

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации электроприборов необходимо относиться с повышенным вниманием к нормам безопасности и в частности:

1. До установки и эксплуатации прибора внимательно ознакомиться с инструкциями.
2. Не погружать мотор в воду или другие жидкости - возможно поражение электрическим током.
3. Проявлять повышенное внимание, когда с прибором обращаются дети или прибор находится рядом с ними. ПРИБОР ДОЛЖЕН ХРАНИТЬСЯ ВНЕ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЬМИ.
4. Когда прибор не работает и до его разборки и очистки, вынимайте вилку из розетки электропитания
5. Не касайтесь движущихся частей прибора. Для того, чтобы избежать риска несчастных случаев или повреждения прибора, не допускайте касания работающего прибора руками, волосами, частями одежды, а так же лопатками или другими инструментами. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ БАЧКА ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ. Они могут повредить внутреннюю поверхность бачка. После того, как прибор выключен, для этого могут быть использованы резиновая лопатка или деревянная ложка.
6. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, что позволит избежать любого риска.
7. Не используйте прибор с поврежденным проводом питания или вилкой, а также в случае его неисправности, либо падения, или любого повреждения. В этих случаях рекомендуется отнести прибор для ремонта в ближайший авторизованный сервисный центр.
8. Использование инструментов, не разработанных специально для этого прибора, может послужить причиной пожара или поражения электрическим током.
9. Не используйте прибор вне помещений.
10. Не допускайте, чтобы кабель питания свешивался со стола или с места работы прибора – это позволит избежать контакта провода с нагретыми поверхностями.
11. Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Любая операция по обслуживанию прибора, выходящая за рамки обычной очистки, должна выполняться сервисным центром, авторизованным производителем прибора.
12. Не нагревайте охлаждающего бачка. Так как это закрытая емкость, при нагреве он может получить повреждения и представлять опасность для окружающих.
13. Материалы и части прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют нормативам ЕС 89/109. Кроме этого, прибор соответствует существующим нормативам , включая норматив на радиопомехи.

ХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|----------------------------------|
| A Корпус мотора | E Мешалка |
| B Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) | F Охлаждающий бачок |
| C Кнопка защелки крышки | G Кнопка открытия прибора |
| D Крышка | |

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Мороженое готовится за время от 20 до 40 минут при помощи мешалки в предварительно охлажденном бачке, в который закладываются смешанные ингредиенты.

Время, необходимое для готовки мороженого, зависит от типа и количества используемых ингредиентов и от температуры бачка.

ОХЛАЖДЕНИЕ БАЧКА

- До использования мороженицы тщательно промойте те части, которые контактируют с мороженым.

- Снимите мешалку и крышку.
- Убедитесь, что бачок абсолютно чист, в противном случае протрите его внутреннюю часть влажной тканью и тщательно высушите после протирки.
- Положите бачок в морозильник как можно ближе к источнику холода, рис. 1. Ничего не кладите в бачок и не закрывайте его. Оставьте вокруг бачка достаточно свободного места.

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.

Температура в морозильнике	Минимальное время заморозки бачка
-30°C / -22°F	9-10 часов
-25°C / -13°F	12-14 часов
-18°C / 0°F	20-22 часов

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.
- Соедините мотор с крышкой и прикрепите мешалку, рис. 3.
- Закройте прибор, установив собранную часть (мотор, крышку и мешалку) на охлажденный бачок и поверните ее до зацепления, рис. 4.
- Включите прибор, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- 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 ЗАПОЛНЕНИЯ НЕ БОЛЕЕ, ЧЕМ НАПОЛОВИНУ, смесь во время готовки увеличится в объеме.
- 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, рис. 5. 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 ото 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 расплывается после 45 минут обработки – продолжать бесполезно.

Выключайте прибор, только когда мороженое готово. Ингредиенты могут замерзнуть на стенках, делая сложным или невозможным вращение мешалки.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

В морозенице

Когда мороженое готово, закрыв, вы можете хранить его в самой морозенице примерно в течение 30 минут. Вы можете также поставить закрытую морозеницу на 30 минут в холодильник (не в морозильник).

В морозильнике

Можно хранить (ограниченное время) мороженое в морозильнике. Долгое 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 морозеница 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

УХОД ЗА МОРОЖЕНИЦЕЙ

При приготовлении мороженого очень важно соблюдать гигиену.

До выполнения ухода за морозеницей убедитесь, что вилка извлечена из розетки электропитания.

Охлаждающий бачок, крышка и мешалка промывается теплой водой и моющим средством. Для того, чтобы снять крышку нажмите на кнопку защелки крышки, находящуюся под мотором, рис. 6. Не пользуйтесь моечной машиной для очистки частей прибора. Мотор может быть очищен влажной тканью. Не погружайте корпус мотора в воду и не споласкивайте его под краном.

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 наполовину.
- 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.

ЧТО МОЖЕТ ПОМЕШАТЬ?

• Недостаточная степень заморозки в морозильнике (не достигает – 18° C). • Бачок находится слишком близко от дверцы морозильника. • Морозильник переполнен. • Слишком толстый слой льда на стенках морозильника. • Ингредиенты при добавлении имеют температуру выше комнатной.	• Термостат морозильника не отрегулирован на максимальный холод. • Во время заморозки дверца морозильника слишком часто открывается. • Бачок в морозильнике перевернулся или закрыт. • До использования бачок находился более 5 минут при комнатной температуре. • Ошибочные пропорции ингредиентов или слишком большое количество.
---	---

До обращения в авторизованный 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.

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 250 г молока, 150 г сливок, 4 белка.

Белки и сахар вместе взбивайте до тех пор, пока смесь не станет прозрачной и пенистой. Добавьте молоко или сливки, тщательно перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

МОРОЖЕНОЕ "ДЖАНДУЯ" (ореховое)

ИНГРЕДИЕНТЫ: 175 г сахара, 300 г молока, 75 г мягкого шоколада, 1 яйцо, одна щепотка ванилина, 30 г очищенных орехов без кожицы.

Раскрошите шоколад и под водяной баней в емкости смешайте его с молоком и ванилином.

Взбейте яйцо с сахаром, добавьте оставшееся молоко к расплавленному шоколаду (хорошо охлажденному).

Добавьте мелко раскрошенные орехи и перелейте смесь в бачок мороженицы.

ЧЕРНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 150 г сливок, 1/2 лимона, 300 г замороженной черники.

При комнатной температуре разморозьте чернику, сохранив сироп, образовавшийся во время разморозки.

Залейте соком лимона, добавьте сливки и молоко, взбейте до нужной консистенции и перелейте смесь в бачок мороженицы.

ОРЕХОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 200 г молока, 150 г сливок, 1 яйцо, одна щепотка ванилина, 75 г очищенных орехов.

Раздробите орехи на мелкие части и добавьте сахар.

Добавьте яйцо и взбейте смесь до ее подъема, а затем добавьте другие ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

МОРОЖЕНОЕ "МАЛАГА"

ИНГРЕДИЕНТЫ: 125 г сахара, 250 г молока, 150 г сливок, 1 яйцо, 75 г изюма, немного рома.

Промыть изюм и вымочить его, покрыв ромом. Взбейте яйцо с сахаром, добавьте сливки и молоко, тщательно перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы. Когда мороженое будет готово, добавьте сухой изюм и часть рома, использованного для его вымачивания, перемешайте еще раз.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 200 г молока, 200 г сливок, 75 г мягкого шоколада, 1 яйцо, одна щепотка ванилина.

Раскрошите шоколад и под водяной баней в емкости смешайте его с молоком и ванилином.

Взбейте яйцо с сахаром, добавьте оставшееся молоко и расплавленный шоколад (хорошо охлажденный), перелейте смесь в бачок мороженицы.

БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 150 г молока, лимонный сок, 300 г мякоти банана (чистый вес).

Очистите бананы и разрежьте на мелкие части, полейте соком лимона и взбейте с сахаром. Добавьте молоко, тщательно перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 200 г молока, 200 г сливок, 3 лимона, 1 ложка лимонного сиропа.

Выжмите лимоны и добавьте в сок сахар и лимонный сироп, а затем и другие ингредиенты, взбейте смесь до нужной консистенции и перелейте в бачок мороженицы.

КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 150 г молока, 100 г сливок, 200 г зрелой клубники, 1 яйцо.

Взбейте яйцо с сахаром, добавьте мелко порезанную клубнику и другие ингредиенты.

Перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 125 г сахара, 200 г молока, 150 г сливок, 1 яйцо, 75 г ядер грецких орехов (чистый вес), 2 ложки орехового ликера.

Разотрите орехи вместе с сахаром.

Добавьте яйцо (взбейте смесь до загустевания), сливки, молоко и ликер, перемешайте и перелейте в бачок мороженицы.

МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ И ВИНОМ

МОРОЖЕНОЕ С ШАМПАНСКИМ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 125 г сахара, 200 г сливок, 300 г шампанского (или итальянского сухого игристого вина).

Растворите сахар в шампанском (или в итальянском игристом вине), добавьте сливки и перелейте смесь в бачок мороженицы.

КЕДРОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сахара, 350 г молока, 200 г кедрового сиропа.

Засыпьте сахар в молоко, добавьте кедровый сироп, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

МОРОЖЕНОЕ С МЯТНЫМ ЛИКЕРОМ *

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сахара, 150 г молока, 150 г сливок, полтора лимона, 150 г мятного ликера.

Выжмите лимоны и добавьте в сок сахар, стараясь наиболее полно растворить его. Добавьте другие ингредиенты и перелейте смесь в бачок мороженицы.

МОРОЖЕНОЕ С ВИСКИ *

ИНГРЕДИЕНТЫ: 125 г сахара, 150 г молока, 200 г сливок, 1 яйцо, одна щепотка тертой лимонной корки, 75 г виски.

Взбейте яйцо с сахаром, по вкусу добавьте лимонную корку, молоко, сливки и виски, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

* Использование в этих рецептах алкогольных напитков удлиняет готовку на 10-15 минут.

СОРБЕТТО

ПЕРСИКОВОЕ СОРБЕТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 1 лимон, 400 г мякоти персика (чистый вес).

Полейте соком лимона мякоть персика, разрезанную на мелкие части, и добавьте сахар.

Перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

АБРИКОСОВОЕ СОРБЕТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 1 лимон, 400 г мякоти зрелых персиков (чистый вес), 2 ложки абрикосового бренди.

Полейте соком лимона мякоть абрикоса, разрезанную на мелкие части, добавьте сахар и ликер. Перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

СОРБЕТТО С ДЫНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 1 лимон, 400 г мякоти дыни (чистый вес), рюмка бренди.

Полейте соком лимона дыню, разрезанную на мелкие части, добавьте другие ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

КЛУБНИЧНОЕ СОРБЕТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 1 лимон, 400 г клубники (чистый вес), 2 ложки гранатового сиропа.

Полейте соком лимона клубнику, разрезанную на мелкие части, добавьте другие ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

КЕДРОВОЕ СОРБЕТТО*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сахара, 300 г воды, 1 лимон, 200 г кедрового сока.

Полейте соком лимона ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

ЯБЛОЧНОЕ СОРБЕТТО*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сахара, 1 лимон, 350 г яблочного сока, 100 г белого сладкого вина, щепотка корицы в порошке.

Полейте соком лимона ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

СОРБЕТТО С ШАМПАНСКИМ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сахара, 1/2 бутылки шампанского или итальянского сухого игристого вина.

Растворите сахар в шампанском или в игристом вине и перелейте смесь в бачок мороженицы.

БАНАНОВОЕ СОРБЕТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 г сахара, 1 лимон, 450 г мякоти банана (чистый вес), щепотка ванилина.

Полейте соком лимона очищенные и разрезанные на мелкие части бананы, добавьте другие ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

СОРБЕТТО С ГРЕЙПФРУТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 175 г сахара, 150 г воды, 2 ложки джина, 300 г сока грейпфрута.

Смешайте все ингредиенты, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

СОРБЕТТО С БРЕНДИ*

ИНГРЕДИЕНТЫ: 100 г сахара, 300 г воды, 3 лимона, 125 г бренди

Выжмите лимон и добавьте сок к другим ингредиентам, перемешайте и перелейте смесь в бачок мороженицы.

* Использование в этих рецептах алкогольных напитков удлиняет готовку на 10-15 минут. Эти напитки очень быстро тают. Рекомендуется перекладывать их из бачка только перед употреблением.

De' Longhi S.p.A
via Seitz 47, 31100
Treviso Italia

5777000600/09.06