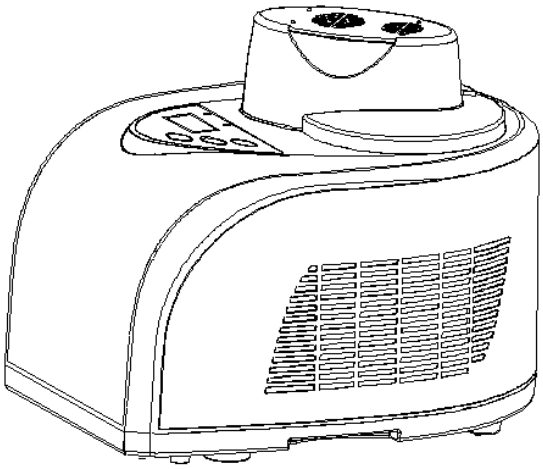
viatto
technological equipment

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФРИЗЕР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

VA-ICM1577



Внимательно прочтите инструкцию перед использованием
и храните ее для справки.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

При пользовании электрическими приборами следует всегда соблюдать основные правила безопасности для снижения риска пожара, поражения током и/или травм, в том числе следующие:

1. Прочтите все инструкции перед использованием.
2. Убедитесь, что напряжение соответствует диапазону напряжений, указанному на табличке прибора, а также надежность заземления розетки.
3. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
4. Не переворачивайте прибор и не наклоняйте его больше чем на 45 градусов.
5. Во избежание поражения током не лейте воду на шнур, вилку или вентиляционное отверстие, не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
6. Вынимайте вилку из розетки после использования или перед очисткой.
7. Для обеспечения хорошей теплоотдачи обеспечьте расстояние 8 см от прибора до других предметов.
8. Не используйте принадлежности, не рекомендованные производителем.
9. Не используйте прибор вблизи огня, кухонных плит или духовок.
10. Во избежание поломки компрессора не включайте кнопку питания слишком часто (обеспечьте интервал минимум 5 минут).
11. Во избежание пожара и короткого замыкания запрещено вставлять в прибор металлические пластины или другие электрические предметы.
12. Вынимая мороженое, не стучите по барабану или его краю, чтобы не повредить его.
13. Не включайте питание до того, как надежно установите барабан или нож мешалки.
14. Первоначальная температура ингредиентов 25±5ºC.Не помещайте ингредиенты в морозилку для предварительной заморозки - они

могут легко заблокировать нож мешалки до того, как мороженое готово.

15. Не извлекайте нож мешалки на включенном приборе.
16. Не используйте вне помещений.

17. Не проводите очистку чистящим порошком или жесткими принадлежностями.
18. Сохраняйте инструкцию по эксплуатации.
19. Этот прибор могут использовать дети 8 лет и старше и лица со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями или недостаточным опытом или знаниями, если они это делают под наблюдением или после инструктажа по безопасному использованию прибора и понимают возможные риски. Детям запрещено играть с прибором. Запрещена очистка и обслуживание прибора детьми без наблюдения взрослых.
20. Необходимо наблюдать за детьми, чтобы они не играли с прибором.
21. Извлекайте вилку из розетки перед очисткой, обслуживанием или заполнением прибора.
22. Этот прибор предназначен для использования в быту и аналогичных областях применения, таких как
    - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих объектах;
    - фермерские дома, клиенты гостиниц, мотелей и других объектах для проживания;
    - объекты типа "постель и завтрак";
    - выездное ресторанное обслуживание и аналогичные нерозничные области применения

Предупреждение: Не храните в этом приборе взрывчатые вещества, такие как баллончики с воспламеняющимся аэрозолем.

Предупреждение: Держите открытыми вентиляционные отверстия корпуса прибора или встроенных конструкций.

Предупреждение: Не используйте механические устройства или другие средства, за исключением рекомендованных производителем, для ускорения процесса разморозки.

Предупреждение: Не повредите контур циркуляции хладагента.

Предупреждение: Не используйте электрические приборы внутри отделений прибора для хранения продуктов, за исключением типов, рекомендованных производителем.

Предупреждение: Утилизируйте прибор только в авторизованном центре утилизации отходов. Не приближайте к огню.

В контур для циркуляции хладагента прибора заправлен хладагент изобутен (R600a), природный газ с высокой степенью экологичности, который, тем не менее, является воспламеняемым веществом. При транспортировке и установке прибора убедитесь, что ни один из элементов контура хладагента не поврежден.
Хладагент (R600a) - воспламеняемое вещество.

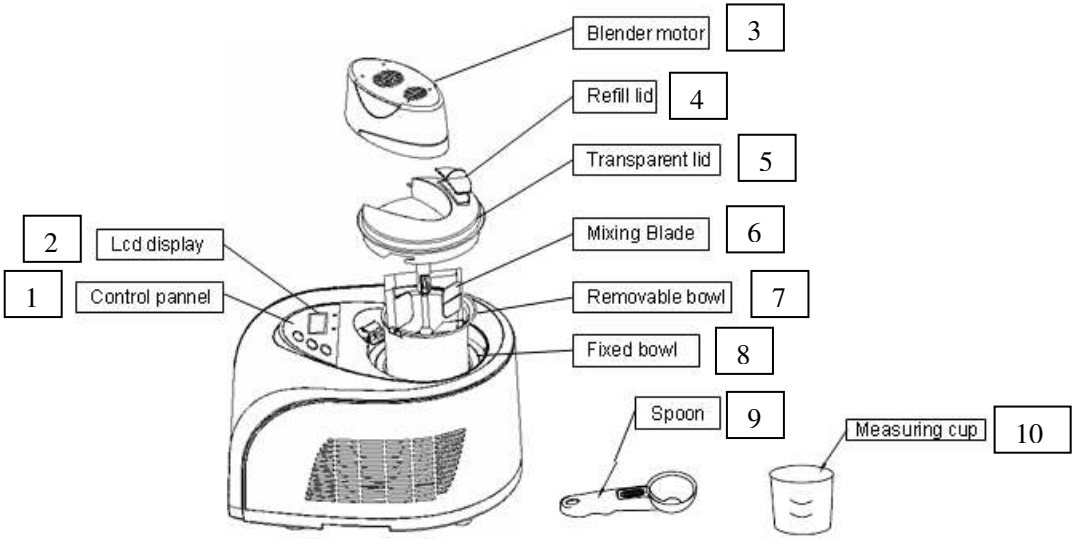


Осторожно: риск возникновения пожара

При повреждении контура хладагента:
- **Избегайте открытого огня и источников воспламенения.**
- **Тщательно проветрите помещение, в котором находится прибор.**

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Номер модели: VA-IC1577
Емкость: 1,5 л
Напряжение: 220-240 В переменного тока
Частота: 50 Гц
Энергопотребление: 150 Вт
Размера прибора: 385X293X312(мм)
Размеры упаковки: 460X354X376(мм)

КОМПОНЕНТЫ И ОСОБЕННОСТИ



1 – панель управления
2 – ЖК-экран
3 – двигатель мешалки
4 – крышка для долива
5 – прозрачная крышка
6 – нож мешалки
7 – съемная чаша
8 – несъемная чаша
9 – ложка
10 – мерная чашка

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ДЕЛАТЬ МОРОЖЕНОЕ

Чистота
Перед использованием тщательно промойте все компоненты, соприкасающиеся с мороженым (включая несъемную чашу, съемную чашу, нож мешалки, прозрачную крышку, крышку для долива, мерную чашку и ложку).

Подготовьте ингредиенты для рецепта:
Подготовьте ингредиенты для своего собственного рецепта или рецепта из прилагаемой книжки и загрузите их в съемную чашу. Примечание: Нет необходимости предварительно замораживать чашу надолго в морозилке, поскольку машина оборудована ВСТРОЕННЫМ КОМПРЕССОРОМ, который замораживает ингредиенты во время работы, обеспечивая тем самым приготовление мороженого.

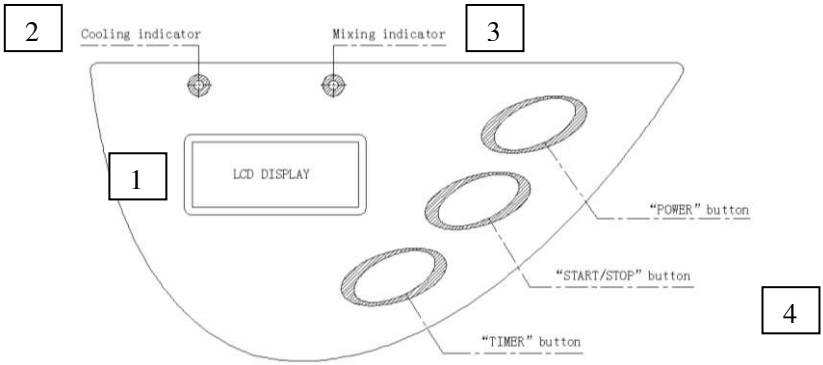
Сборка

Предупреждение: Убедитесь, что сетевой шнур не вставлен в розетку.

Важно: Для наилучшей производительности встроенного КОМПРЕССОРА всегда размещайте мороженицу вертикально на плоскую поверхность.

1) Установите съемную чашу внутрь несъемной чаши на корпусе машины.
2) Установите нож мешалки в съемную чашу.
3) Сверху на чаши установите прозрачную крышку так, чтобы нож мешалки вошел в центр прозрачной крышки.
4) Установите крышку для долива на прозрачную крышку.
5) Установите двигатель мешалки на прозрачную крышку так, чтобы вал двигателя вошел в отверстие вверху ножа мешалки.

ДЕЛАЕМ МОРОЖЕНОЕ



1 - ЖК-экран
2 – индикатор охлаждения
3 – индикатор перемешивания
4 – кнопки - питание, старт/стоп, таймер

Подключите к электросети
Убедитесь, что напряжение на табличке машины соответствует напряжению вашей домашней сети, затем вставьте вилку в соответствующую розетку.

Работа с функциональными кнопками

Кнопка POWER (ПИТАНИЕ): После подключения к электросети нажмите кнопку POWER для подачи питания на машину. ЖК-экран показывает "60:00", т.е. время работы по умолчанию составляет 60 минут.

Кнопка TIMER: Время работы задается последовательным нажатием кнопки TIMER и может составлять 10, 20, 30, 40, 50 и 60 минут. Вы можете выбрать время работы по своему усмотрению. (Время работы по умолчанию - 60 минут).

Кнопка START/STOP: После установки времени нажмите кнопку START/STOP для запуска машины. Перемешивание и охлаждение начнутся одновременно, загораются оба индикатора. По завершении обратного отсчета машина останавливается автоматически и 10 раз повторяет сигнал "Ди-ди-ди". ЖК-экран показывает "00:00".
Если в течение 10 минут мороженое не извлечено или машина не выключена, она автоматически переходит в "Режим длительного охлаждения" для предотвращения таяния мороженого.

Функция самосохранения компрессора:

1) Если во время приготовления мороженого нажать кнопку POWER, машина автоматически запустит таймер на 3 минуты. По окончании обратного отсчета машина запускается снова, функции перемешивания и охлаждения запустятся одновременно. Если во время обратного отсчета повторно нажать кнопку POWER, сразу запустится функция перемешивания, а функция охлаждения запустится по окончании обратного отсчета.
2) При внезапном отключении электричества или вынимании вилки из розетки во время приготовления мороженого, функция автоматического обратного отсчета не активируется. Рекомендуется запустить машину через 3 минуты, иначе она войдет в режим самосохранения компрессора.

Режим длительного охлаждения

Машина активирует функцию ОХЛАЖДЕНИЕ (без перемешивания) на 10 минут с перерывами 10 минут, всего 1 час, затем возвращается в первоначальный режим по умолчанию (питание подано, но не работает).
Осторожно: во избежание поражения током не забывайте всегда вынимать вилку из розетки перед извлечением готового мороженого.

Операции по регулировке

Внезапное прекращение работы: Машина может быть остановлена зажатием кнопки START/STOP на 3 секунды или однократным нажатием кнопки Power во время работы машины.
Регулировка времени работы (во время работы): во время работы машины можно увеличить время работы последовательным нажатием кнопки TIMER; каждое нажатие добавляет 5 минут, пока не будет достигнут максимум 60 минут, отображаемый на ЖК-экране. Время можно только увеличивать, но нельзя уменьшать.

Операция увеличения времени (по истечении времени работы)

По истечении предустановленного времени (60 минут и т.п.) машина останавливается и возвращается в первоначальный режим по умолчанию. Для получения более плотной консистенции нажатием кнопки TIMER повторно выберите время работы (10/20/30/40/50/60 минут), затем снова нажмите кнопку START/STOP - машина продолжит работать в течение заданного времени, затем остановится и повторно войдет в "Режим длительного охлаждения" для предотвращения таяния мороженого.

Управление объемом ингредиентов
Во избежание переполнения и отходов убедитесь, что ингредиенты не превышают 60% емкости съемной чаши (мороженое расширяется при приготовлении).

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

Поместите приготовленное мороженое в другой контейнер с помощью пластикового совка или деревянной ложки. Не используйте металлический совок, чтобы не поцарапать внутреннюю поверхность съемной чаши.

РЕЦЕПТЫ МОРОЖЕНОГО

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
На десять порций по 1/2 чашки.
1 чашка цельного молока
3/4 чашки кристаллического сахара
2 чашки жирных сливок
1/2 чайной ложки чистого ванильного экстракта, по вкусу
В средней миске ручным миксером или венчиком взбейте молоко с сахаром до его растворения, около 1-2 минут на малой скорости. Смешайте жирные сливки и ваниль по вкусу. Включите машину, залейте смесь в морозильную чашу через горловину для ингредиентов и оставьте на 50-60 минут для загустевания.
Пищевая ценность на порцию:
Калории 239 (68% из жира). Углеводы 17 г. Белки 2 г. Жиры 18 г. Насыщенные жиры 11 г. Холестерин 69 мг. Натрий 30 мг.

ВАРИАНТЫ:
Мятное с кусочками шоколада: Замените ваниль 1-1,5 чайных ложек чистого экстракта перечной мяты (по вкусу). Поломайте плитку своего любимого горького или полусладкого шоколада на мелкие неравные кусочки. Добавьте ломаный шоколад в течение последних 5 минут перемешивания.
Масляный пекан: Растопите 1 брусок несоленого сливочного масла в сковороде диаметром 10 дюймов. Добавьте 1 чашку грубо измельченного ореха пекан и 1 чайную ложку поваренной соли. Готовьте на среднем или медленном огне, часто помешивая, пока орехи не приобретут светло-коричневый оттенок. Снимите с плиты и откиньте на дуршлаг (масло будет иметь привкус пекана, и его можно сохранить для повторного использования). Дайте орехам полностью остыть. Добавьте обжаренный в масле пекан в течение последних 5 минут перемешивания.
Печенье и сливки: Добавьте 3/4 чашки грубо поломанного печенья или своих любимых конфет (шоколадная крошка, Oreo, мятный Oreo и т.п.) в течение последних 5 минут перемешивания.

ПРОСТОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

На десять порций по 1/2 чашки.

1 чашка цельного молока

1/2 чашки кристаллического сахара

240 г горького или полусладкого шоколада (своего любимого),
поломанного на кусочки размером 0,5 дюйма

3/2 чашки жирных сливок

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта

Нагрейте цельное молоко до появления пузырьков по краям (на плите или в микроволновой печи). В блендере или кухонном комбайне с металлическими ножами хорошо измельчите шоколад с сахаром. Добавьте горячее молоко и перемешайте до однородной массы. Перелейте в среднюю чашу и дайте шоколадной смеси полностью остыть. Смешайте жирные сливки и ваниль по вкусу.

Включите машину, залейте смесь в морозильную чашу через
горловину для ингредиентов и оставьте на 50-60 минут для загустевания.

Пищевая ценность на порцию:

Калории 370 (60% из жира). Углеводы 34 г. Белки 3 г. Жир 25 г.

Насыщенные жиры 11 г. Холестерин 65 мг. Натрий 31 мг.

ВАРИАНТЫ:

Шоколадно-миндальное: Вместе с ванилью добавьте 1/2 чайной ложки миндального экстракта. Добавьте 1/2-3/4 чашки дробленого обжаренного миндаля или дробленого миндаля в шоколадной глазури в течение последних 5-10 минут замораживания.

Шоколадное печенье: Добавьте 1/2-1 чашку поломанного печенья в течение последних 5 минут замораживания.

Брауни с шоколадной помадкой: Добавьте 1/2-1 чашку покрошенного однодневного шоколадного пирога брауни в последние 5 минут замораживания.

Вихрь шоколадных маршмэллоу: Извлекая мороженое из контейнера для замораживания, уложите его слоями поочередно с шоколадным соусом и кремом маршмэллоу (взбитым).

МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

На десять порций по 1/2 чашки.

250 г свежей спелой клубники, порезанной, без плодоножек

3/2 столовых ложки свежевыжатого лимонного сока

1 чашка сахара, поделенная на части

1 чашка цельного молока

2 чашки жирных сливок

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта

В мелкой чаше смешайте клубнику, лимонный сок и 1/3 чашки сахара, аккуратно перемешайте и дайте клубнике пропитаться соком в течение 2 часов.

В средней чаше ручным миксером или венчиком взбейте молоко и

кристаллический сахар до его полного растворения - примерно 1-2 минуты на малой скорости. Помешивая, добавьте жирные сливки и оставшийся от клубники сок и ваниль. Включите машину, залейте смесь в морозильную чашу через горловину для ингредиентов и оставьте на 50-60 минут для загустевания. Добавьте порезанную клубнику в последние 5 минут замораживания.
Примечание: это мороженое имеет естественный светло-розовый цвет. При желании его можно сделать ярко-розовым, добавив немного красного пищевого красителя.
Пищевая ценность на порцию:
Калории 222 (61% из жира). Углеводы 20 г. Белки 2 г. Жиры 15 г. Ненасыщенные жиры 10 г. Холестерин 57 мг. Натрий 26 мг.

СОРБЕТ СО СВЕЖИМ ЛИМОНОМ
На десять порций по 1/2 чашки.
2 чашки сахара
2 чашки воды
1 чашка свежевыжатого лимонного сока
1 столовая ложка мелко порезанной лимонной цедры *
В средней кастрюле смешайте сахар с водой и доведите до кипения на среднем или сильном нагреве. Уменьшите нагрев до малого и кипятите, не помешивая, пока сахар не растворится - примерно 3-5 минут. Дайте полностью остыть. Это называется простой сироп. Его можно делать заранее в больших количествах, чтобы иметь под рукой для приготовления сорбета со свежим лимоном. Храните охлажденным пока не понадобится.
Когда остынет, добавьте лимонный сок и цедру, перемешайте. Включите машину, залейте смесь в морозильную чашу через горловину для ингредиентов и перемешивайте 50-60 минут до загустевания.
При снятии цедры с лимона или лайма используйте овощечистку для удаления окрашенного слоя цитрусовой кожуры.
Пищевая ценность на порцию:
Калории 204 (0% из жира). Углеводы 52 г. Белки 19 г. Жиры 0 г.
Ненасыщенные жиры 0 г. Холестерин 0 мг. Натрий 2 мг.

ВАРИАНТ:
Сорбет со свежим розовым грейпфрутом: Замените лимонный сок 1-1/2 чашками свежевыжатого сока розового грейпфрута, а лимонную цедру - 1 столовой ложкой мелко порезанной цедры грейпфрута. Добавьте в смесь 1/4 чашки миндального сиропа (миндальный сироп используется в коктейлях, таких как Май тай или Скорпион, поэтому его легко найти вместе со смесителями напитков в большинстве продуктовых магазинов).

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ЙОГУРТ
На десять порций по 1/2 чашки.
1 чашка цельного молока

180 г горького или полусладкого шоколада, поломанного на куски
2 чашки нежирного ванильного йогурта
1/4 чашки сахара
Смешайте молоко и шоколад в блендере или кухонном комбайне с металлическими ножами и взбейте до однородной массы, 20-30 секунд. Добавьте йогурт и сахар; взбейте в однородную массу, примерно 15 секунд. Включите машину, залейте смесь в морозильную чашу через горловину для ингредиентов и оставьте на 50-60 минут для загустевания.
Пищевая ценность на порцию:
Калории 222(31% из жира). Углеводы 36 г. Белки 3 г. Жир 8г.
Насыщенные жиры 64 г. Холестерин 4 мг. Натрий 46 мг.

Правильная утилизация этого прибора



Данная маркировка указывает, что данный прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами внутри ЕС. Во избежание нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для содействия устойчивому повторному использованию материальных ресурсов.