del contenitore congelato e inserire il contenitore congelato con gli ingredienti congelati nel barattolo , quindi chiudere il coperchio del barattolo con la lama. (vedi “ ① a ③” nella Fig.1) .

NOTA: Sia la lama che il coperchio del barattolo contengono un magnete.

21.Installare il contenitore sulla piattaforma di sollevamento della gelatiera (vedere “④” nella Fig. 1) .

22.Chiudere lo sportello della gelatiera (vedere “⑤” nella Fig. 1).

23.Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità. Se la tazza congelata è correttamente una volta installato, le funzioni automatiche si illumineranno e l'unità sarà pronta per l'uso. Seleziona la funzione più adatta alla tua ricetta. La funzione sarà si arresta automaticamente al termine.

Nota: Attivazione/disattivazione del suono di avviso di funzionamento della

macchina: tenendo premuto il pulsante di accensione per 3 secondi attiverà/disattiverà il feedback audio .

24.Al termine del processo di miscelazione automatica, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuovere il contenitore congelato: gli alimenti congelati si saranno trasformati in un gelato commestibile.

Attenzione: non aprire lo sportello durante il processo di produzione. In caso contrario, la macchina si fermerà e la lama potrebbe rimanere all'interno della tazza. È necessario chiudere lo sportello e riavviarlo prima di rimuovere con cautela la lama. Dopo la pulizia e l'installazione, riavviare la macchina.

UNA FUNZIONE E RICETTA AUTOMATICA

Pulsante automatico	Ricetta	Utilizzo

Consumabile con il cucchiaio : Gelato	Latte caldo 280 ml, panna liquida 85 g, zucchero 55 g, cioccolato 80 g, latte in polvere 20 g -Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti in un frullatore - Metti gli ingredienti nel contenitore congelato e chiudi il coperchio. Poi mettilo nel congelatore.	Progettato per ricette tradizionalmente golose. Ottimo per trasformare i latticini e i prodotti caseari alternative in gelati densi, cremosi e facili da servire con il cucchiaio.
Consumabile con il cucchiaio : Gelato leggero	Avena 25 g, Acqua 125 g, Yogurt 240 g, Banane 50 g, Miele 60 g -Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti in un frullatore - Metti gli ingredienti nel contenitore congelato e chiudi il coperchio. Poi mettilo nel congelatore.	Gelato a basso contenuto di zuccheri e grassi, oppure con dolcificanti artificiali.
Consumabile con il cucchiaio : Gelato allo yogurt	Yogurt 300 g, latte 130 g, zucchero 60 g, -Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti in un frullatore - Metti gli ingredienti nel contenitore congelato e chiudi il coperchio. Poi mettilo nel congelatore.	Yogurt congelato ottenuto da yogurt acquistato al supermercato. Non lavorare lo yogurt magro o yogurt senza zuccheri aggiunti nella confezione.

Consumabile con il cucchiaio : Gelato	6 tuorli d'uovo, zucchero 125 g, latte 250 ml, panna 250 ml, vaniglia in polvere 2 g. -Mescolare tutti gli ingredienti e riscaldarli a 80℃ , mescolando continuamente durante il riscaldamento. - Metti gli ingredienti nel contenitore congelato e chiudi il coperchio. Poi mettilo nel congelatore.	Gelato con ingredienti a base di crema pasticcera.
Bevibile : Frullato	ananas (tagliato a pezzi) 180 g, zucchero 45 g , latte 30 g -Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti in un frullatore - Metti gli ingredienti nel contenitore congelato e chiudi il coperchio. Poi mettilo nel congelatore. - Aggiungere 150 ml di latte prima di mescolare.	Frullati. Unire gelato e latte. Frozen Max: indica il livello massimo di riempimento per gli ingredienti congelati. Liquid Max: indica il livello massimo di liquido da aggiungere prima di frullare gli ingredienti congelati.

Consumabile con il cucchiaio : Sorbetto	Fragole 350 g, zucchero 70 g , acqua 60 g, succo di limone 5 g -Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti in un frullatore - Metti gli ingredienti nel contenitore congelato e chiudi il coperchio. Poi mettilo nel congelatore.	Ideato per trasformare le ricette a base di frutta ad alto contenuto di acqua e zucchero in delizie cremose.
Mescolare	Utilizzare questa funzione automatica dopo che l'apparecchio ha elaborato gli ingredienti base. Mescola gli ingredienti, poi con un cucchiaio crea un foro di 40 mm di diametro che arrivi fino in fondo al composto e inserisci al suo interno pezzetti di biscotti, noci, cereali o frutta congelata. **ATTENZIONE:** - Questo programma è utilizzato per una miscelazione secondaria e non può essere utilizzato per la lavorazione iniziale di ingredienti congelati. - La dimensione degli ingredienti inseriti nella tazza per essere mescolati ripetutamente non deve superare i 20 mm.	
Ri-rotazione	Gli ingredienti descritti nella ricetta sopra riportata possono essere mescolati ripetutamente per ottenere il sapore desiderato , poiché questo è influenzato dalle diverse temperature o tempi di congelamento. **ATTENZIONE:** Questo programma è destinato alla miscelazione secondaria e non può essere utilizzato per la lavorazione iniziale di ingredienti congelati.	

NOTA:

-Gli ingredienti devono essere raffreddati a temperatura ambiente prima di essere congelati.

- Sfrutta al meglio il tuo tempo preparando più tazze surgelate contemporaneamente. Conservali nel congelatore per elaborarli al bisogno ogni volta che ne hai voglia scioperi.

- I congelatori verticali funzionano meglio. Non consigliamo di utilizzare un congelatore a pozzetto, poiché tendono a raggiungere temperature estremamente basse.

- Per ottenere risultati ottimali, non congelare la tazza congelata inclinata. Posizionala su un superficie piana nel congelatore.

-Gli ingredienti congelati, una volta estratti dal frigorifero, devono essere trattati tempestivamente per evitare che si scongelano.

- Selezionare il programma di miscelazione corretto in base al tipo di ingrediente, altrimenti il risultato potrebbe non essere quello desiderato.

- Non aprire lo sportello mentre la gelatiera è in funzione.

- Il tempo di miscelazione è di circa 2-4 minuti.

- Utilizzare un panno umido per pulire l' albero di miscelazione dopo ogni utilizzo.

- Non hai finito il tuo gelato? Appiattisci la parte superiore del tuo dolce congelato con un cucchiaio prima di ricongelare. Se il dolce è duro dopo il ricongelamento, frullarlo di nuovo sulla funzione che hai usato originariamente per crearla.

ATTENZIONE:

- Questo NON è un frullatore o un tritatutto . Non inserire direttamente ingredienti solidi, sfusi o cubetti di ghiaccio nel contenitore congelato per mescolare.

- La frutta deve essere schiacciata per rilasciare il suo succo o combinata con altri Gli ingredienti vengono congelati prima della lavorazione.

- Fare Non aggiungere ingredienti oltre la linea di riempimento MAX

sul contenitore congelato .
-Non utilizzare acqua congelata. La percentuale di grassi o zuccheri dell'ingrediente deve essere superiore al 15%.
- La superficie del contenitore congelato è molto fredda e può causare congelamento alle mani. È necessario adottare le dovute precauzioni durante l'utilizzo del contenitore congelato.
- La temperatura per congelare gli ingredienti nel contenitore congelatore non deve essere inferiore a -22 ℃. Una temperatura troppo bassa renderà gli ingredienti duri, compromettendo il sapore desiderato o danneggiando l'apparecchio.

Per altre ricette, consultare la sezione ricette.

CLEANING AND MAINTENANCE

CURA E PULIZIA

Qualora si riscontrassero problemi durante l'utilizzo, non smontare autonomamente il corpo principale, ma contattare al più presto un centro di assistenza autorizzato locale per la verifica e la manutenzione.

PULIZIA

1. Prima della pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
2. La lama è affilata. Maneggiare con cura.
3. Il contenitore per il ghiaccio , il coperchio e la lama sono lavabili in lavastoviglie.
4. Il barattolo e il coperchio vanno sciacquati con acqua del rubinetto. Non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
5. Aprire lo sportello e pulire l' asta di miscelazione con un panno umido dopo ogni utilizzo.

6. Pulire l'unità con un panno pulito e umido. Non utilizzare panni, spugne o spazzole abrasive per pulire l'unità.

7. Se la piattaforma dell'ascensore necessita di pulizia , può essere alzato o abbassato premendo e tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti del gelato o del frappè/sorbetto per 3 secondi.

Importante:

- Non immergere i componenti in liquidi bollenti.
- Non immergere l'unità in liquidi.

MAGAZZINAGGIO

Non avvolgere il cavo attorno alla parte inferiore dell'unità per riporla. Conservare gli accessori rimanenti accanto all'unità o in un armadietto dove Non si danneggeranno né creeranno pericoli.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE

Il dolce congelato è liquido, non solido, dopo elaborazione.	- La base potrebbe non avere è stato congelato abbastanza. - La proporzione di grasso o lo zucchero potrebbe essere troppo alto in la tua ricetta.	- Gli ingredienti congelati, una volta estratti dal frigorifero, devono essere trattati tempestivamente per evitare che si scongelano. - Se una base è morbida dopo la lavorazione, mettere la tazza congelata di nuovo nel congelatore per diverse ore o fino a quando non si desidera si raggiunge la coerenza. - Per risultati ottimali, congelare la base per almeno 24 ore e processo subito dopo la rimozione da il congelatore. Se la base lavorata è ancora non è solido, prova a impostare il tuo congelatore a una temperatura più fredda. L'unità è progettato per elaborare basi tra - 13 ℃ ~ -22 ℃ .
L'aspetto della classe congelata friabile dopo elaborazione.	- Quando le basi sono congelate in congelatori molto freddi, potrebbe risultare friabile. - La proporzione di grasso o lo zucchero potrebbe essere troppo basso in la tua ricetta.	Dopo aver eseguito una funzione, utilizzare il Programma RESPIN per realizzare il tuo Il dessert surgelato risulta più liscio e cremoso.

Il barattolo Il coperchio non si chiude bene.	- Sono presenti residui di ghiaccio sulla parete interna o sul fondo del contenitore congelato. - Il contenitore congelato non è stato posizionato in piano durante il congelamento in frigorifero, con conseguente distribuzione irregolare degli ingredienti sulla superficie. - Gli ingredienti superano la linea di riempimento MAX del contenitore congelato.	-Rimuovere i residui di ghiaccio dalla parete interna o dalla base del contenitore congelato. - Sciogliere e levigare la superficie, quindi ricongelare. - Lasciare raffreddare gli ingredienti a temperatura ambiente prima di congelarli.
Eccessivo vibrazione	- Il dispositivo non è posizionato su una superficie piana o non è stabile. - Troppi ingredienti. - La temperatura di congelamento degli ingredienti è troppo bassa o il tempo di congelamento è troppo lungo.	- Posizionare su una superficie piana - Ridurre la quantità degli ingredienti elaborato (fino alla riga MAX) -La superficie dell'ingrediente è irregolare o non livellata.

Perdita attraverso il coperchio della Coppa	- Il volume dell'acqua è troppo Grande -Il coperchio del barattolo non è posizionato correttamente o bloccato - Il sigillo del coperchio del barattolo è mancante o danneggiato	- Ridurre la quantità degli ingredienti . - Chiudere saldamente il coperchio del barattolo . - Posizionare il sigillo sul coperchio del barattolo . - Cambiare il sigillo, contattare l'autore servizio .
Codice(i) di errore	- Operazione di assemblaggio non corretta . - Oggetti estranei all'interno della macchina impediscono ai componenti di raggiungere le loro posizioni standard. In caso di errore, l'apparecchio emetterà tre segnali acustici , il pulsante On/Off lampeggerà e la spia diventerà rossa .	- Verificare che il contenitore/ coperchio / bicchiere congelatore/ gruppo lame sia installato correttamente, che lo sportello sia chiuso e che la piattaforma di sollevamento sia nella posizione corretta. Se il codice di errore persiste, si prega di contattare il servizio clienti. - Rimuovere eventuali corpi estranei dall'albero di miscelazione o dall'area di accoppiamento delle pale dell'unità principale. - Rimuovere eventuali corpi estranei al di sotto della piattaforma dell'ascensore. - Gli ingredienti superano la

		linea di riempimento MASSIMO del contenitore del prodotto surgelato . - Se la piattaforma elevatrice non si muove, è possibile alzarla o abbassarla tenendo premuti contemporaneamente i pulsanti ICE CREAM e SORBET oppure i pulsanti MIX IN e RESPIN per 5 secondi.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

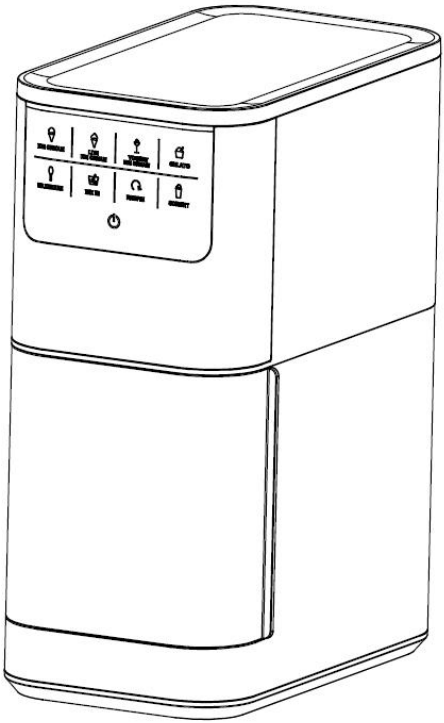
HELADO FABRICANTE

MODELO: IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODELO: IEM1006-UL IEM1006-GS



< Imagen solo como referencia >

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todo el manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar el manual de usuario. El aspecto del producto puede variar con respecto al que reciba. Le pedimos disculpas si no le informamos nuevamente sobre actualizaciones de tecnología o software.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Este producto está sujeto a lo dispuesto en la Directiva europea 2012/19/CE. El símbolo de 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 de esta manera no deben desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Important Notice

Al utilizar este aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea el manual de instrucciones.
2. Antes de usar, compruebe que la tensión de alimentación corresponde a la que se muestra en la Placa de identificación del aparato. El enchufe debe estar bien conectado a tierra .
3. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
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 conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso de Los electrodomésticos deben ser revisados por una persona responsable de su seguridad.
5. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisado.

7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio agente o personas con cualificaciones similares para evitar un peligro.
8. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni dentro de un horno caliente.
9. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato si el aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún daño. Devuélvalo al servicio técnico más cercano. Centro de servicio autorizado para examen, reparación o ajuste.
10. Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado o dañado.
11. No coloque múltiples tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en el lugar. parte trasera de el aparato
12. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se... Deje enfriar el aparato antes de colocar o quitar las piezas, y antes de limpiarlo.
14. Evite el contacto con las partes móviles.
15. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el agua en agua caliente. El cuerpo y el cable de alimentación pueden sumergirse en agua u otro líquido.
16. No está permitido introducir láminas de metal u otros materiales conductores en el aparato para evitar incendios o cortocircuitos.
17. Este aparato no se puede utilizar en exteriores.
18. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
19. No utilice detergentes químicos ni herramientas duras para limpiar el aparato.
20. Una vez finalizada la operación, desenchufe el aparato a tiempo.
21. El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
22. Se deberán tomar precauciones al manipular la hoja .
23. Tenga cuidado con las posibles lesiones derivadas de un uso indebido.

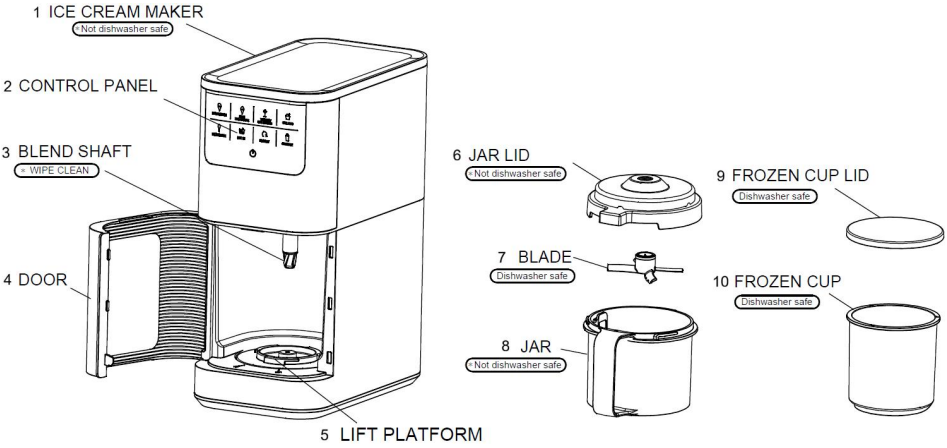
24. No utilizar al aire libre.
25. El producto cumple con las normas y reglamentos pertinentes. La instalación de este dispositivo debe cumplir con todas las normativas aplicables y solo debe utilizarse en áreas bien ventiladas. Lea el manual de usuario antes de instalar y utilizar este equipo.
26. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
– áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
– casas de campo;
– por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos tipo alojamiento y desayuno.
27. Por favor, conserve el producto adecuadamente. Compruebe si el producto presenta alguna anomalía antes de usarlo. Si presenta alguna anomalía, deje de usarlo .
28. Utilice el producto de acuerdo con el uso previsto; tenga en cuenta que un uso indebido puede causar lesiones.
28. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes que se mueven durante el uso.
29. Desconecte siempre el aparato de la corriente si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
30. ADVERTENCIA: Utilice únicamente una fuente de alimentación externa con las siguientes especificaciones: Según los parámetros de la etiqueta.
31. No apto para entornos con alta humedad, atmósferas explosivas, niebla salina, condiciones ácidas o alcalinas.
32. Cumplir con todas las normas locales de seguridad y electricidad, así como con el Código Eléctrico Nacional (NEC) y la Ley de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA) en los Estados Unidos.

INSTRUCTIONS

Modelo	tensión nominal	Capacidad del	potencia

		cubo de hielo	nominal
IEM1006-UL	110-120V~ 60Hz	0,5 litros	800 W
IEM1006-GS	220-240V~ 50Hz		

Componente descripción:



OPERATION INSTRUCTION

Antes del primer uso:

1. Antes de usar, limpie a fondo todas las partes que puedan entrar en contacto con el helado, incluyendo el tarro, la tapa del tarro, el vaso para helado, la tapa del vaso para helado y la cuchilla.
2. Antes de limpiar, asegúrese de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.
3. Los ingredientes para hacer helado se pueden preparar según la receta.

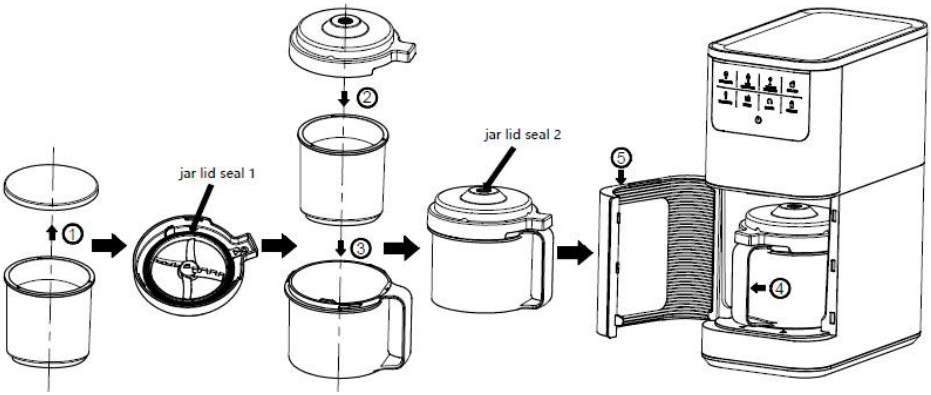


Figura 1

25.Agregue los ingredientes al vaso congelado , cierre el vaso congelado. tapar y congelar en un congelador a una temperatura de -13 ℃ ~ -2 2 ℃ durante más de 24 horas.

26.Retire la tapa del vaso congelado e instale el vaso congelado con los ingredientes congelados en el frasco , y luego cierre la tapa del frasco instalada con la cuchilla. (ver " ① a ③" en la Fig. 1) .

NOTA: Tanto la cuchilla como la tapa del frasco contienen un imán.

27.Coloque el recipiente en la plataforma elevadora de la máquina de helados (vea "④" en la Fig. 1) .

28.Cierre la puerta de la máquina de helados (ver "⑤" en la Fig. 1).

29.Presione el botón de encendido para encender la unidad. Si el vaso congelado está correctamente Una vez instalado, las funciones automáticas se iluminarán y la unidad estará lista. para su uso. Seleccione la función que mejor se adapte a su receta. La función Se detendrá automáticamente al finalizar.

Nota: Para activar o desactivar el sonido de aviso de funcionamiento de la máquina: mantenga pulsado el botón de encendido durante 3 segundos.

activará/desactivará la retroalimentación de audio .
30.Una vez finalizado el proceso de mezcla automática, desenchufe el aparato y retire el vaso congelado; los alimentos congelados se habrán mezclado hasta convertirse en helado comestible.

Advertencia: No abra la puerta durante el proceso de fabricación. Si lo hace, la máquina se detendrá y la cuchilla podría quedar dentro del recipiente. Primero, cierre la puerta y vuelva a colocarla; luego, retire la cuchilla con cuidado. Tras la limpieza y la instalación, reinicie la máquina.

UNA FUNCIÓN Y RECETA AUTOMÁTICA

Botón automático	Receta	Usar
Comestible con cuchara : Helado	Leche tibia 280 ml, nata líquida 85 g, azúcar 55 g, chocolate 80 g, leche en polvo 20 g -Mezcla bien todos los ingredientes en una licuadora. - Coloca los ingredientes en el vaso congelador y cierra la tapa. Luego, mételo en el	Diseñado para recetas tradicionalmente indulgentes. Ideal para transformar lácteos y lácteos. alternativas en helados espesos, cremosos y fáciles de servir con cuchara.

	congelador.	
Comestible con cuchara : Helado ligero	Avena 25 g, agua 125 g, yogur 240 g, plátanos 50 g, miel 60 g -Mezcla bien todos los ingredientes en una licuadora. - Coloca los ingredientes en el vaso congelador y cierra la tapa. Luego, mételo en el congelador.	Helado bajo en azúcar, grasa o con sustitutos del azúcar.
Comestible con cuchara : Helado de yogur	Yogur 300 g, leche 130 g, azúcar 60 g, -Mezcla bien todos los ingredientes en una licuadora. - Coloca los ingredientes en el vaso congelador y cierra la tapa. Luego, mételo en el congelador.	Yogur helado elaborado con yogur comprado en la tienda. No procese yogur descremado o Yogur sin azúcar añadido en el envase.

Comestible con cuchara : Helado	6 yemas de huevo, 125 g de azúcar, 250 ml de leche, 250 ml de nata, 2 g de vainilla en polvo. -Mezcla todos los ingredientes y caliéntalos a 80℃ , revolviendo constantemente durante el calentamiento. - Coloca los ingredientes en el vaso congelador y cierra la tapa. Luego, mételo en el congelador.	Helado con ingredientes a base de crema pastelera.
Bebible : Batido de leche	piña (cortada en trozos) 180 g, azúcar 45 g , leche 30 g -Mezcla bien todos los ingredientes en una licuadora. - Coloca los ingredientes en el vaso congelador y cierra la tapa. Luego, mételo en el congelador. - Añadir 150 ml de leche antes de mezclar.	Batidos. Mezcla de helado y leche. Frozen Max: Indica la línea de llenado máximo para ingredientes congelados. Líquido Máximo: Indica el nivel máximo de líquido que se debe añadir antes de licuar los ingredientes congelados.

Comestible con cuchara : Sorbete	Fresas 350 g, azúcar 70 g , agua 60 g, zumo de limón 5 g -Mezcla bien todos los ingredientes en una licuadora. - Coloca los ingredientes en el vaso congelador y cierra la tapa. Luego, mételo en el congelador.	Diseñado para transformar recetas a base de frutas con alto contenido de agua y azúcar. en deliciosos cremosos.
Asociarse con otros	Utilice esta función automática después de que el aparato haya procesado los ingredientes base. Para mezclar los ingredientes, usa una cuchara para crear un agujero de 40 mm de ancho que llegue al fondo de la mezcla y añade trozos pequeños de galletas, frutos secos, cereales o fruta congelada al agujero. **PRECAUCIÓN:** - Este programa se utiliza para una mezcla secundaria y no puede utilizarse para el procesamiento inicial de ingredientes congelados. - El tamaño de los ingredientes que se coloquen en el vaso para mezclarlos repetidamente no debe exceder los 20 mm.	
Re-giro	Los ingredientes descritos en la receta anterior se pueden mezclar repetidamente varias veces para lograr el sabor deseado , ya que este se ve afectado por diferentes temperaturas o tiempos de congelación. **PRECAUCIÓN:** Este programa se utiliza para una mezcla secundaria y no puede utilizarse para el procesamiento inicial de ingredientes congelados.	

NOTA:

-Los ingredientes deben enfriarse a temperatura ambiente antes de congelarlos.

- Aprovecha al máximo tu tiempo preparando varios vasos congelados a la vez. Mantén estos en tu congelador para procesarlos cuando te apetezca. huelgas.

- Los congeladores verticales funcionan mejor. No recomendamos usar un congelador horizontal. ya que tienden a alcanzar temperaturas extremadamente frías.

- Para obtener mejores resultados, no congele el vaso congelado en ángulo. Colóquelo sobre una Superficie nivelada en el congelador.

-Los ingredientes congelados que se retiren del refrigerador deberán procesarse de manera oportuna para evitar que se descongelen.

- Seleccione el programa de mezcla correcto según el tipo de ingrediente; de lo contrario, es posible que no se obtenga el sabor esperado.

- No abra la puerta mientras la máquina de helados esté en funcionamiento.

- El tiempo de mezclado es de aproximadamente 2 a 4 minutos.

- Utilice un paño húmedo para limpiar el eje de la batidora después de cada uso.

- ¿ No te terminaste el helado? Aplana la parte superior de tu postre helado con una Con una cuchara antes de volver a congelar. Si el dulce está duro después de volver a congelar, procesándolo. Nuevamente, en la función que usaste originalmente para crearlo.

PRECAUCIÓN:

- Esto NO es una licuadora ni un molinillo . No introduzca directamente ingredientes sólidos, sueltos o en cubitos de hielo en el vaso congelado para mezclarlos .

- La fruta debe ser triturada para liberar su jugo o combinada con otros ingredientes y congelados antes de su procesamiento.

- Hacer No añada ingredientes más allá de la línea de llenado

MÁXIMO del vaso congelado .
-No procesar agua congelada. La proporción de grasa o azúcar del ingrediente debe ser superior al 15%.
La superficie del vaso congelado está muy fría, lo que puede provocar congelación en las manos. Se deben tomar las precauciones adecuadas al manipular el vaso congelado.
La temperatura para congelar los ingredientes en el vaso congelador no debe ser inferior a -22 ℃. Una temperatura demasiado baja endurecerá los ingredientes, lo que podría afectar el sabor o dañar el aparato.

Para ver más recetas, consulte la sección de recetas.

CLEANING AND MAINTENANCE

CUIDADO Y LIMPIEZA

Si detecta algún problema durante el uso, no desmonte usted mismo la unidad principal y póngase en contacto lo antes posible con el servicio técnico autorizado local para que realicen las pruebas y el mantenimiento necesarios.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. La hoja está afilada. Manéjela con cuidado.
3. El vaso congelado , la tapa del vaso congelado y la cuchilla son aptos para lavavajillas.
4. Enjuague el frasco y la tapa con agua del grifo. No son aptos para lavavajillas.
5. Abra la puerta y utilice un paño húmedo para limpiar el eje de la batidora después de cada uso.

6. Limpie la unidad con un paño limpio y húmedo. No utilice paños, estropajos ni cepillos abrasivos para limpiar la unidad.

7. Si la plataforma elevadora requiere limpieza , se puede se eleva o se baja presionando y Mantén pulsados los botones de helado / gelato o los botones de batido/sorbete durante 3 segundos.

Importante:

- No introduzca las piezas en líquidos hirviendo.
- No sumerja la unidad en líquido.

ALMACENAMIENTO

No enrolle el cable alrededor de la parte inferior del aparato para guardarlo.

Guarde los accesorios restantes junto a la unidad o en un armario donde No sufrirán daños ni supondrán ningún peligro.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN

El postre helado es líquido, no sólido, después tratamiento.	- La base puede no tener ya ha estado lo suficientemente congelado. - La proporción de grasa o El nivel de azúcar puede ser demasiado alto. tu receta.	- Los ingredientes congelados que se retiren del refrigerador deberán procesarse de manera oportuna para evitar que se descongelen. - Si una base está blanda después del procesamiento, coloque El vaso congelado de vuelta en el congelador. durante varias horas o hasta que se desee Se alcanza la consistencia. - Para obtener mejores resultados, congele la base durante al al menos 24 horas y proceso inmediatamente después de retirarlo de el congelador. Si la base procesada es Todavía no está firme, intenta configurar el congelador. a una temperatura más fría. La unidad es diseñado para procesar bases entre -13 ℃ ~ -2 2 ℃ .
Aspecto de postre helado desmoronarse después tratamiento.	- Cuando las bases se congelan en congeladores muy fríos, ellos puede quedar desmoronado.	Después de ejecutar una función, utilice el Programa RESPIN para hacer tu Postre helado más suave y cremoso.

	- La proporción de grasa o El nivel de azúcar puede ser demasiado bajo. tu receta.	
El frasco La tapa no se puede cerrar bien.	- Hay restos de hielo en la pared interior o en la base del vaso congelado. - El vaso congelado no se colocó en posición horizontal al congelarlo en el refrigerador, lo que provocó que la superficie de los ingredientes quedara irregular. - Los ingredientes superan la línea de llenado MÁXIMO del vaso para congelar.	-Retira los restos de hielo de la pared interior o la base del vaso congelado. - Derrite y alisa la superficie, luego vuelve a congelar. -Deje que los ingredientes se enfríen a temperatura ambiente antes de congelarlos.
Excesivo vibración	- El dispositivo no está colocado en una superficie plana o no es estable. - Demasiados ingredientes. - La temperatura de congelación de los ingredientes es demasiado baja o el	- Colocar sobre una superficie plana - Reducir la cantidad de ingredientes procesado (hasta la línea MAX) -La superficie del ingrediente es irregular o no está nivelada.

	tiempo de congelación es demasiado prolongado.	
Fuga a través de la tapa de la taza	- El volumen de agua es demasiado Excelente -La tapa del frasco no está bien colocada. o bloqueado - El precinto de la tapa del frasco falta o está dañado.	- Reduzca la cantidad de ingredientes . - Cierre bien la tapa del frasco . - Coloque el sello en la tapa del frasco . - Cambie el sello, póngase en contacto con el autorizado servicio .

Código(s) de error	- Operación de ensamblaje incorrecta . - Objetos extraños dentro de la máquina que impiden que los componentes alcancen sus posiciones estándar. En caso de error, el aparato emitirá tres pitidos , el botón de encendido/apagado parpadeará y la luz se pondrá roja .	- Compruebe que el recipiente/ tapa / vaso congelador/ conjunto de cuchillas esté correctamente instalado, que la puerta esté cerrada y que la plataforma elevadora esté en la posición correcta. Si el código de error persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. - Limpie cualquier objeto extraño del eje de mezcla o del área de acoplamiento de las cuchillas de la unidad principal. - Limpie cualquier objeto extraño que se encuentre debajo de la plataforma del ascensor. - Los ingredientes superan la línea de llenado MÁXIMO del vaso congelado . - Si la plataforma elevadora no se mueve, se puede subir o bajar manteniendo pulsados los botones ICE CREAM y SORBET o los botones MIX IN y RESPIN simultáneamente durante 5 segundos.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

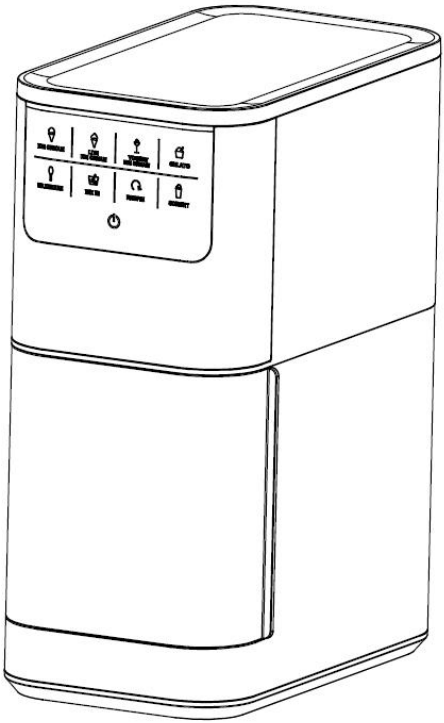
LODY PRODUCENT

MODEL: IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODEL: IEM1006-UL IEM1006-GS



< Zdjęcie tylko w celach poglądowych >

To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.

Important Notice

Podczas korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przeczytaj instrukcję obsługi.
2. Przed użyciem sprawdź, czy napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia. Gniazdo zasilania powinno być dobrze uziemione .
3. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
4. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z: ograniczone zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe lub brak doświadczenia i wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instruktaż dotyczący korzystania z niej urządzeń przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
5. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
6. Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że są do tego uprawnione. nadzorowany.

7. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta lub w serwisie. agent lub podobnie wykwalifikowanych osób w celu uniknięcia zagrożenia.
8. Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
9. Nie używaj żadnego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone lub po ich odłączeniu od zasilania. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy je zwrócić do najbliższego punktu sprzedaży. autoryzowanego serwisu w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji.
10. Ustawiając urządzenie, upewnij się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty ani uszkodzony.
11. Nie umieszczaj wielu gniazdek przenośnych ani przenośnych zasilaczy w pobliżu tył urządzenie
12. Użycie akcesoriów, których producent nie zaleca lub nie sprzedaje, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
13. Odłączaj wtyczkę od gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
14. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami.
15. W celu ochrony przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami osób nie zanurzaj głównego przewodu zasilającego. korpusu i przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.
16. Zabrania się wkładania do środka blachy lub innych materiałów przewodzących prąd. urządzenie, aby uniknąć pożaru lub zwarcia.
17. Urządzenia tego nie można używać na zewnątrz.
18. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
19. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać detergentów chemicznych ani twardych narzędzi.
20. Po zakończeniu operacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.
21. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

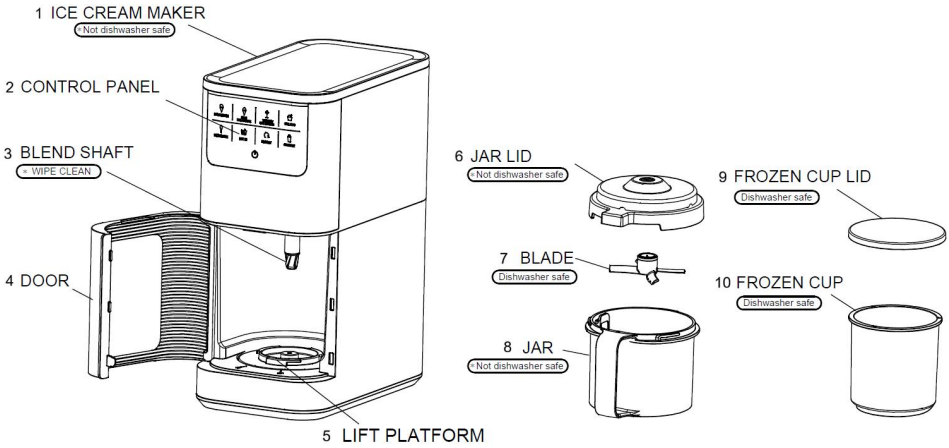
22. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzem .
23. Uważaj na potencjalne obrażenia wynikające z niewłaściwego użytkowania.
24. Nie stosować na zewnątrz.
25. Produkt jest zgodny z odpowiednimi normami i przepisami. Instalacja tego urządzenia musi być zgodna ze wszystkimi obowiązującymi przepisami i powinno być ono użytkowane wyłącznie w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
26. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
– pomieszczenia kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
– domy gospodarcze;
– przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
– obiekty typu bed and breakfast.
27. Prosimy o prawidłowe przechowywanie produktu. Przed użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie wykazuje oznak nieprawidłowości. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, należy zaprzestać jego używania .
28. Używaj produktu zgodnie z jego przeznaczeniem, ostrzegając przed potencjalnymi obrażeniami spowodowanymi niewłaściwym użyciem.
28. Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania.
29. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
30. OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie zewnętrznego źródła zasilania o następujących parametrach: Zgodnie z parametrami na etykiecie.
31. Nie nadaje się do stosowania w środowiskach o dużej wilgotności, w atmosferach wybuchowych, w rozpylonej solance, w środowisku kwaśnym lub zasadowym.
32. Przestrzegaj wszystkich lokalnych przepisów dotyczących urządzeń

elektrycznych i bezpieczeństwa, a także amerykańskiego Krajowego Kodeksu Elektrycznego (NEC) oraz Ustawy o Bezpieczeństwie i Higienie Pracy (OSHA).

INSTRUCTIONS

Model	napięcie znamionowe	Pojemność wiadra na lód	moc znamionowa
IEM1006-UL	110-120 V~ 60 Hz	0,5 l	80 0W
IEM1006-GS	220-240 V~ 50 Hz		

Część opis:

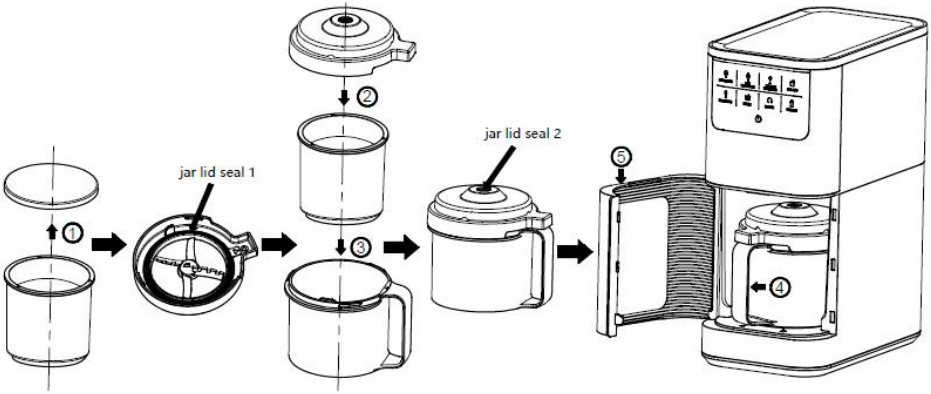


OPERATION INSTRUCTION

Przed pierwszym użyciem:

1. Przed użyciem dokładnie wyczyść wszystkie części, które mogą mieć kontakt z lodami, w tym słoik, pokrywkę słoika, zmrożony kubek, pokrywkę zmrożonego kubka i ostrze.

2. Przed czyszczeniem należy upewnić się, że wtyczka zasilania jest odłączona od gniazdka elektrycznego.
3. Składniki do zrobienia lodów można przygotować według przepisu.



Rys.1

31.Dodaj składniki do zamrożonego kubka , zamknij zamrożony kubek przykryć i zamrozić w zamrażarce w temperaturze -13 ℃ ~ -2 2 ℃ przez okres dłuższy niż 24 godziny.
32.Zdejmij pokrywkę z mrożonego kubka i włóż do słoika mrożony kubek wypełniony zamrożonymi składnikami , a następnie zamknij słoik pokrywką z zamontowanym ostrzem. (zobacz „ ① do ③” na rys.1) .

NOTATKA: Zarówno ostrze , jak i pokrywka słoika zawierają magnes.
33.Umieść słoik na platformie podnośnika maszyny do lodów (patrz „④” na rys. 1) .
34.Zamknij drzwiczki maszyny do lodów (patrz „⑤” na rys. 1).
35.Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Jeśli kubek z mrożoną wodą jest prawidłowo po zainstalowaniu funkcje automatyczne zostaną podświetlone, a urządzenie będzie gotowe do użycia. Wybierz funkcję, która najlepiej pasuje do Twojego przepisu. Funkcja będzie zatrzymaj się automatycznie po zakończeniu.

Uwaga: Włączanie/wyłączanie dźwięku monitu o obsługę urządzenia: Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania przez 3 sekundy włącza/wyłącza sprzężenie zwrotne audio .

36.Po zakończeniu automatycznego mieszania odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij kubek z mrożonką, a zamrożona żywność zostanie wymieszana w jadalne lody.

Ostrzeżenie: Nie otwierać drzwiczek podczas procesu produkcyjnego. Spowoduje to zatrzymanie urządzenia i pozostawienie ostrza w kubku. Należy najpierw zamknąć drzwiczki i je zresetować, a następnie ostrożnie wyjąć ostrze. Po wyczyszczeniu i instalacji należy ponownie uruchomić urządzenie.

AUTOMATYCZNA I PRZEPIS

Przycisk Auto	Przepis	Używać

Można nakładać łyżką : Lody	Ciepłe mleko 280 ml, śmietanka 85 g, cukier 55 g, czekolada 80 g, mleko w proszku 20 g - Dokładnie zmiksuj wszystkie składniki w blenderze - Włóż składniki do zamrażarki i zamknij pokrywkę zamrażarki. Następnie włóż ją do zamrażarki.	Stworzone do tradycyjnych, wykwintnych przepisów. Idealne do przerabiania nabiału i produktów mlecznych. alternatywy na gęste, kremowe lody nadające się do nakładania łyżką.
Można nakładać łyżką : Lekkie lody	Płatki owsiane 25 g, woda 125 g, jogurt 240 g, banany 50 g, miód 60 g - Dokładnie zmiksuj wszystkie składniki w blenderze - Włóż składniki do zamrażarki i zamknij pokrywkę zamrażarki. Następnie włóż ją do zamrażarki.	Lody o niskiej zawartości cukru, tłuszczu lub z zamiennikami cukru.
Można nakładać łyżką : Lody jogurtowe	Jogurt 300g, mleko 130g, cukier 60g, - Dokładnie zmiksuj wszystkie składniki w blenderze - Włóż składniki do zamrażarki i zamknij pokrywkę zamrażarki. Następnie włóż ją do	Mrożony jogurt ze sklepu. Nie przetwarzaj jogurtu odtłuszczonego ani jogurt bez dodatku cukru w opakowaniu.

	zamrażarki.	
Można nakładać łyżką : Lody	6 żółtek, 125 g cukru, 250 ml mleka, 250 ml śmietanki, 2 g proszku waniliowego. - Wymieszaj wszystkie składniki i podgrzej je do temperatury 80°C , podczas podgrzewania cały czas mieszaj. - Włóż składniki do zamrażarki i zamknij pokrywkę zamrażarki. Następnie włóż ją do zamrażarki.	Gelato ze składnikami na bazie budyniu.
Do picia : Koktajl mleczny	ananas (pokrojony w kawałki) 180 g, cukier 45g , mleko 30g - Dokładnie zmiksuj wszystkie składniki w blenderze - Włóż składniki do zamrażarki i zamknij pokrywkę zamrażarki. Następnie włóż ją do	Koktajle mleczne. Połącz lody z mlekiem. Frozen Max: Wskazuje maksymalną linię napełnienia zamrożonych składników. Liquid Max: Oznacza maksymalny poziom

	zamrażarki. - Przed wymieszaniem dodać 150 ml mleka.	płynu, jaki należy dodać przed zmiksowaniem zamrożonych składników.
Można nakładać łyżką : Sorbet	Truskawki 350g, cukier 70g , woda 60g, sok z cytryny 5g - Dokładnie zmiksuj wszystkie składniki w blenderze - Włóż składniki do zamrażarki i zamknij pokrywkę zamrażarki. Następnie włóż ją do zamrażarki.	Zaprojektowany, aby wzbogacić przepisy na bazie owoców o wysokiej zawartości wody i cukru w kremowe przysmaki.
Wplątać się	Użyj tej funkcji automatycznej po przetworzeniu podstawowych składników przez urządzenie. Wymieszaj składniki, łyżką zrób otwór o średnicy 40 mm, który będzie sięgał dna mieszanki , a następnie wsyp do niego małe kawałki ciasteczek, orzechów, płatków śniadaniowych lub mrożonych owoców. **OSTROŻNOŚĆ:** - Program ten służy do mieszania wtórnego i nie można go używać do wstępnego przetwarzania zamrożonych składników. - Wielkość składników umieszczanych w pojemniku w celu wielokrotnego mieszania nie powinna przekraczać 20 mm.	
Ponowne zakręcenie	Składniki opisane w powyższym przepisie można wielokrotnie mieszać, aby uzyskać pożądany smak , ponieważ różni się on pod względem temperatury i czasu mrożenia.	

	OSTROŻNOŚĆ: Program ten służy do mieszania wtórnego i nie można go używać do wstępnego przetwarzania zamrożonych składników.

NOTATKA:

- Składniki muszą zostać schłodzone do temperatury pokojowej przed zamrożeniem w zamrażarce.
- Wykorzystaj maksymalnie swój czas, przygotowując kilka mrożonych porcji na raz. Przechowuj je w zamrażarce, aby móc je wykorzystać w razie potrzeby, gdy tylko zajdzie taka potrzeba strajki.
- Najlepiej sprawdzają się zamrażarki pionowe. Nie zalecamy używania zamrażarek skrzyniowych. ponieważ mają tendencję do osiągania ekstremalnie niskich temperatur.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie zamrażaj zamrożonego kubka pod kątem. Umieść go na równą powierzchnię w zamrażarce.
- Zamrożone składniki wyjęte z lodówki należy przetworzyć w odpowiednim czasie, aby zapobiec ich rozpuszczeniu.
- Wybierz odpowiedni program mieszania w zależności od rodzaju składnika, w przeciwnym razie możesz nie uzyskać oczekiwanego smaku
- Nie otwieraj drzwiczek podczas pracy maszyny do robienia lodów.
- Czas mieszania wynosi około 2-4 minut.
- Po każdym użyciu przetrzyj wałek mieszający wilgotną ściereczką .
- Nie skończyłeś lodów? Spłaszcz wierzch mrożonego deseru za pomocą łyżką przed ponownym zamrożeniem. Jeśli przysmak jest twardy po ponownym zamrożeniu, przetwórz go. ponownie, korzystając z funkcji, której pierwotnie użyłeś.

OSTROŻNOŚĆ:

- To NIE jest blender ani młynek . Nie wrzucaj bezpośrednio stałych, sypkich lub kostek lodu do zamrożonego kubka w celu wymieszania .
- Owoce należy zgnieść, aby uwolnić sok lub połączyć z innymi składniki i zamrożone przed przetworzeniem.

- Do Nie dodawaj składników powyżej linii MAX napełnienia na mrożonym kubku .
- Nie przetwarzaj zamrożonej wody. Zawartość tłuszczu lub cukru w składniku musi być większa niż 15%.
- Powierzchnia zamrożonego kubka jest bardzo zimna, co może spowodować odmrożenia dłoni. Podczas korzystania z zamrożonego kubka należy zachować odpowiednie środki ostrożności.
- Temperatura zamrażania składników w zamrażalniku nie powinna być niższa niż -22°C. Zbyt niska temperatura spowoduje stwardnienie składników, co może uniemożliwić uzyskanie oczekiwanego smaku lub uszkodzić urządzenie.

Więcej przepisów znajdziesz w sekcji Przepisy.

CLEANING AND MAINTENANCE

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Jeżeli w trakcie użytkowania urządzenia wystąpią jakiekolwiek problemy, nie należy samodzielnie demontować korpusu urządzenia. Należy jak najszybciej skontaktować się z lokalnym serwisem w celu przeprowadzenia testów i konserwacji.

CZYSZCZENIE

1. Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
2. Ostrze jest ostre. Ostrożnie obchodzić się z nim.
3. Kubek , pokrywka kubka oraz ostrze nadają się do mycia w zmywarce.
4. Słoik i pokrywkę opłucz pod bieżącą wodą. Nie nadają się do mycia w zmywarce.
5. Po każdym użyciu otwórz drzwiczki i przetrzyj wałek mieszający wilgotną ściereczką.

6. Przetrzyj urządzenie czystą, wilgotną ściereczką. Nie używaj szorstkich ściereczek, gąbek ani szczotek do czyszczenia urządzenia.
7. Jeśli platforma windy wymaga czyszczenia , można ją wyczyścić podnoszenie lub opuszczanie poprzez naciśnięcie i przytrzymując przyciski „ Lody / gelato” lub „ Milkshake/sorbet” razem przez 3 sekundy.

Ważny:
- Nie umieszczaj części we wrzących płynach.
- Nie zanurzaj urządzenia w płynach.

SKŁADOWANIE
Nie owijaj przewodu zasilającego wokół dolnej części urządzenia podczas przechowywania.
Przechowuj pozostałe elementy mocujące obok urządzenia lub w szafce, w której nie ulegną uszkodzeniu ani nie będą stanowić zagrożenia.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE

Mrożony przysmak jest płynny, nie stały, po przetwarzanie.	- Baza może nie mieć były wystarczająco zamrożone. - Proporcja tłuszczu lub cukier może być za wysoki Twój przepis.	- Zamrożone składniki wyjęte z lodówki należy poddać obróbce w odpowiednim czasie, aby zapobiec ich rozpuszczeniu. - Jeżeli po obróbce baza jest miękka, należy ją nałożyć zamrożony kubek z powrotem do zamrażarki na kilka godzin lub do momentu, aż będzie to pożądane osiągnięto spójność. - Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zamroź bazę na co najmniej co najmniej 24 godziny i proces natychmiast po wyjęciu z zamrażarki. Jeśli przetworzona baza jest nadal nie jest twarde, spróbuj ustawić zamrażarkę do niższej temperatury. Jednostka jest przeznaczony do obróbki baz w zakresie temperatur od -13 ℃ ~ -2 2 ℃ .
Wygląda jak mrożony przysmak kruchy po	- Kiedy bazy są zamrożone w bardzo zimne zamrażarki, one może wyjść kruszący.	Po uruchomieniu funkcji użyj Program RESPIN, który sprawi, że Twoje mrożony przysmak jest

przetwarzanie.	- Proporcja tłuszczu lub cukier może być za niski Twój przepis.	gładszy i bardziej kremowy.
Słoik pokrywy nie można dobrze zamknąć.	Na wewnętrznej ściance lub dnie zamarzniętego kubka znajdują się resztki lodu . - Kubek z mrożonkami nie został położony płasko w lodówce, co spowodowało nierówną powierzchnię składników. - Składniki przekraczają linię MAX napełnienia zamrożonego kubka.	-Usuń resztki lodu ze ścianki wewnętrznej lub spodu zamrożonego kubka. - Rozpuść i wygładź powierzchnię, a następnie zamroź ponownie. - Przed zamrożeniem należy pozwolić składnikom ostygnąć do temperatury pokojowej.
Nadmierny wibracja	- Urządzenie nie jest umieszczone na płaskiej powierzchni lub nie jest stabilny. - Za dużo składników. - Temperatura zamrażania składników jest zbyt niska lub czas zamrażania jest zbyt długi.	- Połóż na płaskiej powierzchni - Zmniejsz ilość składników przetworzone (do linii MAX) - Powierzchnia składnika jest nierówna lub nierówna.

Wyciek przez pokrywkę kubka	- Objętość wody jest zbyt duża Świetnie -pokrywka słoika nie jest prawidłowo umieszczona lub zablokowane - Brak uszczelki pokrywki słoika lub jest ona uszkodzona	- Zmniejsz ilość składników . - Zamknij szczelnie pokrywkę słoika . - Załóż uszczelkę na pokrywkę słoika . - Wymienić plombę, skontaktować się z autoryzowanym serwisem praca .
Kod(y) błędu	- Nieprawidłowy montaż . - Obce obiekty wewnątrz maszyny uniemożliwiają podzespołom osiągnięcie ich standardowych pozycji. W przypadku wystąpienia błędu urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe , przycisk włączania/wyłączania będzie migać , a kontrolka zaświeci się na czerwono .	- Sprawdź, czy słoik/ pokrywka słoika / miska/ ostrze są prawidłowo zamontowane, drzwi są zamknięte, a platforma podnośnika znajduje się w prawidłowej pozycji. Jeśli kod błędu nadal występuje, skontaktuj się z obsługą klienta. - Wyczyść wał mieszający jednostki głównej oraz obszar sprzęgła ostrza z wszelkich obcych przedmiotów. - Wyczyść wszelkie obce przedmioty znajdujące się pod platformą windy. - Składniki przekraczają linię MAX napełnienia kubka z mrożonkami . - Jeśli platforma windy nie

		porusza się, można ją podnieść lub opuścić, naciskając i przytrzymując przez 5 sekund przyciski ICE CREAM i SORBET lub MIX IN i RESPIN.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

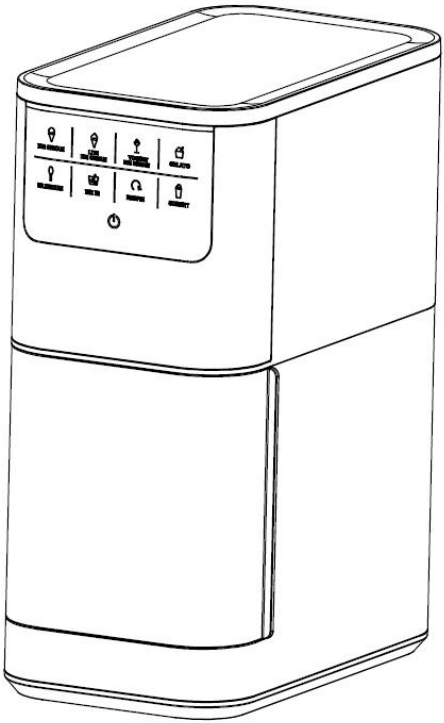
IJSJE MAKER

MODEL: IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODEL: IEM1006-UL IEM1006-GS



< Afbeelding dient alleen ter referentie >

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies in de handleiding zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruikershandleiding anders te interpreteren. Het uiterlijk van het product kan afwijken van het product dat u ontvangt. Wij zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: Om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.
	Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EC. Het symbool met een doorgestreepte afvalcontainer geeft aan dat dit product in de Europese Unie apart moet worden ingezameld. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die zo zijn gemarkeerd, mogen niet bij het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Important Notice

Bij gebruik van dit elektrische apparaat dienen altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees de gebruiksaanwijzing.
2. Controleer vóór gebruik of de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat aangegeven. Typeplaatje van het apparaat. Het stopcontact moet goed geaard zijn .
3. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik ervan. de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
5. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
6. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij daartoe bevoegd zijn. onder toezicht.

7. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. agent of gelijkwaardig gekwalificeerde personen om een gevaar te vermijden.
8. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
9. Gebruik geen apparaten met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt. Het apparaat is defect geraakt of is op enigerlei wijze beschadigd. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde winkel. Erkend servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
10. Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld raakt of beschadigd.
11. Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare stroomvoorzieningen op dezelfde plek. achterkant van het apparaat
12. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
13. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen bevestigt of verwijdert, en voordat u het schoonmaakt.
14. Vermijd contact met bewegende onderdelen.
15. Om brand, elektrische schokken en letsel te voorkomen, mag u de hoofdleiding niet onderdompelen. De behuizing en het netsnoer kunnen in water of een andere vloeistof terechtkomen.
16. Het is niet toegestaan om metalen platen of andere geleidende materialen in de apparaat om brand of kortsluiting te voorkomen.
17. Dit apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt.
18. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
19. Gebruik geen chemische reinigingsmiddelen en harde gereedschappen om het apparaat schoon te maken.

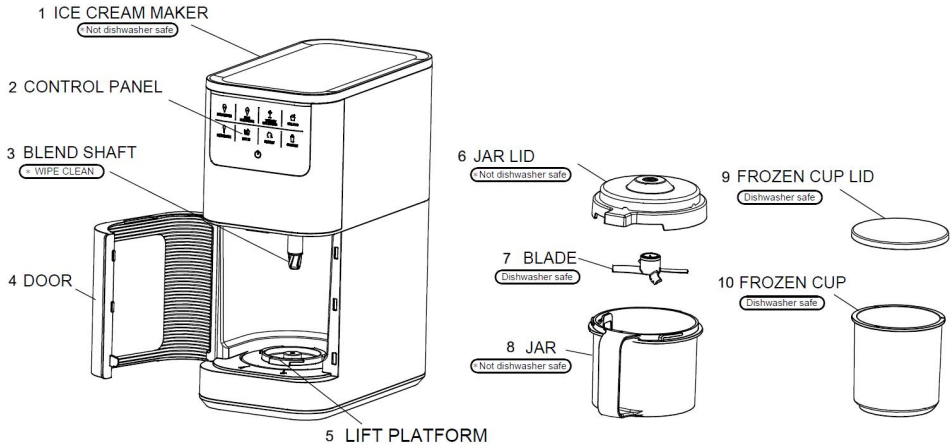
20. Nadat de werkzaamheden zijn voltooid, dient u het apparaat tijdig uit het stopcontact te halen.
21. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
22. C moet in acht worden genomen bij het hanteren van het mes .
23. Wees voorzichtig met mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
24. Niet buitenshuis gebruiken.
25. Het product voldoet aan de relevante normen en voorschriften. De installatie van dit apparaat moet voldoen aan alle geldende voorschriften en het mag alleen worden gebruikt in goed geventileerde ruimtes. Lees de gebruikershandleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
26. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
– personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
– boerderijen;
– door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
– bed & breakfast-achtige omgevingen.
27. Bewaar het product op de juiste manier. Controleer vóór gebruik of het product niet defect is. Stop het gebruik als er een defect is .
28. Gebruik het product volgens het beoogde gebruik; wij waarschuwen voor mogelijk letsel door verkeerd gebruik.
28. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.
29. Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
30. WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend een externe voeding met de volgende specificaties: Volgens de labelparameters.
31. Niet geschikt voor omgevingen met een hoge luchtvochtigheid, explosieve atmosferen, zoutnevel, zure of alkalische omstandigheden.
32. Houd u aan alle lokale elektrische en veiligheidsvoorschriften, evenals aan de National Electrical Code (NEC) en de Occupational Safety and

Health Act (OSHA) in de Verenigde Staten.

INSTRUCTIONS

Model	nominale spanning	Inhoud van de ijsemmer	vermogensclassificatie
IEM1006-UL	110-120V ~ 60Hz	0,5L	800W
IEM1006-GS	220-240V ~ 50Hz		

component beschrijving:

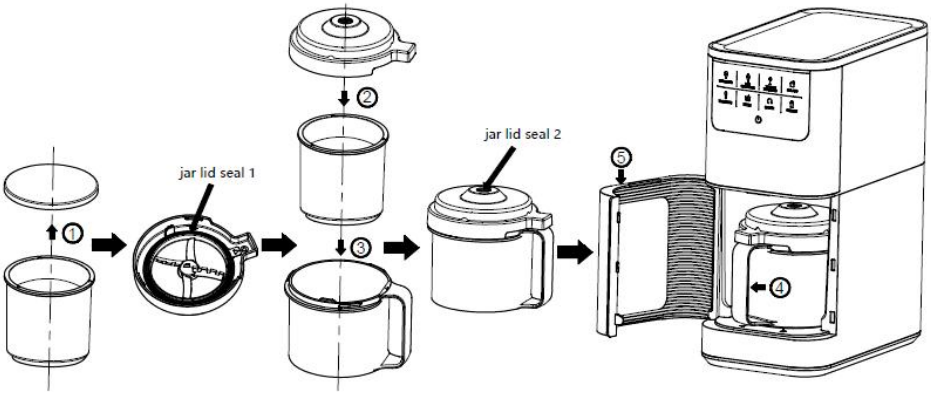


OPERATION INSTRUCTION

Vóór het eerste gebruik:

1. Reinig vóór gebruik alle onderdelen die in contact kunnen komen met ijs grondig, waaronder de kan, het deksel van de kan, de ijsbeker, het deksel van de ijsbeker en het mes.

2. Zorg er vóór het schoonmaken voor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
3. De ingrediënten voor het maken van ijs kunnen volgens het recept worden klaargemaakt.



Afbeelding 1

37.Voeg de ingrediënten toe aan het bevroren bakje en sluit het bakje af. Sluit de verpakking af en vries het in in een vriezer met een temperatuur van -13 ℃ . -2 2 ℃ gedurende meer dan 24 uur.
38.Verwijder het deksel van de bevroren beker en plaats de bevroren beker met de bevroren ingrediënten in de pot . Sluit vervolgens het deksel van de pot met het mes erop. (zie “ ① naar ③” in Fig.1) .

OPMERKING: Zowel het mes als het deksel van de pot bevatten een magneet.
39.Plaats de pot op het hefplatform van de ijsmachine (zie “④” in Fig.1) .
40.Sluit de deur van de ijsmachine (zie “⑤” in Fig.1).
41.Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Als de bevroren beker correct geplaatst is. Na installatie lichten de automatische functies op en is het apparaat klaar voor gebruik. voor gebruik. Selecteer de functie die het beste bij uw recept past. De functie zal Automatisch

stoppen wanneer voltooid.
Opmerking: Geluidssignaal voor apparaatbediening in-/uitschakelen: Houd de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt. Hiermee kan de audiofeedback worden in- of uitgeschakeld .
42.Nadat het mixproces is voltooid, haal je de stekker uit het stopcontact en verwijder je de bevroren beker. Het bevroren voedsel is nu gemengd tot eetbaar ijs.

Waarschuwing: Open de deur niet tijdens het productieproces. Als u dit wel doet, stopt de machine en kan het mes in de beker achterblijven. Sluit eerst de deur en reset de machine, en verwijder vervolgens voorzichtig het mes. Na het reinigen en installeren kunt u de machine opnieuw opstarten.

AUTOMATISCHE FUNCTIE EN RECEPT

Auto-knop	Recept	Gebruik

Lepelbaar : Ijsje	280 ml warme melk, 85 g slagroom, 55 g suiker, 80 g chocolade, 20 g melkpoeder -Meng alle ingrediënten grondig in een blender - Doe de ingrediënten in de bevroren beker en sluit het deksel van de beker. Zet de beker vervolgens in de vriezer.	Ontworpen voor traditionele, rijke recepten. Ideaal om zuivelproducten om te toveren tot heerlijke, romige lekkernijen. alternatieven in dikke, romige en schepbare ijssoorten.
Lepelbaar : Licht ijs	Havermout 25 g, water 125 g, yoghurt 240 g, bananen 50 g, honing 60 g -Meng alle ingrediënten grondig in een blender - Doe de ingrediënten in de bevroren beker en sluit het deksel van de beker. Zet de beker vervolgens in de vriezer.	IJs met weinig suiker en vet, of gebruik suikervervangers.
Lepelbaar : Yoghurtijs	Yoghurt 300 g, melk 130 g, suiker 60 g, -Meng alle ingrediënten grondig in een blender - Doe de ingrediënten in de bevroren beker en sluit het deksel van de beker. Zet de beker vervolgens in de vriezer.	Bevroren yoghurt gemaakt van yoghurt uit de supermarkt. Verwerk geen magere yoghurt of Yoghurt zonder toegevoegde suiker in de verpakking.

Lepelbaar : Gelato	6 eidooiers, 125 g suiker, 250 ml melk, 250 ml slagroom, 2 g vanillepoeder. -Meng alle ingrediënten en verwarm ze tot 80℃ . Blijf tijdens het verwarmen constant roeren. - Doe de ingrediënten in de bevroren beker en sluit het deksel van de beker. Zet de beker vervolgens in de vriezer.	Gelato met ingrediënten op basis van vla.
Drinkbaar : Milkshake	ananas (in stukjes gesneden) 180 g, suiker 45 g , melk 30 g -Meng alle ingrediënten grondig in een blender - Doe de ingrediënten in de bevroren beker en sluit het deksel van de beker. Zet de beker vervolgens in de vriezer. Voeg 150 ml melk toe vóór het mengen.	Milkshakes. Een combinatie van ijs en melk. Frozen Max: Dit geeft de maximale vullijn voor bevroren ingrediënten aan. Liquid Max: Dit geeft het maximale vloeistofniveau aan dat moet worden toegevoegd voordat de bevroren ingrediënten worden gemengd.

Lepelbaar : Sorbet	Aardbeien 350 g, suiker 70 g , water 60 g, citroensap 5 g -Meng alle ingrediënten grondig in een blender - Doe de ingrediënten in de bevroren beker en sluit het deksel van de beker. Zet de beker vervolgens in de vriezer.	Ontworpen om recepten met fruit en een hoog water- en suikergehalte te transformeren. in romige lekkernijen.
Meng het erdoorheen	Gebruik deze automatische functie nadat het apparaat de basisingrediënten heeft verwerkt. Meng de ingrediënten erdoor, gebruik een lepel om een gat van 40 mm breed te maken dat tot de bodem van het mengsel reikt en meng kleine stukjes koekjes, noten, ontbijtgranen of bevroren fruit in het gat. **VOORZICHTIGHEID:** Dit programma wordt gebruikt voor een secundaire menging en kan niet worden gebruikt voor de initiële verwerking van bevroren ingrediënten. De grootte van de ingrediënten die in de beker worden gedaan om herhaaldelijk te worden gemengd, mag niet groter zijn dan 20 mm.	
Opnieuw draaien	De ingrediënten die in bovenstaand recept worden beschreven, kunnen meerdere keren worden gemengd om de gewenste smaak te verkrijgen , aangezien deze wordt beïnvloed door verschillende vriestemperaturen of -tijden. **VOORZICHTIGHEID:** Dit programma wordt gebruikt voor een secundaire menging en kan niet worden gebruikt voor de initiële verwerking van bevroren ingrediënten.	

OPMERKING:

De ingrediënten moeten eerst op kamertemperatuur zijn voordat ze in de vriezer worden geplaatst.

- Benut je tijd optimaal door meerdere bevroren bekers tegelijk klaar te maken. Bewaar deze in je vriezer om ze naar behoefte te verwerken wanneer je er zin in hebt. stakingen.
- Staande vriezers werken het beste. We raden het gebruik van een vrieskist af. omdat ze vaak extreem lage temperaturen bereiken.
- Voor het beste resultaat, vries de bevroren beker niet schuin in. Plaats hem op een Plaats het product op een vlakke ondergrond in uw vriezer.

-De diepvriesproducten die uit de koelkast worden gehaald, moeten tijdig worden verwerkt om te voorkomen dat ze ontdooien.

- Selecteer het juiste mixprogramma afhankelijk van het soort ingrediënt, anders krijgt u mogelijk niet de gewenste smaak.
- Open de deur niet terwijl de ijsmachine in werking is.
- De mengtijd bedraagt ongeveer 2-4 minuten.
- Veeg de mengschacht na elk gebruik af met een vochtige doek .

je je ijsje nog niet opgegeten? Maak de bovenkant van je bevroren lekkernij plat met een Lepel het mengsel los voordat je het opnieuw invriest. Als het na het opnieuw invriezen hard is, verwerk het dan. Gebruik opnieuw de functie die je oorspronkelijk hebt gebruikt om het te maken.

VOORZICHTIGHEID:

Dit is GEEN blender of keukenmachine . Doe geen vaste, losse ingrediënten of ijsblokjes rechtstreeks in de bevroren beker om te mixen .

- Fruit moet geplet worden om het sap vrij te laten komen of gemengd worden met andere vruchten. ingrediënten en worden ingevroren vóór verwerking.
- Doen Voeg geen ingrediënten toe boven de MAX- vullijn op de beker voor bevroren producten .

-Verwerk geen bevroren water. Het vet- of suikergehalte van de ingrediënten moet hoger zijn dan 15%.
- Het oppervlak van de bevroren beker is erg koud, wat kan leiden tot bevriezing van de handen. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van de bevroren beker.
- De temperatuur voor het invriezen van de ingrediënten in de vriesbeker mag niet lager zijn dan -22 ℃. Een te lage temperatuur zorgt ervoor dat de ingrediënten hard worden, waardoor de gewenste smaak mogelijk niet wordt bereikt of het apparaat beschadigd raakt.

Voor meer recepten kunt u terecht in de receptenrubriek.

CLEANING AND MAINTENANCE

VERZORGING EN REINIGING

Mochten er tijdens het gebruik problemen optreden, demonteer het apparaat dan niet zelf, maar neem zo snel mogelijk contact op met een erkend servicepunt in uw buurt voor onderzoek en onderhoud.

SCHOONMAAK

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
2. Het lemmet is scherp. Ga er voorzichtig mee om.
3. De diepvriesbeker , het deksel van de diepvriesbeker en het mes zijn geschikt voor de vaatwasser.
4. Spoel de pot en het deksel af met kraanwater. Ze zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
5. Open de deur en veeg de mengas na elk gebruik af met een vochtige doek .
6. Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek. Gebruik geen

schurende doeken, pads of borstels om het apparaat schoon te maken.
7. Als het hefplatform gereinigd moet worden , kan dat omhoog of omlaag door te drukken en Houd de ijs- / gelato - knopjes of de milkshake-/sorbet-knopjes 3 seconden lang tegen elkaar.

Belangrijk:
- Plaats de onderdelen niet in kokende vloeistoffen.
- Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

OPSLAG
Wikkel het snoer niet om de onderkant van het apparaat tijdens het opbergen.
Bewaar eventuele overgebleven accessoires naast het apparaat of in een kast. Ze zullen niet beschadigd raken en geen gevaar opleveren.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING

Bevroren lekkernijen zijn vloeibaar. niet solide, daarna verwerking.	- De basis heeft mogelijk niet is voldoende bevroren geweest. - Het aandeel vet of Het suikergehalte is mogelijk te hoog. jouw recept.	- De diepvriesproducten die uit de koelkast worden gehaald, moeten tijdig worden verwerkt om te voorkomen dat ze ontdooien. - Als een basis na de bewerking zacht aanvoelt, plaats deze dan het bevroren kopje terug in de vriezer gedurende enkele uren of tot de gewenste duur Er is consistentie bereikt. - Voor het beste resultaat, vries de basis gedurende ... minimaal 24 uur en verwerking onmiddellijk na verwijdering van de vriezer. Als de bewerkte basis is Nog steeds niet stevig? Probeer dan je vriezer aan te zetten. naar een lagere temperatuur. Het apparaat is ontworpen om basen te verwerken tussen -13 ℃ ~ -2 2 ℃ .
Bevroren lekkernij ziet eruit kruimelig daarna verwerking.	- Wanneer de bases bevroren zijn in zeer koude vriezers, dat zijn ze Het kan kruimelig uitpakken. - Het aandeel vet of Het suikergehalte is mogelijk te laag. jouw recept.	Na het uitvoeren van een functie, gebruik je de RESPIN-programma om uw Bevroren lekkernijen, zachter en romiger.

De pot Het deksel sluit niet goed af.	Er zit ijsresten aan de binnenwand of bodem van de bevroren beker. - De bevroren beker stond niet plat in de koelkast, waardoor de ingrediënten een oneffen oppervlak kregen. - De ingrediënten overschrijden de maximale vullijn van de diepvriesbeker.	-Verwijder de ijsresten van de binnenwand of bodem van de bevroren beker. - Smelt en strijk het oppervlak glad, en vries het vervolgens opnieuw in. -Laat de ingrediënten afkoelen tot kamertemperatuur voordat u ze invriest.
Excessief trilling	- Het apparaat is niet geplaatst op een vlak oppervlak of is niet stabiel. - Te veel ingrediënten. - De vriestemperatuur voor de ingrediënten is te laag of de vriestijd is te lang.	**-** Plaats op een vlak oppervlak - Verminder de hoeveelheid ingrediënten verwerkt (tot aan de MAX-lijn) -Het oppervlak van het ingrediënt is oneffen of niet vlak.
Lekkage via de bekerdeksel .	- De hoeveelheid water is te groot Geweldig - Deksel van de pot niet goed geplaatst of vergrendeld - De afsluiting van het potdeksel ontbreekt of is	- Verminder de hoeveelheid ingrediënten . - Draai het deksel stevig vast op de pot . - Plaats de afsluiting op het deksel van de pot . - Vervang de verzegeling, neem contact op met de

	beschadigd	geautoriseerde partij. dienst .
Foutcode(s)	- Onjuiste montageprocedure . - Vreemde voorwerpen in de machine die voorkomen dat onderdelen hun standaardpositie bereiken. In geval van een storing geeft het apparaat drie pieptonen , knippert de aan/uit-knop en wordt het lampje rood .	- Controleer of de pot/ potdeksel / vriesbeker/ mesunit correct is geïnstalleerd, de deur gesloten is en het hefplatform in de juiste positie staat. Als de foutcode blijft verschijnen, neem dan contact op met de klantenservice. - Verwijder eventuele vreemde voorwerpen uit de as van de menginrichting of het koppelingsgebied van de messen. - Verwijder alle vreemde voorwerpen onder het liftplatform. - De ingrediënten overschrijden de maximale vullijn van de diepvriesbeker . - Als het liftplatform niet beweegt, kan het omhoog of omlaag worden gebracht

		door de ICE CREAM- en SORBET-knoppen of de MIX IN- en RESPIN-knoppen 5 seconden tegelijk ingedrukt te houden.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

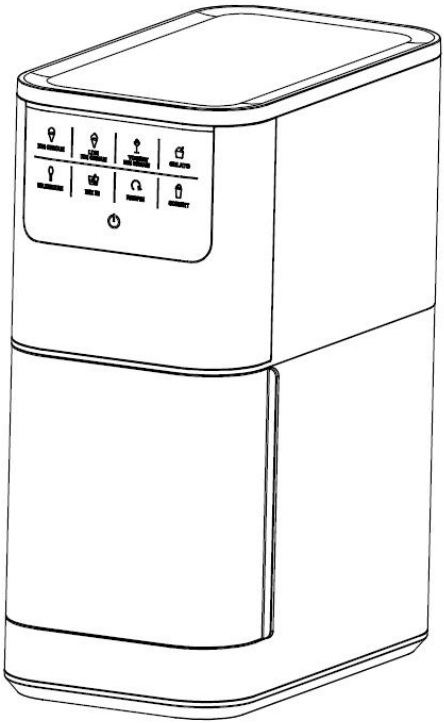
ICE CREAM MAKER

MODEL:IEM1006-UL IEM1006-GS

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

ICE CREAM MAKER

MODEL:IEM1006-UL IEM1006-GS



<Picture Only For Reference >

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.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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

Important Notice

When using this electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read the instruction manual.
2. Before using check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate. The power socket should be grounded well.
3. Do not let cord hang over edge of table or counter.
4. This appliance is not intended for used 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 appliances by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

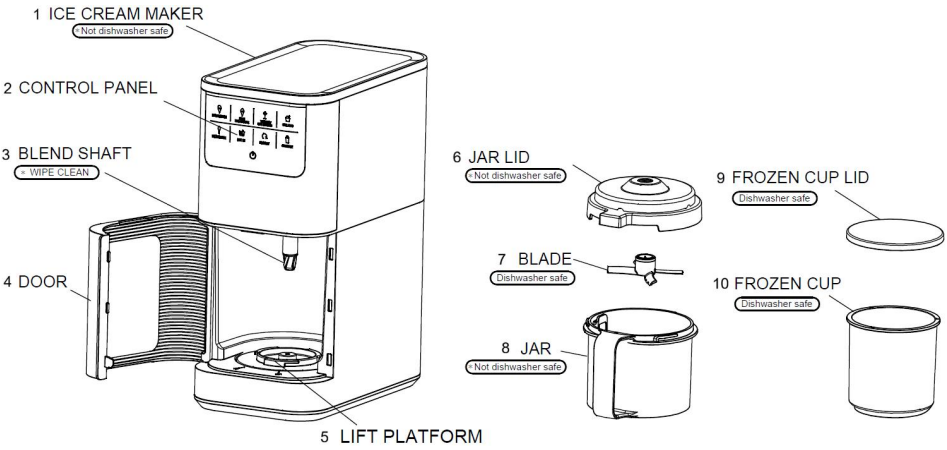
9. Do not operate any appliance with a damage cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
11. Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance
12. The use of attachment not recommended or sold by manufacturer may cause fire,electric shock or injury
13. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
14. Avoid contacting moving parts.
15. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse main body and power cord in water or other liquid.
16. It is not allowed to insert metal sheet or other conductive materials into the appliance to avoid fire or short circuit.
17. This appliance cannot be used outdoors.
18. Do not operate the appliance for other than its intended use.
19. Do not use chemical detergent and hard tools to clean the appliance.
20. After the operation is completed, please unplug the appliance in time.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22.Care shall be taken when handling the blade.
23.Be care of potential injury from misuse.
24.Do not use outdoors.
25.The product complies with relevant standards and regulations.Installation of this device must comply with all applicable regulations, and it should only be operated in well-ventilated areas. Please read the user manual before installing and using this equipment.
26.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;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments;
– bed and breakfast type environments.
27.Please properly keep product. Check whether the product is abnormal before use. If it is abnormal, please stop using it.
28.Please use the product according to the intended use, warn of potential injury from misuse.
28.Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
29.always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
30.WARNING: Use only an external supply with the following specifications: According to the label parameters.
31.Not suitable for environments with high humidity, explosive atmospheres, salt spray, acidic or alkaline conditions.
32.Comply with all local electrical and safety regulations, as well as the National Electrical Code (NEC) and Occupational Safety and Health Act (OSHA) in the United States.

INSTRUCTIONS

Model	rated voltage	Ice bucket capacity	power rating
IEM1006-UL	110-120V~ 60Hz	0.5L	800W
IEM1006-GS	220-240V~ 50Hz		

Component description:



OPERATION INSTRUCTION

Before the first use:

1.Before using, please thoroughly clean all parts that may contact with ice cream including jar, jar lid, frozen cup, frozen cup lid and blade.

2.Before cleaning, make sure that the power plug is disconnected from the power socket.

3.The ingredients for making ice cream can be prepared according to the recipe.

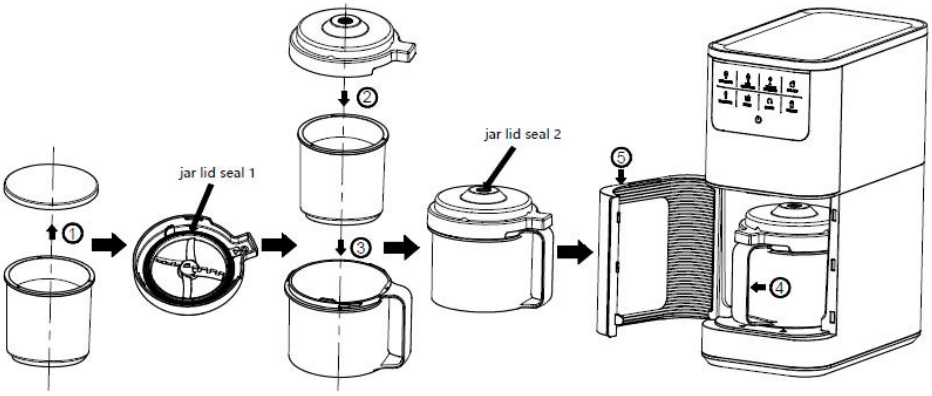


Fig.1

43.Add ingredients to the frozen cup, close the frozen cup lid and freeze it in a freezer with a temperature of -13℃~ -22℃ for more then 24 hours.
44.Remove the frozen cup lid and install the frozen cup loaded with the frozen ingredients into the jar, and then close the jar lid installed with blade (see "① to ③" in Fig.1).

NOTE: The blade and jar lid each contain a magnet.
45.Install the jar onto the lift platform of the ice cream maker (see "④" in Fig.1).
46.Close the door of the ice cream maker (see "⑤" in Fig.1).
47.Press the power button to turn on the unit. If the frozen cup is properly installed, the auto functions will illuminate and the unit will be ready for use. Select the function that best suits your recipe. The function will automatically stop when complete.
Note：Machine operation prompt sound on/off: Pressing and holding the power button for 3 seconds will toggle audio feedback on/off.
48.After the auto-mix is completed, unplug the appliance and remove the frozen cup, and the frozen food has been mixed into edible ice cream.

Warning: Do not open the door during the manufacturing process. Doing so will cause the machine to stop and may leave the blade inside the cup. You need to close the door and reset it first, then carefully remove the blade. After cleaning and installation, restart the machine.

AUTO FUNCTION AND RECIPE

Auto Button	Recipe	Use
Spoonable: Ice Cream	Warm milk 280mL, liquid cream 85g, Sugar 55g, Chocolate 80g, milk powder 20g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Designed for traditionally indulgent recipes. Great for turning dairy and dairy alternatives into thick, creamy, and scoopable ice creams.
Spoonable: Lite ice Cream	Oats 25g, Water 125g, Yogurt 240g, Bananas 50g, honey 60g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Ice Cream with low sugar, fat or use sugar subtitutes.
Spoonable: Yogurt ice Cream	Yogurt 300g, milk 130g, sugar 60g, -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Frozen yoghurt from store-bought yoghurt. Do not process nonfat yogurt or yogurt with no added sugar in the unit.

Spoonable: Gelato	6 egg yolks, sugar 125g , milk 250mL, cream 250mL, vanilla powder 2g. -Mix all the ingredients and heat them to 80℃,during heat need keep stirring constantly. - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Gelato with custard based ingredients.
Drinkable: Milshake	pineapple (cut into pieces)180g, sugar 45g,milk 30g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer - Add 150ml of milk before mixing.	Milkshakes. Combine Ice Cream and Milk. Frozen Max: It indicates the maximum fill line for frozen ingredients. Liquid Max: It indicates the maximum liquid level to be added before blending frozen ingredients.
Spoonable: Sorbet	Strawberries 350g , sugar 70g,water 60g, lemon juice 5g -Mix all the ingredients thoroughly in a blender - Put the ingredients into the frozen cup and close the frozen cup cover. then put it in the freezer	Designed to transform fruit-based recipes with high water and sugar content into creamy delights.

Mix In	Use this Auto Function after the appliance has processed the base ingredients. Mix-in ingredients, use a spoon to create a 40mm wide hole that reaches the bottom of the mixture and mix small pieces cookies, nuts, cereal, or frozen fruit into the hole. **CAUTION:** - This program is used for a secondary mixing and cannot be used for initial processing of frozen ingredients. - The size of the ingredients placed into the cup for repeatedly mixing should not exceed 20mm.
Re-spin	The ingredients described in the above recipe can be repeatedly mixed for multiple times to achieve the desired taste,because it is affected by different freezing temperatures or times. **CAUTION:** This program is used for a secondary mixing and cannot be used for initial processing of frozen ingredients.

NOTE:

-The ingredients must be cooled to room temperature before being frozen in a freezer.

- Make the most of your time by prepping several frozen cup at once. Keep these in your freezer to process on demand whenever the craving strikes.

- Upright freezers work best. We do not recommend using a chest freezer, as they tend to reach extremely cold temperatures.

- For best results, do not freeze the frozen cup at an angle. Place it on a level surface in your freezer.

-The frozen ingredients removed from the refrigerator shall be processed in a timely manner to prevent melting.

- Select the correct program for mixing according to the type of ingredient, otherwise it may not achieve an expected taste
- Do not open the door while the ice cream maker in working.
- The mixing time is about 2-4 minutes.
- Use a damp cloth to wipe the Blend Shaft after each use.
- Didn't finish your ice cream? Flatten the top of your frozen treat with a spoon before re-freezing. If the treat is hard after re-freezing, process it again on the function you originally used to make it.

CAUTION:
- This is NOT a blender or grinder, Do not directly put solid , loose or ice cubes ingredients into the frozen cup for mixing
- Fruit must be crushed to release its juice or combined with other ingredients and frozen before processing.
- Do not add ingredients past the MAX fill line on the frozen cup.
-Do not process frozen water, The proportion of fat or sugar of the ingredient must be greater than 15%.
- The surface of frozen cup is very cold, which may cause frostbite to hands. Proper safeguards should be taken for operating the frozen cup.
- The temperature for freezing the ingredients in the frozen cup should not be lower than -22 ℃. A too low temperature will make the ingredients hard, which may not achieve an expected taste or cause damage to the appliance.

For more recipes, please refer to the recipe section.

CLEANING AND MAINTENANCE

CARE AND CLEANING

If there are some problems found during using, do not disassemble the main body by yourself, and please contact the local authoritative service

agency as soon as possible for testing and maintenance.

CLEANING

1.Before cleaning, turn off and unplug appliance.
2.Blade is sharp. Handle carefully
3.The frozen cup, frozen cup lid , and blade are dishwasher-safe.
4.The jar and jar lid rinse them with tap water,They are not dishwasher-safe.
5.Open the Door and use a damp cloth to wipe the blend Shaft after each use.
6.Wipe the unit with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cloths, pads,or brushes to clean the unit.
7.If the lift platform requires cleaning , it can be raised or lowered by pressing and holding the Ice cream/gelato buttons or the milkshake/sorbet buttons together for 3 seconds.

Important:

- Do not place parts in boiling liquids.
- Do not immerse unit in liquid.

STORAGE

Do not wrap the cord around the bottom of the unit for storage.
Store any remaining attachments alongside the unit or in a cabinet where they will not be damaged or create a hazard.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Frozen treat is liquid, not solid, after processing.	-The base may not have been frozen enough. -The proportion of fat or sugar may be too high in your recipe.	-The frozen ingredients removed from the refrigerator shall be processed in a timely manner to prevent melting. - If a base is soft after processing, put the frozen cup back in the freezer for several hours or until desired consistency is reached. - For best results, freeze base for at least 24 hours and process immediately after removing from the freezer. If the processed base is still not firm, try setting your freezer to a colder temperature. The unit is designed to process bases between -13℃~ -22℃.
Frozen treat looks crumbly after processing.	-When bases are frozen in very cold freezers, they may come out crumbly. -The proportion of fat or sugar may be too low in your recipe.	After running a function, use the RESPIN program to make your frozen treat smoother and creamier.
The jar lid can not be	- There is ice residue on the inner wall or base of	-Remove the ice residue from the inner wall or base of the

closed well in place.	the frozen cup. - The frozen cup was not placed flat when frozen in the refrigerator, resulting in uneven surface of the ingredients. - The ingredients exceed the MAX fill line of the frozen cup.	frozen cup. - Melt and smooth the surface, then refreeze. -Allow ingredients to cool to room temperature before freezing.
Excessive vibration	- The device is not placed on a flat surface or is not stable. -Too many ingredients. -The freezing temperature for ingredients is too low or the freezing time is too long.	-Place on a flat surface -Reduce the quantity of ingredients processed (up to the MAX line) -The ingredient surface is uneven or not level.
Leak through the Cup cover	-The volume of water is too Great -jar lid not properly positioned or locked -The jar lid seal is missing or damaged	- Reduce the quantity of ingredients. -Lock the jar lid securely onto the jar. -Position the seal on the jar lid. -Change the seal, contact the authorised service.

Error code(s)	-Improper assembling operation. -Foreign objects inside the machine preventing components from reaching their standard positions. In the event of an error, the appliance will beep three times，the On/Off button will flash and the light turned red.	- Check to ensure the Jar/ jar lid/frozen cup/Blade assembly is correctly installed, the door is closed, and the lift platform is in the correct position. If the error code persists, please contact customer service. -Clean any foreign objects from the main unit's blend shaft or blade coupling area. -Clean any foreign objects below the lift platform. -Ingredients exceed the MAX fill line of the frozen cup. - If the lift platform is will not move, it can be raised or lowered by pressing and holding the ICE CREAM and SORBET buttons or the MIX IN and RESPIN buttons together for 5 seconds.

