

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При използване на електрически уреди спазвайте мерките за безопасност, както следва:

1. Прочетете внимателно инструкцията за използване преди да инсталирате и използвате уреда.
2. Не потапяйте електродвигателя във вода или в други течности: съществува опасност от токов удар.
3. Внимавайте много, когато уредът се използва от деца или в близост до тях **СЪХРАНЯВАЙТЕ УРЕДА НА НЕДОСТЪПНО ЗА ДЕЦА МЯСТО.**
4. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате и преди да го разглобвате и почиствате.
5. Не докосвайте движещи се части. За да избегнете риска от нараняване или повреда на уреда, не го докосвайте с ръце, коси, шпатули или други инструменти, когато работи. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ РЕЖЕЩИ ПРЕДМЕТИ ИЛИ ИНСТРУМЕНТИ ВЪВ ВЪТРЕШНАТА ЧАСТ НА ВАНАТА.** Биха могли да надраскат или повредят вътрешната ѝ част. Може да използвате гумена шпатула или дървена лъжица, когато уредът е изключен.
6. Захранващият кабел на този уред не трябва да се подменя от клиента, тъй като подмяната му изисква използване на специални инструменти. При повреда на кабела се обръщайте изключително към оторизиран от производителя Център за сервизно обслужване.
7. Не използвайте уреди, чиито захранващ кабел или щепсел са повредени поради неправилно използване на самия уред, или поради това, че уредът е паднал, или е повреден по какъвто и да е начин. В такива случаи се препоръчва да занесете уреда в най-близкия Оторозиран център за гаранционно обслужване за ремонт.
8. Използването на приставки, които не са специално предназначени за този уред би могло да доведе до пожар или токов удар.
9. Да не се използва на открито.
10. Захранващият кабел не трябва да се оставя да виси от края на масата или от работния плот и не трябва да се допуска да влиза в контакт с горещи повърхности.
11. Този уред е създаден за ползване в домашни условия. Всяка работа по поддръжката, с изключение на обикновеното почистване, трябва да се извършва от оторизиран от производителя Център за сервизно обслужване.
12. Ваната за охлаждане не трябва да се нагрива. Тъй като това е запечатан съд, при нагриване би могъл да се счупи и да причини наранявания на хората.
13. Материалите и предметите, предназначени за контакт с хранителни продукти, са в съответствие с Европейския стандарт 1945/2004. Освен това уредът е в съответствие с приложимите Директиви на Европейската Общност, включително и за радиосмущенията.

ЗАПАЗЕТЕ ИНСТРУКЦИЯТА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

ОПИСАНИЕ

- A** Прекъсвач ON/OFF
- B** Тяло на електродвигателя
- C** Капак
- D** Палци за освобождаване на капака
- E** Адаптор за окачване на капака
- F** Смесителна сфера
- G** Пръстен за фиксиране на ваната за

охлаждане

- H** Вана за охлаждане
- I** Капак на ваната за охлаждане (в зависимост от модела)
- L** Лъжица (в зависимост от модела)

ДЕЙСТВИЕ

Сладоледът се получава като се поставят продуктите, смесени по подходящ начин в предварително охладения съд и се обработят със смесителната сфера за около 20 - 40 минути. Времето, необходимо за получаване на сладоледа, зависи от естеството и количеството на използваните продукти и от температурата на съда.

ОХЛАЖДАНЕ НА СЪДА

- Преди да използвате уреда внимателно измийте всичките му части, влизащи в контакт със сладоледа.
- Уверете се, че съдът е идеално чист. В противен случай почистете вътрешната част с влажна кърпа и внимателно я изсушете след почистването.
- Свалете сферата и капака
- Поставете съда във фризера, възможно най-близо до източника на охлаждане (фиг. 1).
- Не поставяйте нищо в съда и не го покривайте.
- Оставете достатъчно пространство около съда.

ВНИМАНИЕ: Съдът трябва да се охлади до необходимата температура, като се постави във фризер или в камерата на хладилника на трета или четвърта степен. Фризерът трябва да се регулира за достигане на поне -18°C / 0°F .

Ако не се достигне тази температура е невъзможно използването на съда за приготвяне на сладолед.

Съдът трябва да остане във фризера за времето, посочено в следната таблица.

Температура на фризера	Минимално време за замразяване на ваната
-30°C / -22°F	10-12 часа
-25°C / -13°F	12-14 часа
-18°C / 0°F	14-16 часа

Съдът може да стои непрекъснато във фризера - по този начин може да се използва при необходимост.

ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДОЛЕД

Изберете една от посочените рецепти и смесете продуктите по подходящ начин.

- Извадете съда от фризера.
- Уверете се, че венецът за вграждане на ваната за охлаждане (**G**) и адапторът за окачване на капака (**E**) (фиг. 2) са добре фиксирани към ваната за охлаждане (**H**). Прикрепете тялото на електродвигателя (**B**) към капака (**C**) (фиг. 3), а след това поставете смесителната сфера (**F**) (фиг. 4).
- Затворете уреда, опирайки сглобената част (тялото на електродвигателя, капака и смесителната сфера) върху ваната за охлаждане, като внимавате да я поставите в специалните водачи (фиг. 5).
- Включете уреда в контакта. Натиснете бутона ON/OFF (**A**), за да включите уреда.
- Изсипете бавно съставките в отвора на капака при работещ електродвигател, така че да не замръзнат по стените на съда.
- Изсипете съставките в съда като ГО ПЪЛНИТЕ НЕ ПОВЕЧЕ ОТ ПОЛОВИНАТА - по време на приготвянето сместа ще увеличи обема си.
- Препоръчва се използването на охлаждени продукти.
- По време на приготвянето през отвора може да се добавят настърган шоколад, стафиди и други съставки (фиг. 6).
- Съставките, които съдържат алкохол се добавят към края на приготвянето, защото значително забавят охлаждането.
- Сладоледът увеличава обема си до напълване на ваната в последните минути от приготвянето.

Ако се е образувала твърде дебела ледена стена, блокираща движението на сферата, тъй като смесването е продължило повече от необходимото, направете

следното: изключете електродвигателя, свалете капака и използвайте шпакла или друг кухненски прибор, за да освободите сферата и стените от леда, поставете отново капака, включете двигателя и задействайте незабавно уреда. Вече приготвеният сладолед достига подходяща гъстота, ако се постави във фризера за не повече от 30 минути.

ВНИМАНИЕ

Не оставяйте уреда да работи по-дълго от необходимото.

Ако след първите 45 минути не се е получил сладолед или е с тенденция да се топи, е безполезно да продължавате.

Изключете уреда едва когато сладоледът е напълно готов. В противен случай съставките ще замръзнат по стените, затруднявайки или правейки невъзможно задвижването на сферата отново.

СЪХРАНЕНИЕ НА СЛАДОЛЕДА

Когато сладоледът е готов можете да го съхранявате като го покриете със специалния капак (I) (в зависимост от модела) в самата кутия за сладолед във фризера.

Все пак дългото престояване във фризера не е от полза за вкуса и качеството на сладоледа.

След 2 – 3 дена структурата на сладоледа се променя и се изгубва свежият му вкус. Пресният сладолед е с по-добър вкус.

ВНИМАНИЕ

Съхранявайте при температура от поне -18°C.

Отбележете на съда датата на приготвяне и типа на сладоледа.

Не замразявайте повторно сладолед, който е бил размразен или полуразмразен.

Извадете сладоледа от фризера около половин час преди сервиране., Може евентуално да го оставите 10/15 минути на стайна температура , за да достигне подходящата за консумация температура.

ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

Хигиената е от първостепенно значение при приготвянето на сладолед.

Преди почистване на кутията за сладолед проверете дали щепселът е изключен от контакта.

Смесителната сфера (F) и капакът (C), адапторът за окачване на капака (E), венецът за вграждане на ваната за охлаждане (G) се измиват с хладка вода и препарат за миене.

Не почиствайте нито една от частите в миялна машина.

Тялото на електродвигателя (B) и ваната за охлаждане (H) могат да се почистват с влажно парче плат.

Не потапяйте частта с електродвигателя във вода и никога не я изплаквайте под течаща вода от кранчето.

Изсушавайте добре всички части и никога не поставяйте ваната във фризера, ако е още мокра.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Някои рецепти предвиждат сваряване на съставките. Пригответе ги поне един ден предварително, за да могат да се охладят изцяло и да увеличат обема си.
И все пак се препоръчва основната смес винаги да се охлажда.
- При подготвени студени смеси се получават по-добри резултати, когато яйцата и захарта се разбият с електрически миксер.
По този начин се получава по-обемна основна смес.
- По-голямата част от смесите се получават от сметана, яйца и захар.
Можете да използвате каквато искате сметана, но вкусът и гъстотата зависят от качеството на избраната сметана.
Колкото по-високо е съдържанието на мазнини в сметаната, толкова сладоледът ще бъде по-гъст.
Например пълномаслената сметана има минимум 36 % мазнини, разбитата сметана 30%, сметаната за кафе или обезмаслената сметана 18% и сместа от равни количества сметана и мляко 10%.
Във всеки случай, важно е да се поддържа винаги същото количество течна съставка.
Например, по-лекият сладолед може да се приготви като се използва повече мляко, отколкото сметана, или като изцяло се елиминира сметаната.
Може да се използва и обезмаслено мляко, но ще има много голяма разлика в гъстотата на сладоледа.
- Готовата смес за сладолед може да остане в хладилника за няколко дни.
- Разбийте я добре преди да я изсипете във ваната.
- Изсипете във ваната сладоледовата смес като не я пълните повече от половината. Сместа ще увеличи обема си при обработката.
- Съставките, които съдържат алкохол забавят процеса на охлаждане.
Затова се препоръчва да добавяте съставките, които съдържат алкохол в последните минути на приготвяне.
- Вкусът на по-течния плодов сладолед ще зависи много от това, доколко са зрели и сладки използваните плодове и сокове.
Опитайте плода преди да го добавите в сместа.-
Ако е твърде зелен, добавете захар, ако е много зрял, добавете по-малко или изобщо не добавяйте захар.
Все пак не забравяйте, че студеното намалява усещането за сладост.
- Може използвате и подсладители вместо захар.
В такъв случай добавете подсладителя към сместа и разбъркайте, докато се разтвори добре.
- Подготвените смеси, които за били загрявани, трябва да се изсипват във ваната само след като са напълно изстинали.
- Ако трябва да се направи по-сладък сладолед по дадена рецепта, по време на приготвяне не трябва да се добавя захар директно вътре във ваната (не се разтваря).
Препоръчва се захарта да се разтвори в малко вода или обезмаслено мляко и след това да се изсипе полученият сироп (охладен) във ваната.
- Плодовете, използвани в рецептата, трябва винаги да се измита и изсушени преди употреба, освен това, ако не е указано, плодовете трябва да бъдат обелени и почистени от костилките.
- Ако трябва да се направи по-малко количество сладолед, може да се намалят пропорционално или наполовина посочените дози.
- Когато използвате сурови яйца, убедете се, че са пресни, счупвайки ги едно по едно в отделен съд и проверете:
 1. да нямат лош мирис;
 2. белтъкът да не бъде течен, а гъст и плътно прилепнал към жълтъка;
 3. жълтъкът да бъде кръгъл и надут.

КЛАСИЧЕСКИ СЛАДОЛЕДИ

СЛАДОЛЕД ВАНИЛИЯ

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 250 г мляко, 150 г сметана, 4 белтъка

Разбийте заедно белтъците и захарта докато побелеят и станат на пяна.

Добавете млякото и сметаната, разбъркайте добре и изсипете сместа във ваната на уреда.

СЛАДОЛЕД ДЖАНДУЯ (с лешници)

ПРОДУКТИ: 175 г захар, 300 г мляко, 75 г натурален шоколад, 1 яйце, пакетче ванилия, 30 г изчистени и обелени лешници.

Шоколадът се начупва на парчета и се смесва с млякото и ванилията в съд на парна баня. Разбийте яйцата и захарта, добавете останалото мляко и разтопения шоколад (напълно изстинал). Накрая прибавете ситно натрошените лешници и изсипете сместа във ваната.

СЛАДОЛЕД С БОРОВИНКИ

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 150 г сметана, 1/2 лимон, 300 г боровинки (замразени)

Оставете боровинките да се размразят на стайна температура и запазите сироп, получен при размразяването им.

Напръскайте с лимоновия сок, добавете захарта и сметаната, и разбийте съставките, докато се съгъстят и накрая изсипете всичко във ваната.

БАНАНОВ СЛАДОЛЕД

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 150 г мляко, лимонов сок, 300 г плод банан (нето)

Обелете бананите и ги нарежете на малки парчета, напръскайте с лимонов сок и разбийте със захарта. Добавете млякото, разбъркайте добре и изсипете съдържанието във ваната.

СЛАДОЛЕД МАЛАГА (със стафиди)

ПРОДУКТИ: 125 г захар, 250 г мляко, 150 г сметана, 1 яйце, 75 г стафиди, малко ром

Измийте стафидите и ги накиснете, добавяйки ром докато ги покрие.

Разбийте яйцата със захарта, добавете сметаната и млякото, като разбърквате добре и накрая изсипете сместа във ваната.

Когато сладоледът е готов, добавете стафидите и част от рома, използван за накисването им, и пак разбъркайте.

ШОКОЛАДОВ СЛАДОЛЕД

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 200 г мляко, 200 г сметана, 75 г натурален шоколад, 1 яйце, пакетче ванилия

Начупете шоколада на парчета и го разбъркайте в съд на парна баня с млякото и ванилията. Разбийте яйцата със захарта, добавете останалото мляко и разтопения шоколад (напълно охладен), накрая изсипете така приготвената смес във ваната.

ЛИМОНОВ СЛАДОЛЕД

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 200 г мляко, 200 г сметана, 3 лимона, 1 лъжица лимонов сироп

Изцедете лимоните и добавете сока към захарта и лимонения сироп, след това добавете другите продукти, разбийте съдържанието докато се съгъсти и го изсипете във ваната.

ЯГОДОВ СЛАДОЛЕД

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 150 г мляко, 100 г сметана, 200 г зрели ягоди, 1 яйце.

Разбийте яйцата със захарта, добавете ягодите на малки парчета и другите съставки. Разбъркайте и изсипете съдържанието във ваната.

СЛАДОЛЕД С ЛЕШНИЦИ

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 200 г мляко, 150 г сметана, 1 яйце, пакетче ванилия, 75 г изчистени и обелени лешници

Лешниците се смилат ситно и се добавя захарта. Добавят се яйцата (и всичко се разбива, докато стане на пяна) и след това се смесват и другите съставки, сместа се разбърква и се изсипва във ваната.

СЛАДОЛЕД С ОРЕХИ

ПРОДУКТИ: 125 г захар, 200 г мляко, 150 г сметана, 1 яйце, 75 г орехови ядки (нето), 2 лъжици орехов ликьор.

Орехите се смилат ситно със захарта. Добавят се яйцата (всичко това се разбива докато се сгъсти), сметаната, млякото и ликьорът, разбърква се и се изсипва във ваната.

СЛАДОЛЕД С АЛКОХОЛ И СЛАБО АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

СЛАДОЛЕД С ШАМПАНСКО*

ПРОДУКТИ: 125 г захар, 200 г сметана, 300 г шампанско (или сухо пенливо италианско вино)

Разтворете захарта с шампанското (или със сухото пенливо италианско вино), добавете сметана и изсипете така приготвената смес във ваната.

СЛАДОЛЕД С МЕНТОВ ЛИКЬОР*

ПРОДУКТИ: 100 г захар, 150 г мляко, 150 г сметана, 1+1/2 лимон, 150 г ментов ликьор

Изцедете лимоните и добавете сока към захарта, разтваряйки я колкото се може повече. Добавете другите съставки и изсипете готовата смес във ваната.

* Използването на алкохол в тези рецепти изисква 10-15 минути в повече за приготвянето им

СЛАДОЛЕД С ЦИТРУСОВ КЕДЪР*

ПРОДУКТИ: 100 г захар, 350 г мляко, 200 г сок от цитрусов кедър (сироп)

Прибавете захарта към млякото, добавете цитрусовия кедров сок, разбъркайте и изсипете съдържанието във ваната.

СЛАДОЛЕД С УИСКИ*

ПРОДУКТИ: 125 г захар, 150 г мляко, 200 г сметана, 1 яйце, щипка настъргана лимонова кора, 75 г уиски

Разбийте яйцата със захарта, овкусете с лимоновата кора, добавете млякото, сметаната и ликьора и изсипете приготвената смес във ваната.

ПЛОДОВИ СЛАДОЛЕДИ

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ ПРАСКОВА

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 1 лимон, 400 г плод праскова (нето)

Напръскайте с лимоновия сок нарязаните на малки парчета праскови и добавете захарта. Разбъркайте и изсипете във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ КАЙСИЯ

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 1 лимон, 400 г зрели праскови (нето), 2 лъжици кайсиево бренди

Напръскайте с лимоновия сок нарязаните на малки парчета кайсии, добавете захарта и ликьора. Разбъркайте и изсипете във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ БАНАН

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 1 лимон, 450 г зрели банани (нето), пакетче ванилия.

Напръскайте с лимоновия сок обелените и нарязани на малки парчета банани, добавете другите съставки и изсипете така приготвената смес във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ ЯБЪЛКА*

ПРОДУКТИ: 100 г захар, 1 лимон, 350 г ябълков сок, 100 г десертно бяло вино, щипка канела на прах

Напръскайте с лимоновия сок съставките, разбъркайте и изсипете така приготвената смес във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ ПЪПЕШ

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 1 лимон, 400 г пъпеш (нето), една чаша бренди

Напръскайте с лимоновия сок нарязания на малки парчета пъпеш, добавете другите съставки, разбъркайте и изсипете така приготвената смес във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ ЯГОДА

ПРОДУКТИ: 150 г захар, 1 лимон, 400 г ягоди (нето), 2 лъжици сироп от нар

Напръскайте с лимоновия сок нарязаните на малки парчета ягоди, добавете другите съставки, разбъркайте и изсипете така приготвената смес във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ ЦИТРУСОВ КЕДЪР*

ПРОДУКТИ: 100 г захар, 300 г вода, 1 лимон, 200 г сок от цитрусов кедър

Напръскайте с лимоновия сок съставките, разбъркайте и изсипете така приготвената смес във ваната.

* Използването на алкохол в тези рецепти изисква 10-15 минути в повече за приготвянето им. Така приготвените смеси са с тенденция към бързо разтопяване. Препоръчва се да се изваждат от ваната непосредствено преди консумация.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД ОТ ГРЕЙПФРУТ

ПРОДУКТИ: 175 г захар, 150 г вода, 2 лъжици джин, 300 г сок от грейпфрут

Смесват се всички съставки, разбъркват се и така приготвената смес се изсипва във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД С ШАМПАНСКО*

ПРОДУКТИ: 100 г захар, 1/2 бутилка шампанско или италианско сухо пенливо вино

Смесва се захарта с шампанското или италианското сухо пенливо вино и така приготвената смес се изсипва във ваната.

ПЛОДОВ СЛАДОЛЕД С БРЕНДИ*

ПРОДУКТИ: 100 г захар, 300 г вода, 3 лимона, 125 г бренди

Изцеждат се лимоните и сокът се прибавя към другите съставки, разбърква се и така приготвената смес се изсипва във ваната.