



Прибор для приготовления мороженого

ICM 1155

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель:

ICM 1155

Напряжение:

220-240В

Мощность:

18Вт

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими возможностями, с нервными расстройствами, с отсутствием опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда пользование прибором осуществляется под руководством и контролем человека, отвечающего за их безопасность. Следите за детьми и не давайте им играть с прибором.

- Перед использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации.
- Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, оригинальную и внутреннюю упаковку до окончания гарантийного периода!

Общие указания по технике безопасности

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования.
- Всегда вынимайте вилку (2) из розетки, если не пользуетесь прибором, если хотите установить съёмные принадлежности, почистить прибор, а также, если возникают помехи для его использования. При выключении электроприбора из электрической розетки, тянуть нужно за вилку (2), а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений.
Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться!
- **Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.**
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-изготовителе или в аккредитованном сервисном центре.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте прибор рядом с обогревательными приборами.

- **Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.**
- Используйте только оригинальные съёмные принадлежности.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по технике безопасности для данного прибора.

Будьте аккуратны, когда достаете охлаждающий резервуар (7, Рис.1) из морозилки. Он может прилипнуть к вашей коже. Рекомендуется использовать полотенце, тряпку и прочие подручные средства для его перемещения.

Если охлаждающий резервуар (7) треснул – это может послужить причиной травмы. Избавьтесь от него в этом случае немедленно.

Во избежание травм и повреждений будьте внимательны, Следите, чтобы руки, волосы и одежда не попали в движущиеся части прибора. Не используйте прибор без ингредиентов. Перед использованием убедитесь в том, что охлаждающий резервуар (7) заполнен смесью для приготовления мороженого.

Перед тем, как включать прибор убедитесь, что крышка (10) и охлаждающий резервуар (7) соединены плотно между собой.

Обзор деталей прибора (Рис.1)



Порядок работы

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все его составные части, которые вступают в контакт с мороженым.

Внутренняя поверхность охлаждающего резервуара (7) должна быть почищена с помощью влажной тряпочки.

Прозрачная крышка (10) вместе со смесительной лопаткой (6) моются в теплой воде с мылом, после чего их следует ополоснуть и тщательно протереть.

Приготовление смеси

Для того, чтобы заготовить смесь для приготовления мороженого обратитесь к рецептам, приведенным ниже. Для лучших результатов рекомендуется делать заготовку за день до начала приготовления и хранить ее в холодильнике. Эта мера добавляет смеси объема и позволяет ей достаточно остыть.

Замораживание охлаждающего резервуара

Очень важно, чтобы охлаждающий резервуар (7) был заморожен правильно!

Для заморозки охлаждающего резервуара оберните его в пластиковый пакет и поместите к дальней стенке Вашей морозильной камеры, где температура минимальна. Нижеприведенная табличка показывает, сколько примерно времени потребуется на заморозку резервуара.

Примерная температура в морозилке:	Время на заморозку:
-30°C	8-9 часов
-25°C	12-13 часов
-18°C	20-22 часов
-15°C	24 и более часов

Охлаждающий резервуар (7) должен быть использован для приготовления мороженого немедленно, после того как Вы достанете его из морозильной камеры. В противном случае он начнет нагреваться и терять свои свойства.

Процесс приготовления мороженого

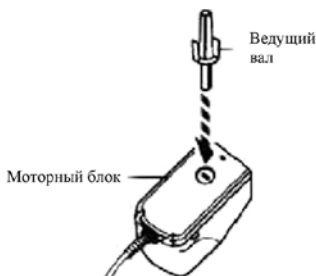
Во время использования прибора, мотор (1) может шуметь достаточно сильно. Это нормально! Не останавливайте работу прибора до тех пор, пока прибор не приготовит хорошо замороженную массу однородной консистенции.

Перед началом процесса приготовления убедитесь, что сетевой шнур (3) не включен в розетку, и переключатель (8) находится в положении - выкл.

Убедитесь, что мотор (1) установлен на прозрачную крышку (10) правильно. Вставьте ведущий вал (5) смесительной лопатки (6) в отверстие на обратной стороне моторного блока (1), как показано на рисунке 4, и насадите на него смесительную лопатку (6) до упора (см. рис.1).

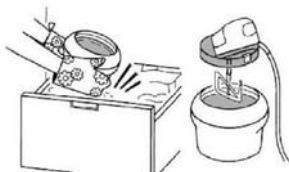
(Рис. 2)

После того как охлаждающий резервуар (7) будет полностью заморожен выньте его из морозилки и поместите на ровную устойчивую поверхность.



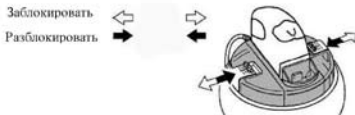
(Рис. 3)

Установите крышку (10) с мотором на охлаждающий резервуар (7) таким образом, чтобы она встала плотно, и блокировочные замки (4) попали в пазы. Переведите замки (4) в положение блокировки, как показано на рисунке 4.



(Рис. 4)

Включите прибор в сеть. Переведите переключатель (8) в положение вкл. для предотвращения замерзания смесительной лопатки внутри охлаждающего резервуара.



(Рис. 5)

Незамедлительно переходите к следующему шагу после включения мотора!

Залейте смесь для мороженого в охлаждающий резервуар (7) через отверстие на крышке прибора (10).



(Рис. 6)

Процесс приготовления мороженого занимает в среднем 20-40 минут, до тех пор, пока желаемая консистенция не будет достигнута.

Внимание! Выключение прибора во время приготовления может привести к замерзанию смеси и к невозможности вращения смесительной лопатки.

Прибор не следует использовать более чем дольше 40 минут за одно включение.



Внимание! Нельзя продолжать использование прибора после 40 минут работы даже в том случае, если мороженое не твердое или тает. Это может быть вызвано тем, что охлаждающий резервуар был недостаточно заморожен, смесь для приготовления была слишком теплой, или были не соблюдены пропорции ингредиентов.

Отверстие (9) на крышке (10) может быть использовано для добавления ингредиентов во время процесса приготовления.

Направление движения смесительной лопатки (6) изменится в случае, если смесь будет очень густой. Это предотвратит мотор (1) от перегрева. Если направление движения лопатки продолжает меняться – это значит, что процесс приготовления мороженого закончен. Незамедлительно выключите прибор!

Не используйте острые предметы и прочую посуду внутри охлаждающего резервуара. Они могут повредить его внутреннее покрытие.

После того как прибор закончит работу вы можете использовать резиновые скребки и деревянные ложки (см. рис. 7).

(Рис. 7)



Хранение мороженого

Мороженое можно заморозить дополнительно путем помещения резервуара в морозильную камеру, но не более чем на 30 минут. Для длительного хранения мороженого поместите его в воздухонепроницаемый контейнер и уберите в морозилку.

Чистка прибора

Выключите прибор и выньте вилку (2) из розетки до начала чистки. Моторный блок (1) можно снять с крышки (10), надавив на неё, как показано на рисунке 8.

(Рис. 8)

Используйте мягкую влажную тряпку и немного моющего средства для чистки моторного блока.

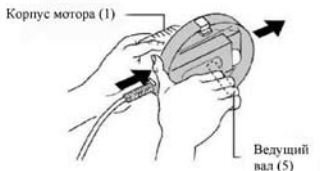
Не помещайте его в воду и прочие жидкости.

Охлаждающий резервуар (7), смешивательную лопатку (6), крышку (10) без моторного блока (1) и

ведущий вал (5) можно мыть в теплой, немного мыльной воде. Затем ополосните и тщательно протрите их.

Не помещайте составные части прибора в посудомоечную машину!

Не используйте воспламеняющиеся жидкости, химикаты, абразивные крема, стальной ворс и т.п. для очистки.



Хранение прибора.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Рецепты приготовления смеси для мороженого.

Мы приводим рецепты наиболее распространенного мороженого. В реальности же, вариантов тысячи. Экспериментируйте, фантазируйте, создайте мороженое вашей мечты!

Все нижеприведенные рецепты рассчитаны на приготовление ~ 1 литра мороженого.

1 чашка = 150 мл.

Ванильное мороженое

- 2 яйца
- 1 3/4 чашки молока
- 2 чайные ложки ванили
- 2/3 чашки молока

- 2 чашки сливок

Взбейте яйца и сахар вместе, с помощью электрического миксера до тех пор, пока смесь не станет тягучей и приближенной по цвету к сливкам. Молоко, сливки и ваниль должны быть хорошо размешаны и добавлены к яйцам.

Французское ванильное мороженое

- 3 яйца
- 2 чашки сливок
- 2 чайные ложки ванили
- 1 чашка сахара
- 1 2/3 чашки молока

Взбейте яйца и молоко вместе в большой кастрюле. Добавьте сахар и поставьте на маленький огонь. Помешивайте, пока смесь не станет тягучей. Выключите огонь. Дождитесь, когда смесь остынет, после чего добавьте сливки и ваниль. Поставьте в холодильник на ночь.

Французское шоколадное мороженое

- 1 чашка сахара
- 1 1/2 чашки молока
- 1/3 чашки какао
- 3 яичных желтка
- 2 чашки сливок
- 1 чайная ложка ванили

Взбейте молоко и яичные желтки вместе. Добавьте сахар и поставьте на маленький огонь. Помешивайте, пока смесь не станет тягучей. Выключите огонь. Добавьте в смесь какао и взбейте. Дождитесь, когда она остынет. После чего добавьте сливки и ваниль. Поставьте в холодильник на ночь.

Банановое мороженое

- 3 спелых банана
- 1 чашка молока
- 2 чайные ложки ванили
- 1 чашка сливок

- 2 яйца
- 1/2 чашки сахара

Смешайте все ингредиенты вместе и взбейте с мощностью миксера.

Мороженое – Ром с изюмом

- 3/4 чашки изюма
- 1 чашка молока
- 1/2 чашки сахара
- 1/2 чашки рома (или 2 1/2 чайной ложки экстракта рома)
- 3 яйца
- 2 чашки сливок

Смешайте изюм с ромом в ёмкости. Накройте ёмкость и дайте настояться в течение 3 часов. Подогрейте молоко в кастрюле на плите на умеренном огне. Взбейте яйца с сахаром отдельно в другой ёмкости, после чего добавьте в эту смесь горячее молоко. Поставьте смесь обратно на плиту и грейте на умеренном огне, помешивая, до тех пор, пока смесь не станет тягучей. После чего дайте ей немного остыть и добавьте сливки. Дайте смеси остыть полностью. Начинайте процесс приготовления мороженого. На середине программы добавьте через отверстие на крышке смесь из рома с изюмом.

Малиновый щербет

- 3 чашки свежей малины
- 2/3 чашки сахара
- 1/2 чашки апельсинового сока
- 1/2 чашки воды
- 2 яичных белка

В кастрюльке на умеренном огне смешайте малину, воду и сахар и грейте до тех пор, пока сахар не растворится. Протрите данную смесь и дайте полностью остыть. Взбейте яичный белок. Добавьте апельсиновый сок в малину, после чего взбейте вместе с яичным белком.

Киви щербет

- 6-8 очищенных киви
- 2/3 чашки сахара

- 2 столовые ложки лимонного сока
- 2 1/2 чашки воды
- 2 яичных белка

В кастрюльке на умеренном огне смешайте лимонный сок, воду и сахар и грейте до тех пор, пока сахар не растворится. Протрите очищенные киви вместе с приготовленным сиропом, после чего дайте смеси полностью остыть. Взбейте яичный белок. Добавьте его в смесь и размешайте.

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории России 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

После гарантии

По окончании срока гарантийного обслуживания ремонт приборов производится специалистами сервисных центров или мастерских за плату.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определённые директивами СЕ и стандартами ГОСТ Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.