



Инструкция по эксплуатации



Мороженица
01.282605.01.001

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ



ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

1. Моторный блок
2. Кнопка таймера
3. Кнопка Старт/Пауза
4. Лопатка
5. Фиксирующий зажим
6. Морозильная чаша
7. Корпус

Инструкция по эксплуатации

Безопасность

- Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения указаний по безопасности.
- При повреждении сетевого кабеля во избежание опасности его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или другими лицами подобной квалификации.
- При перемещении прибора никогда не тяните за провод электропитания и следите за тем, чтобы провод не запутался.
- Прибор следует размещать на ровной, устойчивой поверхности.
- Этот прибор можно использовать только в быту и для целей, для которых он изготовлен.
- Детям, не достигшим возраста 8 лет, пользоваться прибором не разрешается. Этим прибором могут пользоваться дети с 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному обращению с прибором и поняли все связанные с этим опасности. Детям не разрешайте играть с прибором. Держите прибор и провод электропитания в месте, не доступном для детей младше 8 лет. Детям разрешается заниматься очисткой и техническим обслуживанием прибора только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Во избежание удара электрическим током никогда не погружайте провод электропитания, штепсельную вилку или сам прибор в воду или иные жидкости.
- Дети могут пользоваться прибором только под присмотром.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, прежде чем менять принадлежности или приближаться к его подвижным деталям.
- Всегда отключайте прибор от сети, если оставляете его без надзора, а также перед проведением сборки, разборки или очистки.
- Всегда необходимо содержать прибор в чистоте, так как он непосредственно соприкасается с продуктами питания.
- Этот прибор предназначен для использования в быту и подобных условиях, как, например:
 - На кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других промышленных областях.

- Клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях.
- В пансионатах с завтраком.
- В фермерских хозяйствах.
- Можно использовать только те принадлежности, которые поставляются вместе с прибором.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Вымойте морозильную чашу и лопатку для смешивания в теплой мыльной воде. Следите за тем, чтобы все детали были тщательно промыты и высушены.
- Протрите блок двигателя влажной тряпкой.
- Никогда не погружайте бок двигателя в воду или другие жидкости.
- Не помещайте ни блок двигателя, ни какую-либо другую деталь в посудомоечную машину.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Заморозить охлаждающую емкость

- Важнейшим шагом при приготовлении мороженого является то, чтобы убедиться в том, что охлаждающая емкость действительно замерзла.
- Поставьте морозильную чашу в морозильную камеру и убедитесь, что температура в морозильной камере составляет не менее -18 °С.
- Вы достигнете лучшего результата, если поставите охлаждающую емкость вертикально и в заднюю область морозильной камеры, где температура самая низкая.
- Время, необходимое для замораживания емкости (не менее 8 часов) зависит от температуры вашей морозильной камеры.
- Для проверки идеальных условий замораживания рекомендуем потрясти чашу. При этом не должна быть слышна жидкость, которая находится между стенками морозильной чаши.
- Совет: Храните охлаждающую емкость в морозильной камере, чтобы в любое время можно было приготовить ваше любимое мороженое.

Сборка прибора

- Переверните моторный блок вверх ногами и установите в отверстие вал с лопаткой.
- Выньте морозильную чашу из морозильной камеры и убедитесь, что содержимое чаши полностью замерзло. Поставьте уже установленную крышку вместе с моторным блоком и лопаткой на морозильную чашу.
- Выньте морозильную чашу из морозильной камеры и убедитесь, что содержимое чаши полностью замерзло. Вставьте морозильную чашу в корпус. Поставьте уже смонтированный моторный блок и лопатку на корпус и обратите внимание на то, чтобы моторный блок был зафиксирован фиксирующей клипсой.
- С помощью кнопки-таймера установите нужное время приготовления.
- Нажмите кнопку Старт/Пауза для начала работы прибора.
- Залейте ингредиенты в морозильную чашу через загрузочное отверстие.
- **УКАЗАНИЕ: МОТОР РАБОТАЕТ МЕДЛЕННО И СТУЧИТ; ЭТО СВЯЗАНО С МОТОРНЫМ ТОРМОЗОМ.**
- Указание: Консистенция приготовленного дома мороженого не такая, как у твердого мороженого, купленного в магазине. Консистенция более мягкая и кремообразная. Чтобы получить более твердое мороженое, используйте резиновую лопатку или деревянную ложку, выньте мороженое из охлаждающей емкости и положите его в плотную емкость. Поставьте эту емкость снова на несколько часов или до затвердевания мороженого в морозильную камеру.

ОЧИСТКА И УХОД

- Морозильную чашу и лопатку можно вымыть теплой водой с мягким моющим средством. Моторный блок можно очистить влажной тряпкой.
- Детали нельзя мыть в посудомоечной машине. Никогда не погружайте моторный блок в воду!
- Следите за тем, чтобы все детали были тщательно высушены.
- Никогда не ставьте морозильную чашу в морозильную камеру, если она еще влажная.
- Никогда не храните лопатку-мешалку и/или приводной вал в морозильной камере.

РЕЦЕПТЫ

Мороженое на ванильной основе

- Желток 3 яиц
- 50 - 60 г сахарного песка
- 200 мл частично обезжиренного молока
- 100 мл двойных сливок
- пара капель ванильной эссенции

1. Добавьте желток и сахар в стеклянную миску и все смешайте.
2. Используйте ковшик для соуса, чтобы медленно довести молоко до точки кипения. Потом добавьте в смесь яйцо.
3. Добавьте смесь в ковшик и равномерно мешайте до тех пор, пока смесь не загустеет и не образует пленку с обратной стороны ложки.
4. Следите за тем, чтобы не было кипения!
5. Смешайте крем и ванильную эссенцию.
6. При работающей мешалке добавьте смесь в морозильную чашу.
7. Оставьте смесь для замораживания до получения нужной консистенции.

Мороженое с малиной и йогуртом

- 200 грамм свежей малины
 - 60 г сахарного песка
 - 200 мл натурального йогурта
1. Раздавите малину.
 2. Чтобы получить мягкую консистенцию, удалите семечки, протерев через сито.
 3. Добавьте сахар и натуральный йогурт, все смешайте.
 4. При работающей мешалке добавьте смесь в морозильную чашу.
 5. Оставьте смесь для замораживания до получения нужной консистенции.

Лимонный щербет

- 150 мл лимонного сока
 - Сок половинки апельсина
 - 210 г сахарного песка
 - 200 мл воды
 - Белок 1 яйца
1. Нагрейте соки, воду и сахар в ковш.
 2. Все хорошо перемешивайте до кипения и оставьте в этом состоянии на 2-3 минуты.
 3. Дайте смеси остыть.
 4. Добавьте в смесь яйцо и хорошо перемешайте.
 5. Налейте смесь в охлажденную чашу (во время работы ножа).

ГАРАНТИЯ

- Гарантия на это изделие составляет 12 месяцев.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Отслуживший прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами, сдайте его в пункт сбора электрической и электронной бытовой техники на переработку. Этот символ на самом приборе, в руководстве по эксплуатации и на упаковке обращает Ваше внимание на этот важный факт. Использованные при изготовлении этого прибора материалы могут быть переработаны. Отправляя отслужившую бытовую технику на переработку, Вы вносите важный вклад в дело защиты окружающей среды. Информацию о пунктах сбора можно получить в местных органах власти.

Оказание поддержки

Всю информацию и запчасти можно найти по адресу [http://www.service.princess.info/!](http://www.service.princess.info/)