

... 產品保證書 ...

顧客	姓名	電話：()
	地址	
經銷商	機 型：EMI-C04A	
	購買日期： 年 月 日	
<p>一. 上列保證書應確實填寫，並蓋有經銷商店章始為有效。</p> <p>二. 免費服務年限為一年，自購買日起一年內，在正常使用下，如發生故障則免費維修，但人為或天災地變或蟲害，不在此限。(如需服務換修零件，則按本公司服務規定，收取維修費)</p> <p>三. 收費服務年限為兩年，收費服務兩年內，如需維修則按本公司服務規定，收取維修費。</p> <p>四. 隨機附贈之配件及附件...等屬自然耗材不在保固範圍內。</p> <p>五. 本保證書遺失恕不補發，但如需服務，則依出廠日期，計算保證年度。</p> <p>六. 本商品無外修服務，如有另行約定則外出檢修費，依本公司規定收取；若發生故障請送回原購買經銷商或親洽本公司所屬營業所</p> <p>七. 本商品維修範圍僅限於"台、澎、金、馬"(需自付一趟郵資)，其餘地區請自付來回郵資。</p>		

總代理

旺德電通股份有限公司

新北市五股區五工三路116巷6號 TEL:(02) 2298-4188

●本產品售後服務直屬地點：

消費者專線：

台北 (02)8990-4440 新北市五股區五工三路116巷6號
台中 (04)2380-0098 台中市南屯區永春東路1509之1號
台南 (06)202-6536 台南市永康區永大路二段1466號
高雄 (07)350-9091 高雄市三民區金山路108號

本商品如有故障及諮詢，請洽以上服務站或原購買處。

進口商

旺德電通股份有限公司

地址：新北市五股區五工三路116巷6號
服務專線：(02)8990-4440
http://wonder.tw
E-mail:service@wonder.tw
產地：中國

SUN
IN YOUR
HOUSE

ELTAC
Line



EMI-C04A

歐頓
電動冰淇淋機

使用說明書

緊急處理方法

- ◎當發生異常或有燒焦味時，應立即拔除電源插頭，若在異常狀態下繼續使用，易造成火災之發生。
- ◎請速與本公司服務專線聯絡或就近經銷商洽詢。

警告

- ◎勿使用 AC110V 以外的電壓。
- ◎切勿不當的彎曲或拉扯或以物品包覆電源線，且不能以重物壓住電源線。
- ◎必須將電源線牢固的插入插座，未牢固插入時容易因電弧產生高熱，易造成火災之發生。



SUN
IN YOUR
HOUSE

為充分發揮本機功能，在您使用前請詳細閱讀本說明書，並妥善保存，作為日後參考

504
V1.0

各部名稱



包裝清單：冰淇淋機機頭x1、冰桶x2、攪拌葉x1、說明書x1(含保證書)

安全注意事項及特別說明

1. 使用前務必徹底清洗乾淨冰桶及攪拌匙。
2. 請勿擅自拆解內部裝置或調校內部裝置，請交由本公司專業人員進行維修。
3. 機頭、電源線及插頭嚴禁用水沖洗或浸泡水中清洗，請用濕抹布清潔擦拭，並且擦乾。
4. 請勿讓兒童或無行為自主能力人士獨自使用。
5. 產品運轉時，請勿離開視線範圍。
6. 請在平穩的桌面上使用本產品。
7. 使用完畢後，請拔掉電源插頭後再進行清潔。
8. 產品若有故障或是電源線插頭損毀，請勿繼續使用，必請交由本公司維修，請勿自行維修。
9. 請確定冰桶與透明上蓋組合到位後，方可啟動本產品。

規格

電源	消耗功率	產品尺寸	容量
110V~60Hz	9W	160 X 160 X 155(mm)	400ml

清洗與保養方法

- 清洗前先拔除電源插頭。
- 冰桶內膽僅可使用柔軟的布或海綿清洗。
- 製作冰品時，請使用木匙或橡膠刮匙，切勿使用剛硬、尖銳的器具，否則會刮傷內膽。
- 所有部件不適用於洗碗機、消毒機、微波爐。
- 請把冰桶內膽的水擦乾後才可放入冰箱冷凍區再次冰凍，否則內膽上的水珠結冰後會阻礙攪拌葉運轉。
- 收藏不用時，請將機頭、透明蓋、攪拌葉、冰桶等晾乾/擦乾後存放在乾燥陰涼處。

操作說明

第一步 冷凍冰桶：

- 1、把冰桶平穩放置（不可以倒放或側放）在冰箱冷凍室8-18小時。
- 2、將冰箱的冷凍室溫度調至-18°C，或將溫度旋鈕調至7檔。
- 3、需冷凍至搖動冰桶聽不到任何水聲。

注意：冰桶需完全冷凍方可製作霜淇淋。取出冰桶後，冰桶外表迅速結起一層較厚的白霜，就可以認為冰桶已經達到製作溫度。冰桶從冷凍區拿出來後請立即製作霜淇淋，否則冰桶冷凍能力下降會影響霜淇淋製作的效果。

第二步 準備霜淇淋、冰沙食材：

A、製作霜淇淋，可參考以下配方，攪拌均勻後待用。（酸/甜比例可依個人喜好進行增減）

- 水果霜淇淋：芒果、香蕉、草莓、榴槤等果漿100g+鮮奶油40ml+牛奶40ml+白糖20g
- 雜糧霜淇淋：煮熟的紅豆、地瓜、栗子、芋頭等雜糧80g+鮮奶油40ml+牛奶40ml+白糖30-50g
- 牛奶霜淇淋：牛奶150ml+鮮奶油40ml+白糖50g

注意：有以下3種情況時，可事先將調製好的霜淇淋漿冷藏1-3個小時後（達到5°C左右）再製作霜淇淋：

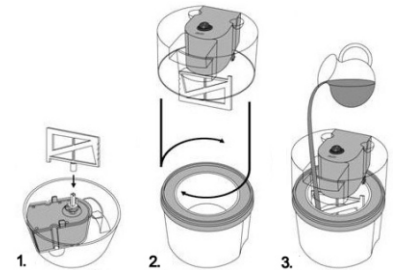
- 1、製作霜淇淋漿時使用了熱開水，仍未冷卻至室溫；
- 2、冰箱的製冷溫度不能達到-18°C；
- 3、希望縮短霜淇淋製作時間。

B、製作冰沙，可參考以下配方，攪拌均勻後待用。（酸/甜比例可依個人喜好進行增減）

- 檸檬冰沙：水60%+白糖30%+鮮檸檬汁10%
- 直接使用可樂、橙汁等含糖飲料（無糖飲料不能製作冰沙）

第三步 - 裝配冰淇淋機

1. 把產品機頭壓進透明蓋，然後插入攪拌葉。
2. 把透明蓋安裝到冰桶上，並確認已經卡好。
3. 按動開關，使產品運轉後，再從加料口倒入霜淇淋漿。



第四步 - 製作過程：

1. 請先將開關按到“ON”，使產品運轉起來。
2. 把事先製作好的霜淇淋漿，由上蓋加料口倒入冰桶。

注意：倒入的霜淇淋漿最多不超過冰桶容量的50%，因為在攪拌過程中，霜淇淋會慢慢膨脹，體積變大。

3. 攪拌20-25分鐘，當霜淇淋膨脹漫上內膽邊緣時，表明已經製作成功，即可關機。

注意：

1. 製作過程中，請勿關機，否則霜淇淋會快速凝固，攪拌葉會被凍住，無法再次啟動；
2. 製作完成後如沒有及時關機，霜淇淋會不斷膨脹、溢出，而且電機會過熱導致故障，製作時間不得超過50分鐘。
4. 剛製作好的霜淇淋口感綿軟細膩，味道鮮美，最適合馬上食用；如繼續放到冰箱裡凍硬，則可以挖出雪球狀，但會稍微感覺有冰渣。
注意：挖霜淇淋時，請用木匙或橡膠刮刀，切勿使用剛硬、尖銳的器具，否則會刮傷冰桶內膽。