

*ICE CREAM MAKER*

*SORBETIERE*

*MAQUINA PARA EL HELADO*

*GELATIERA*

*EISMACHINE*

*IJSMACHINE*

*MAQUINA DE GELADO*

*МОРОЖЕНИЦА*



*INSTRUCTIONS FOR USE*

*MODE D'EMPLOI*

*INSTRUCCIONES PARA EL USO*

*ISTRUZIONI PER L'USO*

*GEBRAUCHSANWEISUNG*

*GEBRUIKSAANWIJZING*

*INSTUCOES PARA O USO*

*ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ*

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать основные правила техники безопасности, включая нижеприведенные:

- Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочтите данную инструкцию.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте электродвигатель в воду или другую жидкость.
- При использовании прибора детьми или нахождения их в непосредственной близости от прибора, необходим строгий надзор. Прибор следует устанавливать в недоступном для детей месте.
- Выключайте прибор из сети, если Вы им не пользуетесь, перед установкой или демонтажем деталей, а также перед чисткой.
- Избегайте контакта с подвижными деталями. Держите руки и приспособления подальше от цилиндрического контейнера во время работы прибора, для уменьшения риска получения травм и порчи прибора.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилок, а также после сбоев в работе, после падения прибора или при наличии каких-либо повреждений. Для проверки, ремонта, электрической или механической настройки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных, а также проданных не изготовителем прибора, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
- Не допускайте, чтобы электрический провод свисал с края стола или стойки, или чтобы он касался горячих поверхностей.

## СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данный прибор предназначен только для бытового использования. Техническое обслуживание, за исключением чистки и технического обслуживания, должны проводиться только специалистом сервисного центра.
- **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ВНУТРИ ЦИЛИНДРИЧЕСКОГО КОНТЕЙНЕРА.** Остроконечные предметы могут поцарапать и повредить внутреннюю поверхность контейнера. Когда прибор находится в состоянии «OFF», можно использовать резиновую лопаточку или деревянную ложку.
- Никогда не нагревайте контейнер для мороженого. Контейнер для мороженого герметичен. Подогрев может привести к растрескиванию сосуда и возможным травмам.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.
- Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод.
- Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине.

Материалы и детали, предназначенные для использования в контакте с продуктами питания, соответствуют законодательным актам **ЕЭС 1935/2004**. Данный прибор отвечает требованиям предписания по низкому **напряжению 72/23** и последующей поправки 93/68, предписания по **электромагнитной совместимости 89/336** и последующей поправки 92/31 и 93/68.

### ОПИСАНИЕ

- 1). Контейнер для охлаждения.
- 2). Лопатка для смешивания.
- 3). Ведущий вал.
- 4). Крышка.
- 5). Переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.).
- 6). Электродвигатель.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Мороженое изготавливают, заливая смесь ингредиентов в предварительно охлажденный контейнер и взбивая лопаткой в течение 20-40 минут.

Время, необходимое для приготовления мороженого зависит от нескольких факторов, таких как состав и количество используемых ингредиентов и температура контейнера для замораживания.

## **ЗАМОРАЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА**

- Перед использованием мороженицы помойте контейнер, крышку и взбивающую лопатку в теплой мыльной воде.
- Снимите крышку и ведущий вал (см. рис.1).
- Тщательно вымойте и высушите все детали. Поместите контейнер в морозильную камеру. Для достижения оптимальных результатов, поставьте цилиндр вертикально, в дальнюю часть морозильной камеры, с самой низкой температурой (см. рис.2). Не кладите ничего в охлаждающий контейнер и оставьте вокруг него достаточно свободного пространства.

### **ВНИМАНИЕ!**

Температура бачка должна быть снижена до необходимой в любом морозильнике или морозильной камере холодильника с индикацией уровня заморозки три звездочки или четыре звездочки.

**Морозильник должен быть отрегулирован на температуру как минимум -18°C.** Отсутствие возможности добиться такой температуры делает невозможным использование бачка для приготовления мороженого. Бачок должен оставаться в морозильнике в течение времени указанного в следующей таблице.

<b>ТЕМПЕРАТУРА В МОРОЗИЛЬНИКЕ</b>	<b>МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ЗАМОРОЗКИ</b>
<b>-30°C / -22°F</b>	<b>9-10 часов</b>
<b>-25°C / -13°F</b>	<b>12-14 часов</b>
<b>-18°C / 0°F</b>	<b>20-22 часов</b>

Бачок должен постоянно находиться в морозильнике, чтобы его можно было использовать в любой момент.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО**

Выберите один из имеющихся рецептов и предварительно смешайте ингредиенты.

- Достаньте бачок из морозильника.

- Установите на место крышку и двигатель (см. рис. 1 и 6). Проверьте, хорошо ли закреплена крышка на контейнере.
- Включите вилку в розетку. Переключите выключатель ON/OFF в положение ON (см. рис.3).
- Через отверстие в крышке медленно залейте ингредиенты при вращающемся моторе так, чтобы не давать возможности ингредиентам замерзнуть на стенках бачка.
- Добавляйте ингредиенты в бачок до **ЗАПОНЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НАПОЛОВНУ** смесь во время готовки увеличится в объеме.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Желательно, чтобы ингредиенты были охлаждены до температуры морозильника.
- Во время подготовки через отверстие в крышке можно добавить шоколад в виде крошки, изюм и другие ингредиенты.
- Компоненты, содержащие алкоголь, добавляются только в конце приготовления, так как они значительно замедляют охлаждение.
- Мороженое в последние минуты готовки увеличится в объеме и заполнит бачок.
- Если на стенках образуется слишком толстый слой льда, блокирующий все перемещения мешалки, и не дающий ей возможности вращаться, поступите следующим образом:
  - Выключите мотор.
  - Снимите крышку.
  - Используйте лопатку или кухонные инструменты для освобождения мешалки и стенок от льда.
  - Установите на место крышку и мотор и сразу же включите прибор.
- После приготовления мороженое достигает в бачке нужной консистенции за несколько минут (не более, чем за 30).

## **БЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Не оставляйте бесполезно работающий прибор. Если мороженое не сформировалось или расплзается после 45 минут обработки - продолжать бесполезно.
- Выключайте прибор, только когда мороженое готово. Ингредиенты могут замерзнуть на стенках, делая сложным или невозможным вращение мешалки.
- После выключения мороженицы не забывайте вынимать вилку из розетки.

## **ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО**

### **• В контейнере.**

Готовое мороженое можно ненадолго оставить в контейнере (не более чем на 30 минут). Вы также можете поставить контейнер в холодильник (не в морозильное отделение) на 30 минут.

### **• В морозильном отделении.**

Можно хранить (ограниченное время) мороженое в морозильнике. Полное пребывание в морозильнике, в любом случае, не улучшает его вкус и качество. Через 1-2 недели мороженое опадает и теряет свежий вкус. Свежее мороженое имеет лучший вкус.

Если вы все равно захотите сохранить мороженое в морозилке, соблюдайте следующие правила:

- Храните мороженое в совершенно чистом и хорошо закрытом контейнере.
- Температура хранения должна быть как минимум -18°C.
- Отметьте на контейнере дату приготовления и вид мороженого.

## **ВНИМАНИЕ!**

- В мороженом могут размножаться бактерии. По этой причине важно, чтобы мороженница и инструменты были чистыми и сухими.
- Ни в коем случае вновь не замораживайте растаявшее или полурастаявшее мороженое.
- Для подачи на стол достаньте мороженое из морозильника за полчаса и поместите его в холодильник. При необходимости для того, чтобы температура мороженого была пригодной для потребления, вы можете на 10-15 минут оставить его при температуре помещения.

## **СРОК ХРАНЕНИЯ**

Мороженое на основе сырых ингредиентов:	± 1 Неделя
Сорбетто	1-2 Недели
Мороженое на основе полусырых ингредиентов	± 2 Недели

## **ЧИСТКА**

- Гигиена является самым важным аспектом при приготовлении мороженого.
- Перед тем как приступать к мытью мороженницы, проверьте, отключили ли Вы ее из розетки.
- Контейнер для охлаждения можно мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.
- Пластмассовые детали можно мыть водой с моющим средством.
- Запрещается использовать растворители.

• Запрещается пользоваться острыми предметами или приспособлениями внутри контейнера.

- Протирайте электропривод влажной тканью.
- Запрещается погружать блок с двигателем в воду.
- Не мойте детали в посудомоечной машине.
- Тщательно просушите все промытые части, ни в коем случае не кладите их в морозильник во влажном виде. Не кладите в морозильник мешалку.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

- Некоторые рецепты предусматривают варку. Воспользуйтесь ими по крайней мере за день для того, чтобы смесь охладилась и созрела. Настоятельно рекомендуется охлаждать подготовленную смесь.
- Охлажденные полуфабрикаты дадут лучшие результаты, если яйцо и сахар взбиваются электрическим миксером. Такой способ делает смесь более объемной.
- Большая часть полуфабрикатов изготавливается из сливок, молока, яиц и сахара. Можете использовать любые сливки, но вкус и густота мороженого зависят от выбранного сорта и качества. Чем больше жирность сливок, тем более богатым по вкусу будет мороженое. Например, в цельных сливках содержится минимум 36% жиров, в сбитых сливках - 30%, в сливках для кофе или сепарированных сливках - 18%, в сливках наполовину разбавленных молоком - 10%. В любом случае, важно поддерживать одно и то же количество жидкости. Например, более легкое мороженое может быть приготовлено с большим количеством молока, чем сливок или вообще без них. Можно использовать снятое молоко, но будет заметно значительное отличие густоты мороженого.
- Смесь для мороженого может храниться в холодильнике несколько дней. Прежде чем переложить в бачок, как следует перемешайте его.
- Добавляйте смесь в бачок до заполнения наполовину, смесь во время готовки увеличится в объеме.
- Алкогольные напитки замедляют скорость охлаждения. Рекомендуется добавлять их в последние минуты готовки.
- Вкус мороженого сорбетто во многом зависит от степени его созревания, сладости фруктов и используемого сока. Прежде чем добавлять,

попробуйте фрукты на вкус. Если они слишком кислые, добавьте сахар, если перезрелые, кладите меньше или вовсе не кладите сахар. Во всяком случае, не забывайте, что холод уменьшает степень сладости.

- Вместо сахара могут быть использованы подсластители. В таком случае, добавьте подсластитель к полуфабрикату и перемешивайте его до полного растворения.
- Нагретые полуфабрикаты должны перекладываться в бачок только после полного охлаждения.
- Если мороженое необходимо сделать более сладким, не добавляйте сахар непосредственно в бачок (он там не растворится). Рекомендуется предварительно растворить сахар в небольшом количестве воды или снятом молоке и затем полученный сироп (охлажденный) добавить в бачок мороженицы.
- Используемые фрукты до употребления должны быть промыты и высушены, кроме этого, даже если это не написано, они должны быть очищены от кожуры, скорлупы, орехи извлечены из скорлупы и т.д.
- Если необходимо уменьшить количество мороженого, указанные количества можно разделить на части или напополам.
- При использовании сырых яиц убедитесь в их свежести, разбивая по одному в сосуд и убеждаясь, что:
  - 1). У них нет плохого запаха.
  - 2). Белок не водянистый, а плотный и прилегает к желтку.
  - 3). Желток круглый и пухлый.

### **ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ**

- Температура в морозильной камере недостаточно низкая (не достигает 0°f -18°c).
- Термостат морозильной камеры не установлен на минимальную температуру.
- Контейнер для охлаждения находится слишком близко к двери морозильной камеры.
- Во время замораживания дверь морозильной камеры слишком часто открывается и закрывается.
- Морозильная камера переполнена.
- Контейнер поставлен в морозильную камеру вверх дном.
- На стенках морозильной камеры толстый слой льда.
- Перед использованием контейнер находился при комнатной температуре более 5 минут.

- Ингредиенты теплые.
- В контейнере слишком много смеси.

**До обращения в авторизированный центр технического обслуживания настоятельно рекомендуется проконтролировать указанные выше пункты. Если в центре технического обслуживания не обнаружатся неисправности в работе машины, расходы на проведенную проверку оплачивает пользователь.**

**ВНИМАНИЕ:** Просьба сохранять упаковку. Она может понадобиться в случае возврата прибора для ремонта и возврата по какой-либо другой причине. При возврате прибора в упаковке, непригодной для транспортировки, все расходы по ремонту несет отправитель, даже в том случае, если прибор находится на гарантии. При отсутствии необходимости ремонта, а также при несоответствующей упаковке, прибор возвращается отправителю.

### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС (ЕВРОПЕЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА) 2002/96/ЕС**

После окончания срока службы данного оборудования, оно не может быть утилизировано как обычные отходы.

Его следует передать в специальный местный центр по вывозу отходов или агенту, обеспечивающему такое обслуживание. Отдельная утилизация электробытовых приборов помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вызванных неправильной утилизацией, а также перерабатывать материалы для получения значительной экономии энергии и ресурсов. Для напоминания о необходимости отдельной утилизации электробытовых приборов, данное оборудование имеет маркировку в виде перечеркнутого мусорного контейнера.



AI 46



NEMOX S.p.A.

Via Galileo Galilei, Trav. III, N° 6

25010 San Zeno Naviglio

Brescia - ITALY

[www.nemox.com](http://www.nemox.com)

