

ICM-150



## 自家製雪糕機 家添健康滋味 Luscious Ice Cream – A Healthy Way to Make

想享受雪糕的美味又要吃得健康？德國寶全新自家製雪糕機讓你隨心選用新鮮水果、有機食材或低脂乳酪，炮製成獨一無二的創新雪糕口味，確保不含塑化劑、防腐劑、添加劑或色素，一家大細共享健康滋味，食得開心又放心。

With German Pool Homemade Ice Cream Maker, you can enjoy ice cream that is tasty and healthy at the same time! Create your own flavours with any fresh fruits, organic ingredients or low-fat yogurt. Such homemade ice cream ensures no plasticizers, preservatives, additives and colourings. Delight yourself and your family with unique and healthy treats!

## 自家製雪糕機特色 Special Features

- 簡易旋鈕式定時器 (0-60分鐘)，方便調校時間以控制軟硬程度
- 獨特頂部開口設計，可於製作途中加入配料，如朱古力及果仁碎
- 特設上蓋透視窗，製作過程一目了然
- 可拆式冰桶，直接放入雪櫃冷藏或即時享用，容易清洗
- 小巧座枱設計，適合大小家庭使用
- 可製成約1.3公升雪糕量，一家大小齊分享
- 備有安全防護裝置，若摩打組沒有放置妥當將停止攪拌
- 製冷壓縮機採用環保雪種
- 隨機配件：雪糕勺及25毫升量杯

- 60-min timer knob for easy control of ice cream texture
- Special opening for mixing in extra toppings e.g. chocolate chips and nuts
- See-through cover makes it easy for monitoring the ice cream making process
- Detachable bucket for refrigerating, serving and cleaning
- Compact counter-top design, ideal for large and small families
- Makes up to 1.3 L of ice cream
- Safety interlock switch for extra protection
- Eco-friendly refrigerant
- Supplied accessories: ice cream scoop and 25 ml measuring cup

### 規格 Specifications

功率 Power	120 W
電壓 Voltage	220-240 V
容量 Capacity	1.4 L
機身尺寸 Product Dimensions	(H) 300 mm (W) 360 mm (D) 255 mm
淨重 Net Weight	9.8 kg

\*產品規格及設計如有變更，恕不另行通知，最新版本以www.germanpool.com網上版為準。  
Specifications are subject to change without prior notice. Refer to www.germanpool.com for the most up-to-date version.

## 德國寶 (香港) 有限公司 GERMAN POOL (HONG KONG) LIMITED

### 香港 Hong Kong

土瓜灣新豐工商中心地舖 Upper G/F, Newport Centre, Tokwawan T. +852 2773 2828

九龍灣MegaBox L5-5舖 Shop L5-5, MegaBox, Kowloon Bay T. +852 3907 0356

灣仔龍克道置業中心2樓 2/F, iHome Centre, Lockhart Road, Wan Chai T. +852 3110 2030

### 中國 China

佛山市順德區大良街道 8 Xinwang Road, Wusha, Daliang, T. +86 757 2219 6888  
五沙新街8號 Shunde District, Foshan City

### 澳門 Macau

偉利喇街寶豐工業大廈 Edificio Industrial Pou Fung, R. de Francisco Xavier Pereira T. +853 2875 2699



© 版權所有。未獲本公司授權，不得翻印、複製或使用本單張作任何商業用途。

© All rights reserved. Copying, reproducing or using the contents of this leaflet is not allowed

FPX-ICM150-PS-19(10)

GERMAN POOL 德國寶



榮獲香港品牌局頒授  
卓越品牌及10年成就獎

## 自家製雪糕機

新一代內置製冷系統雪糕機 | ICM-150



homemade  
ICE CREAM  
maker



www.germanpool.com

f 德國寶 (香港) German Pool HK

德國寶

Homemade Ice Cream Maker

## 一扭即製極方便 One-Step Operation

只需放入材料，一扭定時器，雪糕機約30-45分鐘即自動製成滋味雪糕，即製即食，操作簡易。



## 自家製作最健康 The Healthiest Choice

自家製雪糕比現成雪糕更能讓你及家人吃得放心，你可選用新鮮水果及有機食材，確保當中不含塑化劑、防腐劑、添加劑或色素，又可選製低脂或無糖雪糕，因此自家製雪糕最健康。

## 齊齊玩至夠Fun DIY Is So Much Fun

DIY雪糕可成為二人世界、朋友歡聚或親子同樂的新玩意，每人加點創意，炮製出獨一無二的雪糕，共享DIY樂趣，滿載幸福滋味。

## 足夠全家共享 A Treat for the Whole Family

雪糕機外型精緻小巧，佔用廚房空間極小，每次卻可製成約1.3公升的雪糕份量，足夠全家享用。

## 獨家口味由你創 Create Whatever Flavour You Like

自家製雪糕機可炮製出千變萬化的雪糕口味，百搭選擇絕非在街外購買的雪糕所能及！你大可依個人喜好，採用任何鮮果、糖漿、天然香料等製成美味雪糕，甚或乳酪雪糕，更可隨意配搭不同配料，自創千奇百趣的新口味，與親朋好友一同分享你的得意之作。

## 融入配料添滋味 Exquisite Taste with Additional Mix-ins

獨特頂部開口設計，在製作過程中將配料混入軟滑雪糕之中，繽紛滋味由你決定。健康鮮果、脆脆果仁、滋味曲奇、有機香料、甚至參茸藥材等創意配搭，無限可能，無限樂趣。



## 方便冷藏細意品嚐 Detachable Bucket for Refrigeration

雪糕機製作出來的雪糕既可即食，亦可直接連同冰桶一起放進冰箱冷藏，方便隨時享用。



## 製作過程全透視 See-Through Window

特設上蓋透視窗，製作過程一目了然，軟硬度隨意控制，雪糕效果盡在掌握。



## 自家製雪糕機特色食譜 Ice Cream Maker Delicious Recipes

有機士多啤梨新地 Organic Strawberry Sundae	材料 Ingredients :	
	花奶	180 毫升
	煉奶	50 毫升
	淡忌廉	180 毫升
	冧酒	8 毫升
	有機士多啤梨	4 粒
	朱古力醬	適量
	Evaporated milk	180 ml
	Condensed milk	50 ml
	Whipping cream	180 ml
	Rum	8 ml
	Organic strawberries	4 pc
	Chocolate sauce	to taste

- 做法 Procedures :
1. 先將有機士多啤梨剝成茸。
  2. 將所有材料倒入冰桶，將定時器扭至40分鐘。
  3. 完成後，淋上朱古力醬。
1. Chop organic strawberries into puree.  
2. Add all ingredients into Detachable Bucket. Set Timer to 40 minutes.  
3. When done, pour some chocolate sauce on top.

蜂蜜香蕉乳酪雪糕 Banana & Honey Frozen Yogurt	材料 Ingredients :	
	香蕉	2-3 隻
	檸檬(榨汁)	1 個
	淡忌廉	120 毫升
	蜂蜜	60 毫升
	無糖乳酪	100 毫升
	蛋白	2 隻
	Bananas	2-3 pc
	Lemon (squeezed)	1 pc
	Whipping cream	120 ml
	Honey	60 ml
	Unsweetened yogurt	100 ml
	Egg whites	2 pc

- 做法 Procedures :
1. 將香蕉剝成茸，加入檸檬汁、淡忌廉、無糖乳酪及蜂蜜拌勻。
  2. 將蛋白打至挺身。
  3. 將蛋白與香蕉汁混和倒入冰桶，將定時器扭至40分鐘。
1. Mash banana and mix in lemon juice, whipping cream, yogurt and honey.  
2. Whisk egg whites until stiff.  
3. Fold in banana mixture with egg whites. Put into Detachable Bucket, and set Timer to 40 minutes.

藍莓曲奇雪糕 Blueberry & Cookie Ice Cream	材料 Ingredients :	
	花奶	180 毫升
	煉奶	60 毫升
	淡忌廉	180 毫升
	藍莓	120 克
	曲奇碎	適量
	Evaporated milk	180 ml
	Condensed milk	60 ml
	Whipping cream	180 ml
	Blueberries	120 g
	Cookie crunch	to taste

- 做法 Procedures :
1. 先將藍莓剝或攪拌成茸。
  2. 將所有材料倒入冰桶，將定時器扭至40分鐘。
  3. 在定時器倒數至5分鐘時，將曲奇碎從透明上蓋的開口位置加進機內一起攪拌。
1. Chop or blend blueberries into puree.  
2. Add all ingredients into Detachable Bucket. Set Timer to 40 minutes.  
3. When Timer reaches the 5-minute mark, mix in cookie crunch through the opening on See-through Cover.