

---

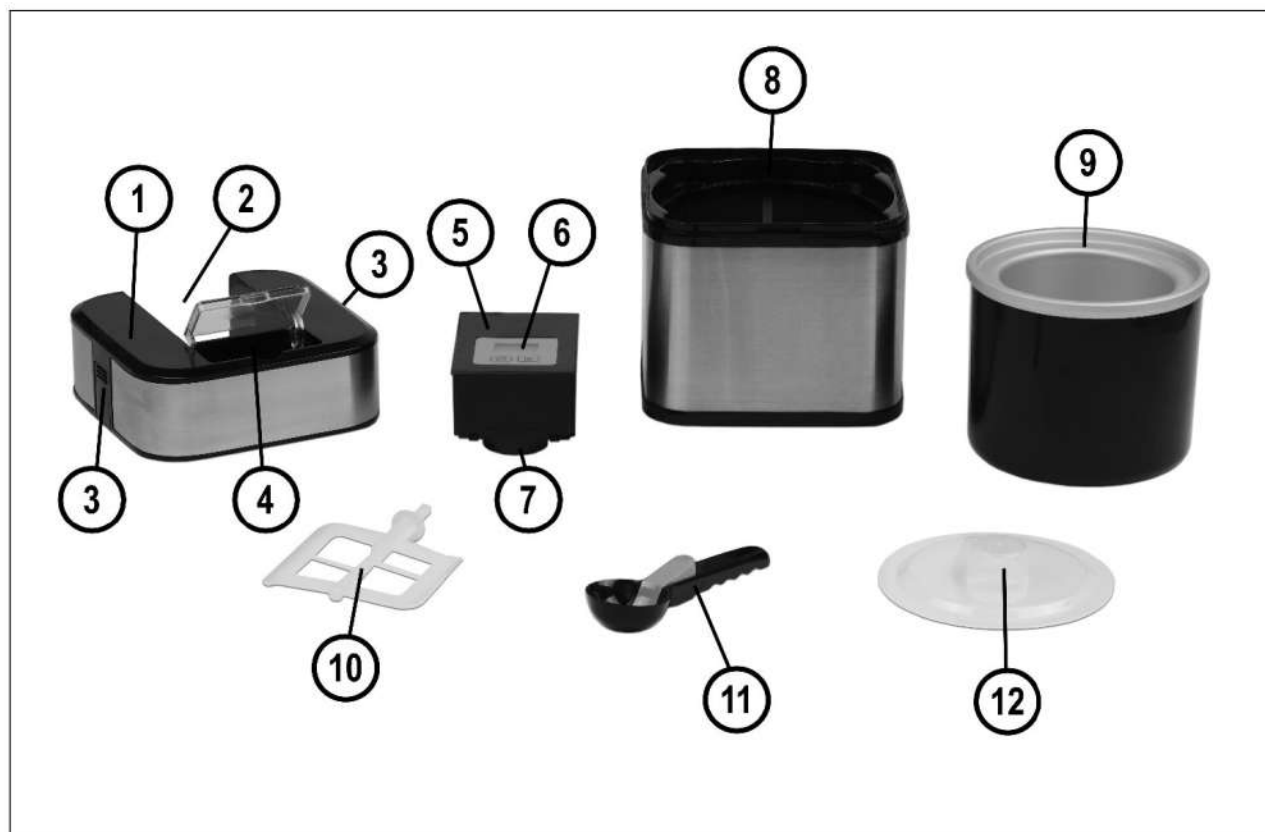
# Мороженица

## Rommelsbacher IM 12

руководство пользователя



## Описание продукта



D		
1	Верхняя часть корпуса	
2	Выемка для монтажа моторного блока	
3	Запирающие зажимы	
4	Загрузочное отверстие с крышкой	
5	Моторный блок с сетевым кабелем	
6	Панель управления с ЖК-дисплеем	
7	Отверстие для крепления мешалки	
8	Корпус основания для установки чаши для замораживания	
9	Чаша для замораживания	
10	Мешалка	
11	Приспособление для расфасовки мороженого	
12	Крышка для чаши для замораживания	

## Содержание

<b>Описание продукта</b> .....	2
<b>Введение</b> .....	4
Применение в соответствии с назначением .....	4
Технические характеристики .....	4
Объем поставки .....	4
Упаковочный материал .....	4
Указания по утилизации .....	4
<b>Для вашей безопасности</b> .....	5
Общие указания по технике безопасности .....	5
Указания по технике безопасности при использовании прибора .....	6
Указания по технике безопасности в отношении охлаждающей жидкости в чаше для замораживания .....	7
<b>Перед первым использованием</b> .....	8
<b>Панель управления</b> .....	8
<b>Пуск прибора в эксплуатацию</b> .....	
Важные указания .....	
1.) Подготовка прибора .....	
2.) Включение прибора и загрузка в него приготовленной массы .....	
3.) Добавление ингредиентов .....	
4.) Изменение времени приготовления во время работы .....	
5.) Завершение процесса приготовления .....	
6.) После окончания процесса приготовления .....	
7.) Выключение прибор на продолжительное время .....	
<b>Очистка и уход</b> .....	
<b>Помощь при устранении неисправностей</b>	
<b>Принадлежности</b> .....	
<b>Советы и рецепты</b> .....	

## Введение



Мы рады, что вы решились купить эту мороженицу и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что простое обслуживание и разнообразные возможности применения приведут вас в восторг. Чтобы вы могли долго радоваться этому прибору, просим вас внимательно прочитать следующую информацию и принять ее во внимание. Сохраняйте данную инструкцию. При передаче прибора третьим лицам, передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

### Применение в соответствии с назначением

Прибор предназначен для изготовления мороженого, сорбета, замороженного йогурта и ледяного сока в домашних условиях. Другие виды применения и изменения прибора считаются ненадлежащим применением и скрывают в себе значительные опасности возникновения несчастных случаев. Изготовитель не берет на себя ответственность за ущерб, возникший вследствие ненадлежащего применения. Этот прибор не предназначен для промышленного использования.

### Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на типовой табличке. Подключать только к сети переменного напряжения!

Номинальное напряжение: 220-240 В~, 50/60 Гц  
Номинальная потребляемая мощность: 12 Вт  
Класс защиты: II.  
Потребление в режиме ожидания: < 0,72 Вт  
Максимальное время работы: 2 цикла по 40 минут  
Максимальный объем заполнения: 500 мл

### Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте полноту объема поставки, а также безупречное состояние продукта и всех его принадлежностей (смотри описание продукта на стр. 2).

### Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры

Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует помещать в предназначенные для них контейнеры-сборники.



Примеры обозначения полимерных материалов:

PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

### Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Поэтому бесплатно сдайте его в муниципальный пункт сбора (например, пункт приёма вторсырья) для вторичного использования электрических и электронных приборов.

Информацию о возможностях утилизации можно получить в городской администрации или администрации муниципального образования.



**ВНИМАНИЕ:** Прочитайте все указания по технике безопасности и инструкции! Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару электрическим током, пожару и/или тяжелым травмам!

### Общие указания по технике безопасности

- Прибор и сетевой кабель всегда держите в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Этим прибором могут пользоваться дети с 8 лет и старше и лица со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного использования прибора и поняли исходящие отсюда опасности.
- Дети с 8 лет могут выполнять работы по очистке прибора и уходу за ним только под наблюдением.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Следует следить за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.
- Упаковочные материалы, как, например, пакеты из пленки не должны попасть в руки детям.
- Перед каждым вводом в эксплуатацию следует проверять безупречное состояние прибора и его принадлежностей. Прибором нельзя пользоваться, если его роняли или он имеет видимые повреждения. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- При прокладке сетевого кабеля следите за тем, чтобы никто не мог в нем запутаться или об него споткнуться, чтобы нечаянно не уронить прибор.
- Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых кромок и механических нагрузок. Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутанный кабель повышает риск удара электрическим током.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за штепсельную вилку и никогда за провод!
- Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель имеют повреждения, следует сразу вынуть вилку из розетки.

Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.

- Ненадлежащее использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации приводят к потере права на гарантию.

## Указания по технике безопасности при использовании прибора



### **Внимание: Опасность получения травмы!**

- **Во время использования ничего не делайте какими-либо предметами в приборе и не помещайте руки в загрузочное отверстие. Чтобы избежать травм, волосы, руки и одежду следует держать вдали от работающей мешалки!**
  - **Не прикасайтесь к чаше после глубокой заморозки мокрыми руками!**
- Прибором следует пользоваться только в том после его правильной сборки.
  - Не пользуйтесь прибором вне помещения, вблизи от источников тепла (плиты, газового пламени и т.п.) и во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
  - Во время работы защищайте прибор от солнечных лучей.
  - Не эксплуатируйте прибор в холодильнике или морозильной камере.
  - Никогда не ставьте чашу для замораживания на конфорки электроплиты, в духовку или микроволновую печь.
  - Не наливайте в чашу для замораживания горячие жидкости.
  - Никогда не мойте чашу для замораживания в посудомоечной машине, а только теплой водой (макс. 40 °С) с небольшим количеством моющего средства.
  - Прибор следует использовать только с оригинальными принадлежностями.
  - Если вы не пользуетесь прибором, перед его разборкой/сборкой и перед очисткой следует отключить его от сети!
  - Моторный блок, сетевой кабель и штепсельную вилку нельзя погружать в воду или мыть под проточной водой!
  - Не храните прибор вне помещения или во влажных помещениях.
  - Не пользуйтесь прибором, если он неправильно работает.
  - Для длительного отключения и хранения всегда вынимайте вилку из розетки.

## Указания по технике безопасности в отношении охлаждающей жидкости в чаше для замораживания



- Охлаждающая жидкость не пригодна для употребления в пищу.
- Храните прибор и чашу для замораживания в месте, недоступном для детей.
- Не пользуйтесь прибором, если чаша для замораживания не герметична или была повреждена. Вытекшую охлаждающую жидкость вы определите по ее голубому цвету.

### Меры при случайном контакте с охлаждающей жидкостью:

Всегда	Загрязненную одежду снять и выстирать.
После вдыхания	Обеспечить доступ свежего воздуха. При появлении жалоб или в сомнительных случаях обратиться за советом к врачу.
После контакта с кожей	Немедленно вымыть кожу водой с мылом.
После контакта с глазами	Держать веки открытыми и в течение не менее 10 минут обильно промыть чистой проточной водой. При раздражении глаз обратиться к врачу.
После проглатывания	Промыть рот, но не вызывать рвоту. При недомогании обратиться к врачу.

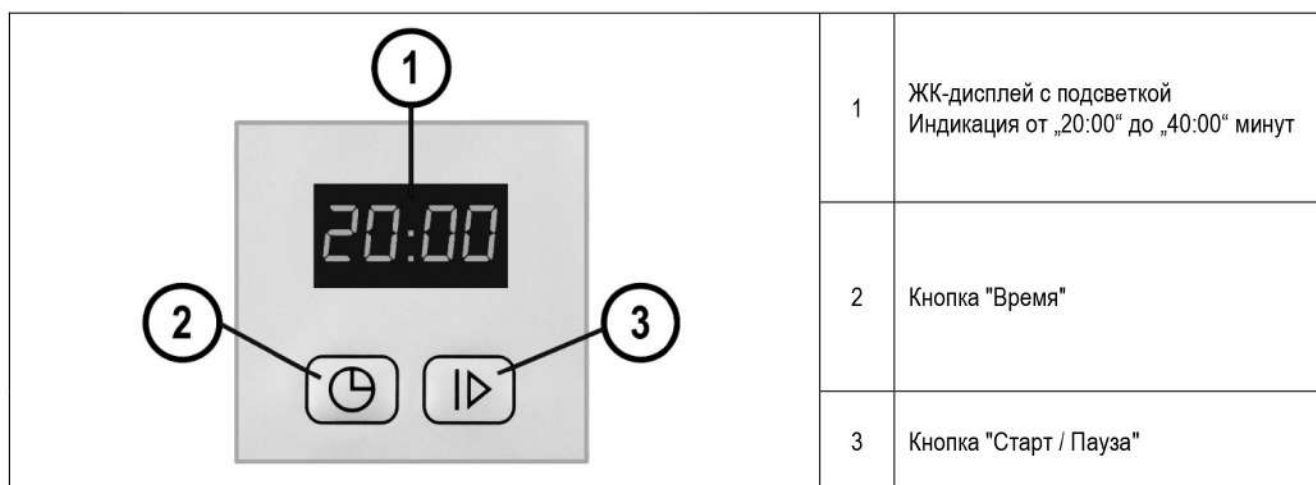
### Перед первым использованием

Перед первым использованием тщательно вымойте прибор и все его принадлежности. Более подробную информацию вы найдете в главе "Очистка и уход".

#### **ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ ДЛЯ ХОРОШЕГО РЕЗУЛЬТАТА:**

Чаша для замораживания должна быть предварительно охлаждена до  $-18^{\circ}\text{C}$ ! Поэтому вы должны поместить ее примерно на 12 часов в ящик морозильной камеры с маркировкой 4 звезды.

## Панель управления



## Пуск прибора в эксплуатацию



### Внимание: Опасность получения травмы!

- Во время использования ничего не делайте какими-либо предметами в приборе и не помещайте руки в загрузочное отверстие!
- Чтобы избежать травм, волосы, руки и одежду следует держать вдали от работающей мешалки!
- Не прикасайтесь к чаше после глубокой заморозки мокрыми руками!

### Важные указания:

- ❖ Мы рекомендуем между двумя процессами приготовления дать моторному блоку остыть в течение не менее 15 минут.
- ❖ Прибор оснащен несколькими функциями безопасности, чтобы мотор при перегреве или блокировании мешалки не получил повреждений.
  - **Перегрев:** При перегреве прибор отключает мотор. После охлаждения прибор автоматически заново включается. Обратите внимание на то, что во время фазы охлаждения таймер продолжает работать.
  - **Блокирование:** Если перерабатываемая масса во время приготовления становится слишком твердой, мотор блокируется. Это можно увидеть по частым движениям мешалки вправо/влево. В этом случае завершите, пожалуйста, процесс нажатием кнопки "Старт/Пауза".

### 1.) Подготовка прибора

- Поставьте пустую и сухую чашу для замораживания при **-18°C не менее чем на 12 часов** в морозильную камеру (4 звезды). При этом следите за тем, чтобы чаша стояла ровно и вертикально, чтобы находящаяся в ней охлаждающая жидкость могла равномерно распределиться.

**Совет:** Мы рекомендуем чашу для замораживания постоянно хранить в морозильной камере, чтобы иметь возможность начать процесс приготовления мороженого в любое время без длительного ожидания. При этом защищайте чашу для замораживания от загрязнений поставляемой вместе с ней крышкой.



- Готовьте массу для приготовления мороженого в отдельной чистой емкости и охладите ее в холодильнике в течение не менее 2-3 часов. Температура массы для приготовления мороженого не должна превышать 2 – 4 °С. Следите за максимальным объемом заполнения 500 мл.

**Указание:** Не наливайте в чашу для замораживания горячие жидкости! Слишком большая разница между температурой чаши для замораживания и температурой содержимого может привести к повреждению чаши.

- Перед сборкой прибора выньте вилку из розетки.
- Вставьте моторный блок в корпус прибора и нажмите до фиксации моторного блока в корпусе.
- Вставьте мешалку до упора в крепежное отверстие на моторном блоке.
- Охлажденную чашу для замораживания следует вынуть из морозильной камеры непосредственно перед использованием и вставить в корпус основания.
- Собранный верхнюю часть корпуса установить на корпус основания и зафиксировать оба запорных зажима по бокам. При установке следите за двумя белыми маркировками в виде стрелок, соответственно на корпусе основания и на верхней части корпуса.

## 2.) Включение прибора и загрузка в него приготовленной массы

- Вставьте вилку в розетку.
- Прибор включается в режим ожидания. Об этом сигнализирует звуковой сигнал и индикация „20:00“ минут на дисплее.
- Путем нажатия кнопки "Время" можно с минутным интервалом увеличить время приготовления максимально до 40 минут.
- Время приготовления зависит от исходной температуры, вида смеси для мороженого и нужной жесткости. Вы можете ориентироваться на время, которое указано в главе с рецептами.

**Указание:** При длительном нажатии кнопки время автоматически меняется с минутным интервалом до индикации „40:00“ минут, после этого индикация снова перескакивает на „20:00“ минут.

- Для начала процесса нажмите кнопку "Старт/Пауза". Прибор начинает работать, таймер показывает время с обратным отсчетом.
- Откройте крышку загрузочного отверстия и осторожно залейте приготовленную массу в чашу для замораживания. Следите за максимальным объемом заполнения 500 мл.
- После заполнения снова закройте крышку.

**Указание:** Добавляйте ингредиенты в мороженицу только при работающей мешалке, чтобы избежать примерзания к поверхности чаши для замораживания.

## 3.) Добавление ингредиентов

- Через загрузочное отверстие при необходимости можно добавить другие ингредиенты.
- Следует открыть крышку отверстия и добавить нужные ингредиенты.
- После добавления крышку следует снова закрыть.
- После заполнения снова закройте крышку.

## 4.) Изменение времени приготовления во время работы

- Нажмите кнопку "Старт/Пауза", чтобы приостановить процесс приготовления. На дисплее остается время, которое показывалось последним.
- Измените время приготовления нажатием кнопки "Время" до необходимой продолжительности процесса.
- При повторном нажатии кнопки "Старт/Пауза" процесс приготовления продолжается.

## 5.) Завершение процесса приготовления

- Нажмите кнопку «Старт/Пауза», чтобы остановить процесс приготовления. На дисплее остается время, которое показывалось последним.
- Для длительного отключения и хранения всегда вынимайте вилку из розетки.

**Указание:** Не выключайте прибор слишком рано, чтобы избежать примерзания массы для приготовления мороженого к чаше для замораживания.

Для приготовления второй порции чашу для замораживания следует **снова** охладить в морозильной камере в течение примерно 12 часов. Если охлаждающая жидкость в чаше после приготовления и очистки еще не растаяла полностью, то чашу после повторного замораживания будет готова к использованию через более короткое время (около 6 часов).

**Указание:** Если вы хотите подряд приготовить несколько сортов мороженого, то под номером модели IB 05 можно купить практичную вторую чашу, которую вы в качестве резерва можете хранить в морозильной камере при -18 °С.

## 6.) После окончания процесса приготовления

- По истечении времени прибор автоматически переключается в режим ожидания.
- В течение последних 10 секунд раздается звуковой сигнал. На дисплее снова появляется индикация „20:00“.
- Перед выниманием готовой массы и при разборке прибора вынимайте вилку из розетки.
- Разблокируйте верхнюю часть корпуса, открыв зажимы, расположенные с обеих сторон.
- Осторожно снимите верхнюю часть корпуса и удалите при этом мешалку из моторного блока.
- Выньте готовую массу мороженого из чаши для замораживания. Для этого вы можете использовать приспособление для расфасовки мороженого, которое входит в объем поставки.

**Указание:** Для выемки не пользуйтесь никакими металлическими предметами! Они могут повредить поверхность чаши для замораживания.

- Для дальнейшей разборки прибора разблокируйте моторный блок с его обратной стороны и выньте его по направлению вверх.

## 7.) Выключение прибор на продолжительное время

- Для длительного отключения и хранения всегда вынимайте вилку из розетки.

## Очистка и уход



### Внимание: Опасность получения травмы!

- **Перед очисткой всегда следует вынимать вилку из розетки!**
- **Моторный блок, сетевой кабель и штепсельную вилку нельзя погружать в воду или мыть под проточной водой!**

### Важные указания:

- ❖ Чаша для замораживания и обе части корпуса **не** подходят для мытья в посудомоечной машине!
- ❖ Чаша для замораживания должна быть абсолютно сухой перед ее помещением в морозильную камеру!
- ❖ Очищайте чашу для замораживания и мешалку после каждого использования.
- ❖ Особенно при приготовлении мороженого из необработанного молока или с использованием сырых яиц следует следить за гигиенической чистотой прибора.
- Снять моторный блок с верхней части корпуса и при необходимости протереть влажной тряпкой. Потом насухо вытереть кухонным полотенцем.
- Детали корпуса, мешалку и прочие принадлежности помыть в горячей воде. Приспособление для расфасовки мороженого следует разобрать для тщательной очистки.
- Для очистки чаши для замораживания используйте только теплую воду (с температурой не выше 40 °С) с небольшим количеством моющего средства. Потом хорошо просушите.
- **Не используйте металлические предметы, абразивные средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не очищайте прибор с помощью пароочистителя!**

## Помощь при устранении неисправностей

Ошибка	Причина и устранение
Прибор не работает, не включается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель. Если поврежден, прибором не пользоваться!</li><li>• Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку. Проверьте, работает ли розетка, подключив к ней другой электроприбор.</li></ul>

<p><i>Нет удовлетворительного результата</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, правильно ли была заморожена чаша для замораживания. Она должна охлаждаться в ящике морозильной камеры с маркировкой 4 звезды <b>при температуре -18°C</b> в течение не менее 12 часов.</li> <li>• Следите за температурой перерабатываемой массы. Она не должна быть выше 2 – 4 °С. По возможности храните ингредиенты в холодильнике и/или охлаждайте приготовленную массу.</li> <li>• Охлаждение массы для приготовления мороженого в морозильной камере до температуры чуть ниже 0 °С может значительно сократить время приготовления в приборе.</li> <li>• Соблюдайте количество, указанное в рецепте, и максимальный объем заполнения.</li> </ul>
<p><i>Мотор издает громкие звуки Мешалка постоянно движется вправо/влево.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перерабатываемая масса во время приготовления становится слишком твердой, поэтому мотор блокируется. Мороженое готово. Дефекта нет. Завершите процесс нажатием кнопки "Старт/Пауза".</li> </ul>
<p><i>Мотор останавливается во время работы.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мотор перегревается. После охлаждения мотора прибор начинает работу автоматически. Обратите внимание на то, что во время фазы охлаждения таймер продолжает работать.</li> </ul>

## Принадлежности

Для приготовления мороженого в большом количестве или для приготовления различных сортов мороженого мы рекомендуем приобрести еще одну чашу для замораживания с крышкой. Ее можно приобрести в специализированном магазине или непосредственно в нашем сервисном отделе (адрес вы найдете на обратной стороне этой инструкции по эксплуатации):

Артикульный номер: IB 05 Чаша для замораживания

## Советы и рецепты

- Консистенция готового мороженого зависит от температуры исходной массы и от используемых ингредиентов.
  - Чем холоднее приготовленная масса для мороженого, тем быстрее мороженое затвердевает в мороженице. Поэтому готовую смесь нужно предварительно охладить в холодильнике до температуры 2 – 4 °С.
  - Более высокое содержание жира обеспечивает более кремообразную консистенцию, то требует более продолжительного времени смешивания в мороженице.
  - Чтобы получить более твердое мороженое, вы можете готовую перемешанную массу еще в течение 2-3 часов охладить в морозильной камере.
- Мороженое, помещенное в морозильную камеру, становится очень твердым в зависимости от использованных ингредиентов. Поэтому перед подачей на стол положите мороженое примерно на 5-10 минут в холодильник.
- Следите за максимальным объемом заполнения 500 мл. Если этот объем будет превышен, то мощности охлаждения может не хватить для того, чтобы мороженое стало достаточно твердым.
- Готовьте исходную массу в отдельной емкости.
- В рецептах с использованием сырого яйца следует соблюдать соответствующие правила гигиены.
- Если мороженое до истечения установленного времени достигнет нужной консистенции, выключите прибор вручную.

Следующие рецепты предоставляют вам небольшой выбор. В справочной специальной литературе и в Интернете вы найдете много других возможностей приготовления и идей в отношении рецептов.

## Молочное мороженое

### Ванильное мороженое

200 мл	цельного молока
200 мл	сливок
100 г	сахара
	Измельченный стручок ванили

Ингредиенты следует перемешать до полного растворения сахара. Предварительная охлажденная масса для мороженого перемешивается в течение 40 минут до приобретения нужной консистенции.

### Шоколадное мороженое

200 мл	цельного молока
200 мл	сливок
2 столовых ложки	сахара
200 г	шоколадной глазури из темного шоколада
1 столовая ложка	порошка какао

Ингредиенты при перемешивании осторожно нагреваются до полного растворения шоколадной глазури. Исходная масса хорошо охлаждается, а потом в течение 40 минут готовится в мороженице.

### Мороженое мокко

400 г	сгущенного молока с сахаром
200 г	сливок
1 чайная ложка	растворимого кофе
5 шт.	шоколадно-кофейных конфет

Конфеты грубо размельчаются вместе со сливками (например, в миксере или с помощью погружного блендера). Потом сгущенное молоко с сахаром и растворимый кофе перемешиваются, после предварительного охлаждения масса готовится в мороженице примерно 40 минут.

## Сорбет

### Клубничный сорбет

500 г	клубники
125 мл	яблочного сока
50 г	сахарной пудры
1 столовая ложка	лимонного сока

Ингредиенты превращаются в нежное пюре, предварительно охлаждаются и в зависимости от нужной консистенции готовятся в мороженице в течение 20-40 минут.

**Совет:** При приготовлении пюре добавляйте в массу для приготовления мороженого отдельные замороженные ягоды, чтобы она быстро охладилась до достаточно низкой температуры.

### Сорбет из бузины

300 мл	сиропа из цветков бузины
120 г	сахара
250 мл	шампанского, сухого

Ингредиенты следует перемешать до полного растворения сахара. После предварительного охлаждения сорбет готовится в мороженице 20-40 минут.

**Совет:** Охладите приготовленную смесь в течение примерно 1 часа в морозильной камере, чтобы сократить процесс перемешивания в мороженице.

**Совет:** Замените шампанское яблочным соком для более вкусного, безалкогольного варианта этого рецепта.

## Замороженный йогурт

### Замороженный йогурт - основной рецепт

500 мл натурального йогурта 3,5 %

50 г сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара

Ингредиенты смешиваются друг с другом и готовятся в мороженице в течение 40 минут.

**Совет:** Для улучшения вкуса добавьте в замороженный йогурт фруктовое пюре, кусочки печенья или соус по вашему выбору.

### Мороженое со вкусом чизкейка и йогурта

350 г йогурта (3,5 %)

125 г сгущенного молока с сахаром

100 г сливочного (творожного) сыра

½ чайной ложки экстракта ванили

Сок половинки лайма

Ингредиенты перемешиваются с помощью миксера с ручным приводом и после достаточного предварительного охлаждения в течение 40 минут готовятся в мороженице.

## Другие сорта

### Веганское мороженое с авокадо и кокосом

400 г молока кокоса

1 авокадо

100 г сахара

1 столовая ложка лимонного сока

1 щепотка соли

Мякоть авокадо вместе с другими ингредиентами превращается в пюре, исходная масса предварительно охлаждается. Приготовленная масса в течение 40 минут перемешивается в мороженице до нужной консистенции.