

# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **ICE CREAM MAKER**

**MODEL:ICE2032**

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

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

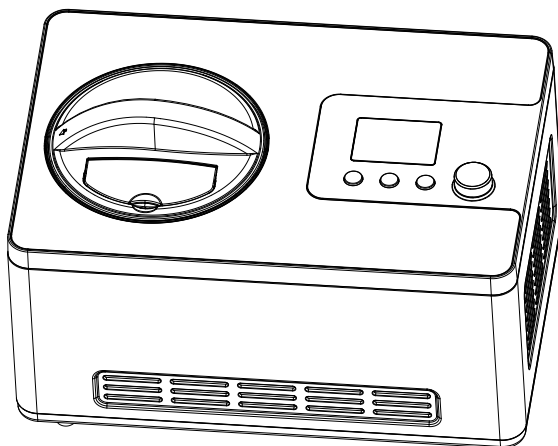


# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

## ICE CREAM MAKER

MODEL:ICE2032-UL



### NEED HELP? CONTACT US!

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

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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

## IMPORTANT NOTICES

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

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications
6. –Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage

compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer

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

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

7. The refrigerant (R600a) is flammable.



Caution: risk of fire /Flammable materials

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

If the refrigerant circuit should be damaged:

- Avoid opening flames and sources of ignition.
  - Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.
8. The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance
  9. Do not upend this product or incline it over a 45°C angle.
  10. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
  11. Unplug the appliance after using or before cleaning.
  12. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
  13. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
  14. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.

15. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
16. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
17. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
18. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
19. The initial temperature of the ingredients is  $20\pm 3^{\circ}\text{C}$ . Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
20. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
21. Do not use outdoors.
22. Never clean with scouring powders or hard implements.
23. Please keep the instruction manual.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **SPECIFICATIONS**

Model: ICE2032

Capacity: 2L

Voltage: 220-240V/50Hz

Power Consumption: 180W

Unit Dimensions: 425 (L) \*285 (W) \*262 (H) mm

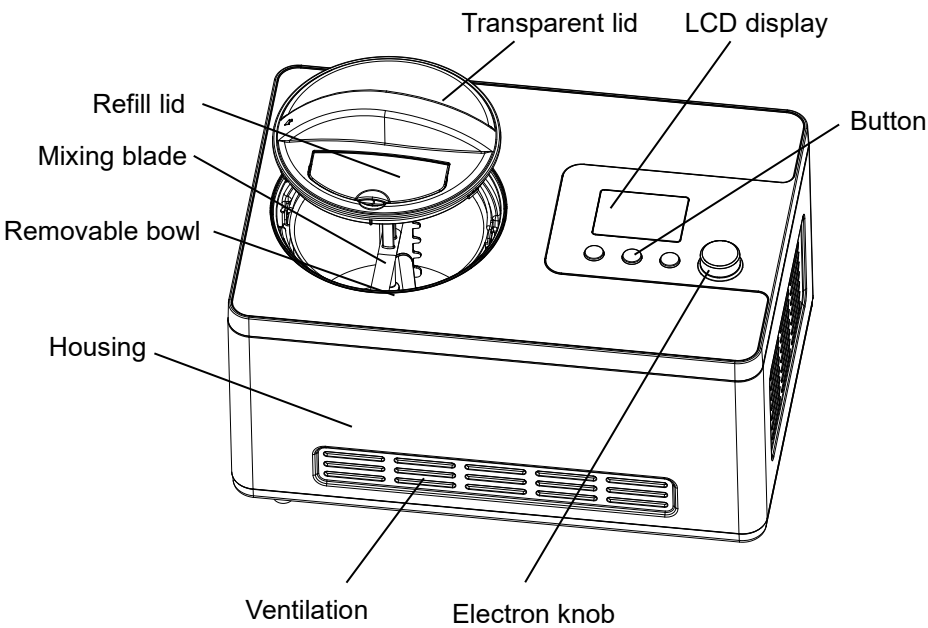
Packing Dimensions: 495 (L) \*352 (W) \*320 (H) mm

N.W.: 11.2kg

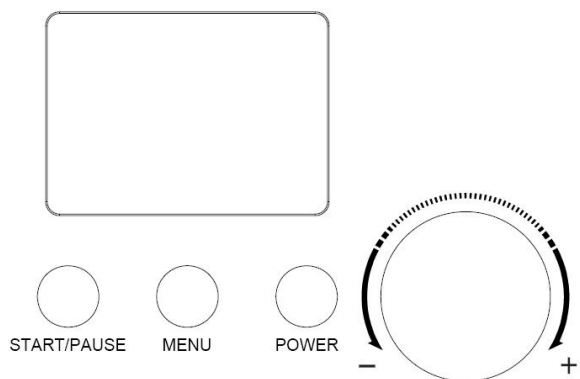
G.W.: 12.7kg

# PARTS & FEATURES

## 1) Structure



## 2) Function buttons



**[POWER]:** After power up, the machine enters standby mode. Then press the **[POWER]** button to enter the setting mode, and LCD will display “60:00”. Press the **[POWER]** button during setting mode, the machine will enter the standby mode again.

**[Menu]:** By pressing this button, there are 3 working modes for option, including: [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY]. Hold this button for 3 seconds during operation; the machine will enter back the menu selection.

**Electron knob:** Turn the knob to set working time, the default working time to [ICE CREAM] [COOLING ONLY] and [MIXING ONLY] is 60min, 30min, 10min, respectively. Rotating the knob to left can decrease the working time. Contrarily; rotating to right can increase time.

**[START/PAUSE]:** After setting the menu and time, press this button to start the working mode. During operation, by pressing this button, the mixing will pause and the time countdown will pause also. At pause mode, press this button again, the machine will continue the previous unfinished operation.

## **Making Ice Cream:**

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

**Warning:** Please be sure the power cord is unplugged.

**Important:** Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

### **Step 1. Prepare recipe ingredients:**

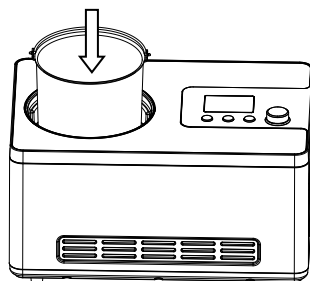
Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.



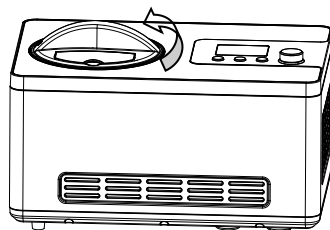
**Step 2.** Pour the well prepared recipe ingredients and warm water into the removable bowl, then have a uniform mixing (See below picture).



**Step 3.** Put the removable bowl into the machine and slightly turn around the bowl to make it fitted well with the fixed bowl (See below picture).



**Step 4.** Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis. Then put the transparent lid onto the machine and lock it anticlockwise (See below picture).



**Step 5.** Plug in power, and press the **[POWER]** button to make the machine electrified.

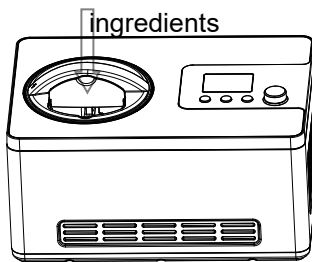
**Step 6.** Press the **[MENU]** button to choose the working mode.

**Step 7.** Turn the knob to set the working time.

**Step 8.** Press the **[START/PAUSE]** button to start working.

**Step 9.** You can add the favorite ingredients by opening the refill cover (See below picture).

Open the refilling lid,  
and add the  
ingredients



**Step 10.** After the operation is over, turn off the machine first, and then pull the removable bowl out.

## **OPERATION**

### **Keep cool function**

To avoid melting when the ice cream is not placed well in time, the following design is supported: After the ice cream is finished and without any other operation, the machine will start up the keep cool function automatically, which can keep cool for ten minutes. Ten minutes later, machine will enter standby state.

### **Motor self-protection function**

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

### **Controlling the Volume of the Ingredients**

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

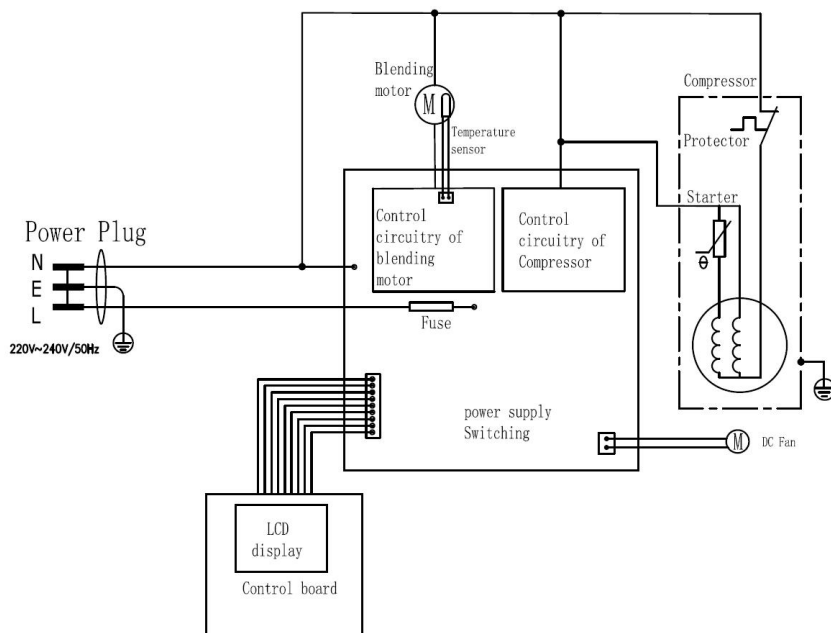
### **The Differences Among These Three Working Mode**

1. Ice cream mode: the default working time is 60 minutes. The detailed operation is instructed as above.
2. Cooling only mode, the default working time is 30 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't mixing function.
3. Mixing only mode, the default working time is 10 minutes. The operation is similar with that of ice cream mode, but there isn't freezing function.

## **STORAGE OF ICE CREAM**

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

# ELECTRICAL DIAGRAM



## MAINTENANCE

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

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

# **ICE CREAM RECIPE MANUAL**

## **BASIC ICE CREAM**

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

375g cream

250g powdered milk

375g water

## **VANILLA ICE CREAM**

320g whole milk

152g granulated sugar

240g heavy cream, well chilled

2 – 3 teaspoons pure vanilla extract, to taste

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

## **BASIC CHOCOLATE ICE CREAM**

320g whole milk

152g granulated sugar

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

320g heavy cream, well chilled

1.2 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until

well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. It is best to pre-cooled in the refrigerator for about 15 minutes before making.

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

## **FRESH STRAWBERRY ICE CREAM**

334g fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

70g freshly squeezed lemon juice

152g granulated sugar

320g whole milk

320g heavy cream

1.2 teaspoon pure vanilla extract

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

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

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

## **FRESH LEMON SORBET**

470g granulated sugar

560g pure water

160g freshly squeezed lemon juice

0.5 tablespoon finely chopped lemon zest \*

Combine the granulated sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without

stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

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

## **CHOCOLATE FROZEN YOGURT**

320g whole milk

180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped

536g low-fat vanilla yogurt

66g granulated sugar

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

### **Correct Disposal of this product**



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



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**





Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## Sorbetière

MODÈLE : ICE2032

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

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

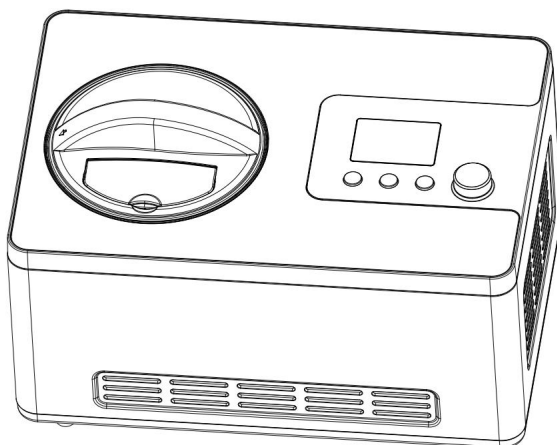
Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Sorbetière

MODÈLE : ICE2032-UL



### BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

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

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

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

# AVIS IMPORTANTS

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

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

compartiments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant. – AVERTISSEMENT : Lors du

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

– AVERTISSEMENT : Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

7. Le réfrigérant (R600a) est inflammable.



Attention : risque d'incendie / Matières inflammables

Le circuit frigorifique de l'appareil contient du gaz isobutène (R600a), un gaz naturel très respectueux de l'environnement, mais néanmoins inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à ce qu'aucun composant du circuit frigorifique ne soit endommagé.

En cas de détérioration du circuit frigorifique : Éviter les flammes nues et les sources d'inflammation. Aérer soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

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

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

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

11. Débranchez l'appareil après utilisation ou avant de le nettoyer.

12. Gardez l'appareil à 8 cm des autres objets pour assurer une bonne chaleur libération.

13. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Fabricant.

14. N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de plaques chauffantes ou de cuisinières.

15. N'allumez pas fréquemment le bouton d'alimentation (assurez-vous d'un intervalle d'au moins 5 minutes) pour éviter d'endommager le compresseur.
16. Il est interdit d'insérer des tôles ou d'autres objets électriques dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie ou de court-circuit.
17. Lorsque vous sortez la glace, ne frappez pas le tonneau ou le bord du tonneau pour protéger le tonneau des dommages.
18. Ne pas mettre sous tension avant d'avoir bien installé le baril ou le mixeur lame.
19. La température initiale des ingrédients est de  $20 \pm 3$  . Ne mettez pas les ingrédients au congélateur pour les pré-congeler, car cela bloquerait facilement la lame du mixeur avant que la crème glacée ne soit en bon état.
20. Ne retirez pas la lame du mixeur lorsque l'appareil est en marche.
21. Ne pas utiliser à l'extérieur.
22. Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des outils durs.
23. Veuillez conserver le manuel d'instructions.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle: ICE2032

Capacité : 2 L

Tension : 220-240 V/50 Hz

Consommation électrique : 180 W

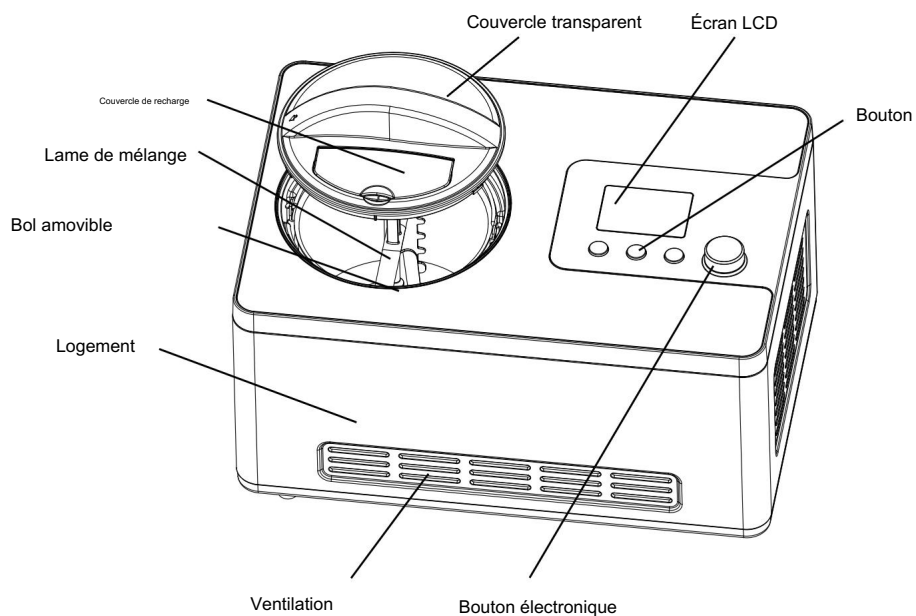
Dimensions de l'unité : 425 (L) x 285 (l) x 262 (H) mm Dimensions de

l'emballage : 495 (L) x 352 (l) x 320 (H) mm Poids net : 11,2 kg Poids brut :

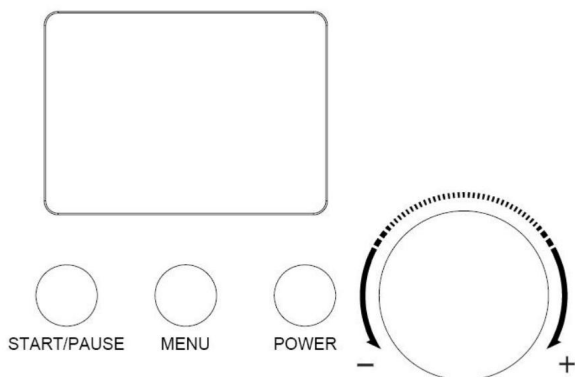
12,7 kg

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### 1) Structure



### 2) Boutons de fonction



[POWER] : Après la mise sous tension, l'appareil passe en mode veille. Appuyez ensuite sur le bouton [POWER] pour accéder au mode de réglage et l'écran LCD affichera « 60 00 ». Appuyez sur le bouton [POWER] pendant le mode de réglage et l'appareil passe à nouveau en mode veille.

[Menu] : en appuyant sur ce bouton, vous avez accès à 3 modes de fonctionnement, notamment : [CRÈME GLACÉE], [REFROIDISSEMENT UNIQUEMENT] et [MÉLANGE UNIQUEMENT]. Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pendant le fonctionnement ; la machine reviendra à la sélection du menu.

Bouton électronique : tournez le bouton pour régler le temps de fonctionnement. Le temps de fonctionnement par défaut pour [CRÈME GLACÉE] [REFROIDISSEMENT UNIQUEMENT] et [MÉLANGE UNIQUEMENT] est respectivement de 60 min, 30 min, 10 min. Tournez le bouton vers la gauche pour réduire le temps de fonctionnement. Au contraire, tournez-le vers la droite pour l'augmenter.

[START/PAUSE] : Après avoir réglé le menu et l'heure, appuyez sur ce bouton pour démarrer le mode de fonctionnement. Pendant le fonctionnement, en appuyant sur ce bouton, le mélange s'arrête et le compte à rebours s'arrête également. En mode pause, appuyez à nouveau sur ce bouton, la machine reprendra l'opération précédente non terminée.

Fabrication de glace : Propreté :

Avant utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec la glace (y compris le bol fixe, le bol amovible, la lame de mélange, le couvercle transparent, le couvercle de recharge, le gobelet doseur et la cuillère).

Attention : assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.

Important : placez toujours la sorbetière à la verticale sur une surface plane afin que le COMPRESSEUR intégré puisse fournir les meilleures performances.

Étape 1. Préparez les ingrédients de la recette :

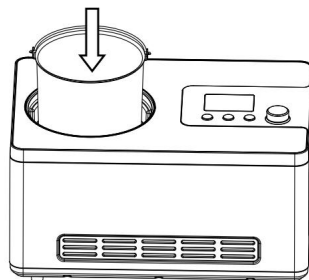
Préparez les ingrédients de la recette à partir de votre propre recette ou du livret de recettes ici. Remarque : Vous n'avez pas besoin de congeler le bol pendant des heures dans un congélateur avance, car cette machine dispose d'un COMPRESSEUR INTÉGRÉ qui congèle les ingrédients de la recette en fonctionnement assurant ainsi la sortie de la crème glacée.



Étape 2. Versez les ingrédients de la recette bien préparés et l'eau tiède dans le bol amovible, puis mélangez uniformément (voir l'image ci-dessous).

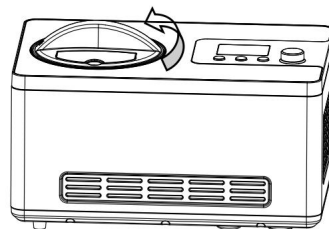


Étape 3. Placez le bol amovible dans la machine et tournez légèrement le bol pour qu'il s'adapte bien au bol fixe (voir l'image ci-dessous).



Étape 4. Placez la lame de mélange dans le bol amovible et maintenez le trou inférieur de la lame de mélange bien ajusté avec l'axe du moteur.

Placez ensuite le couvercle transparent sur la machine et verrouillez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir l'image ci-dessous).



Étape 5. Branchez l'alimentation et appuyez sur le bouton [POWER] pour mettre l'appareil en marche. machine électrifiée.

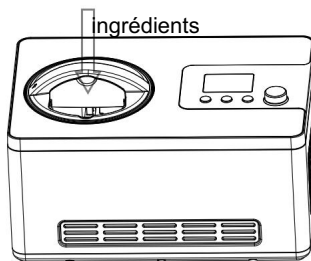
Étape 6. Appuyez sur le bouton [MENU] pour choisir le mode de fonctionnement.

Étape 7. Tournez le bouton pour régler le temps de travail.

Étape 8. Appuyez sur le bouton [START/PAUSE] pour commencer à travailler.

Étape 9. Vous pouvez ajouter vos ingrédients préférés en ouvrant le couvercle de recharge (voir l'image ci-dessous).

Ouvrez le couvercle de  
remplissage et ajoutez le



Étape 10. Une fois l'opération terminée, éteignez d'abord la machine, puis retirez le bol amovible.

## OPÉRATION

### Fonction de maintien au

frais Pour éviter que la glace ne fonde lorsque celle-ci n'est pas placée correctement à temps, la conception suivante est prise en charge : une fois la glace terminée et sans aucune autre opération, la machine démarre automatiquement la fonction de maintien au frais, qui peut maintenir la glace au frais pendant dix minutes. Dix minutes plus tard, la machine entre en état de veille.

### Fonction d'autoprotection du moteur

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

### Contrôler le volume des ingrédients

Pour éviter les débordements et le gaspillage, veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas 60% de la capacité du bol amovible (la glace se dilate lors de sa formation)

### Différences entre ces trois modes de fonctionnement 1. Mode glace :

le temps de fonctionnement par défaut est de 60 minutes. Le fonctionnement détaillé est indiqué ci-dessus.

2. Mode refroidissement uniquement, la durée de fonctionnement par défaut est de 30 minutes.

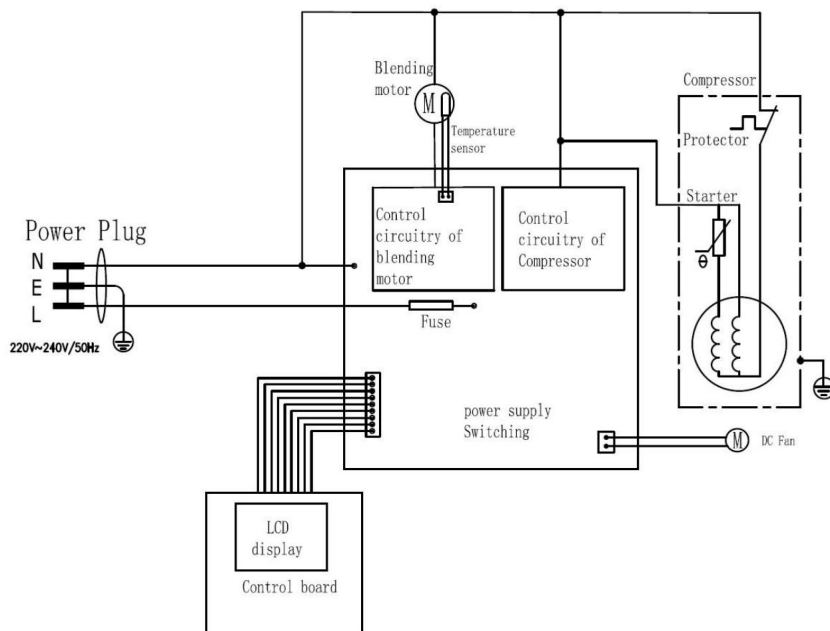
Le fonctionnement est similaire à celui du mode glace, mais il n'y a pas de fonction de mélange.

3. Mode de mélange uniquement, le temps de fonctionnement par défaut est de 10 minutes. Le fonctionnement est similaire à celui du mode crème glacée, mais il n'y a pas de fonction de congélation.

## STOCKAGE DE LA GLACE

Retirer la glace finie dans un autre récipient à l'aide d'une cuillère en plastique ou d'une cuillère en bois, ne pas utiliser de cuillère en métal pour éviter de rayer l'intérieur du bol amovible.

## SCHÉMA ÉLECTRIQUE



## ENTRETIEN

Attention : La fiche doit être retirée avant le nettoyage pour éviter tout choc électrique.

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

# MANUEL DE RECETTES DE GLACE

## GLACE DE BASE

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

375g de crème

250 g de lait en poudre

375g d'eau

## GLACE A LA VANILLE

320 g de lait entier

152 g de sucre cristallisé

240 g de crème épaisse, bien réfrigérée

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

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

## GLACE AU CHOCOLAT DE BASE

320 g de lait entier

152 g de sucre cristallisé

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

320 g de crème épaisse, bien réfrigérée

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

Chauffer le lait entier jusqu'à ce qu'il commence à bouillonner sur les bords (cela peut être fait sur la cuisinière ou au micro-ondes). Dans un mixeur ou un robot culinaire équipé de la lame en métal, mélanger le sucre avec le chocolat jusqu'à ce que le chocolat soit très finement haché. Ajouter le lait chaud, mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

bien mélangé et lisse. Transférer dans un bol moyen et laisser le chocolat

Laissez refroidir complètement le mélange. Incorporez la crème épaisse et la vanille selon votre goût. Il est préférable de le laisser refroidir au réfrigérateur pendant environ 15 minutes avant de le préparer.

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

#### GLACE AUX FRAISE FRAÎCHE

334 g de fraises fraîches mûres, équeutées et tranchées

70 g de jus de citron fraîchement pressé 152

g de sucre cristallisé

320 g de lait entier

320 g de crème épaisse

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

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

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

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

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

#### SORBET AU CITRON FRAIS

470 g de sucre cristallisé

560g d'eau pure

160 g de jus de citron fraîchement pressé

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

Mélanger le sucre granulé et l'eau dans une casserole moyenne et porter à ébullition à feu moyen-vif.

Réduire le feu à doux et laisser mijoter sans

Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous, environ 3 à 5 minutes. Laisser refroidir complètement. On appelle cela un sirop simple et on peut le préparer à l'avance en plus grande quantité pour l'avoir sous la main pour faire du sorbet au citron frais. Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

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

#### YAOURT GLACÉ AU CHOCOLAT

320 g de lait entier

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

536 g de yaourt à la vanille faible en gras

66 g de sucre cristallisé

Mélangez le lait et le chocolat dans un mixeur ou un robot culinaire équipé de la lame en métal et mixez jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse, 15 secondes.

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

Élimination correcte de ce produit



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

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



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)





Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **EISMASCHINE**

**MODELL:ICE2032**

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

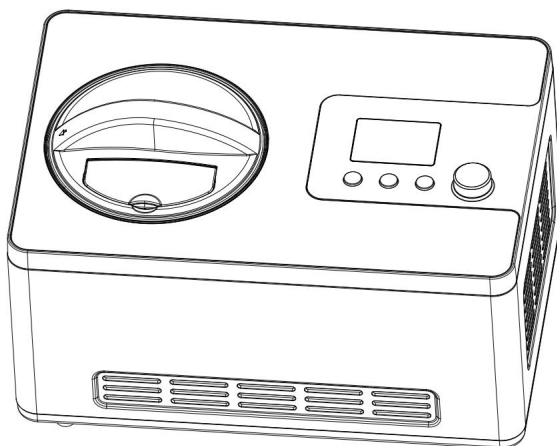
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht notwendigerweise alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien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



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**EISMASCHINE**

**MODELL: ICE2032-UL**



**Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

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

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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

# WICHTIGE HINWEISE

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

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung dem auf dem Produkt angegebenen Spannungsbereich entspricht.

Typenschild und stellen Sie sicher, dass die Erdung der Steckdose in gutem Zustand ist.

3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden oder seinen Kundendienstvertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person, um zu vermeiden, Gefahr.

4. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder eine Einweisung in die Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person zu ihrer Sicherheit. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie Spielen Sie nicht mit dem Gerät.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes und verstehen Sie die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kinder ohne Aufsicht.

5. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen wie –  
Personal Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; – Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten  
Typ-Umgebungen; –Bed  
& Breakfast-Typ-Umgebungen; –Catering und ähnliche  
Nicht-Einzelhandelsanwendungen
6. –Warnung: Benutzen Sie keine Elektrogeräte im Lebensmittellager

Fächer des Geräts, es sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ. –WARNUNG: Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

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

7. Das Kältemittel (R600a) ist brennbar.



Achtung: Brandgefahr/brennbare Materialien

Im Kältemittelkreislauf des Gerätes befindet sich das Kältemittel Isobuten (**R600a**), ein natürliches Gas mit hoher Umweltverträglichkeit, das jedoch brennbar ist. Achten Sie beim Transport und bei der Installation des Gerätes darauf, dass keine Komponenten des Kältemittelkreislaufs beschädigt werden.

Falls der Kältemittelkreislauf beschädigt sein sollte: ÿ  
Offene Flammen und Zündquellen vermeiden. ÿ Den Raum,  
in dem das Gerät steht, gut lüften.

8. Vor dem Reinigen, Warten oder Befüllen des  
Gerät

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

10. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Sie kein Wasser auf Kabel, Stecker und Lüftung gießen und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

11. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.

12. Halten Sie das Gerät 8 cm von anderen Gegenständen entfernt, um eine gute Wärme loslassen.

13. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht von Hersteller.

14. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, Kochplatten oder Öfen.

15. Um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden, schalten Sie den Netzschalter nicht zu häufig ein (mindestens alle 5 Minuten).
16. Um Feuer und Kurzschlüsse zu vermeiden, dürfen keine Metallbleche oder andere elektrische Gegenstände in das Gerät eingeführt werden.
17. Wenn Sie das Eis herausnehmen, klopfen Sie nicht gegen das Fass oder den Rand des Fasses, um das Fass vor Beschädigungen zu schützen.
18. Schalten Sie den Strom erst ein, wenn Sie das Fass oder den Mixer richtig installiert haben. Klinge.
19. Die Anfangstemperatur der Zutaten beträgt  $20 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$ . Legen Sie die Zutaten nicht zum Vorgefrieren in den Gefrierschrank, da dadurch das Mixermesser leicht blockiert wird, bevor das Eis in gutem Zustand ist.
20. Entfernen Sie das Mixermesser nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
21. Nicht im Freien verwenden.
22. Niemals mit Scheuerpulver oder harten Gegenständen reinigen.
23. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

## **Spezifikationen**

Modell: ICE2032

Kapazität: 2 l

Spannung: 220-240 V/50 Hz

Stromverbrauch: 180 W

Geräteabmessungen: 425 (L) x 285 (B) x 262 (H) mm

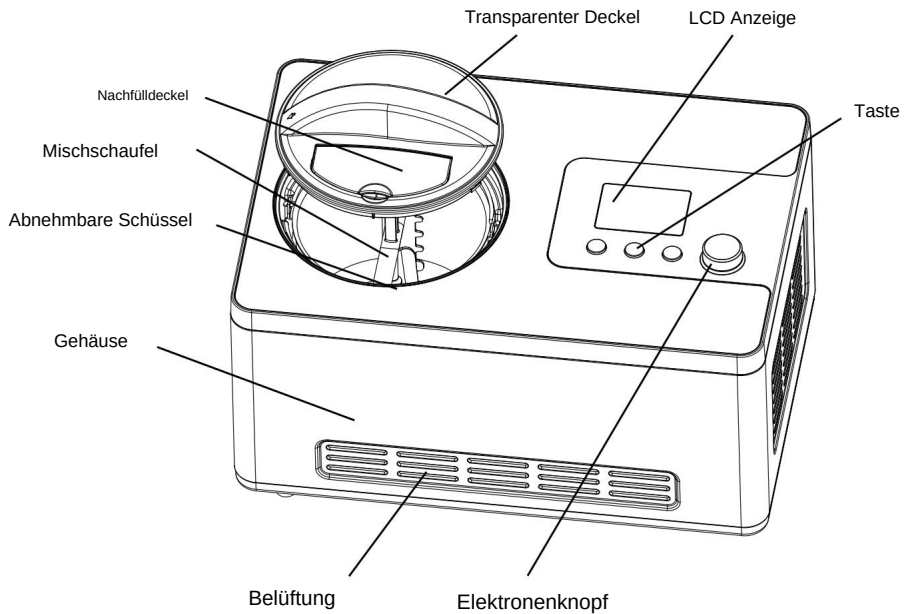
Verpackungsabmessungen: 495 (L) x 352 (B) x 320 (H) mm Nettogewicht:

11,2 kg

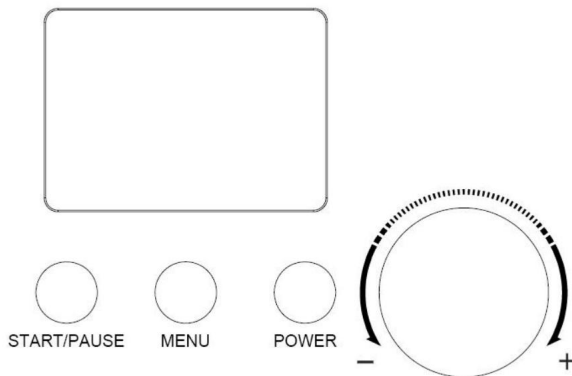
Bruttogewicht: 12,7 kg

# TEILE & FUNKTIONEN

## 1) Struktur



## 2) Funktionstasten



**[POWER]:** Nach dem Einschalten wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Drücken Sie dann die Taste **[POWER]** , um in den Einstellmodus zu wechseln. Auf dem LCD wird „60: 00“ angezeigt. Drücken Sie im Einstellmodus die Taste **[POWER]** , das Gerät wechselt erneut in den Standby-Modus.

**[Menü]:** Durch Drücken dieser Taste stehen 3 Betriebsmodi zur Auswahl, darunter: [EIS] [NUR KÜHLEN] und [NUR MISCHEN]. Halten Sie diese Taste während des Betriebs 3 Sekunden lang gedrückt; die Maschine kehrt zur Menüauswahl zurück.

**Elektronenknopf:** Drehen Sie den Knopf, um die Verarbeitungszeit einzustellen. Die Standardverarbeitungszeit für [EIS] [NUR KÜHLEN] und [NUR MISCHEN] beträgt 60 Min., 30 Min. bzw. 10 Min. Durch Drehen des Knopfs nach links kann die Verarbeitungszeit verkürzt werden. Umgekehrt kann durch Drehen nach rechts die Zeit verlängert werden.

**[START/PAUSE]:** Nachdem Sie Menü und Zeit eingestellt haben, drücken Sie diese Taste, um den Arbeitsmodus zu starten. Während des Betriebs wird durch Drücken dieser Taste das Mischen angehalten und der Countdown der Zeit ebenfalls angehalten. Drücken Sie im Pausenmodus diese Taste erneut, die Maschine setzt den vorherigen, nicht abgeschlossenen Vorgang fort.

### **Eisherstellung: Sauberkeit:**

Vor dem Gebrauch alle Teile, die mit dem Eis in Berührung kommen (u. a. feste Schüssel, abnehmbare Schüssel, Mixmesser, transparenter Deckel, Nachfülldeckel, Messbecher und Löffel) gründlich waschen.

**Achtung:** Bitte stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ausgesteckt ist.

**Wichtig:** Stellen Sie die Eismaschine immer aufrecht auf eine ebene Fläche, damit der eingebaute KOMPRESSOR die beste Leistung erbringen kann.

### **Schritt 1. Rezeptzutaten vorbereiten:** Bereiten

Sie Rezeptzutaten aus Ihrem eigenen Rezept oder aus dem Rezeptheft hier vor. Hinweis: Sie müssen die Schüssel nicht stundenlang in einem Gefrierschrank einfrieren

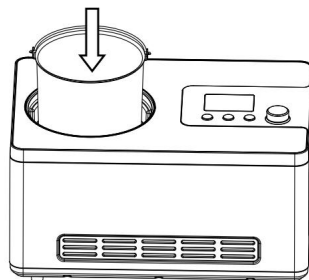
Fortschritt, da diese Maschine über einen EINGEBAUTEN KOMPRESSOR verfügt, der die Rezeptzutaten während des Betriebs einfriert und so die Ausgabe von Eiscreme gewährleistet.



**Schritt 2.** Gießen Sie die gut vorbereiteten Rezeptzutaten und das warme Wasser in die herausnehmbare Schüssel und vermischen Sie alles gleichmäßig (siehe Abbildung unten).

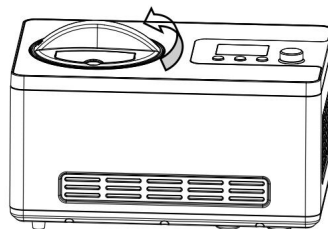


**Schritt 3.** Setzen Sie die herausnehmbare Schüssel in die Maschine ein und drehen Sie die Schüssel leicht, damit sie gut in die feste Schüssel passt (siehe Abbildung unten).



**Schritt 4.** Legen Sie das Mixblatt in die abnehmbare Schüssel und achten Sie darauf, dass die untere Öffnung des Mixblatts gut auf der Motorachse sitzt.

Setzen Sie dann den transparenten Deckel auf die Maschine und verriegeln Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abbildung unten).



**Schritt 5.** Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie die Taste **[POWER]**, um das Maschine elektrifiziert.

**Schritt 6.** Drücken Sie die Taste **[MENU]**, um den Arbeitsmodus auszuwählen.

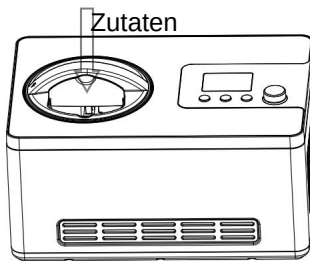
**Schritt 7.** Drehen Sie den Knopf, um die Arbeitszeit einzustellen.

**Schritt 8.** Drücken Sie die Taste **[START/PAUSE]**, um mit der Arbeit zu beginnen.

**Schritt 9.** Sie können die Lieblingszutaten hinzufügen, indem Sie die Nachfüllabdeckung öffnen (siehe Abbildung unten).

Öffnen Sie den Nachfülldeckel  
und geben Sie den

Zutaten



**Schritt 10.** Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie zuerst die Maschine aus und ziehen Sie dann die herausnehmbare Schüssel heraus.

## BETRIEB

**Kühlfunktion** Um ein

Schmelzen zu vermeiden, wenn das Eis nicht rechtzeitig platziert wird, wird das folgende Design unterstützt: Wenn das Eis fertig ist und keine weitere Bedienung erfolgt, startet die Maschine automatisch die Kühlfunktion, die zehn Minuten lang kühl hält. Zehn Minuten später wechselt die Maschine in den Standby-Modus.

**Motor-Selbstschutzfunktion** Wenn das

Eis fester wird, kann es passieren, dass der Rührmotor blockiert.

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

### Kontrolle der Zutatenmenge

Um ein Überlaufen und Verschwendung zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass die Zutaten nicht mehr als 60 % des Fassungsvermögens der herausnehmbaren Schüssel befüllen (Eiscreme dehnt sich beim Formen aus).

**Die Unterschiede zwischen diesen drei Betriebsmodi** 1. Eiscreme-

Modus: Die Standardbetriebszeit beträgt 60 Minuten. Die detaillierte Bedienung ist wie oben beschrieben.

2. Nur Kühlmodus, die Standardarbeitszeit beträgt 30 Minuten. Die Bedienung ist ähnlich wie im Eiscrememodus, aber es gibt keine Mischfunktion.

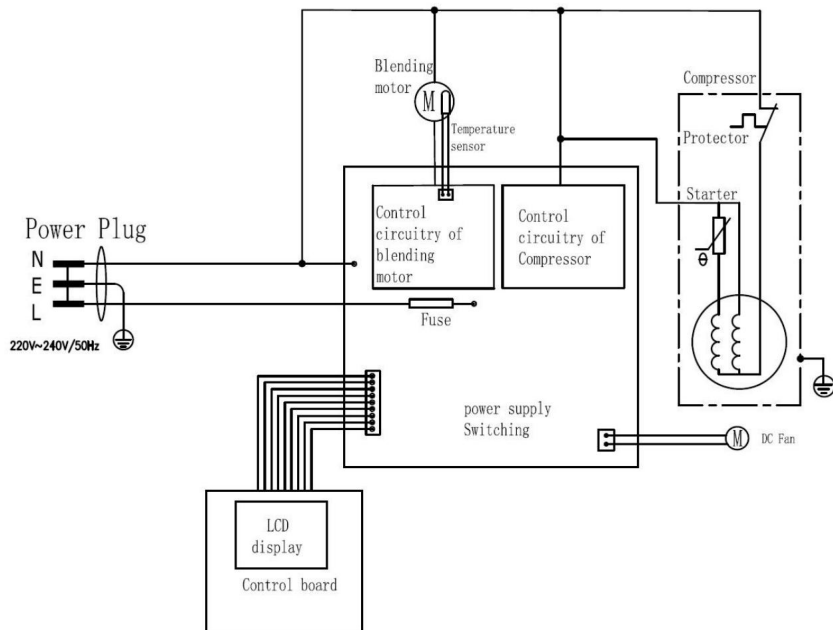
3. Nur-Mix-Modus, die Standardarbeitszeit beträgt 10 Minuten. Die Bedienung ist ähnlich wie im Eiscreme-Modus, aber es gibt keine Gefrierfunktion.

## LAGERUNG VON EIS

Geben Sie das fertige Eis mit einem Plastik- oder Holzlöffel in einen anderen Behälter.

Verwenden Sie keinen Metalllöffel, um Kratzer auf der Innenseite der herausnehmbaren Schüssel zu vermeiden.

## ELEKTRISCHES DIAGRAMM



## WARTUNG

**Achtung:** Um einen Stromschlag zu vermeiden, muss vor der Reinigung unbedingt der Stecker gezogen werden.

1) Nehmen Sie das Mixmesser heraus und wischen Sie es mit einem angefeuchteten Tuch ab.

2) Nehmen Sie die herausnehmbare Schüssel heraus und reinigen Sie sie mit einem angefeuchteten, weichen Tuch

3) Wischen Sie den transparenten Deckel und den Nachfülldeckel mit einem angefeuchteten Tuch ab

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

Wasser auf Kabel, Stecker und Belüftung und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

(5) Mit einem trockenen Tuch gründlich trocknen lassen, dann das Bauteil wieder in die Ausgangsposition zurückbringen.

# EISREZEPTHANDBUCH

## Basis-Eis

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

375g Sahne

250g Milchpulver

375g Wasser

## VANILLEEIS

320g Vollmilch

152g Kristallzucker

240g Sahne, gut gekühlt

2 – 3 Teelöffel reines Vanilleextrakt, je nach Geschmack

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

## GRUNDLEGENDES SCHOKOLADENEIS

320g Vollmilch

152g Kristallzucker

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

320g Sahne, gut gekühlt

1,2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

Erhitzen Sie die Vollmilch, bis sie an den Rändern Blasen wirft (das geht auf dem Herd oder in der Mikrowelle). Vermischen Sie den Zucker mit der Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallklinge, bis die Schokolade sehr fein gehackt ist. Fügen Sie die heiße Milch hinzu, verarbeiten Sie alles, bis

gut vermischt und glatt. In eine mittelgroße Schüssel geben und die Schokolade Mischung vollständig abkühlen lassen. Sahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Am besten vor der Zubereitung etwa 15 Minuten im Kühlschrank vorkühlen lassen.

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

### **FRISCHES ERDBEEREISEIS**

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

70g frisch gepresster Zitronensaft 152g

Kristallzucker

320g Vollmilch

320g Sahne

1,2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

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

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

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

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

### **FRISCHES ZITRONENSORBET**

470g Kristallzucker

560g reines Wasser

160g frisch gepresster Zitronensaft

0,5 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale

\*

Den Kristallzucker mit dem Wasser in einem mittelgroßen Topf vermischen und bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ohne

Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwa 3 – 5 Minuten. Vollständig abkühlen lassen. Dies wird als einfacher Sirup bezeichnet und kann in größeren Mengen im Voraus hergestellt werden, um ihn für die Zubereitung von frischem Zitronensorbet zur Hand zu haben. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

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

## **SCHOKOLADENFROZEN-YOGURT**

320g Vollmilch

180 g Bitter- oder Halbbitterschokolade, gehackt

536 g fettarmer Vanillejoghurt

66 g Kristallzucker. Milch

und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallklinge vermischen und 15 Sekunden lang verarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht.

Joghurt und Zucker hinzufügen und etwa 15 Sekunden lang glatt rühren. Maschine einschalten, Mischung durch den Zutatenausgießer in eine herausnehmbare Schüssel gießen und etwa 50 – 60 Minuten lang mischen, bis die Masse eindickt.

### **Korrekte Entsorgung dieses Produkts**



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten

Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**





Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **GELATIERA**

**MODELLO:ICE2032**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

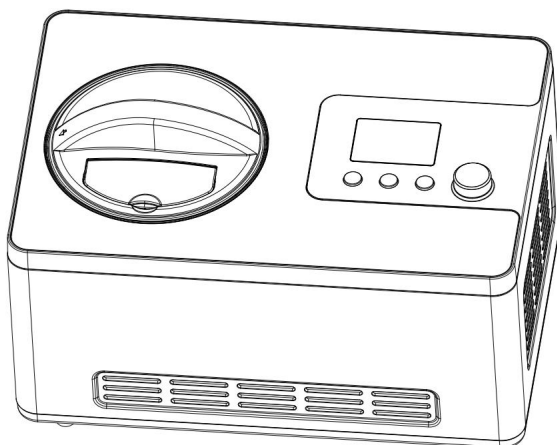
"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili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



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**GELATIERA**

**MODELLO:ICE2032-UL**



**HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!**

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

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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

## AVVISI IMPORTANTI

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

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Assicurarsi che la tensione sia conforme all'intervallo di tensione indicato sull'etichetta di classificazione e assicurarsi che la messa a terra della presa sia in buone condizioni.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o il suo agente di servizio o una persona similmente qualificata al fine di evitare un pericolo.

4. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non non giocare con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se è stata data loro supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendere i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con il apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

5. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e similare.  
applicazioni quali – aree  
cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; – fattorie e da parte dei clienti  
in hotel, motel e altri ambienti residenziali  
ambienti di tipo; –ambienti  
di tipo bed and breakfast; –catering e applicazioni  
simili non al dettaglio

6. – Attenzione: non utilizzare apparecchi elettrici all'interno del vano di conservazione degli alimenti

scomparti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore –ATTENZIONE: Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga incastrato o danneggiato.

–ATTENZIONE: Non posizionare più prese di corrente portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

7. Il refrigerante (R600a) è infiammabile.



Attenzione: rischio di incendio/Materiali infiammabili

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

In caso di danneggiamento del circuito refrigerante: ÿ  
Evitare fiamme libere e fonti di accensione. ÿ Aerare  
abbondantemente il locale in cui si trova l'apparecchio.

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

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

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

11. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso o prima della pulizia.

12. Tenere l'apparecchio a 8 cm da altri oggetti per garantire un buon calore rilascio.

13. Non utilizzare accessori non consigliati da  
Produttore.

14. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme, piastre calde o fornelli.

15. Non accendere frequentemente il pulsante di accensione (assicurarsi un intervallo di almeno 5 minuti) per evitare danni al compressore.
16. Per evitare incendi e cortocircuiti, non è consentito inserire nell'apparecchio lamiere o altri oggetti elettrici.
17. Quando si estrae il gelato, non urtare il contenitore o il bordo del contenitore per evitare danni.
18. Non accendere l'alimentazione prima di aver installato bene la canna o il frullatore lama.
19. La temperatura iniziale degli ingredienti è  $20 \pm 3^\circ\text{C}$ . Non mettere gli ingredienti nel congelatore per il precongelamento, poiché ciò potrebbe facilmente bloccare la lama del frullatore prima che il gelato sia in buone condizioni.
20. Non rimuovere la lama del frullatore quando l'apparecchio è in funzione.
21. Non utilizzare all'aperto.
22. Non pulire mai con polveri abrasive o utensili duri.
23. Si prega di conservare il manuale di istruzioni.

## **SALVA QUESTE ISTRUZIONI**

## **SPECIFICHE**

Modello: ICE2032

Capacità: 2L

Voltaggio: 220-240V/50Hz

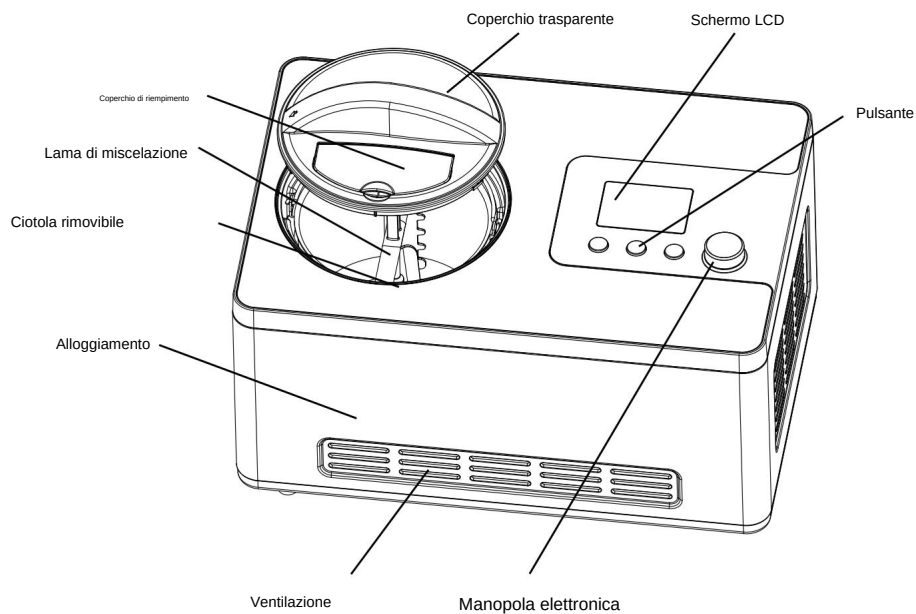
Consumo energetico: 180W

Dimensioni unità: 425mm\*285mm\*262mm Dimensioni

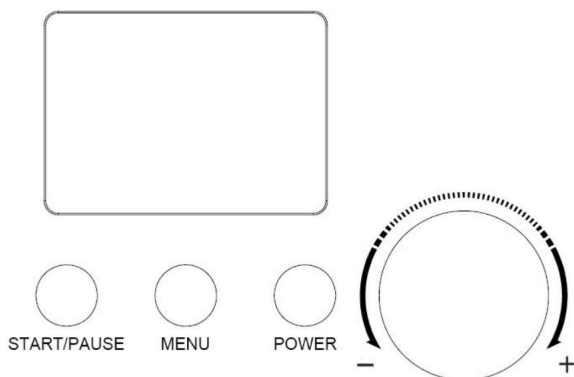
imballaggio: 495mm\*352mm\*320mm NW: 11,2kg GW: 12,7kg

## PARTI E CARATTERISTICHE

### 1) Struttura



### 2) Pulsanti funzione



**[POWER]:** Dopo l'accensione, la macchina entra in modalità standby. Quindi premere il pulsante **[POWER]** per entrare nella modalità di impostazione e il display LCD visualizzerà "60: 00".

Premere il pulsante **[POWER]** durante la modalità di impostazione, la macchina entrerà nuovamente in modalità standby.

**[Menu]:** Premendo questo pulsante, sono disponibili 3 modalità di lavoro tra cui: [GELATO] [SOLO RAFFREDDAMENTO] e [SOLO MISCELAZIONE]. Tenere premuto questo pulsante per 3 secondi durante il funzionamento; la macchina tornerà alla selezione del menu.

**Manopola elettronica:** ruotare la manopola per impostare il tempo di lavoro, il tempo di lavoro predefinito per [GELATO] [SOLO RAFFREDDAMENTO] e [SOLO MISCELAZIONE] è rispettivamente 60 min, 30 min, 10 min. Ruotando la manopola verso sinistra è possibile diminuire il tempo di lavoro. Al contrario, ruotandola verso destra è possibile aumentare il tempo.

**[START/PAUSE]:** Dopo aver impostato il menu e l'ora, premere questo pulsante per avviare la modalità di lavoro. Durante il funzionamento, premendo questo pulsante, la miscelazione si interromperà e anche il conto alla rovescia del tempo si interromperà. In modalità pausa, premere nuovamente questo pulsante, la macchina continuerà l'operazione precedente non completata.

### **Preparazione del gelato:**

**Pulizia:** prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il gelato (compresa la ciotola fissa, la ciotola rimovibile, la lama mescolatrice, il coperchio trasparente, il coperchio di riempimento, il misurino e il cucchiaino).

**Attenzione:** assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

**Importante:** posizionare sempre la gelatiera in posizione verticale su una superficie piana affinché il COMPRESSORE integrato possa fornire le migliori prestazioni.

### **Fase 1. Prepara gli ingredienti della ricetta:**

Prepara gli ingredienti della ricetta dalla tua ricetta o dal ricettario qui. Nota: non è necessario congelare la ciotola per ore in un congelatore in

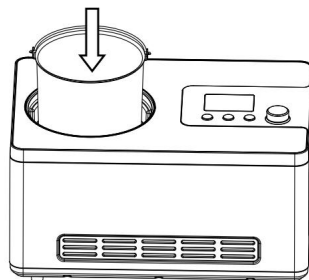
anticipo, poiché questa macchina ha un COMPRESSORE INTEGRATO che congela gli ingredienti della ricetta durante il funzionamento, garantendo così la produzione del gelato.



**Fase 2.** Versare gli ingredienti della ricetta ben preparati e l'acqua calda nella ciotola rimovibile, quindi mescolare in modo uniforme (vedere l'immagine sotto).

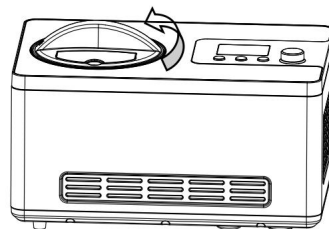


**Fase 3.** Inserire la ciotola rimovibile nella macchina e ruotarla leggermente per farla aderire bene a quella fissa (vedere l'immagine sotto).



**Fase 4.** Posizionare la lama di miscelazione nella ciotola rimovibile e fare in modo che il foro inferiore della lama di miscelazione aderisca bene all'asse del motore.

Quindi posizionare il coperchio trasparente sulla macchina e bloccarlo in senso antiorario (vedere l'immagine sotto).



**Passaggio 5.** Collegare l'alimentazione e premere il pulsante **[POWER]** per effettuare l' macchina elettrificata.

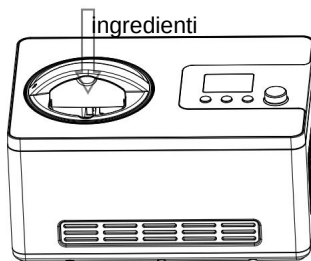
**Passaggio 6.** Premere il pulsante **[MENU]** per scegliere la modalità di lavoro.

**Fase 7.** Ruotare la manopola per impostare il tempo di lavoro.

**Fase 8.** Premere il pulsante **[START/PAUSE]** per iniziare a lavorare.

**Fase 9.** Puoi aggiungere gli ingredienti preferiti aprendo il coperchio del serbatoio (vedi immagine sotto).

Aprire il coperchio di  
riempimento e aggiungere il



**Fase 10.** Una volta terminata l'operazione, spegnere prima la macchina, quindi estrarre la ciotola rimovibile.

## OPERAZIONE

### **Funzione di**

**mantenimento del freddo** Per evitare che il gelato si scioglia quando non viene posizionato bene in tempo, è supportato il seguente design: dopo che il gelato è finito e senza altre operazioni, la macchina avvierà automaticamente la funzione di mantenimento del freddo, che può mantenere il freddo per dieci minuti. Dieci minuti dopo, la macchina entrerà in modalità standby.

### **Funzione di autoprotezione del**

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

### **Controllo del volume degli ingredienti**

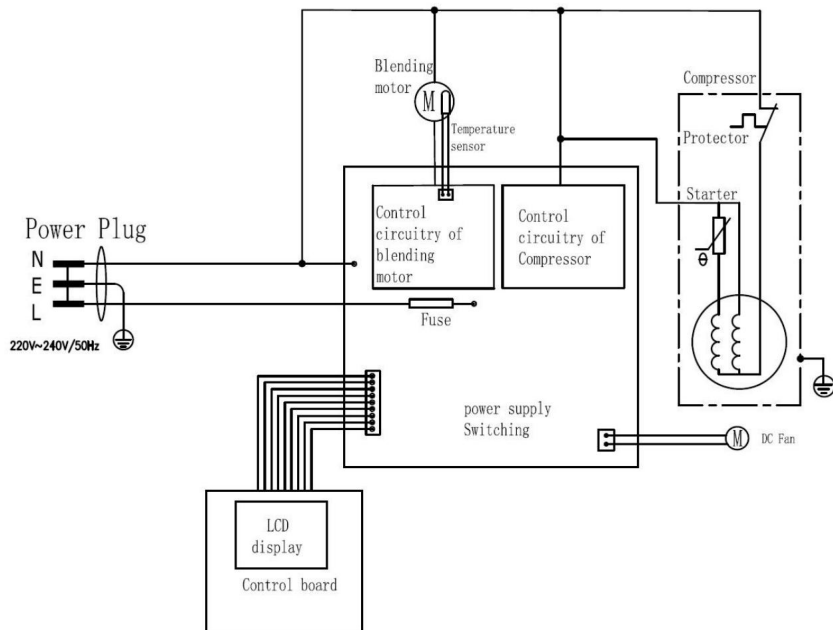
Per evitare traboccamenti e sprechi, assicurarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità della ciotola rimovibile (il gelato si espande durante la formazione).

- Le differenze tra queste tre modalità di lavoro**
1. Modalità gelato: il tempo di lavoro predefinito è di 60 minuti. Il funzionamento dettagliato è spiegato come sopra.
  2. Modalità solo raffreddamento, il tempo di lavoro predefinito è di 30 minuti. Il funzionamento è simile a quello della modalità gelato, ma non c'è la funzione di miscelazione.
  3. Modalità solo miscelazione, il tempo di lavoro predefinito è di 10 minuti. Il funzionamento è simile a quello della modalità gelato, ma non c'è la funzione di congelamento.

## CONSERVAZIONE DEL GELATO

Trasferisci il gelato pronto in un altro contenitore utilizzando una paletta di plastica o un cucchiaino di legno; non utilizzare una paletta di metallo per evitare di graffiare l'interno della ciotola rimovibile.

## SCHEMA ELETTRICO



## MANUTENZIONE

Attenzione: prima di pulire, rimuovere la spina per evitare scosse elettriche.

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

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

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

(4) Rimuovere lo sporco dal corpo o da altre parti con un panno umido e non versare acqua sul cavo, sulla spina e sulla ventilazione, immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi

5) Lasciare asciugare bene con un panno asciutto, quindi riportare il componente nella posizione iniziale.

## **MANUALE DI RICETTE PER IL GELATO**

### **GELATO BASE**

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

375 g di panna

250 g di latte in polvere

375 g di acqua

### **GELATO ALLA VANIGLIA**

320 g di latte intero

152 g di zucchero semolato

240 g di panna ben fredda

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

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

### **GELATO BASE AL CIOCCOLATO**

320 g di latte intero

152 g di zucchero semolato

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

320 g di panna ben fredda

1,2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro

Scaldare il latte intero finché non inizia a gorgogliare sui bordi (questo può essere fatto sul fornello o nel microonde). In un frullatore o robot da cucina dotato di lama metallica, frullare per lavorare lo zucchero con il cioccolato finché il cioccolato non è tritato molto finemente. Aggiungere il latte caldo, lavorare finché

ben amalgamato e liscio. Trasferisci in una ciotola media e lascia che il cioccolato miscela completamente fredda. Aggiungere la panna e la vaniglia a piacere. È meglio pre-raffreddare in frigorifero per circa 15 minuti prima di preparare.

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

### **GELATO FRESCO ALLA FRAGOLA**

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

70 g di succo di limone appena spremuto 152

g di zucchero semolato

320 g di latte intero

320 g di panna

1,2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro

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

In una ciotola media, utilizzare uno sbattitore elettrico o una frusta per unire il latte e zucchero semolato fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.

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

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

### **SORBETTO AL LIMONE FRESCO**

470 g di zucchero semolato

560 g di acqua pura

160 g di succo di limone appena spremuto

0,5 cucchiaio di scorza di limone tritata finemente \*

Unite lo zucchero semolato e l'acqua in una pentola media e portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Riducete la fiamma al minimo e fate sobbollire senza

mescolando finché lo zucchero non si scioglie, circa 3-5 minuti. Lasciare raffreddare completamente. Questo è chiamato sciroppo semplice e può essere preparato in anticipo in grandi quantità per averlo a portata di mano per preparare un sorbetto al limone fresco. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

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

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

## **YOGURT GELATO AL CIOCCOLATO**

320 g di latte intero

180 g di cioccolato fondente o semifondente, tritato

536 g di yogurt magro alla vaniglia

66 g di zucchero semolato

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

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

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

### **Smaltimento corretto di questo prodotto**



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

con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**





Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

MAQUINA PARA HACER HELADOS

MODELO:ICE2032

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

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

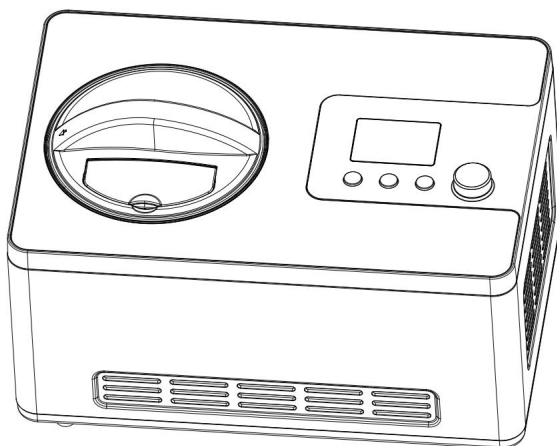


# VEVOR<sup>®</sup>

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

MAQUINA PARA HACER HELADOS

MODELO: ICE2032-UL



**¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!**

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

**Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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

## AVISOS IMPORTANTES

Al utilizar un aparato eléctrico, se deben tomar precauciones básicas de seguridad.

Deben seguirse siempre para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones.

Incluyendo lo siguiente:

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

compartimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante –ADVERTENCIA: Al

colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.

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

7. El refrigerante (R600a) es inflamable.



Precaución: riesgo de incendio / materiales inflamables

El circuito frigorífico del aparato contiene el refrigerante isobuteno (R600a) , un gas natural con un alto nivel de compatibilidad medioambiental, pero que, no obstante, es inflamable. Durante el transporte y la instalación del aparato, asegúrese de que ninguno de los componentes del circuito frigorífico resulte dañado.

Si el circuito refrigerante se daña: Evite las  
llamas abiertas y las fuentes de ignición. Ventile  
completamente la habitación en la que se encuentra el aparato.

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

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

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

11. Desenchufe el aparato después de usarlo o antes de limpiarlo.

12. Mantenga el aparato a 8 cm de otros objetos para garantizar un buen calor.  
liberando.

13. No utilice accesorios que no estén recomendados por  
Fabricante.

14. No utilice el aparato cerca de llamas, placas calientes o estufas.

15. No encienda el botón de encendido con frecuencia (asegúrese de hacerlo con un intervalo de al menos 5 minutos) para evitar dañar el compresor.
16. No se permite introducir láminas metálicas ni otros objetos eléctricos en el aparato para evitar incendios y cortocircuitos.
17. Al sacar el helado, no golpee el barril ni el borde del barril para protegerlo de daños.
18. No encienda la alimentación antes de instalar bien el barril o la licuadora.  
cuchilla.
19. La temperatura inicial de los ingredientes es de  $20 \pm 3$  . No coloque los ingredientes en el congelador para precongelarlos, ya que esto fácilmente bloqueará la cuchilla de la licuadora antes de que el helado esté en buenas condiciones.
20. No retire la cuchilla de la licuadora cuando el aparato esté en funcionamiento.
21. No utilizar en exteriores.
22. Nunca limpie con polvos abrasivos ni instrumentos duros.
23. Conserve el manual de instrucciones.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRESUPUESTO

Modelo: ICE2032

Capacidad: 2L

Voltaje: 220-240V/50Hz Consumo

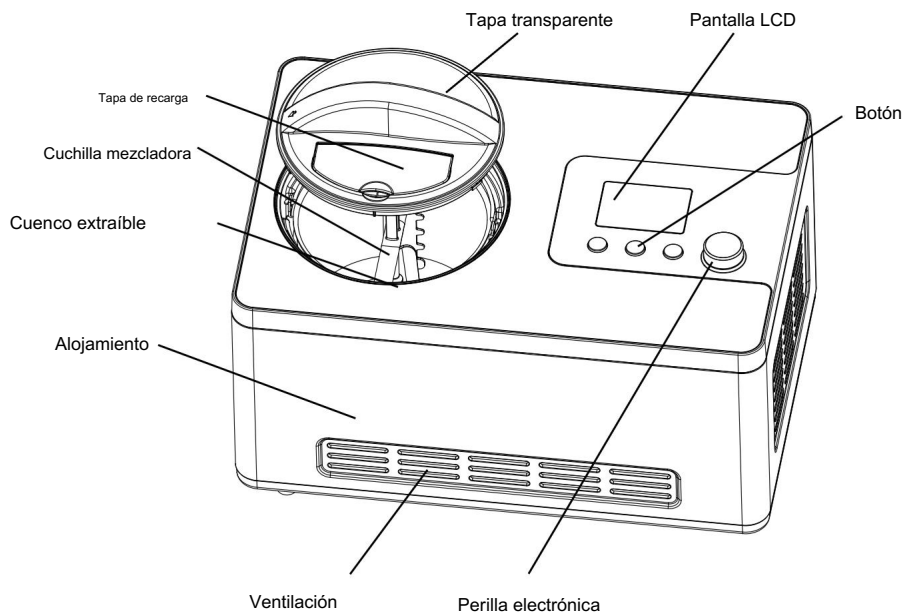
de energía: 180W Dimensiones de

la unidad: 425 L\*285 W\*262 Hmm Dimensiones del embalaje: 495

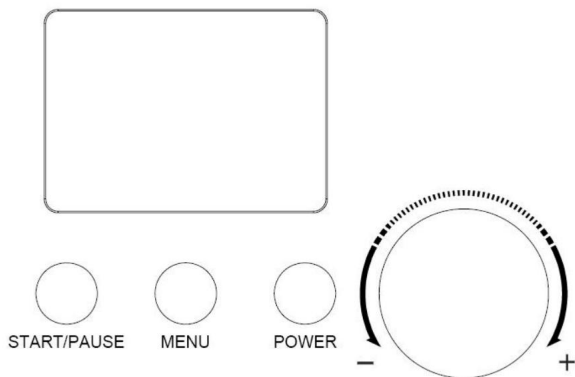
L\*352 W\*320 Hmm Peso neto: 11,2 kg Peso bruto: 12,7 kg

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

### 1) Estructura



### 2) Botones de función



[POWER]: Después de encender el equipo, éste entra en modo de espera. A continuación, pulse el botón [POWER] para entrar en el modo de configuración y la pantalla LCD mostrará "60 00". Pulse el botón [POWER] durante el modo de configuración y el equipo entrará de nuevo en modo de espera.

[Menú]: Al presionar este botón, hay 3 modos de funcionamiento para la opción, que incluyen: [HELADO] [SOLO ENFRIAMIENTO] y [SOLO MEZCLA]. Mantenga presionado este botón durante 3 segundos durante el funcionamiento; la máquina regresará a la selección del menú.

Perilla electrónica: gire la perilla para configurar el tiempo de trabajo; el tiempo de trabajo predeterminado para [HELADO] [SOLO ENFRIAMIENTO] y [SOLO MEZCLA] es de 60 min, 30 min y 10 min, respectivamente. Si gira la perilla hacia la izquierda, puede disminuir el tiempo de trabajo; por el contrario, si la gira hacia la derecha, puede aumentar el tiempo.

[INICIO/PAUSA]: Después de configurar el menú y el tiempo, presione este botón para iniciar el modo de trabajo. Durante el funcionamiento, al presionar este botón, la mezcla se detendrá y la cuenta regresiva del tiempo también se detendrá. En el modo de pausa, presione este botón nuevamente, la máquina continuará con la operación anterior inacabada.

Elaboración de Helado: Limpieza:

Antes de usar, lave bien todas las piezas que entrarán en contacto con el helado (incluido el recipiente fijo, el recipiente extraíble, la cuchilla mezcladora, la tapa transparente, la tapa de recarga, la taza medidora y la cuchara).

Advertencia: asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado.

Importante: Coloque siempre la máquina para hacer helados en posición vertical sobre una superficie plana para que el COMPRESOR incorporado pueda brindar el mejor rendimiento.

Paso 1. Prepare los ingredientes de la receta:

Prepare los ingredientes de la receta a partir de su propia receta o del libro de recetas que se encuentra aquí. Nota: No es necesario congelar el recipiente durante horas en el congelador.

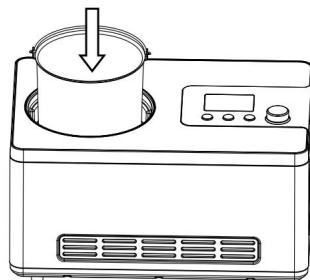
avance, ya que esta máquina cuenta con un COMPRESOR INCORPORADO que congela los ingredientes de la receta en funcionamiento garantizando así la salida del helado.



Paso 2. Vierta los ingredientes de la receta bien preparada y el agua tibia en el recipiente extraíble, luego mezcle uniformemente (vea la imagen a continuación).

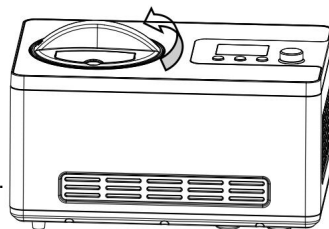


Paso 3. Coloque el recipiente extraíble en la máquina y gírelo ligeramente para que encaje bien con el recipiente fijo (ver imagen a continuación).



Paso 4. Coloque la cuchilla mezcladora en el recipiente extraíble y mantenga el orificio inferior de la cuchilla mezcladora bien ajustado con el eje del motor.

Luego coloque la tapa transparente en la máquina y bloquéela en sentido antihorario (ver imagen a continuación).



Paso 5. Conecte la alimentación y presione el botón [POWER] para máquina electrificada.

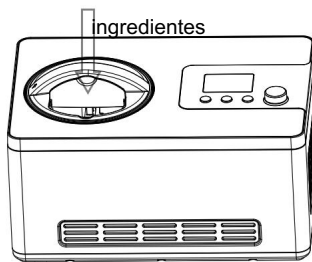
Paso 6. Pulse el botón [MENÚ] para elegir el modo de trabajo.

Paso 7. Gire la perilla para configurar el tiempo de trabajo.

Paso 8. Presione el botón [INICIO/PAUSA] para comenzar a trabajar.

Paso 9. Puedes agregar los ingredientes favoritos abriendo la tapa de recarga (ver imagen a continuación).

Abra la tapa de recarga y  
agregue el



Paso 10. Una vez finalizada la operación, apague primero la máquina y luego extraiga el recipiente extraíble.

## OPERACIÓN

### Función de mantenimiento

de frío Para evitar que el helado se derrita cuando no se coloca bien a tiempo, se admite el siguiente diseño: Una vez que el helado está terminado y sin ninguna otra operación, la máquina iniciará automáticamente la función de mantenimiento de frío, que puede mantenerlo frío durante diez minutos. Diez minutos después, la máquina entrará en estado de espera.

### Función de autoprotección del motor

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

### Controlar el volumen de los ingredientes

Para evitar desbordamientos y desperdicios, asegúrese de que los ingredientes no superen el 60% de la capacidad del recipiente extraíble (el helado se expande al formarse).

### Diferencias entre estos tres modos de funcionamiento 1. Modo helado:

el tiempo de funcionamiento predeterminado es de 60 minutos. El funcionamiento detallado se describe más arriba.

### 2. Modo de solo enfriamiento, el tiempo de funcionamiento predeterminado es de 30 minutos.

El funcionamiento es similar al del modo helado, pero no tiene función de mezclado.

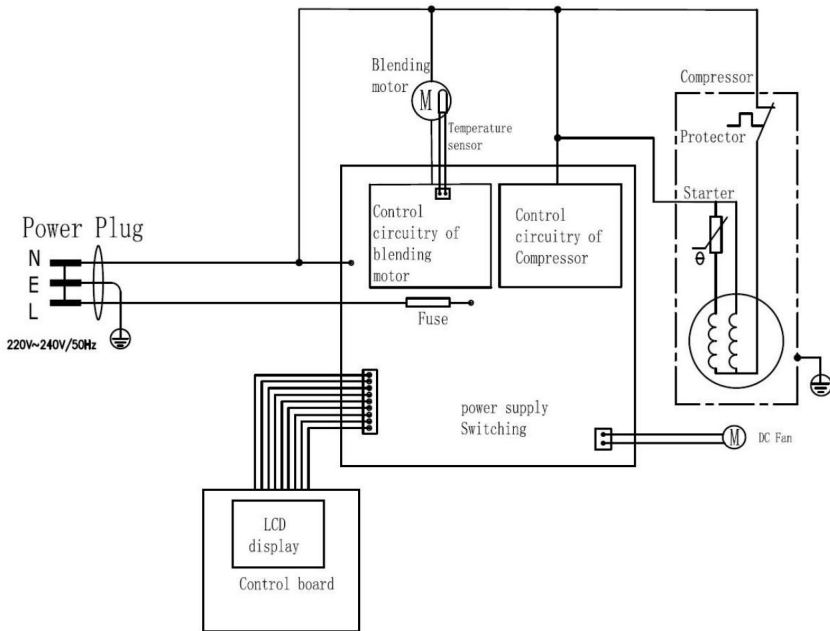
### 3. Modo de solo mezcla, el tiempo de funcionamiento predeterminado es de 10 minutos. El

funcionamiento es similar al del modo helado, pero no tiene función de congelación.

## ALMACENAMIENTO DE HELADOS

Retire el helado terminado en otro recipiente usando una cuchara de plástico o una cuchara de madera, no use una cuchara de metal para evitar rayar el interior del recipiente removible.

## ESQUEMA ELÉCTRICO



## MANTENIMIENTO

**Precaución:** Se debe retirar el enchufe antes de limpiar para evitar descargas eléctricas.

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

# MANUAL DE RECETAS DE HELADO

## HELADO BASICO

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

375 g de nata

250g de leche en polvo

375 g de agua

## HELADO DE VAINILLA

320 g de leche entera

152 g de azúcar granulada

240 g de nata espesa, bien fría

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

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

## HELADO DE CHOCOLATE BASICO

320 g de leche entera

152 g de azúcar granulada

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

320 g de nata espesa, bien fría

1,2 cucharadita de extracto puro de vainilla

Calienta la leche entera hasta que apenas burbujee en los bordes (esto se puede hacer en la hornalla o en el microondas). En una licuadora o procesador de alimentos con cuchilla de metal, procesa el azúcar con el chocolate hasta que el chocolate esté picado muy fino. Agrega la leche caliente, procesa hasta que

bien mezclado y suave. Transfiera a un tazón mediano y deje que el chocolate se disuelva.

Deje enfriar completamente la mezcla. Agregue la crema espesa y la vainilla al gusto. Es mejor dejarla enfriar en el refrigerador durante unos 15 minutos antes de prepararla.

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

#### HELADO DE FRESA FRESCA

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

70 g de zumo de limón recién exprimido 152

g de azúcar granulada

320 g de leche entera

320 g de crema espesa

1,2 cucharadita de extracto puro de vainilla

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

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

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

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

#### SORBETE DE LIMÓN FRESCO

470 g de azúcar granulada

560g de agua pura

160 g de zumo de limón recién exprimido

0,5 cucharada de ralladura de limón finamente picada \*

Combine el azúcar granulada y el agua en una cacerola mediana y llévela a hervor a fuego medio-alto. Reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento sin

Revuelva hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Deje enfriar por completo. Esto se llama jarabe simple y se puede preparar con anticipación en cantidades más grandes para tener a mano para hacer sorbete de limón fresco. Manténgalo refrigerado hasta que esté listo para usar.

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

#### YOGUR HELADO DE CHOCOLATE

320 g de leche entera

180 g de chocolate amargo o semidulce, picado

536 g de yogur de vainilla bajo en grasa

66 g de azúcar granulada

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

Añade el yogur y el azúcar; procesa hasta que quede una mezcla homogénea, unos 15 segundos. Enciende la máquina, vierte la mezcla en un recipiente extraíble a través del pico para ingredientes y deja que se mezcle hasta que espese, unos 50 a 60 minutos.

#### Eliminación correcta de este producto



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### MASZYNA DO LODÓW

#### MODEL:ICE2032

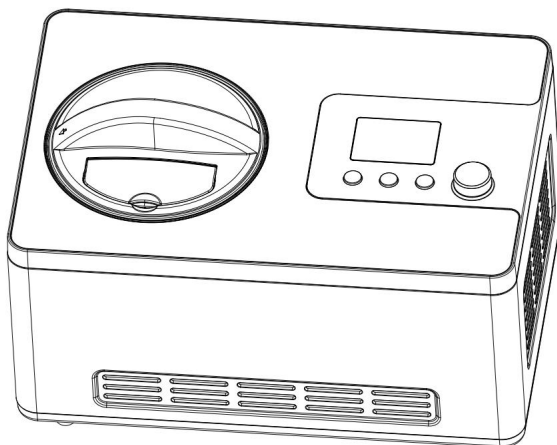
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają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



**VEVOR<sup>®</sup>**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

MASZYNA DO LODÓW

MODEL:ICE2032-UL



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

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

## WAŻNE INFORMACJE

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

1. Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Upewnij się, że napięcie jest zgodne z zakresem napięcia podanym na tabliczkę znamionową i upewnij się, że uziemienie gniazdka jest w dobrym stanie.
3. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta. lub jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zaryzykować.
4. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci):  
z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że sprawowano nad nimi nadzór lub instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną dla ich bezpieczeństwa. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawić się urządzeniem.  
Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat.  
oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub brak doświadczenia i wiedzy, jeśli byli nadzorowani lub instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
5. Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego i podobnego.  
zastosowania takie jak:  
– kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; –  
domy wiejskie oraz hotele, motele i inne obiekty mieszkalne dla klientów środowiska typu; –  
środowiska typu Bed and Breakfast; – catering  
i podobne zastosowania niedetaliczne

6. – Ostrzeżenie: Nie używaj urządzeń elektrycznych wewnątrz pomieszczenia do przechowywania żywności.

przegródek urządzenia, chyba że są one typu zalecanego przez producenta

– OSTRZEŻENIE: Podczas ustawiania

urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty lub uszkodzony.

–OSTRZEŻENIE: Nie umieszczaj przenośnych gniazdek wielokrotnych ani przenośnych zasilaczy z tyłu urządzenia.

7. Czynnik chłodniczy (R600a) jest łatwopalny.



Uwaga: ryzyko pożaru/Materiały łatwopalne

Czynnik chłodniczy izobuten (R600a) jest zawarty w obiegu chłodniczym urządzenia, gaz ziemny o wysokim poziomie kompatybilności środowiskowej, który jest jednak łatwopalny. Podczas transportu i instalacji urządzenia należy upewnić się, że żaden z elementów obiegu chłodniczego nie ulegnie uszkodzeniu.

W przypadku uszkodzenia obwodu chłodniczego:

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

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

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

10. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie polewaj wodą przewodu, wtyczki ani otworów wentylacyjnych, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie.

11. Odłącz urządzenie od zasilania po użyciu lub przed czyszczeniem.

12. Aby zapewnić dobre ciepło, trzymaj urządzenie w odległości 8 cm od innych przedmiotów.  
zwalnianie.

13. Należy używać akcesoriów, które nie są zalecane przez  
Producent.

14. Nie używaj urządzenia w pobliżu ognia, gorących płyt lub pieców.

15. Nie włączaj zbyt często przycisku zasilania (należy zachować co najmniej 5-minutową przerwę), aby uniknąć uszkodzenia kompresora.
16. Aby uniknąć pożaru lub zwarcia, do wnętrza urządzenia nie należy wkładać blachy ani innych przedmiotów elektrycznych.
17. Wyjmując lody, nie uderzaj w beczkę ani jej krawędź, aby uchronić ją przed uszkodzeniem.
18. Nie włączaj zasilania przed prawidłowym zamontowaniem beczki lub blendera.  
ostrze.
19. Początkowa temperatura składników wynosi  $20 \pm 3^{\circ}\text{C}$ . Nie wkładaj składników do zamrażarki w celu ich wstępnego zamrożenia, ponieważ może to łatwo spowodować zablokowanie ostrza blendera, zanim lody będą w odpowiednim stanie.
20. Nie wyjmuj ostrza blendera, gdy urządzenie pracuje.
21. Nie stosować na zewnątrz.
22. Nigdy nie czyść proszkami do szorowania ani twardymi narzędziami.
23. Proszę zachować instrukcję obsługi.

## ZAPISZ TE INSTRUKCJE

## SPECYFIKACJE

Model: ICE2032

Pojemność: 2L

Napięcie: 220-240V/50Hz Pobór

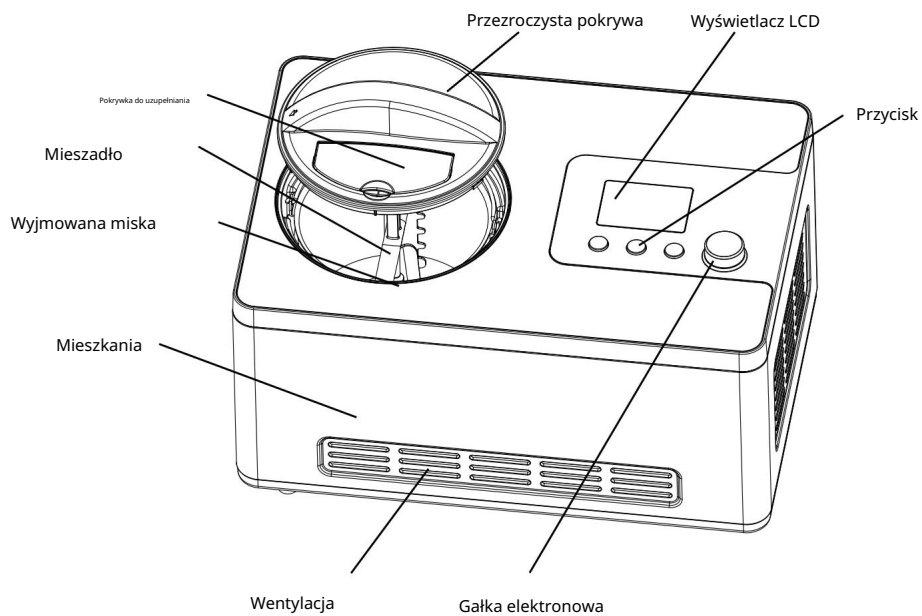
mocy: 180W Wymiary jednostki: 425

L\*285 W\*262 Hmm Wymiary opakowania: 495 L\*352 W\*320

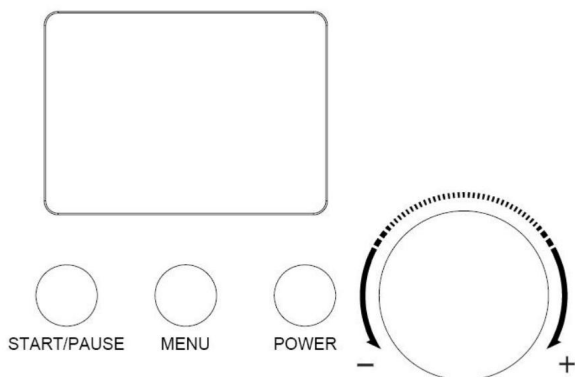
Hmm NW: 11,2kg GW: 12,7kg

## CZĘŚCI I FUNKCJE

### 1) Struktura



### 2) Przyciski funkcyjne



[POWER]: Po włączeniu zasilania urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Następnie naciśnij przycisk [POWER] , aby przejść do trybu ustawień, a na wyświetlaczu LCD pojawi się „60 00”. Naciśnij przycisk [POWER] w trybie ustawień, a urządzenie ponownie przejdzie w tryb czuwania.

[Menu]: Naciśnięcie tego przycisku powoduje przejście do 3 trybów pracy opcji, w tym: [LODY] [TYLKO CHŁODZENIE] i [TYLKO MIESZANIE]. Przytrzymaj ten przycisk przez 3 sekundy podczas pracy; maszyna powróci do wyboru menu.

Gałka elektroniczna: Obróć gałkę, aby ustawić czas pracy, domyślny czas pracy dla [LODY] [TYLKO CHŁODZENIE] i [TYLKO MIESZANIE] wynosi odpowiednio 60 min, 30 min, 10 min. Obrót gałki w lewo może skrócić czas pracy. Przeciwnie; obrót w prawo może wydłużyć czas.

[START/PAUZA]: Po ustawieniu menu i czasu naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć tryb pracy. Podczas pracy, po naciśnięciu tego przycisku, mieszanie zostanie wstrzymane, a odliczanie czasu również zostanie wstrzymane. W trybie pauzy, naciśnij ten przycisk ponownie, a maszyna będzie kontynuować poprzednią niedokończoną operację.

Przygotowanie lodów: Czystość:

Przed użyciem dokładnie umyj wszystkie części, które będą miały kontakt z lodami (w tym miskę stałą, miskę wyjmowaną, ostrze mieszające, przezroczystą pokrywę, pokrywkę do napełniania, miarkę i łyżkę).

Ostrzeżenie: Upewnij się, że przewód zasilający jest odłączony.

Ważne: Zawsze ustawiaj maszynkę do lodów w pozycji pionowej na płaskiej powierzchni, aby wbudowany KOMPRESOR mógł działać najlepiej.

Krok 1. Przygotuj składniki przepisu: Przygotuj

składniki przepisu z własnego przepisu lub z książeczki z przepisami tutaj. Uwaga: Nie musisz zamrażać miski przez wiele godzin w zamrażarce w

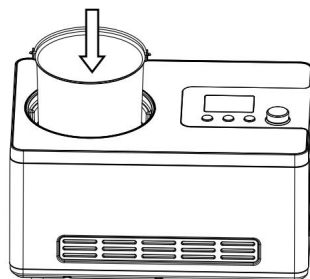
z wyprzedzeniem, ponieważ maszyna ta ma WBUDOWANY KOMPRESOR, który zamraża składniki przepisu w trakcie pracy, zapewniając w ten sposób wydajność lodów.



Krok 2. Wlej dobrze przygotowane składniki przepisu i ciepłą wodę do wyjmowanej miski, a następnie wymieszaj równomiernie (patrz zdjęcie poniżej).

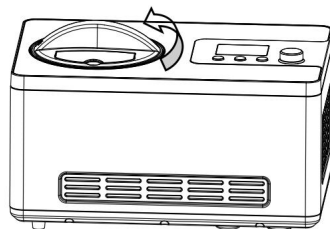


Krok 3. Umieść wyjmowaną miskę w urządzeniu i delikatnie ją obróć, aby dobrze pasowała do miski stałej (patrz poniższy rysunek).



Krok 4. Umieść mieszadło w wyjmowanej misce i zadбай o to, aby dolny otwór mieszadła dokładnie przylegał do osi silnika.

Następnie nałóż przezroczystą pokrywę na maszynę i zablokuj ją, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (patrz rysunek poniżej).



Krok 5. Podłącz zasilanie i naciśnij przycisk [POWER], aby włączyć zasilanie. maszyna zelektryfikowana.

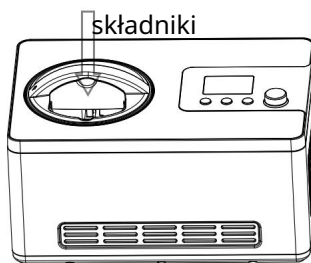
Krok 6. Naciśnij przycisk [MENU], aby wybrać tryb pracy.

Krok 7. Ustaw czas pracy za pomocą pokrętki.

Krok 8. Naciśnij przycisk [START/PAUZA], aby rozpocząć pracę.

Krok 9. Możesz dodać ulubione składniki, otwierając pokrywę wkładu (patrz zdjęcie poniżej).

Otwórz pokrywę wlewu i  
dodaj



Krok 10. Po zakończeniu operacji wyłącz maszynę, a następnie wyjmij wyjmowaną miskę.

## DZIAŁANIE

### Funkcja Keep Cool Aby

uniknąć roztopienia się, gdy lody nie zostaną odpowiednio umieszczone na czas, obsługiwany jest następujący projekt: Po zakończeniu produkcji lodów i bez żadnej innej operacji, maszyna automatycznie uruchomi funkcję Keep Cool, która może utrzymać chłód przez dziesięć minut. Dziesięć minut później maszyna przejdzie w stan gotowości.

### Funkcja samoochrony silnika Gdy lody

stają się twardsze, silnik mieszający może zostać zablokowany.

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

### Kontrola objętości składników

Aby uniknąć przepełnienia i marnotrawstwa, upewnij się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności wyjmowanej miski (lody zwiększają swoją objętość podczas formowania).

### Różnice między tymi trzema trybami pracy 1. Tryb lodów: domyślny

czas pracy wynosi 60 minut. Szczegółowe instrukcje dotyczące działania są podane powyżej.

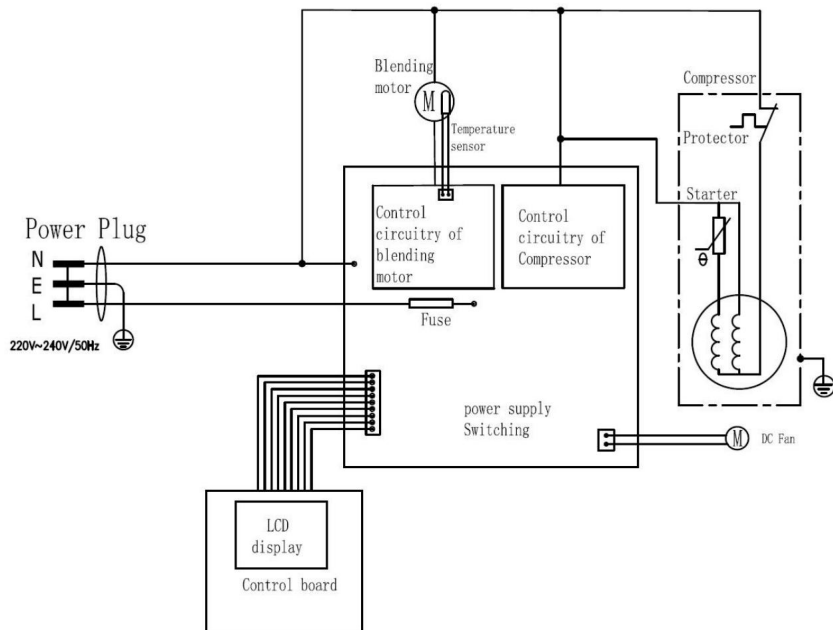
2. Tryb chłodzenia, domyślny czas pracy to 30 minut. Działanie jest podobne do trybu lodów, ale nie ma funkcji mieszania.

3. Tryb mieszania, domyślny czas pracy wynosi 10 minut. Działanie jest podobne do trybu lodów, ale nie ma funkcji zamrażania.

## PRZECHOWYWANIE LODÓW

Przełóż gotowe lody do innego pojemnika za pomocą plastikowej łyżki lub drewnianej łyżki. Nie używaj metalowej łyżki, aby nie porysować wewnętrznej, wyjmowanej miski.

## SCHEMAT ELEKTRYCZNY



## KONSERWACJA

Uwaga: Aby uniknąć porażenia prądem, przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- (1) Wyjmij mieszadło i przetrzyj je wilgotną szmatką.
- (2) Wyjmij wyjmowaną miskę i wyczyść ją wilgotną, miękką ściereczką.
- (3) Przetrzyj przezroczystą pokrywę i pokrywę wlewu wilgotną szmatką
- (4) Za pomocą wilgotnej szmatki usuń wszelkie zabrudzenia z obudowy lub innych miejsc, nie polewaj wodą przewodu, wtyczki ani otworów wentylacyjnych, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- (5) Pozostaw element do całkowitego wyschnięcia suchą szmatką, a następnie umieść go w pozycji początkowej.

# PRZEPISY NA LODY

## PODSTAWOWE LODY

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

375g śmietanki

250g mleka w proszku

375g wody

## LODY WANILIOWE

320g pełnego mleka

152g cukru granulowanego

240 g śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej

2 – 3 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego, do smaku

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

## PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

320g pełnego mleka

152g cukru granulowanego

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

320 g śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej

1,2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

Podgrzej całe mleko, aż zacznie lekko bulgotać na brzegach (możesz to zrobić na kuchence lub w mikrofalówce). W blenderze lub robocie kuchennym z metalowym ostrzem, miksuj, aby zmiksować cukier z czekoladą, aż czekolada będzie bardzo drobno posiekana. Dodaj gorące mleko, miksuj, aż

dobrze wymieszane i gładkie. Przenieś do średniej miski i pozwól czekoladzie mieszanek całkowicie ostudzić. Wymieszać z śmietaną kremówką i wanilią według smaku. Najlepiej jest schłodzić ją w lodówce przez około 15 minut przed przygotowaniem.

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

#### ŚWIEŻE LODY TRUSKAWKOWE

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

70g świeżo wyciśniętego soku z cytryny 152g

cukru granulowanego

320g pełnego mleka

320g śmietanki kremówki

1,2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

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

W średniej misce wymieszaj mikserem ręcznym lub trzepaczką mleko i cukru granulowanego, aż cukier się rozpuści.

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

Na ostatnie 5 minut zamrażania dodaj pokrojone truskawki.

#### ŚWIEŻY SORBETEM CYTRYNOWYM

470g cukru granulowanego

560g czystej wody

160g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

0,5 łyżki drobno posiekanej skórki cytrynowej

\*

Wymieszaj cukier granulowany z wodą w średnim rondlu i doprowadź do wrzenia na średnio-wysokim ogniu. Zmniejsz ogień do niskiego i gotuj na wolnym ogniu bez

mieszając, aż cukier się rozpuści, około 3–5 minut. Całkowicie ostudzić. To nazywa się syropem prostym i można go przygotować wcześniej w większych ilościach, aby mieć go pod ręką do zrobienia świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowywać w lodówce do momentu użycia.

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

## MROŻONY JOGURT CZEKOLADOWY

320g pełnego mleka

180 g gorzkiej lub półsłodkiej czekolady, posiekanej

536 g jogurtu waniliowego o obniżonej zawartości tłuszczu

66 g cukru granulowanego

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

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

### Prawidłowa utylizacja tego produktu



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



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)





Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## IJSMAKER

**MODEL:ICE2032**

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

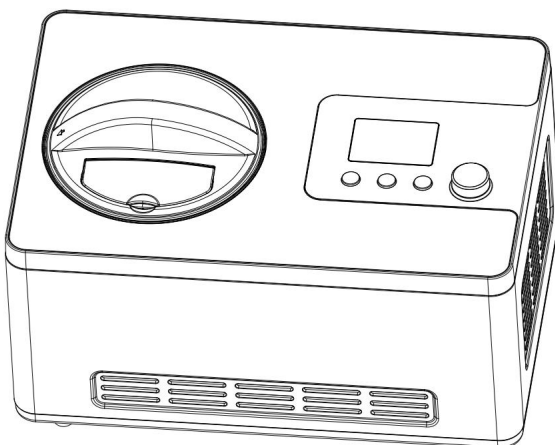
"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen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



**VEVOR®**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**IJSMAKER**

**MODEL:ICE2032-UL**



**HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

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

**Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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

## BELANGRIJKE MEDEDELINGEN

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

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

compartimenten van het apparaat, tenzij ze van het door de fabrikant aanbevolen type zijn – WAARSCHUWING:

Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneeld of beschadigd raakt.

– WAARSCHUWING: Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan de achterkant van het apparaat.

7. Het koelmiddel (R600a) is ontvlambaar.



Let op: brandgevaar / Brandbare materialen

Het koelmiddel isobuteen (**R600a**) bevindt zich in het koelcircuit van het apparaat, een aardgas met een hoge mate van milieuvriendelijkheid, dat desondanks ontvlambaar is. Zorg ervoor dat tijdens het transport en de installatie van het apparaat geen van de componenten van het koelcircuit beschadigd raakt.

Indien het koelcircuit beschadigd raakt: • Vermijd het openen van vlammen en ontstekingsbronnen. • Ventileer de ruimte waarin het apparaat zich bevindt grondig.

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

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

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

11. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik of voordat u het schoonmaakt.

12. Houd het apparaat 8 cm van andere voorwerpen vandaan om een goede warmteontwikkeling te garanderen  
loslaten.

13. Gebruik geen accessoires die niet door ons zijn aanbevolen.  
Fabrikant.

14. Gebruik het apparaat niet in de buurt van vlammen, kookplaten of fornuizen.

15. Schakel de aan/uit-knop niet te vaak in (zorg ervoor dat u het apparaat met een tussenpoos van ten minste 5 minuten aanzet) om schade aan de compressor te voorkomen.
16. Om brand en kortsluiting te voorkomen, mogen er geen metalen platen of andere elektrische voorwerpen in het apparaat worden gestoken.
17. Wanneer u het ijs uit de machine haalt, stoot dan niet tegen de cilinder of de rand van de cilinder om beschadiging van de cilinder te voorkomen.
18. Schakel de stroom niet in voordat u het vat of de blender goed hebt geïnstalleerd blad.
19. De begintemperatuur van de ingrediënten is  $20 \pm 3^\circ$ . Doe de ingrediënten niet in de vriezer om ze voor te vriezen, want dan kan het blendermes al blokkeren voordat het ijs goed is.
20. Verwijder het blendermes niet wanneer het apparaat in werking is.
21. Niet buitenshuis gebruiken.
22. Maak nooit schoon met schuurmiddelen of harde voorwerpen.
23. Bewaar de gebruiksaanwijzing.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

## **SPECIFICATIES**

Model: ICE2032

Capaciteit: 2L

Voltage: 220-240V/50Hz

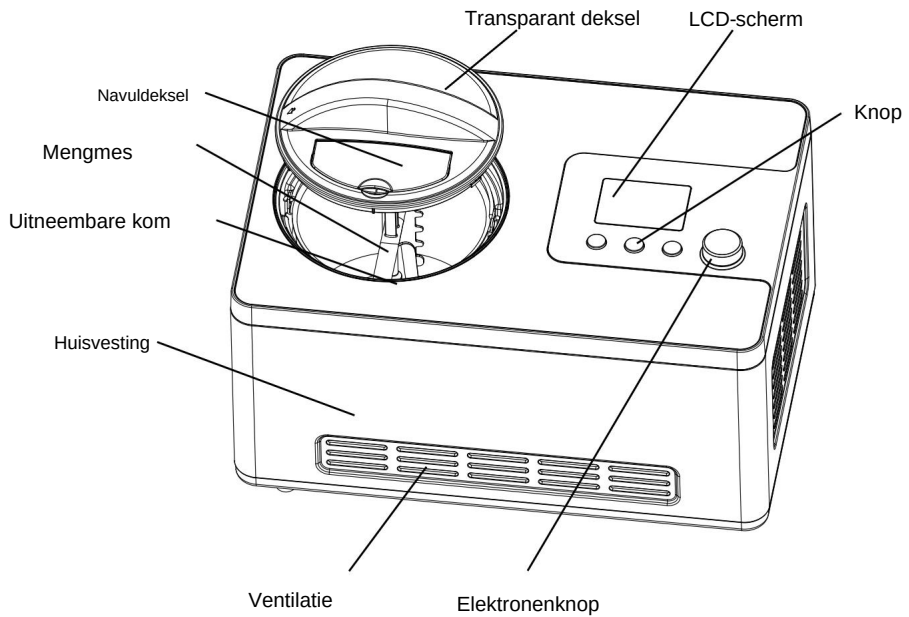
Stroomverbruik: 180W Afmetingen

van de unit: 425(L)\*285(B)\*262(H)mm Verpakkingsafmetingen:

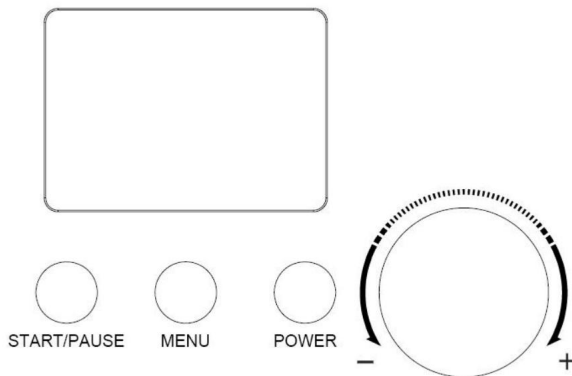
495(L)\*352(B)\*320(H)mm NW: 11,2kg GW: 12,7kg

## ONDERDELEN & KENMERKEN

### 1) Structuur



### 2) Functieknoppen



**[POWER]:** Na het opstarten gaat de machine in de stand-bymodus. Druk vervolgens op de **[POWER]** -knop om de instellingsmodus te openen en het LCD-scherm geeft "60ÿ 00" weer. Druk op de **[POWER]** -knop tijdens de instellingsmodus en de machine gaat weer in de stand-bymodus.

**[Menu]:** Door op deze knop te drukken, zijn er 3 werkmodi voor de optie, waaronder: [IJS] [ALLEEN KOELEN] en [ALLEEN MIXEN]. Houd deze knop 3 seconden ingedrukt tijdens de werking; het apparaat gaat terug naar de menuselectie.

**Elektronenknop:** Draai de knop om de werktijd in te stellen, de standaardwerktijd voor [ICE CREAM] [COOLING ONLY] en [MIXING ONLY] is respectievelijk 60 min, 30 min, 10 min. Door de knop naar links te draaien kan de werktijd worden verkort. Omgekeerd; door naar rechts te draaien kan de tijd worden verlengd.

**[START/PAUSE]:** Nadat u het menu en de tijd hebt ingesteld, drukt u op deze knop om de werkmodus te starten. Tijdens de werking, door op deze knop te drukken, zal het mixen pauzeren en de tijdaftelling zal ook pauzeren. Druk in de pauzmodus nogmaals op deze knop, de machine zal de vorige onvoltooide bewerking voortzetten.

#### **IJs maken: Reiniging: Was**

voor gebruik alle onderdelen die in contact komen met het ijs grondig af (inclusief de vaste kom, de verwijderbare kom, het mengmes, het transparante deksel, het navuldeksel, de maatbeker en de lepel).

**Waarschuwing:** Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is.

**Belangrijk:** Plaats de ijsmachine altijd rechtop op een vlakke ondergrond, zodat de ingebouwde COMPRESSOR optimaal kan presteren.

#### **Stap 1. Bereid de ingrediënten voor het**

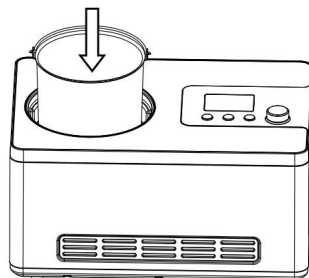
**recept voor:** Bereid de ingrediënten voor het recept voor van uw eigen recept of uit het receptenboekje hier. Let op: U hoeft de kom niet urenlang in de vriezer te zetten in vooruitgang, omdat deze machine een INGEBOUWDE COMPRESSOR heeft die de ingrediënten van het recept tijdens het proces invriest en zo de productie van ijs garandeert.



**Stap 2.** Giet de goed voorbereide ingrediënten voor het recept en het warme water in de uitneembare kom en meng alles gelijkmatig (zie onderstaande afbeelding).

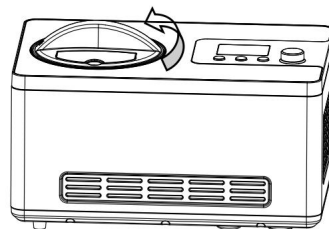


**Stap 3.** Plaats de uitneembare kom in het apparaat en draai de kom lichtjes om, zodat deze goed aansluit op de vaste kom (zie onderstaande afbeelding).



**Stap 4.** Plaats het mengmes in de uitneembare kom en zorg ervoor dat het onderste gat van het mengmes goed aansluit op de motoras.

Plaats vervolgens het transparante deksel op het apparaat en draai het tegen de klok in vast (zie onderstaande afbeelding).



**Stap 5.** Sluit de stroom aan en druk op de **[POWER]** -knop om het apparaat in te schakelen. machine geëlektrificeerd.

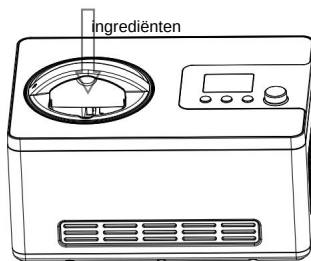
**Stap 6.** Druk op de **[MENU]** -knop om de werkmodus te kiezen.

**Stap 7.** Draai aan de knop om de werktijd in te stellen.

**Stap 8.** Druk op de **[START/PAUSE]** -knop om te beginnen met werken.

**Stap 9.** U kunt uw favoriete ingrediënten toevoegen door het navuldeksel te openen (zie onderstaande afbeelding).

Open het deksel van de  
navulverpakking en voeg de



**Stap 10.** Nadat de bewerking is voltooid, schakelt u eerst het apparaat uit en trekt u vervolgens de uitneembare kom eruit.

## WERKING

**Keep cool-functie** Om te

voorkomen dat het ijs smelt als het niet op tijd wordt geplaatst, wordt het volgende ontwerp ondersteund: Nadat het ijs klaar is en zonder enige andere handeling, start de machine automatisch de keep cool-functie, die tien minuten koel kan blijven. Tien minuten later gaat de machine in de stand-bymodus.

**Motorbeveiligingsfunctie** Wanneer het

ijs harder wordt, kan de mengmotor geblokkeerd raken.

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

### Het volume van de ingrediënten regelen

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

**De verschillen tussen deze drie werkmodi** 1. IJsmodus: de

standaardwerktijd is 60 minuten. De gedetailleerde werking wordt hierboven beschreven.

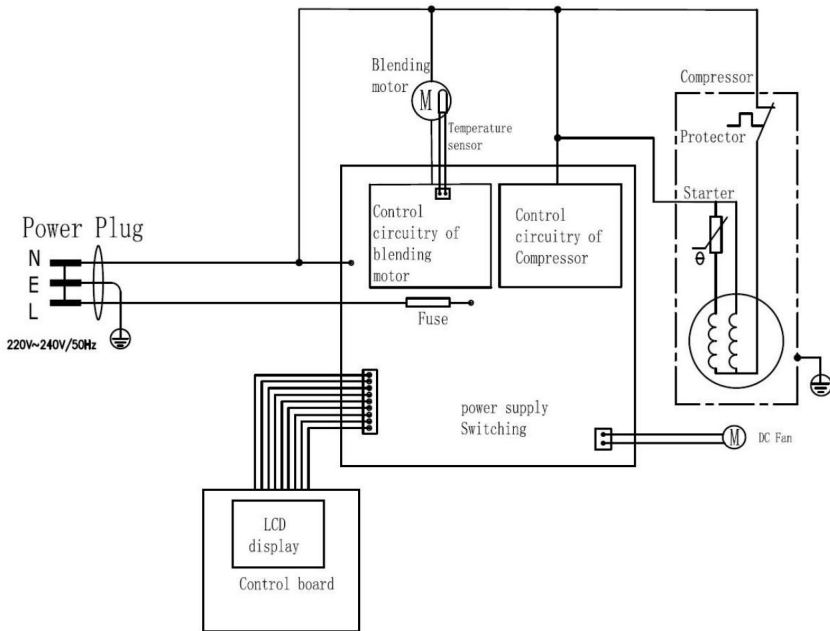
2. Alleen koelen-modus, de standaard werktijd is 30 minuten. De werking is vergelijkbaar met die van de ijsmodus, maar er is geen mengfunctie.

3. Alleen mixen-modus, de standaard werktijd is 10 minuten. De werking is vergelijkbaar met die van de ijsmodus, maar er is geen vriesfunctie.

## OPSLAG VAN IJS

Schep het afgemaakte ijs in een andere bak met behulp van een plastic of houten lepel. Gebruik geen metalen lepel om krassen op de binnenkant van de uitneembare kom te voorkomen.

## ELEKTRISCH SCHEMA



## ONDERHOUD

Let op: verwijder de stekker voordat u het apparaat schoonmaakt om een elektrische schok te voorkomen.

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

## **HANDLEIDING VOOR IJSRECEPT**

### **BASIS IJS**

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

375 g room

250 g melkpoeder

375 gram water

### **VANILLE-IJS**

320 g volle melk

152 g kristalsuiker

240 g slagroom, goed gekoeld

2 – 3 theelepels puur vanille-extract, naar smaak

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

### **BASIS CHOCOLADE-IJS**

320 g volle melk

152 g kristalsuiker

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

320 g slagroom, goed gekoeld

1,2 theelepel puur vanille-extract

Verwarm de volle melk tot het net aan de randen borrelt (dit kan op het fornuis of in de magnetron). In een blender of keukenmachine met het metalen mes pulseer je om de suiker met de chocolade te verwerken tot de chocolade heel fijn is gehakt. Voeg de hete melk toe, meng tot

goed gemengd en glad. Doe het in een middelgrote kom en laat de chocolade mengsel volledig laten afkoelen. Roer de slagroom en vanille erdoor naar smaak. Het is het beste om het ongeveer 15 minuten voor het maken in de koelkast te laten afkoelen.

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

## **VERS AARDBEINIJS**

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

70 g versgeperst citroensap 152 g

kristalsuiker

320 g volle melk

320 g slagroom

1,2 theelepel puur vanille-extract

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

Gebruik in een middelgrote kom een handmixer of een garde om de melk en kristalsuiker tot de suiker is opgelost.

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

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

## **VERSE CITROENSORBET**

470 g kristalsuiker

560g zuiver water

160 g versgeperst citroensap

\*

0,5 eetlepel fijngehakte citroenschil

Doe de kristalsuiker en het water in een middelgrote pan en breng aan de kook op middelhoog vuur. Zet het vuur laag en laat sudderen zonder

roeren tot de suiker is opgelost, ongeveer 3 - 5 minuten. Volledig laten afkoelen. Dit wordt een eenvoudige siroop genoemd en kan van tevoren in grotere hoeveelheden worden gemaakt om bij de hand te hebben voor het maken van verse citroensorbet. Koel bewaren tot gebruik.

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

## **CHOCOLADE BEVROREN YOGHURT**

320 g volle melk

180 g pure of halfzoete chocolade, gehakt

536 g magere vanilleyoghurt

66 g kristalsuiker Doe

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

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

### **Correcte verwijdering van dit product**



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit

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



# **VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **GASSMAKARE**

**MODELL:ICE2032**

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

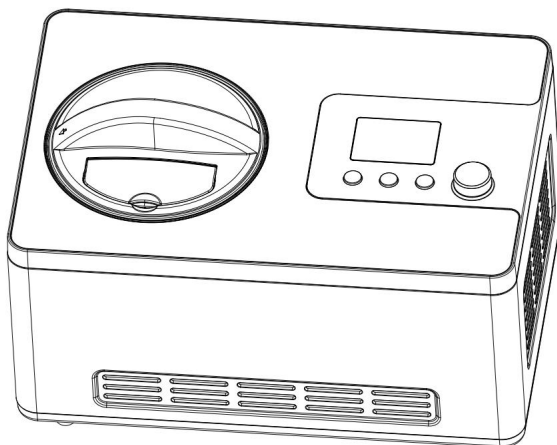
"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss.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



**VEVOR®**  
**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**GASSMAKARE**

**MODELL:ICE2032-UL**



**BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!**

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

**Teknisk support och e-garanticertifikat**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

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

## VIKTIGA MEDDELANDEN

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

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

apparatens fack, såvida de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren – VARNING: När du placerar apparaten, se till att nätsladden inte kläms eller skadas.

–VARNING: Placera inte flera bärbara eluttag eller bärbara strömförsörjningsenheter på baksidan av apparaten.

7. Köldmediet (R600a) är brandfarligt.



Varning: brandrisk/brännbara material

Köldmediet isobuten (**R600a**) finns i apparatens kylmedelskrets, en naturgas med en hög nivå av miljökompatibilitet, som ändå är brandfarlig. Under transport och installation av apparaten, se till att ingen av komponenterna i köldmediekretsen skadas.

Om köldmediekretsen skulle skadas: • Undvik att öppna lågor och antändningskällor. • Ventilera noggrant rummet där apparaten är placerad.

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

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

10. För att skydda mot risken för elektriska stötar, håll inte vatten på sladd, kontakt och ventilation, sänk inte ner apparaten i vatten eller någon annan vätska.

11. Koppla ur apparaten efter användning eller före rengöring.

12. Håll apparaten 8 cm från andra föremål för att säkerställa god värme släpper.

13. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av Tillverkare.

14. Använd inte apparaten i närheten av lågor, kokplattor eller spisar.

15. Slå inte på strömbrytaren ofta (se till minst 5 min. intervall) för att undvika skador på kompressorn.
16. Metallplåt eller andra elektriska föremål får inte föras in i apparaten för att undvika brand och kortslutning.
17. När du tar ut glassen, slå inte på fatet eller kanten på fatet för att skydda fatet från skador.
18. Slå inte på strömmen innan du har installerat fatet eller mixern väl blad.
19. Ingångstemperaturen för ingredienserna är  $20 \pm 3^\circ\text{C}$ . Lagg inte ingredienserna i frysen för förfrysning, eftersom det lätt kommer att blockera mixerbladet innan glassen är i gott skick.
20. Ta inte bort mixerbladet när apparaten är igång.
21. Använd inte utomhus.
22. Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.
23. Behåll bruksanvisningen.

## **SPARA DESSA INSTRUKTIONER**

## **SPECIFIKATIONER**

Modell: ICE2032

Kapacitet: 2L

Spänning: 220-240V/50Hz

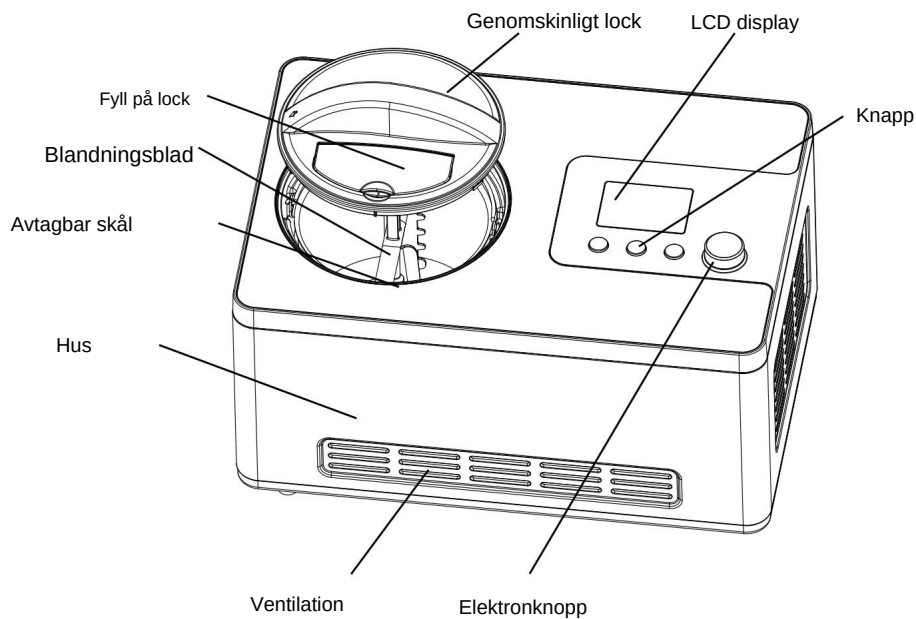
Strömförbrukning: 180W

Enhetsmått: 425mm\*285mm\*262mm Höjdmått: 495

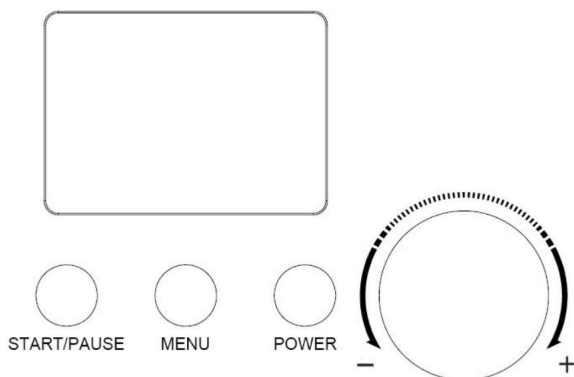
mm NW: 11,2 kg GW: 12,7 kg

## DELAR OCH FUNKTIONER

### 1) Struktur



### 2) Funktionsknappar



**[STRÖM]:** Efter uppstart går maskinen in i standbyläge. Tryck sedan på **[POWER]** -knappen för att gå in i inställningsläget, och LCD-skärmen visar "60y 00". Tryck på **[POWER]** -knappen under inställningsläget, maskinen går in i standbyläge igen.

**[Meny]:** Genom att trycka på den här knappen finns det 3 arbetslägen för alternativ, inklusive: **[GASS]** **[ENDAST KYLNING]** och **[ENDAST BLANDNING]**. Håll denna knapp intryckt i 3 sekunder under drift; maskinen går tillbaka till menyvalet.

**Elektronvred:** Vrid ratten för att ställa in arbetstiden, standardarbetstiden till **[ICE CREAM]** **[COOLING ONLY]** och **[MIXING ONLY]** är 60 min, 30 min, 10 min. Att vrida vredet åt vänster kan minska arbetstiden. Tvärtom; vridning åt höger kan öka tiden.

**[START/PAUS]:** Efter att ha ställt in menyn och tiden, tryck på denna knapp för att starta arbetsläget. Under drift, genom att trycka på denna knapp, pausas mixningen och nedräkningen av tiden pausas också. I pausläge, tryck på den här knappen igen, maskinen kommer att fortsätta den tidigare oavslutade operationen.

**Göra glass: Renlighet: Före**

användning, tvätta noggrant alla delar som kommer i kontakt med glassen (inklusive den fasta skålen, avtagbar skål, mixerblad, genomsiktigt lock, påfyllningslock, måttbägare och sked).

**Varning:** Se till att nätsladden är urkopplad.

**Viktigt:** Placera alltid glassmaskinen upprätt på en plan yta så att den inbyggda KOMPRESSORN kan ge bästa prestanda.

**Steg 1. Förbered receptingredienser:** Förbered

receptingredienser från ditt eget recept eller från recepthäftet här. Obs: Du behöver inte frysa skålen i timmar i en frys i

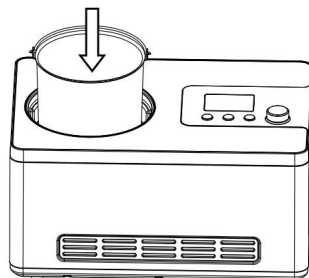
förfärd, eftersom denna maskin har en INBYGGD KOMPRESSOR som fryser in ingredienserna i receptet i drift, vilket säkerställer utmatningen av glass.



**Steg 2.** Håll de väl förberedda receptingredienserna och varmt vatten i den löstagbara skålen och blanda sedan ihop (se bilden nedan).

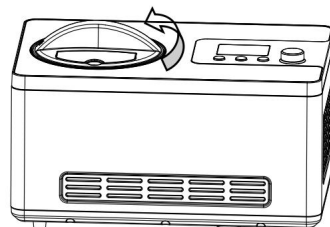


**Steg 3.** Sätt den avtagbara skålen i maskinen och vrid lätt runt skålen för att få den att passa bra med den fasta skålen (se bilden nedan).



**Steg 4.** Placera blandningsbladet i den avtagbara skålen och se till att blandningsbladets bottenhål passar väl in i motoraxeln.

Sätt sedan det genomskinliga locket på maskinen och lås det moturs (se bilden nedan).



**Steg 5.** Koppla in strömmen och tryck på **[POWER]** -knappen för att göra maskin elektrifierad.

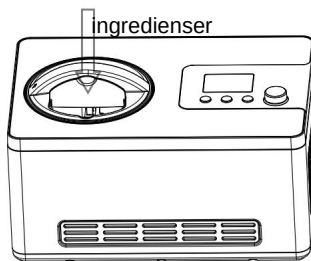
**Steg 6.** Tryck på **[MENU]** -knappen för att välja arbetsläge.

**Steg 7.** Vrid på ratten för att ställa in arbetstiden.

**Steg 8.** Tryck på knappen **[START/PAUS]** för att börja arbeta.

**Steg 9.** Du kan lägga till favoritingredienserna genom att öppna påfyllningslocket (se bilden nedan).

Öppna påfyllningslocket och  
lägg till



**Steg 10.** När operationen är över, stäng först av maskinen och dra sedan ut den avtagbara skålen.

## DRIFT

### **Håll kylfunktion** För att

undvika att glassen smälter när glassen inte placeras i tid, stöds följande design: Efter att glassen är klar och utan någon annan operation startar maskinen automatiskt hålla kylfunktionen, som kan hålla kylan i tio minuter. Tio minuter senare går maskinen in i standbyläge.

### **Motorns självskyddsfunktion** När

glassen blir hårdare kan blandningsmotorn blockeras.

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

### **Styra volymen av ingredienserna**

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

### **Skillnaderna mellan dessa tre arbetslägen** 1. Glassläge:

standardarbetstiden är 60 minuter. Den detaljerade operationen instrueras enligt ovan.

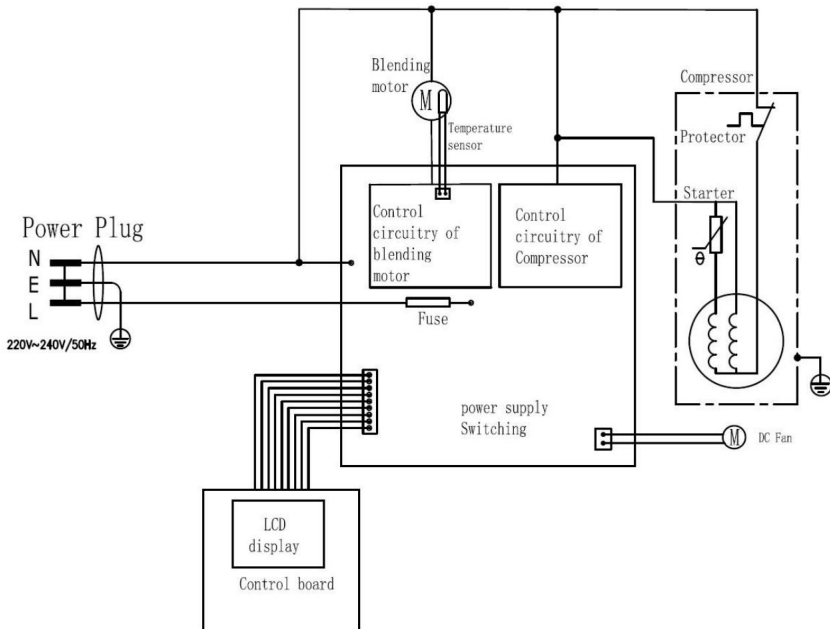
2. Endast kylning, standardarbetstiden är 30 minuter. Funktionen liknar den för glassläge, men det finns ingen blandningsfunktion.

3. Endast blandningsläge, standardarbetstiden är 10 minuter. Funktionen liknar den för glassläge, men det finns ingen frysfunktion.

## **FÖRVARING AV GASS**

Ta bort den färdiga glassen i en annan behållare med en plastkopa eller en träsked, använd inte en metallkopa för att undvika repor på insidan av den avtagbara skålen.

## ELDIAGRAM



## UNDERHÅLL

Varning: Kontakten måste tas bort innan rengöring för att undvika elektriska stötar.

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

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

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

4 Ta bort smuts på kroppen eller andra platser med en fuktad trasa och håll inte vatten på sladd, stickpropp och ventilation, doppa ner apparaten i vatten eller någon annan vätska

5 Låt torka ordentligt med en torr trasa och återställ sedan komponenten till utgångsläget.

## **MANUAL FÖR GASS RECEPT**

### **GRUNDGLASS**

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

375 g grädde

250 g mjölkpulver

375 g vatten

### **VANILJGASS**

320 g helmjölk

152 g strösocker

240 g tung grädde, väl kyld

2 – 3 tsk rent vaniljextrakt, efter smak

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

### **BASIC CHOKLAGDASS**

320 g helmjölk

152 g strösocker

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

320 g tjock grädde, väl kyld

1,2 tsk rent vaniljextrakt

Värm helmjölken tills den precis bubblar runt kanterna (detta kan göras på spishällen eller i mikrovågsugn). I en mixer eller matberedare utrustad med metallbladet, pulsera för att bearbeta sockret med chokladen tills chokladen är mycket finhackad. Tillsätt den varma mjölken, bearbeta tills

väl blandad och slät. Överför till en medelstor skål och låt chokladen

blandningen svalna helt. Rör ner den tunga grädden och vaniljen efter smak. Det är bäst att förkyla i kylan i cirka 15 minuter innan du gör.

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

#### **FÄRSK JORDGUBBSGLASS**

334 g färska mogna jordgubbar, stjälkade och skivade

70g färskpressad citronsaft 152g

strösocker

320 g helmjölk

320g tung grädde

1,2 tsk rent vaniljextrakt

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

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

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

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

#### **FÄRSK CITRONSORBET**

470 g strösocker

560g rent vatten

160g färskpressad citronsaft

\*

0,5 matsked finhackad citronskal

Blanda strösocker och vatten i en medelstor kastrull och låt koka upp på medelhög värme. Sänk värmen till låg och låt puttra utan

rör om tills sockret löst sig, ca 3 – 5 minuter. Kyl helt. Detta kallas en enkel sirap och kan göras i förväg i större mängder för att ha till hands för att göra färsk citronsorbet. Förvara i kyl tills den ska användas.

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

## **CHOKLAD FRYST YOGHURT**

320 g helmjölk

180g bittersöt eller halvsöt choklad, hackad

536 g vaniljyoghurt med låg fetthalt

66 g strösocker Kombinera

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

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

### **Korrekt kassering av denna produkt**



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



**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**