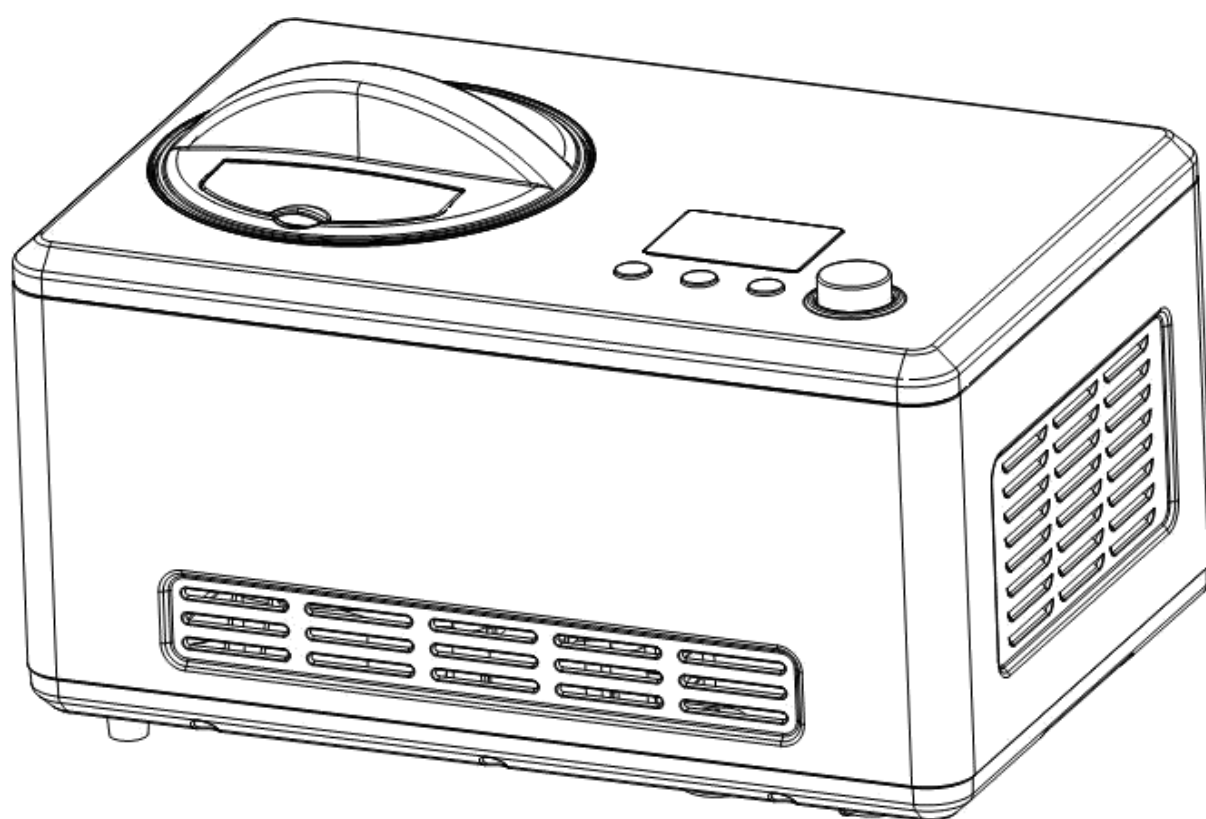


Мороженица бытовая автоматическая



Модель ICE-2031
ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры предосторожности

ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

При использовании электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности, чтобы уменьшить риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмы, в том числе следующие:

1. Прочитайте все инструкции перед использованием.
2. Убедитесь, что напряжение соответствует диапазону, указанному на дне устройства, и розетка заземлена должным образом.
3. Если провод питания поврежден, во избежание опасностей он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистом с соответствующей квалификацией.
4. Не переворачивайте и не наклоняйте данное устройство более чем на 45 градусов.
5. В целях защиты от поражения электрическим током избегайте попадания воды на провод, вилку, вентиляционные отверстия. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
6. Отключайте устройство от электросети после использования и перед чисткой.
7. Разместите устройство на расстоянии минимум 8 см от других предметов, чтобы обеспечить хорошее тепловыделение.
8. Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
9. Это устройство не предназначено для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или не получают от него четких инструкций по работе с устройством. Дети должны находиться под присмотром для уверенности в том, что они не играют с устройством.
10. Не используйте устройство рядом с огнем, горячей плитой, нагревателем или другим источником тепла.
11. Не нажимайте часто на кнопку включения [POWER] (минимум — с интервалом в 5 минут), чтобы избежать повреждения компрессора.
12. Запрещается помещать в устройство металлические предметы во избежание пожара и короткого замыкания.
13. При извлечении мороженого не стучите по съемной чаше или ее краям, чтобы избежать повреждений.
14. Не включайте питание, не установив съемную чашу и перемешивающую лопатку соответствующим образом.
15. Не помещайте ингредиенты в морозильную камеру для предварительного замораживания, так как они могут заблокировать перемешивание до того, как мороженое будет приготовлено.
16. Не снимайте перемешивающую лопатку, пока устройство работает.
17. Не используйте устройство на открытом воздухе.
18. Никогда не используйте чистящие порошки или жесткие приспособления для очистки устройства.
19. Это устройство предназначено для бытового (домашнего) использования и не предназначено для коммерческого производства мороженого

Внимание



Хладагент мороженицы должен **отстояться** после транспортировки. Поставьте прибор на ровную поверхность **минимум на 12 часов** после покупки, а также после любого перемещения, при котором оборудование могло храниться неправильно.

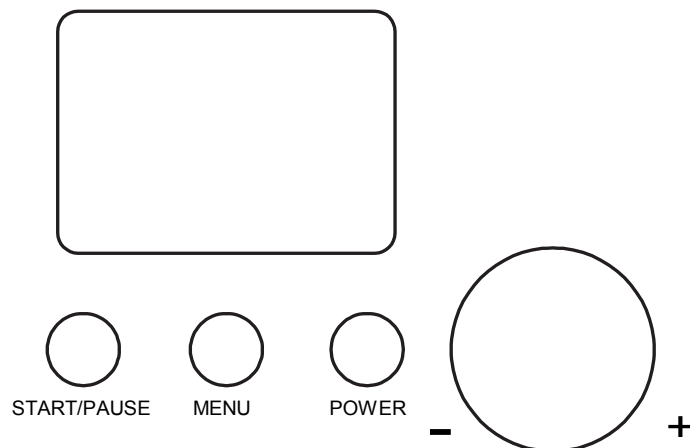
Технические характеристики

Модель.....	ICE-2031
Ёмкость.....	2 л
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:.....	180 Вт

Устройство мороженицы



Панель управления



Кнопка POWER

После подключения к электросети устройство находится в спящем режиме. Нажмите кнопку POWER, чтобы включить устройство. На дисплее появится надпись **60:00**, мороженица перейдет в режим настройки. Нажатие кнопки POWER в режиме настройки переведет устройство в спящий режим.

Кнопка MENU

Нажатием на эту кнопку можно выбрать один из режимов работы мороженицы:

ICE CREAM — приготовление мороженого,

COOLING ONLY — заморозка,

MIXING ONLY — перемешивание.

Нажатие на кнопку в течение 3 секунд во время работы мороженицы, переведет устройство в режим настройки.

Ручка управления таймером

Вращая ручку можно задать время работы программы.

Кнопка START/PAUSE

После установки режима и времени работы нажмите кнопку START/PAUSE, чтобы начать процесс приготовления. В режиме приготовления можно нажать кнопку START/PAUSE, чтобы приостановить или снова запустить перемешивание.

Очистка

Гигиена является важным аспектом при приготовлении мороженого. Убедитесь в том, что все детали, особенно те, которые находятся в непосредственном контакте с мороженым, безупречно чистые.

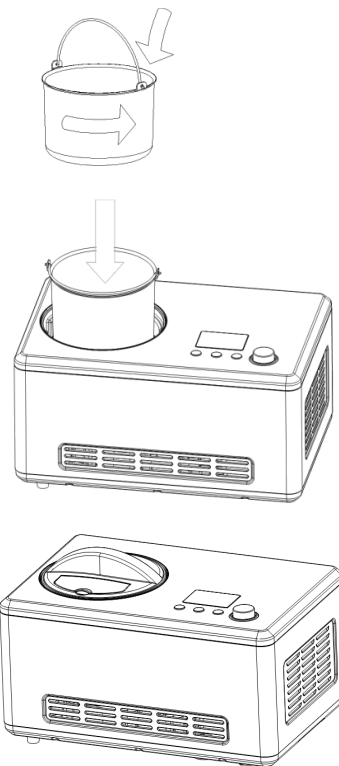
Перед использованием тщательно промойте все детали, которые контактируют с мороженым. Съемная чаша, лопатка, крышка, люк для добавления ингредиентов, мерный стакан и ложка должны быть вымыты теплой мыльной водой. Корпус и внутреннюю чашу протрите влажной тряпочкой.

НЕ мойте корпус аппарата, моторный блок и шнур под проточной водой. Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств. Просушите все детали аппарата перед установкой.

Приготовление мороженого

Важно: Всегда устанавливайте мороженицу на плоскую горизонтальную поверхность, чтобы встроенный компрессор смог обеспечить лучшую производительность.

1. Убедитесь, что провод питания отключен от сети.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Не допускается предварительное замораживание ингредиентов. Не нужно предварительно замораживать чашу в морозильной камере, так как данное устройство оснащено встроенным компрессором, который замораживает ингредиенты в процессе приготовления мороженого.
3. Заполните ингредиентами чашу для мороженого. Не рекомендуется заполнять чашу более чем на 3/4 от общего объема, потому что мороженое в процессе приготовления будет увеличиваться в объеме.
4. Поместите чашу в мороженицу и, слегка поворачивая, добейтесь того, чтобы она надежно зафиксировалась в устройстве.
5. Установите перемешивающую лопатку в съемную чашу и, поворачивая её, насадите на ось двигателя.
6. Закройте чашу прозрачной крышкой, закрепите крышку поворотом против часовой стрелки.
7. Удостоверьтесь, что напряжение, указанное в технических характеристиках, соответствует напряжению у вас дома, затем включите вилку в розетку. Нажмите кнопку POWER.
8. Кнопкой MENU выберите режим приготовления мороженого «ICE CREAM».
9. Ручкой управления таймером задайте время работы в соответствии с рецептом.
10. Нажмите кнопку START/PAUSE для запуска цикла приготовления.
11. Вы можете добавлять дополнительные ингредиенты через люк в крышке.
12. После окончания программы сперва выключите устройство, лишь затем извлеките чашу.



Режим дополнительного охлаждения: если после завершения работы не извлечь чашу и не выключить устройство, то мороженица в течение 10 минут будет работать в режиме охлаждения, после чего перейдет в спящий режим.

Функция отключения мотора: Когда мороженое становится тверже, мотор может заблокироваться. В этом случае устройство защиты двигателя остановит его, контролируя температуру двигателя.

Режим «Заморозка» (COOLING ONLY) аналогичен выше описанному режиму приготовления мороженого, лишь разницей, что перемешивающая лопатка не вращается.

Режим «Перемешивание» (MIXING ONLY) аналогичен режиму приготовления мороженого, но без охлаждения чаши.

Хранение мороженого

Внимание: Выключите аппарат перед выгрузкой мороженого.

Снимите прозрачную крышку. Придерживая чашу для мороженого выньте лопасти вместе с мороженым. Поместите мороженое в заранее приготовленный охлажденный контейнер с крышкой. Не используйте острые предметы, они могут повредить покрытие съемной чаши, используйте только пластиковые или деревянные ложки.

В случае если вы готовите фруктовое мороженое или сорбет, необходимо вынуть съемную чашу сразу по окончании программы приготовления. Поместите мороженое в камеру глубокой заморозки для закрепления структуры мороженого, если этого не сделать, структура мороженого может оставаться более жидкой.

Дайте двигателю остыть минимум 10 минут, после этого можно приготовить новую порцию мороженого, повторив вышеописанные операции.

Рецепты мороженого

Ванильное мороженое

Для приготовления 8 порций по 1/2 чашки потребуется:

- 1 стакан цельного молока
- 1/2 стакана сахарного песка
- 3/2 стакана хорошо охлажденных густых сливок
- 1–2 чайные ложки экстракта ванили по вкусу

Ручным миксером или венчиком смешивайте в миске среднего объема молоко и сахарный песок, пока сахар не растворится, около 1–2 минут на низкой скорости. Добавьте сливки и ваниль по вкусу. Включите мороженицу, влейте смесь в мороженицу, оставьте до загустения, примерно 30–40 минут.

Вариации:

- **Мятная фишка:** замените ваниль 1–1½ чайными ложками экстракта мяты (по вкусу). Нарежьте любимый горький или полусладкий шоколад на мелкие кусочки. Добавьте нарезанный шоколад в последние 5 минут перемешивания.
- **Масляный пекан:** растопите 1 пачку несоленого сливочного масла в неглубокой сковороде. Добавьте 1 стакан поломанных орехов пекан и 1 чайную ложку крупнозернистой соли. Готовьте на слабом или среднем огне, часто помешивая, пока орехи пекан слегка не подрумянятся. Снимите с огня, процедите (масло будет иметь вкус пекана и может быть использовано еще раз). Дайте орехам полностью остыть. Добавьте поджаренные орехи в последние 5 минут перемешивания.
- **Печенье и сливки:** Добавьте 3/4 стакана крошеного печенья или любимых конфет в последние 5 минут перемешивания.

Шоколадное мороженое

Для приготовления 8 порций по 1/2 чашки потребуется:

- 1 стакан цельного молока
- 1/2 стакана сахарного песка
- 240 г горького или полусладкого шоколада, разломанного на небольшие кусочки

- 1 стакан густых сливок, хорошо охлажденных
- 1 чайная ложка экстракта ванили

Нагревайте молоко, пока оно не начнет кипеть по краям (это можно сделать на плите или в микроволновой печи). Добавьте сахар с шоколадом в блендер или кухонный комбайн с металлическим лезвием, мешайте до измельчения шоколада. Добавьте горячее молоко, мешайте до получения однородной массы. Перелейте в миску и дайте шоколадной смеси полностью остыть. Добавьте сливки и ваниль по вкусу.

Включите устройство, влейте смесь в мороженицу, оставьте до загустения, примерно 50–60 минут.

Вариации:

- **Шоколадный миндаль:** добавьте 1/2 чайной ложки миндального экстракта вместе с ванилью. Добавьте 1/2–3/4 стакана нарезанного жареного миндаля или измельченного миндаля в шоколадной глазури в последние 5–10 минут заморозки.
- **Шоколадное печенье:** добавьте 1/2–1 стакан крошенного печенья в последние 5 минут заморозки.
- **Шоколадно-зефирный вихрь:** при помещении мороженого в контейнер для заморозки добавьте туда любимый шоколадный соус и зефирный крем (взбитый).

Свежее клубничное мороженое

Для приготовления 8 порций по 1/2 чашки потребуется:

- 250 г свежей спелой клубники, чищенной и нарезанной
- 1½ столовые ложки свежесжатого лимонного сока
- 1/2 стакана сахарного песка
- 1 стакан цельного молока
- 1 стакан жирных сливок
- 1 чайная ложка экстракта ванили

В небольшой миске смешайте клубнику с соком лимона и 1/3 стакана сахара, осторожно размешайте и дайте клубнике вымочиться в соку в течение 2 часов.

Ручным миксером или венчиком смешивайте в средней миске молоко и оставшийся сахарный песок, пока сахар не растворится, около 1–2 минут на низкой скорости. Добавьте густых сливок и сока клубники и ванили. Включите устройство, влейте смесь в мороженицу, оставьте до загустения, примерно 50–60 минут. Добавьте нарезанную клубнику в последние 5 минут заморозки.

Примечание: это мороженое будет иметь «естественный» бледно-розовый цвет, если вы хотите получить более насыщенный розовый, добавьте несколько капель красного пищевого красителя для достижения желаемого цвета.

Свежий лимонный сорбет

Для приготовления 8 порций по 1/2 чашки потребуется:

- 1½ стакана сахара
- 1½ стакана воды
- 1 стакан свежесжатого лимонного сока
- 1 столовую ложку мелко нарезанной лимонной цедры

Смешайте сахар и воду в средней кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и варите, не мешая, пока сахар не растворится, около 3–5 минут. Дайте полностью остыть. Это простой сироп, его можно сделать заранее в больших количествах, чтобы иметь под рукой для приготовления свежего лимонного сорбета. Храните в холодильнике до использования.

Когда смесь остынет, добавьте лимонный сок и цедру, перемешайте. Включите мороженицу и влейте смесь, оставьте до загустения, примерно 50–60 минут.

Снимая цедру с лимона или лайма, используйте нож для овощей, чтобы удалить цветную часть цитрусовой корки.

Вариация:

- **Свежий сорбет из розового грейпфрута:** вместо лимонного сока используйте свежевыжатый сок грейпфрута, а вместо цедры лимона — цедру грейпфрута. Добавьте 1/4 стакана миндального сиропа (например Orgeat).

Замороженный шоколадный йогурт

Для приготовления 8 порций по 1/2 чашки потребуется:

- 1 стакан цельного молока
- 180 г горького или полусладкого шоколада
- 2 стакана нежирного ванильного йогурта
- 1/4 стакана сахара

Смешайте молоко и шоколад в блендере или кухонном комбайне с металлическим лезвием до получения однородной массы, 20–30 секунд. Добавьте йогурт и сахар, смешайте до получения однородной массы, около 15 секунд. Включите мороженицу и влейте в чашу смесь, оставьте до загустения, примерно 50–60 минут.

Гарантия

На изделие предоставляется гарантия на период **12 месяцев** с момента покупки.

Гарантийный ремонт проводится при соблюдении следующих условий:

1. Изделие должно использоваться исключительно для личных бытовых нужд в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Наличие признаков эксплуатации в коммерческих целях, вызвавших износ изделия, снимает прибор с гарантии.
2. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, поврежденные в результате природных катаклизмов, на механические повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации, небрежного обращения, попадания жидкостей и предметов, воздействия животных и насекомых.
3. Настоящая гарантия недействительна, если изделие было вскрыто и ремонтировалось не уполномоченным лицом.

Дефекты изнашиваемых и трущихся принадлежностей и деталей, а также чистка, техобслуживание не подпадают под гарантии.

В случае наличия претензий по гарантии, предъявите изделие в чистом виде, в полной комплектации с оригинальной упаковкой, документом, подтверждающим дату покупки (чек, накладная) и данным гарантийным талоном торговой точки, продавшей это изделие.

Марка/модель: *Мороженица бытовая, модель ICE-2031*

Дата продажи:

Подпись
продавца:

