

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY LÀM KEM STEBA IC20



### 1. Thông tin chung

Thiết bị này chỉ dùng cho hộ gia đình và cá nhân, không sử dụng cho mục đích thương mại. Vui lòng đọc sách hướng dẫn sử dụng cẩn thận và cất sách ở một nơi an toàn. Sách hướng dẫn sử dụng cần được đưa kèm khi giao sản phẩm cho người khác sử dụng. Chỉ sử dụng thiết bị như được mô tả trong sách hướng dẫn và chú ý đến các thông tin về an toàn khi sử dụng. Chúng tôi không chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tai nạn xảy ra do không sử dụng đúng hướng dẫn sử dụng.

### 2. Thông tin an toàn

- Kết nối thiết bị vào ổ điện và chỉ vận hành đúng với các thông số kỹ thuật trên sản phẩm.

- Không sử dụng nếu dây hoặc thiết bị bị hư hỏng. Luôn luôn kiểm tra kỹ thiết bị trước khi sử dụng!
- Không chạm vào phích cắm bằng tay ướt.
- Chỉ cắm dây nguồn với ổ cắm được lắp đặt đúng cách và dễ dàng tương tác.
- Khi rút phích điện, kéo phần phích cắm, không kéo phần dây điện.
- Tắt thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Không kéo dây điện, không kéo dây qua các cạnh vật và không uốn cong dây điện nhiều lần.
- Giữ dây điện cách xa các vật nóng.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị suy giảm khả năng thể chất, thiếu năng hoặc người thiếu kinh nghiệm và hiểu biết; với điều kiện được giám sát hoặc đã được hướng dẫn sử dụng và hiểu rõ những mối nguy hiểm có thể xảy ra.
- Trẻ em không được sử dụng bao bì thiết bị làm đồ chơi. Trẻ em không được làm sạch và bảo quản thiết bị trừ khi lớn hơn 8 tuổi và được giám sát.
- Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ cách xa thiết bị và dây nối.
- Thiết bị không được vận hành với bộ hẹn giờ và điều khiển từ xa riêng.
- Không để thiết bị ngoài trời hoặc trong môi trường ẩm.
- Không nhúng thiết bị vào nước.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị sau khi bị tác động lực mạnh, ví dụ: khi bị rơi vỡ hoặc trong bất kỳ trường hợp nào tương tự.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ việc sử dụng nào không tuân thủ đúng hướng dẫn sử dụng.
- Để an toàn, bất kỳ sửa chữa nào (ví dụ: Thay dây nguồn thiết bị ) chỉ nên được thực hiện bởi một trung tâm sửa chữa được ủy quyền



- Thiết bị phải được sử dụng trên một bề mặt ổn định và bằng phẳng.
- Thiết bị chỉ dành cho mục đích sử dụng được mô tả trong sách hướng dẫn.
- Không đặt thiết bị lên trên hoặc gần một thiết bị tỏa nhiệt đang hoạt động.

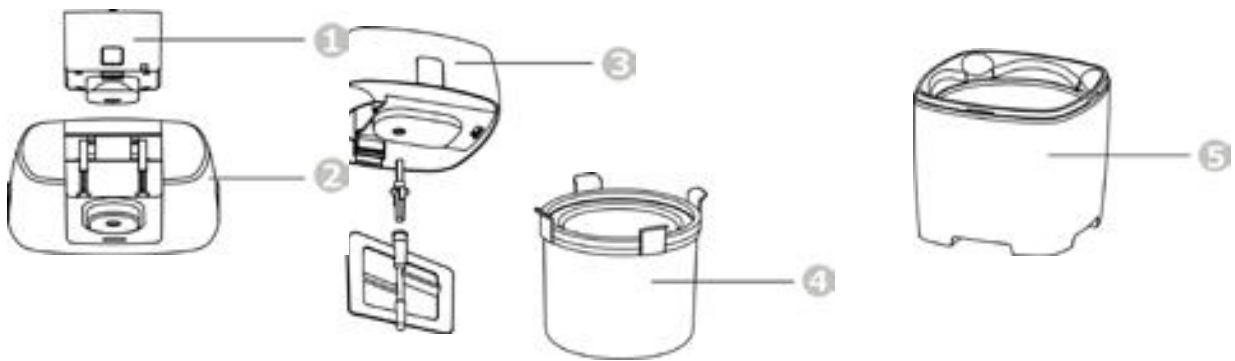
### 3. Trước lần sử dụng đầu tiên:

- Để loại bỏ dư lượng sản xuất, thiết bị cần phải được làm sạch trước lần sử dụng đầu tiên.
- Chú ý: Không nhúng phần động cơ vào nước, lau sạch bằng một miếng vải ẩm.
- Tất cả các bộ phận khác có thể được làm sạch với nước ấm và một số chất tẩy rửa. Sau đó, chờ cho khô.

### 4. Ấu làm lạnh 2 lớp

Đặt ấu làm lạnh trước khi sử dụng 12 tiếng, theo hướng thẳng đứng vào ngăn đá tủ lạnh. Dung dịch muối trong ấu làm lạnh cần được đông lạnh trước khi sử dụng. Có thể kiểm tra điều này bằng cách lắc ấu làm lạnh. Nếu không có âm thanh phát ra tức là chất lỏng đã được đông lạnh. Để tránh ấu làm lạnh bị đóng đá, nên bỏ vào túi nhựa trước khi cho vào tủ lạnh.

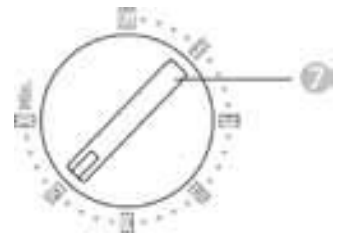
### 5. Lắp ráp và vận hành



- Lắp động cơ điện vào nắp (1+2).
- Sau đó, lắp phối trộn vào động cơ và khớp tay khuấy với phối trộn(3).
- Đặt vòng tách vào vỏ ngoài (4).



- Không chạm vào âu làm lạnh bằng tay ướt.
- Đặt âu làm lạnh vào vòng tách (5).
- Chỉ cho hỗn hợp nguyên liệu kem lạnh vào âu làm lạnh, tuyệt đối không sử dụng hỗn hợp nguyên liệu còn ấm. Để máy làm kem hoạt động trong khi thêm hỗn hợp vào.
- Lắp nắp máy với động cơ điện và tay khuấy(6).
- Đặt thời gian tối đa và khởi động thiết bị.(7).
- Tùy thuộc vào số lượng và nhiệt độ của hỗn hợp nguyên liệu mà thời gian chuẩn bị khoảng từ 30 đến 40 phút.
- Bạn có thể cho thêm những nguyên liệu khác qua khe làm đầy của nắp.
- Nếu kem đã đạt độ đông chuẩn, tắt thiết bị bằng việc sử dụng bộ hẹn giờ, rút phích cắm và rút trục khuấy ra khỏi kem.
- Nếu kem đã hoàn thành, khớp bảo hiểm sẽ trượt và động cơ sẽ tắt. điều này là hoàn toàn bình thường.
- Lấy âu làm lạnh ra ngoài bằng vòng tách và thưởng thức kem ngay lập tức! Nếu kem chưa đông hoàn toàn, bạn có thể đặt âu làm lạnh vào tủ lạnh 1 lần nữa.
- Không vận hành máy làm kem trong tủ lạnh!
- Chỉ sử dụng nạo kem bằng gỗ hoặc nhựa để lấy kem, tránh làm hư hại âu làm lạnh.



### Gợi ý:



6. Chuẩn bị hỗn hợp nguyên liệu trước 1 ngày và để trong tủ lạnh.
7. Thêm một chút rượu khi hoàn thành ( Chú ý trẻ em )
8. Không cho ngón tay hoặc các vật khác vào khe làm đầy của nắp.
9. Lượng chất béo càng cao, kem càng ngậy.
10. Hãy nhớ khi chuẩn bị. Kem khi lạnh sẽ ngọt ít hơn so với hỗn hợp nguyên liệu khi còn ấm!
11. Chỉ cho lượng nguyên liệu bằng 1 nửa âu làm lạnh bởi vì hỗn hợp nguyên liệu sẽ nở to ra khi đông lạnh.
12. Nên làm lạnh 1 âu làm lạnh nữa với số lượng kem nhiều.

## **6. Làm sạch**

13. Tắt nguồn thiết bị
14. Không bao giờ nhúng phần động cơ và nước.
15. Kéo tay khuấy và phối trộn ra khỏi phần động cơ để lấy động cơ ra khỏi nắp.
16. Tắt cả bộ phận, ngoại trừ động cơ đều có thể làm sạch bằng nước và nước tẩy rửa thông thường. Không sử dụng nước tẩy rửa gây mài mòn. Để thiết bị tự khô
17. Làm sạch động cơ bằng vải ẩm.

## **7. Vệ sinh**

18. Chú ý làm sạch toàn bộ thiết bị. Luôn luôn sử dụng trứng tươi để làm kem. Đặt hỗn hợp nguyên liệu đã chuẩn bị vào tủ lạnh ngay khi hoàn thành và không bảo quản quá 24 giờ . Nếu đá đã bị tan chảy, không làm đông trở lại. (Nguy cơ Salmonella)

## **8. Công thức**

### **🍌 Công thức làm kem Vani Cơ bản**

#### **Nguyên liệu:**

- 300ml sữa tươi



- 300ml whipping cream
- 3 lòng đỏ trứng gà
- 100 gr đường
- Vani

### **Chuẩn bị**

#### *Bước 1:*

- *Đặt âu làm lạnh vào trong ngăn đá từ 8-12h trước khi làm kem*

#### *Bước 2:*

- Đun sôi nhẹ sữa tươi
- Lòng đỏ trứng và đường đánh bông
- Khi sữa sôi nhẹ, đổ sữa và hỗn hợp trứng và đường đã đánh bông khuấy đều
- Đổ lại hỗn hợp vào nồi đun tới sôi nhẹ, trong khi đun khuấy đều tay khi hỗn hợp đạt đến độ sền sệt nhấc thìa hỗn hợp không chảy là được. Không đun tới sôi vì sẽ làm trứng chín quá và bị vón.
- Whipping Cream để lạnh và đánh tới bông nhẹ
- Trộn Whipping Cream vào hỗn hợp sữa trứng khi hỗn hợp đã nguội hoàn toàn

#### *Bước 3:*

- Để hỗn hợp đã trộn vào trong ngăn mát tủ lạnh từ 2-3h cho hỗn hợp thật lạnh

#### *Bước 4:*

- Lấy âu làm lạnh khỏi ngăn đá





- Lấy hỗn hợp ra khỏi ngăn mát, nhanh tay đổ hỗn hợp vào trong âu làm lạnh
- Đặt giờ cho máy làm kem hoạt động trong 30 phút.

*Chú ý: những thứ cần đun chảy như sô cô la sẽ cho vào trong khi đun hỗn hợp sữa trứng. Hoa quả xay hoặc nước cốt dứa sẽ trộn sau khi hỗn hợp sữa + trứng đã nguội.*

### **Kem Malaga**

Sử dụng công thức cơ bản như cho kem vani nhưng thêm vào hỗn hợp nguyên liệu 50gr nho khô trong khi khuấy (nho đã được ngâm trước đó 12 tiếng với 4 muỗng canh rượu rum )

### **Kem sô cô la**

Sử dụng công thức cơ bản như cho kem vani và thêm 80gr cacao trong khi làm nóng sữa với kem.

### **Kem Mocha**

Sử dụng công thức như cho kem sô cô la và thêm 2 muỗng bột cà phê vào hỗn hợp sữa kem.

### **Kem sữa chua**

300gr sữa chua trắng lạnh, 400gr kem lạnh, 150gr đường xay, 2 muỗng canh nước chanh. Trộn sữa chua với đường xay và nước cốt chanh. Đánh kem và đổ vào Cho hỗn hợp nguyên liệu vào âu làm lạnh và đặt giờ cho máy làm kem hoạt động trong thời gian từ 30 đến 40 phút.

### **Kem Berry**

300gr sữa chua trắng lạnh, 300gr hỗn hợp quả lạnh, 150gr đường xay. Xay nhuyễn các loại quả rửa sạch và thêm đường xay, sữa chua. Cho hỗn hợp nguyên liệu vào

âu làm lạnh và đặt giờ cho máy làm kem hoạt động trong thời gian từ 30 đến 40 phút.

#### **Kem mâm xôi**

500gr mâm xôi lạnh, 125gr đường xay, 150ml rượu trắng, 2 muỗng canh rượu dâu tây. Nghiền nhuyễn mâm xôi lạnh với đường xay và rượu vang trắng. Cho hỗn hợp nguyên liệu vào âu làm lạnh và đặt giờ cho máy làm kem hoạt động trong thời gian từ 30 đến 40 phút.. Thêm chút rượu khi hoàn thành.

#### **Kem táo**

600ml nước táo, 200gr đường, 1 muỗng canh. nước chanh. Đun sôi hỗn hợp nước ép táo, đường và nước chanh. Để nguội trong tủ lạnh. Cho hỗn hợp nguyên liệu vào âu làm lạnh và đặt giờ cho máy làm kem hoạt động trong thời gian từ 30 đến 40 phút..

#### **Kem dừa**

150ml sữa lạnh, 200ml kem, 1 quả vani, 3 lòng đỏ trứng, 120gr đường, 1 lon nước dừa (600gr). Đun sôi hỗn hợp sữa, kem và hạt vani tách vỏ. Đun trong khoảng 10 phút. Đánh lòng đỏ trứng với đường cho đến khi thật mịn. Cho hỗn hợp trứng vào hỗn hợp sữa kem. Đun nóng hỗn hợp nguyên liệu đến 85°C ( Vừa đun vừa khuấy liên tục. Không đun sôi hỗn hợp ). Nghiền nhuyễn dừa với một ít muối và cho vào hỗn hợp sữa. Để nguội hỗn hợp trong tủ lạnh khoảng 5 giờ đồng hồ. Cho vào máy làm kem và hẹn giờ để máy hoạt động trong khoảng 20 đến 40 phút.