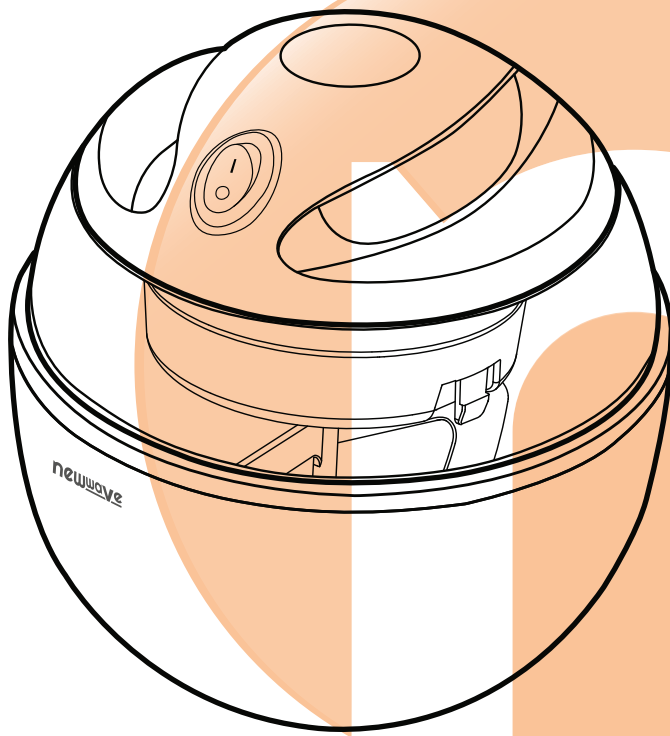


**newwave**



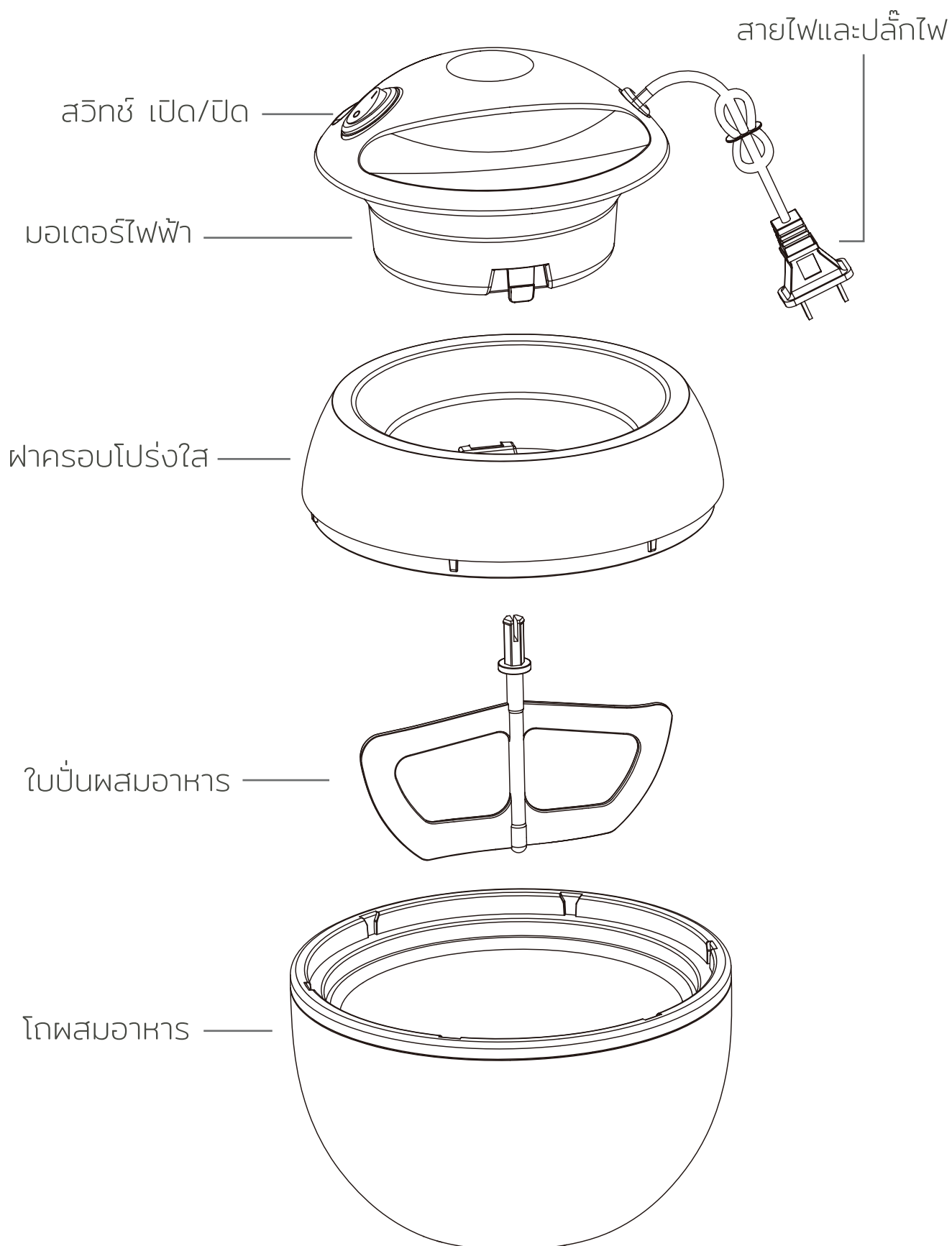
## คู่มือการใช้งาน Ice Cream Maker

Model : NW-ICM01

กรุณาศึกษาข้อแนะนำ  
ด้านการใช้งานและความปลอดภัยก่อนการใช้งาน



## ส่วนประกอบสินค้า



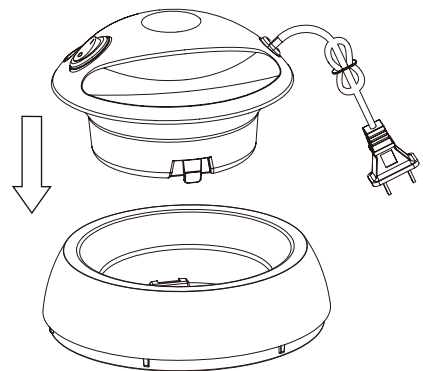
## หลักการใช้งาน

1. ใช้งานง่ายเพียงกดปุ่ม เพื่อเริ่มการทำงาน
2. ฟาครอบโปร่งใส ออกแบบมาเพื่อให้เห็นขั้นตอนในการทำไอศกรีม
3. มีใบปั่น 2 ก้อนทางช่วยให้การกวนส่วนผสมได้เนื้อไอศกรีมที่เนียนละเอียด เป็นเนื้อเดียวกันมากขึ้น
4. ภายในตัวโถผสมไอศกรีมผลิตด้วยวัสดุที่ทำมาจากอลูมิเนียม ทำให้ช่วยรักษาอุณหภูมิในการทำไอศกรีมได้เป็นอย่างดี

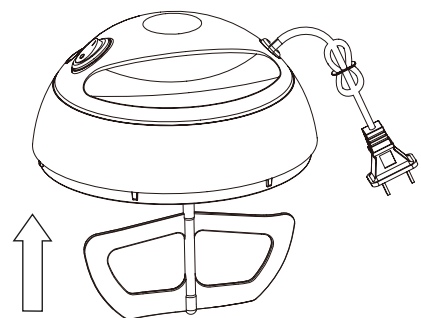
## ก่อนการใช้งาน

1. ก่อนเริ่มใช้งานควรทำความสะอาดด้วยฟองน้ำกับน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกรดอ่อน ๆ เช่น น้ำยาล้างจาน ในการทำความสะอาด ยกเว้นชิ้นส่วนของมอเตอร์ให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆในการเช็ดทำความสะอาด

2. ใส่ส่วนของมอเตอร์ลงไปในฟาครอบ ในแนวตั้ง



3. ติดตั้งใบปั่นลงไปในรูด้านใต้ของมอเตอร์



4. หลังจากประกอบชิ้นส่วนต่าง ๆ เข้าด้วยกันแล้ว ขั้นตอนสุดท้ายให้นำตัวโถผสมมาประกอบเข้าด้วยกัน เป็นอันเสร็จ

## ขั้นตอนการทำไอศกรีม

1. นำตัวโทพสมไปแช่ไว้ในช่องฟรีชของตู้เย็นที่อุณหภูมิ  $-18^{\circ}\text{C}$  หรือมากกว่าเป็นเวลา 8 ชั่วโมงขึ้นไป และนำวัตถุดิบที่ใช้ในการทำไอศกรีมนั้น ไปแช่เย็นก่อนนำมาประกอบการทำไอศกรีม
2. นำส่วนผสมออกมาจากตู้เย็น เพื่อทำการเตรียมส่วนผสมก่อนการเริ่มทำไอศกรีม
3. เมื่อเตรียมส่วนผสมต่าง ๆ เรียบร้อยแล้ว นำตัวโทพสมออกมาจากช่องฟรีช เพื่อเริ่มการทำไอศกรีม
4. เทส่วนผสมที่เตรียมไว้กลงไปในตัวโทพสม และนำส่วนของมอเตอร์ที่มีใบปั่นผสมติดอยู่มาประกอบเข้าด้วยกัน
5. เสียบปลั๊กและกดปุ่มเพื่อเริ่มการทำงาน เครื่องจะใช้เวลาในการทวนไอศกรีมให้เป็นเนื้อเนียนสวย เป็นเวลา 15 – 25 นาทีโดยประมาณ (เวลาในการทำไอศกรีมขึ้นอยู่กับความเย็นของตัวโทพสม และ ความเย็นของวัตถุดิบ)

## การรักษาทำความสะอาดผลิตภัณฑ์

1. ควรปิดสวิทช์และถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้งหลังการใช้งาน และทำความสะอาดด้วยฟองน้ำกับน้ำยาทำความสะอาดที่เป็นกรดอ่อน ๆ ในการทำความสะอาดเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้พื้นผิวภายในโทพสมเกิดรอยขีดข่วน ซึ่งส่งผลต่อการทำความเย็นในการทำไอศกรีม
2. ไม่ควรใช้น้ำร้อนในการล้างทำความสะอาด
3. ส่วนของมอเตอร์ ควรหลีกเลี่ยงไม่ให้โดนน้ำ สามารถทำความสะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ในการเช็ดทำความสะอาด
4. การเก็บรักษาควรทำความสะอาดเครื่องให้เรียบร้อย และเก็บไว้ในที่ที่แห้งไม่อับชื้น และอากาศถ่ายเท

## ความปลอดภัยในการใช้งาน

1. โปรดศึกษาคู่มือและคำแนะนำก่อนการใช้งาน
2. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
3. หลีกเลี่ยงการนำส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่มีความร้อนมาทำไอศกรีม ควรใช้ส่วนผสมหรือวัตถุดิบที่มีความเย็นเท่านั้น
4. เด็กควรใช้งานภายใต้การดูแลและคำแนะนำของผู้ปกครอง

5. โปรดตรวจสอบสายไฟและปลั๊กไฟก่อนการใช้งาน ไม่ควรใช้งานเมื่อมีการชำรุดเกิดขึ้น
6. หลังใช้งานเพื่อความปลอดภัยควรปิดสวิทช์และถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งเมื่อใช้งานเสร็จ
7. ส่วนของมอเตอร์ไม่สามารถนำแช่ตู้เย็นได้ เพราะอาจจะมีผลต่ออายุการใช้งานของมอเตอร์ได้
8. การรับประกันจะสิ้นสุดลง หากมีการแกะแยกชิ้นส่วนออกด้วยตนเองหรือศูนย์บริการที่ไม่ได้รับการรับรอง

## สูตรการทำไอศกรีม

### ไอศกรีมรสช็อกโกแลต

ส่วนผสม 1. นมข้นหวาน 100 มิลลิลิตร 2. พงโกโก้ 7 ช้อนโต๊ะ

3. นมข้นจืด 100 มิลลิลิตร 4. นมสดรสจืด 100 มิลลิลิตร

ก่อนเริ่มทำไอศกรีม: นำตัวโถผสมของเครื่องทำไอศกรีม NEWWAVE

Ice Cream Maker 0.6L ไปแช่ในช่องฟรีซในตู้เย็นเป็นเวลา 8-12 ชั่วโมง

วิธีการทำ 1. นำนมสดไปอุ่นในไมโครเวฟให้พออุ่น นำผงโกโก้ผสมลงไปบนนมอุ่น

คนให้ผงโกโก้ละลาย

2. เติมนมข้นหวานและนมข้นจืดลงไป ผสมให้เข้ากันแล้วเทใส่กล่องพลาสติก

3. นำส่วนผสมไปแช่ในตู้เย็น เมื่อส่วนผสมเย็นได้ที่แล้ว นำเครื่องทำไอศกรีม NEWWAVE Ice Cream Maker 0.6L ที่แช่ไว้ในช่องฟรีซ และส่วนผสมที่เตรียมไว้ นำออกมาจากตู้เย็น

4. เทส่วนผสมลงไปที่ตัวโถผสมของเครื่องทำไอศกรีม NEWWAVE Ice Cream Maker 0.6L

5. กดปุ่มที่ตัวเครื่องเพื่อเริ่มทำงาน เครื่องจะใช้เวลาในการกวนไอศกรีมจนเป็นเนื้อเนียน 15-25 นาที โดยประมาณ (เวลาในการทำไอศกรีมขึ้นอยู่กับความเย็นของตัวโถผสม และ ความเย็นของวัตถุดิบที่นำมาผสม)

### ไอศกรีมรสสตรอว์เบอร์รี่

ส่วนผสม 1. สตรอเบอร์รี่ 5 ลูก 2. นมสด 100 มิลลิลิตร

3. วิปป์นึ่งครีม 100 มิลลิลิตร 4. เกลือป่น ¼ ช้อนชา