



OC-ICE04

Перед использованием прибора
ознакомьтесь с инструкцией.

ИНСТРУКЦИЯ

СЛАДКИЕ
ЭКСПЕРИМЕНТЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ!

*аппарат
для приготовления
мороженого*



ВНИМАНИЕ!

Только для домашнего использования.
Внимательно прочтите инструкцию перед эксплуатацией.
Сохраняйте инструкцию на весь период использования.
Используйте аппарат для приготовления мороженого
строго по назначению и под присмотром взрослых.

EAC

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Номинальное напряжение: 220–240 В
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная мощность: 7,3–9,5 Вт
Номинальный объем: 2 × 0,5 л

Double cream

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- ✓ Перед использованием внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
- ✓ Перед сборкой, разборкой или очисткой отключайте аппарат от питания.
- ✓ Во время приготовления мороженого не оставляйте детей без присмотра.
- ✓ Не допускайте провисания провода в местах, где ребенок может до него дотянуться.
- ✓ Не используйте электроприбор с поврежденным проводом или вилкой, а также после обнаружения сбоев в работе аппарата или любого другого повреждения.
- ✓ Чтобы предотвратить пожар, удар электрическим током и другие травмы, не подключайте аппарат к сети, пока он не высохнет полностью.
- ✓ Подключайте аппарат только с помощью проводов из комплекта.
- ✓ Не прикасайтесь к подвижным деталям аппарата во время работы.
- ✓ Во избежание травм не допускайте соприкосновения рук, волос, одежды, ложек и других предметов с аппаратом во время работы.
- ✓ Используйте аппарат только в помещении.
- ✓ Не оставляйте аппарат без присмотра во время работы.
- ✓ Не разрешайте детям играть с аппаратом.
- ✓ Используйте аппарат только по назначению.
- ✓ Перед приготовлением мороженого или сорбета убедитесь, что аппарат чистый.
- ✓ Не замораживайте повторно частично или полностью размороженное мороженое.
- ✓ Мороженое или сорбет необходимо съесть в течение одной недели, но свежеприготовленное мороженое — самое вкусное!
- ✓ Мороженое или сорбет, в состав которого входят сырые яйца, нельзя давать маленьким детям, беременным женщинам, пожилым

- людям и людям с плохим самочувствием. Защищайте руки во время извлечения чашки с охлаждающим раствором во избежание обморожения.
- ✓ Если охлаждающий раствор вытек, прекратите использование аппарата. Охлаждающий раствор нетоксичен.
- ✓ Не ставьте аппарат на горячие поверхности (платы, нагревательные приборы) или рядом с открытым огнем.
- ✓ Во избежание несчастного случая поврежденный провод необходимо заменять в сервисном центре.
- ✓ Дети, люди с ограниченными возможностями и с недостаточным опытом работы с электроприборами могут использовать данный аппарат только под присмотром человека, ответственного за их безопасность.



Не утилизируйте аппарат вместе с бытовыми отходами. По истечении срока эксплуатации отнесите его в центр переработки электроприборов.

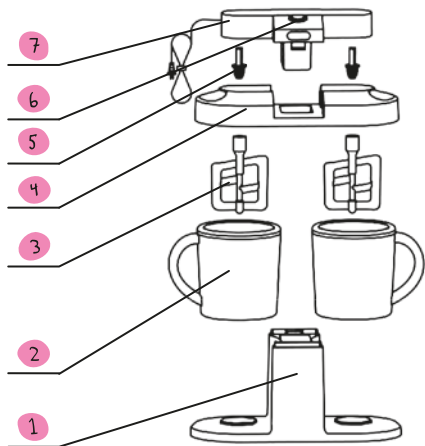
Перед включением аппарата убедитесь, что напряжение в розетке совпадает с напряжением, указанным в характеристиках прибора.

Перед первым использованием

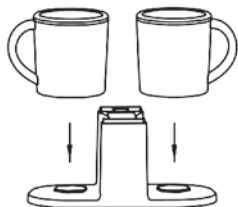
- 1) удалите упаковку;
- 2) очистите детали (см. раздел «Очистка»);
- 3) положите чашу с охлаждающим веществом в морозильную камеру на 12 часов до использования.

СБОРКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

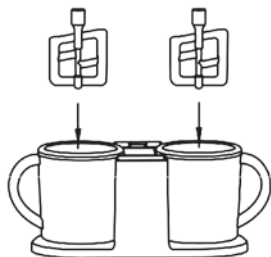
- 1 Основание
- 2 Морозильная чаша
- 3 Лопатка-размешиватель
- 4 Крышка
- 5 Муфта
- 6 Переключатель питания
- 7 Моторный блок



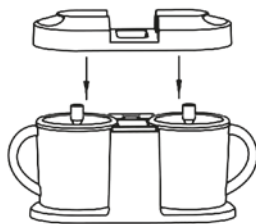
1. Достаньте морозильные чаши из морозильника и установите на основание.



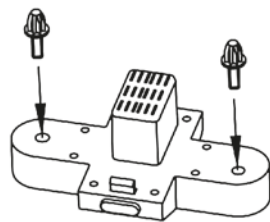
2. Поместите в морозильные чаши лопатки-размешиватели.



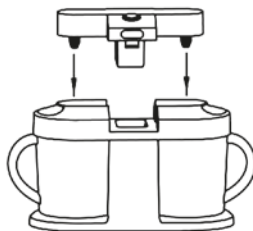
3. Наденьте крышку на основание с чашами.



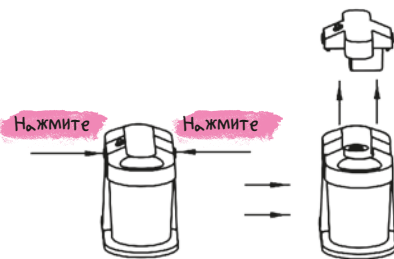
4. Вставьте муфты в отверстия на моторном блоке.



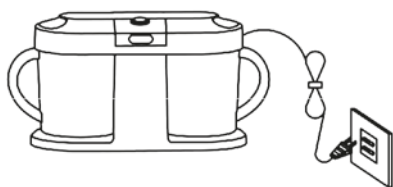
5. Вставьте моторный блок в крышку до щелчка.



Чтобы снять моторный блок, одновременно нажмите две кнопки на его боках и потяните вверх.



6. Вставьте вилку в розетку.



7. Нажмите кнопку переключателя питания, чтобы включить аппарат.

Внимание! Во время добавления заготовки для мороженого аппарат должен быть включен, иначе смесь мгновенно замрзнет.

8. Налейте заготовку для мороженого в морозильные чашы через отверстия в крышке, оставляя не менее 1 см до верхнего края (в процессе заморозки масса увеличивается в объеме). Вы также можете налить в чашы две разные заготовки и одновременно готовить два вида мороженого. Если вы хотите приготовить мороженое меньшего объема (0,5 л), снимите вторую чашу с основания и выньте соответствующую муфту из моторного блока, затем соберите аппарат.

9. Чтобы приготовить мороженое по приведенным рецептам, аппарату потребуется 15–25 минут.

10. Отключите аппарат от сети, снимите моторный блок и крышку.

Мороженое готово!

ВАЖНО!

- ✓ Не выключайте аппарат во время размешивания — смесь может замрзнуть, и лопатка не сможет ее размешать.
- ✓ Во время приготовления смесь-заготовка загустевает и, чтобы мотор не перегревался, лопатка-размешиватель меняет направление размешивания. Если лопатка-размешиватель слишком часто меняет направление, значит, смесь загустела и готова к подаче.
- ✓ В редком случае перегрева мотора срабатывает система аварийного отключения. В таком случае отключите аппарат от питания и дождитесь, когда мотор остынет.
- ✓ Домашнее мороженое получается мягче и нежнее магазинного. Если вам нравится более твердое мороженое, перед подачей поставьте его на 10 минут в морозильную камеру.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ✓ Не используйте металлические предметы для переливания мороженого.
- ✓ Не вынимайте морозильную чашу

из морозильной камеры заранее: доставайте ее только перед приготовлением мороженого.

Советы

- ✓ Храните морозильную чашу в морозильной камере в вертикальном положении. Перед заморозкой поместите морозильную чашу в пакет.
- ✓ Перед установкой чаши в морозильную камеру убедитесь, что она сухая.
- ✓ Следите, чтобы на чаше не было повреждений; не нагревайте ее.
- ✓ Перед использованием чашу необходимо поместить в морозильную камеру с температурой ниже -18°C на 12 часов.
- ✓ Для улучшения заморозки перед приготовлением храните ингредиенты для мороженого в холодильнике.

Очистка

- ✓ Перед очисткой выключите, отключите от сети и разберите аппарат.
- ✓ Не погружайте моторный блок в воду и не допускайте намокания его провода и вилки.
- ✓ Не мойте части аппарата в посудомоечной машине.
- ✓ Не используйте для очистки чистящий порошок, стальные или шерстяные губки и прочие абразивные материалы.

Морозильная чаша

- ✓ Перед очисткой дождитесь, пока чаша нагреется до комнатной температуры.
- ✓ Промойте чашу изнутри, затем тщательно высушите. Не погружайте чашу в воду.

Лопатка для размешивания

- ✓ Выньте лопатку-размешиватель из чаши.
- ✓ Промойте ее и тщательно высушите.

Крышка

- ✓ Промойте крышку и тщательно высушите.

Моторный блок

- ✓ Протрите влажной тканью, высушите.

рецепты

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ НА ЗАВАРНОМ КРЕМЕ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Яичный желток 2 шт.
Сахарная пудра 50 г
Обезжиренное молоко 200 мл
Сливки 40 % жирности 200 мл
Экстракт ванили несколько капель

Влейте яичный желток и сахарную пудру в стеклянную чашу. Налейте молоко в сотейник и медленно доведите до кипения. Снимите молоко с огня, добавьте яичную смесь и взбейте. Верните смесь на огонь, постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Не позволяйте массе закипеть, иначе она потеряет густоту. Уберите сотейник с огня и подождите, пока масса остынет. В остывшую массу добавьте сливки и экстракт ванили. Массу перелейте в работающий аппарат через крышку. Доведите до нужной консистенции.

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Сахарный песок 175 г
Вода 175 мл
Свежевыжатый апельсиновый сок из половины среднего апельсина
Лимонный сок 100 мл
Яичный белок из половины яйца среднего размера

В сотейник налейте воду и добавьте сахар. Нагревайте на медленном огне до полного растворения сахара. Доведите до кипения и кипятите 1 минуту. Выключите плиту и дождитесь, пока заготовка для мороженого остынет. Добавьте апельсиновый и лимонный сок. Взбейте яичный белок до густого состояния и перелейте в апельсиново-лимонную массу. Заготовку для мороженого перелейте в работающий аппарат через крышку. Доведите до нужной консистенции.

МАТИНОВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Свежая малина 200 г
Сахарная пудра 100 г
Натуральный йогурт 200 мл

Разомните малину в кашлицу. Для удаления зернышек и получения более мягкой консистенции процедите массу. Добавьте натуральный йогурт, сахарную пудру и размешайте. Залейте массу в работающий аппарат через крышку. Доведите до нужной консистенции.

Больше рецептов ищите на упаковке!

