VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

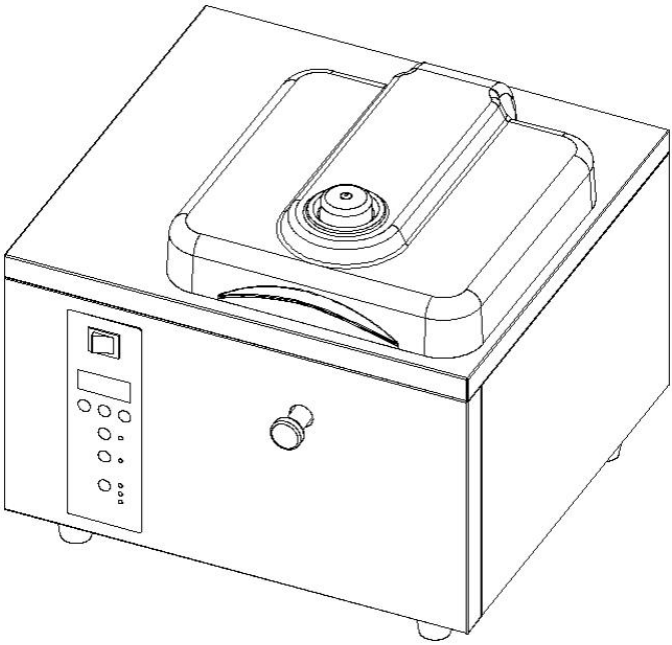
ICE CREAM MACHINE

Model:BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODEL:BQ5K



<Picture Only For Reference >

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

	**Warning-**To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	**CORRECT DISPOSAL** This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

Important safety instructions

Please read all instructions before use.

	Indicates danger warnings, if the warnings contained in this symbol are ignored, it may result in personal injury, death, or substantial property damage
	Flammable substance. It may burst due to heat. (Denoted by a white background with a red diamond around it.)
	Flammable substance. (Denoted by a flame symbol on a yellow background, with black triangles around it.)
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

**Warning** After the first unboxing, make sure the equipment is upright for at least 2 hours before running again to allow the refrigerant oil to precipitate in the refrigeration system for optimal performance.

**Warning** There is a risk of fire or explosion. Use flammable refrigerant. Never puncture the refrigeration line. Properly handle products

in accordance with applicable federal or local flammable refrigerant regulations.

Warning To reduce the risk of injury, fire, electric shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following warnings and follow-up instructions. This equipment is limited to the purpose of its design.

1.Please read all instructions before using this equipment and its accessories.

2.Watching carefully and follow all warnings and instructions. This equipment contains electrical connections and moving parts that may pose danger to the user.

3.Take a look at everything to make sure you have all the parts you need to operate the device correctly and safely.

4.When not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning, turn off the device and unplugging the device from the socket. To unplug, grab the plug body and unplug it from the socket. Do not pull the power cord to unplug the smoothie machine.

5.Washing all parts that may be exposed to food before using. Please follow the cleaning instructions in this manual.

6.Do not operate any electrical appliances that have damaged wires or plugs, or appliances that have failed, dropped or damaged in any way. If damaged, please contact the manufacturer.

7.This equipment must not use extension cord

8.To prevent the danger of electric shock, do not immerse the device in water or allow the power cord to contact any form of liquid.

9.Do not allow the power cord to cross the edge of the desk or counter. The power cord may be hooked and pull the device off the countertop.

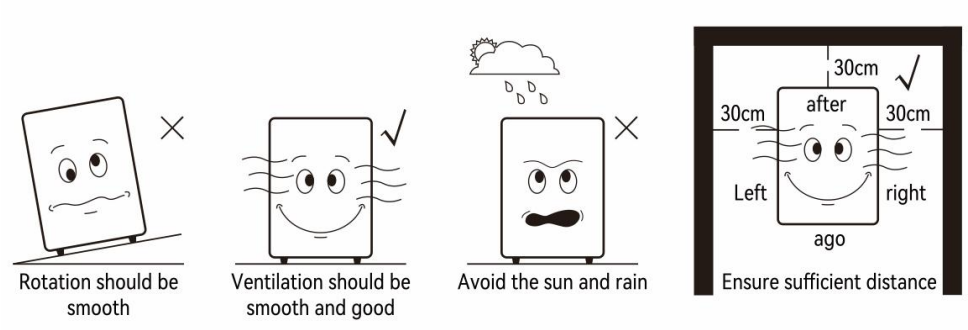
10.Stay away from where heat sources are generated, avoid bringing the machine close to the heating equipment device, and do not let the equipment or power cord touch the hot surfaces, including stoves and other heating equipment. It is strictly forbidden to use in high or low temperature environments. Try to avoid direct sunlight to avoid affecting the machine's heat dissipation.

11.The device must be used on a dry and flat surface, always keeping the device upright

12.Do not put hands, hair and debris into the tank when loading and operating.

13.During operation and processing the equipment, contact with moving parts is strictly prohibited.

14.Do not spray with water, rinse the equipment, and do not place the equipment in a humid and prone to splashing water, so as not to affect the electrical insulation performance of the equipment. It may even lead to electric shock, fire and other accidents.
15.This machine must use a special socket or dedicated circuit with a leakage protection switch that matches the working current of this machine. If the leakage, fire, short circuit, failure, etc. are not responsible for the leakage, fire, short circuit, failure caused by the mixing of wires and sockets.
16.Do not leave the device unattended during use
17.Make sure to remove all the appliances from the cylinder before operation. If not, the appliance can cause damage to the machine and can lead to personal injury and property damage.
18.Do not process hard, loose ingredients or ice cubes. This equipment is not suitable for handling loose frozen fruits, solid raw materials or ice cubes.
19.Keep all sides of the equipment housing unobstructed to ensure that the compressor is operating properly and does not overheat. Keep ventilation in the equipment housing or built-in structure unobstructed. The ice cream machine should be kept empty above 30cm to ensure the machine heat dissipation.
20.When handling, grab the two sides below the base of the device to hold the device. The machine should be kept upright as much as possible, with a maximum inclination of no more than 45º.
21.When the ice cream maker is abandoned, please keep the ice cream maker away from the fire source to prevent accidents. And send the ice cream maker to the designated processing location for processing.
22.Please take care of children to prevent them from extending their hands, feet, etc. into the punching holes and edges of metal protective components such as the ice cream machine compartment and back, so as not to cause harm to the body.
23.Do not use mechanical devices or other methods to speed up the defrost process except for the manufacturer's recommended methods.
24.Do not allow children to operate the device or use it as a toy. Pay close supervision when using any equipment near children.
25.This machine is not intended for use by people with weak physical fitness, children, slow reactions, or mental disorders, and lack of experience and knowledge unless it is safely used with the guidance or help of persons responsible for their safety.



Cautions Be sure to store this book in a place that is readily available to users.

Electrical safety matters

1.Be sure to use the power supply specified on the nameplate of this equipment. If the voltage fluctuation range is large, please install an automatic voltage regulator suitable for power according to the nameplate parameters for use.

2.The independent special socket must be used and reliable grounding. The power cord of this equipment is equipped with a three-wire (grounding) plug, and a three-wire (grounding) socket that meets the standards should be used. Do not remove or remove the third pin (ground) of the power cord under any circumstances.

3.The power cord plug should be kept in a firm contact with the socket, otherwise it may cause a fire. To prevent damage to the power cord, do not press the power cord or artificially step on the power cord. Please be careful when moving the smoothie machine and do not roll the power cord.

4.Do not pull out the plug of the ice machine by pulling the power cord. Hold the plug tightly and pull it out directly from the socket. Before cleaning, repairing and replacing damaged equipment, you must unplug the power plug of the smoothie machine to prevent electric shock.

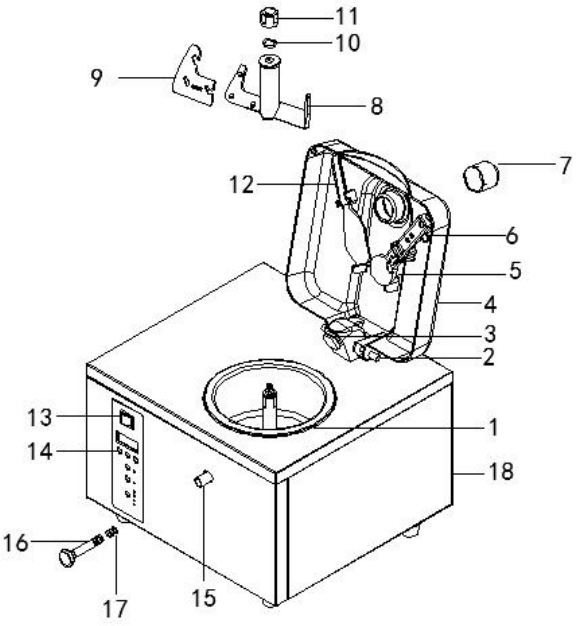
5. Do not use the power cord when it is damaged or the plug is worn. It must be replaced at the repair point designated by the manufacturer. When there is a leak of flammable gas such as gas, the valve for the leaking gas should be closed immediately, and then the doors and windows should be opened, and the plugs of electrical components such as ice machines should be removed or inserted.

6. Please install a leakage switch circuit breaker before use to ensure personal safety and safe use of the product.

Security precautions

1. When you carry or move the machine, the tilting angle should not be more than 45°.
2. The machine power outlet should be single-phase three-hole, ground protection pin must use the specific wire, cannot use the same socket with other household appliances.
3. Voltage must be the same as the one shows on the rating plates, tolerance within 10%.
4. For machine installation, access to the wind grid should stay more than 50 cm space to ensure that the machine have efficient heat dissipation.
5. After the compressor shutdown, to restart it, there must be 3 minutes interval.
6. The power supply of the machine should be cut off after used, and clean the machine. When cleaning the mix cylinder, the beater can be removed and fitted with seal ring for cleaning by water, then wipe with towel. The machine body can be wiped with damp cloth, but must avoid to rinse by water.

Product structure diagram



1. Material cylinder 2. Lid pins 3. LED light 4.Cylinder cover 5.Ball digger 6.Top cover opening detection magnet 7.Small cover for adding sauce to the material tank 8.Beater 9.Mixer scraper	10.Tightening nut O-ring 11.Stirrer fastening nut 12. Scoop knife 13. Power switch 14. Control panel 15. Drainage port 16. Drain plug 17. Drain plug0-ring 18. Body

Before use

Important: Before continuing, please check all warnings at the beginning of this Instructions for use

1.Remove all packaging materials from the equipment.
2.Clean all parts according to the "Cleaning and Maintenance" instructions.
3.Clean and dry all parts thoroughly.
4.Wipe the control panel, body and cylinder with a soft cloth.
5.Place the equipment on the countertop for at least 2 hours before operation. This allows the refrigerant oil to be precipitated in the refrigeration system to achieve the best safe use effect.

Note: Accessories can be cleaned by dishwasher, but cannot be washed with heating and drying cycle.

Installation

All cleaned and sterilized parts must be reinstalled correctly.
Some parts must be lubricated for longer use.

1. Agitator assembly

Clip the agitator scraper mount into the fixing pin of the agitator
Paste grease to the sealing ring in front of the agitator

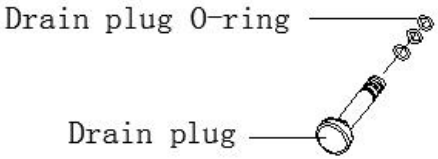
2.Agitator installation

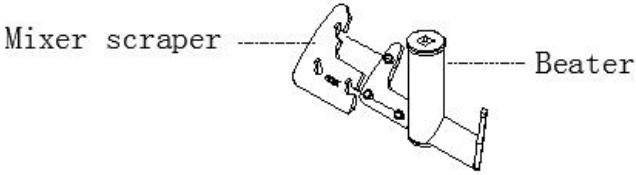
Insert the assembled agitator into the cylinder agitator shaft and rotate it until the four-square shaft hole is installed in place.

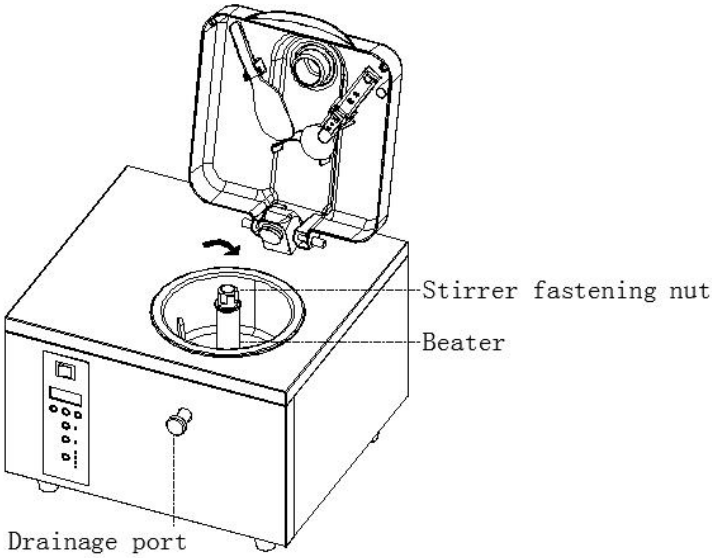
Insert the fasten screw O-ring into the stirrer and fasten into installation groove.Then align the agitator tightening nut with the stirring shaft screw teeth and rotate to the left to tighten the nut.

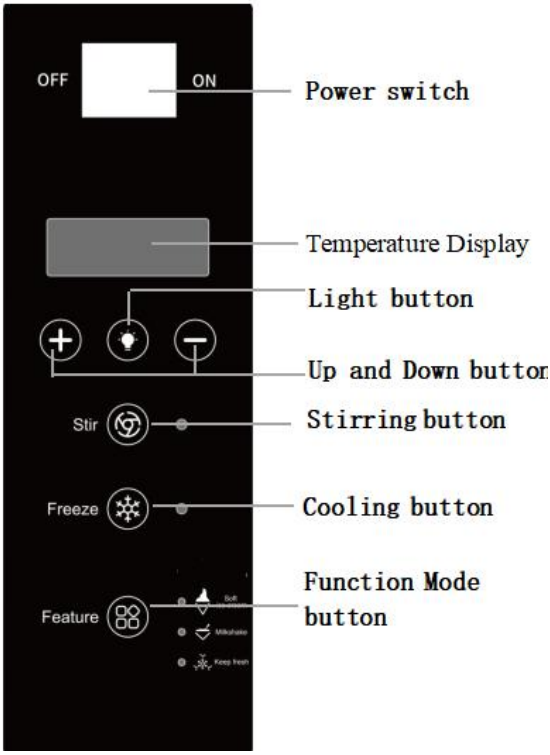
3. Drain plug installation

Clip the drain plug O-ring into the drain plug installation slot. Apply grease to the drain plug O-ring, and insert the drain plug into the drain outlet of the tank.









Power switch·
Turn on and turn off the device
Temperature display
• When running, display the real-time temperature in the cylinder.Press up or down. When the number flashes, the current set temperature is displayed.
Light button
• First click Turn on the light, second click turn off the light again.
Stirring button
• Click to enter stir mode, and click to enter standby mode again. This cycle does not refrigerate and stir to clean the equipment
Up and Down button
• When running the current function mode, click the

up/down key to adjust the preset temperature. The temperature adjustment value is 0.5℃ once clicked

Cooling button

• Click Stir Start, Refrigerate Start, and start hard ice cream mode. Click again to enter standby mode.

Function Mode button

• 3 individual preset functional modes to determine the optimal temperature for the ideal frozen recipe. Temperature control settings

• Each functional mode preset value starts from the factory from the default/temperature. After adjusting the temperature setting, the parameters are saved after pressing the latest settings.

• When running the current function , press the control panel to add or subtract key to adjust the preset temperature of the current function mode.

Note: When the transparent upper cover is open, the device is in a protected state, clicking the stirring key or refrigeration key device will not run for response.

Functional Mode

Each functional mode preset value starts from the factory from the default/temperature. After adjusting the temperature setting, the parameters are saved after pressing the latest settings.

Function	Preset/temperature	Temperature adjustable range	Suggested running time
Hard ice cream	-9℃	0℃~-15℃	＜1 hour
Milkshake	-4℃	0℃~-10℃	＜1 hour
Fresh	5℃	10℃~0℃	/

TIPS

1.Before first use, please leave the device in vertical for at least 2 hours.

2. For best results, cool the liquid or mixed ingredients before adding them to the equipment.

3. n order to obtain an ideal freezing effect, please use the temperature control settings to adjust.

Ice cream making method

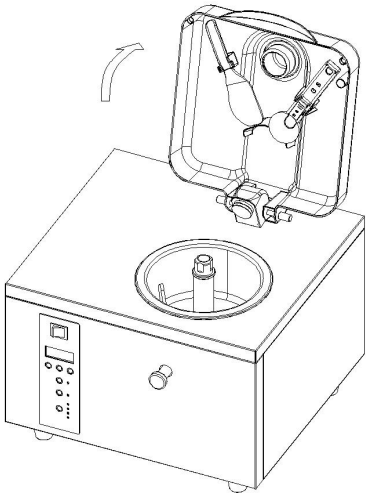
Important: Please read all warnings at the beginning of this manual before continuing.
The recipe can be found on page 21 of this manual.

It is recommended to pour only 1L of material.If making ice cream,the maximum amount of ingredients used is 1.25L. If the machine runs continuously for more than 50 minutes, the ice cream will overflow from the cylinder.

Make sure all components are completely cleaned and assembled as per the Cleaning and Maintenance instructions (page). The equipment must be kept level on a dry and flat surface.

Note: Make sure the equipment is placed upright on the countertop for less than 2 hours before first use so that the refrigerant can precipitate in the condenser for optimal safe use.

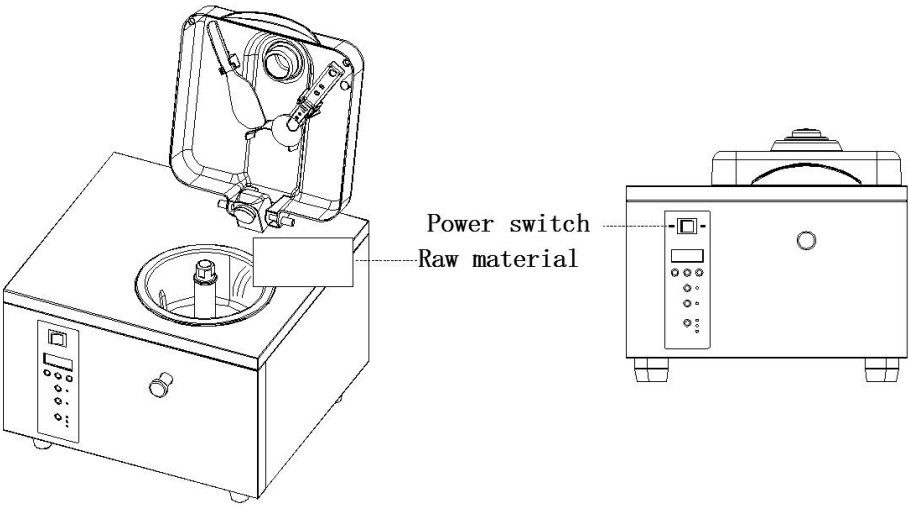
1.Open the top cover



2.Pour the prepared ice cream slurry into the tank and cover the lid.

Note: The ice cream machine must use special ice cream raw materials and prepare according to the preparation instructions on the ice cream raw materials packaging. The slurry cannot be clumped.

3.Switch on the device .



4.Click the cooling key and start the refrigeration system
5.Select the function mode according to your needs, and click the refrigeration button by default to run the hard ice cream mode.

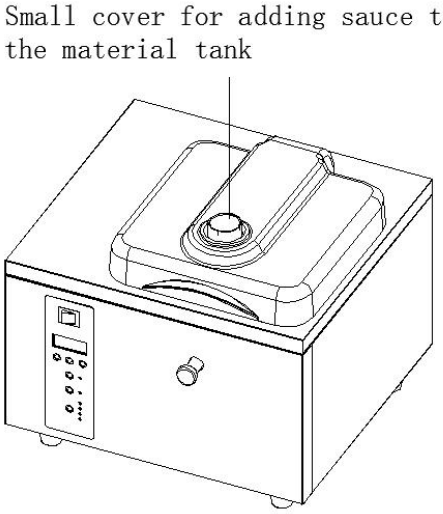
Warning: In any case, the stirring or refrigeration function can only be turned on after the lid is closed. When the lid is detected not closed, click the stirring or the refrigeration machine is in a protective state and cannot operate.
6. If necessary, the current forming temperature value can be adjusted in the current operating mode to obtain an ideal optimal forming temperature

Note:
When the ice cream reaches the set temperature, the equipment will continue to operate, keeping the ice cream at the ideal temperature and ready to be distributed at any time.

When the set temperature is reached, the mixing motor continues to operate, and the refrigeration system starts and stops according to the temperature rise.·
During the stirring or any refrigeration mode operation, open the lid, the stirring motor cooling system stops immediately, close the lid, and resume the operation mode before opening the lid.

7. When dispensing, open the upper cover and remove the ice cream with a spatula or a ball digger. Remove the ice cream and put it back in the spatula or ball digger and cover it.

Use of a small lid with sauce in the tank
When making ice cream. Add the sauce bottle and put the small lid upside down, with the opening facing upwards. Pour in an appropriate amount of jam, and slowly drip the jam into the ice cream from the mouth of the small cover.
While refrigerate and stir, mix the ice cream thoroughly with the slowly dripping jam to form a delicious ice cream.



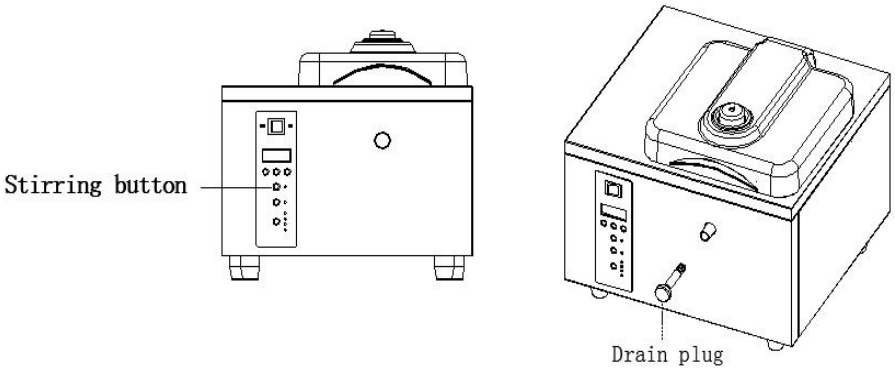
Cleaning and maintenance

Clean with agitation function

Note: The liquid produced during cleaning will quickly flow out of the drain. Make sure to use large containers to collect such liquids.

Agitation function: stir without cooling to clean the equipment. Clean all parts by hand or dishwasher to completely clean the equipment after each use.

1. Open the lid and remove all the remaining ice cream.
2. Add appropriate amount of water to the tank and close the lid。
3. Press the stir button for 1-3 minutes.
4. Pull out the drain plug and the water will be released from the device slowly.
5. Press the stir button again to stop stirring.
6. Press the power button to turn off the device.



Note: If necessary, repeat this step until the ice cream is rinsed out of the tank.
If you want to thoroughly clean the equipment, please turn off the equipment and do so.

Disassembly and clean

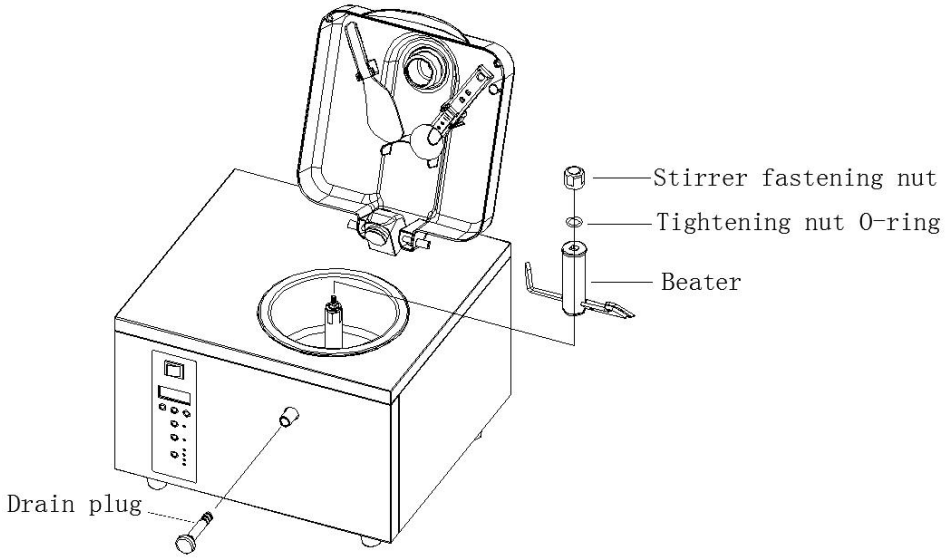
In order to achieving best results, use the agitation function to clean before disassembling and cleaning all parts.·

Before cleaning or maintaining external parts of the machine, make sure that the machine power switch is in the off state and that the power plug is unplugged.

Make sure to bring protective supplies (glue gloves, anticorrosion glasses, etc.) before performing any cleaning or maintenance, which can protect your safety.

Note： Do not damage or lose components during operation.
Do not use hot water or tableware washing machines to clean resin parts. Otherwise, deformation may be caused.
Please do not soak parts in detergent or sterilization solution for more than 30 minutes. Otherwise, it may cause spoilage
For some parts that are prone to accumulation of residual materials, please use a cleaning brush to clean them carefully.
Some parts have sharp edges, be careful not to scratch your hands.

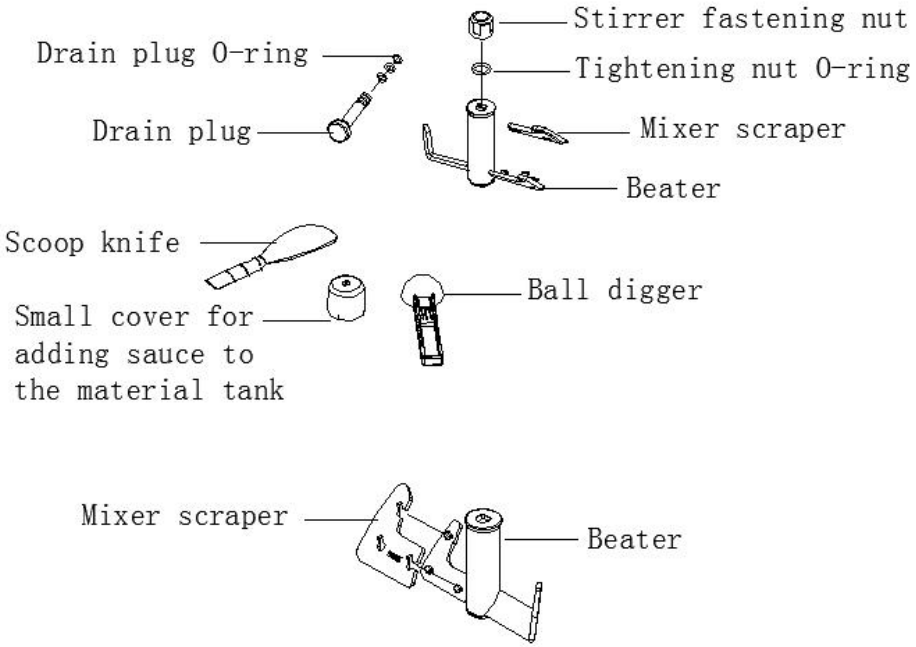
1. Disassemble the agitator
Turn the agitator counterclockwise to tighten the nut and remove the nut from the agitating shaft.
Take out the fastening screw O-ring and stirrer and set aside.



2. Pull out the drain plug and set it aside.
3. Remove the shovel, scoop, small lid of sauce and set it aside.
4. Wipe the top cover and top cover of the cylinder with a disinfection cloth or a warm and humid cloth.
5. Wipe the cylinder with a disinfection cloth or warm and humid cloth, and use a cleaning brush to clean the drain pipe.
6. Wipe the machine body with a disinfection cloth or warm and humid cloth
7. Cleaning accessories Remove the mixer scraper and drain plug O-ring.

8. Put the removed parts in clean water and thoroughly clean them. Place the parts after cleaning in a clean place and dry naturally.

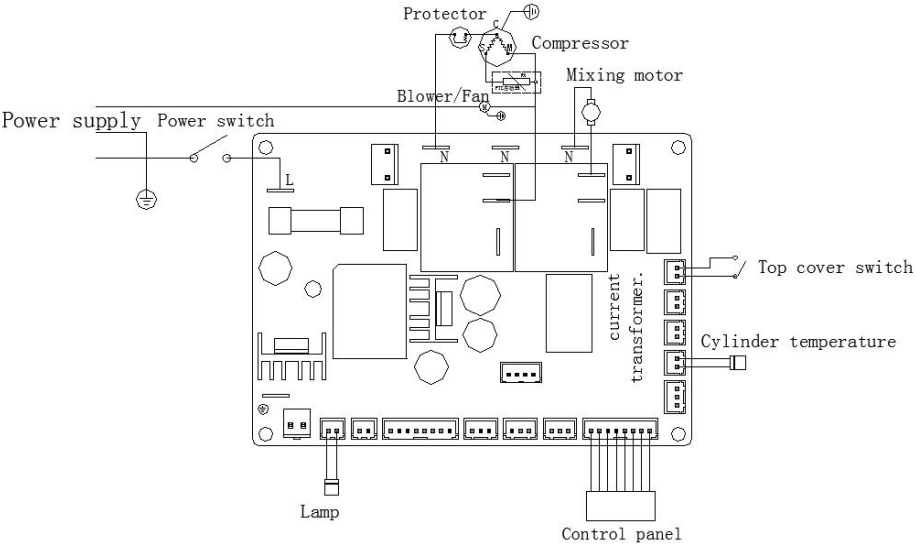
All parts should be allowed to dry thoroughly before reassembling or storing the equipment.



Condenser cleaning

After working for a period of time, the condenser will be covered with dust and affect heat dissipation, and the cooling effect will become worse (represented by: the production of ice cream decreases or is difficult to form within the same time). Please clean it once every three months (if the use environment is poor, please clean it once every month). It is best to ask a professional cleaner to clean it. Turn off the power before cleaning and be careful not to damage the fins of the condenser.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Fault	Causes	Solutions
Start failure	No power supply	Plug the machine power plug in suitable socket
	Power switch in closed condition	Turn on the machine power switch
Beater or refrigeration failure	Check if the upper cover induction magnet or switch is loose	Reinstall the induction magnet
	If the upper cover open-cover induction switch loose or damaged, or the wire is in contact with the poor	Reinstall the induction switch
Leakage of drain outlet	Drain plug O-ring damaged	Replace O-ring

Compressor failure	Low voltage	Work out voltage problems
	Overload protection	Find out the cause and eliminate it
	Broken	Replace the compressor
No refrigeration	Leakage of refrigerant	Find out and repair the leakage place ,then refill with coolant
	No working of cooling fan	Repair or change the fan
	Compressor broken	Replace the compressor
Over soft ice cream	Wrong slurry ratio	Re-formulate qualified slurry
	Set the refrigeration forming temperature to be high	Lower the ice cream forming temperature
Over hard ice cream	Wrong slurry ratio	Re-formulate qualified slurry
	Increase the ice cream forming temperature	Increase the ice cream forming temperature
Slow molding	The condenser is dirty	Clean the condenser
	Poor heat dissipation	Ensure the machine ventilation
	Leakage of refrigerant	Find out the leakage place
E1warning	Break down of temperature sensor	Replace the sensor
E2warning	Motor blockage alarm, raw material ratio, causing the frozen mixture	Check out of the raw material ratio is appropriate
	The ice cream forming temperature is too low	Increase the ice cream forming temperature

This equipment has a motor overload safety detection system, which can prevent damage to the motor and mixing system in case of unintentional overload or incorrect raw material batching.If the device is overloaded, the device will temporarily fail.Cut off the power supply, then turn on the power again, press the stirring or cooling button again, and the machine will resume normal operation.。If the motor is blocked and alarmed, please wait for the raw materials in the cylinder to dissolve and start stirring or refrigeration again.

Packing List

No.	Item	Qty	Remark
1	Machine	1 set	
2	Stirring spatula	1 pcs	
3	Drain plug sealing ring	3 pcs	
4	Large sealing ring	1 pcs	
5	Vaseline	1 pcs	
6	Spoon	1 pcs	
7	Spatula	1 pcs	
8	Measuring cup	1 pcs	
9	Manual	1 pcs	

Safety Precautions

Important safeguards

• Before using the appliance, please read this user manual to ensure that you gain the maximum benefit from it.

WARNING:

1. 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.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. 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.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.
6. When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
7. Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
8. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
9. Do not damage the refrigerant circuit.
10. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
11. Children aged from 3 to 8 years are not allowed to load and unload refrigerating appliances.
·**Note:** This appliance contains flammable refrigerant and foaming agent cyclopentane.
Please avoid contact fire when you transport and use it.
Please ask professional for servicing when the machine broke down.
Please send it to your local appointed disposal station when you discard it.

**WARNING:** During use, service, and disposal of the appliance, please pay attention to a symbol similar to the left side, which is located on the rear of the appliance (rear panel or compressor) and with yellow or orange color. It’s a risk of fire warning symbol. There are flammable materials in refrigerant pipes and compressors. Please be far away fire source during use, service, and disposal.

RECIPES

1. Rich milk ice cream



Ingredients: 500ml milk,460ml whipping cream,110g white sugar(The volume of the mixture is less than 1.25L)
Preparation method: Whip the whipped cream until it becomes viscous (like milk paste); mix the milk , cream, white sugar, etc. evenly, inject the mixed materials into the feed port from the feed inlet, and then start the ice cream machine to make it; the production time is estimated to be 15-40 minutes.

2. Chocolate milkshake



Ingredients: 760ml Chocolate milk,150ml whipping cream ,160g white sugar (The volume of the mixture is less than 1L)
Preparation method: Whip the whipped cream until it becomes viscous (like milk paste); mix the milk , cream, white sugar, etc. evenly, inject the mixed materials into the feed port from the feed inlet, and then start the ice cream machine to make it; the production time is estimated to be 15-30 minutes.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

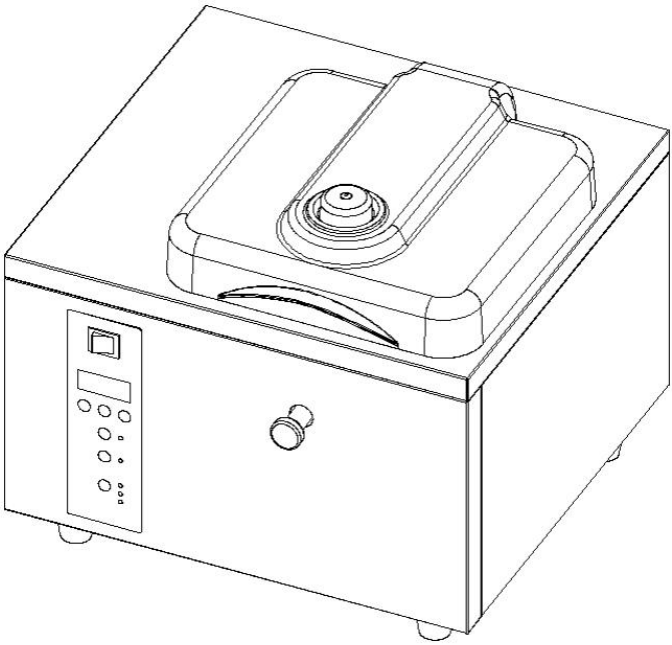
MACHINE À GLACE

Modèle : BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODÈLE : BQ5K



< Image à titre indicatif seulement >

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

	**Avertissement –** Afin de réduire les risques de blessure, utilisateur doit lire Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
	**ÉLIMINATION CORRECTE** Ce produit est soumis à la disposition de européen Directif 2012/19/CE. Le symbole représentant une roue arrière poubelle traversée Le symbole « through » indique que le produit nécessite séparé refuser collection dans la européen Syndicat. Ceci s'applique à l'Union. produit et tous les accessoires marqué de ce symbole. Produits marqué de ce fait, ils ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans une collection point de recyclage électrique et appareils électroniques

Important safety instructions

Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation .

	Indique un danger . Ignorer les avertissements contenus dans ce symbole peut entraîner des blessures, voire la mort, ou des dommages matériels importants.
	Substance inflammable. Peut éclater sous l'effet de la chaleur. (Indiquée par un fond blanc entouré d'un losange rouge.)
	Substance inflammable. (Indiquée par un symbole de flamme sur fond jaune, entouré de triangles noirs.)
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes :	

Avertissement Après le premier déballage, assurez-vous de laisser l'appareil en position verticale pendant au moins 2 heures avant de le remettre en marche afin de permettre à l'huile réfrigérante de se déposer dans le système de réfrigération pour des performances optimales.

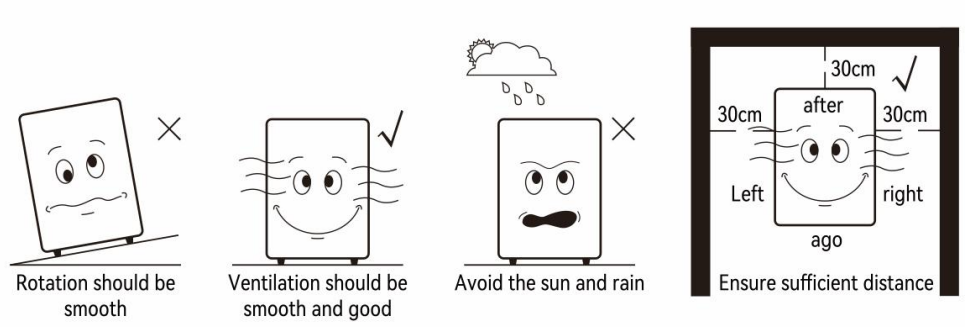
Avertissement : Risque d'incendie ou d'explosion. Utiliser un fluide frigorigène inflammable. Ne jamais perforer la conduite de réfrigération. Manipuler les produits conformément à la réglementation fédérale ou locale applicable en matière de fluides frigorigènes inflammables.

Avertissement Afin de réduire les risques de blessure, d'incendie, d'électrocution ou de dommages matériels, les consignes de sécurité élémentaires doivent être scrupuleusement respectées, notamment les avertissements et instructions ci-dessous. Cet équipement est conçu pour un usage limité.

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet équipement et ses accessoires.
2. Surveillez attentivement et respectez tous les avertissements et instructions. Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un danger pour l'utilisateur.
3. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.
4. Avant toute manipulation (assemblage, démontage, nettoyage), éteignez l'appareil et débranchez-le. Pour le débrancher, saisissez la prise et retirez-la de la prise murale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
5. Avant utilisation, lavez toutes les pièces susceptibles d'être en contact avec des aliments. Veuillez suivre les instructions de nettoyage de ce manuel.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont les fils ou les prises sont endommagés, ni aucun appareil qui est en panne, qui est tombé ou qui a subi des dommages de quelque nature que ce soit. En cas de dommage, veuillez contacter le fabricant.
7. Cet équipement ne doit pas être utilisé avec une rallonge.
8. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec un quelconque liquide.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord du bureau ou du comptoir. Le cordon pourrait s'accrocher et faire tomber l'appareil.
10. Tenez-vous à l'écart des sources de chaleur, évitez d'approcher l'appareil des sources de chaleur et ne laissez pas l'appareil ou son

cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes, notamment les cuisinières et autres appareils de chauffage. Son utilisation est strictement interdite dans des environnements à températures extrêmes. Évitez l'exposition directe au soleil afin de ne pas nuire à la dissipation de la chaleur de l'appareil.
11. L'appareil doit être utilisé sur une surface sèche et plane, en le maintenant toujours en position verticale.
12. Ne mettez pas vos mains, vos cheveux et des débris dans le réservoir pendant le chargement et l'utilisation.
13. Pendant le fonctionnement et le traitement de l'équipement, tout contact avec les pièces mobiles est strictement interdit.
14. Ne pas vaporiser d'eau, ne pas rincer l'équipement et ne pas l'exposer à l'humidité ou aux projections d'eau afin de ne pas altérer ses performances d'isolation électrique. Cela pourrait même provoquer un choc électrique, un incendie ou d'autres accidents.
15. Cette machine doit être utilisée avec une prise spéciale ou un circuit dédié muni d'un disjoncteur différentiel adapté à son courant de fonctionnement. En cas de fuite, d'incendie, de court-circuit ou de panne résultant d'un branchement incorrect des câbles et des prises, le fabricant décline toute responsabilité.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
17. Avant toute utilisation, veillez à retirer tous les appareils du cylindre. Dans le cas contraire, ces appareils pourraient endommager la machine et entraîner des blessures et des dégâts matériels.
18. Ne pas traiter d'ingrédients durs ou en vrac, ni de glaçons. Cet équipement n'est pas adapté à la manipulation de fruits congelés en vrac, de matières premières solides ou de glaçons.
19. Veillez à ce que tous les côtés du boîtier de l'appareil soient dégagés afin d'assurer le bon fonctionnement du compresseur et d'éviter toute surchauffe. Assurez-vous que la ventilation du boîtier ou de la structure intégrée soit dégagée. Laissez un espace vide de plus de 30 cm autour de la machine à glace pour favoriser la dissipation de la chaleur.
20. Lors de la manipulation, saisissez l'appareil par les deux côtés situés sous sa base. Maintenez-le autant que possible en position verticale, avec une inclinaison maximale de 45°.
21. Lorsque la sorbetière est hors service, veuillez la tenir éloignée de toute source d'incendie afin de prévenir tout accident. Elle devra ensuite être acheminée vers le lieu de traitement désigné.
22. Veuillez veiller à ce que les enfants ne mettent pas leurs mains, leurs pieds, etc. dans les trous de perforation et les bords des composants de

protection métalliques tels que le compartiment et l'arrière de la machine à crème glacée, afin de ne pas se blesser.
23. N’utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d’autres méthodes pour accélérer le processus de dégivrage, sauf les méthodes recommandées par le fabricant.
24. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil ni s'en servir comme d'un jouet. Surveillez attentivement les enfants lors de l'utilisation de tout équipement à proximité.
25. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant une faible condition physique, des enfants, des personnes aux réflexes lents ou des troubles mentaux. troubles et manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'il ne soit utilisé en toute sécurité avec les conseils ou l'aide de personnes responsables de leur sécurité.



Mises en garde Veillez à ranger ce livre dans un endroit facilement accessible aux utilisateurs.

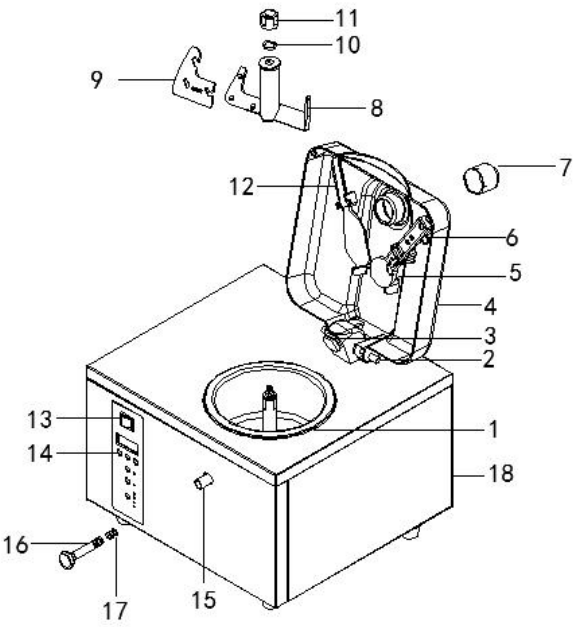
La sécurité électrique est importante
1. Veillez à utiliser l'alimentation électrique spécifiée sur la plaque signalétique de cet appareil. Si la tension La plage de fluctuation étant importante, veuillez installer un régulateur de tension automatique adapté à l'alimentation électrique conformément aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique.
2. Une prise spéciale indépendante et une mise à la terre fiable doivent être utilisées. Le cordon d'alimentation de cet équipement L'appareil est équipé d'une fiche à trois fils (avec mise à la terre) et une prise à trois fils (avec mise à la terre) conforme aux normes doit être utilisée. Ne retirez ni ne débranchez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation.

3. La fiche du cordon d'alimentation doit être fermement branchée dans la prise, sinon cela pourrait provoquer un incendie. Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne pas appuyer dessus ni marcher dessus. Manipulez l'appareil avec précaution et ne l'enroulez pas autour du cordon d'alimentation.
4. Ne débranchez pas la machine à glaçons en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez fermement la prise et retirez-la directement de la prise murale. Avant de nettoyer, réparer ou remplacer un appareil endommagé, vous devez débrancher la machine à smoothies afin d'éviter tout risque d'électrocution.
5. N'utilisez pas le cordon d'alimentation s'il est endommagé ou si la fiche est usée. Il doit être remplacé auprès d'un centre de réparation agréé par le fabricant. En cas de fuite de gaz inflammable, fermez immédiatement la vanne de fuite, puis ouvrez les portes et les fenêtres et débranchez ou rebranchez les appareils électriques, tels que les machines à glaçons.
6. Veuillez installer un disjoncteur différentiel avant utilisation afin de garantir la sécurité personnelle et l'utilisation sûre du produit .

Security precautions

1. Lorsque vous transportez ou déplacez la machine, l'angle d'inclinaison ne doit pas dépasser 45°.
2. La prise de courant de la machine doit être monophasée à trois trous, la broche de protection contre la terre doit utiliser le fil spécifique, ne peut pas utiliser la même prise que d'autres appareils ménagers .
3. La tension doit être la même que celle indiquée sur les plaques signalétiques, tolérance de 10 %.
4. Pour l'installation de la machine, l'accès à la grille d'aération doit rester à plus de 50 cm de distance afin de garantir une dissipation thermique efficace.
5. Après l'arrêt du compresseur, un intervalle de 3 minutes doit être respecté avant de pouvoir le redémarrer.
6. Après utilisation, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et nettoyez-le. Pour nettoyer le cylindre mélangeur, retirez le batteur et son joint d'étanchéité, puis nettoyez-le à l'eau et essuyez-le avec un chiffon. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide, sans le rincer à l'eau.

Product structure diagram



1. Cylindre de matériau 2. Goupilles de couvercle 3. Lumière LED 4. Couvercle du cylindre 5. Fouisseuse à boules 6. Aimant de détection d'ouverture du couvercle supérieur 7. Petit couvercle pour ajouter de la sauce le réservoir de matériaux 8. Batteur 9. Grattoir mélangeur	10. Joint torique de l'écrou de serrage 11. Écrou de fixation de l'agitateur 12. Couteau à cuillère 13. Interrupteur d'alimentation 14. Panneau de commande 15. Orifice de drainage 16. Bouchon de vidange 17. Joint torique du bouchon de vidange 18. Corps

Before use

Important : Avant de continuer, veuillez prendre connaissance de tous les avertissements figurant au début de ce mode d'emploi.
1. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'équipement.
2. Nettoyez toutes les pièces conformément aux instructions de « Nettoyage et entretien ».
3. Nettoyez et séchez soigneusement toutes les pièces.
4. Essuyez le panneau de commande, le corps et le cylindre avec un chiffon doux.
5. Placez l'appareil sur le plan de travail pendant au moins 2 heures avant utilisation. Cela permet à l'huile réfrigérante de se déposer dans le système de réfrigération, garantissant ainsi une utilisation sûre et optimale.

Remarque : Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, mais ne peuvent pas être lavés avec un cycle de chauffage et de séchage.

Installation

Toutes les pièces nettoyées et stérilisées doivent être réinstallées correctement.
Certaines pièces doivent être lubrifiées pour une utilisation prolongée.

1. Assemblage de l'agitateur

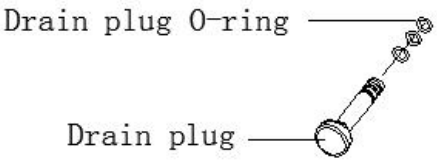
Enclenchez le support du racleur d'agitateur dans la goupille de fixation de l'agitateur.
Graisser la bague d'étanchéité située devant l'agitateur.

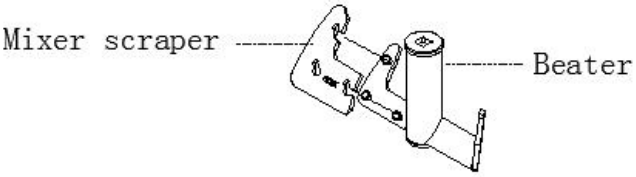
2. Installation de l'agitateur

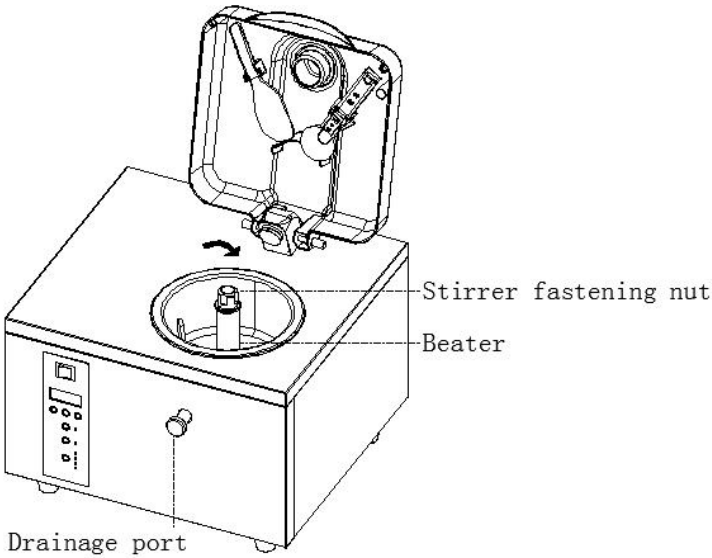
Insérez l'agitateur assemblé dans l'arbre de l'agitateur cylindrique et faites -le tourner jusqu'à ce que le trou carré de l'arbre soit en place.
Insérez le joint torique de la vis de fixation dans l'agitateur et fixez-le dans la rainure d'installation. Alignez ensuite l'écrou de serrage de l'agitateur avec les dents de la vis de l'arbre d'agitation et tournez vers la gauche pour serrer l'écrou.

3. Installation du bouchon de vidange

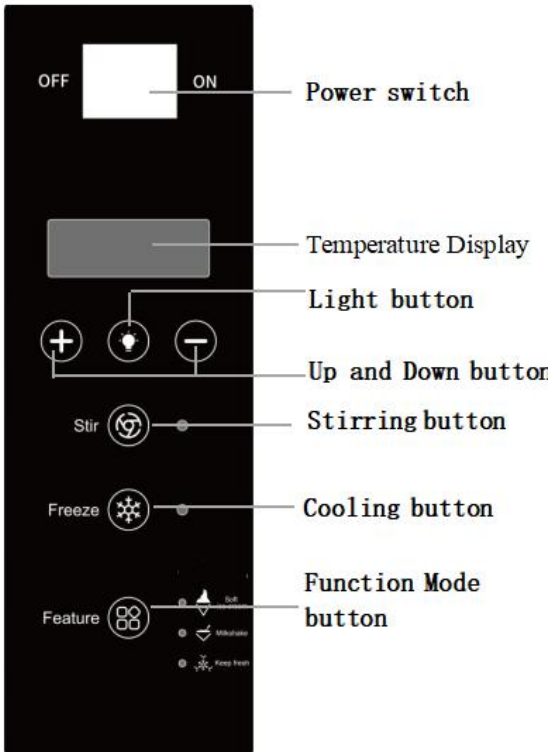
Enclenchez le joint torique du bouchon de vidange dans son logement.
Graissez le joint torique et insérez le bouchon de vidange dans l'orifice de vidange du réservoir.







Operating instructions



Interrupteur d'alimentation ·
Allumer et éteindre l'appareil
Affichage de la température
• En fonctionnement, afficher la température en temps réel dans le cylindre. Appuyez vers le haut ou vers le bas. Lorsque le chiffre clignote, le
La température de consigne actuelle est affichée.
Bouton lumineux
• Premier clic : allumer la lumière ; deuxième clic : l'éteindre.
rallumer.
Bouton d'agitation
• Cliquez pour activer le mode agitation, puis cliquez pour activer le mode veille
Ce cycle ne réfrigère pas et ne mélange pas.
nettoyer l'équipement
Bouton Haut et Bas
• Lorsque vous exécutez le mode de fonction actuel, cliquez sur
Touches haut/bas pour régler la température préréglée. La température

La valeur de réglage est de 0,5 ℃ une fois cliquée.

Bouton de refroidissement

• Cliquez sur « Démarrer avec agitation », « Démarrer avec réfrigération » et « Démarrer avec de la glace dure ».

Mode crème. Cliquez à nouveau pour passer en mode veille.

Bouton Mode de Fonction

• 3 modes fonctionnels prédéfinis individuels pour déterminer le Température optimale pour une recette surgelée idéale.

paramètres de contrôle

• Chaque valeur prédéfinie de mode fonctionnel est initialisée en usine à partir de

température par défaut. Après avoir réglé la température, les paramètres sont enregistrés en appuyant sur « Derniers réglages ».

• Pendant l'exécution de la fonction actuelle, appuyez sur la touche + ou - du panneau de commande pour ajuster la température préréglée du mode de fonction actuel.

Remarque : Lorsque le couvercle supérieur transparent est ouvert, l'appareil est en mode protégé ; cliquer sur la touche de brassage ou la touche de réfrigération ne provoquera aucune réaction.

Mode fonctionnel

Chaque mode de fonctionnement est configuré par défaut en usine avec la température par défaut. Après avoir ajusté la température, les paramètres sont enregistrés en appuyant sur « Derniers réglages ».

Fonction	Préréglage /température	Plage de température réglable	Durée d'exécution suggérée
Crème glacée dure	- 9 °C	0 °C ~ -15 ° C	<1 heure
Milkshake	- 4 °C	0 °C ~ -10 °C	<1 heure
Frais	5 °C	10 °C ~ 0 °C	/

CONSEILS

1. Avant la première utilisation, veuillez laisser l'appareil en position verticale pendant au moins 2 heures.
2. Pour de meilleurs résultats, laissez refroidir les ingrédients liquides ou mélangés avant de les ajouter à l'équipement.
3. Afin d'obtenir un effet de congélation idéal, veuillez utiliser les réglages de contrôle de la température pour ajuster.

Ice cream making method

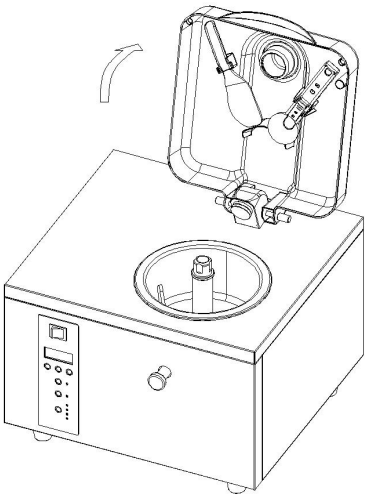
Important : Veuillez lire tous les avertissements au début de ce manuel avant de continuer.
La recette se trouve à la page 21 de ce manuel.

Il est recommandé de ne verser que 1 L de matière première. Pour la préparation de crème glacée , la quantité maximale d'ingrédients est de 1,25 L. Si la machine fonctionne en continu pendant plus de 50 minutes, la crème glacée débordera du cylindre .

Assurez-vous que tous les composants sont parfaitement nettoyés et assemblés conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien (page). L'équipement doit être placé à niveau sur une surface sèche et plane.

Remarque : Veillez à placer l'appareil à la verticale sur le plan de travail pendant moins de 2 heures avant la première utilisation afin que le réfrigérant puisse se condenser dans le condenseur pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

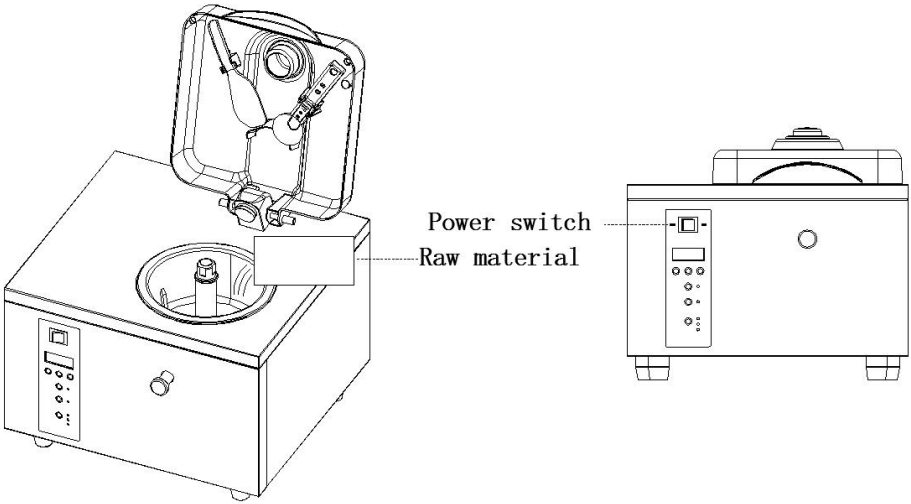
1. Ouvrez le couvercle supérieur



2. Versez la préparation de crème glacée dans le réservoir et refermez le couvercle .

Remarque : La sorbetière doit utiliser des matières premières spécifiques pour la préparation de la glace, conformément aux instructions figurant sur l'emballage. La préparation ne doit pas former de grumeaux.

3. Allumez l'appareil.



4. Appuyez sur la touche de refroidissement et démarrez le système de réfrigération.
5. Sélectionnez le mode de fonctionnement en fonction de vos besoins. et cliquez par défaut sur le bouton de réfrigération pour lancer le Mode glace dure.



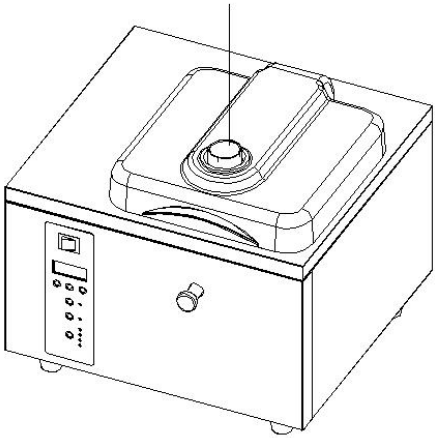
Avertissement : La fonction de brassage ou de réfrigération ne peut être activée que si le couvercle est fermé. Si le couvercle n'est pas fermé, l'appareil de brassage ou de réfrigération se met en sécurité et ne fonctionne pas.
6. Si nécessaire, la valeur de la température de formage actuelle peut être ajustée dans le mode de fonctionnement actuel afin d'obtenir une température de formage optimale idéale.

Note :
Lorsque la crème glacée aura atteint la température réglée, l'équipement continuera de fonctionner, maintenant la crème glacée à la température idéale et prête à être distribuée à tout moment.
Lorsque la température de consigne est atteinte, le moteur de mélange continue de fonctionner et le système de réfrigération démarre et s'arrête en fonction de l'élévation de température.
Pendant le fonctionnement en mode agitation ou en mode réfrigération, ouvrez le couvercle, le système de refroidissement du moteur d'agitation s'arrête immédiatement, fermez le couvercle et reprenez le mode de fonctionnement avant d'ouvrir à nouveau le couvercle.

7. Pour servir, ouvrez le couvercle supérieur et retirez la glace à l'aide d'une spatule ou d'une boule de glace. Remettez la glace dans la spatule ou la boule de glace, puis refermez le couvercle.

Utilisation d'un petit couvercle avec la sauce dans le réservoir
Pour préparer de la glace, ajoutez le flacon de sauce et placez le petit
Retournez le couvercle, l'ouverture vers le haut. Versez dans un
Ajoutez la quantité appropriée de confiture et versez-la lentement goutte à goutte dans le
de la glace qui sort de l'ouverture du petit couvercle.
Tout en réfrigérant et en remuant, mélangez soigneusement la crème glacée avec
la confiture qui s'écoule lentement pour former une délicieuse glace.

Small cover for adding sauce to the material tank



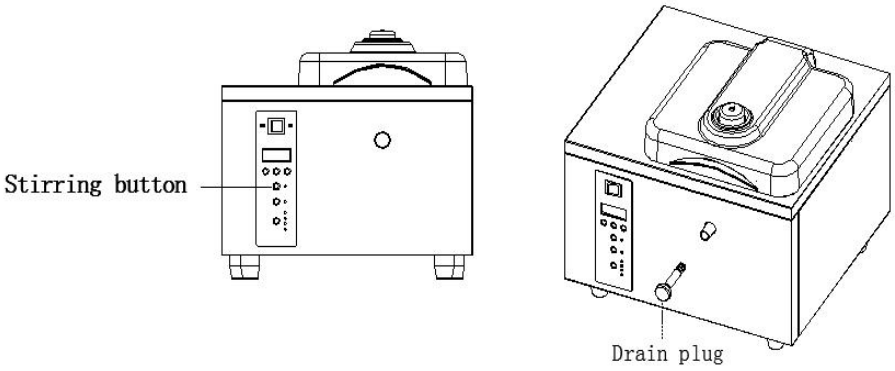
Cleaning and maintenance

Nettoyage avec fonction d'agitation

Remarque : Le liquide produit lors du nettoyage s'écoulera rapidement par le drain. Veillez à utiliser de grands récipients pour le recueillir.

Fonction d'agitation : remuer sans refroidissement pour nettoyer l'appareil. Nettoyer toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle après chaque utilisation.

1. Ouvrez le couvercle et retirez toute la glace restante. crème.
2. Ajoutez la quantité d'eau appropriée dans le réservoir et fermez le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton de mélange pendant 1 à 3 minutes .
4. Retirez le bouchon de vidange et l'eau s'écoulera lentement de l'appareil.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton de mélange pour arrêter le mélange.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.



Remarque : Si nécessaire, répétez cette étape jusqu'à ce que la crème glacée soit complètement rincée du réservoir.
Si vous souhaitez nettoyer l'équipement en profondeur, veuillez l'éteindre et procéder au nettoyage.

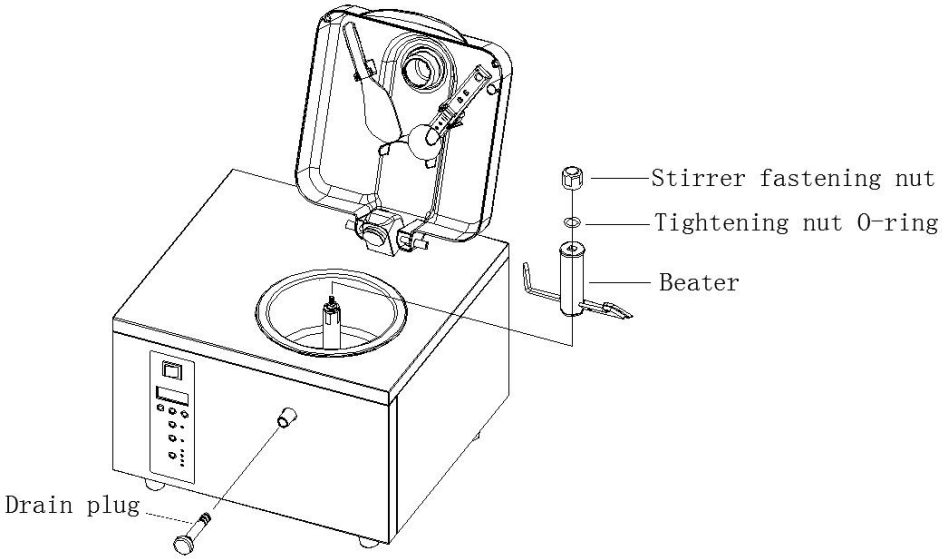
Démontage et nettoyage

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la fonction d'agitation pour nettoyer avant de démonter et de nettoyer toutes les pièces .
Avant de nettoyer ou d'entretenir les parties externes de la machine, assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation de la machine est en position d'arrêt et que la prise d'alimentation est débranchée.
Veillez à vous munir d'équipements de protection (gants de protection contre la colle, lunettes anticorrosion, etc.) avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, afin de garantir votre sécurité.

Remarque : Ne pas endommager ni perdre de composants pendant le fonctionnement.
N'utilisez pas d'eau chaude ni de lave-vaisselle pour nettoyer les pièces en résine. Cela pourrait les déformer.
Veuillez ne pas faire tremper les pièces dans du détergent ou une solution stérilisante pendant plus de 30 minutes. Sinon, cela pourrait les endommager.
Pour certaines pièces sujettes à l'accumulation de résidus, veuillez utiliser une brosse de nettoyage pour les nettoyer soigneusement.
Certaines parties présentent des bords tranchants , faites attention à ne pas vous égratigner les mains.

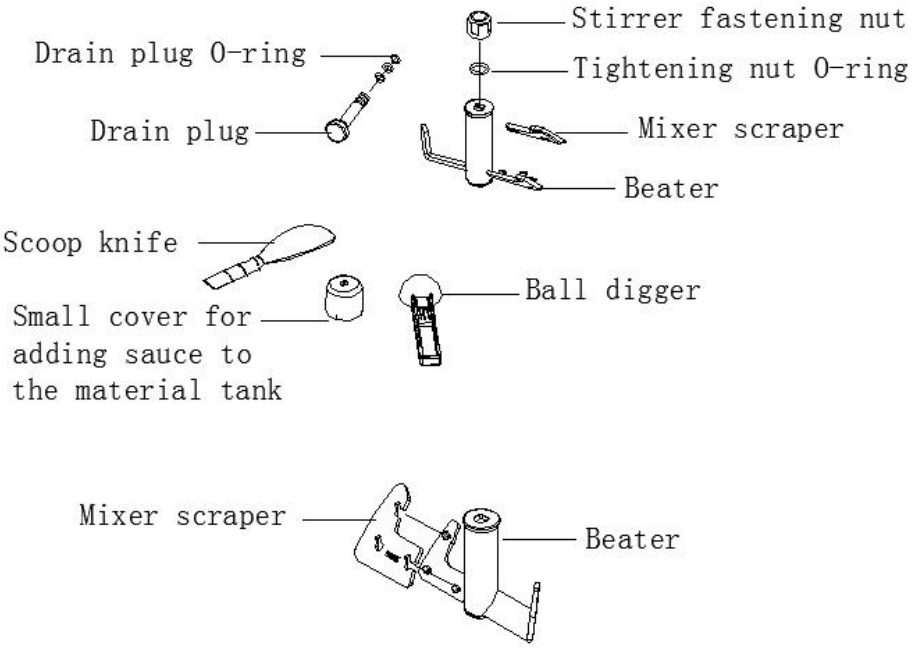
1. Démontez l'agitateur

Tournez l'agitateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour serrer l'écrou et retirez-le de l'arbre d'agitation.
Retirez la vis de fixation, le joint torique et l'agitateur et mettez-les de côté.



2. Retirez le bouchon de vidange et mettez-le de côté.
3. Retirez la pelle, la louche et le petit couvercle de sauce et mettez-les de côté.
4. Essuyez le couvercle supérieur et le couvercle supérieur du cylindre avec un chiffon désinfectant ou un chiffon chaud et humide.
5. Essuyez le cylindre avec un chiffon désinfectant ou un chiffon chaud et humide, et utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer le tuyau d'évacuation.
6. Essuyez le corps de la machine avec un chiffon désinfectant ou un chiffon chaud et humide.
7. Accessoires de nettoyage Retirez le racleur du mélangeur et le joint torique du bouchon de vidange.
8. Mettez les pièces retirées dans de l'eau propre et nettoyez-les soigneusement.
Après le nettoyage, placez les pièces dans un endroit propre et laissez-les sécher naturellement.

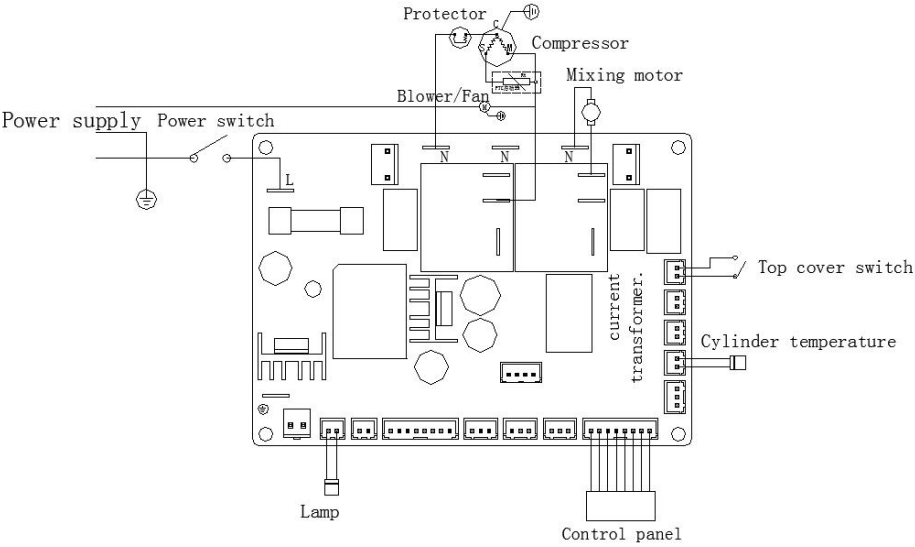
Toutes les pièces doivent sécher complètement avant le réassemblage ou le rangement de l'équipement.



Nettoyage du condenseur

Après une période d'utilisation, le condenseur s'encrasse de poussière, ce qui nuit à la dissipation de la chaleur et réduit l'efficacité du refroidissement (la production de crème glacée diminue ou devient plus difficile à obtenir dans le même laps de temps). Veuillez le nettoyer tous les trois mois (ou tous les mois en cas de conditions d'utilisation difficiles). Il est préférable de confier le nettoyage à un professionnel. Coupez l'alimentation avant de nettoyer l'appareil et veillez à ne pas endommager les ailettes du condenseur.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Faute	Causes	Solutions
Échec du démarrage	Pas d'alimentation électrique	Branchez la prise d'alimentation de la machine dans une prise appropriée.
	Interrupteur d'alimentation en état fermé	Mettez l'interrupteur d'alimentation de la machine en marche.
panne du batteur ou du système de réfrigération	Vérifiez si l'aimant d'induction ou l'interrupteur du couvercle supérieur est desserré.	Réinstallez l'aimant à induction
	Si le couvercle supérieur de l'interrupteur à induction est desserré ou endommagé,	Réinstallez l'interrupteur à induction

	ou si le fil est en contact avec le mauvais conducteur, veuillez vérifier l'état du contact.	
Fuite au niveau de l'évacuation	Joint torique du bouchon de vidange endommagé	Remplacer le joint torique
panne du compresseur	Basse tension	Résoudre les problèmes de tension
	Protection contre les surcharges	Trouvez la cause et éliminez-la.
	Cassé	Remplacez le compresseur
Pas de réfrigération	Fuite de réfrigérant	Repérez et réparez la fuite, puis remplissez le réservoir avec du liquide de refroidissement.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Réparer ou changer le ventilateur
	Compresseur cassé	Remplacez le compresseur
Sur de la glace molle	Rapport de suspension incorrect	Reformuler la suspension qualifiée
	Réglez la température de formage frigorifique sur une valeur élevée.	Abaisser la température de formation de la crème glacée
Crème glacée dure	Rapport de suspension incorrect	Reformuler la suspension qualifiée
	Augmenter la température de formation de la crème glacée	Augmenter la température de formation de la crème glacée
Moulage lent	Le condenseur est sale	Nettoyer le condenseur
	Mauvaise dissipation de chaleur	Assurez-vous de la ventilation de la machine

	Fuite de réfrigérant	Localisez la fuite.
Avertissement E1	Panne du capteur de température	Remplacez le capteur
Avertissement E2	Alarme de blocage moteur, ratio de matières premières, provoquant le gel du mélange	Vérifier que le ratio des matières premières est approprié
	la crème glacée est trop basse.	Augmenter la température de formation de la crème glacée
Cet équipement est doté d'un système de détection de surcharge du moteur, qui protège le moteur et le système de mélange en cas de surcharge accidentelle ou de dosage incorrect des matières premières. En cas de surcharge, l'appareil s'arrête temporairement. Coupez l'alimentation, puis rétablissez-la. Appuyez de nouveau sur le bouton d'agitation ou de refroidissement pour que la machine reprenne son fonctionnement normal. Si le moteur se bloque et qu'une alarme retentit, attendez que les matières premières dans le cylindre soient dissoutes avant de relancer l'agitation ou le refroidissement.		

Packing List

Non.	Article	Qté	Remarque
1	Machine	1 ensemble	
2	Spatule pour remuer	1 pièce	
3	Joint d'étanchéité du bouchon de vidange	3 pièces	
4	Grand joint d'étanchéité	1 pièce	
5	Vaseline	1 pièce	
6	Cuillère	1 pièce	
7	Spatule	1 pièce	

8	tasse à mesurer	1 pièce	
9	Manuel	1 pièce	

Safety Precautions

garanties importantes
• Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel d'utilisation afin d'en tirer le meilleur parti.

AVERTISSEMENT:
1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été supervisés ou instruits.
concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient sous surveillance ou
Veuillez lire attentivement les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et prendre connaissance des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée de manière similaire afin d'éviter tout danger.
5. Afin d'éviter tout danger dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.
6. Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est ni coincé ni endommagé.
7. Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ou alimentations portables à l'arrière de l'appareil.
8. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstruées.
9. Ne pas endommager le circuit de réfrigérant.

10. Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols contenant un propulseur inflammable dans cet appareil.
11. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne sont pas autorisés à charger et décharger les appareils frigorifiques.
Remarque : Cet appareil contient du cyclopentane, un réfrigérant inflammable et un agent moussant.
Veuillez éviter tout contact avec le feu lors du transport et de l'utilisation.
Veuillez faire appel à un professionnel pour la réparation en cas de panne de la machine.
Veuillez le déposer dans le centre de collecte des déchets agréé de votre commune lorsque vous vous en débarrassez.



AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil, veuillez prêter attention au symbole jaune ou orange situé à l'arrière de l'appareil (panneau arrière ou compresseur), semblable à celui figurant à gauche. Ce symbole signale un risque d'incendie. Les tuyaux de réfrigérant et le compresseur contiennent des matériaux inflammables. Veuillez vous tenir éloigné de toute source d'incendie lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil.

RECETTES

3. Crème glacée au lait riche



Ingrédients : 500 ml de lait , 460 ml de crème fouettée , 110 g de sucre blanc (Le volume du mélange est inférieur à 1,25 L)
Méthode de préparation : Fouettez la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle devienne visqueuse (comme une pâte de lait) ; mélangez le lait, crème, sucre blanc, etc., répartis uniformément, injecter le mélange dans le Alimentez le port d'alimentation à partir de l'entrée d'alimentation, puis mettez en marche la machine à glace pour fabriquer il ; le temps de production est estimé à 15 à 40 minutes .

4. Milkshake au chocolat



Ingrédients: Chocolat 760 ml lait , 150 ml de crème fouettée , 160 g de sucre blanc (Le volume du mélange est inférieur à 1 L)
Méthode de préparation : Fouettez la crème fouettée jusqu'à ce qu'elle devienne visqueuse (comme une pâte de lait) ; mélangez le lait, crème, sucre blanc, etc., répartis uniformément, injecter le mélange dans le Alimentez le port depuis l'entrée d'alimentation, puis mettez en marche la machine à glace pour fabriquer il ; le temps de production est estimé à 15 à 30 minutes .



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

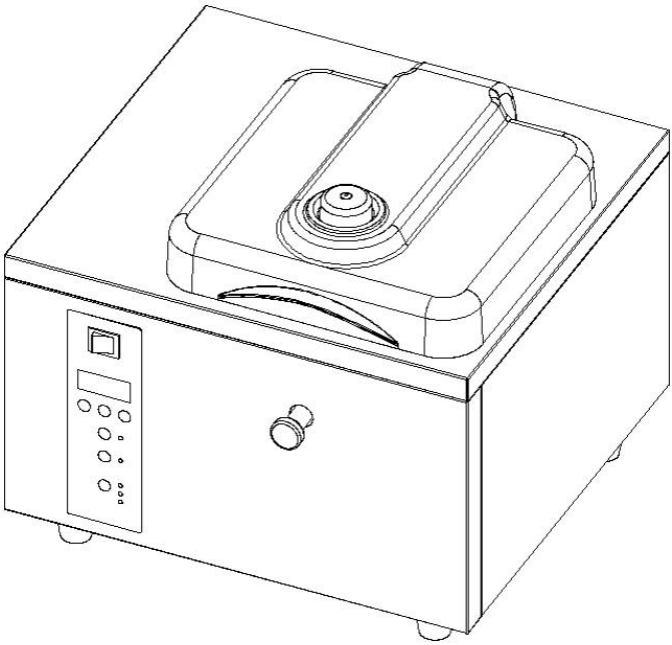
EISMASCHINE

Modell: BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODELL: BQ5K



< Abbildung dient nur als Referenz >

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

	**Warnung –** Um das Risiko zu verringern Verletzung, Benutzer muss lesen Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
	**KORREKTE ENTSORGUNG** Dieses Produkt unterliegt den folgenden Bedingungen: Bestimmung von europäisch Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol zeigt einen Wheelie. Mülleimer durchgestrichen „durch“ bedeutet, dass das Produkt erfordert separate verweigern Sammlung in der europäisch Gewerkschaft. Dies gilt für die Produkt und sämtliches Zubehör Mit diesem Symbol gekennzeichnet. Produkte markiert Daher darf er nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss zu einer Sammlung gebracht werden Recyclingstelle elektrisch Und elektronische Geräte

Important safety instructions

Bitte lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen .

	weist auf Gefahren hin . Werden die darin enthaltenen Warnungen ignoriert, kann dies zu Personenschäden, Tod oder erheblichen Sachschäden führen.
	Brennbarer Stoff. Kann durch Hitzeeinwirkung bersten. (Gekennzeichnet durch einen weißen Hintergrund mit einem roten Diamanten darum.)
	Entzündbarer Stoff. (Gekennzeichnet durch ein Flammensymbol auf gelbem Grund, umgeben von schwarzen Dreiecken.)
Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:	

Warnung Nach dem ersten Auspacken sollte das Gerät mindestens 2 Stunden lang aufrecht stehen, bevor es wieder in Betrieb genommen wird, damit sich das Kältemittelöl im Kältesystem absetzen kann und eine optimale Leistung gewährleistet ist.

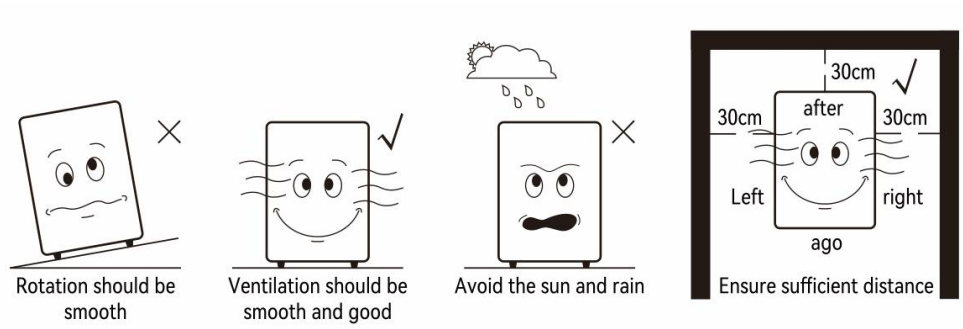
Warnung! Es besteht Brand- und Explosionsgefahr. Verwenden Sie brennbares Kältemittel. Die Kältemittelleitung darf nicht durchstochen werden. Beachten Sie die geltenden bundesstaatlichen und lokalen Vorschriften für brennbare Kältemittel.

Warnung Um das Risiko von Verletzungen, Bränden, Stromschlägen oder Sachschäden zu verringern, müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden Warnhinweise und Anweisungen. Dieses Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Zweck bestimmt.

1. Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts und seines Zubehörs alle Anweisungen.
2. Beachten Sie alle Warnhinweise und Anweisungen sorgfältig. Dieses Gerät enthält elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, die eine Gefahr für den Benutzer darstellen können.
3. Überprüfen Sie alles, um sicherzustellen, dass Sie alle Teile haben, die Sie für den korrekten und sicheren Betrieb des Geräts benötigen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Teile montieren oder demontieren oder es reinigen. Fassen Sie zum Ausstecken den Stecker am Gehäuse an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Smoothie-Maker vom Stromnetz zu trennen.
5. Waschen Sie vor Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen könnten. Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise in dieser Bedienungsanleitung.
6. Betreiben Sie keine Elektrogeräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind oder die defekt, heruntergefallen oder auf andere Weise beschädigt wurden. Wenden Sie sich im Schadensfall bitte an den Hersteller.
7. Für dieses Gerät darf kein Verlängerungskabel verwendet werden.
8. Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit irgendeiner Flüssigkeit in Berührung kommt.

9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Schreibtisches oder der Arbeitsplatte hinausragt. Es könnte sich verhaken und das Gerät von der Arbeitsplatte ziehen.
10. Halten Sie Abstand von Wärmequellen, bringen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Heizgeräten und achten Sie darauf, dass das Gerät oder das Netzkabel keine heißen Oberflächen, wie z. B. Öfen oder andere Heizgeräte, berührt. Die Verwendung in Umgebungen mit hohen oder niedrigen Temperaturen ist strengstens untersagt. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung, um die Wärmeableitung des Geräts nicht zu beeinträchtigen.
11. Das Gerät muss auf einer trockenen und ebenen Fläche verwendet werden und stets aufrecht stehen.
12. Beim Beladen und Betrieb des Tanks dürfen weder Hände, Haare noch Fremdkörper in den Tank gelangen.
13. Während des Betriebs und der Verarbeitung der Geräte ist jeglicher Kontakt mit beweglichen Teilen strengstens verboten.
14. Besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser, spülen Sie es nicht ab und stellen Sie es nicht an einem feuchten Ort auf, an dem Spritzwasser auftreten kann, da dies die elektrische Isolationsleistung des Geräts beeinträchtigen kann. Es besteht die Gefahr von Stromschlägen, Bränden und anderen Unfällen.
15. Dieses Gerät muss an einer speziellen Steckdose oder einem separaten Stromkreis mit Fehlerstromschutzschalter angeschlossen werden, der auf den Betriebsstrom des Geräts abgestimmt ist. Für Fehlerströme, Brände, Kurzschlüsse, Ausfälle usw., die durch die Verwechslung von Drähten und Steckdosen verursacht werden, wird keine Haftung übernommen.
16. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
17. Vor dem Betrieb müssen alle Geräte aus dem Zylinder entfernt werden. Andernfalls können die Geräte die Maschine beschädigen und zu Personen- und Sachschäden führen.
18. Harte, lose Zutaten oder Eiswürfel dürfen nicht verarbeitet werden. Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verarbeitung von losem gefrorenem Obst, festen Rohstoffen oder Eiswürfeln.
19. Um einen einwandfreien Betrieb des Kompressors und eine Überhitzung zu gewährleisten, muss das Gerätegehäuse an allen Seiten frei von Hindernissen sein. Achten Sie auf eine ungehinderte Belüftung im Gerätegehäuse bzw. in der eingebauten Konstruktion. Die Eismaschine sollte einen Freiraum von mindestens 30 cm aufweisen, um die Wärmeableitung zu gewährleisten.

20. Fassen Sie das Gerät beim Transport an den beiden Seiten unterhalb des Sockels an. Das Gerät sollte möglichst aufrecht stehen, die Neigung darf maximal 45° betragen.
21. Bitte bewahren Sie die Eismaschine nach Gebrauch fern von Feuerquellen auf, um Unfälle zu vermeiden. Bringen Sie die Eismaschine anschließend zur vorgesehenen Entsorgungsstelle.
22. Bitte achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit Händen, Füßen usw. in die Stanzlöcher und Kanten von Metallschutzteilen wie dem Fach und der Rückwand der Eismaschine greifen, um Verletzungen zu vermeiden.
23. Verwenden Sie keine mechanischen Geräte oder andere Methoden, um den Auftauvorgang zu beschleunigen, außer den vom Hersteller empfohlenen Methoden.
24. Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch als Spielzeug verwenden. Bei der Verwendung von Geräten in der Nähe von Kindern ist stets eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
25. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit geringer körperlicher Fitness, Kinder, verlangsamte Reaktionen oder geistige Einschränkungen bestimmt. Störungen sowie mangelnde Erfahrung und Kenntnisse, es sei denn, es wird sicher unter Anleitung oder mit Hilfe von Personen verwendet, die für deren Sicherheit verantwortlich sind.



⚠ **Vorsichtsmaßnahmen** Bewahren Sie dieses Buch unbedingt an einem Ort auf, der für die Benutzer leicht zugänglich ist.

Elektrische Sicherheit ist wichtig

1. Verwenden Sie unbedingt das auf dem Typenschild dieses Geräts angegebene Netzteil. Wenn die Spannung Da der Schwankungsbereich groß ist, installieren Sie bitte einen automatischen Spannungsregler, der für die auf dem Typenschild angegebene Leistung geeignet ist.

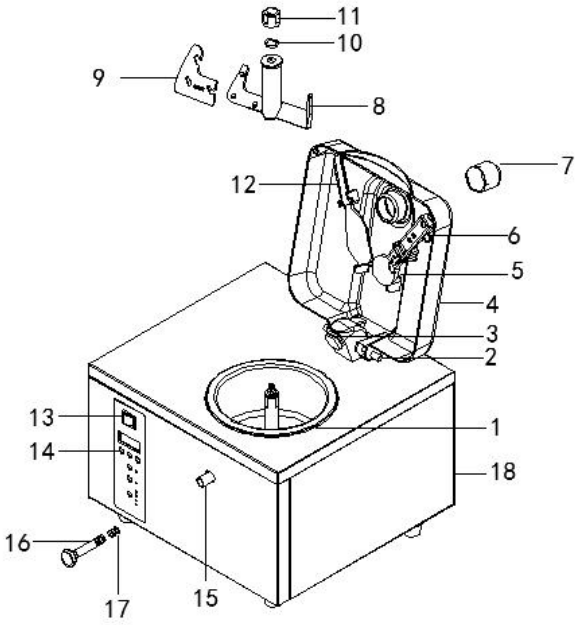
2. Es muss eine separate Spezialsteckdose verwendet und eine zuverlässige Erdung sichergestellt werden. Das Netzkabel dieses Geräts Das Gerät ist mit einem dreipoligen (geerdeten) Stecker ausgestattet. Verwenden Sie eine dreipolige (geerdete) Steckdose, die den Normen entspricht. Entfernen Sie unter keinen Umständen den dritten Pin (Erdung) des Netzkabels.
3. Der Netzstecker muss fest in der Steckdose sitzen, da sonst Brandgefahr besteht. Um Beschädigungen des Netzkabels zu vermeiden, drücken Sie es nicht ein und treten Sie nicht darauf. Gehen Sie beim Transport des Smoothie-Geräts vorsichtig vor und rollen Sie das Netzkabel nicht auf.
4. Ziehen Sie den Stecker der Eismaschine nicht am Netzkabel heraus. Halten Sie den Stecker fest und ziehen Sie ihn direkt aus der Steckdose. Vor der Reinigung, Reparatur oder dem Austausch beschädigter Geräte muss der Netzstecker der Smoothie-Maschine gezogen werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
5. Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn es beschädigt ist oder der Stecker abgenutzt ist. Es muss an der vom Hersteller angegebenen Reparaturstelle ausgetauscht werden. Bei einem Austritt von brennbarem Gas, wie z. B. Erdgas, muss das Ventil für das austretende Gas sofort geschlossen werden. Anschließend müssen Türen und Fenster geöffnet und die Stecker von elektrischen Geräten wie Eismaschinen entfernt bzw. eingesteckt werden.
6. Bitte installieren Sie vor der Verwendung einen Fehlerstromschutzschalter, um die persönliche Sicherheit und die sichere Verwendung des Produkts zu gewährleisten .

Security precautions

1. Beim Tragen oder Bewegen der Maschine darf der Neigungswinkel nicht mehr als 45° betragen.
2. Die Steckdose für die Maschine muss einphasig und dreipolig sein. Der Erdungsschutzstift muss mit einem speziellen Draht angeschlossen werden. Die gleiche Steckdose darf nicht mit anderen Haushaltsgeräten verwendet werden .
3. Die Spannung muss mit der auf den Typenschildern angegebenen Spannung übereinstimmen, die Toleranz darf 10 % nicht überschreiten.
4. Bei der Maschineninstallation sollte ein Abstand von mehr als 50 cm zum Windnetz eingehalten werden, um eine effiziente Wärmeableitung der Maschine zu gewährleisten.

5. Nach dem Abschalten des Kompressors muss vor dem Wiederanfahren ein Intervall von 3 Minuten eingehalten werden.
6. Nach Gebrauch sollte die Stromzufuhr zur Maschine unterbrochen und die Maschine gereinigt werden. Zur Reinigung des Mischzylinders kann der Rührbesen entnommen und mit dem Dichtungsring versehen werden. Anschließend mit Wasser abspülen und mit einem Tuch abwischen. Das Maschinengehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden; ein Abspülen mit Wasser ist unbedingt zu vermeiden.

Product structure diagram



1. Materialzylinder 2. Deckelstifte 3. LED-Licht 4. Zylinderdeckel 5. Ballgräber 6. Magnet zur Erkennung des Öffnens des Deckels 7. Kleiner Deckel zum Hinzufügen von Soße der Materialtank 8.Beater	10. O-Ring der Überwurfmutter Rührstab - Befestigungsmutter 12. Schaufelmesser 13. Netzschalter 14. Bedienfeld 15. Entwässerungsöffnung 16. Ablassschraube

9. Mischerschaber	17. Ablassschrauben-O-Ring 18. Körper

Before use

Wichtig : Bitte lesen Sie vor dem Fortfahren alle Warnhinweise am Anfang dieser Gebrauchsanweisung.
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß den Anweisungen unter „Reinigung und Wartung“.
3. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
4. Wischen Sie das Bedienfeld, das Gehäuse und den Zylinder mit einem weichen Tuch ab.
5. Stellen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden lang auf die Arbeitsfläche. Dadurch kann sich das Kältemittelöl im Kältesystem absetzen und eine optimale Betriebssicherheit gewährleisten.

Hinweis: Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden, dürfen aber nicht im Heiz- und Trockengang gewaschen werden.

Installation

Alle gereinigten und sterilisierten Teile müssen korrekt wieder eingebaut werden.
Für eine längere Lebensdauer müssen einige Teile geschmiert werden.

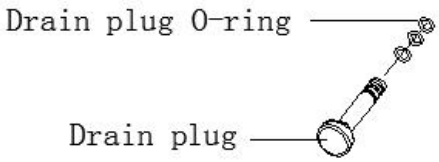
1. Rührwerksbaugruppe

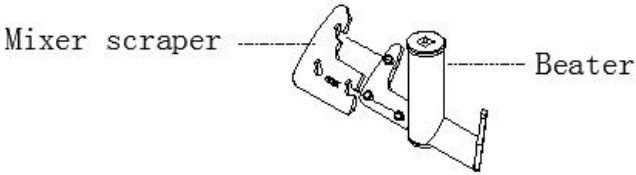
Klemmen Sie die Rührwerksabstreiferhalterung in den Befestigungsstift des Rührwerks ein.
Fetten Sie den Dichtungsring vor dem Rührwerk ein.

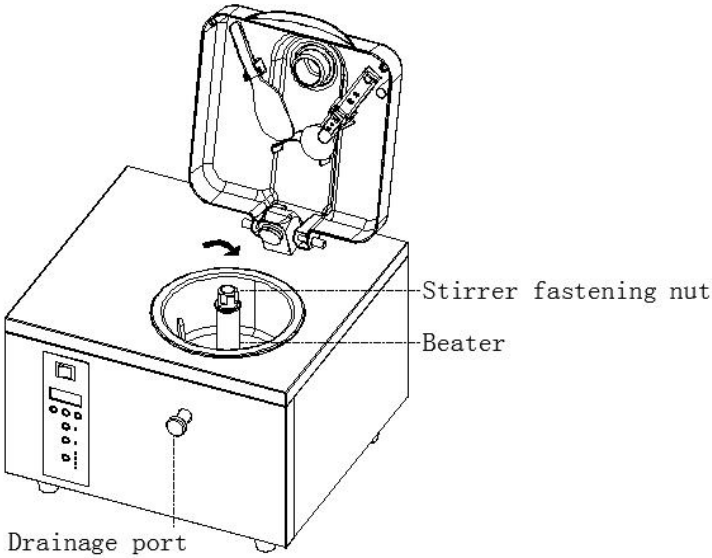
2. Rührwerksinstallation

Setzen Sie den zusammengebauten Rührflügel in die Rührwelle des Zylinders ein und drehen Sie ihn, bis die viereckige Wellenbohrung einrastet.
Setzen Sie den O-Ring der Befestigungsschraube in den Rührer ein und befestigen Sie ihn in der Montagenut. Richten Sie anschließend die Feststellmutter des Rührwerks an den Zähnen der Rührwellenschraube aus und drehen Sie sie nach links, um die Mutter festzuziehen.

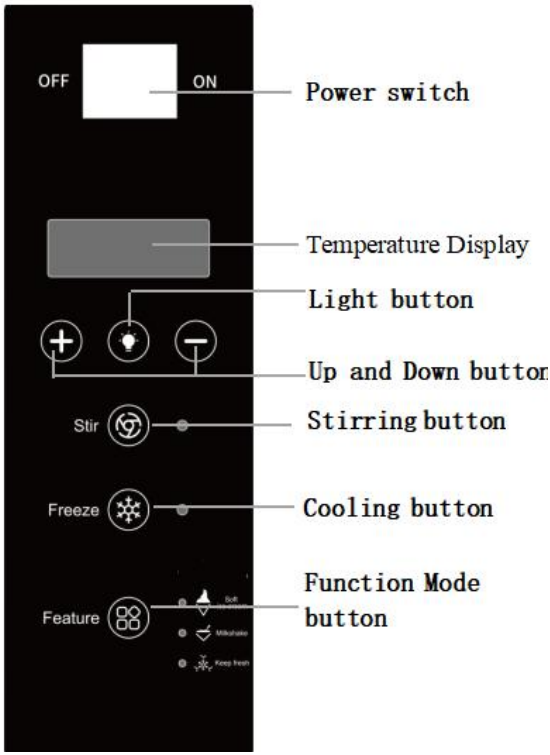
3. Einbau des Ablassstopfens
Den O-Ring des Ablassstopfens in die dafür vorgesehene Öffnung einklicken. Den O-Ring des Ablassstopfens einfetten und den Ablassstopfen in den Ablassstutzen des Tanks einsetzen.







Operating instructions



Netzschalter ·
Gerät ein- und ausschalten
Temperaturanzeige
• Während des Betriebs die Echtzeittemperatur anzeigen im
Zylinder. Drücken Sie nach oben oder unten. Wenn die Zahl blinkt,
Die aktuell eingestellte Temperatur wird angezeigt.
Lichtknopf
• Erster Klick: Licht einschalten, zweiter Klick: Licht ausschalten
Das Licht ist wieder da.
Rührknopf
• Klicken Sie hier, um in den Rührmodus zu wechseln, und klicken Sie hier, um in den Standby-Modus zu wechseln.
Modus erneut. Dieser Zyklus kühlt und rührt nicht.
Reinigen Sie die Ausrüstung
Auf- und Ab-Taste
• Klicken Sie im aktuellen Funktionsmodus auf die Schaltfläche
Mit den Auf-/Ab-Tasten kann die voreingestellte Temperatur angepasst werden. Die Temperatur

Der Einstellwert beträgt nach dem Anklicken 0,5 ° C.

Kühlknopf

• Klicken Sie auf „Rührstart“, „Kühlstart“ und dann auf „Harte Eiswürfel“. Crememodus. Klicken Sie erneut, um in den Standby-Modus zu wechseln.

Funktionsmodus- Taste

• 3 individuelle voreingestellte Funktionsmodi zur Bestimmung der Optimale Temperatur für das ideale Tiefkühlrezept. Temperatur Steuerungseinstellungen

• Jeder voreingestellte Wert für jeden Funktionsmodus beginnt werkseitig mit dem
Standard/Temperatur. Nach der Anpassung der Temperatureinstellung werden die Parameter durch Drücken der Taste für die letzten Einstellungen gespeichert.

• Während der Ausführung der aktuellen Funktion können Sie durch Drücken der Additions- oder Subtraktionstaste auf dem Bedienfeld die voreingestellte Temperatur des aktuellen Funktionsmodus anpassen.

Hinweis: Wenn die transparente obere Abdeckung geöffnet ist, befindet sich das Gerät in einem geschützten Zustand. Durch Drücken der Rühr- oder Kühltaste wird das Gerät nicht gestartet.

Funktionsmodus

Jeder voreingestellte Wert für einen Funktionsmodus beginnt werkseitig mit dem Standardwert für die Temperatur. Nach der Anpassung der Temperatureinstellung werden die Parameter durch Drücken der Bestätigungstaste gespeichert.

Funktion	Voreingestellte Temperatur	Temperatur einstellbarer Bereich	Empfohlene Laufzeit
Harteis	- 9 ℃	0℃ ~ - 15 ℃	<1 Stunde
Milchshake	- 4 ℃	0 °C ~ -10 °C	<1 Stunde
Frisch	5 °C	10 °C ~ 0 °C	/

TIPPS

1. Vor der ersten Benutzung lassen Sie das Gerät bitte mindestens 2 Stunden lang senkrecht stehen.
2. Für optimale Ergebnisse sollten die Flüssigkeit oder die gemischten Zutaten vor dem Hinzufügen zum Gerät abgekühlt werden.
3. Um einen optimalen Gefriereffekt zu erzielen, passen Sie bitte die Temperaturreglereinstellungen an.

Ice cream making method

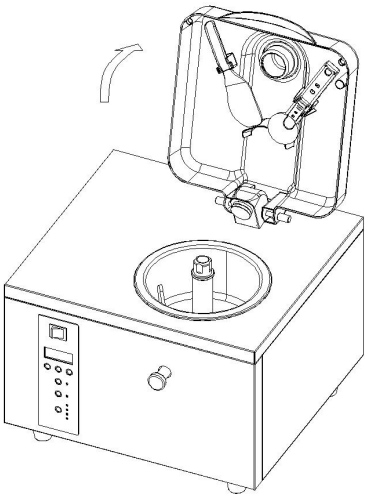
Wichtig: Bitte lesen Sie alle Warnhinweise am Anfang dieses Handbuchs, bevor Sie fortfahren.
Das Rezept finden Sie auf Seite 21 dieser Anleitung.

Es wird empfohlen, nur 1 Liter Material . Bei der Herstellung von Eiscreme beträgt die maximale Zutatenmenge 1,25 Liter. Läuft die Maschine länger als 50 Minuten ununterbrochen, läuft die Eiscreme aus dem Zylinder über .

Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig gereinigt und gemäß der Reinigungs- und Wartungsanleitung (Seite 1) montiert sind. Das Gerät muss waagerecht auf einer trockenen und ebenen Fläche stehen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der ersten Benutzung weniger als 2 Stunden aufrecht auf der Arbeitsfläche steht, damit sich das Kältemittel im Kondensator absetzen kann und eine optimale sichere Verwendung gewährleistet ist.

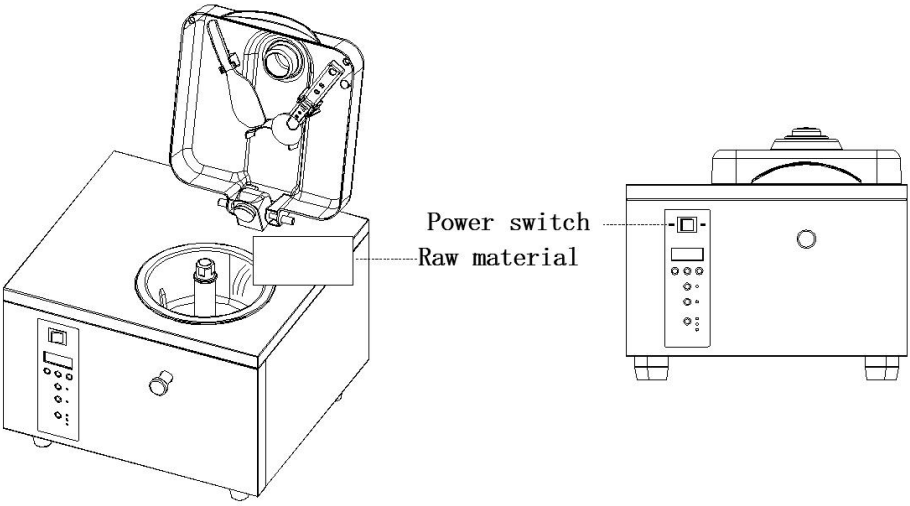
1. Öffnen Sie die obere Abdeckung .



2. Gießen Sie die vorbereitete Eismasse in den Behälter und verschließen Sie ihn mit dem Deckel .

Hinweis: Die Eismaschine benötigt spezielle Rohstoffe für Eiscreme. Die Zubereitung muss gemäß den Anweisungen auf der Rohstoffverpackung erfolgen. Die Masse darf nicht klumpen.

3. Schalten Sie das Gerät ein.



4. Drücken Sie die Kühltaste und starten Sie das Kühlsystem.
5. Wählen Sie den Funktionsmodus entsprechend Ihren Bedürfnissen aus. und klicken Sie standardmäßig auf die Kühltaste, um den Kühlvorgang zu starten. Eiscreme-Modus.

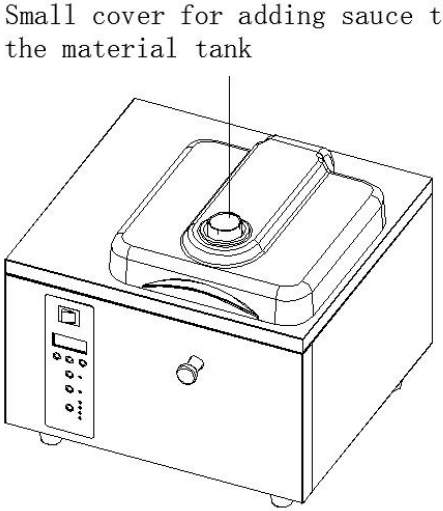


Warnung: Die Rühr- und Kühlfunktion kann nur bei geschlossenem Deckel eingeschaltet werden. Wird erkannt, dass der Deckel nicht geschlossen ist, befindet sich das Gerät im Schutzmodus und kann nicht betrieben werden.
6. Falls erforderlich, kann der aktuelle Formgebungstemperaturwert im aktuellen Betriebsmodus angepasst werden, um eine optimale Formgebungstemperatur zu erreichen.

Notiz :
Sobald das Eis die eingestellte Temperatur erreicht hat, arbeitet das Gerät weiter und hält das Eis auf der idealen Temperatur, sodass es jederzeit zum Vertrieb bereit ist.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, läuft der Mischmotor weiter, und das Kühlsystem startet und stoppt je nach Temperaturanstieg.
Während des Rühr- oder Kühlbetriebs wird beim Öffnen des Deckels das Kühlsystem des Rührmotors sofort gestoppt. Anschließend wird der Deckel wieder geschlossen und der Betrieb vor dem erneuten Öffnen des Deckels wieder aufgenommen.

7. Zum Portionieren den oberen Deckel öffnen und das Eis mit einem Spatel oder einem Eiskugellöffel entnehmen. Das Eis zurück in den Spatel oder Eiskugellöffel geben und wieder verschließen.

Verwendung eines kleinen Deckels mit Soße im Tank
Bei der Eiscremezubereitung: Die Soßenflasche hinzufügen und den kleinen Behälter hineinstellen.
Deckel umdrehen, sodass die Öffnung nach oben zeigt. Einfüllen die richtige Menge Marmelade nehmen und die Marmelade langsam hineintropfen lassen.
Eiscreme aus der Öffnung des kleinen Deckels.
Während die Eiscreme gekühlt und umgerührt wird, gründlich mit der Eiscreme vermischen.
Die langsam tropfende Marmelade bildet ein köstliches Eis.



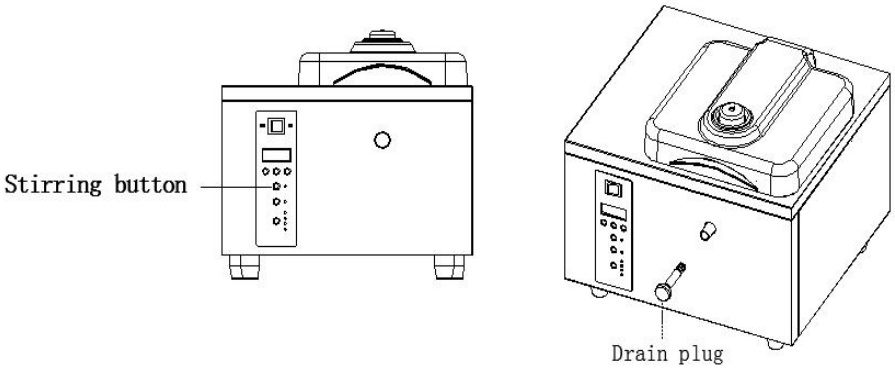
Cleaning and maintenance

Reinigung mit Rührfunktion

Hinweis : Die beim Reinigen entstehende Flüssigkeit fließt schnell aus dem Abfluss ab. Verwenden Sie daher unbedingt große Behälter, um diese Flüssigkeit aufzufangen.

Rührfunktion: Rühren ohne Abkühlen zur Reinigung des Geräts. Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch von Hand oder in der Spülmaschine, um das Gerät gründlich zu säubern.

1. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie das gesamte restliche Eis. Creme.
2. Füllen Sie die entsprechende Menge Wasser in den Tank und schließen Sie den Deckel.
3. Die Rührtaste 1-3 Minuten lang gedrückt halten .
4. Ziehen Sie den Ablassstopfen heraus, dann läuft das Wasser langsam aus dem Gerät ab.
5. Drücken Sie die Rührtaste erneut, um das Rühren zu beenden.
6. Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät auszuschalten.



Hinweis : Wiederholen Sie diesen Schritt gegebenenfalls so lange, bis das gesamte Eis aus dem Tank gespült ist.
Wenn Sie das Gerät gründlich reinigen möchten, schalten Sie es bitte aus und reinigen Sie es anschließend.

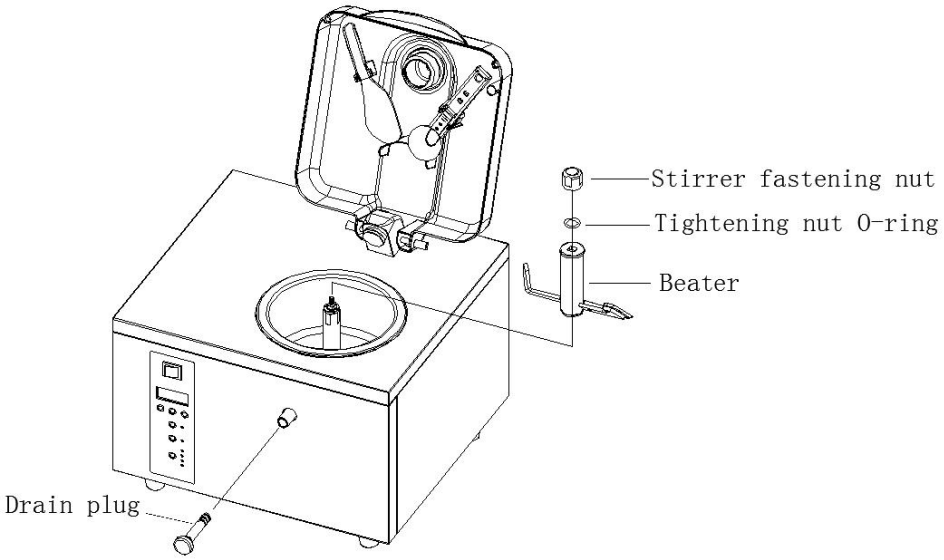
Demontage und Reinigung

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie die Rüttelfunktion zur Reinigung, bevor Sie alle Teile demontieren und reinigen .
Vor der Reinigung oder Wartung externer Maschinenteile vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter der Maschine ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist.
Bitte bringen Sie vor Beginn jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten Schutzausrüstung (Klebehandschuhe, Korrosionsschutzbrille usw.) mit, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

Hinweis : Bauteile dürfen während des Betriebs nicht beschädigt oder verloren gehen.
Verwenden Sie zum Reinigen von Harzteilen kein heißes Wasser oder Geschirrspülmaschinen. Andernfalls kann es zu Verformungen kommen.
Bitte weichen Sie die Teile nicht länger als 30 Minuten in Reinigungs- oder Sterilisationslösung ein. Andernfalls kann es zu Beschädigungen kommen.
Bei Teilen, die zur Ansammlung von Materialresten neigen, verwenden Sie bitte eine Reinigungsbürste, um diese sorgfältig zu reinigen.
Einige Teile haben scharfe Kanten, achten Sie darauf, sich nicht die Hände zu verletzen.

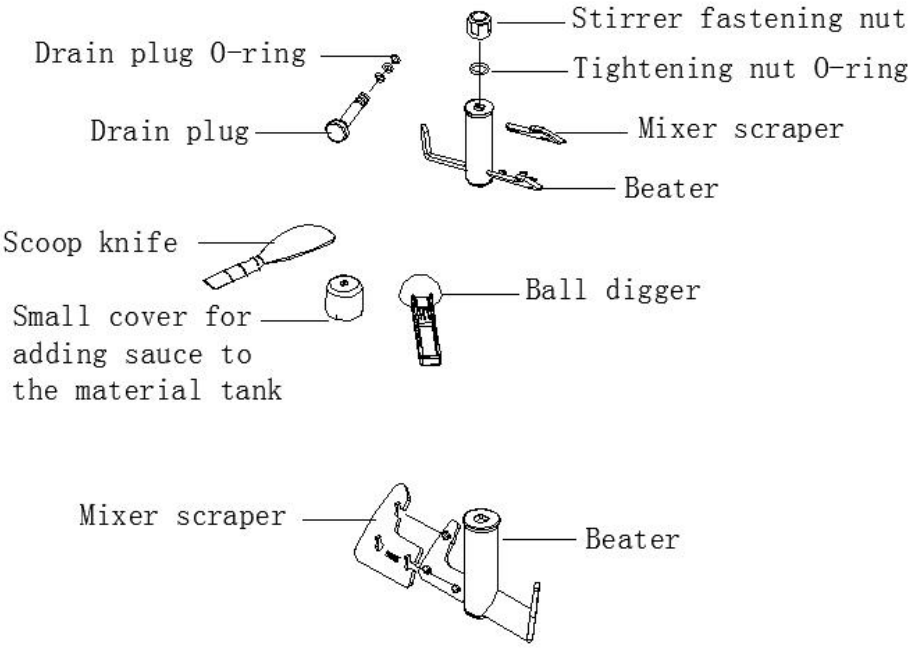
1. Den Rührflügel zerlegen

Drehen Sie den Rührflügel gegen den Uhrzeigersinn, um die Mutter festzuziehen und die Mutter von der Rührwelle zu entfernen.
Den O-Ring der Befestigungsschraube und den Rührstab herausnehmen und beiseitelegen.



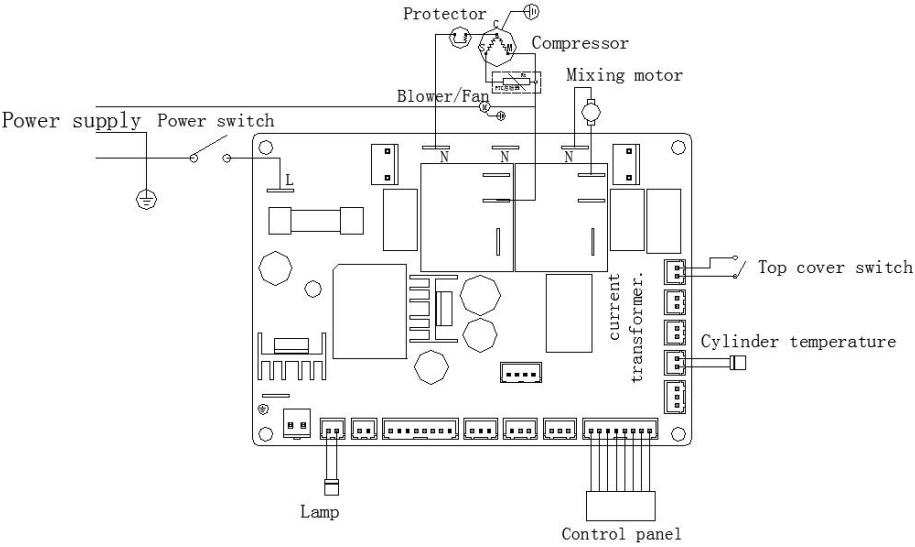
2. Den Ablassstopfen herausziehen und beiseitelegen.
3. Schaufel, Schöpfkelle und den kleinen Soßendeckel herausnehmen und beiseite stellen.
4. Wischen Sie die obere Abdeckung und den Deckel des Zylinders mit einem Desinfektionstuch oder einem warmen und feuchten Tuch ab.
5. Wischen Sie den Zylinder mit einem Desinfektionstuch oder einem warmen, feuchten Tuch ab und reinigen Sie das Abflussrohr mit einer Reinigungsbürste.
6. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem Desinfektionstuch oder einem warmen, feuchten Tuch ab.
7. Reinigungszubehör Den Abstreifer des Mischers und den O-Ring der Ablassschraube entfernen.
8. Legen Sie die ausgebauten Teile in sauberes Wasser und reinigen Sie sie gründlich.
Legen Sie die gereinigten Teile an einen sauberen Ort und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Alle Teile müssen vor dem Wiederzusammenbau oder der Einlagerung des Geräts vollständig trocknen.



Kondensatorreinigung
Nach einer gewissen Betriebszeit setzt sich Staub am Kondensator ab, was die Wärmeableitung beeinträchtigt und die Kühlleistung mindert (erkennbar an einer geringeren Eisproduktion oder Schwierigkeiten bei der Eisherstellung). Reinigen Sie den Kondensator daher bitte alle drei Monate (bei ungünstigen Umgebungsbedingungen monatlich). Am besten lassen Sie ihn von einem Fachbetrieb reinigen. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und achten Sie darauf, die Lamellen des Kondensators nicht zu beschädigen.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Fehler	Ursachen	Lösungen
Startfehler	Keine Stromversorgung	Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine geeignete Steckdose.
	Netzschalter im geschlossenen Zustand	Schalten Sie den Netzschalter der Maschine ein.
Rührwerks- oder Kühlausfall	Prüfen Sie, ob der Induktionsmagnet oder der Schalter der oberen Abdeckung locker ist.	Bringen Sie den Induktionsmagneten wieder an.
	Wenn der obere Deckel des Induktionsschalters locker oder beschädigt ist	Bauen Sie den Induktionsschalter wieder ein.

	oder der Draht mit dem mangelhaften Material in Kontakt steht	
Undichtigkeit des Abflusses	Der O-Ring der Ablassschraube ist beschädigt.	O-Ring ersetzen
Kompressorausfall	Niederspannung	Spannungsprobleme lösen
	Überlastschutz	Finde die Ursache heraus und beseitige sie.
	Gebrochen	Tauschen Sie den Kompressor aus.
Keine Kühlung	Kältemittelleck	Die Leckstelle finden und reparieren, dann Kühlmittel nachfüllen.
	Der Lüfter funktioniert nicht.	Reparieren oder tauschen Sie den Lüfter aus.
	Kompressor defekt	Tauschen Sie den Kompressor aus.
über weichem Eis	Falsches Schlammverhältnis	Qualifizierte Suspension neu formulieren
	Stellen Sie die Kühlformtemperatur auf einen hohen Wert ein.	Senken Sie die Eiscreme -Formtemperatur
über hartem Eis	Falsches Schlammverhältnis	Qualifizierte Suspension neu formulieren
	Erhöhen Sie die Eiscreme -Formtemperatur	Erhöhen Sie die Eiscreme-Formtemperatur
Langsames Formen	Der Kondensator ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Kondensator.
	Schlechte Wärmeableitung	Sorgen Sie für ausreichende

		Maschinenbelüftung.
	Kältemittelleck	Finden Sie die Leckstelle
E1-Warnung	Fehlerbeschreibung des Temperatursensors	Ersetzen Sie den Sensor
E2-Warnung	Motorblockierungsalarm, Rohstoffverhältnis, verursacht das Einfrieren der Mischung	Prüfen Sie, ob das Rohstoffverhältnis angemessen ist.
	Die Eisbildungstemperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Eiscreme-Formtemperatur
Dieses Gerät verfügt über ein Motorüberlastungsschutzsystem, das Schäden am Motor und Mischsystem bei unbeabsichtigter Überlastung oder falscher Rohstoffdosierung verhindert. Bei Überlastung schaltet sich das Gerät vorübergehend ab. Trennen Sie die Stromzufuhr, schalten Sie sie wieder ein und betätigen Sie erneut die Rühr- oder Kühltaste. Das Gerät nimmt dann den normalen Betrieb wieder auf. Falls der Motor blockiert und ein Alarm ausgelöst wird, warten Sie bitte, bis sich die Rohstoffe im Zylinder aufgelöst haben, und starten Sie dann das Rühren oder Kühlen erneut.		

Packing List

NEIN.	Artikel	Menge	Bemerkung
1	Maschine	1 Satz	
2	Rührspatel	1 Stück	
3	Dichtungsring für Ablassschraube	3 Stück	
4	Großer Dichtungsring	1 Stück	
5	Vaseline	1 Stück	
6	Löffel	1 Stück	
7	Spatel	1 Stück	

8	Messbecher	1 Stück	
9	Handbuch	1 Stück	

Safety Precautions

Wichtige Schutzmaßnahmen
• Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts diese Bedienungsanleitung, um sicherzustellen, dass Sie den maximalen Nutzen daraus ziehen.

WARNUNG:
1. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt. bei eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angeleitet. betreffend die Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis unter Aufsicht verwendet werden.
Die Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren müssen befolgt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
5. Um Gefahren durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß der Bedienungsanleitung befestigt werden.
6. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
7. Mehrere tragbare Steckdosen oder tragbare Netzteile dürfen nicht an der Rückseite des Geräts angebracht werden.
8. Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Verstopfungen.

9. Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
10. In diesem Gerät dürfen keine explosiven Stoffe wie z. B. Aerosoldosen mit flenbrennbarem Treibmittel flen aufbewahrt werden.
11. Kindern im Alter von 3 bis 8 Jahren ist das Be- und Entladen von Kühlgeräten nicht gestattet.
Hinweis: Dieses Gerät enthält das flbrennbare Kältemittel und das Treibmittel Cyclopentan.
Bitte vermeiden Sie beim Transport und Gebrauch jeglichen Kontakt mit Feuer.
Bitte wenden Sie sich an einen Fachmann, wenn die Maschine ausfällt.
Bitte bringen Sie es zur nächstgelegenen, dafür vorgesehenen Entsorgungsstelle, wenn Sie es entsorgen möchten.


WARNUNG: Beachten Sie bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung des Geräts das gelbe oder orangefarbene Symbol auf der Rückseite (Rückwand oder Kompressor), das dem links abgebildeten Symbol ähnelt. Es warnt vor Brandgefahr. Kältemittelleitungen und Kompressoren enthalten brennbare Stoffe. Halten Sie sich bei Gebrauch, Wartung und Entsorgung unbedingt von offenen Flammen fern.

REZEPTE

5. Reichhaltiges Milcheis



Zutaten: 500 ml Milch , 460 ml Schlagsahne , 110 g weißer Zucker (Das Volumen der Mischung beträgt weniger als 1,25 l)
Zubereitungsmethode: Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie dickflüssig ist (wie Milchpaste); vermischen Sie die Milch, Sahne, weißen Zucker usw. gleichmäßig vermengen und die gemischten Zutaten in die Schließen Sie die Zufuhröffnung an den Zufuhreinlass an und starten Sie dann die Eismaschine, um die Eismaschine zu starten. Die Produktionszeit wird auf 15-40 Minuten geschätzt .

6. Schokoladenmilchshake



Zutaten: 760 ml Schokolade Milch , 150 ml Schlagsahne , 160 g weißer Zucker (Das Volumen der Mischung beträgt weniger als 1 Liter)
Zubereitungsmethode: Schlagen Sie die Schlagsahne, bis sie dickflüssig ist (wie Milchpaste); vermischen Sie die Milch, Sahne, weißen Zucker usw. gleichmäßig vermengen und die gemischten Zutaten in die Schließen Sie die Zufuhröffnung an den Zufuhreinlass an und starten Sie dann die Eismaschine, um die Eismaschine zu starten. Die Produktionszeit wird auf 15-30 Minuten geschätzt .



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

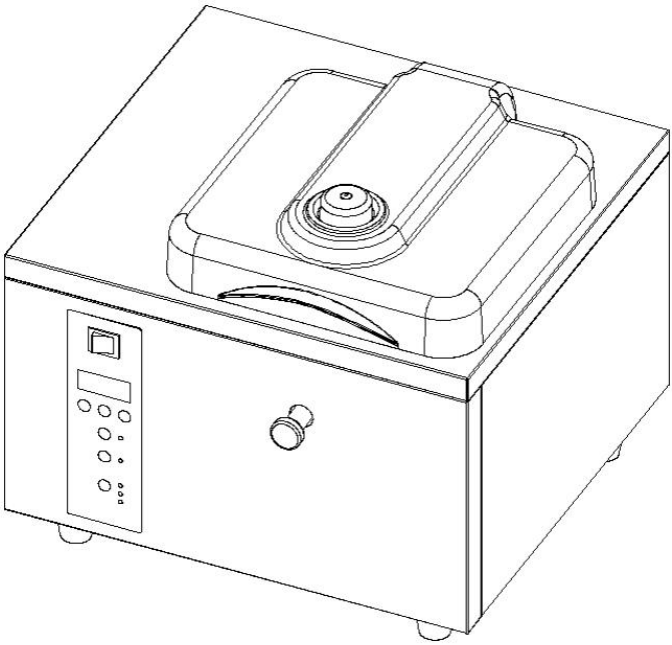
MACCHINA PER IL GELATO

Modello: BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODELLO: BQ5K



< Immagine solo per riferimento >

Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	**Attenzione -** Per ridurre il rischio di infortunio, utente dovere Leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	**SMALTIMENTO CORRETTO** Questo prodotto è soggetto alla disposizione Di europeo Direttiva 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un'impennata bidone attraversato attraverso indica che il prodotto richiede separato rifiutare raccolta nel europeo Unione. Questo vale per l' prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. Prodotti segnato come tale non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere portato a una raccolta punto per il riciclaggio elettrico E dispositivi elettronici

Important safety instructions

Si prega di leggere tutte le istruzioni prima dell'uso .

	Indica avvertenze di pericolo; se le avvertenze contenute in questo simbolo vengono ignorate, potrebbero verificarsi lesioni personali, morte o danni materiali sostanziali.
	Sostanza infiammabile. Potrebbe esplodere a causa del calore. (Indicato da uno sfondo bianco con un rombo rosso attorno.)
	Sostanza infiammabile. (Indicata dal simbolo di una fiamma su sfondo giallo, circondata da triangoli neri.)
Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:	

**Avvertimento** Dopo aver disimballato per la prima volta, assicurarsi che l'apparecchiatura sia in posizione verticale per almeno 2 ore prima di rimetterla in funzione, per consentire all'olio refrigerante di precipitare nel sistema di refrigerazione e garantire prestazioni ottimali.

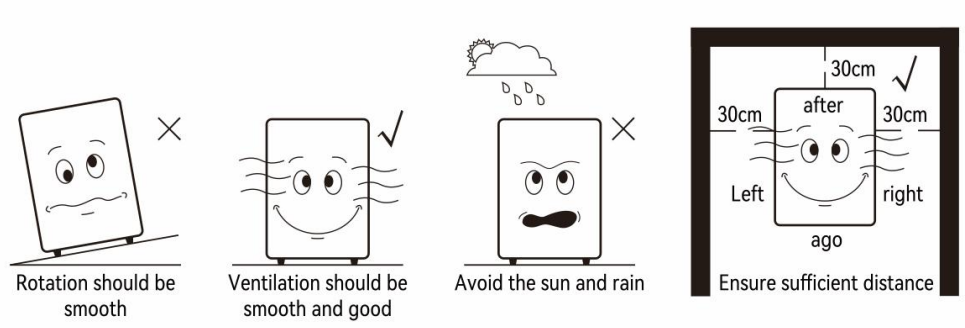
Attenzione: rischio di incendio o esplosione. Utilizzare refrigerante infiammabile. Non forare mai la linea di refrigerazione. Maneggiare i prodotti in conformità con le normative federali o locali applicabili sui refrigeranti infiammabili.

Avvertimento Per ridurre il rischio di lesioni, incendi, scosse elettriche o danni materiali, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti avvertenze e istruzioni di follow-up. Questa apparecchiatura è limitata allo scopo per cui è stata progettata.

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare questa apparecchiatura e i suoi accessori.
2. Prestare attenzione e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni. Questa apparecchiatura contiene collegamenti elettrici e parti mobili che possono rappresentare un pericolo per l'utente.
3. Controlla attentamente tutto per assicurarti di avere tutti i pezzi necessari per utilizzare il dispositivo in modo corretto e sicuro.
4. Quando non in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirlo, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente. Per scollegarlo, afferrare il corpo della spina e scollegarlo dalla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare il frullatore.
5. Lavare tutte le parti che potrebbero essere a contatto con gli alimenti prima dell'uso. Seguire le istruzioni per la pulizia riportate in questo manuale.
6. Non utilizzare apparecchi elettrici con cavi o spine danneggiati, guasti, caduti o danneggiati in qualsiasi modo. In caso di danni, contattare il produttore.
7. Questa apparecchiatura non deve utilizzare prolunghe
8. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il dispositivo in acqua né lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con alcun tipo di liquido.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo della scrivania o del bancone. Il cavo di alimentazione potrebbe impigliarsi e staccare il dispositivo dal piano di lavoro.
10. Tenersi lontano da fonti di calore, evitare di avvicinare la macchina a dispositivi di riscaldamento e non lasciare che l'apparecchiatura o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde, inclusi fornelli e altri apparecchi di riscaldamento. È severamente vietato l'uso in ambienti con temperature elevate o basse. Evitare l'esposizione diretta alla luce solare per non compromettere la dissipazione del calore della macchina.

11. Il dispositivo deve essere utilizzato su una superficie asciutta e piana, mantenendo sempre il dispositivo in posizione verticale
12. Non mettere mani, capelli o detriti nel serbatoio durante il caricamento e l'uso.
13. Durante il funzionamento e la lavorazione dell'apparecchiatura, è severamente vietato il contatto con le parti in movimento.
14. Non spruzzare acqua, non sciacquare l'apparecchiatura e non posizionarla in un luogo umido o soggetto a schizzi d'acqua, per non compromettere le prestazioni di isolamento elettrico dell'apparecchiatura. Ciò potrebbe persino causare scosse elettriche, incendi e altri incidenti.
15. Questa macchina deve utilizzare una presa speciale o un circuito dedicato con un interruttore di protezione dalle perdite che corrisponda alla corrente di esercizio della macchina. In caso di perdite, incendi, cortocircuiti, guasti, ecc., non siamo responsabili per perdite, incendi, cortocircuiti o guasti causati dalla combinazione di cavi e prese.
16. Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso
17. Assicurarsi di rimuovere tutti gli elettrodomestici dal cilindro prima dell'uso. In caso contrario, l'elettrodomestico potrebbe danneggiare la macchina e causare lesioni personali e danni materiali.
18. Non lavorare ingredienti duri o sfusi o cubetti di ghiaccio. Questa apparecchiatura non è adatta alla lavorazione di frutta congelata sfusa, materie prime solide o cubetti di ghiaccio.
19. Mantenere liberi tutti i lati dell'alloggiamento dell'apparecchiatura per garantire il corretto funzionamento del compressore e non surriscaldarlo. Mantenere libera la ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchiatura o nella struttura integrata. La macchina per il gelato deve essere tenuta vuota a più di 30 cm di altezza per garantire la dissipazione del calore.
20. Durante la movimentazione, afferrare i due lati sotto la base del dispositivo per tenerlo fermo. La macchina deve essere mantenuta il più possibile in posizione verticale, con un'inclinazione massima di non più di 45°.
21. Quando si abbandona la gelatiera, tenerla lontana da fonti di calore per evitare incidenti. Inviare la gelatiera al luogo di lavorazione designato per la lavorazione.
22. Prestare attenzione ai bambini per evitare che inseriscano mani, piedi, ecc. nei fori e nei bordi dei componenti protettivi in metallo, come il vano e il retro della macchina per il gelato, per evitare di ferirsi.
23. Non utilizzare dispositivi meccanici o altri metodi per accelerare il processo di sbrinamento, fatta eccezione per i metodi consigliati dal produttore.

24. Non permettere ai bambini di utilizzare il dispositivo o di usarlo come giocattolo. Prestare la massima attenzione quando si utilizza qualsiasi apparecchiatura in presenza di bambini.
25. Questa macchina non è destinata all'uso da parte di persone con scarsa forma fisica, bambini, reazioni lente o problemi mentali. disturbi e mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non venga utilizzato in modo sicuro con la guida o l'aiuto di persone responsabili della loro sicurezza.



⚠ **Precauzioni** Assicuratevi di conservare questo libro in un luogo facilmente accessibile agli utenti.

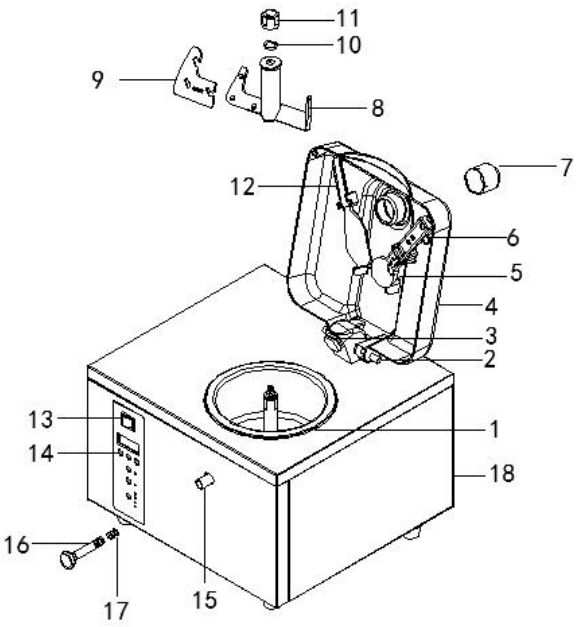
La sicurezza elettrica è importante
1. Assicurarsi di utilizzare l'alimentazione specificata sulla targhetta di questa apparecchiatura. Se la tensione Poiché l'intervallo di fluttuazione è ampio, installare un regolatore di tensione automatico adatto alla potenza in base ai parametri indicati sulla targhetta per l'uso.
2. È necessario utilizzare una presa speciale indipendente e una messa a terra affidabile. Il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura è dotato di una spina a tre fili (messa a terra) e deve essere utilizzata una presa a tre fili (messa a terra) conforme agli standard. Non rimuovere o rimuovere il terzo pin (messa a terra) del cavo di alimentazione in nessuna circostanza.
3. La spina del cavo di alimentazione deve essere tenuta saldamente a contatto con la presa, altrimenti potrebbe causare un incendio. Per evitare danni al cavo di alimentazione, non premerlo o calpestarlo artificialmente. Prestare attenzione quando si sposta la macchina per frullati e non arrotolare il cavo di alimentazione.

4. Non staccare la spina della macchina per il ghiaccio tirando il cavo di alimentazione. Afferrare saldamente la spina ed estrarla direttamente dalla presa. Prima di pulire, riparare e sostituire apparecchiature danneggiate, è necessario scollegare la spina di alimentazione della macchina per frullati per evitare scosse elettriche.
5. Non utilizzare il cavo di alimentazione se danneggiato o la spina è usurata. Deve essere sostituito presso il centro di riparazione designato dal produttore. In caso di perdite di gas infiammabile, come il gas, chiudere immediatamente la valvola del gas fuoriuscito, aprire porte e finestre e rimuovere o inserire le spine dei componenti elettrici, come le macchine per il ghiaccio.
6. Prima dell'uso, installare un interruttore differenziale per garantire la sicurezza personale e l'uso sicuro del prodotto .

Security precautions

1. Quando si trasporta o si sposta la macchina, l'angolo di inclinazione non deve essere superiore a 45°.
2. La presa di corrente della macchina deve essere monofase a tre fori, il perno di protezione di terra deve utilizzare il filo specifico, non è possibile utilizzare la stessa presa con altri elettrodomestici .
3. La tensione deve essere la stessa indicata sulle targhette, con una tolleranza del 10%.
4. Per l'installazione della macchina, l'accesso alla griglia eolica deve essere a più di 50 cm di distanza per garantire un'efficiente dissipazione del calore della macchina.
5. Dopo lo spegnimento del compressore, per riavviarlo è necessario attendere 3 minuti.
6. Dopo l'uso, interrompere l'alimentazione elettrica della macchina e pulirla. Per la pulizia del cilindro di miscelazione, è possibile rimuovere l'agitatore e riposizionarlo con l'anello di tenuta per la pulizia con acqua, quindi asciugarlo con un panno. Il corpo della macchina può essere pulito con un panno umido, evitando però di risciacquarlo con acqua.

Product structure diagram



1. Cilindro del materiale 2. Perni del coperchio 3. Luce LED 4. Coperchio del cilindro 5. Scavatore di palle 6.Magnete di rilevamento dell'apertura del coperchio superiore 7. Piccolo coperchio per aggiungere la salsa il serbatoio del materiale 8.Battitore 9. Raschietto del miscelatore	10. Dado di serraggio O-ring 11. Dado di fissaggio dell'agitatore 12. Coltello a cucchiaio 13. Interruttore di alimentazione 14. Pannello di controllo 15. Porta di drenaggio 16. Tappo di scarico 17. Tappo di scarico O-ring 18. Corpo

Before use

Importante : prima di continuare, controllare tutte le avvertenze all'inizio di queste istruzioni per l'uso
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchiatura.
2. Pulire tutte le parti secondo le istruzioni "Pulizia e manutenzione".
3. Pulire e asciugare accuratamente tutte le parti.
4. Pulire il pannello di controllo, il corpo e il cilindro con un panno morbido.
5. Posizionare l'apparecchiatura sul piano di lavoro per almeno 2 ore prima dell'uso. Ciò consente all'olio refrigerante di precipitare nel sistema di refrigerazione, garantendo la massima sicurezza d'uso.

Nota: gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie, ma non possono essere lavati con un ciclo di riscaldamento e asciugatura.

Installation

Tutte le parti pulite e sterilizzate devono essere reinstallate correttamente. Per un utilizzo prolungato, alcune parti devono essere lubrificate.

1. Gruppo agitatore

Agganciare il supporto del raschiatore dell'agitatore al perno di fissaggio dell'agitatore

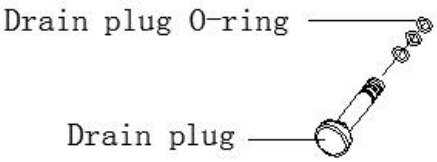
Applicare il grasso sull'anello di tenuta davanti all'agitatore

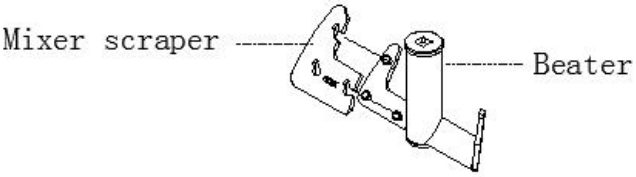
2. Installazione dell'agitatore

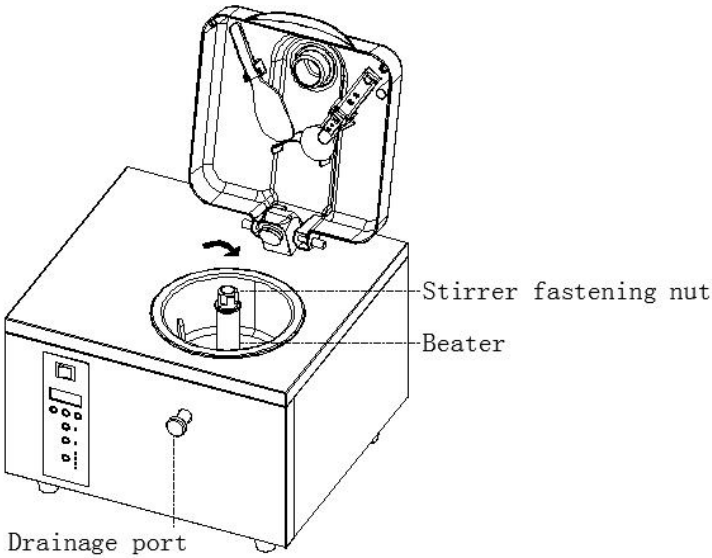
Inserire l'agitatore assemblato nell'albero dell'agitatore del cilindro e ruotarlo finché il foro quadrato dell'albero non è installato in posizione. Inserire l'O-ring della vite di fissaggio nell'agitatore e fissarlo nella scanalatura di installazione. Quindi allineare il dado di serraggio dell'agitatore con i denti della vite dell'albero di agitazione e ruotare verso sinistra per serrare il dado.

3. Installazione del tappo di scarico

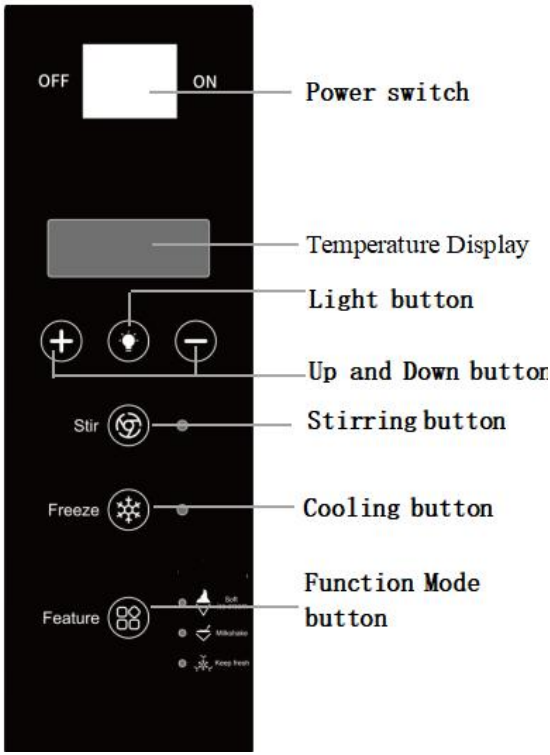
Agganciare l'O-ring del tappo di scarico nell'apposita fessura. Applicare grasso all'O-ring del tappo di scarico e inserire il tappo di scarico nell'uscita di scarico del serbatoio.







Operating instructions



Interruttore di alimentazione ·
Accendere e spegnere il dispositivo
Visualizzazione della temperatura
• Durante l'esecuzione, visualizza la temperatura in tempo reale nel cilindro. Premere verso l'alto o verso il basso. Quando il numero lampeggia, il
viene visualizzata la temperatura impostata corrente.

Pulsante luce
• Il primo clic accende la luce, il secondo clic la spegne
di nuovo luce.

Pulsante di agitazione
• Fare clic per entrare in modalità agitazione e fare clic per entrare in modalità standby
di nuovo in modalità. Questo ciclo non refrigera e non mescola per pulire l'attrezzatura

Pulsante Su e Giù
• Quando si esegue la modalità di funzione corrente, fare clic su tasto su/giù per regolare la temperatura preimpostata. La temperatura

il valore di regolazione è 0,5 ℃ una volta cliccato

Pulsante di raffreddamento

• Fare clic su Avvia agitazione, Avvia refrigerazione e avviare il ghiaccio duro
modalità crema. Fare clic di nuovo per entrare in modalità standby.

Pulsante Modalità funzione

• 3 modalità funzionali preimpostate individuali per determinare la temperatura ottimale per la ricetta congelata ideale. Temperatura impostazioni di controllo

• Ogni valore preimpostato della modalità funzionale parte dalla fabbrica default/temperatura. Dopo aver regolato l'impostazione della temperatura, i parametri vengono salvati dopo aver premuto le impostazioni più recenti.

• Durante l'esecuzione della funzione corrente, premere il tasto del pannello di controllo per aggiungere o sottrarre per regolare la temperatura preimpostata della modalità di funzione corrente.

Nota: quando il coperchio superiore trasparente è aperto, il dispositivo è in uno stato protetto; facendo clic sul tasto di agitazione o sul tasto di refrigerazione, il dispositivo non risponderà.

Modalità funzionale

Ogni valore preimpostato della modalità funzionale parte dal valore predefinito/temperatura. Dopo aver regolato l'impostazione della temperatura, i parametri vengono salvati dopo aver premuto il tasto per le impostazioni più recenti.

Funzione	Preimpostato /temperatura	Intervallo di temperatura regolabile	Tempo di esecuzione consigliato
gelato duro	- 9 ℃	0℃ ~ - 15 ℃	<1 ora
Frappè	- 4 ℃	0 ℃ ~ -10 ℃	<1 ora
Fresco	5 ℃	10 ℃ ~ 0 ℃	/

SUGGERIMENTI

1. Prima del primo utilizzo, lasciare il dispositivo in posizione verticale per almeno 2 ore.

2. Per risultati ottimali, raffreddare gli ingredienti liquidi o misti prima di aggiungerli all'apparecchio.
3. Per ottenere un effetto di congelamento ideale, utilizzare le impostazioni di controllo della temperatura per regolare.

Ice cream making method

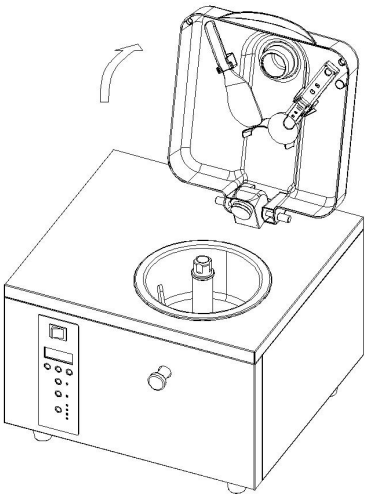
Importante: leggere attentamente tutte le avvertenze all'inizio del presente manuale prima di continuare.
La ricetta si trova a pagina 21 di questo manuale.

Si consiglia di versare solo 1 L di materiale. Per preparare il gelato , la quantità massima di ingredienti utilizzati è 1,25 L. Se la macchina funziona ininterrottamente per più di 50 minuti, il gelato traboccherà dal cilindro .

Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente puliti e assemblati secondo le istruzioni di pulizia e manutenzione (pagina 1). L'attrezzatura deve essere mantenuta in piano su una superficie asciutta e piana.

Nota: assicurarsi che l'apparecchiatura sia posizionata in verticale sul piano di lavoro per meno di 2 ore prima del primo utilizzo, in modo che il refrigerante possa precipitare nel condensatore e garantire un utilizzo sicuro e ottimale.

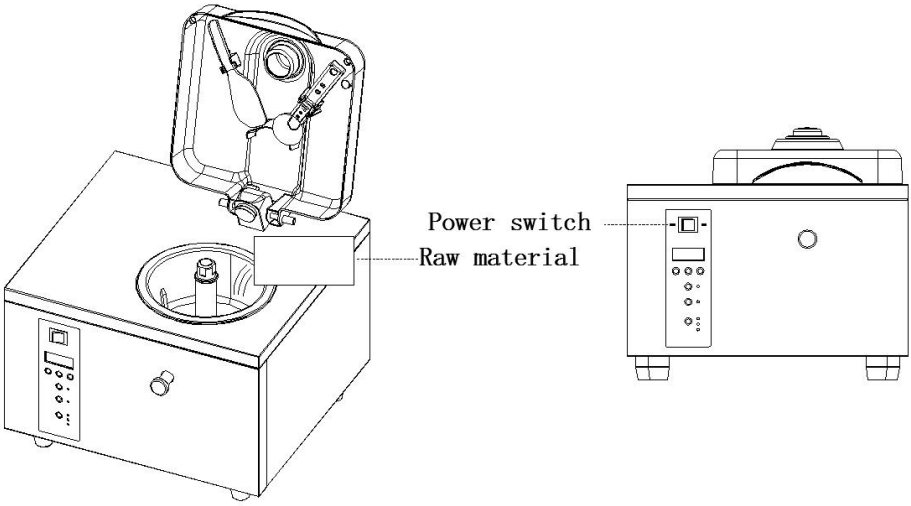
1. Aprire il coperchio superiore



2. Versare il composto di gelato preparato nel serbatoio e chiudere il coperchio .

Nota: la gelatiera deve utilizzare materie prime specifiche per gelato e preparare il gelato secondo le istruzioni riportate sulla confezione. La miscela non deve formare grumi.

3. Accendere il dispositivo.



4. Fare clic sul tasto di raffreddamento e avviare il sistema di refrigerazione
5. Selezionare la modalità di funzionamento in base alle proprie esigenze, e fare clic sul pulsante di refrigerazione per impostazione predefinita per eseguire il modalità gelato duro.

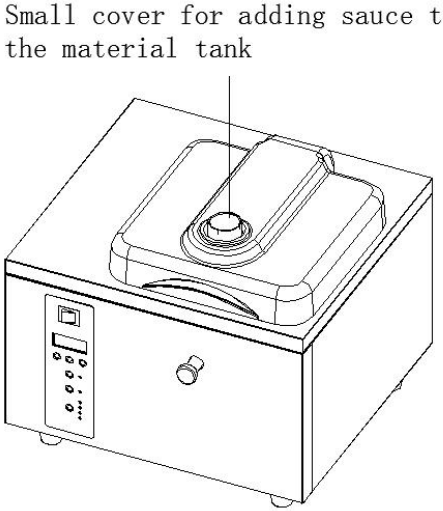


Attenzione: in ogni caso, la funzione di agitazione o refrigerazione può essere attivata solo dopo aver chiuso il coperchio. Quando il coperchio viene rilevato non chiuso, fare clic sul pulsante di agitazione o la macchina di refrigerazione è in stato di protezione e non può funzionare.
6. Se necessario, il valore attuale della temperatura di formatura può essere regolato nella modalità operativa corrente per ottenere una temperatura di formatura ottimale ideale

Nota :
Quando il gelato raggiunge la temperatura impostata, l'apparecchiatura continua a funzionare, mantenendo il gelato alla temperatura ideale e pronto per essere distribuito in qualsiasi momento.
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il motore di miscelazione continua a funzionare e il sistema di refrigerazione si avvia e si arresta in base all'aumento della temperatura.
Durante l'agitazione o qualsiasi operazione in modalità di refrigerazione, aprire il coperchio: il sistema di raffreddamento del motore di agitazione si arresta immediatamente; chiudere il coperchio e riprendere la modalità di funzionamento prima di aprire il coperchio.

7. Al momento dell'erogazione, aprire il coperchio superiore e prelevare il gelato con una spatola o un raccoglitore di palline. Estrarre il gelato, rimetterlo nella spatola o nel raccoglitore di palline e coprirlo.

Utilizzo di un piccolo coperchio con salsa nel serbatoio
Quando si prepara il gelato, aggiungere la bottiglia di salsa e mettere il piccolo
coperchio capovolto, con l'apertura rivolta verso l'alto. Versare un quantità appropriata di marmellata e farla gocciolare lentamente nel gelato dalla bocca del piccolo coperchio.
Mentre metti in frigorifero e mescoli, mescola bene il gelato con la marmellata che gocciola lentamente per formare un delizioso gelato.



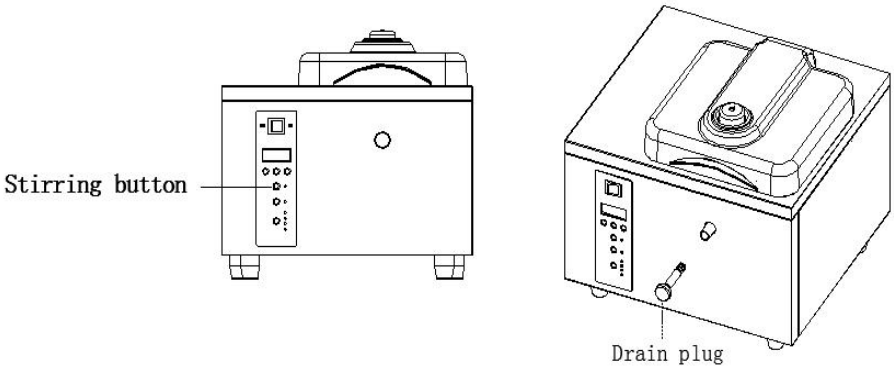
Cleaning and maintenance

Pulisci con funzione di agitazione

Nota : il liquido prodotto durante la pulizia fuoriuscirà rapidamente dallo scarico. Assicurarsi di utilizzare contenitori di grandi dimensioni per raccogliere tali liquidi.

Funzione di agitazione: mescolare senza raffreddare per pulire l'attrezzatura. Pulire tutti i componenti a mano o in lavastoviglie per una pulizia completa dell'attrezzatura dopo ogni utilizzo.

1. Aprire il coperchio e rimuovere tutto il ghiaccio rimanente crema.
2. Aggiungere la quantità adeguata di acqua al serbatoio e chiudere il coperchio.
3. Premere il pulsante di agitazione per 1-3 minuti .
4. Estrarre il tappo di scarico e l'acqua uscirà lentamente dall'apparecchio.
5. Premere nuovamente il pulsante di mescolamento per interrompere l'agitazione.
6. Premere il pulsante di accensione per spegnere il dispositivo.



Nota : se necessario, ripetere questo passaggio finché il gelato non sarà completamente risciacquato dal serbatoio.
Se si desidera pulire a fondo l'apparecchiatura, spegnerla e procedere.

Smontaggio e pulizia

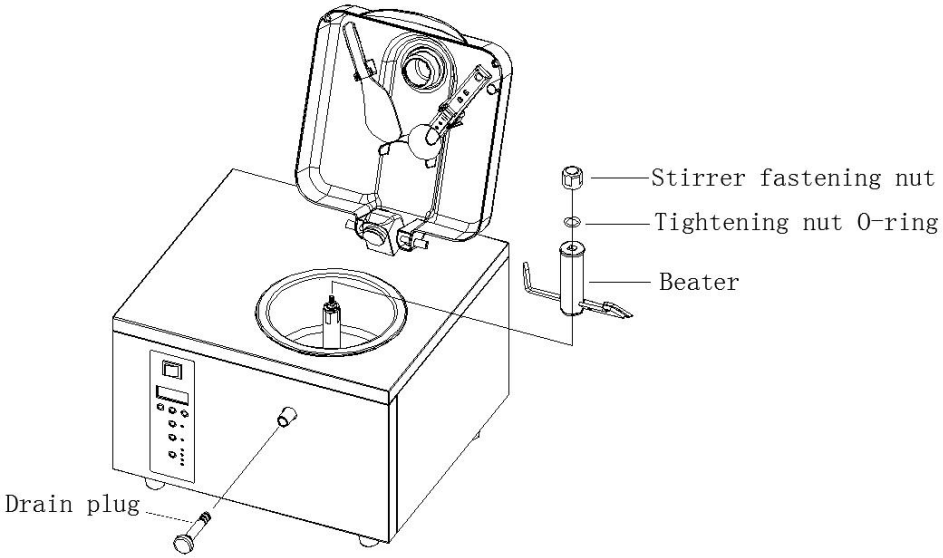
Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la funzione di agitazione per pulire prima di smontare e pulire tutte le parti .
Prima di pulire o effettuare la manutenzione delle parti esterne della macchina, assicurarsi che l'interruttore di alimentazione della macchina sia spento e che la spina di alimentazione sia scollegata.
assicurarsi di portare con sé dispositivi di protezione individuale (guanti adesivi, occhiali anticorrosione, ecc.), per tutelare la propria sicurezza.

Nota : non danneggiare o perdere i componenti durante il funzionamento.
Non utilizzare acqua calda o lavatrici per stoviglie per pulire le parti in resina. In caso contrario, potrebbero verificarsi deformazioni.
Si prega di non immergere i componenti in detergenti o soluzioni sterilizzanti per più di 30 minuti. In caso contrario, potrebbero deteriorarsi.
Per alcune parti soggette ad accumulo di materiali residui, utilizzare una spazzola per pulirle accuratamente.
Alcune parti presentano bordi taglienti , fare attenzione a non graffiarsi le mani.

1. Smontare l'agitatore

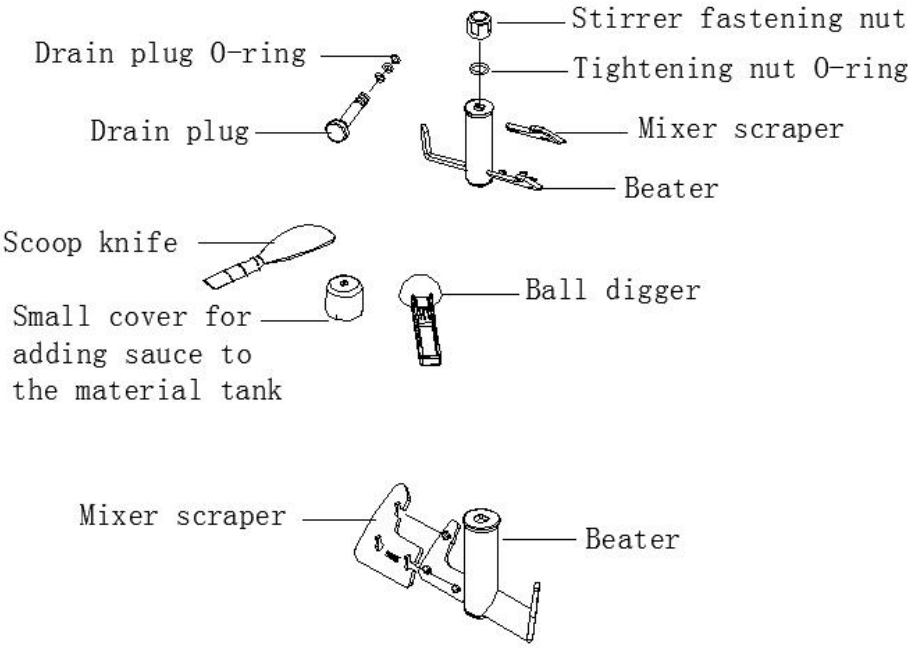
Ruotare l'agitatore in senso antiorario per stringere il dado e rimuoverlo dall'albero di agitazione.

Estrarre la vite di fissaggio, l'O-ring e l'agitatore e metterli da parte.



2. Estrarre il tappo di scarico e metterlo da parte.
3. Togliere la pala, il cucchiaio e il piccolo coperchio dalla salsa e metterla da parte.
4. Pulire il coperchio superiore e il coperchio superiore del cilindro con un panno disinfettante o un panno caldo e umido.
5. Pulire il cilindro con un panno disinfettante o un panno caldo e umido e utilizzare una spazzola per pulire il tubo di scarico.
6. Pulire il corpo della macchina con un panno disinfettante o un panno caldo e umido
7. Accessori per la pulizia Rimuovere il raschiatore del miscelatore e l'O-ring del tappo di scarico.
8. Mettere le parti rimosse in acqua pulita e pulirle accuratamente.
Dopo la pulizia, riporre i pezzi in un luogo pulito e lasciarli asciugare naturalmente.

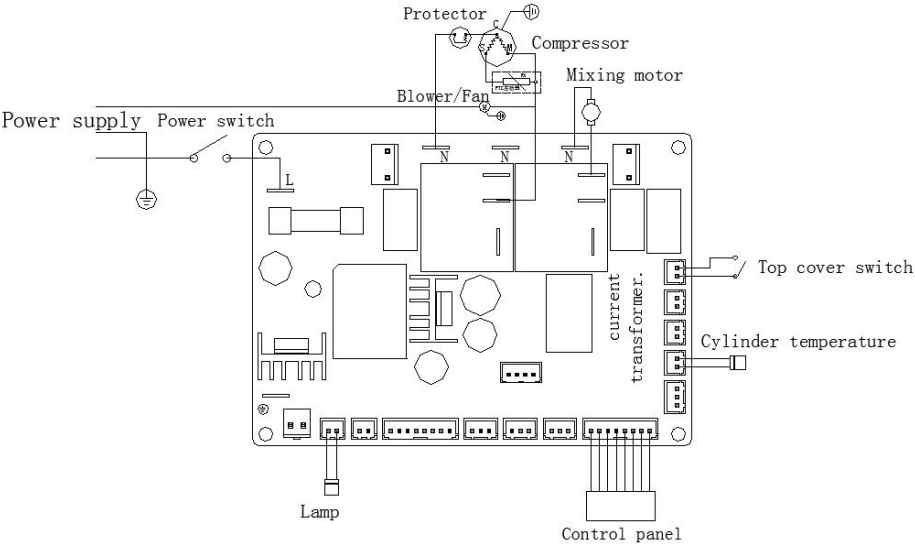
Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontare o riporre l'attrezzatura.



Pulizia del condensatore

Dopo un periodo di utilizzo prolungato, il condensatore si ricoprirà di polvere, compromettendo la dissipazione del calore e peggiorando l'effetto di raffreddamento (con conseguente diminuzione della produzione di gelato o difficoltà di formazione). Si prega di pulirlo una volta ogni tre mesi (se l'ambiente di utilizzo è sfavorevole, pulirlo una volta al mese). Si consiglia di rivolgersi a un addetto alle pulizie professionista. Spegnere l'alimentazione prima di pulire e fare attenzione a non danneggiare le alette del condensatore.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Colpa	Cause	Soluzioni
Errore di avvio	Nessuna alimentazione	Collegare la spina di alimentazione della macchina alla presa adatta
	Interruttore di alimentazione in condizione chiusa	Accendere l'interruttore di alimentazione della macchina
Guasto al battitore o al frigorifero	Controllare se il magnete o l'interruttore a induzione del coperchio superiore sono allentati	Reinstallare il magnete a induzione
	Se il coperchio superiore è aperto, l'interruttore a induzione è allentato o danneggiato, oppure il filo è	Reinstallare l'interruttore a induzione

	a contatto con il cattivo	
Perdita dello scarico	O-ring del tappo di scarico danneggiato	Sostituire l'O-ring
Guasto del compressore	Bassa tensione	Risolvere i problemi di tensione
	Protezione da sovraccarico	Scopri la causa ed eliminala
	Rotto	Sostituire il compressore
Nessuna refrigerazione	Perdita di refrigerante	Individuare e riparare il punto della perdita, quindi riempire con liquido refrigerante
	Nessun funzionamento della ventola di raffreddamento	Riparare o sostituire la ventola
	Compressore rotto	Sostituire il compressore
Su gelato morbido	Rapporto di sospensione errato	Riformulare la sospensione qualificata
	Impostare la temperatura di formatura della refrigerazione su alta	Abbassare la temperatura di formazione del gelato
Su gelato duro	Rapporto di sospensione errato	Riformulare la sospensione qualificata
	Aumentare la temperatura di formazione del gelato	Aumentare la temperatura di formazione del gelato
Stampaggio lento	Il condensatore è sporco	Pulisci il condensatore
	Scarsa dissipazione del calore	Assicurare la ventilazione della macchina
	Perdita di refrigerante	Scopri il punto della perdita
E1warning	Guasto del sensore di temperatura	Sostituire il sensore
E2warning	Allarme blocco motore,	Controllare che il rapporto

	rapporto materia prima, causa congelamento miscela	tra le materie prime sia appropriato
	del gelato è troppo bassa	Aumentare la temperatura di formazione del gelato
Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di rilevamento di sicurezza contro il sovraccarico del motore, che può prevenire danni al motore e al sistema di miscelazione in caso di sovraccarico involontario o dosaggio errato delle materie prime. Se il dispositivo è sovraccarico, si guasterà temporaneamente. Interrompere l'alimentazione, quindi riaccenderla, premere nuovamente il pulsante di agitazione o raffreddamento e la macchina riprenderà a funzionare normalmente. Se il motore è bloccato e in allarme, attendere che le materie prime nel cilindro si dissolvano e riavviare l'agitazione o la refrigerazione.		

Packing List

NO.	Articolo	Quantità	Osservazione
1	Macchina	1 set	
2	Spatola per mescolare	1 pz .	
3	Anello di tenuta del tappo di scarico	3 pezzi	
4	Grande anello di tenuta	1 pz .	
5	Vaselina	1 pz .	
6	Cucchiaio	1 pz .	
7	Spatola	1 pz .	
8	misurino	1 pz .	
9	Manuale	1 pz .	

Safety Precautions

Importanti misure di sicurezza
• Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale utente per assicurarsi di trarne il massimo beneficio.

AVVERTIMENTO:
1. 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 abbiano ricevuto supervisione o istruzioni
riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della propria sicurezza.
2. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare pericoli.
5. Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato secondo le istruzioni.
6. Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga incastrato o danneggiato.
7. Non posizionare più prese di corrente portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.
8. Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione presenti nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura integrata.
9. Non danneggiare il circuito refrigerante.
10. Non conservare sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile in questo apparecchio.
11. Ai bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non è consentito caricare e scaricare gli apparecchi frigoriferi.
·**Nota:** questo apparecchio contiene refrigerante infiammabile e agente schiumogeno ciclopentano.
Evitare il contatto con il fuoco durante il trasporto e l'uso.
In caso di guasto della macchina, rivolgersi a un professionista per la manutenzione.

Al momento dello smaltimento, si prega di inviarlo al centro di smaltimento autorizzato locale.



AVVERTENZA: Durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento dell'apparecchio, prestare attenzione a un simbolo simile a quello a sinistra, situato sul retro dell'apparecchio (pannello posteriore o compressore) e di colore giallo o arancione. Si tratta di un simbolo di rischio di incendio. Nei tubi del refrigerante e nei compressori sono presenti materiali infiammabili. Mantenere una distanza adeguata dalle fonti di incendio durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento.

RICETTE

7. Gelato al latte ricco



Ingredienti: 500 ml di latte , 460 ml di panna da montare , 110 g di zucchero bianco (il volume del composto è inferiore a 1,25 L)
Metodo di preparazione: Montare la panna montata fino a renderla viscosa (come una pasta di latte); mescolare il latte, panna, zucchero bianco, ecc. in modo uniforme, iniettare i materiali misti nel porta di alimentazione dall'ingresso di alimentazione, quindi avviare la macchina per il gelato per preparare esso; il tempo di produzione è stimato in 1 5 - 40 minuti.

8. frullato al cioccolato



Ingredienti: 760 ml di cioccolato latte , 150 ml di panna da montare , 160 g di zucchero bianco (il volume del composto è inferiore a 1 l)
Metodo di preparazione: Montare la panna montata fino a renderla viscosa (come una pasta di latte); mescolare il latte, panna, zucchero bianco, ecc. in modo uniforme, iniettare i materiali misti nel porta di alimentazione dall'ingresso di alimentazione, quindi avviare la macchina per il gelato per preparare esso; il tempo di produzione è stimato in 1 5-30 minuti.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

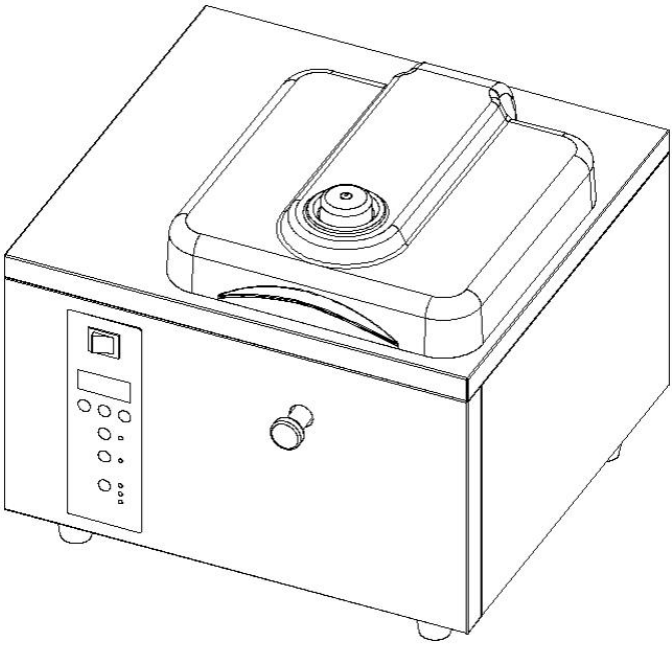
MÁQUINA DE HELADOS

Modelo: BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODELO: BQ5K



< Imagen solo como referencia >

Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de usar el producto. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. El aspecto del producto puede variar. Le pedimos disculpas por no informarle sobre actualizaciones de tecnología o software de nuestro producto.

	**Advertencia:** Para reducir el riesgo de lesión, usuario debe leer Lea atentamente el manual de instrucciones.
	**ELIMINACIÓN CORRECTA** Este producto está sujeto a disposición de europeo Directiva 2012/ 19/CE. El símbolo que muestra un caballito contenedor cruzado «through» indica que el producto requiere separado rechazar colección en la europeo Unión. Esto se aplica a la producto y todos los accesorios marcado con este símbolo. Productos marcado Como tal, no puede desecharse con la basura doméstica normal, sino que debe llevarse a una colección punto de reciclaje eléctrico y dispositivos electrónicos

Important safety instructions

Lea todas las instrucciones antes de usar .

	Indica advertencias de peligro; si se ignoran las advertencias contenidas en este símbolo, puede producirse lesiones personales, la muerte o daños materiales importantes.
	Sustancia inflamable. Puede reventar por el calor. (Se indica con un fondo blanco y un rombo rojo alrededor).
	Sustancia inflamable. (Se representa con un símbolo de llama sobre fondo amarillo, rodeada de triángulos negros).
Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:	

**Advertencia** Después de desembalar el equipo por primera vez, asegúrese de que permanezca en posición vertical durante al menos 2 horas antes de volver a ponerlo en funcionamiento para permitir que el

aceite refrigerante se precipite en el sistema de refrigeración y así lograr un rendimiento óptimo.

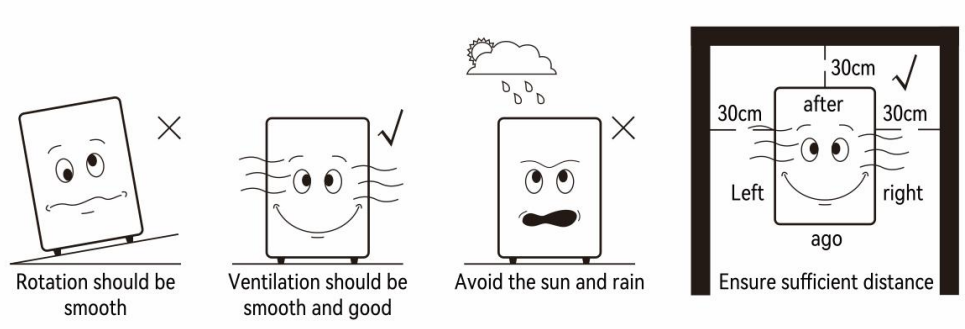
**Advertencia:** Existe riesgo de incendio o explosión. Utilice refrigerante inflamable. Nunca perfore la línea de refrigeración. Manipule los productos correctamente de acuerdo con las normativas federales o locales aplicables a los refrigerantes inflamables.

**Advertencia** Para reducir el riesgo de lesiones, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias e instrucciones complementarias. Este equipo está limitado al propósito para el que fue diseñado.

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este equipo y sus accesorios.
2. Preste mucha atención y siga todas las advertencias e instrucciones. Este equipo contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que pueden suponer un peligro para el usuario.
3. Revise todo para asegurarse de que tiene todas las piezas necesarias para operar el dispositivo de manera correcta y segura.
4. Cuando no utilice el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo, apáguelo y desconéctelo de la toma de corriente. Para desconectarlo, sujete el enchufe y extráigalo de la toma de corriente. No tire del cable de alimentación para desconectar la batidora.
5. Lave todas las piezas que puedan entrar en contacto con alimentos antes de usar. Siga las instrucciones de limpieza de este manual.
6. No utilice aparatos eléctricos con cables o enchufes dañados, ni aparatos que se hayan averiado, caído o dañado de alguna manera. Si están dañados, póngase en contacto con el fabricante.
7. Este equipo no debe utilizar cables de extensión.
8. Para evitar el peligro de descarga eléctrica, no sumerja el dispositivo en agua ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
9. No permita que el cable de alimentación cruce el borde del escritorio o mostrador. El cable podría engancharse y tirar del dispositivo, haciéndolo caer de la encimera.
10. Manténgase alejado de fuentes de calor, evite acercar el aparato a equipos de calefacción y no permita que el aparato ni el cable de alimentación toquen superficies calientes, incluyendo estufas y otros equipos de calefacción. Está estrictamente prohibido su uso en ambientes

con temperaturas extremas. Evite la exposición directa al sol para no afectar la disipación del calor del aparato.
11. El dispositivo debe utilizarse sobre una superficie seca y plana, manteniéndolo siempre en posición vertical.
12. No introduzca manos, cabello ni residuos en el tanque durante la carga y el funcionamiento.
13. Durante el funcionamiento y el procesamiento del equipo, está estrictamente prohibido el contacto con las partes móviles.
14. No rocíe con agua, enjuague el equipo ni lo coloque en lugares húmedos o propensos a salpicaduras de agua, para no afectar su aislamiento eléctrico. Esto podría provocar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes.
15. Esta máquina debe utilizar un enchufe especial o un circuito dedicado con un interruptor de protección contra fugas que sea compatible con la corriente de funcionamiento de esta máquina. No nos hacemos responsables de fugas, incendios, cortocircuitos, fallos, etc., causados por la conexión incorrecta de cables y enchufes.
16. No deje el dispositivo desatendido durante su uso.
17. Asegúrese de retirar todos los aparatos del cilindro antes de ponerlo en funcionamiento. De lo contrario, podrían dañar la máquina y provocar lesiones personales y daños materiales.
18. No procese ingredientes duros, sueltos ni cubitos de hielo. Este equipo no es apto para procesar frutas congeladas sueltas, materias primas sólidas ni cubitos de hielo.
19. Mantenga despejados todos los lados de la carcasa del equipo para asegurar el correcto funcionamiento del compresor y evitar su sobrecalentamiento. Asegúrese de que la ventilación dentro de la carcasa o estructura integrada esté libre de obstrucciones. Mantenga la máquina de helados vacía a una altura superior a 30 cm para garantizar la disipación del calor.
20. Al manipularlo, sujételo por los dos lados situados debajo de la base. Mantenga la máquina lo más vertical posible, con una inclinación máxima de 45º.
21. Cuando la máquina de helados quede fuera de servicio, manténgala alejada del fuego para evitar accidentes. Llévela al lugar de procesamiento designado.
22. Por favor, cuide a los niños para evitar que introduzcan las manos, los pies, etc. en los orificios perforados y los bordes de los componentes protectores metálicos, como el compartimento y la parte posterior de la máquina de helados, para evitar causarles daño.

23. No utilice dispositivos mecánicos ni otros métodos para acelerar el proceso de descongelación, excepto los métodos recomendados por el fabricante.
24. No permita que los niños utilicen el dispositivo ni que lo usen como juguete. Supervise atentamente a los niños cuando utilicen cualquier equipo cerca de ellos.
25. Esta máquina no está diseñada para ser utilizada por personas con poca condición física, niños, personas con reflejos lentos o con problemas mentales. trastornos, y falta de experiencia y conocimiento a menos que se utilice de forma segura con la guía o ayuda de personas responsables de su seguridad.



Precauciones Asegúrese de guardar este libro en un lugar que sea fácilmente accesible para los usuarios.

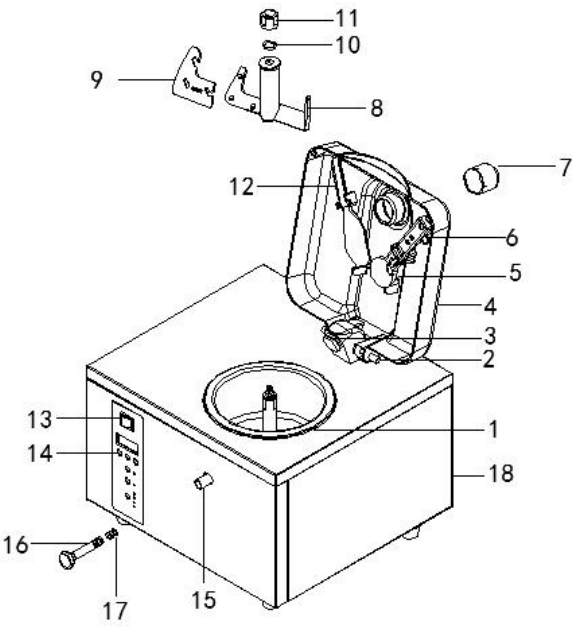
La seguridad eléctrica importa
1. Asegúrese de utilizar la fuente de alimentación especificada en la placa de características de este equipo. Si el voltaje El rango de fluctuación es amplio; instale un regulador de voltaje automático adecuado a la potencia según los parámetros de la placa de características para su uso.
2. Debe utilizarse una toma de corriente especial independiente y una conexión a tierra fiable. El cable de alimentación de este equipo Está equipado con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra), y debe utilizarse una toma de corriente de tres clavijas (con conexión a tierra) que cumpla con las normas. No retire ni desconecte la tercera clavija (de tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
3. El enchufe del cable de alimentación debe mantenerse firmemente conectado a la toma de corriente; de lo contrario, podría provocar un incendio. Para evitar daños en el cable de alimentación, no lo presione ni

lo pise. Tenga cuidado al mover la batidora y no enrolle el cable de alimentación.
4. No desenchufe la máquina de hielo tirando del cable de alimentación. Sujete el enchufe firmemente y extráigalo directamente de la toma de corriente. Antes de limpiar, reparar o reemplazar cualquier equipo dañado, debe desenchufar la máquina de batidos para evitar descargas eléctricas.
5. No utilice el cable de alimentación si está dañado o el enchufe está desgastado. Debe sustituirse en el centro de servicio autorizado por el fabricante. En caso de fuga de gas inflamable, cierre inmediatamente la válvula de escape, abra las puertas y ventanas y desconecte o vuelva a conectar los enchufes de los aparatos eléctricos, como las máquinas de hielo.
6. Instale un interruptor diferencial antes de usar el producto para garantizar la seguridad personal y el uso seguro del mismo .

Security precautions

1. Al transportar o mover la máquina, el ángulo de inclinación no debe ser superior a 45°.
2. La toma de corriente de la máquina debe ser monofásica de tres orificios, el pin de protección a tierra debe usar el cable específico, no se puede usar el mismo enchufe con otros electrodomésticos .
3. El voltaje debe ser el mismo que el que se muestra en las placas de características, con una tolerancia del 10%.
4. Para la instalación de la máquina, el acceso a la rejilla de viento debe mantenerse a más de 50 cm de espacio para garantizar que la máquina tenga una disipación de calor eficiente.
5. Después de apagar el compresor, para reiniciarlo, debe haber un intervalo de 3 minutos.
6. Después de usar la máquina, desconéctela de la corriente y límpiela. Para limpiar el cilindro mezclador, puede desmontar el batidor y colocarle la junta tórica para lavarlo con agua; luego, séquelo con una toalla. El cuerpo de la máquina puede limpiarse con un paño húmedo, pero evite enjuagarlo con agua.

Product structure diagram



1. Cilindro de material 2. Pasadores de tapa 3. Luz LED 4. Tapa del cilindro 5. Excavadora de bolas 6. Imán detector de apertura de la tapa superior 7. Tapa pequeña para añadir salsa a el tanque de material 8. Batidor 9. Raspador de batidora	10. Apriete de la tuerca y la junta tórica 11. Tuerca de fijación del agitador 12. Cuchillo de cuchara 13. Interruptor de encendido 14. Panel de control 15. Puerto de drenaje 16. Tapón de drenaje 17. Tapón de drenaje - anillo tórico 18. Cuerpo

Before use

Importante : Antes de continuar, revise todas las advertencias al inicio de estas instrucciones de uso.
1. Retire todos los materiales de embalaje del equipo.
2. Limpie todas las piezas de acuerdo con las instrucciones de "Limpieza y mantenimiento".
3. Limpie y seque bien todas las piezas.
4. Limpie el panel de control, el cuerpo y el cilindro con un paño suave.
5. Coloque el equipo sobre la encimera durante al menos 2 horas antes de su uso. Esto permite que el aceite refrigerante se precipite en el sistema de refrigeración para lograr el mejor efecto de seguridad de uso.

Nota: Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas, pero no se pueden lavar con un ciclo de calentamiento y secado.

Installation

Todas las piezas limpias y esterilizadas deben reinstalarse correctamente. Algunas piezas deben lubricarse para una mayor duración.

1. Conjunto agitador

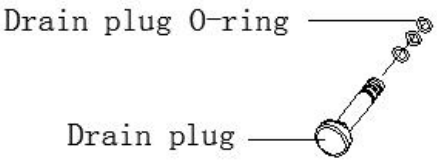
Enganche el soporte rascador del agitador en el pasador de fijación del agitador.
Aplique grasa al anillo de sellado que se encuentra delante del agitador.

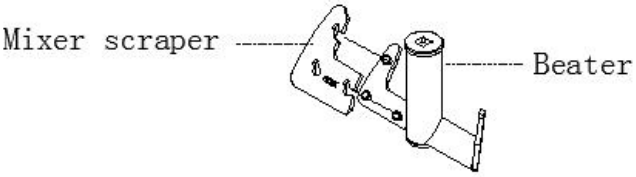
2. Instalación del agitador

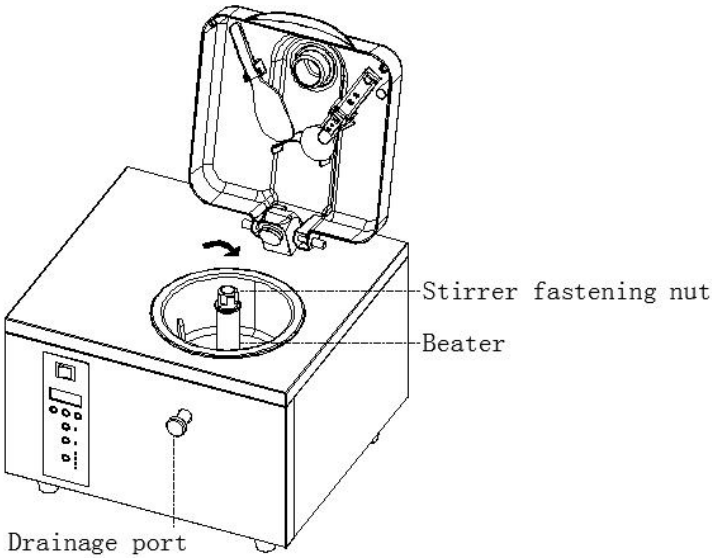
Inserte el agitador ensamblado en el eje del agitador cilíndrico y gírelo hasta que el orificio cuadrado del eje quede instalado en su lugar.
Inserte la junta tórica del tornillo de fijación en el agitador y fíjela en la ranura de instalación. A continuación, alinee la tuerca de apriete del agitador con los dientes del tornillo del eje de agitación y gírela hacia la izquierda para apretarla.

3. Instalación del tapón de drenaje

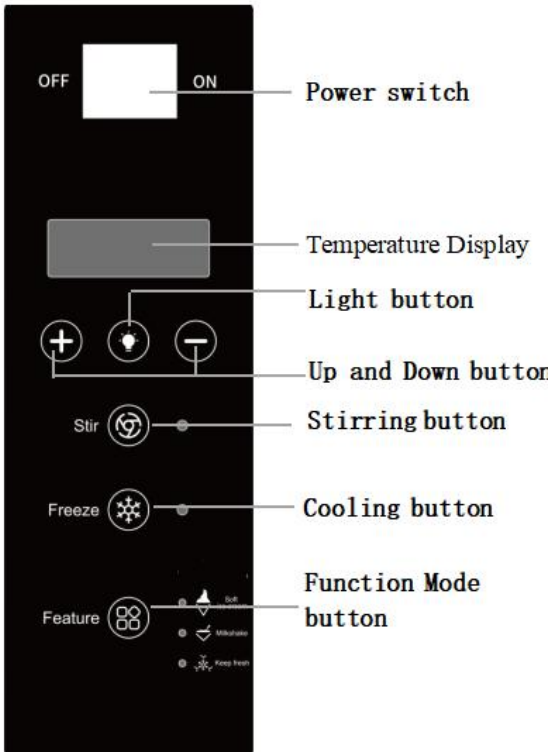
Coloque la junta tórica del tapón de drenaje en la ranura de instalación. Aplique grasa a la junta tórica e inserte el tapón en la salida de drenaje del tanque.







Operating instructions



Interruptor de encendido ·
Encienda y apague el dispositivo
Visualización de la temperatura
• Durante el funcionamiento, muestre la temperatura en tiempo real en el cilindro. Presione hacia arriba o hacia abajo. Cuando el número parpadee, el
Se muestra la temperatura configurada actualmente.
Botón de luz
• Primero haga clic para encender la luz, segundo haga clic para apagarla De nuevo luz.
Botón de agitación
• Haga clic para entrar en modo de agitación y haga clic para entrar en modo de espera
modo de nuevo. Este ciclo no refrigera ni revuelve para
limpiar el equipo
Botón de subir y bajar
• Al ejecutar el modo de función actual, haga clic en el

Teclas de subir/bajar para ajustar la temperatura preestablecida. La temperatura
El valor de ajuste es de 0,5 ℃ al hacer clic.

Botón de enfriamiento

• Haga clic en Iniciar agitación, Iniciar refrigeración e iniciar hielo duro. Modo crema. Haga clic de nuevo para entrar en modo de espera.

Botón de modo de función

• 3 modos funcionales preestablecidos individuales para determinar el Temperatura óptima para la receta congelada ideal. Temperatura configuración de control

• Cada valor preestablecido del modo funcional comienza de fábrica desde el
Temperatura predeterminada. Tras ajustar la temperatura, los parámetros se guardan al pulsar «Últimos ajustes».

• Al ejecutar la función actual, pulse la tecla de sumar o restar del panel de control para ajustar la temperatura preestablecida del modo de función actual.

Nota: Cuando la cubierta superior transparente está abierta, el dispositivo se encuentra en estado protegido; al presionar la tecla de agitación o la tecla de refrigeración, el dispositivo no funcionará.

Modo funcional

Cada modo funcional viene preestablecido de fábrica con la temperatura predeterminada. Tras ajustar la temperatura, los parámetros se guardan al pulsar el botón de configuración.

Función	Preajuste /temperatura	Rango de temperatura ajustable	Tiempo de ejecución sugerido
helado duro	-9 ℃	0℃ ~ - 15 ℃	<1 hora
Batido	- 4 ℃	0 ℃ ~ -10 ℃	<1 hora
Fresco	5 ℃	10 ℃ ~ 0 ℃	/

CONSEJOS

1. Antes del primer uso, deje el dispositivo en posición vertical durante al menos 2 horas.
2. Para obtener mejores resultados, enfríe el líquido o los ingredientes mezclados antes de agregarlos al equipo.
3. Para obtener un efecto de congelación ideal, utilice los ajustes de control de temperatura para ajustarlos.

Ice cream making method

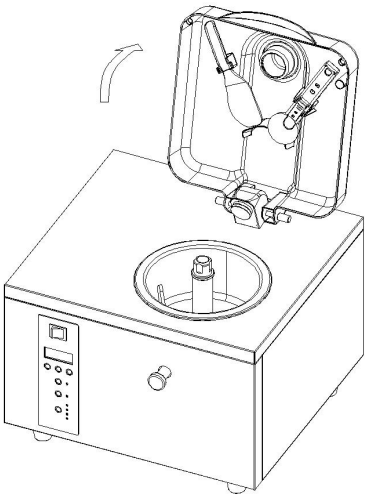
Importante: Lea todas las advertencias al principio de este manual antes de continuar.
La receta se encuentra en la página 21 de este manual.

Se recomienda verter solo 1 litro de material. Si se va a preparar helado , la cantidad máxima de ingredientes a utilizar es de 1,25 litros. Si la máquina funciona de forma continua durante más de 50 minutos, el helado se desbordará del cilindro .

Asegúrese de que todos los componentes estén completamente limpios y ensamblados según las instrucciones de limpieza y mantenimiento (página). El equipo debe mantenerse nivelado sobre una superficie seca y plana.

Nota: Asegúrese de que el equipo se coloque en posición vertical sobre la encimera durante menos de 2 horas antes del primer uso para que el refrigerante pueda precipitarse en el condensador y así garantizar un uso seguro y óptimo.

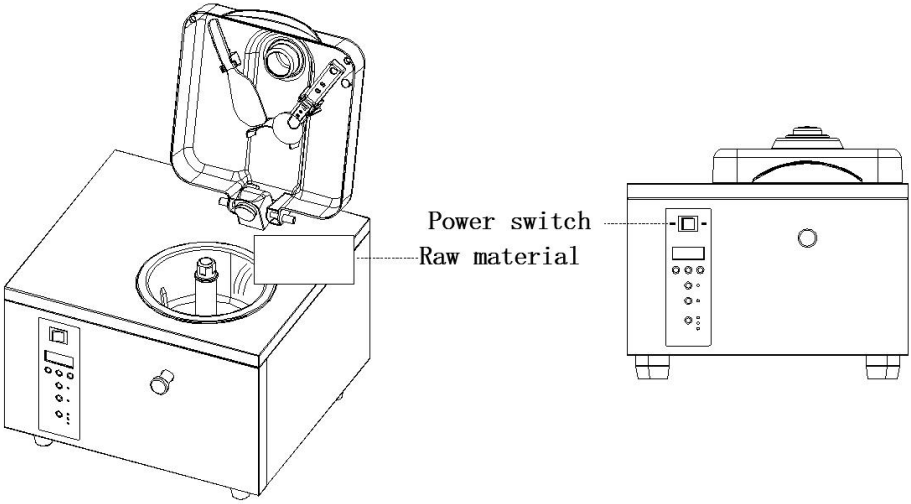
1. Abra la tapa superior



2. Vierta la mezcla de helado preparada en el tanque y tape la tapa .

Nota: La máquina de helados debe utilizar materias primas especiales para helado y prepararse según las instrucciones del envase. La mezcla no debe quedar grumosa.

3. Encienda el dispositivo.



4. Haga clic en la tecla de refrigeración y encienda el sistema de refrigeración.
5. Seleccione el modo de funcionamiento según sus necesidades. y haga clic en el botón de refrigeración por defecto para poner en marcha el Modo helado duro.

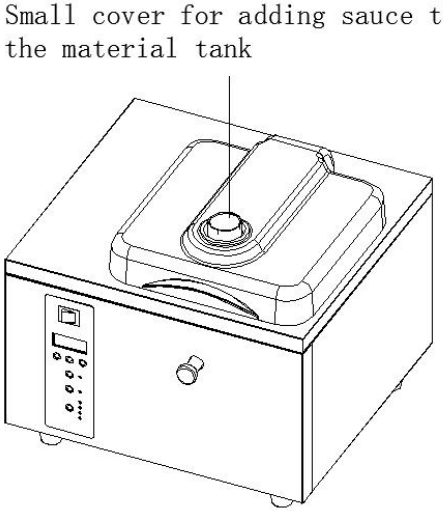


Advertencia: En ningún caso se podrá activar la función de agitación o refrigeración una vez cerrada la tapa. Si se detecta que la tapa no está cerrada, la función de agitación o refrigeración entrará en modo de protección y no podrá funcionar.
6. Si es necesario, el valor actual de la temperatura de conformado se puede ajustar en el modo de funcionamiento actual para obtener una temperatura de conformado óptima ideal.

Nota :
Cuando el helado alcance la temperatura establecida, el equipo seguirá funcionando, manteniendo el helado a la temperatura ideal y listo para ser distribuido en cualquier momento.
Cuando se alcanza la temperatura establecida, el motor mezclador continúa funcionando y el sistema de refrigeración se enciende y se apaga según el aumento de temperatura.
Durante el funcionamiento en modo de agitación o refrigeración, abra la tapa; el sistema de refrigeración del motor de agitación se detendrá inmediatamente. Cierre la tapa y reanude el modo de funcionamiento antes de volver a abrirla.

7. Para servir, abra la tapa superior y retire el helado con una espátula o un cucharón. Vuelva a colocar el helado en la espátula o el cucharón y tápelo.

Uso de una tapa pequeña con salsa en el tanque
Al hacer helado, añade la botella de salsa y pon el pequeño
Tapa boca abajo, con la abertura hacia arriba. Vierta un
Añade la cantidad adecuada de mermelada y, poco a poco, deja que la mermelada gotee en el
Helado saliendo de la boca de la pequeña tapa.
Mientras se refrigera y se revuelve, mezclar bien el helado con
la mermelada goteando lentamente para formar un delicioso helado.



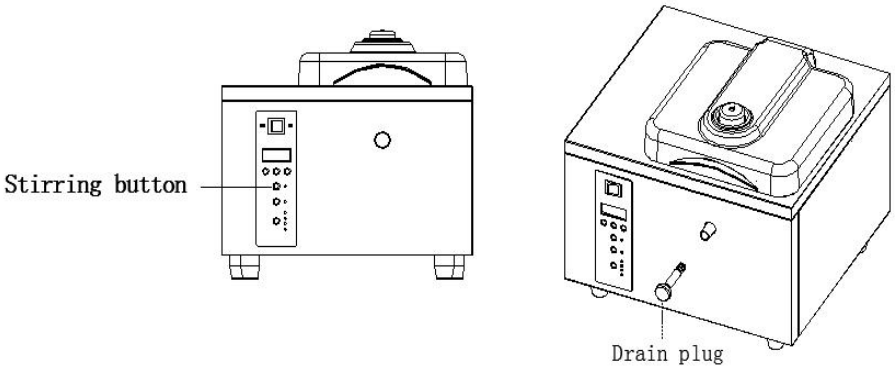
Cleaning and maintenance

Limpieza con función de agitación

Nota : El líquido que se genere durante la limpieza saldrá rápidamente por el desagüe. Asegúrese de usar recipientes grandes para recogerlo.

Función de agitación: agita sin enfriar para limpiar el equipo. Limpie todas las piezas a mano o en el lavavajillas para una limpieza completa después de cada uso.

1. Abra la tapa y retire todo el hielo restante. crema.
2. Añada la cantidad adecuada de agua al depósito y cierre la tapa.
3. Presione el botón de agitar durante 1-3 minutos .
4. Retire el tapón de drenaje y el agua saldrá del aparato lentamente.
5. Presione nuevamente el botón de agitar para detener la agitación.
6. Pulse el botón de encendido para apagar el dispositivo.



Nota : Si es necesario, repita este paso hasta que el helado se haya enjuagado del tanque.
Si desea limpiar a fondo el equipo, apáguelo y hágalo.

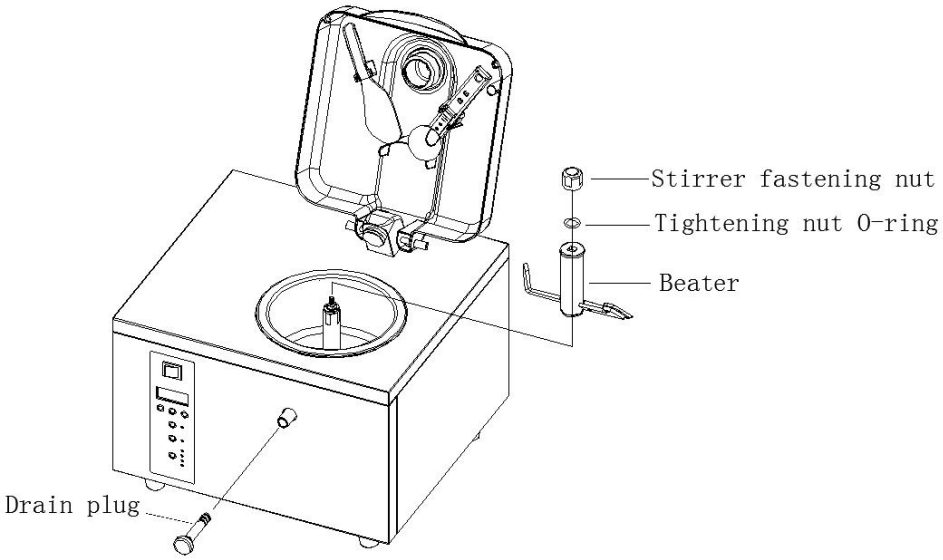
Desmontaje y limpieza

Para obtener los mejores resultados, utilice la función de agitación para limpiar antes de desmontar y limpiar todas las piezas .
Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de las partes externas de la máquina, asegúrese de que el interruptor de encendido esté apagado y que el enchufe esté desconectado.
Asegúrese de llevar equipo de protección (guantes para pegamento, gafas anticorrosión, etc.) antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, lo que puede proteger su seguridad.

Nota : No dañe ni pierda componentes durante el funcionamiento.
No utilice agua caliente ni lavavajillas para limpiar las piezas de resina. De lo contrario, podrían deformarse.
Por favor, no sumerja las piezas en detergente o solución esterilizante durante más de 30 minutos. De lo contrario, podrían estropearse.
Para algunas piezas propensas a la acumulación de residuos, utilice un cepillo de limpieza para limpiarlas cuidadosamente.
Algunas partes tienen bordes afilados , tenga cuidado de no arañarse las manos.

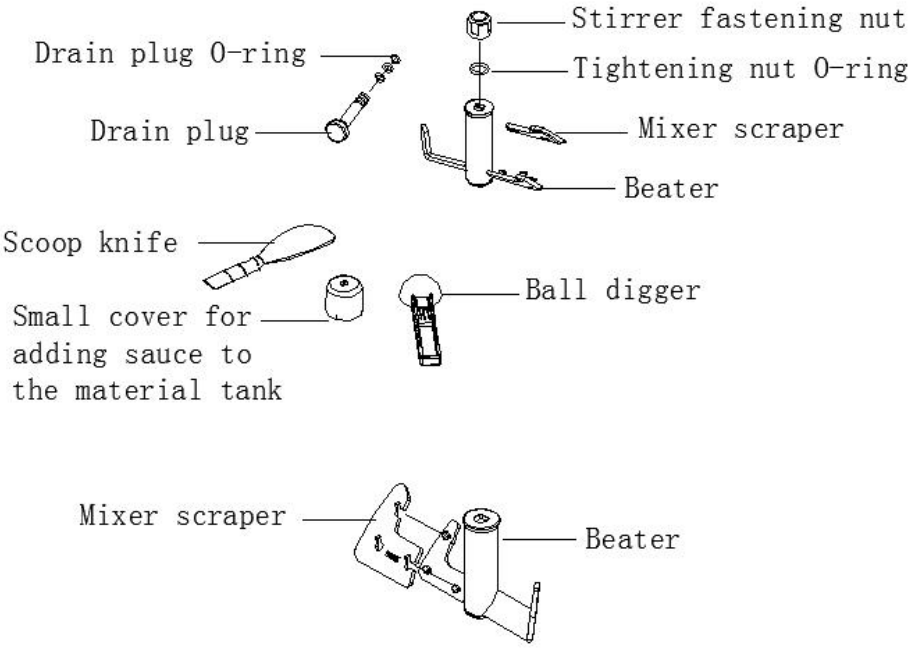
1. Desmonte el agitador

Gire el agitador en sentido contrario a las agujas del reloj para apretar la tuerca y retírela del eje de agitación.
Retire el tornillo de fijación, la junta tórica y el agitador y déjelos a un lado.



2. Retire el tapón de drenaje y déjelo a un lado.
3. Retire la pala, el cucharón, la tapita de salsa y déjela a un lado.
4. Limpie la tapa superior y la tapa superior del cilindro con un paño desinfectante o un paño tibio y húmedo.
5. Limpie el cilindro con un paño desinfectante o un paño tibio y húmedo, y utilice un cepillo de limpieza para limpiar el tubo de desagüe.
6. Limpie el cuerpo de la máquina con un paño desinfectante o un paño tibio y húmedo.
7. Accesorios de limpieza Retire el rascador del mezclador y la junta tórica del tapón de drenaje.
8. Coloque las piezas retiradas en agua limpia y límpielas a fondo. Después de limpiar las piezas, colóquelas en un lugar limpio y déjelas secar al aire.

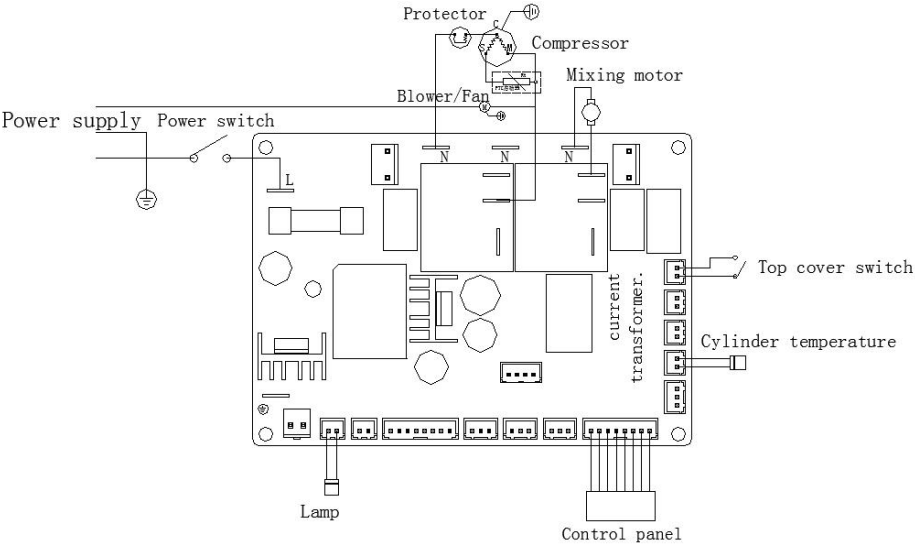
Todas las piezas deben dejarse secar completamente antes de volver a montar o guardar el equipo.



Limpieza del condensador

Tras un tiempo de funcionamiento, el condensador se cubrirá de polvo, lo que afectará la disipación del calor y disminuirá su capacidad de enfriamiento (lo que se traduce en una menor producción de helado o en dificultades para su formación). Se recomienda limpiarlo cada tres meses (o cada mes si el ambiente es desfavorable). Lo ideal es acudir a un servicio de limpieza profesional. Apague la alimentación antes de limpiarlo y tenga cuidado de no dañar las aletas del condensador.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Falla	Causas	Soluciones
Fallo de inicio	Sin fuente de alimentación	Enchufe el cable de alimentación de la máquina a una toma de corriente adecuada.
	Interruptor de alimentación en estado cerrado	Encienda el interruptor de la máquina
Fallo del batidor o del sistema de refrigeración	Comprueba si el imán de inducción o el interruptor de la tapa superior están sueltos.	Vuelva a instalar el imán de inducción
	Si el interruptor de inducción de la tapa superior está suelto o dañado, o si el cable está en contacto con la parte	Vuelva a instalar el interruptor de inducción

	defectuosa	
Fuga en la salida del desagüe	Junta tórica del tapón de drenaje dañada	Reemplace la junta tórica
Fallo del compresor	Baja tensión	Solucionar problemas de voltaje
	Protección contra sobrecarga	Descubre la causa y elimínala.
	Roto	Reemplace el compresor
Sin refrigeración	Fuga de refrigerante	Localiza y repara el punto de fuga, luego rellena con refrigerante.
	El ventilador de refrigeración no funciona.	Repara o cambia el ventilador
	Compresor averiado	Reemplace el compresor
Sobre helado suave	Proporción de lodo incorrecta	Reformular lodo calificado
	Ajuste la temperatura de formación de refrigeración a un nivel alto.	Reduzca la temperatura de formación del helado
Sobre helado duro	Proporción de lodo incorrecta	Reformular lodo calificado
	Aumentar la temperatura de formación del helado	Aumentar la temperatura de formación del helado
moldeo lento	El condensador está sucio	Limpie el condensador
	Disipación de calor deficiente	Asegúrese de que la máquina tenga ventilación
	Fuga de refrigerante	Averigua el lugar de la fuga
Advertencia E1	Avería del sensor de temperatura	Reemplace el sensor

Advertencia E2	Alarma de bloqueo del motor, proporción de materia prima, lo que provoca la congelación de la mezcla.	Comprobar que la proporción de materia prima sea la adecuada
	La temperatura de formación del helado es demasiado baja.	Aumentar la temperatura de formación del helado
Este equipo cuenta con un sistema de seguridad de detección de sobrecarga del motor, que previene daños al motor y al sistema de mezcla en caso de sobrecarga accidental o dosificación incorrecta de la materia prima. Si el dispositivo se sobrecarga, fallará temporalmente. Desconecte la alimentación eléctrica, vuelva a conectarla, pulse el botón de agitación o enfriamiento y la máquina reanudará su funcionamiento normal. Si el motor se bloquea y se activa la alarma, espere a que la materia prima en el cilindro se disuelva y reinicie la agitación o el enfriamiento.		

Packing List

No.	Artículo	Cantidad	Observación
1	Máquina	1 juego	
2	espátula para remover	1 pieza	
3	anillo de sellado del tapón de drenaje	3 piezas	
4	Anillo de sellado grande	1 pieza	
5	Vaselina	1 pieza	
6	Cuchara	1 pieza	
7	Espátula	1 pieza	
8	taza medidora	1 pieza	
9	Manual	1 pieza	

Safety Precautions

Salvaguardias importantes

• Antes de utilizar el aparato, lea este manual de usuario para asegurarse de obtener el máximo beneficio del mismo.

ADVERTENCIA:

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños). con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
en relación con el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión.
Siga las instrucciones para el uso seguro del aparato y comprenda los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
5. Para evitar un peligro debido a la inestabilidad del aparato, debe fijarse de acuerdo con las instrucciones.
6. Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.
7. No coloque varias tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.
8. Mantenga las aberturas de ventilación, en el recinto del aparato o en la estructura integrada, libres de obstrucciones.
9. No dañe el circuito de refrigerante.
10. No almacene sustancias explosivas, como latas de aerosol con propelente inflamable, en este aparato.
11. Los niños de entre 3 y 8 años no pueden cargar ni descargar aparatos de refrigeración.

·**Nota:** Este aparato contiene refrigerante inflamable y agente espumante ciclopentano.
Evite el contacto con el fuego durante su transporte y uso.
Por favor, solicite la asistencia de un profesional cuando la máquina se averíe.
Cuando lo deseche, envíelo a su punto limpio local autorizado.



ADVERTENCIA: Durante el uso, el mantenimiento y la eliminación del aparato, preste atención a un símbolo similar al del lado izquierdo, ubicado en la parte posterior del aparato (panel trasero o compresor) y de color amarillo o naranja. Es una señal de advertencia de riesgo de incendio. Hay materiales inflamables en las tuberías de refrigerante y los compresores. Manténgase alejado de cualquier fuente de fuego durante el uso, el mantenimiento y la eliminación.

RECETAS

9. helado de leche rica



Ingredientes: 500 ml de leche , 460 ml de nata para montar , 110 g de azúcar blanca (El volumen de la mezcla es inferior a 1,25 L).
Método de preparación: Batir la nata montada hasta que adquiera una consistencia viscosa (como una pasta de leche); mezclar con leche, crema, azúcar blanca, etc., de manera uniforme, inyectar los materiales mezclados en el Conecte el puerto de alimentación a la entrada de alimentación y luego encienda la máquina de helados para hacer El tiempo de producción se estima entre 15 y 40 minutos .

10.batido de chocolate



Ingredientes: Chocolate de 760 ml leche , 150 ml de nata para montar , 160 g de azúcar blanca (El volumen de la mezcla es inferior a 1 litro).
Método de preparación: Batir la nata montada hasta que adquiera una consistencia viscosa (como una pasta de leche); mezclar con leche, crema, azúcar blanca, etc., de manera uniforme, inyectar los materiales mezclados en el Conecte el puerto de alimentación a la entrada de alimentación y luego encienda la máquina de helados para hacer El tiempo de producción estimado es de 15 a 30 minutos .



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

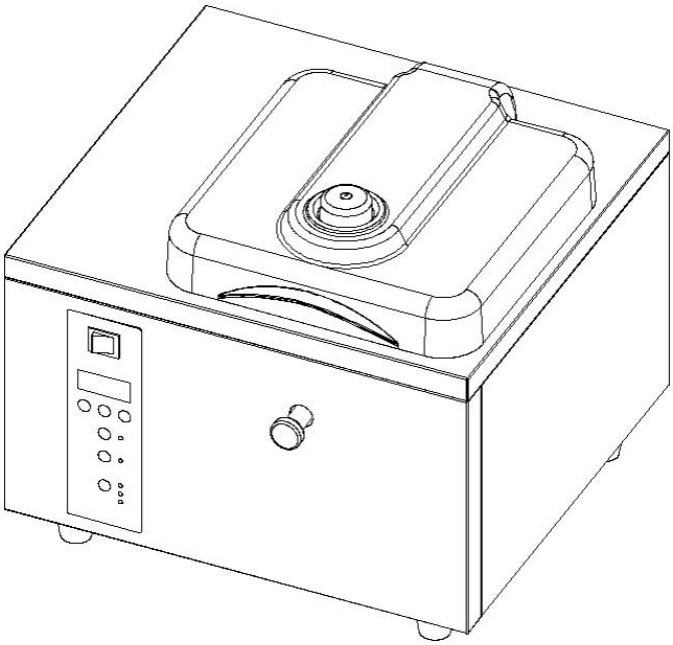
MASZYNA DO LODÓW

Model: BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODEL: BQ5K



< Zdjęcie tylko w celach poglądowych >

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

	**Ostrzeżenie –** Aby zmniejszyć ryzyko obrażenia, użytkownik musieć Czytać Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
	**PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA** Ten produkt podlega zaopatrzenie z europejski Dyrektywa 2012/19/WE. Symbol przedstawiający jazdę na jednym kole przekreślony kosz przez wskazuje, że produkt wymaga oddzielny odmawiać kolekcja w europejski Związek. Dotyczy to produkt i wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty wyraźny w związku z tym nie można go wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki punkt recyklingu elektryczny I urządzenia elektroniczne

Important safety instructions

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje .

	Oznacza ostrzeżenia o niebezpieczeństwie. Zignorowanie ostrzeżeń zawartych w tym symbolu może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne.
	Substancja łatwopalna. Może wybuchnąć pod wpływem ciepła. (Oznaczone białym tłem z czerwonym rombem.)
	Substancja łatwopalna. (Oznaczona symbolem płomienia na żółtym tle, otoczonym czarnymi trójkątami.)
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:	

**Ostrzeżenie** Po pierwszym rozpakowaniu należy upewnić się, że urządzenie znajduje się w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny

przed ponownym uruchomieniem, aby olej chłodniczy mógł wytrącić się w układzie chłodzenia i zapewnić optymalną wydajność.

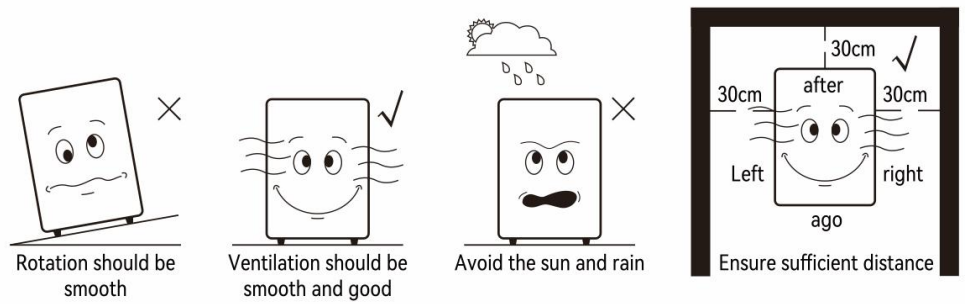
Ostrzeżenie: Istnieje ryzyko pożaru lub wybuchu. Używaj łatwopalnego czynnika chłodniczego. Nigdy nie przekłuwaj przewodu chłodniczego. Postępuj z produktami prawidłowo, zgodnie z obowiązującymi federalnymi lub lokalnymi przepisami dotyczącymi łatwopalnych czynników chłodniczych.

Ostrzeżenie Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych ostrzeżeń i instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane.

1. Przed użyciem tego sprzętu i jego akcesoriów należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Uważnie obserwuj i przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i instrukcji. Urządzenie zawiera połączenia elektryczne i ruchome części, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika.
3. Sprawdź dokładnie cały zestaw, aby upewnić się, że masz wszystkie części potrzebne do prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia.
4. Gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka. Aby odłączyć, chwyć za korpus wtyczki i wyjmij ją z gniazdka. Nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć blender od gniazdka.
5. Przed użyciem umyj wszystkie części, które mogą mieć kontakt z żywnością. Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji.
6. Nie używaj urządzeń elektrycznych z uszkodzonymi przewodami lub wtyczkami, ani urządzeń, które uległy awarii, upuściły się lub uległy uszkodzeniu w jakikolwiek sposób. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z producentem.
7. Do tego urządzenia nie wolno podłączać przedłużacza.
8. Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z jakąkolwiek cieczą.
9. Nie pozwól, aby przewód zasilający przechodził przez krawędź biurka lub blatu. Przewód zasilający może się zahaczyć i zsunąć urządzenie z blatu.
10. Trzymaj się z dala od źródeł ciepła, nie zbliżaj urządzenia do urządzeń grzewczych i nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia lub przewodu

zasilającego z gorącymi powierzchniami, w tym piecami i innymi urządzeniami grzewczymi. Surowo zabrania się używania urządzenia w środowiskach o wysokiej lub niskiej temperaturze. Unikaj bezpośredniego światła słonecznego, aby nie zakłócać odprowadzania ciepła przez urządzenie.
11. Urządzenie należy używać na suchej i płaskiej powierzchni, zawsze trzymając je w pozycji pionowej.
12. Podczas ładowania i obsługi zbiornika nie należy wkładać rąk, włosów ani zanieczyszczeń do zbiornika.
13. Podczas eksploatacji i przetwarzania urządzenia, zabrania się kontaktu z ruchomymi częściami.
14. Nie spryskiwać urządzenia wodą, nie płukać go ani nie umieszczać w wilgotnych i narażonych na zachlapanie miejscach, aby nie naruszyć jego właściwości izolacyjnych. Może to doprowadzić do porażenia prądem, pożaru i innych wypadków.
15. Urządzenie musi być wyposażone w specjalne gniazdo lub dedykowany obwód z wyłącznikiem różnicowoprądowym, który odpowiada prądowi roboczemu urządzenia. W przypadku wystąpienia wycieku, pożaru, zwarcia, awarii itp., nie ponosimy odpowiedzialności za wyciek, pożar, zwarcie lub awarię spowodowane przez pomylenie przewodów i gniazd.
16. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
17. Przed użyciem należy wyjąć wszystkie urządzenia z cylindra. W przeciwnym razie urządzenie może uszkodzić maszynę, a w konsekwencji spowodować obrażenia ciała i szkody materialne.
18. Nie przetwarzaj twardych, sypkich składników ani kostek lodu. Urządzenie nie nadaje się do przetwarzania sypkich mrożonych owoców, stałych surowców ani kostek lodu.
19. Utrzymuj wszystkie boki obudowy urządzenia w czystości, aby zapewnić prawidłowe działanie sprężarki i zapobiec jej przegrzaniu. Zadbaj o swobodną wentylację obudowy urządzenia lub zabudowanych elementów. Maszynka do lodów powinna być pusta, w odległości powyżej 30 cm, aby zapewnić odprowadzanie ciepła.
20. Podczas przenoszenia, chwyć urządzenie za dwa boki poniżej podstawy, aby je przytrzymać. Urządzenie powinno być utrzymywane w pozycji pionowej, w miarę możliwości, z maksymalnym nachyleniem nie większym niż 45°.
21. W przypadku porzucenia maszyny do lodów, należy trzymać ją z dala od źródła ognia, aby zapobiec wypadkom. Następnie należy odesłać maszynę do wyznaczonego miejsca przetwarzania.

22. Prosimy zwrócić uwagę na to, aby dzieci nie wkładały rąk, stóp itp. do otworów i krawędzi metalowych elementów ochronnych, takich jak komora maszyny do lodów i tył, aby nie spowodować obrażeń ciała.
23. Nie należy stosować urządzeń mechanicznych ani innych metod przyspieszających proces rozmrażania, poza metodami zalecanymi przez producenta.
24. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać urządzenia ani używać go jako zabawki. Zachowaj ścisły nadzór podczas korzystania z jakiegokolwiek urządzenia w pobliżu dzieci.
25. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o słabej sprawności fizycznej, dzieci, osoby o powolnych reakcjach lub umysłowych zaburzeń oraz braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one bezpiecznie używane pod nadzorem lub przy pomocy osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.



Środki ostrożności Przechowuj tę książkę w miejscu łatwo dostępnym dla użytkowników.

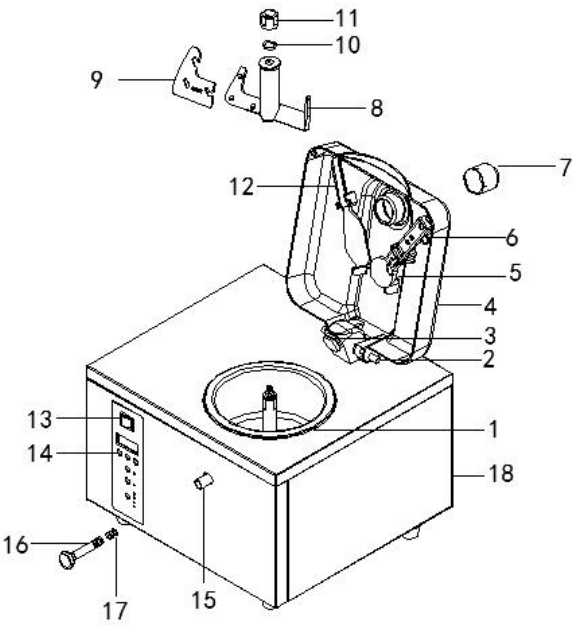
Bezpieczeństwo elektryczne ma znaczenie
1. Należy używać zasilacza zgodnego ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej tego urządzenia. Jeśli napięcie zakres wahań jest duży, należy zainstalować automatyczny regulator napięcia odpowiedni do mocy zgodnie z parametrami tabliczki znamionowej.
2. Należy używać niezależnego, specjalnego gniazdka i zapewnić niezawodne uziemienie. Przewód zasilający tego urządzenia jest wyposażony we wtyczkę trójżyłową (z uziemieniem) i należy używać gniazda trójżyłowego (z uziemieniem) spełniającego normy. Pod żadnym pozorem nie należy wyjmować ani odłączać trzeciego bolca (uziemienia) przewodu zasilającego.

3. Wtyczka przewodu zasilającego powinna być dobrze podłączona do gniazdka, w przeciwnym razie może dojść do pożaru. Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie należy go naciskać ani sztucznie deptać. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia urządzenia i nie zwijaj przewodu zasilającego.
4. Nie wyciągaj wtyczki z maszyny do lodu, ciągnąc za przewód zasilający. Trzymaj mocno wtyczkę i wyciągnij ją bezpośrednio z gniazdka. Przed czyszczeniem, naprawą lub wymianą uszkodzonego urządzenia, należy odłączyć wtyczkę zasilania maszyny do smoothie, aby uniknąć porażenia prądem.
5. Nie należy używać przewodu zasilającego, jeśli jest uszkodzony lub wtyczka jest zużyta. Należy go wymienić w punkcie naprawczym wskazanym przez producenta. W przypadku wycieku gazu łatwopalnego, takiego jak gaz ziemny, należy natychmiast zamknąć zawór wyciekającego gazu, a następnie otworzyć drzwi i okna oraz wyjąć lub włożyć wtyczki urządzeń elektrycznych, takich jak kostkarki do lodu.
6. Przed użyciem należy zainstalować wyłącznik różnicowoprądowy, aby zapewnić bezpieczeństwo osobiste i bezpieczne korzystanie z produktu .

Security precautions

1. Podczas przenoszenia lub przesuwania maszyny kąt nachylenia nie powinien przekraczać 45°.
2. Gniazdo zasilania urządzenia powinno być jednofazowe, trójotworowe, z bolcem uziemiającym przeznaczonym do tego celu. Do tego samego gniazdka nie mogą być podłączane inne urządzenia gospodarstwa domowego .
3. Napięcie musi być takie samo, jak podane na tabliczkach znamionowych, z tolerancją 10%.
4. W przypadku instalacji maszyny, dostęp do siatki wiatrowej powinien być zapewniony w odległości co najmniej 50 cm, aby zapewnić efektywne odprowadzanie ciepła z maszyny.
5. Po wyłączeniu sprężarki, aby ją ponownie uruchomić, należy odczekać 3 minuty.
6. Po użyciu należy odłączyć zasilanie maszyny i wyczyścić ją. Podczas czyszczenia cylindra mieszającego, mieszadło można zdemontować i założyć pierścień uszczelniający do czyszczenia wodą, a następnie wytrzeć ręcznikiem. Korpus maszyny można przetrzeć wilgotną ściereczką, ale należy unikać płukania wodą.

Product structure diagram



1. Cylinder materiałowy 2. Kołki pokrywy 3. Światło LED 4. Pokrywa cylindra 5. Koparka do piłek 6. Magnes wykrywający otwarcie górnej pokrywy 7.Mała pokrywka do dodawania sosu zbiornik na materiał 8.Trzepaczka 9. Skrobak miksera	10. Pierścień uszczelniający nakrętki dokręcającej 11. Nakrętka mocująca mieszadło 12. Nóż do zbierania 13. Wyłącznik zasilania 14. Panel sterowania 15. Port odwadniający 16. Korek spustowy 17. Korek spustowy 0-ring 18. Ciało

Before use

Ważne : Przed kontynuacją należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami na początku niniejszej instrukcji użytkowania.
1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe ze sprzętu.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z instrukcją „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Dokładnie wyczyść i osusz wszystkie części.
4. Panel sterowania, obudowę i cylinder należy przetrzeć miękką szmatką.
5. Przed użyciem należy umieścić urządzenie na blacie kuchennym na co najmniej 2 godziny. Pozwoli to na wytrącenie się oleju chłodniczego w układzie chłodniczym i zapewnienie maksymalnego bezpieczeństwa użytkowania.

Uwaga: Akcesoria można myć w zmywarce, ale nie można ich myć w cyklu nagrzewania i suszenia.

Installation

Wszystkie wyczyszczone i wysterylizowane części muszą zostać ponownie prawidłowo zainstalowane.
Niektóre części wymagają smarowania przy dłuższym użytkowaniu.

1. Zespół mieszadła

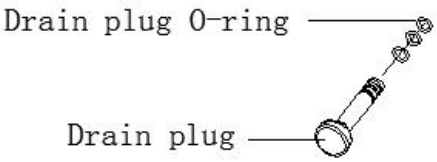
Wcisnąć uchwyt skrobaka mieszadła w sworzeń mocujący mieszadła
Nanieść smar na pierścień uszczelniający przed mieszadłem

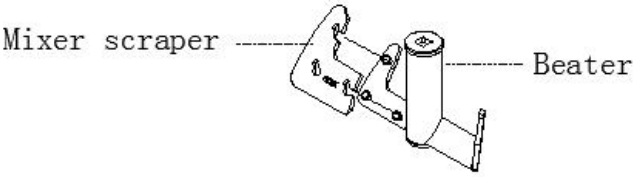
2.Montaż mieszadła

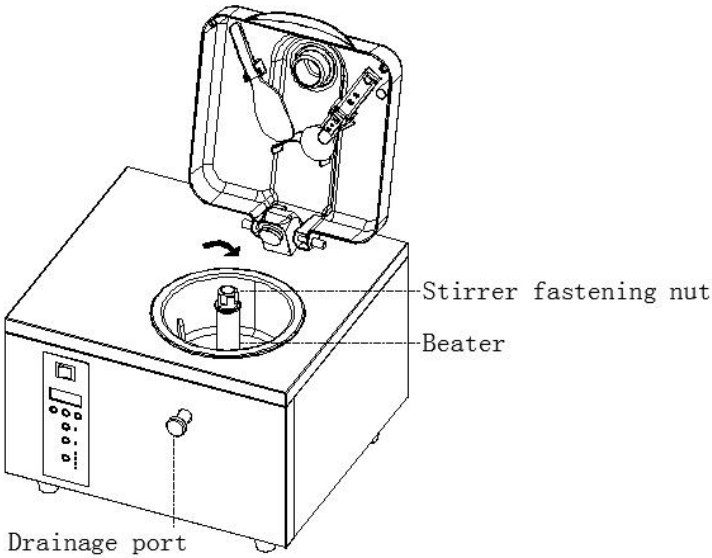
Włóż zmontowany mieszadło do wału cylindrycznego mieszadła i obracaj nim, aż otwór wału o kształcie czworokąta zostanie zamontowany na swoim miejscu.
Włóż pierścień uszczelniający śruby mocującej do mieszadła i dokręć go w rowku montażowym. Następnie wyrównaj nakrętkę mocującą mieszadło z zębami śruby wału mieszającego i obróć w lewo, aby dokręcić nakrętkę.

3. Montaż korka spustowego

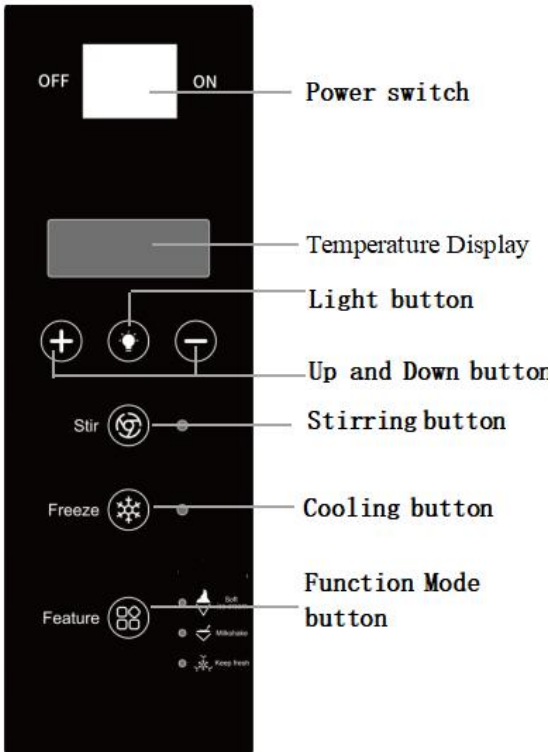
Włóż pierścień uszczelniający korka spustowego do gniazda montażowego. Nasmaruj pierścień uszczelniający korka spustowego i włóż korek spustowy do otworu spustowego zbiornika.







Operating instructions



Wyłącznik zasilania ·
Włączanie i wyłączanie urządzenia
Wyświetlacz temperatury
• Podczas pracy wyświetlaj temperaturę w czasie rzeczywistym w cylinder. Naciśnij w górę lub w dół. Gdy liczba zacznie migać, wyświetlana jest aktualna ustawiona temperatura.

Przycisk światła
• Pierwsze kliknięcie włącza światło, drugie kliknięcie wyłącza światło ponownie.

Przycisk mieszania
• Kliknij, aby przejść do trybu mieszania i kliknij, aby przejść do trybu gotowości
ponownie. Ten cykl nie chłodzi i nie miesza, aby
wyczyścić sprzęt

Przycisk w górę i w dół
• Podczas uruchamiania bieżącego trybu funkcji kliknij
przycisk w górę/w dół, aby dostosować ustawioną temperaturę.
Temperatura

wartość regulacji wynosi 0,5 ℃ po kliknięciu

Przycisk chłodzenia

• Kliknij przycisk „Wymieszaj”, „Schłodź” i rozpocznij produkcję twardego lodu
tryb kremowy. Kliknij ponownie, aby przejść do trybu czuwania.

Przycisk trybu funkcji

• 3 indywidualnie ustawione tryby funkcjonalne do określania optymalna temperatura dla idealnego przepisu na mrożonki. Temperatura ustawienia sterowania

• Każda wartość predefiniowana trybu funkcjonalnego jest ustawiana fabrycznie od
Domyślne/temperatura. Po zmianie ustawienia temperatury parametry zostaną zapisane po naciśnięciu ostatniego przycisku.

• Podczas działania bieżącej funkcji naciśnij przycisk dodawania lub odejmowania na panelu sterowania, aby dostosować wstępnie ustawioną temperaturę bieżącego trybu funkcji.

Uwaga: Gdy przezroczysta górna pokrywa jest otwarta, urządzenie znajduje się w stanie chronionym, kliknięcie przycisku mieszania lub przycisku chłodzenia nie spowoduje uruchomienia urządzenia w celu uzyskania odpowiedzi.

Tryb funkcjonalny

Każda wartość predefiniowana trybu funkcjonalnego zaczyna się od ustawienia domyślnego/temperatury. Po zmianie ustawienia temperatury, parametry są zapisywane po naciśnięciu przycisku ostatnich ustawień.

Funkcjonować	Ustawienie wstępne / temperatura	Zakres regulacji temperatury	Sugerowany czas trwania
Twarde lody	- 9 ℃	0℃ ~ - 15 ℃	＜1 godzina
Koktajl mleczny	- 4 ℃	0 ℃ ~ -10 ℃	＜1 godzina
Świeży	5 ℃	10 ℃ ~ 0 ℃	/

PORADY

1. Przed pierwszym użyciem należy pozostawić urządzenie w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny.
2. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy schłodzić płyn lub wymieszane składniki przed dodaniem ich do urządzenia.
3. Aby uzyskać idealny efekt mrożenia, należy dostosować ustawienia temperatury.

Ice cream making method

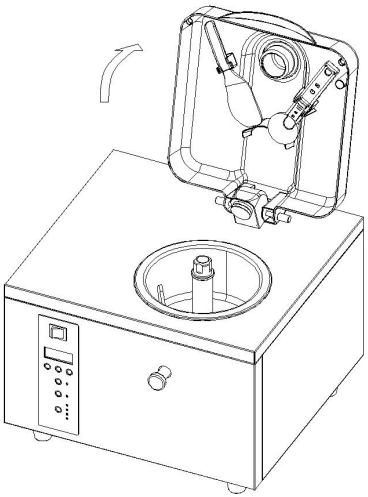
Ważne: Przed kontynuacją lektury instrukcji należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia znajdujące się na początku instrukcji.
Przepis znajdziesz na stronie 21 niniejszej instrukcji.

Zaleca się wlewanie tylko 1 l materiału. Podczas produkcji lodów maksymalna ilość użytych składników wynosi 1,25 l. Jeśli maszyna pracuje nieprzerwanie dłużej niż 50 minut, lody wypłyną z cylindra .

Upewnij się, że wszystkie elementy są dokładnie wyczyszczone i zmontowane zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji (strona). Urządzenie musi być ustawione poziomo na suchej i płaskiej powierzchni.

Uwaga: Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że urządzenie znajduje się w pozycji pionowej na blacie kuchennym przez czas krótszy niż 2 godziny, aby czynnik chłodniczy mógł wytrącić się w skraplaczu i zapewnić optymalne bezpieczeństwo użytkowania.

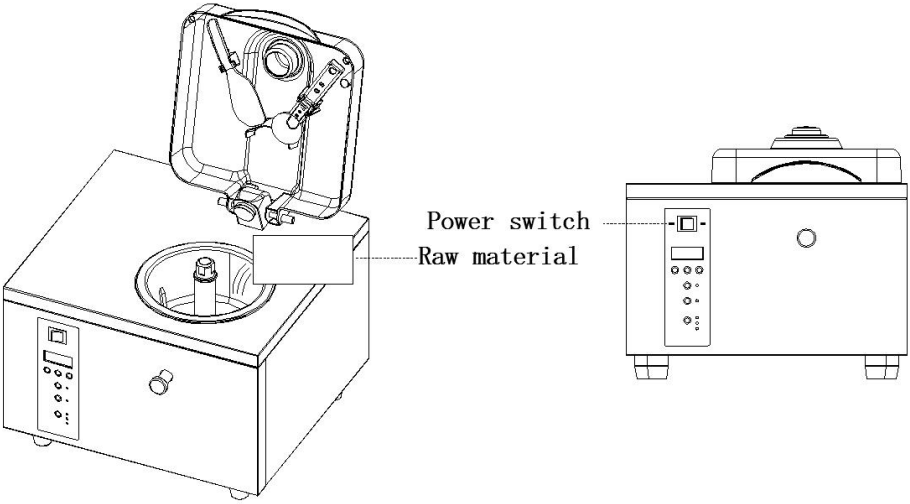
1. Otwórz górną pokrywę



2. Wlej przygotowaną zawiesinę lodową do zbiornika i przykryj pokrywą .

Uwaga: Maszyna do lodów musi używać specjalnych surowców do lodów i przygotowywać je zgodnie z instrukcją na opakowaniu surowców do lodów. Zawiesina nie może się zbrylać.

3. Włącz urządzenie.



4. Kliknij przycisk chłodzenia i uruchom system chłodzenia

5. Wybierz tryb funkcji według swoich potrzeb, i kliknij przycisk chłodzenia, aby uruchomić urządzenie domyślnie tryb twardych lodów.

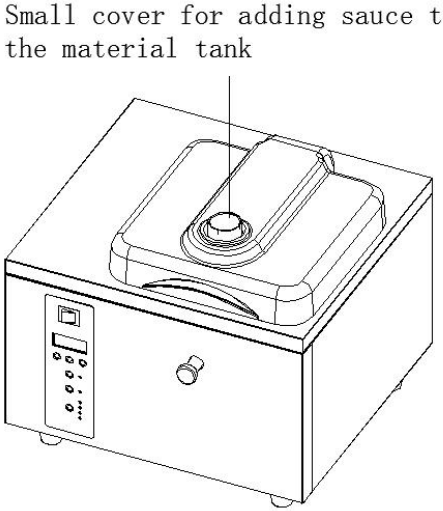


Ostrzeżenie: W każdym przypadku funkcję mieszania lub chłodzenia można włączyć tylko po zamknięciu pokrywy. Jeśli pokrywa nie jest zamknięta, kliknij przycisk mieszania lub urządzenie chłodzące przejdzie w tryb ochronny i nie będzie mogło działać.
6. W razie potrzeby aktualną wartość temperatury formowania można dostosować w bieżącym trybie pracy, aby uzyskać idealną optymalną temperaturę formowania

Notatka :
Gdy lody osiągną zadaną temperaturę, sprzęt będzie kontynuował pracę, utrzymując lody w idealnej temperaturze i umożliwiając ich dystrybucję w każdej chwili.
Po osiągnięciu ustawionej temperatury silnik mieszający kontynuuje pracę, a układ chłodniczy uruchamia się i zatrzymuje w zależności od wzrostu temperatury.
Podczas mieszania lub pracy urządzenia w trybie chłodzenia otwórz pokrywę, a układ chłodzenia silnika mieszadła natychmiast się zatrzyma. Następnie zamknij pokrywę i wznów pracę urządzenia przed otwarciem pokrywy.

7. Podczas dozowania otwórz górną pokrywę i wyjmij lody szpatułką lub wykałaczką. Wyjmij lody, włóż je z powrotem do szpatułki lub wykałaczki i przykryj.

Zastosowanie małej pokrywki z sosem w zbiorniku
Podczas robienia lodów. Dodaj butelkę z sosem i włóż małą odwróć pokrywkę do góry nogami, otworem do góry. Wlej odpowiednią ilość dżemu i powoli wkraplaj go do lody z ust małej okładki.
Podczas schładzania i mieszania dokładnie wymieszaj lody z powoli spływający dżem tworzy pyszne lody.



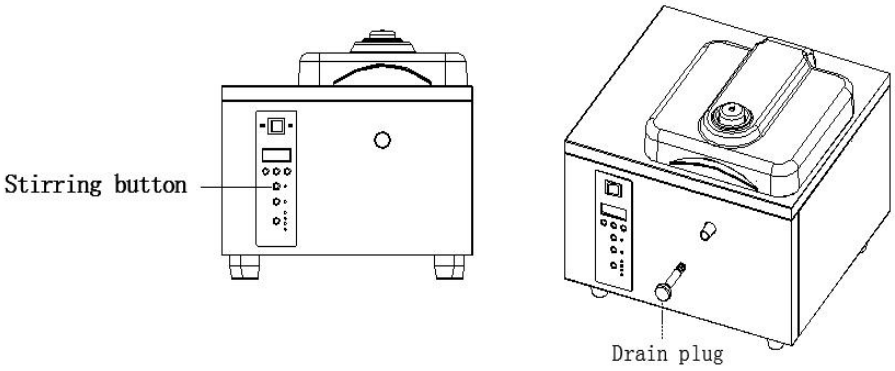
Cleaning and maintenance

Czyszczenie z funkcją mieszania

Uwaga : Płyn powstały podczas czyszczenia szybko wypłynie z odpływu. Do zbierania takich płynów należy używać dużych pojemników.

Funkcja mieszania: mieszanie bez schładzania w celu czyszczenia urządzenia. Myj wszystkie części ręcznie lub w zmywarce, aby dokładnie oczyścić urządzenie po każdym użyciu.

1. Otwórz pokrywę i usuń cały pozostały lód krem.
2. Wlej odpowiednią ilość wody do zbiornika i zamknij pokrywę.
3. Naciśnij przycisk mieszania i przytrzymaj przez 1–3 minuty .
4. Wyciągnij korek spustowy, a woda zacznie powoli wypływać z urządzenia.
5. Aby zatrzymać mieszanie, naciśnij ponownie przycisk mieszania.
6. Naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie.



Uwaga : W razie potrzeby powtarzaj tę czynność, aż do wypłukania lodów ze zbiornika.
Jeśli chcesz dokładnie wyczyścić sprzęt, wyłącz go i wykonaj tę czynność.

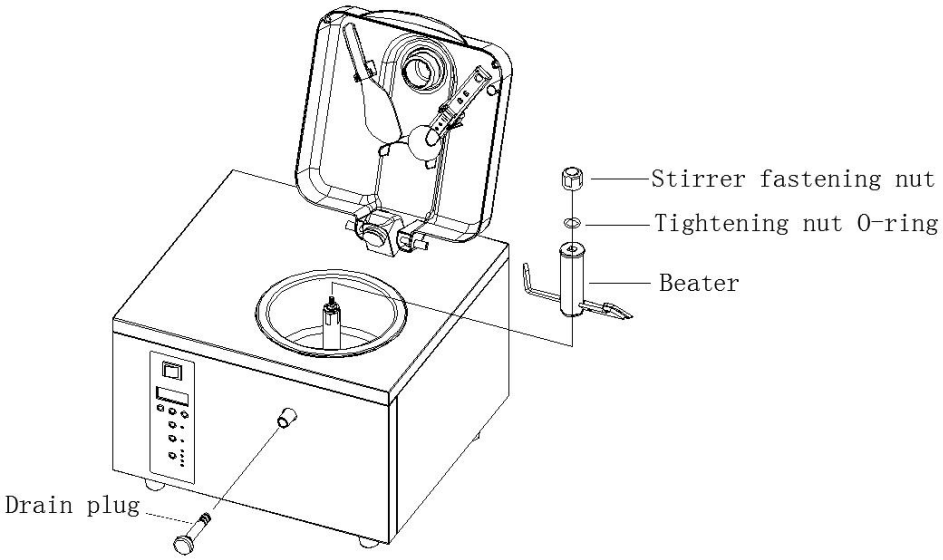
Demontaż i czyszczenie

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed demontażem i czyszczeniem wszystkich części należy wyczyścić urządzenie za pomocą funkcji mieszania .
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji zewnętrznych części urządzenia należy upewnić się, że wyłącznik zasilania urządzenia jest wyłączony, a wtyczka zasilania jest odłączona.
należy zabrać ze sobą środki ochrony osobistej (rękawice do klejenia, okulary antykorozyjne itp.), co zapewni bezpieczeństwo.

Uwaga : Nie dopuść do uszkodzenia lub zgubienia podzespołów podczas pracy.
Nie należy czyścić elementów z żywicy za pomocą urządzeń do mycia naczyń ani urządzeń do mycia naczyń w gorącej wodzie. W przeciwnym razie może dojść do ich odkształcenia.
Nie moczyć części w detergencie ani roztworze sterylizującym dłużej niż 30 minut. W przeciwnym razie może to spowodować zepsucie.
W przypadku niektórych części, w których gromadzą się resztki materiałów, należy je ostrożnie wyczyścić za pomocą szczoteczki czyszczącej.
Niektóre części mają ostre krawędzie, uważaj, żeby nie porysować dłoni.

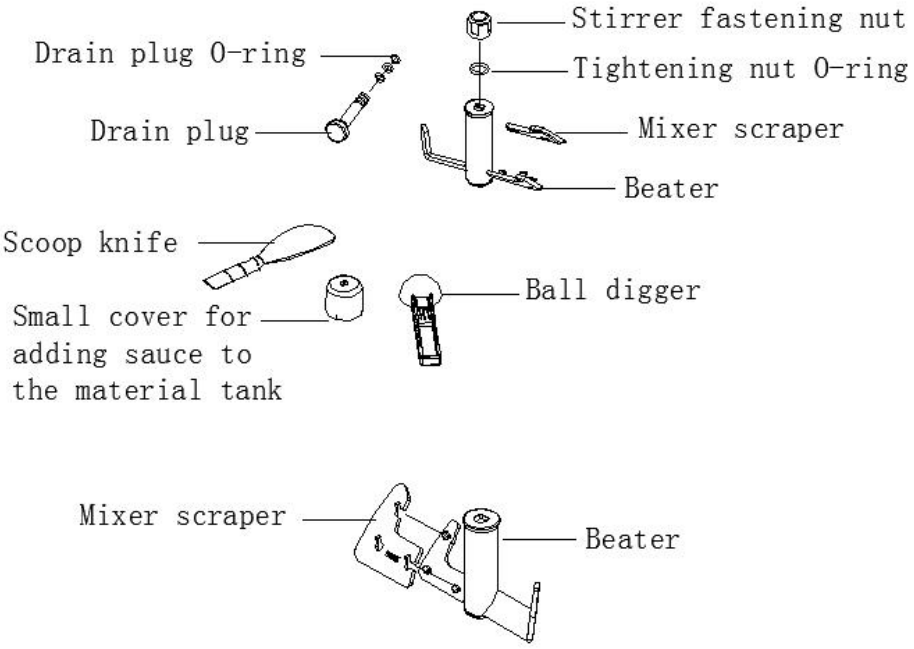
1. Zdemontuj mieszadło

Obróć mieszadło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby dokręcić nakrętkę, a następnie zdejmij nakrętkę z wału mieszającego. Wyjmij pierścień uszczelniający śruby mocującej i mieszadło i odłóż na bok.



2. Wyciągnij korek spustowy i odłóż go na bok.
3. Wyjmij łopatkę, łyżkę i małą pokrywkę sosu i odłóż na bok.
4. Przetrzyj górną pokrywę i górną pokrywę cylindra ściereczką dezynfekującą lub ciepłą, wilgotną ściereczką.
5. Wytrzyj cylinder ściereczką dezynfekującą lub ciepłą, wilgotną ściereczką i wyczyść rurę spustową za pomocą szczoteczki czyszczącej.
6. Przetrzyj obudowę urządzenia ściereczką dezynfekującą lub ciepłą i wilgotną ściereczką.
7. Akcesoria do czyszczenia Zdejmij skrobak miksera i pierścień uszczelniający korka spustowego.
8. Wyjęte części należy umieścić w czystej wodzie i dokładnie je wyczyścić.
Umyte części należy odłożyć w czyste miejsce i pozostawić do naturalnego wyschnięcia.

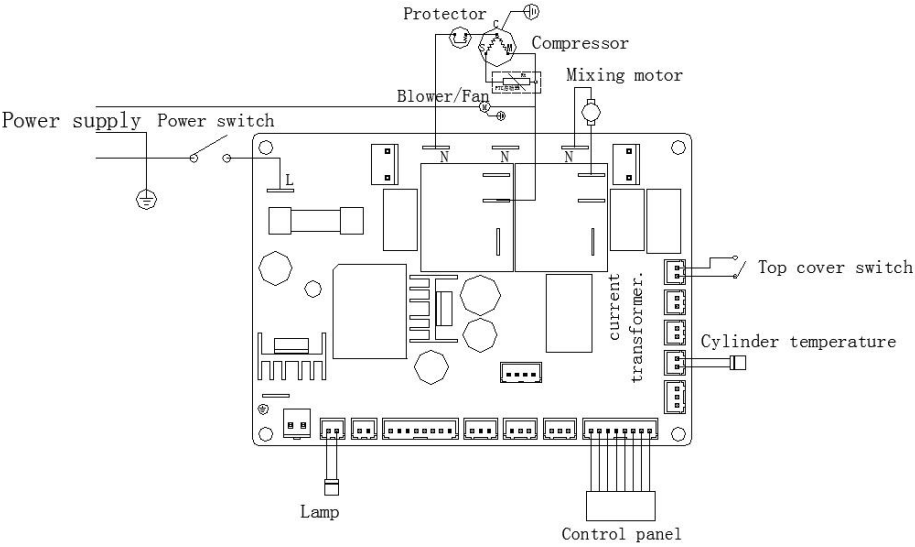
Przed ponownym montażem lub przechowywaniem sprzętu należy odczekać, aż wszystkie części dokładnie wyschną.



Czyszczenie skraplacza

Po pewnym czasie pracy skraplacz pokryje się kurzem, co utrudni odprowadzanie ciepła, a efekt chłodzenia ulegnie pogorszeniu (co objawia się spadkiem produkcji lodów lub trudnością w ich formowaniu). Należy czyścić skraplacz co trzy miesiące (w przypadku użytkowania w niekorzystnych warunkach, należy czyścić go raz w miesiącu). Najlepiej zlecić czyszczenie profesjonalnej firmie. Przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie i uważać, aby nie uszkodzić żeberek skraplacza.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Wada	Powoduje	Rozwiązania
Błąd startu	Brak zasilania	Podłącz wtyczkę zasilającą maszyny do odpowiedniego gniazdka.
	Wyłącznik zasilania w stanie zamkniętym	Włącz zasilanie maszyny
Awaria trzepaczki lub chłodziarki	Sprawdź, czy magnes indukcyjny lub przełącznik górnej pokrywy nie jest luźny	Ponowna instalacja magnesu indukcyjnego
	Jeżeli górna pokrywa jest otwarta, przełącznik indukcyjny jest luźny lub uszkodzony albo przewód styka się z wadliwym	Zainstaluj ponownie przełącznik indukcyjny

Wyciek z odpływu	Uszkodzony pierścień uszczelniający korka spustowego	Wymień pierścień uszczelniający
Awaria sprężarki	Niskie napięcie	Rozwiąż problemy z napięciem
	Zabezpieczenie przed przeciążeniem	Znajdź przyczynę i ją wyeliminuj
	Złamany	Wymień sprężarkę
Brak chłodzenia	Wyciek czynnika chłodniczego	Znajdź i napraw miejsce wycieku, a następnie uzupełnij płyn chłodzący
	Brak działania wentylatora chłodzącego	Napraw lub wymień wentylator
	Kompresor zepsuty	Wymień sprężarkę
Na miękkich lodach	Nieprawidłowy stosunek zawiesiny	Ponowna formulacja kwalifikowanej zawiesiny
	Ustaw wysoką temperaturę formowania chłodzenia	Obniż temperaturę formowania lodów
Na twardych lodach	Nieprawidłowy stosunek zawiesiny	Ponowna formulacja kwalifikowanej zawiesiny
	Zwiększ temperaturę formowania lodów	Zwiększ temperaturę formowania lodów
Powolne formowanie	Kondensator jest brudny	Wyczyść skraplacz
	Słabe odprowadzanie ciepła	Zapewnij wentylację maszyny
	Wyciek czynnika chłodniczego	Znajdź miejsce wycieku
E1ostrzeżenie	Awaria czujnika temperatury	Wymień czujnik
Ostrzeżenie E2	Alarm blokady silnika, stosunek surowca powodujący zamarznięcie mieszanki	Sprawdź, czy stosunek surowców jest odpowiedni

	formowania lodów jest zbyt niska	Zwiększ temperaturę formowania lodów
To urządzenie ma system bezpieczeństwa wykrywający przeciążenie silnika, który może zapobiec uszkodzeniu silnika i układu mieszania w przypadku niezamierzonego przeciążenia lub nieprawidłowego dozowania surowca. Jeśli urządzenie jest przeciążone, nastąpi jego tymczasowa awaria. Wyłącz zasilanie, a następnie włącz je ponownie i ponownie naciśnij przycisk mieszania lub chłodzenia, a urządzenie wznowi normalną pracę. Jeśli silnik jest zablokowany i włączy się alarm, poczekaj, aż surowce w cylindrze się rozpuszczą i ponownie rozpocznij mieszanie lub chłodzenie.		

Packing List

NIE.	Przedmiot	Ilość	Uwaga
1	Maszyna	1 zestaw	
2	Łopatka do mieszania	1 szt .	
3	Pierścień uszczelniający korka spustowego	3 szt .	
4	Duży pierścień uszczelniający	1 szt .	
5	Wazelina	1 szt .	
6	Łyżka	1 szt .	
7	Szpachelka	1 szt .	
8	Miarka	1 szt .	
9	Podręcznik	1 szt .	

Safety Precautions

Ważne zabezpieczenia

• Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, aby mieć pewność, że w pełni wykorzystasz jego możliwości.

OSTRZEŻENIE:

1. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że zapewniono im nadzór lub instruktaż
dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo.
2. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
3. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub
Należy zapoznać się z instrukcją bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieć związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci bez nadzoru użytkownika nie powinny być wykonywane.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
5. Aby uniknąć zagrożenia związanego z niestabilnością urządzenia, należy je zamocować zgodnie z instrukcją.
6. Ustawiając urządzenie, upewnij się, że przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty ani uszkodzony.
7. Nie umieszczaj przenośnych gniazdek wielokrotnych ani przenośnych zasilaczy z tyłu urządzenia.
8. Utrzymuj otwory wentylacyjne w obudowie urządzenia lub w zabudowanej konstrukcji w stanie wolnym od przeszkód.
9. Nie uszkadzaj układu chłodniczego.
10. W tym urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak puszki aerozolowe z łatwopalnym propelentem.
11. Dzieciom w wieku od 3 do 8 lat nie wolno ładować ani rozładowywać urządzeń chłodniczych.
·**Uwaga:** To urządzenie zawiera łatwopalny czynnik chłodniczy i środek spieniający cyklopentan.
Podczas transportu i użytkowania należy unikać kontaktu z ogniem.
Jeśli maszyna ulegnie awarii, zwróć się o pomoc do specjalisty.

Wyrzucane odpady prosimy przekazać do lokalnego punktu utylizacji.



OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania, serwisowania i utylizacji urządzenia należy zwrócić uwagę na symbol podobny do tego po lewej stronie, znajdujący się z tyłu urządzenia (na tylnym panelu lub sprężarce) i oznaczony kolorem żółtym lub pomarańczowym. Jest to symbol ostrzegawczy przed ryzykiem pożaru. W przewodach czynnika chłodniczego i sprężarkach znajdują się materiały łatwopalne. Podczas użytkowania, serwisowania i utylizacji należy zachować bezpieczną odległość od źródeł ognia.

PRZEPISY

11.Bogate lody mleczne



Składniki: 5 ml mleka , 46 ml śmietanki kremówki , 110 g cukru białego (objętość mieszanki jest mniejsza niż 1,25 l)
Sposób przygotowania: Ubić śmietanę kremówkę, aż stanie się gęsta (jak pasta mleczna); wymieszać mleko, śmietankę, biały cukier itp. równomiernie wstrzyknąć wymieszane materiały do portu zasilającego z wlotu zasilającego, a następnie uruchom maszynę do lodów, aby zrobić Czas realizacji zamówienia szacuje się na 15-40 minut.

12.Koktajl czekoladowy



Składniki: 760 ml Czekolady mleko , 150 ml śmietanki kremówki , 160 g cukru białego (objętość mieszanki jest mniejsza niż 1 l)
Sposób przygotowania: Ubić śmietanę kremówkę, aż stanie się gęsta (jak pasta mleczna); wymieszać mleko, śmietankę, biały cukier itp. równomiernie wstrzyknąć wymieszane materiały do portu zasilającego z wlotu zasilającego, a następnie uruchom maszynę do lodów, aby zrobić Czas realizacji zamówienia szacuje się na 15-30 minut.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

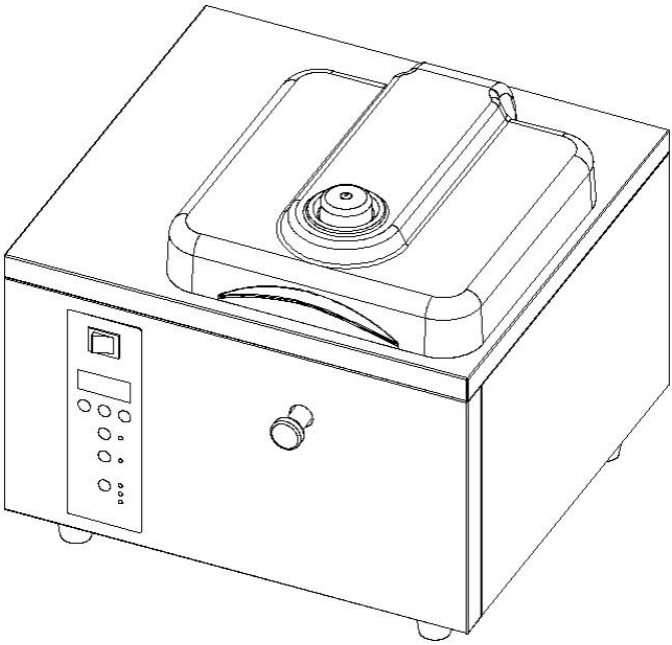
IJS MACHINE

Model: BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODEL: BQ5K



< Afbeelding alleen ter referentie >

Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	**Waarschuwing -** Om het risico op blessure, gebruiker moeten lezen Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
	**CORRECTE VERWIJDERING** Dit product is onderworpen aan de voorraad van Europese Richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een wheelie bak gekruist door geeft aan dat het product nodig heeft verschillend weigeren collectie in de Europese Unie. Dit geldt voor de product en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden gegooid, maar moet naar een verzamelpunt worden gebracht punt voor recycling elektrisch En elektronische apparaten

Important safety instructions

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt .

	waarschuwingen voor gevaar aan . Als de waarschuwingen in dit symbool worden genegeerd, kan dit leiden tot persoonlijk letsel, de dood of aanzienlijke materiële schade.
	Ontvlambare stof. Kan barsten door hitte. (Aangegeven met een witte achtergrond met een rode ruit eromheen.)
	Ontvlambare stof. (Aangegeven met een vlamsymbool op een gele achtergrond, met zwarte driehoeken eromheen.)
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:	

Waarschuwing Zorg ervoor dat het apparaat na het eerste uitpakken minimaal 2 uur rechtop staat voordat u het weer in gebruik neemt. Zo kan de koelmiddelolie in het koelsysteem bezinken en zijn de prestaties optimaal.

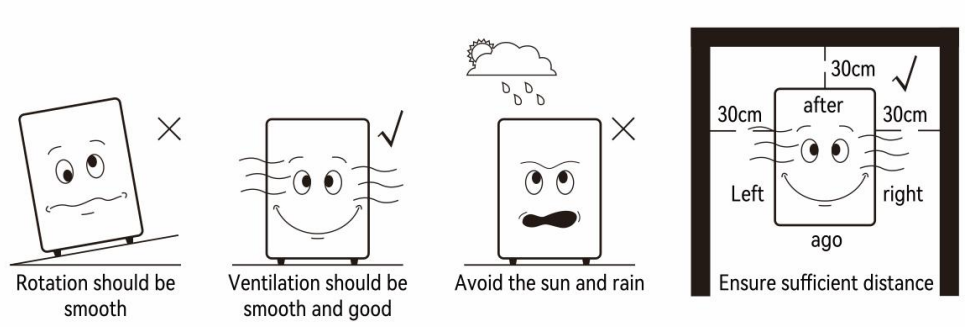
Waarschuwing: Er bestaat brand- of explosiegevaar. Gebruik brandbaar koelmiddel. Prik nooit in de koelleiding. Behandel producten op de juiste manier in overeenstemming met de toepasselijke federale of lokale regelgeving voor brandbare koelmiddelen.

Waarschuwing Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of materiële schade te verminderen, moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, waaronder de volgende waarschuwingen en instructies. Deze apparatuur is beperkt tot het doel waarvoor het is ontworpen.

1. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat en de bijbehorende accessoires gebruikt.
2. Let goed op en volg alle waarschuwingen en instructies. Deze apparatuur bevat elektrische aansluitingen en bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.
3. Controleer alles om er zeker van te zijn dat u over alle onderdelen beschikt die u nodig hebt om het apparaat correct en veilig te bedienen.
4. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het reinigt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek niet aan het netsnoer om de smoothiemachine los te koppelen.
5. Was alle onderdelen die in contact kunnen komen met voedsel af vóór gebruik. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding.
6. Gebruik geen elektrische apparaten waarvan de bedrading of stekkers beschadigd zijn, of die defect, gevallen of op enigerlei wijze beschadigd zijn. Neem bij schade contact op met de fabrikant.
7. Voor dit apparaat mag geen verlengsnoer worden gebruikt
8. Om het gevaar van een elektrische schok te voorkomen, mag u het apparaat niet onderdompelen in water en mag u het netsnoer niet in contact laten komen met enige vorm van vloeistof.
9. Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van het bureau of aanrecht loopt. Het netsnoer kan haken en het apparaat van het aanrecht trekken.

10. Blijf uit de buurt van warmtebronnen, plaats het apparaat niet te dicht bij verwarmingsapparatuur en laat het apparaat en het netsnoer niet in contact komen met hete oppervlakken, zoals fornuizen en andere verwarmingsapparatuur. Het is ten strengste verboden het apparaat te gebruiken in omgevingen met hoge of lage temperaturen. Vermijd direct zonlicht om de warmteafvoer van het apparaat te beïnvloeden.
11. Het apparaat moet op een droog en vlak oppervlak worden gebruikt, waarbij het apparaat altijd rechtop moet worden gehouden.
12. Steek uw handen, haar en vuil niet in de tank tijdens het laden en bedienen.
13. Tijdens het gebruik en de verwerking van de apparatuur is contact met bewegende delen ten strengste verboden.
14. Spuit het apparaat niet met water, spoel het niet af en plaats het niet in een vochtige omgeving met veel spatwater om de elektrische isolatie van het apparaat niet te beïnvloeden. Dit kan zelfs leiden tot elektrische schokken, brand en andere ongevallen.
15. Deze machine moet een speciaal stopcontact of een apart circuit gebruiken met een aardlekschakelaar die is afgestemd op de werkstroom van deze machine. Lekkages, brand, kortsluiting, storingen, enz. kunnen niet worden veroorzaakt door het vermengen van draden en stopcontacten.
16. Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
17. Zorg ervoor dat alle onderdelen van de cilinder zijn verwijderd voordat u het apparaat gebruikt. Anders kan het apparaat schade aan de machine veroorzaken en leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.
18. Verwerk geen harde, losse ingrediënten of ijsblokjes. Deze machine is niet geschikt voor het verwerken van los bevroren fruit, vaste grondstoffen of ijsblokjes.
19. Zorg ervoor dat alle zijden van de behuizing van het apparaat vrij zijn om ervoor te zorgen dat de compressor goed werkt en niet oververhit raakt. Zorg ervoor dat de ventilatie in de behuizing of ingebouwde structuur van het apparaat vrij is. De ijsmachine moet hoger dan 30 cm leeg blijven om warmteafvoer te garanderen.
20. Pak bij het hanteren de twee zijkanten onder de voet van het apparaat vast om het vast te houden. Houd het apparaat zoveel mogelijk rechtop, met een maximale hellingshoek van niet meer dan 45º.
21. Wanneer de ijsmachine wordt achtergelaten, houd deze dan uit de buurt van vuurbronnen om ongelukken te voorkomen. Stuur de ijsmachine vervolgens naar de daarvoor bestemde verwerkingslocatie.
22. Let op kinderen en voorkom dat ze hun handen, voeten, enz. in de gaten en randen van metalen beschermingsonderdelen steken, zoals het

compartiment van de ijsmachine en de achterkant, om letsel aan hun lichaam te voorkomen.
23. Gebruik geen mechanische apparaten of andere methoden om het ontdooiproces te versnellen, behalve de door de fabrikant aanbevolen methoden.
24. Laat kinderen het apparaat niet bedienen of als speelgoed gebruiken. Houd nauwlettend toezicht wanneer u apparatuur in de buurt van kinderen gebruikt.
25. Deze machine is niet bedoeld voor gebruik door mensen met een zwakke fysieke conditie, kinderen, trage reacties of mentale beperkingen. aandoeningen en gebrek aan ervaring en kennis, tenzij het veilig wordt gebruikt met de begeleiding of hulp van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.



⚠ **Waarschuwingen** Zorg ervoor dat u dit boek op een plaats bewaart die gemakkelijk toegankelijk is voor gebruikers.

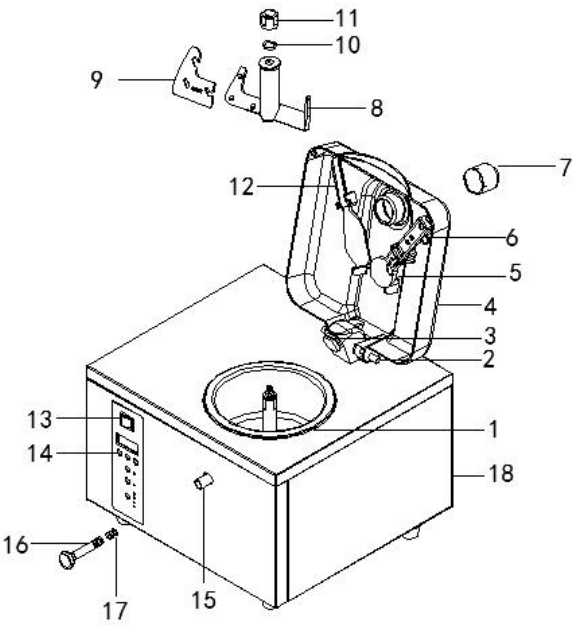
Elektrische veiligheid is belangrijk
1. Zorg ervoor dat u de voeding gebruikt die op het typeplaatje van dit apparaat staat vermeld. Als de spanning Als het spanningsschommelingsbereik groot is, installeer dan een automatische spanningsregelaar die geschikt is voor het vermogen volgens de opgegeven parameters.
2. Er moet een apart, speciaal stopcontact worden gebruikt en een betrouwbare aarding. Het netsnoer van deze apparatuur is uitgerust met een drieaderige (geaarde) stekker en er dient een drieaderig (geaard) stopcontact te worden gebruikt dat aan de normen voldoet. Verwijder of verwijder onder geen enkele omstandigheid de derde pin (aarde) van het netsnoer.

3. Zorg ervoor dat de stekker van het netsnoer goed in het stopcontact blijft, anders kan er brand ontstaan. Om schade aan het netsnoer te voorkomen, mag u niet op het netsnoer drukken of er met geweld op trappen. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de smoothiemachine en rol het netsnoer niet op.
4. Trek de stekker van de ijsmachine niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken. Houd de stekker stevig vast en trek hem direct uit het stopcontact. Voordat u defecte apparatuur reinigt, repareert of vervangt, moet u de stekker van de smoothiemachine uit het stopcontact halen om elektrische schokken te voorkomen.
5. Gebruik het netsnoer niet als het beschadigd is of de stekker versleten is. Het moet worden vervangen op het door de fabrikant aangegeven reparatiepunt. Bij een lekkage van brandbaar gas, zoals gas, moet de gasklep onmiddellijk worden gesloten, moeten deuren en ramen worden geopend en moeten de stekkers van elektrische componenten, zoals ijsmachines, worden verwijderd of opnieuw worden aangesloten.
6. Installeer voor gebruik een aardlekschakelaar om uw persoonlijke veiligheid en een veilig gebruik van het product te garanderen .

Security precautions

1. Wanneer u de machine draagt of verplaatst, mag de kantelhoek niet groter zijn dan 45°.
2. Het stopcontact van de machine moet eenfasig zijn met drie gaten. De aardingspen moet een specifieke draad hebben. Het is niet toegestaan om hetzelfde stopcontact te gebruiken voor andere huishoudelijke apparaten .
3. De spanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje staat, met een tolerantie van 10%.
4. Bij de installatie van de machine moet er minimaal 50 cm ruimte zijn tussen de toegang tot het windrooster, zodat de warmte van de machine efficiënt kan worden afgevoerd.
5. Nadat de compressor is uitgeschakeld, moet er een interval van 3 minuten zijn om de compressor opnieuw te starten.
6. Schakel de stroomtoevoer naar de machine na gebruik uit en reinig de machine. Voor het reinigen van de mengcilinder kan de garde worden verwijderd en voorzien van een afdichtring, waarna deze met water kan worden gereinigd. Veeg de machine vervolgens af met een handdoek. De machinebehuizing kan worden afgenomen met een vochtige doek, maar spoel niet af met water.

Product structure diagram



1. Materiaalcilinder 2. Dekselpennen 3. LED-licht 4. Cilinderdeksel 5.Ballgraver 6. Detectiemagneet voor het openen van de bovenklep 7. Klein deksel om saus aan toe te voegen de materiaaltank 8.Klopper 9. Mengschraper	10. Aandraaimoer O-ring 11. Roerstaafbevestigingsmoer 12. Schepmes 13. Aan/uit-schakelaar 14. Bedieningspaneel 15. Afvoerpoort 16. Aftapplug 17. Afvoerplug 0-ring 18. Lichaam

Before use

Belangrijk : Voordat u verdergaat, dient u alle waarschuwingen aan het begin van deze gebruiksaanwijzing te controleren.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.

2. Reinig alle onderdelen volgens de instructies in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
3. Maak alle onderdelen grondig schoon en droog.
4. Veeg het bedieningspaneel, de behuizing en de cilinder schoon met een zachte doek.
5. Plaats het apparaat minimaal 2 uur op het aanrecht voordat u het gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de koelmiddelolie in het koelsysteem kan neerslaan en zo een optimaal veilig gebruikseffect bereikt.

Let op: Accessoires kunnen in de vaatwasser worden gereinigd, maar niet in de verwarmings- en droogcyclus.

Installation

Alle gereinigde en gesteriliseerde onderdelen moeten op de juiste manier opnieuw worden geïnstalleerd.
Voor langdurig gebruik moeten sommige onderdelen gesmeerd worden.

1. Roerwerkmontage

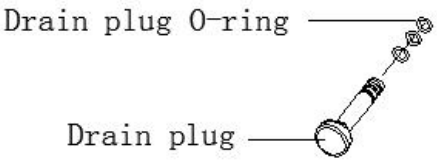
Klik de houder van de roerschraper vast in de bevestigingspen van de roerder
aanbrengen op de afdichtring voor het roerwerk

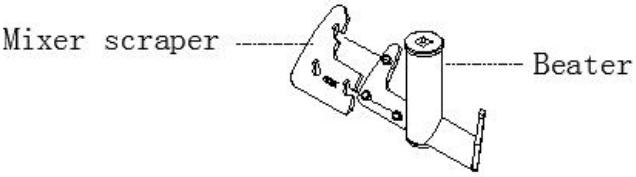
2. Installatie van het roerwerk

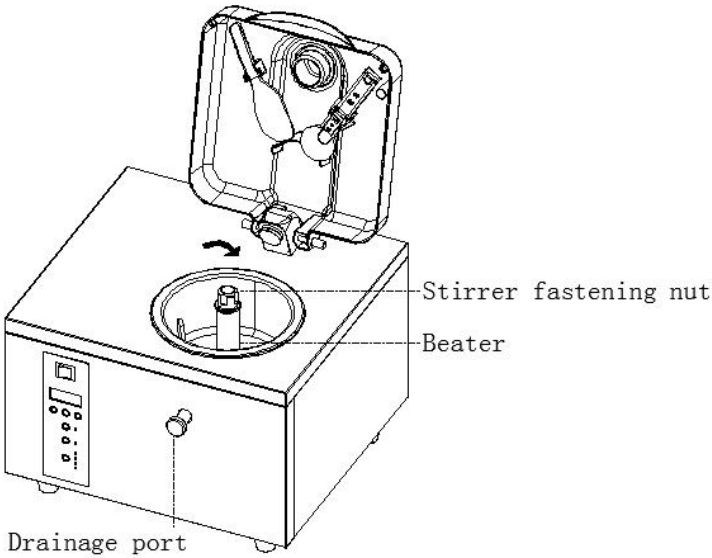
Plaats het gemonteerde roerwerk in de cilinderroerwerkas en draai het totdat het vierkante asgat op zijn plaats zit.
Plaats de O-ring van de bevestigingsschroef in het roerwerk en bevestig deze in de montagegroef. Lijn vervolgens de spanmoer van het roerwerk uit met de schroeftanden van de roeras en draai deze naar links om de moer vast te draaien.

3. Installatie van de aftapplug

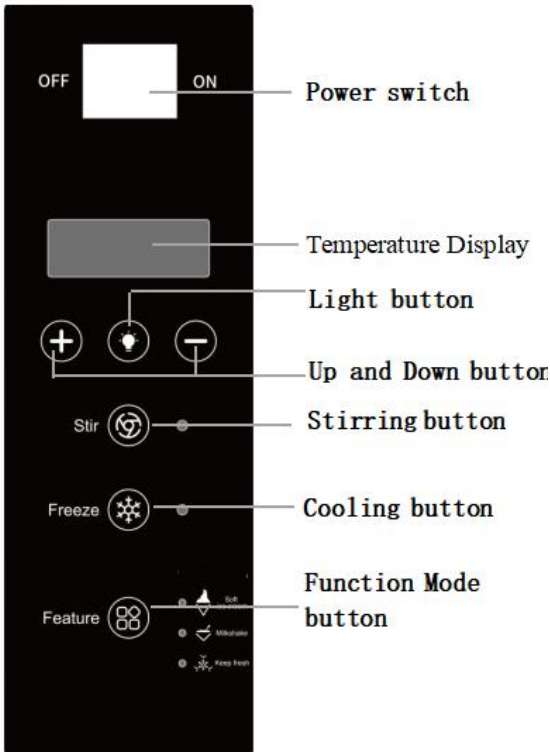
Klik de O-ring van de aftapplug in de montagesleuf van de aftapplug.
Breng vet aan op de O-ring van de aftapplug en plaats de aftapplug in de afvoer van de tank.







Operating instructions



Aan/uit-schakelaar ·
Het apparaat in- en uitschakelen
Temperatuurweergave
• Geef tijdens het hardlopen de realtime temperatuur weer in de cilinder. Druk omhoog of omlaag. Wanneer het nummer knippert, De huidige ingestelde temperatuur wordt weergegeven.
Lichtknop
• Eerste klik om het licht aan te zetten, tweede klik om het licht uit te zetten
weer licht.
Roerknop
• Klik om de roermodus te openen en klik om de stand-bymodus te openen
modus opnieuw. Deze cyclus koelt niet en roert niet om
maak de apparatuur schoon
Omhoog- en omlaagknop
• Wanneer u de huidige functiemodus uitvoert, klikt u op de

omhoog/omlaag-toets om de vooraf ingestelde temperatuur aan te passen. De temperatuur
aanpassingswaarde is 0,5 ℃ na het klikken

Koelknop

• Klik op Roeren Start, Koelen Start en start hard ijs
Crème-modus. Klik nogmaals om de stand-bymodus te activeren.

Functiemodusknop

• 3 individuele vooraf ingestelde functionele modi om de
optimale temperatuur voor het ideale diepvriesrecept. Temperatuur controle-instellingen

• Elke vooraf ingestelde waarde voor de functionele modus begint bij de fabriek vanaf de
Standaard/temperatuur. Nadat u de temperatuurinstelling hebt aangepast, worden de parameters opgeslagen nadat u op de laatste instellingen hebt gedrukt.

• Wanneer u de huidige functie uitvoert, drukt u op het bedieningspaneel om de vooraf ingestelde temperatuur van de huidige functiemodus aan te passen met de toets voor het toevoegen of aftrekken van de temperatuur.

Let op: Wanneer de transparante bovenklep open is, bevindt het apparaat zich in een beveiligde toestand. Als u op de roer- of koeltoets drukt, reageert het apparaat niet.

Functionele modus

Elke vooraf ingestelde waarde voor de functionele modus begint bij de fabrieksinstelling en is gebaseerd op de standaardtemperatuur. Na het aanpassen van de temperatuurinstelling worden de parameters opgeslagen nadat de laatste instellingen zijn ingevoerd.

Functie	Vooraf ingestelde temperatuur	Temperatuur instelbaar bereik	Voorgestelde speelduur
Hard ijs	- 9 ℃	0℃ ~ - 15 ℃	＜1 uur
Milkshake	- 4 ℃	0 ℃ ~ -10 ℃	＜1 uur
Vers	5 ℃	10 ℃ ~ 0 ℃	/

TIPS

1. Laat het apparaat voor het eerste gebruik minimaal 2 uur rechtop staan.
2. Voor het beste resultaat laat u de vloeistof of de gemengde ingrediënten afkoelen voordat u ze aan het apparaat toevoegt.
3. Om een ideaal vrieseffect te verkrijgen, kunt u de temperatuurinstellingen aanpassen.

Ice cream making method

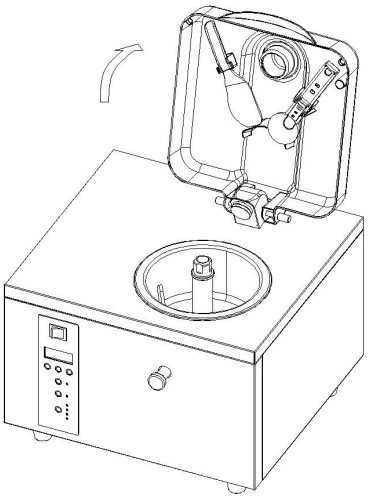
Belangrijk: Lees alle waarschuwingen aan het begin van deze handleiding voordat u verdergaat.
Het recept vindt u op pagina 21 van deze handleiding.

Het is aan te raden om alleen te gieten 1 liter materiaal . Bij het maken van ijs is de maximale hoeveelheid ingrediënten 1,25 liter. Als de machine langer dan 50 minuten onafgebroken draait, stroomt het ijs uit de cilinder .

Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig gereinigd en gemonteerd zijn volgens de reinigings- en onderhoudsinstructies (pagina). De apparatuur moet waterpas op een droge en vlakke ondergrond worden geplaatst.

Let op: Zorg ervoor dat het apparaat voor het eerste gebruik maximaal 2 uur rechtop op het aanrecht staat, zodat het koelmiddel in de condensor kan neerslaan en het apparaat optimaal en veilig kan worden gebruikt.

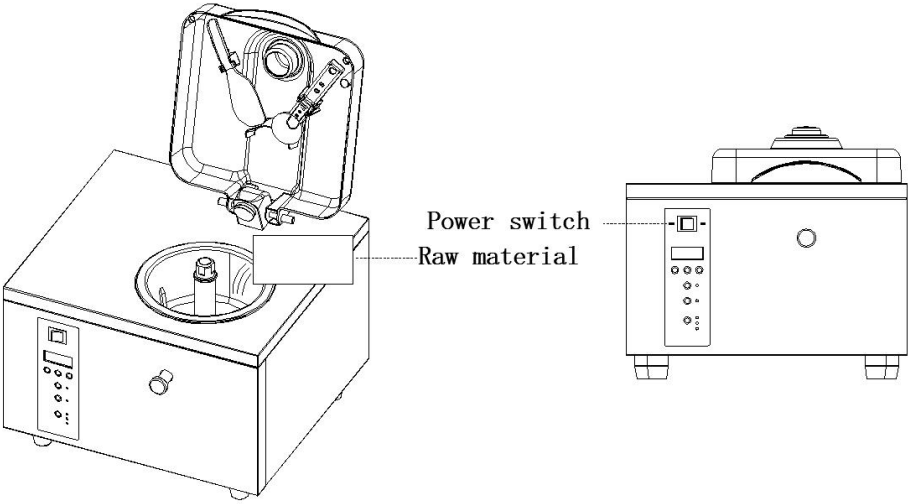
1. Open de bovenklep



2. Giet het bereide ijsmengsel in de tank en doe het deksel erop .

Let op: De ijsmachine moet speciale ijsgrondstoffen gebruiken en bereiden volgens de bereidingsinstructies op de verpakking van de ijsgrondstoffen. De slurry mag niet klonteren.

3. Schakel het apparaat in.



4. Klik op de koelknop en start het koelsysteem

5. Selecteer de functiemodus volgens uw behoeften, en klik standaard op de koelknop om de harde ijsmodus.

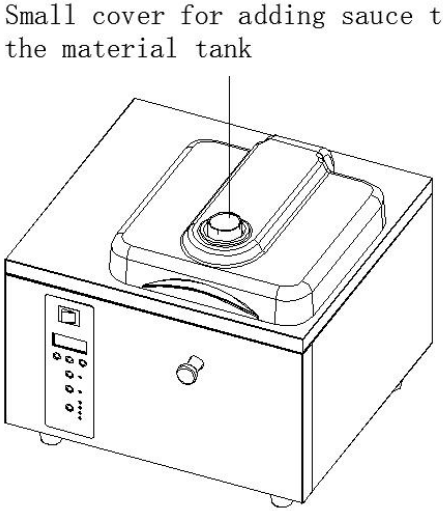


Waarschuwing: De roer- of koelfunctie kan in ieder geval alleen worden ingeschakeld nadat het deksel gesloten is. Wanneer wordt gedetecteerd dat het deksel niet gesloten is, klikt u op de roerfunctie, anders staat de koelmachine in een beschermende toestand en kan deze niet werken.
6. Indien nodig kan de huidige vormtemperatuurwaarde in de huidige bedrijfsmodus worden aangepast om een ideale optimale vormtemperatuur te verkrijgen

Opmerking :
Zodra het ijs de ingestelde temperatuur bereikt, blijft de apparatuur doorwerken. Zo blijft het ijs op de ideale temperatuur en kan het op elk gewenst moment worden gedistribueerd.
Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, blijft de mengmotor werken en start en stopt het koelsysteem afhankelijk van de temperatuurstijging.
Open tijdens het roeren of de koelmodus het deksel. Het koelsysteem van de roermotor stopt dan onmiddellijk. Sluit het deksel en hervat de bedrijfsmodus voordat u het deksel opent.

7. Open bij het tappen de bovenklep en haal het ijs eruit met een spatel of ballengraver. Haal het ijs eruit, doe het terug in de spatel of ballengraver en dek af.

Gebruik van een klein deksel met saus in de tank
Bij het maken van ijs: voeg de sausfles toe en doe de kleine deksel ondersteboven, met de opening naar boven. Giet in een een geschikte hoeveelheid jam en druppel de jam langzaam in de ijs uit de mond van het kleine deksel.
Terwijl het in de koelkast staat en geroerd wordt, mengt u het ijs grondig met
de langzaam druppelende jam tot een heerlijk ijsje.



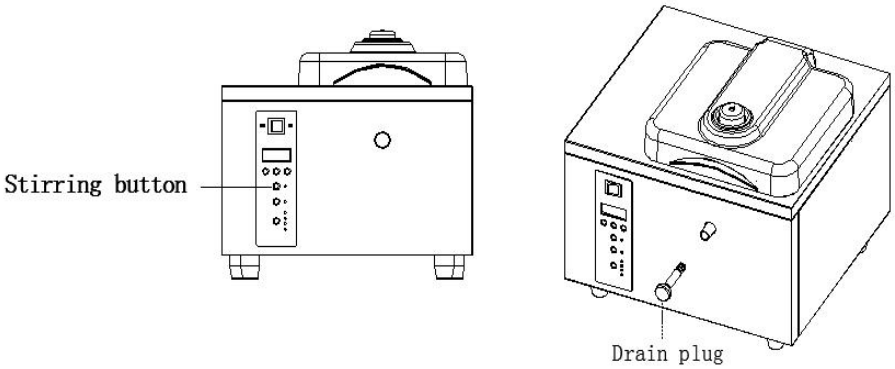
Cleaning and maintenance

Schoon met roerfunctie

Let op : Het vocht dat tijdens het reinigen vrijkomt, zal snel uit de afvoer wegstromen. Zorg ervoor dat u grote containers gebruikt om dit vocht op te vangen.

Roerfunctie: roer zonder koeling om het apparaat te reinigen. Reinig alle onderdelen met de hand of in de vaatwasser om het apparaat na elk gebruik volledig te reinigen.

1. Open het deksel en verwijder al het resterende ijs room.
2. Voeg de juiste hoeveelheid water toe aan de tank en sluit het deksel.
3. Druk 1-3 minuten op de roerknop .
4. Trek de aftapplug eruit. Het water zal dan langzaam uit het apparaat lopen.
5. Druk nogmaals op de roerknop om het roeren te stoppen.
6. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.



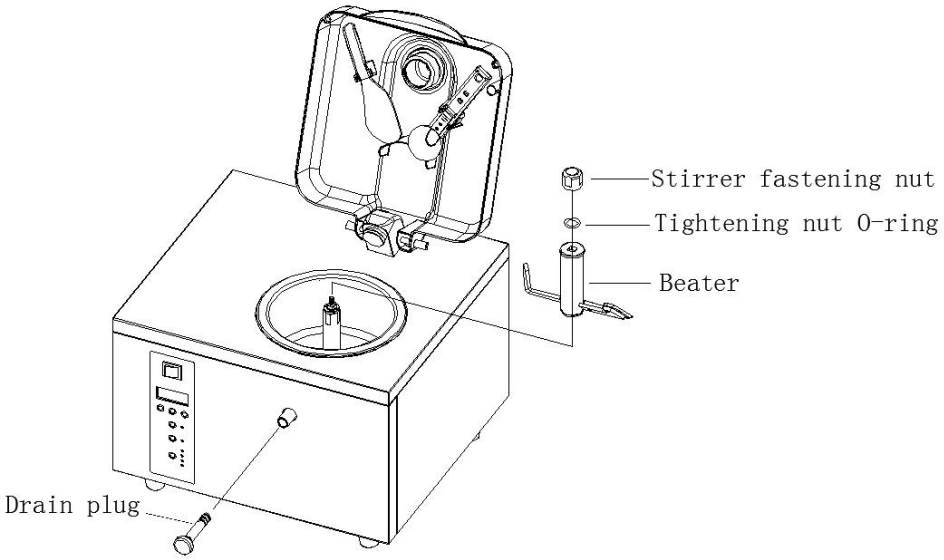
Let op : Herhaal deze stap indien nodig totdat al het ijs uit de tank is gespoeld.
Wilt u het apparaat grondig schoonmaken, schakel het dan uit en doe dat.

Demontage en reiniging
Om het beste resultaat te bereiken, gebruikt u de schudfunctie om alle onderdelen te reinigen voordat u ze demonteert en reinigt .
Voordat u de externe onderdelen van het apparaat reinigt of er onderhoud aan pleegt, dient u ervoor te zorgen dat de aan/uit-schakelaar van het apparaat is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
Zorg ervoor dat u beschermende middelen meeneemt (lijm handschoenen, anti-roestbrillen, etc.) voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Dit kan uw veiligheid waarborgen.

Let op : Beschadig of verlies geen onderdelen tijdens het gebruik.
Gebruik geen wasmachines met heet water of vaatwasmachines om harsonderdelen te reinigen. Dit kan vervorming veroorzaken.
Laat onderdelen niet langer dan 30 minuten weken in een reinigingsmiddel of sterilisatieoplossing. Anders kan het product bederven.
Voor onderdelen waar zich gemakkelijk restmateriaal ophoopt, kunt u het beste een reinigingsborstel gebruiken om deze voorzichtig schoon te maken.
Sommige onderdelen hebben scherpe randen, pas op dat u uw handen niet bekrast.

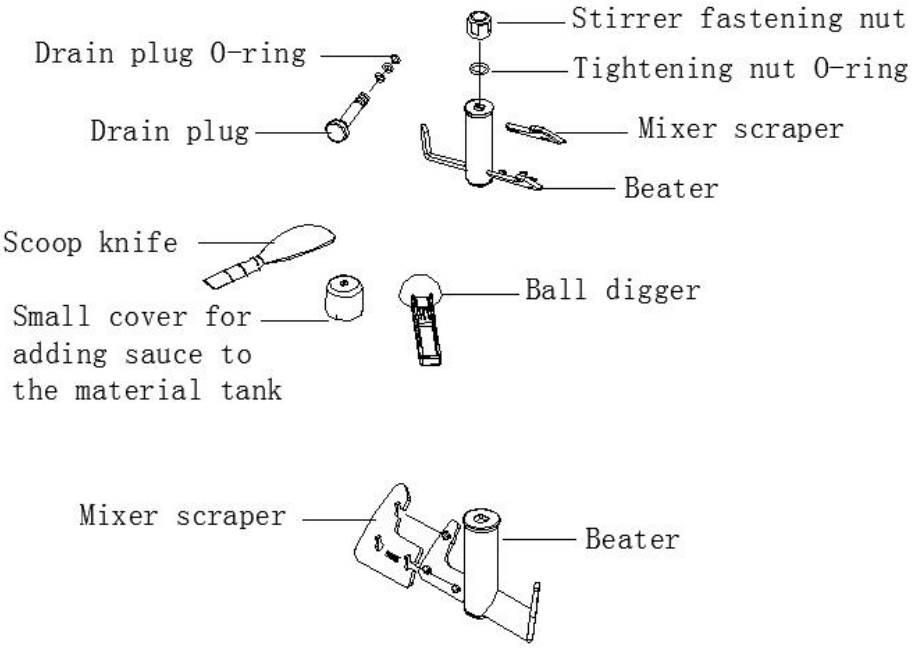
1. Demonteer de roerder

Draai het roerwerk tegen de klok in om de moer vast te draaien en verwijder de moer van de roeras.
Verwijder de O-ring van de bevestigingsschroef en het roerwerk en leg dit apart.



2. Trek de aftapplug eruit en leg deze opzij.
3. Haal de schep, het schepje en het kleine deksel van de saus en zet het opzij.
4. Veeg de bovenklep en de bovenklep van de cilinder schoon met een desinfecterende doek of een warme, vochtige doek.
5. Veeg de cilinder af met een desinfecterende doek of een warme, vochtige doek en gebruik een reinigingsborstel om de afvoerbuis schoon te maken.
6. Veeg de behuizing van de machine af met een desinfectiedoek of een warme en vochtige doek
7. Reinigingsaccessoires Verwijder de mixerschraper en de O-ring van de aftapplug.
8. Dompel de verwijderde onderdelen in schoon water en maak ze grondig schoon.
Leg de onderdelen na het reinigen op een schone plaats en laat ze aan de lucht drogen.

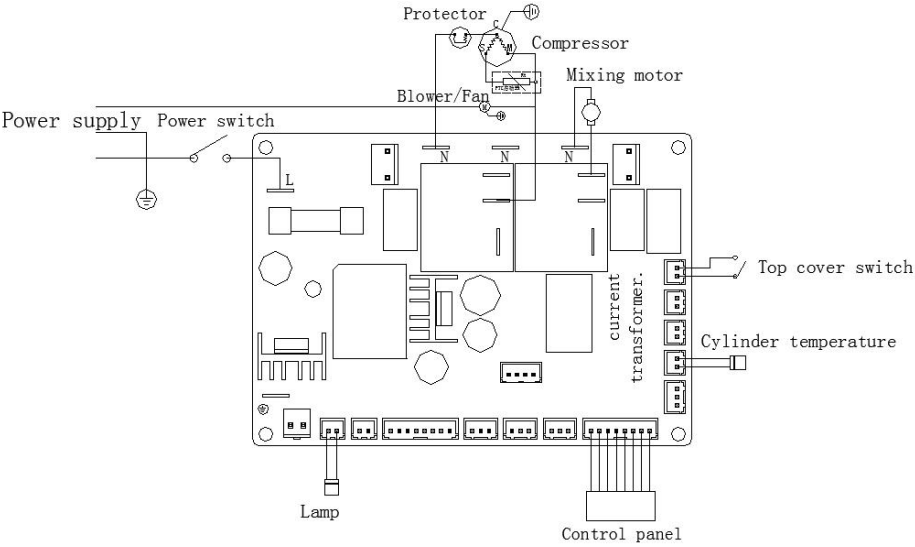
Alle onderdelen moeten goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet of opbergt.



Condensorreiniging

Na een tijdje gebruik zal de condensor bedekt zijn met stof, wat de warmteafvoer beïnvloedt en het koeleffect verslechtert (wat zich uit in: de ijsproductie neemt af of is moeilijk te vormen in dezelfde tijd). Maak de condensor daarom eens in de drie maanden schoon (bij slechte gebruiksomstandigheden, doe dit dan eens per maand). Laat de condensor het beste reinigen door een professionele reiniger. Schakel de stroom uit voordat u de condensor reinigt en pas op dat u de lamellen van de condensor niet beschadigt.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Schuld	Oorzaken	Oplossingen
Startfout	Geen stroomvoorziening	Steek de stekker van het apparaat in een geschikt stopcontact
	Aan /uit-schakelaar in gesloten toestand	Zet de schakelaar van de machine aan
Klopper of koelapparaat defect	Controleer of de inductiemagneet of schakelaar van de bovenste afdekking los zit	De inductiemagneet opnieuw installeren
	Als de bovenste deksel-opendeksel-inductieschakelaar los of beschadigd is, of als de draad in contact is met de	De inductieschakelaar opnieuw installeren

	slechte	
Lekkage van afvoeruitlaat	O-ring van de aftapplug beschadigd	O-ring vervangen
Compressorstoring	Lage spanning	Spanningsproblemen oplossen
	Overbelastingsbeveiliging	De oorzaak achterhalen en verhelpen
	Gebroken	Vervang de compressor
Geen koeling	Lekkage van koelmiddel	Zoek de lekkage op, repareer deze en vul de koelvloeistof bij.
	Geen werking van de koelventilator	Repareer of vervang de ventilator
	Compressor kapot	Vervang de compressor
Over softijs	Verkeerde slibverhouding	Herformuleer gekwalificeerde slurry
	Stel de koelvormtemperatuur hoog in	Verlaag de temperatuur voor het vormen van ijs
Over hard ijs	Verkeerde slibverhouding	Herformuleer gekwalificeerde slurry
	Verhoog de temperatuur voor het vormen van ijs	Verhoog de temperatuur voor het vormen van ijs
Langzaam vormen	De condensator is vuil	Maak de condensor schoon
	Slechte warmteafvoer	Zorg voor machineventilatie
	Lekkage van koelmiddel	Zoek de plaats van de lekkage

E1waarschuwing	Defect van de temperatuursensor	Vervang de sensor
E2waarschuwing	Alarm voor motorblokkering, grondstofverhouding, waardoor het mengsel bevroren raakt	Controleer of de grondstofverhouding geschikt is
	van ijs is te laag	Verhoog de temperatuur voor het vormen van ijs
Deze apparatuur beschikt over een veiligheidssysteem tegen overbelasting van de motor. Dit systeem voorkomt schade aan de motor en het mengsysteem bij onbedoelde overbelasting of onjuiste dosering van de grondstoffen. Als het apparaat overbelast raakt, zal het tijdelijk uitvallen. Schakel de stroomtoevoer uit, schakel de stroom weer in en druk nogmaals op de roer- of koelknop. De machine zal dan weer normaal werken. Als de motor geblokkeerd is en een alarm geeft, wacht dan tot de grondstoffen in de cilinder zijn opgelost en begin dan opnieuw met roeren of koelen.		

Packing List

Nee.	Item	Aantal	Opmerking
1	Machine	1 set	
2	Roerspatel	1 stuk	
3	Afdichtring van de aftapplug	3 stuks	
4	Grote afdichtring	1 stuk	
5	Vaseline	1 stuk	
6	Lepel	1 stuk	
7	Spatel	1 stuk	
8	Maatbeker	1 stuk	

9	Handmatig	1 stuk	

Safety Precautions

Belangrijke waarborgen
• Lees voor gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u er optimaal profijt van kunt hebben.

WAARSCHUWING:
1. 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 of instructie zijn geplaatst
betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor zijn veiligheid.
2. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of
Instructies over het veilige gebruik van het apparaat en inzicht in de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, diens serviceagent of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
5. Om gevaar als gevolg van instabiliteit van het apparaat te voorkomen, moet het apparaat volgens de instructies worden bevestigd.
6. Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt wanneer u het apparaat plaatst.
7. Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan de achterkant van het apparaat.
8. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur vrij blijven van obstakels.
9. Beschadig het koelcircuit niet.
10. Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat.

11. Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen geen koelapparatuur in- en uitladen.
·**Let op:** Dit apparaat bevat het brandbare koelmiddel en schuimmiddel cyclopentaan.
Vermijd contact met vuur wanneer u het product vervoert en gebruikt.
Laat het apparaat repareren door een vakman als het kapot is.
Wanneer u het weggooit, lever het dan in bij het daarvoor aangewezen afvalverwerkingsstation bij u in de buurt.



WAARSCHUWING: Let tijdens gebruik, onderhoud en verwijdering van het apparaat op een symbool dat lijkt op de linkerzijde. Dit symbool bevindt zich aan de achterkant van het apparaat (achterpaneel of compressor) en is geel of oranje van kleur. Dit symbool waarschuwt voor brandgevaar. Er bevinden zich brandbare materialen in koelmiddelleidingen en compressoren. Blijf tijdens gebruik, onderhoud en verwijdering uit de buurt van vuurbronnen.

RECEPTEN

13.Rijk melkijs



Ingrediënten: 5 0 0 ml melk , 46 0 ml slagroom , 110 g witte suiker (Het volume van het mengsel is minder dan 1,25 L)
Bereidingswijze: Klop de slagroom op tot hij stroperig wordt (als melkpasta); meng de melk, room, witte suiker, enz. gelijkmatig verdelen, de gemengde materialen in de toevoerpoort van de toevoeropening en start vervolgens de ijsmachine om het; de productietijd wordt geschat op 1 5 -40 minuten.

14.Chocolade milkshake



Ingrediënten: 760 ml Chocolade melk , 15 0 ml slagroom , 160 g witte suiker (Het volume van het mengsel is minder dan 1 l)
Bereidingswijze: Klop de slagroom op tot hij stroperig wordt (als melkpasta); meng de melk, room, witte suiker, enz. gelijkmatig verdelen, de gemengde materialen in de toevoerpoort van de toevoeropening en start vervolgens de ijsmachine om het; de productietijd wordt geschat op 1 5 -30 minuten.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

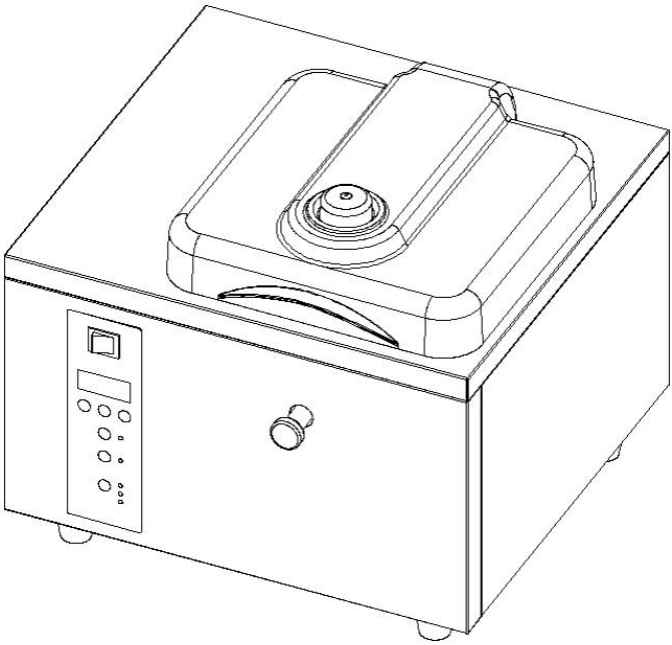
GLASSMASKIN

Modell: BQ5K

VEVOR
Affordable. Reliable. Home Improvement.

ICE CREAM MACHINE

MODELL: BQ5K



< Bilden är endast för referens >

Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	**Varning –** För att minska risken för skada, användare måste läsa bruksanvisningen noggrant.
	**KORREKT AVFALLSHANTERING** Denna produkt omfattas av bestämmelse av europeisk Direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en wheelie korsad soptunna genom indikerar att produkten kräver separat vägra samling i europeisk Unionen. Detta gäller för produkt och alla tillbehör markerade med denna symbol. Produkter markant får därför inte slängas med vanligt hushållsavfall, utan måste tas till en uppsamling återvinningspunkt elektrisk och elektroniska apparater

Important safety instructions

Läs alla instruktioner före användning .

	Indikerar faravarningar . Om varningarna i denna symbol ignoreras kan det leda till personskador, dödsfall eller betydande egendomsskador.
	Brandfarligt ämne. Kan sprängas av värme. (Markeras med en vit bakgrund med en röd diamant runtom.)
	Brandfarligt ämne. (Betecknas med en flamsymbol på gul bakgrund, med svarta trianglar runt den.)
Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:	

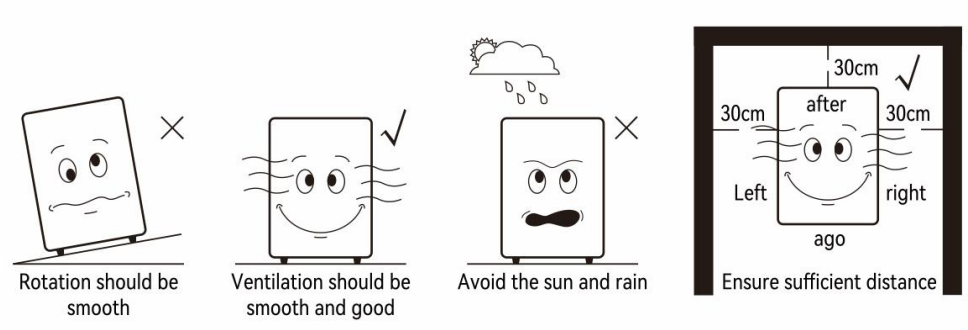
**Varning** Efter den första uppackningen, se till att utrustningen står upprätt i minst 2 timmar innan den körs igen, så att köldmedieoljan kan fällas ut i kylsystemet för optimal prestanda.

Varning Det finns risk för brand eller explosion. Använd brandfarligt köldmedium. Punktera aldrig kylledningen. Hantera produkter korrekt i enlighet med gällande federala eller lokala föreskrifter för brandfarliga köldmedier.

Varning För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller egendomsskador måste grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande varningar och uppföljningsinstruktioner. Denna utrustning är begränsad till syftet med sin design.

1. Läs alla instruktioner innan du använder denna utrustning och dess tillbehör.
2. Var noga med att följa alla varningar och instruktioner. Denna utrustning innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan utgöra fara för användaren.
3. Kontrollera allt för att se till att du har alla delar du behöver för att använda enheten korrekt och säkert.
4. När den inte används, innan du monterar eller demonterar delar, och innan du rengör den, stäng av apparaten och dra ur den ur uttaget. För att dra ur den, ta tag i kontakten och dra ur den ur uttaget. Dra inte i nätsladden för att dra ur smoothiemaskinen.
5. Tvätta alla delar som kan komma i kontakt med mat före användning. Följ rengöringsanvisningarna i denna manual.
6. Använd inte elektriska apparater som har skadade sladdar eller kontakter, eller apparater som har gått sönder, tappats eller skadats på något sätt. Om de är skadade, vänligen kontakta tillverkaren.
7. Denna utrustning får inte använda en förlängningssladd
8. För att undvika risk för elektriska stötar, sänk inte ner enheten i vatten och låt inte nätsladden komma i kontakt med någon form av vätska.
9. Låt inte strömsladden gå över kanten på skrivbordet eller bänkskivan. Strömsladden kan haka sig fast och dra ut enheten från bänkskivan.
10. Håll dig borta från värmekällor, undvik att placera maskinen nära värmeutrustningen och låt inte utrustningen eller nätsladden vidröra heta ytor, inklusive spisar och annan värmeutrustning. Det är strängt förbjudet att använda den i miljöer med hög eller låg temperatur. Försök att undvika direkt solljus för att inte påverka maskinens värmeavledning.
11. Enheten måste användas på en torr och plan yta, och alltid hållas upprätt.
12. Stoppa inte ner händer, hår eller skräp i tanken vid lastning och användning.

13. Kontakt med rörliga delar är strängt förbjuden under drift och bearbetning av utrustningen.
14. Spraya inte med vatten, skölj inte utrustningen och placera inte utrustningen i fuktiga och vattentäta miljöer, för att inte påverka utrustningens elektriska isoleringsprestanda. Det kan till och med leda till elektriska stötar, brand och andra olyckor.
15. Denna maskin måste använda ett speciellt uttag eller en dedikerad krets med en läckageskyddsbrytare som matchar maskinens arbetsström. Om läckage, brand, kortslutning, fel etc. inte är orsaken till läckage, brand, kortslutning eller fel som orsakas av blandning av kablar och uttag.
16. Lämna inte enheten utan uppsikt under användning.
17. Se till att ta bort alla apparater från cylindern före användning. Annars kan apparaten orsaka skador på maskinen och leda till personskador och egendomsskador.
18. Bearbeta inte hårda, lösa ingredienser eller isbitar. Denna utrustning är inte lämplig för hantering av löst fryst frukt, fasta råvaror eller isbitar.
19. Håll alla sidor av utrustningens hölje fria för att säkerställa att kompressorn fungerar korrekt och inte överhettas. Se till att ventilationen i utrustningens hölje eller inbyggda struktur är fri. Glassmaskinen bör hållas tom över 30 cm för att säkerställa maskinens värmeavledning.
20. Ta tag i de två sidorna under enhetens bas när du hanterar den. Maskinen ska hållas upprätt så mycket som möjligt, med en maximal lutning på högst 45º.
21. När glassmaskinen överges, håll den borta från eld för att förhindra olyckor. Skicka glassmaskinen till den avsedda bearbetningsplatsen för bearbetning.
22. Var försiktig med barn så att de inte sticker in händer, fötter etc. i hålen och kanterna på metallskyddskomponenter, såsom glassmaskinens fack och baksida, så att de inte skadar kroppen.
23. Använd inte mekaniska anordningar eller andra metoder för att påskynda avfrostningsprocessen, förutom de metoder som rekommenderas av tillverkaren.
24. Låt inte barn använda apparaten eller den som leksak. Var noga med att övervaka när du använder utrustning i närheten av barn.
25. Denna maskin är inte avsedd att användas av personer med svag fysisk kondition, barn, långsamma reaktioner eller mentala störningar och brist på erfarenhet och kunskap om det inte används på ett säkert sätt med vägledning eller hjälp av personer som ansvarar för deras säkerhet.



Varningar Se till att förvara den här boken på en plats som är lättillgänglig för användarna.

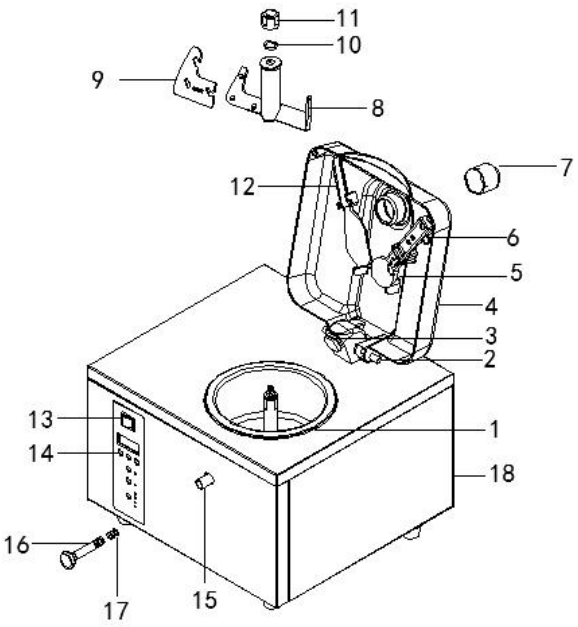
Elsäkerhetsfrågor

1. Se till att använda den strömförsörjning som anges på utrustningens namnskylt. Om spänningen Om fluktuationsområdet är stort, installera en automatisk spänningsregulator som är lämplig för effekten enligt parametrarna på namnskylten.
2. Ett separat specialuttag måste användas och en tillförlitlig jordning måste finnas. Nätsladden till denna utrustning är utrustad med en tretrådig (jordad) kontakt, och ett tretrådigt (jordat) uttag som uppfyller standarderna ska användas. Ta inte bort eller ta bort det tredje stiftet (jord) på nätsladden under några omständigheter.
3. Nätsladdens kontakt ska sitta ordentligt i uttaget, annars kan det orsaka brand. För att förhindra skador på nätsladden, tryck inte på nätsladden eller trampa på den. Var försiktig när du flyttar smoothiemaskinen och rulla inte ihop nätsladden.
4. Dra inte ut ismaskinens kontakt genom att dra i sladden. Håll i kontakten ordentligt och dra ut den direkt ur uttaget. Innan du rengör, reparerar eller byter ut skadad utrustning måste du dra ur smoothiemaskinens strömkontakt för att förhindra elektriska stötar.
5. Använd inte nätsladden om den är skadad eller om kontakten är sliten. Den måste bytas ut på den reparationsplats som tillverkaren anvisat. Vid läckage av brandfarlig gas, såsom gas, ska ventilen för den läckande gasen stängas omedelbart, och sedan ska dörrar och fönster öppnas, och kontakter från elektriska komponenter, såsom ismaskiner, ska tas bort eller sättas i.
6. Installera en läckagebrytare före användning för att garantera personlig säkerhet och säker användning av produkten .

Security precautions

1. När du bär eller flyttar maskinen bör lutningsvinkeln inte vara mer än 45°.
2. Maskinens eluttag ska vara ett enfasuttag med tre hål. Jordningsskyddet måste använda en specifik kabel och får inte användas med andra hushållsapparater .
3. Spänningen måste vara densamma som den som visas på märkskyltarna, med en tolerans på 10 %.
4. Vid installation av maskinen bör det finnas ett utrymme på minst 50 cm mellan vindkraftverket och vindkraftverket för att säkerställa effektiv värmeavledning.
5. Efter att kompressorn har stängts av måste det gå 3 minuter innan den startas om.
6. Maskinens strömförsörjning ska stängas av efter användning och rengöras. Vid rengöring av blandningscylindern kan vispen tas bort och förses med en tätningsring för rengöring med vatten, sedan torkas av med en handduk. Maskinens hölje kan torkas av med en fuktig trasa, men undvik att skölja med vatten.

Product structure diagram



1. Materialcylinder 2. Lockstift 3. LED-ljus 4. Cylinderkåpa 5. Bollgrävare 6. Magnet för detektering av öppning av topplock 7. Litet lock för att tillsätta sås materialtanken 8. Visp 9. Blandningsskrapa	10. Åtdragning av mutterns O-ring 11. Omrörarens fästmutter 12. Skopkniv 13. Strömbrytare 14. Kontrollpanel 15. Dräneringsport 16. Avtappningsplugg 17. Avtappningsplugg 0-ring 18. Kropp

Before use

Viktigt : Innan du fortsätter, vänligen kontrollera alla varningar i början av denna bruksanvisning.

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från utrustningen.
2. Rengör alla delar enligt anvisningarna för "Rengöring och underhåll".
3. Rengör och torka alla delar noggrant.
4. Torka av kontrollpanelen, huset och cylindern med en mjuk trasa.
5. Placera utrustningen på köksbänken i minst 2 timmar före användning. Detta gör att köldmedieoljan kan fällas ut i kylsystemet för att uppnå bästa möjliga säkra användningseffekt.

Obs: Tillbehör kan diskas i diskmaskin, men kan inte diskas med värme - och torkprogram.

Installation

Alla rengjorda och steriliserade delar måste monteras tillbaka korrekt. Vissa delar måste smörjas för längre användning.

1. Omröraraggregat

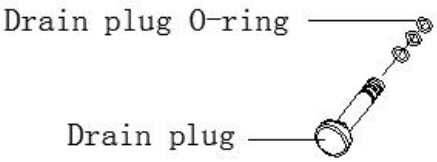
Fäst omrörarskrapans fäste i omrörarens fäststift
Klistra in fett på tätningsringen framför omröraren

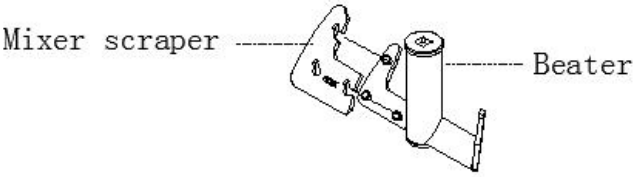
2. Installation av omrörare

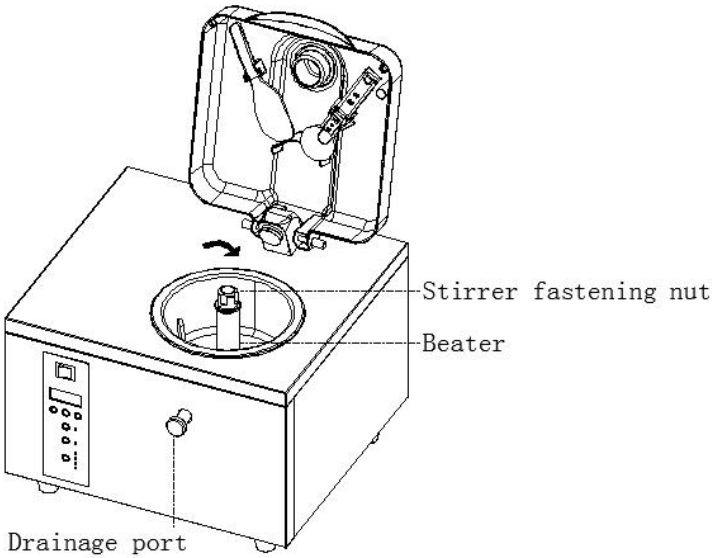
Sätt i den monterade omröraren i cylinderomröraraxeln och rotera den tills det fyrkantiga axelhålet är på plats.
Sätt i fästskruvens O-ring i omröraren och fäst den i installationsspåret.
Rikta sedan in omrörarens åtdragningsmutter med omröraraxelns skruvtänder och vrid åt vänster för att dra åt muttern.

3. Montering av avtappningsplugg

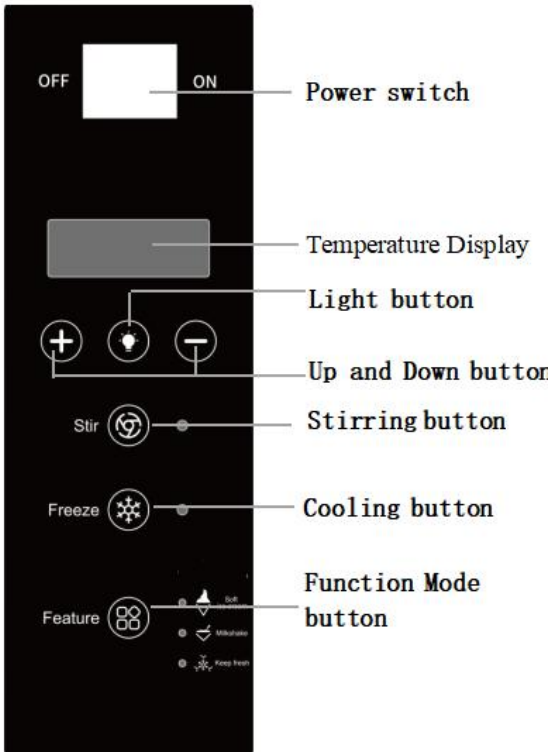
Fäst avtappningspluggens O-ring i avtappningspluggens monteringshål.
Smörj avtappningspluggens O-ring och för in avtappningspluggen i tankens avtappningsutlopp.







Operating instructions



Strömbrytare ·
Slå på och stäng av enheten
Temperaturvisning
• Visa realtidstemperaturen under körning
cylinder. Tryck uppåt eller nedåt. När siffran blinkar,
den aktuella inställda temperaturen visas.
Ljusknapp
• Första klicket Tänd ljuset, andra klicket Släck
ljus igen.
Omrörningsknapp
• Klicka för att gå in i omrörningsläge och klicka för att gå in i standbyläge
läge igen. Denna cykel kyls inte och rör om för att
rengör utrustningen
Upp och ner-knapp
• När du kör det aktuella funktionsläget, klicka på
upp/ner-knappen för att justera den förinställda temperaturen.
Temperaturen
justeringsvärdet är 0,5 ℃ efter klickning

Kylningsknapp
• Klicka på Starta omrörning, Starta kylning och starta hård is krämläge. Klicka igen för att gå in i standbyläge.
Funktionslägesknapp
• 3 individuella förinställda funktionslägen för att bestämma optimal temperatur för det ideala frysta receptet. Temperatur kontrollinställningar
• Varje förinställt värde för funktionsläge börjar från fabriken standard/temperatur. Efter justering av temperaturinställningen sparas parametrarna efter att de senaste inställningarna har tryckts.
• När du kör den aktuella funktionen, tryck på kontrollpanelens tangent för att lägga till eller subtrahera för att justera den förinställda temperaturen för det aktuella funktionsläget.

Obs: När det transparenta övre locket är öppet är enheten i ett skyddat tillstånd. Om du klickar på omrörningsknappen eller kylknappen reagerar inte enheten.

Funktionellt läge
Varje förinställt värde i funktionsläget börjar från fabriken med standardinställningen/temperaturen. Efter justering av temperaturinställningen sparas parametrarna efter att de senaste inställningarna har tryckts in.

Fungera	Förinställd /temperatur	Temperaturjust erbart område	Föreslagen speltid
Hård glass	- 9 ℃	0℃ ~ - 15 ℃	<1 timme
Mjölkshak e	- 4 ℃	0 ℃ ~ -10 ℃	<1 timme
Färsk	5 ℃	10 ℃ ~ 0 ℃	/

TIPS
1. Låt apparaten stå vertikalt i minst 2 timmar före första användningen.
2. För bästa resultat, låt vätskan eller de blandade ingredienserna svalna innan du tillsätter dem i utrustningen.
3. För att få en idealisk fryseffekt, använd temperaturkontrollinställningarna för att justera.

Ice cream making method

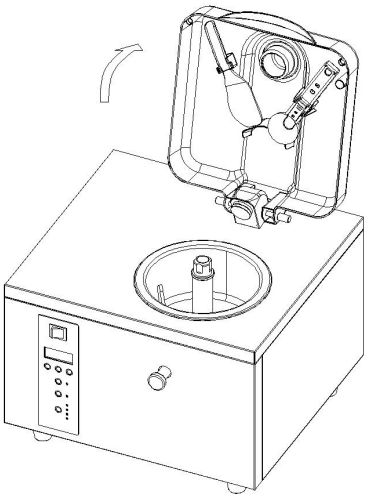
Viktigt: Läs alla varningar i början av den här manualen innan du fortsätter. Receptet finns på sidan 21 i den här manualen.

Det rekommenderas att endast hälla 1 liter material. Vid glasstillverkning är den maximala mängden ingredienser som används 1,25 liter. Om maskinen körs kontinuerligt i mer än 50 minuter kommer glassen att rinna över från cylindern .

Se till att alla komponenter är fullständigt rengjorda och monterade enligt instruktionerna för rengöring och underhåll (sidan). Utrustningen måste hållas vågrätt på en torr och plan yta.

Obs: Se till att utrustningen står upprätt på bänkskivan i mindre än 2 timmar före första användningen så att köldmediet kan samlas i kondensorn för optimal säker användning.

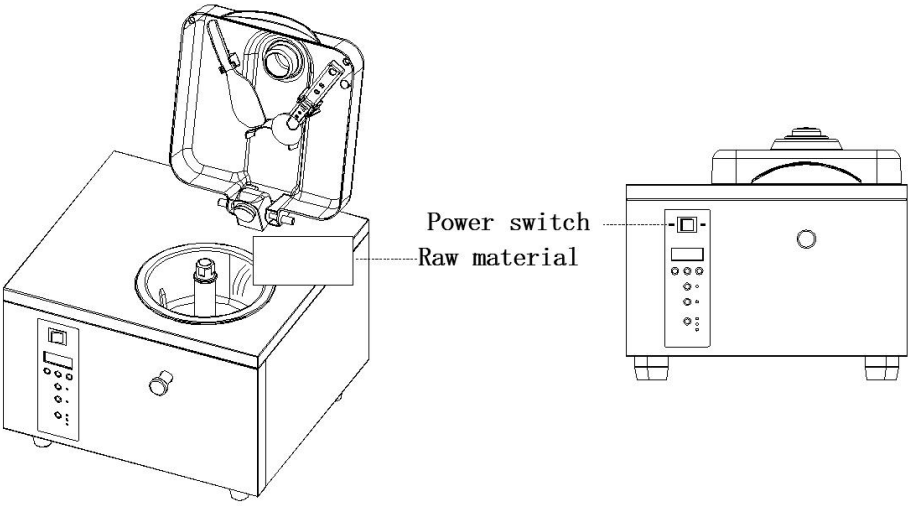
1. Öppna den övre luckan



2. Häll den färdiga glassmassan i tanken och täck locket .

Obs: Glassmaskinen måste använda speciella glassråvaror och tillredas enligt tillagningsanvisningarna på glassråvarans förpackning. Slammet får inte klumpa ihop.

3. Slå på enheten.



4. Klicka på kylningsknappen och starta kylsystemet
5. Välj funktionsläge efter dina behov, och klicka på kylknappen som standard för att köra hårdglassläge.

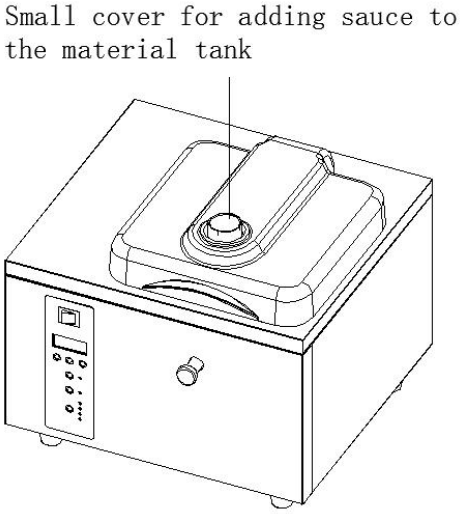
Varning: Omrörnings- eller kylfunktionen kan i vilket fall som helst endast slås på efter att locket är stängt. När locket upptäcks som inte stängt, klickar du på omrörningen eller så är kylmaskinen i ett skyddande tillstånd och kan inte fungera.
6. Vid behov kan det aktuella formningstemperaturvärdet justeras i det aktuella driftläget för att erhålla en idealisk optimal formningstemperatur.

Obs :
När glassen når den inställda temperaturen fortsätter utrustningen att fungera, vilket håller glassen vid ideal temperatur och är redo att distribueras när som helst.
När den inställda temperaturen har uppnåtts fortsätter blandningsmotorn att gå och kylsystemet startar och stoppar beroende

på temperaturökningen.
Öppna locket under omrörning eller kylning. Omrörningsmotorns kylsystem stannar omedelbart. Stäng locket och återuppta driftläget innan du öppnar locket.

7. Öppna det övre locket och ta ut glassen med en spatel eller glasskärare när du gör det. Ta ut glassen och lägg tillbaka den i spateln eller glasskäraren och täck över den.

Användning av ett litet lock med sås i tanken
När du gör glass. Tillsätt såsflaskan och den lilla locket upp och ner, med öppningen uppåt. Häll i en lämplig mängd sylt och droppa långsamt sylten i glass från mynningen av det lilla locket.
Medan du kyler och rör om, blanda glassen noggrant med den långsamt droppande sylten för att bilda en läcker glass.



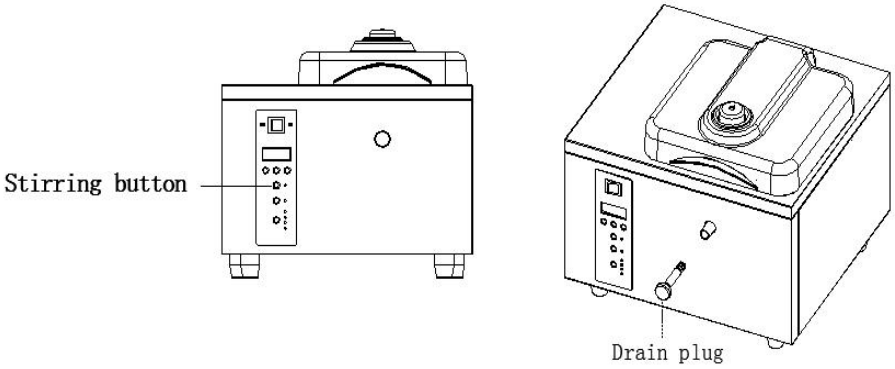
Cleaning and maintenance

Rengör med omrörningsfunktion

Obs : Vätskan som produceras under rengöringen kommer snabbt att rinna ut ur avloppet. Se till att använda stora behållare för att samla upp

sådana vätskor.

Omrörningsfunktion: rör om utan att kyla för att rengöra utrustningen.
Rengör alla delar för hand eller diskmaskin för att rengöra utrustningen helt efter varje användning.
1. Öppna locket och ta bort all återstående is grädde.
2. Tillsätt lämplig mängd vatten i tanken och stäng locket.
3. Tryck på omrörningsknappen i 1–3 minuter .
4. Dra ut avtappningspluggen så kommer vattnet långsamt att rinna ut ur apparaten.
5. Tryck på omrörningsknappen igen för att stoppa omrörningen.
6. Tryck på strömknappen för att stänga av enheten.

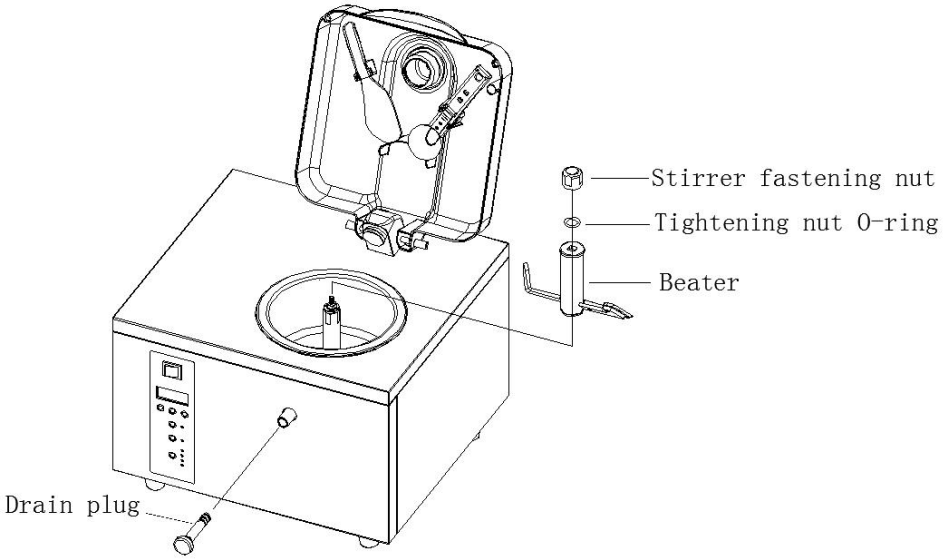


Obs : Upprepa vid behov detta steg tills glassen har sköljts ur tanken. Om du vill rengöra utrustningen noggrant, stäng av den och gör det.

Demontering och rengöring
För bästa resultat, använd omrörningsfunktionen för att rengöra innan du demonterar och rengör alla delar .
Innan du rengör eller underhåller maskinens externa delar, se till att maskinens strömbrytare är i avstängt läge och att strömkontakten är urkopplad.
Se till att ta med skyddsutrustning (limhandskar, rostskyddsglasögon etc.) innan du utför någon rengöring eller underhåll, vilket kan skydda din säkerhet.

Obs ! Skada eller tappa inte bort komponenter under drift.
Använd inte varmt vatten eller diskmaskiner för porslin för att rengöra hartsdelar. Annars kan deformation uppstå.
Blötlägg inte delar i rengöringsmedel eller steriliseringslösning i mer än 30 minuter. Annars kan det orsaka förstörelse.
För vissa delar som är benägna att ansamlas av restmaterial, använd en rengöringsborste för att rengöra dem noggrant.
Vissa delar har vassa kanter, var försiktig så att du inte repar händerna.

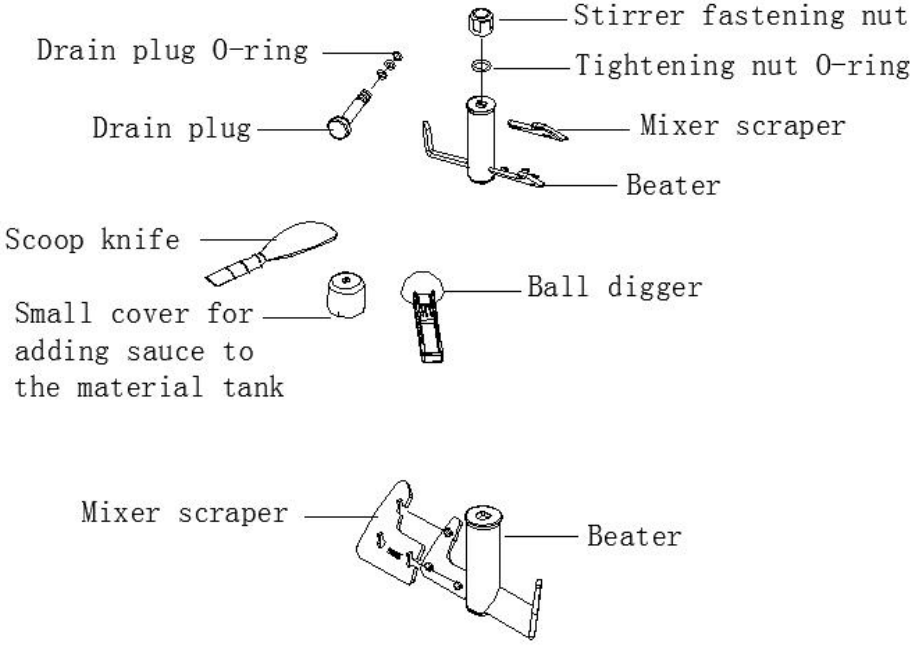
1. Demontera omröraren
Vrid omröraren moturs för att dra åt muttern och ta bort muttern från omröraraxeln.
Ta ut fästskruvens O-ring och omröraren och ställ åt sidan.



2. Dra ut avtappningspluggen och lägg den åt sidan.
3. Ta bort spaden, skopan och det lilla locket med sås och ställ det åt sidan.
4. Torka av topplocket och topplocket på cylindern med en desinfektionsduk eller en varm och fuktig trasa.
5. Torka av cylindern med en desinfektionsduk eller en varm och fuktig trasa och använd en rengöringsborste för att rengöra avloppsröret.
6. Torka av maskinhuset med en desinfektionsduk eller en varm och fuktig trasa

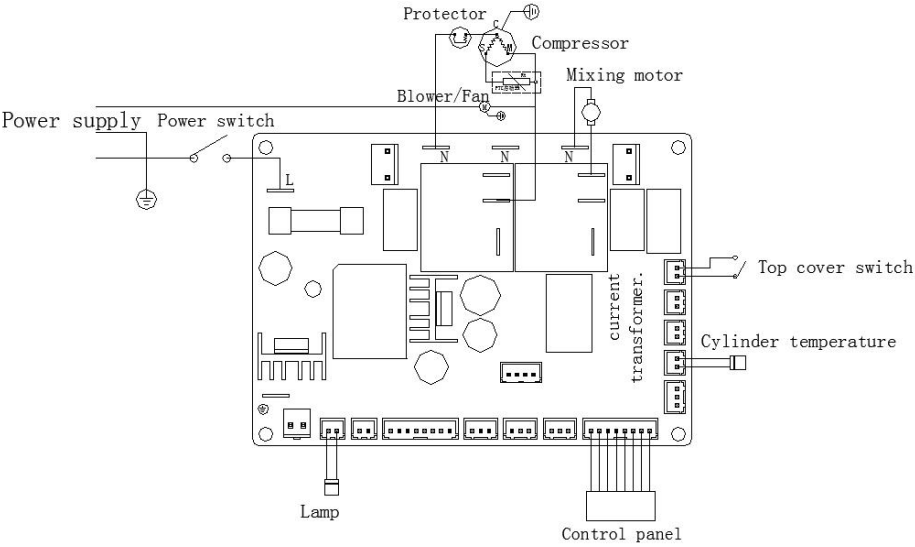
7. Rengöringstillbehör Ta bort blandarskrapan och avtappningspluggens O-ring.
8. Lägg de borttagna delarna i rent vatten och rengör dem noggrant. Placera delarna efter rengöring på en ren plats och torka dem naturligt.

Alla delar bör få torka ordentligt innan utrustningen monteras tillbaka eller förvaras.



Rengöring av kondensor
Efter en tids användning kommer kondensorn att täckas av damm vilket påverkar värmeavledningen, och kyleffekten försämras (vilket kan innebära att glassproduktionen minskar eller blir svårare att forma under samma tid). Rengör den var tredje månad (om användningsmiljön är dålig, rengör den en gång i månaden). Det är bäst att be en professionell städare att rengöra den. Stäng av strömmen före rengöring och var försiktig så att du inte skadar kondensorns lameller.

Electric principle diagram



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

Troubleshooting methods

Fel	Orsaker	Lösningar
Startfel	Ingen strömförsörjning	Anslut maskinens strömkontakt till ett lämpligt uttag
	Strömbrytare i slutet tillstånd	Slå på maskinens strömbrytare
Fel på visp eller kylning	Kontrollera om det övre lockets induktionsmagnet eller brytare är lös	Sätt tillbaka induktionsmagneten
	Om den övre lockets induktionsbrytare för öppning av locket är lös eller skadad, eller om kabeln är i kontakt med den dåliga	Sätt tillbaka induktionsbrytaren

Läckage i avloppsutlopp	Avtappningspluggens O-ring skadad	Byt ut O-ringen
Kompressorfel	Lågspänning	Lös spänningsproblem
	Överbelastningsskydd	Ta reda på orsaken och eliminera den
	Bruten	Byt ut kompressorn
Ingen kylning	Läckage av köldmedium	Ta reda på och reparera läckaget, fyll sedan på med kylvätska
	Ingen kylfläkt fungerar	Reparera eller byt fläkten
	Kompressorn är trasig	Byt ut kompressorn
Över mjukglass	Felaktigt slamförhållande	Omformulera kvalificerad slam
	Ställ in kylformningstemperaturen till hög	Sänk temperaturen för glassformning
Över hård glass	Felaktigt slamförhållande	Omformulera kvalificerad slam
	Öka temperaturen för glassformning	Öka temperaturen för glassformning
Långsam gjutning	Kondensorn är smutsig	Rengör kondensorn
	Dålig värmeavledning	Säkerställ maskinens ventilation
	Läckage av köldmedium	Ta reda på läckageplatsen
E1-varning	Nedbrytning av temperatursensor	Byt ut sensorn
E2-varning	Motorblockeringslarm, råmaterialförhållande, vilket orsakar fryst blandning	Kontrollera att råmaterialförhållandet är lämpligt
	för glassens formning är för	Öka temperaturen för

	låg	glassformning
Denna utrustning har ett säkerhetssystem för överbelastning av motorn, vilket kan förhindra skador på motorn och blandningssystemet vid oavsiktlig överbelastning eller felaktig råmaterialblandning. Om enheten överbelastas kommer enheten att tillfälligt sluta fungera. Stäng av strömförsörjningen, slå sedan på strömmen igen, tryck på omrörnings- eller kylningsknappen igen, så återgår maskinen till normal drift. Om motorn är blockerad och larmat, vänta tills råmaterialen i cylindern har löst sig och börjat omröra eller kyla igen.		

Packing List

Inga.	Punkt	Antal	Anmärkning
1	Maskin	1 uppsättning	
2	Omrörningsspatel	1 st	
3	Avtappningspluggens tätningsring	3 st	
4	Stor tätningsring	1 st	
5	Vaselin	1 st	
6	Sked	1 st	
7	Spatel	1 st	
8	Mätkopp	1 st	
9	Manuell	1 st	

Safety Precautions

Viktiga skyddsåtgärder

• Innan du använder apparaten, läs igenom denna bruksanvisning för att säkerställa att du får maximal nytta av den.

VARNING:
1. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner
gällande användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
2. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
3. 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 övervakats eller
instruktioner om säker användning av apparaten och förstå de risker som är förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
4. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
5. För att undvika fara på grund av apparatens instabilitet måste den monteras i enlighet med anvisningarna.
6. Se till att nätsladden inte är fastklämd eller skadad när du placerar apparaten.
7. Placera inte flera bärbara uttag eller bärbara strömförsörjningsenheter på baksidan av apparaten.
8. Håll ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen fria från hinder.
9. Skada inte köldmediekretsen.
10. Förvara inte explosiva ämnen som aerosolburkar med brandfarligt drivmedel i denna apparat.
11. Barn i åldern 3 till 8 år får inte fylla på och tömma kyl- och frysapparater.
·**Obs:** Denna apparat innehåller brandfarligt köldmedium och skummedlet cyklopentan.
Undvik kontakt med eld när du transporterar och använder den.
Vänligen be en fackman om service om maskinen går sönder.
Vänligen skicka den till din lokala avfallshanteringsstation när du slänger den.

**VARNING:** Var uppmärksam på en symbol liknande den på vänster sida, som finns på baksidan av apparaten (bakpanelen eller kompressorn) och är gul eller orange. Det är en varningssymbol för

brandrisk. Det finns brandfarliga material i köldmedierör och kompressorer. Håll dig borta från eldkällor under användning, service och kassering.

RECEPT

15.Rik mjölkglass



Ingredienser: 500 ml mjölk , 460 ml vispgrädde , 110 g vitt socker (blandningens volym är mindre än 1,25 l)
Beredningsmetod: Vispa den vispade grädden tills den blir trögflytande (som mjölkpasta); blanda mjölk, grädde, vitt socker etc. jämnt, spruta in de blandade materialen i matningsporten från matningsinloppet och starta sedan glassmaskinen för att göra produktionstiden uppskattas till 15–40 minuter .

16.Chokladmilkshake



Ingredienser: 760 ml choklad mjölk , 150 ml vispgrädde , 160 g vitt socker (blandningens volym är mindre än 1 liter)
Beredningsmetod: Vispa den vispade grädden tills den blir trögflytande (som mjölkpasta); blanda mjölk, grädde, vitt socker etc. jämnt, spruta in de blandade materialen i matningsporten från matningsinloppet och starta sedan glassmaskinen för att göra produktionstiden uppskattas till 15–30 minuter .

