

Инструкция по применению Мороженицы

Приготовление и использование

Охлаждение

Поместите емкость в морозильник на 16-20 часов. Имейте ввиду, что емкость должна быть охлаждена до температуры -18 (в морозильнике) перед использованием.

Сборка и начало работы

Вставьте мотор в прозрачную крышку и поместите лопатку в моторный отсек.

Поверните крышку по часовой стрелке до щелчка. Воткните вилку в розетку. Перед началом работы убедитесь, что напряжение прибора совпадает с напряжением сети.

Приготовление мороженого.

Смешать все ингредиенты (не более 300 мл) в отдельной емкости или кружке, затем поместите в холодильник до использования. Лучше всего использовать однородные ингредиенты, такие как фрукты, орехи, изюм, кусочки шоколада, предварительно порежьте их как можно мельче и взбивайте смесь до тех пор, пока не исчезнут комки.

Как делать мороженое

Достаньте охлаждающую емкость из морозильника, накройте ёмкость крышкой с лопаткой, поверните до щелчка и воткните вилку в розетку.

Заполните емкость не более чем на 2/3 от своего общего объема, не задевая стенок резервуара, чтобы их не испачкать. Закройте отверстие крышкой и включите прибор на 30 минут. После чего ваше домашнее мороженое будет готово. Вы можете воспользоваться мерной ложкой, чтобы разложить готовый продукт по порциям.

Помните, что кабель питания должен быть отключен от источника питания после каждого использования перед мытьем.

Очистка

Не помещайте моторчик в моющую машинку. Емкость можно мыть с использованием моющего средства. Моротчик нужно протирать влажной тряпкой, избегая попадания внутрь воды. Не забывайте после использования отключать прибор от сети, а так же во время мытья.

Ингредиенты для разных сортов мороженого

Молочное мороженое в основном рекомендуется делать из молока (60-70% от общей массы), сахара и различных фруктов или ароматизаторов. Молочное мороженое содержит относительно мало калорий, по сравнению с другими видами мороженого.

Мороженая масса состоит из сливок, желтка, молока, сахара и ароматизаторов. Это придает ей особенную мягкость. Для классических вкусов можно добавлять ваниль, шоколад, банан и кусочки шоколада.

Фруктовое мороженое делается в основном из воды, фруктов и сахара. Свежие фрукты, используемые в этом виде мороженого обогащают его витаминами, минералами и другими полезными веществами.

Пропорция фруктов в данном случае - 20% и более. Для citrusовых - пропорция около 10% и более.

Citrusовое мороженое являются низкокалорийными и освежающими.

Жидкое мороженое - тип фруктового мороженого с более высоким содержанием фруктов (20% для citrusовых, 30% для остальных), содержит кусочки свежих фруктов, сахар и вкусовые добавки, которые охлаждаются при постоянном помешивании.

Технические характеристики

230V - 50Hz, 4W

300 мл - объем замораживающей емкости

выключатель

Фиксатор крышки

Меры безопасности

Пожалуйста, внимательно прочитайте меры безопасности.

Этот продукт был создан исключительно для домашнего использования.

Используйте прибор исключительно по его назначению, и так как описано в инструкции по использованию.

Этот прибор не пригоден для использования детьми, людьми с ограниченными умственными и физическими возможностями, без присмотра взрослых.

Не позволяйте детям играть с данным прибором.

Не используйте прибор, в случае, если его шнур питания или вилка повреждены.

Если электрический кабель или какой-либо из компонентов этого прибора повреждены, починка может производиться в авторизованных сервисных центрах.

Никогда не погружайте механизм прибора под воду или другие жидкости.

Перед первым использованием тщательно вымойте мороженицу, чтобы очистить ее от остатков процесса производства.

При мытье прибора соблюдайте меры предосторожности, перечисленные в инструкции по использованию.

Моторный механизм и емкость для смешивания не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Всегда обращайтесь с прибором в соответствии с инструкцией.

Необходимо мыть мороженицу до и после использования.

Не используйте прибор на открытом воздухе.

Перед запуском прибора проверяйте совместимость используемого напряжения в сети и приборе.

Не допускайте контакта шнура питания с горячими предметами.

Не размещайте никакую часть мороженицы над или около горячих поверхностей, таких как газовые или электрогорелки.

Устанавливайте прибор на плоской и ровной поверхности.

Убедитесь, что крышка емкости и моторчик закрыты на защелку, перед запуском мороженицы.

Не оставляйте мороженицу без присмотра во время работы.

Не трогайте ее части во время работы.

Не открывайте крышку до полной остановки смесительной лопатки.

Держите руки, волосы, одежду и другие объекты на безопасном расстоянии от работающей мороженицы, во избежание травм и повреждения аппарата.

Ни в коем случае не чините и не разбирайте мороженицу самостоятельно.

Берегите аппарат от влаги и жары.

Никогда не кладите мотор в морозильник.

Никогда не переносите аппарат, держа его за шнур питания.

Храните аппарат отключенным от электросети, пока не используете его. Не забывайте отключать его от сети перед его очисткой.

- 20 г какао-порошка
- 1 ч.л. ликера Grand Marnier
- 1 ч.л. сахарной пудры
- 1 ч.л. растворимого кофе
- 3 яичных желтка

Взбейте соевые сливки до густого состояния. Смешайте сахарную пудру, какао-порошок и растворимый кофе с яичным желтком и половиной объема шоколадного молока при помощи ручного миксера до достижения кремообразной массы. Добавьте оставшееся шоколадное молоко и взбитые соевые сливки. Смешайте все и залейте в мороженицу. Включите и потом, до того, как масса начнет густеть, добавьте по вкусу тертый фундук и ликер Grand Marnier. Добавление алкоголя замедляет процесс загустения, поэтому ликер нужно добавлять незадолго до загустения.

Клубничное ванильное мороженое на соевом молоке

- 150 г клубники
- 200 мл соевых сливок
- 1 ч.л. ванильного сахара
- 2 ст.л. фруктового сока или жидкого сахара.

Помыть клубнику, взбить миксером до состояния пюре и добавить и перемешать вместе со всеми ингредиентами. Полученную массу поместить в морозильник до охлаждения, затем перелейте в мороженицу и включите ее до получения густой массы. Можно подавать с шоколадным или клубничным сиропом.