

Sobczyk

# ICE CREAM MAKER

INSTRUCTION MANUAL CS-1706



## IMPORTANT NOTICES

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

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments;
  - Catering and similar non-retail applications.
6. Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance. Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer. Warning: Do not damage the refrigerant circuit. Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer. Warning: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged. Warning: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance. Warning : When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame

7. The refrigerant (R600a) is flammable.



Caution: risk of fire /  
Flammable materials

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

If the refrigerant circuit should be damaged:

- Avoid opening flames and sources of ignition.
  - Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.
8. The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance
  9. Do not upend this product or incline it over a 45°C angle.
  10. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
  11. Unplug the appliance after using or before cleaning.
  12. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
  13. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
  14. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
  15. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
  16. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
  17. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
  18. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
  19. The initial temperature of the ingredients is  $20 \pm 3\text{K}$ . Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
  20. Do not remove the blender blade when the appliance is on working
  21. Do not use outdoors.
  22. Never clean with scouring powders or hard implements. Do not wash the charging barrel in the dishwasher, do not rinse the cooling barrel directly with water, and do not wash the motor with water, but stains can be wiped off with a dry cloth.
  23. There are two circular copper plates that serve as conductors where the transparent cover is installed on the motor assembly. When using the machine, wipe off any water stains on the transparent cover and copper plates. During operation, if the two copper plates become wet and connected, it will cause the motor to shut down. Unplug the power cord, wipe off the water stains, and restart the machine.
  24. Please keep the instruction manual.

25. To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

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

**SPECIFICATIONS**

Model: CS-1706  
 Capacity: 1 liter  
 Voltage: 220-240V / 50Hz  
 Anti-shock protection class: 1  
 Climate type: N/SN  
 Power consumption: 100W  
 Max overall dimensions: 355 (L) x 260 (B) x 227,5 (H) mm  
 Max Packing Dimensions: 410 (L) x 312 (B) x 272 (H) mm  
 N.W: 7,0 kg  
 G.W: 8,1 kg

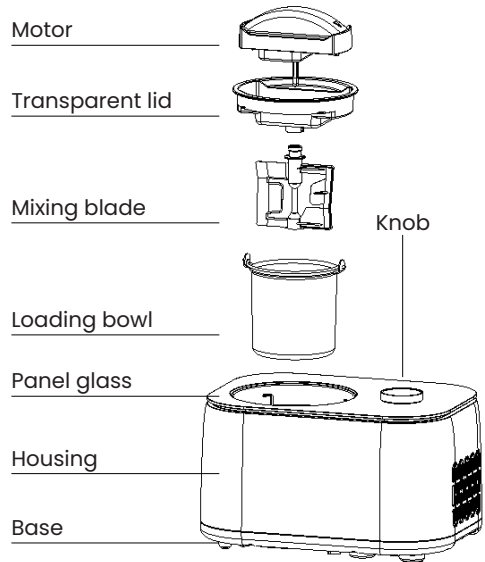
**PRODUCT FEATURE**

1. Touch and knob control, simple and reliable operation is more convenient and less worry;
2. Plastic shell, glass panel, beautiful and fashionable body shape;
3. Upper mixing, low noise;
4. Many ice cream production methods with fast freezing;
5. The parts are detachable, easier to clean, health and safety.
6. The power management mode of this product is: off mode.

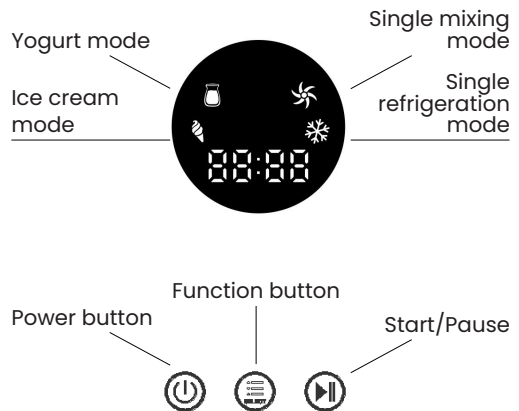
Power consumption: Max 0.5W.  
 The product enters off mode after 10 minutes of no user operation (after the main function ends).

**PRODUCT INSTRUCTION**

1. 1) Structure



2. Control panel



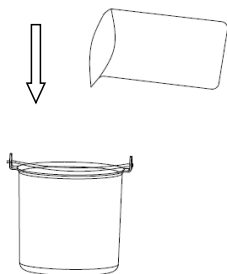
## HOW TO MAKE ICE CREAM

**NOTE:** Please thoroughly clean all parts that will contact with ice cream before use, including: cooling bowl, loading bowl, mixing blade, transparent lid, etc. Before cleaning, you must ensure that the power cord plug is disconnected from the outlet. When making ice cream, keep the machine flat on a level surface to ensure that the compressor of the machine is working properly.

### The following steps for making ice cream:

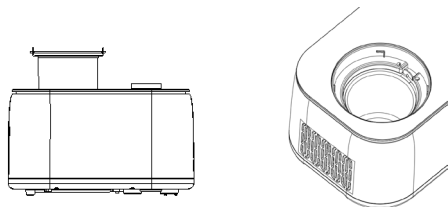
#### Step 1

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



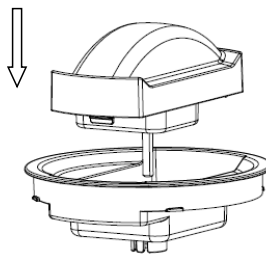
#### Step 2

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



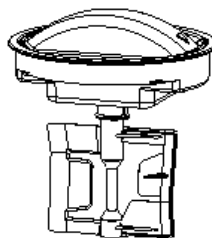
#### Step 3

Install the transparent lid and motor components.



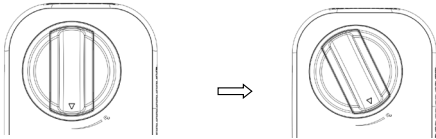
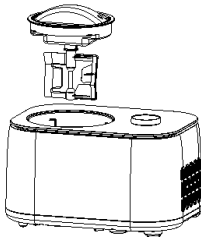
#### Step 4

Install the mixing blade, transparent lid and motor components.



**Step 5**

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



**Step 6**

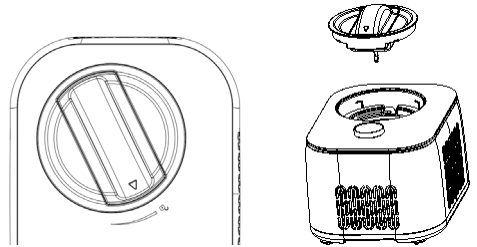
Plug in the power supply, select the ice cream mode, and set the working time.

**Step 7**

When the ice cream is finished, there will be 10 short beeps and it will enter the keep-cool state.

**Step 8**

Turn the transparent lid and motor components anticlockwise. In the process of spinning out, there will be a slight friction sound, which is normal. When the triangle mark is aligned with the unlocking mark, take out the components and then take out the loading bowl.



**OPERATION**

1. Connect the power supply and plug the power cord into a suitable socket. The shape and voltage of the socket shall be the same as those indicated.
2. **Touch control functions**
  - (1) Ice cream mode  
Clicking the power button defaults to ice cream mode, and the working time is set by turning the knob (Default 60 minutes, maximum 60 minutes, minimum 5 minutes); Press the start button to start the compressor, stirring motor and cooling fan to start making ice cream; When the time or hardness reaches the set value (ice cream is made), there will be 10 short beeps, and the ice cream can be enjoyed; If there is no operation, the machine will automatically enter the insulation function (display COOL), and 10 short beeps will appear after the keep-cool is completed.

## (2) Yogurt mode

After clicking the power button, select the yogurt mode through the function button, and set the working time (Default 8 hours, maximum 24 hours, minimum 4 hours); Then press the start button, the machine will start to make yogurt, and when the time reaches the set value, the machine will have 10 beeps to indicate that it is completed. Finally, it automatically enters the single refrigeration keep-cool state (COOL is displayed). If there is no operation, the machine will always be in keep-cool state (it will not automatically shut down).

## (3) Single stirring mode

Select the single stirring mode and set the working time (Default 30 minutes, maximum 60 minutes, minimum 5 minutes); Press the start button, the stirring motor starts, to achieve the stirring function, when the time or softness reaches the set value, the machine will sound 10 beeps to indicate that the stirring is completed.

## (4) Single refrigeration mode

Select single cooling mode and set the working time (Default 10 minutes, maximum 60 minutes, minimum 5 minutes); Press the start button to start the compressor and cooling fan to refrigerate, and when it ends, there will be 10 beeps to indicate that the cooling is complete.

### 3. Keep cool function

Just in case you may leave during the ice cream making process and can't eat or save the finished ice cream in time, resulting in the ice cream melting,

we have added the following user-friendly design: when the ice cream is made without further operation, the machine will start the refrigeration function every once in a while to maintain the fresh taste and texture of the ice cream. The keep-cool time is 1 hour, and there are 10 short beeps at the end, then the machine will automatically shut down.

### 4. Motor self-protection function

The motor itself has an overcurrent protection function, which will automatically stop when the ice cream hardness reaches the set value.

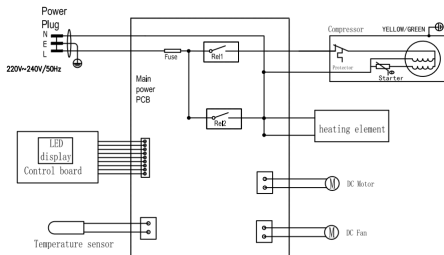
### 5. Compressor self-protection function

When the machine switches from ice cream mode or single refrigeration mode to shutdown mode and then back to ice cream mode or single refrigeration mode, the compressor will have a protection time of about 3 minutes; However, if you start the machine after unplugging the power cord, it will start again by default, and there is no delay in selecting ice cream mode or single refrigeration mode.

### 6. Controlling the volume of the ingredients

To avoid unnecessary spillage and waste, make sure that the ice cream ingredients do not exceed 60% of the volume of the inner bucket (as the ice cream will expand to a certain extent after it is formed). The yogurt ingredients should not exceed 80% of the charging barrel's capacity.

## ELECTRICAL DIAGRAM



## MAINTENANCE

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

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

## COMMON PROBLEM

	Exist problem	Reason analysis	Resolutions
1	Not easy to take out loading bowl after the ice cream is finished	There are water drops between the cooling bowl and the loading bowl that are not wiped clean, resulting in freezing	Wait 3-8 minutes before taking out the loading bowl.
2	The transparent lid is lifted to the mixing blade, and it cannot be stuck in place	The mixing blade not in place, and pay attention to the alignment of the convex hull at the bottom	Put the mixing blade in place and rotate the transparent cover in place.
3	The loading bowl cannot be placed in the cooling bowl.	Deformation caused by improper use of loading bowl.	Buy a new loading bowl.
4	At the beginning of making ice cream, the mixing blade seriously scratched or jammed.	Deformation caused by improper use of loading bowl.	Buy a new loading bowl.

## AFTER SALES SERVICE

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

One of the following conditions is not covered by the warranty:

1. Components are damaged due to improper use, maintenance and storage;
2. Damage caused by non-Guangdong Welly maintenance personnel or designated personnel to disassemble the product by themselves.
3. No purchase invoice or purchase invoice does not match the product.
4. Damage caused by force majeure.
5. Exceeding the warranty period.

- If you find any quality problems, please contact the service center or special maintenance service point for repair. Do not disassemble it yourself. The company will not bear any responsibility for quality problems or accidents caused by self-disassembly.
- If the product is not under warranty, the maintenance fee will be waived and only the parts fee will be charged. Manufacturer reserves the right of final interpretation of the above commitments.

## PARTS

Mixing blade	1	User manual	1
--------------	---	-------------	---

## ICE CREAM RECIPE MANUAL

### BASIC ICE CREAM

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

- 200g cream
- 120g powdered milk
- 180g water

### VANILLA ICE CREAM

- 226g whole milk
- 106g granulated sugar
- 167g heavy cream, well chilled
- 1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

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

### BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

- 160g whole milk
  - 76g granulated sugar
  - 160g semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1–2cm pieces
  - 160g heavy cream, well chilled
  - 0.6 teaspoon pure vanilla extract
- Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. It is best to

pre-cooled in the refrigerator for about 15 minutes before making.

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

### FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

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

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 76g granulated sugar, stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine on, pour mixture into removable bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 30 – 40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

### FRESH LEMON SORBET

- 235g granulated sugar
- 280g pure water
- 80g freshly squeezed lemon juice
- 0.5 tablespoon finely chopped lemon zest \*

Combine the granulated sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger

quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

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

### CHOCOLATE FROZEN YOGURT

- 160g whole milk
- 180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped
- 268g low-fat vanilla yogurt
- 33g granulated sugar

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

### YOGHURT

- 750ml milk
- 50ml yogurt or one spoonful of lactic acid bacteria

Simply pour the milk and purchased yogurt (lactic acid bacteria) into the charging barrel, start the yogurt function, and let it ferment in the machine. It takes about 8 hours to make yogurt, and users can adjust the time according to their actual situation.

#### Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Sobczyk

# ISMASKINE MED KOMPRESSOR

BRUGERMANUAL CS-1706



## VIGTIGE BEMÆRKNINGER

ved brug af elektriske apparater bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner før brug.
2. Sørg for, at spændingen er overensstemmelse med det spændingsområde, der er angivet på mærkaten, og at jordforbindelsen i stikkontakten er i god stand.
3. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fore.
4. Denne enhed er **ikke** beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uden erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret eller er under opsyn og forstår de risici, der er forbundet med brugen. Børn må **ikke** lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må **ikke** foretages af børn uden opsyn.
5. Denne enhed er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom:
  - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsområder.
6. Gårde og af gæster på hoteller, moteller og lignende boligmiljøer.
7. Bed and breakfast-lignende miljøer.

6. **ADVARSEL:** Opbevar ikke eksplosive stoffer såsom spraydåser med brandfarlig drivgas i dette apparat.
 

**ADVARSEL:** Sørg for, at ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur ikke er blokerede.

**ADVARSEL:** Brug ikke mekaniske enheder eller andre midler til at fremskynde afrimningsprocessen, medmindre de anbefales af producenten.

**ADVARSEL:** Beskadig ikke kølekredsløbet.

**ADVARSEL:** Brug ikke elektriske apparater i fødevareropbevaringsrummene, medmindre de er af en type, der anbefales af producenten.

**ADVARSEL:** Når apparatet placeres, skal du sikre dig, at netledningen ikke bliver klemt eller beskadiget.

**ADVARSEL:** Anbring ikke flere bærbare stikdåser eller bærbare strømforsyninger bag apparatet.

**ADVARSEL:** Ved bortskaffelse af apparatet skal dette kun ske på et autoriseret affaldscenter. Udsæt det ikke for åben ild.

Personer med fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller manglende

erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er blevet instrueret eller overvåget i brugen på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

7. Kølemidlet (R600a) er brandfarligt.



Advarsel: brandfare/  
Brændbare materialer

Kølemidlet isobutan (R600a) er indeholdt i apparatets kølekredsløb. Det er en naturgas med høj miljøkompatibilitet, men er dog brandfarlig. Under transport og installation af apparatet skal du sikre, at ingen af komponenterne i kølekredsløbet beskadiges.

Hvis kølekredsløbet bliver beskadiget:

Undgå åbne flammer og antændelseskilder.

Luft grundigt ud i det rum, hvor apparatet er placeret.

8. Stikket skal fjernes, før apparatet rengøres, vedligeholdes eller fyldes.
9. Produktet må ikke vendes på hovedet eller hældes i en vinkel på over 45°C.
10. For at undgå risiko for elektrisk stød må der ikke hældes vand på ledningen, stikket eller ventilationsåbningerne, og apparatet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
11. Tag stikket ud af kontakten efter brug eller før rengøring.
12. Hold apparatet mindst 8 cm væk fra andre genstande for at sikre god varmeafledning.
13. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet

af producenten.

14. Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, varme kogeplader eller komfurer.
15. Tænd ikke apparatet hyppigt (sørg for mindst 5 minutters interval) for at undgå beskadigelse af kompressoren.
16. Metalgenstande eller andre elektriske objekter må ikke indsættes i apparatet for at undgå brand og kortslutning.
17. Når isen tages ud, må man ikke slå på tøndens eller kanten af tøndens, for at undgå skader.
18. Tænd ikke for strømmen, før tøndens eller blenderbladet er korrekt installeret.
19. Starttemperaturen for ingredienserne skal være 20±3181. Undlad at fryse ingredienserne forud, da dette let kan blokere blenderbladet, før isen har den rette konsistens.
20. Fjern ikke blenderbladet, mens apparatet er i gang.
21. Må ikke bruges udendørs.
22. Rengør aldrig med skurepulver eller hårde redskaber. Tøndens må ikke vaskes i opvaskemaskine, den kølende tønde må ikke skylles direkte med vand, og motoren må ikke vaskes med vand. Pletter kan aftørres med en tør klud.
23. Der er to runde kobberplader, som fungerer som ledere, hvor det gennemsigtige låg monteres på motorenheden. Ved brug skal eventuelle vanddråber på det gennemsigtige låg og kobberpladerne tørres af. Hvis de to kobberplader bliver våde og forbundet under drift, slukker motoren. Tag da stikket ud, tør vandet væk og start maskinen igen.
24. Gem venligst brugsanvisningen.
25. For at undgå kontaminering af mad,

bedes du følge disse instruktioner:

At holde døren åben i længere tid kan medføre en betydelig temperaturstigning i apparatets rum. Rengør regelmæssigt overflader, der kan komme i kontakt med mad, samt tilgængelige afløbssystemer.

## SPECIFIKATIONER

Model: CS-1706

Kapacitet: 1 liter

Spænding: 220-240V / 50Hz

Stødbeskyttelsesklasse: Klasse I Klimatype: N/SN

Strømforbrug: 100W

Maksimale ydre dimensioner: 355 (L) x 260 (B) x 227,5 (H) mm

Maksimale pakkedimensioner: 410 (L) x 312 (B) x 272 (H) mm

Nettovægt: 7,0 kg

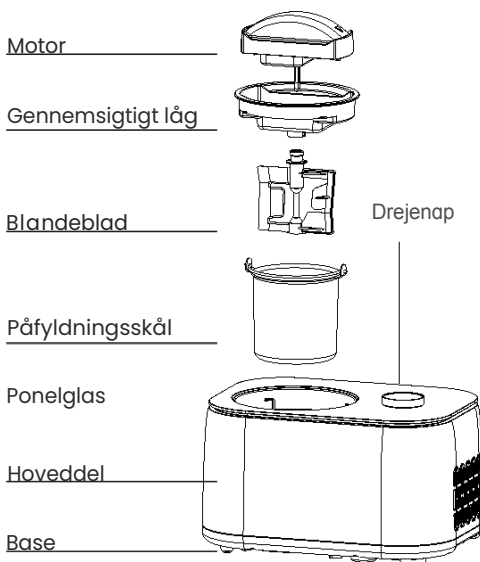
Bruttovægt: 8,1 kg

## PRODUKTFUNKTIONER

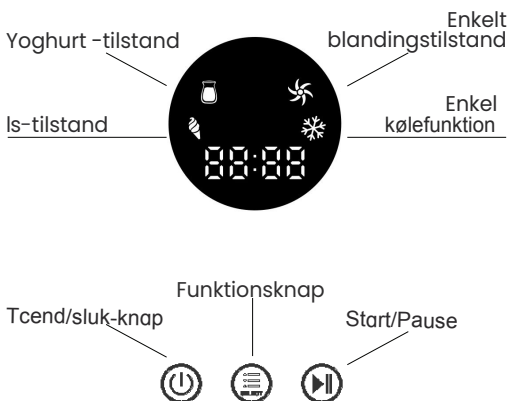
1. Touch- og drejknopkontrol - enkel og pålidelig betjening, som gør brugen mere bekvem og bekymringsfri.
2. Plastikhus og glaspanel - flot og moderne design.
3. Øvre omrøring med lavt støjniveau.
4. Flere isproduktionsmetoder med hurtig nedfrysning.
5. Delene er aftagelige - nemmere rengøring, bedre hygiejne og sikkerhed.
6. Strømstyringstilstanden for dette produkt er: slukket tilstand. Strømforbrug: Maks. 0,5 W.  
Produktet går i slukket tilstand efter 10 minutter uden brugerbetjening (efter hovedfunktionen er afsluttet).

## PRODUKT INSTRUKTION

### 1. Struktur



### 2. Kontrolpanel



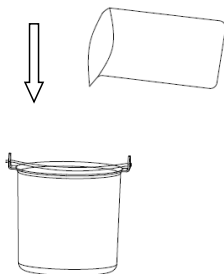
## SÅDAN LAVER DU IS

**BEMÆRK:** Rengør grundigt alle dele, der kommer i kontakt med isen, før brug - herunder: fryseskål, påfyldningsskål, rørepind, gennemsigtigt låg m.m. Før rengøring skal du sikre dig, at stikket er taget ud af stikkontakten. Når du laver is, skal maskinen placeres fladt på en plan overflade for at sikre, at kompressoren fungerer korrekt.

### Følgende trin anvendes til at lave is:

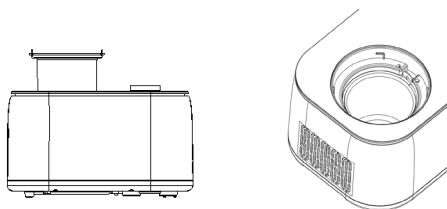
#### Trin 1

Hæld de forberedte ingredienser i påfyldningsskålen, og sørg derefter for en ensartet blanding.



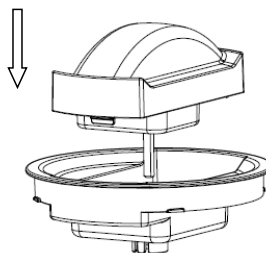
#### Trin 2

Sæt derefter påfyldningsskålen i ismaskinen. Begge ender af håndtaget på påfyldningsskålen skal være justeret med rillen i det øverste låg.



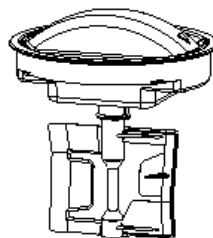
#### Trin 3

Installer det gennemsigtige låg og motorkomponenterne.



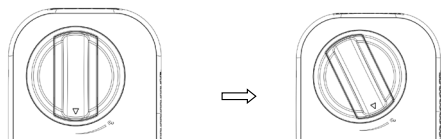
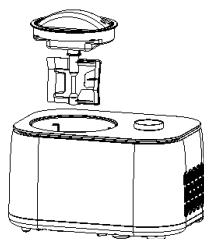
#### Trin 4

Installer rørevingen, det gennemsigtige låg og motorkomponenterne.



**Trin 5**

Sæt de dele, der blev installeret i trin 4, i ismaskinen. Sørg for, at midten af den konvekse forhøjning på påfyldningsskålen og motorkomponenterne til rørevingen ligger på samme lige linje. Lås komponenterne med urets retning, og sørg for, at trekantsymbolet på komponenterne drejes hen til mærket "LOCK".

**Trin 6**

Sæt strømforsyningen i, vælg is-mode, og indstil arbejdstiden.

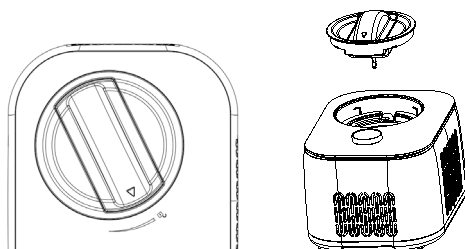
**Trin 7**

Når isen er færdig, vil der komme 10 korte bip, og maskinen går over i kølefasen.

driftstids eller køretid

**Trin 8**

Drej det gennemsigtige låg og motordelen mod uret. Under denne bevægelse kan der høres en let friktionslyd, hvilket er helt normalt. Når trekantmærket er på linje med oplåsningsmærket, kan delene tages ud, og derefter tages isbeholderen ud.

**BETJENING****1. TILSLUTNING AF STRØM**

Tilslut strømforsyningen og sæt ledningen i en passende stikkontakt. Formen og spændingen på stikkontakten skal stemme overens med de angivne specifikationer.

**2. TOUCH-BETJENINGENS FUNKTIONER (1) Is-mode**

Når du trykker på tænd/sluk knappen, starter maskinen som standard i is-mode. Arbejdstiden indstilles ved at dreje knappen (standard: 60 minutter, maks: 60 minutter, min: 5 minutter). Tryk på startknappen for at starte kompressoren, røremotoren og køleventilatoren. Når tiden eller hårdheden er nået (is er færdig), afgives der 10 korte bip, og isen er klar til at blive nydt. Hvis der ikke foretages nogen handling, går maskinen automatisk over i kølefunktionen (visning: "COOL"), og efter endt køling afgives der igen 10 korte bip.

## (2) Yoghurt-mode

Tryk på tænd/sluk-knappen og vælg yoghurt-mode via funktionsknappen. Indstil arbejdstiden (standard: 8 timer, maks: 24 timer, min: 4 timer). Tryk derefter på startknappen. Maskinen begynder at lave yoghurt og afgiver 10 bip, når tiden er gået. Til sidst går den automatisk over i en enkeltkøle-tilstand (visning: "COOL"). Hvis der ikke foretages nogen handling, forbliver maskinen i denne tilstand (den slukker ikke automatisk).

## (3) Enkel rørfunktionsfunktion

Vælg "single stirring mode" og indstil arbejdstiden (standard: 30 minutter, maks: 60 minutter, min: 5 minutter). Tryk på startknappen for at starte røremotoren. Når tiden eller blødheden er nået, afgives 10 bip for at indikere, at omrøringen er færdig.

## (4) Enkel kølefunktion

Vælg "single refrigeration mode" og indstil arbejdstiden (standard: 10 minutter, maks: 60 minutter, min: 5 minutter). Tryk på startknappen for at starte kompressoren og køleventilatoren. Når kølecyklussen er afsluttet, afgives der 10 bip.

## 3. KØLEBEVARINGSFUNKTION

Hvis du forlader maskinen under isfremstillingsprocessen og ikke når at spise eller gemme isen i tide, kan isen smelte. Derfor er der tilføjet en brugervenlig funktion: Når isen er færdig og der ikke foretages yderligere handling, vil maskinen

bevare isens friske smag og konsistens. Kølebevaringsperioden er 1 time, hvorefter der afgives 10 bip, og maskinen slukker automatisk.

## 4. MOTORBESKYTTELSSEFUNKTION

Motoren har en overstrømsbeskyttelse og stopper automatisk, når den indstillede ishårdhed er nået.

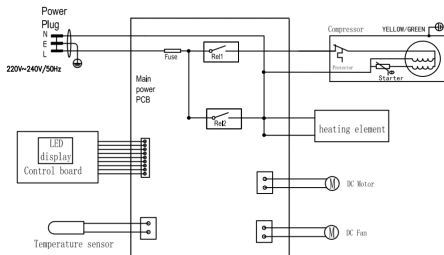
## 5. KOMPRESSORBESKYTTELSSEFUNKTION

Når maskinen skifter fra is-mode eller enkel kølefunktion til slukket tilstand og derefter tilbage til is-mode eller kølefunktion, vil kompressoren have en beskyttelsestid på ca. 3 minutter. Hvis du derimod starter maskinen efter at have trukket strømstikket ud, starter den som standard uden forsinkelse.

## 6. KONTROL AF INGREDIENSERNES MÆNGDE

For at undgå spild skal ingredienserne til is ikke overstige 60% af den indvendige spansks volumen (da isen udvider sig under frysning). Ingredienserne til yoghurt må ikke overstige 80% af beholderens kapacitet.

## ELEKTRISK DIAGRAM



## VEDLIGEHOEDELSSE

**ADVARSEL:** Stikket skal fjernes inden rengøring for at undgå elektrisk stød.

1. Tag rørepalen ud og tør den af med en fugtig klud.
2. Tag den aftagelige skål ud og rengør den med en fugtig, blød klud.
3. Tør det gennemsigtige låg og påfyldningslåget af med en fugtig klud.
4. Fjern snavs på apparatets ydre eller andre steder med en fugtig klud. Hæld ikke vand på ledningen, stikket eller ventilationsåbningerne, og nedsænk ikke apparatet i vand eller andre væsker.
5. Lad alle dele tørre grundigt med en tør klud, og sæt derefter delene tilbage på deres oprindelige plads.

## ALMINDELIGT PROBLEM

	Eksisterende problem	Årsagsanalyse	Beslutninger
1	Det er ikke nemt at tage skålen ud, når isen er færdig.	Der er vanddråber mellem køleskålen og påfyldningsskålen, som ikke bliver tørret af, hvilket resulterer i, at det fryser til.	Vent 3-8 minutter, før du tager påfyldningsskålen ud.
2	Det gennemsigtige låg løftes op til røreklingen, og det kan ikke fastgøres på plads.	Blandingsbladet er ikke på plads, og vær opmærksom på justeringen af den konvekse bund.	Sæt røreklingen på plads, og drej det gennemsigtige låg på plads.

## EFTERSALGSERVICE

Der ydes ét års garanti fra købsdatoen. Garantien træder i kraft fra den dato, der fremgår af fakturaen eller garantikortet. Eventuelle problemer, du oplever ved brug af vores automatiske ismaskine til hjemmet, kan løses via vores servicetelefon. Vi tilbyder teknisk rådgivning uden beregning.

Følgende forhold er ikke dækket af garantien:

1. Skader på komponenter som følge af forkert brug, vedligeholdelse eller opbevaring.
2. Skader forårsaget af personer, der ikke er autoriseret af Guangdong Welly, eller hvis produktet er blevet adskilt af uautoriseret personale.
3. Manglende købsfaktura eller faktura, der ikke stemmer overens med produktet.

4. Skader forårsaget af force majeure (hændelser uden for menneskelig kontrol).
5. Overskridelse af garantiperioden.

- Hvis du opdager kvalitetsproblemer, bedes du kontakte et servicecenter eller en autoriseret reparationservice. Undlad at forsøge at adskille produktet selv. Virksomheden påtager sig intet ansvar for kvalitetsproblemer eller ulykker som følge af selvudført adskillelse.
- Hvis produktet ikke er dækket af garantien, frafaldes servicegebyret, og der opkræves kun betaling for reservedele. Producenten forbeholder sig den endelige fortolkningsret af ovenstående garantibetingelser.

## DELE

Blandeblad	1	Brugermanual	1
------------	---	--------------	---

## ISOPSKRIFTSMANUAL

### BASIS IS

Lav efter følgende opskrift. Når blandingen er jævnt rørt sammen, kan den laves til is inden for 60 minutter.

- 200g fløde
- 120g mælkepulver
- 180g vand

### VANILJEIS

- 226g sødmælk
- 106g sukker
- 167g piskefløde, godt afkølet
- 1–2 teskefulde ren vaniljeekstrakt, efter smag

Pisk mælk og sukker sammen i en skål med en håndmixer eller piskeris, indtil sukkeret er opløst (ca. 1–2 minutter ved lav hastighed). Tilsæt fløde og vanilje efter smag. Start ismaskinen, hæld blandingen i fryseskålen gennem ingrediensindgangen og lad den køre, indtil isen er tyknet, ca. 50–60 minutter.

### BASIS CHOKOLADEIS

- 160g sødmælk
- 76g sukker
- 160g mørk chokolade (din favorit), brækket i ca. 1–2 cm stykker
- 160g piskefløde, godt afkølet
- 0,6 teskefuld ren vaniljeekstrakt

Opvarm mælken, indtil den lige netop bobler i kanten (kan gøres på komfur eller i mikroovn). Blend sukker og chokolade, til chokoladen er meget finthakket. Tilsæt den varme mælk og blend, til blandingen er jævn. Hæld over i en skål og lad den køle helt af. Rør fløde og vanilje i efter smag. Det er bedst at forafkøle i

køleskabet i ca. 15 minutter før frysning. Start maskinen, hæld blandingen i skålen gennem ingrediensindgangen, og lad den køre i ca. 30–40 minutter.

### FRISK JORDBÆRIS

- 167g friske modne jordbær, afstilkede og skåret i skiver
- 35g friskpresset citronsaft
- 76g sukker
- 160g sødmælk
- 160g piskefløde
- 0,6 teskefuld ren vaniljeekstrakt

Bland jordbær, citronsaft og sukker i en lille skål. Rør forsigtigt og lad det trække i 2 timer. Pisk mælk og sukker sammen i en anden skål, indtil sukkeret er opløst. Rør fløde, vanilje og den væske, der er trukket ud af jordbærrene, i. Start maskinen, hæld blandingen i skålen, og lad den køre i ca. 30–40 minutter. Tilsæt jordbærrene de sidste 5 minutter.

### FRISK CITRONSORBET

- 235g sukker
- 280g vand
- 80g friskpresset citronsaft
- 0,5 spiseskefuld fintrevet citronskal \*

Kog sukker og vand op i en gryde. Skru ned og lad det simre uden at røre i 3–5 minutter, til sukkeret er opløst. Afkøl helt – dette er en simpel sirup, som kan laves i forvejen og opbevares på køl. Når den er afkølet, tilsæt citronsaft og –skal og rør sammen. Start maskinen, hæld blandingen i skålen og lad den køre i ca. 50–60 minutter.

**CHOKOLADE FROSSEN YOGHURT**

160g sødmælk  
180g mørk chokolade,  
hakket 268g fedtfattig  
vaniljeyoghurt 33g sukker

Blend mælk og chokolade i en blender i ca. 15 sekunder, til det er ensartet. Tilsæt yoghurt og sukker og blend igen i ca. 15 sekunder. Start maskinen, hæld blandingen i skalen, og lad den køre i ca. 50-60 minutter.

**YOGHURT**

750ml mælk  
50ml yoghurt eller en  
skefuld mælkesyrebakterier

Hæld mælk og yoghurt (eller mælkesyrebakterier) i maskinen, start yoghurtfunktionen, og lad det fermentere. Det tager ca. 8 timer at lave yoghurt, men tiden kan tilpasses efter behov.

**Korrekt bortskaffelse af dette produkt**

Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret affaldsbortskaffelse, bør produktet genanvendes ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialeressourcer. For at returnere din brugte enhed, benyt venligst indsamlings- og retursystemerne eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan tage imod produktet til miljøvenlig genanvendelse.



