



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФРИЗЕР ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

VA-ICM2099



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 в соответствии напряжения диапазону напряжений, указанному на табличке прибора, а также в надежности 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 $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. 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 веще-

ства, 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:

Модель: VA-ICM2099

Емкость: 2 л

Напряжение: 220-240 В / 50 Гц

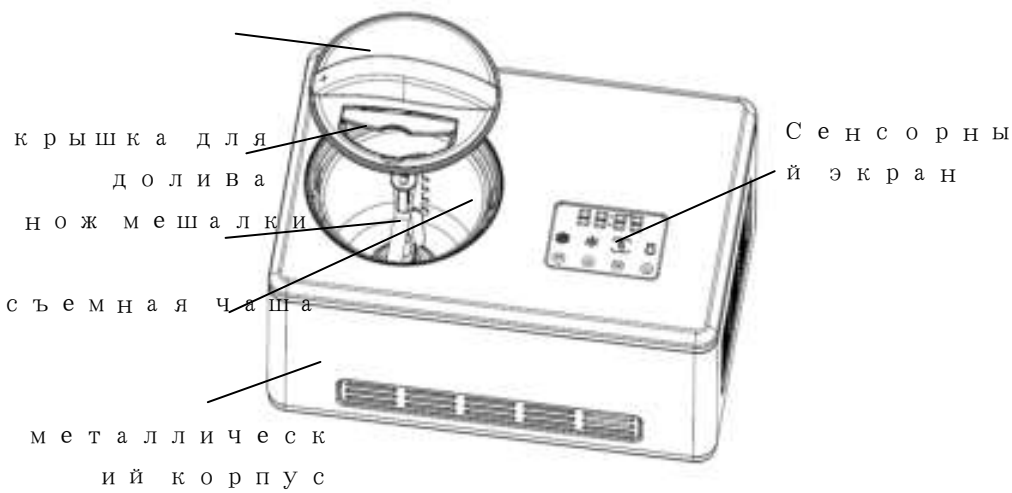
Энергопотребление: 180 Вт

Размеры прибора: 425 (Д) X 285 (Ш) X 262 (В) мм

КОМПОНЕНТЫ И ОСОБЕННОСТИ:

1) Конструкция

прозрачная



2) Функциональные клавиши



Кнопка POWER (Питание): После подключения к сети машина переходит в дежурный режим и показывает "60:00". Затем нажмите кнопку POWER для перехода в установочный режим. Нажатие кнопки POWER во время работы выключает машину.

Кнопка Ice cream (Мороженое): Приготовление мороженого.

Кнопка Yoghurt (Йогурт): Приготовление йогурта

Кнопка TIME+ (Время+): Одно нажатие этой кнопки в режиме приготовления мороженого увеличивает время на 1 минуту. Если удерживать кнопку TIME+ больше 2 секунд, время увеличивается ускоренно. В режиме приготовления йогурта время увеличивается на 1 час.

Кнопка TIME- (Время-): Одно нажатие этой кнопки в режиме приготовления мороженого уменьшает время на 1 минуту. Если удерживать кнопку TIME- больше 2 секунд, время уменьшается ускоренно. В режиме приготовления йогурта время увеличивается на 1 час.

Кнопка START/PAUSE (ПУСК/ПАУЗА): После установки меню и времени нажмите эту кнопку для запуска рабочего режима. Во время работы нажатие этой кнопки останавливает перемешивание и ставит время обратного отсчета на паузу.

Осторожно: После нажатия кнопки START блокируется экран, нажатием кнопки на паузу экран разблокируется.

Приготовление мороженого

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).

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

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

Шаг 1. Подготовьте ингредиенты для рецепта:

Подготовьте ингредиенты для своего собственного рецепта или из приведенных здесь рецептов. 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.

Шаг 2. Загрузите приготовленные ингредиенты и теплую воду в съемную чашу, затем перемешайте до однородности (см. рисунок ниже).

**Засыпьте ингредиенты для рецепта
и перемешайте их**



Шаг 3. Затем установите загрузочное ведро в машину и плотно надавите на него. После установки два ушка загрузочного ведра должны находиться напротив двух пазов в верхней крышке, иначе возникнут проблемы, например, недостаточная производительность и проскальзывание. (см. рисунок ниже).

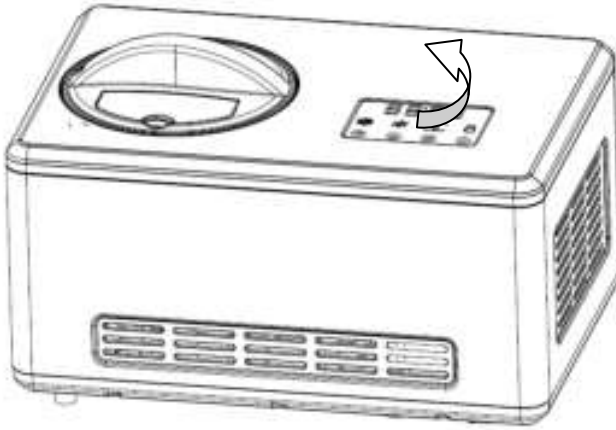


Два ушка загрузочного ведра должны находиться напротив двух пазов в верхней крышке, как показано стрелками.



Шаг 4. Для приготовления мороженого установите нож мешалки, для приготовления йогурта снимите нож мешалки. Затем установите прозрачную крышку на машину и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки (см. рисунок ниже).

Фиксация

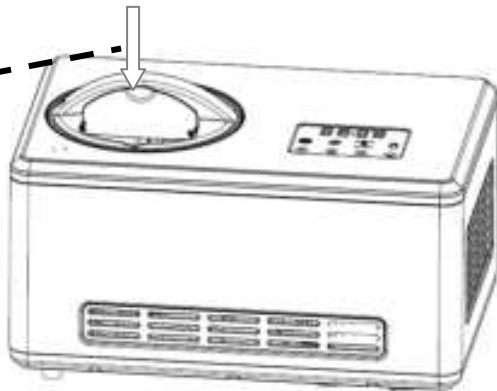


Шаг 5. Нажмите кнопку POWER для подачи питания на машину.

Шаг 6. Нажатием кнопки выберите рабочий режим.

Шаг 7. Открыв крышку для долива, можно добавлять свои любимые ингредиенты (см. рисунок ниже)

Откройте крышку для
долива и добавьте ин-
гредиенты.



Шаг 8. По окончании работы сначала выключите машину, затем извлеките съемную чашу.

РАБОТА

1. Подключите питание и вставьте вилку сетевого шнура в соответствующую розетку. Форма и напряжение розетки должны быть такими же, что указаны на табличке. Подключите к электросети 220-240В переменного тока.

2. Вставьте вилку в соответствующую розетку, раздастся однократный сигнал "бип", и на экране появится кнопка пуск(горит, мигает). Это состояние с включенным питанием как показано ниже.



3. Работа с экраном

3.1 Нажмите и удерживайте кнопку пуск дольше 1 секунды, чтобы войти в интерфейс выбора режима, кликните иконку экранного режима - на иконке появятся верхние и нижние скобки, указывая на то, что выбран текущий режим. Как показано ниже (режим мороженого). Если необходимо выключение, нажмите и удерживайте световую кнопку дольше 1 секунды.



3.2 Коснитесь экрана для добавления и удаления кнопки времени (время касания должно быть больше 0,2 секунды), установите время приготовления. Время работы режимов "мороженое", "только перемешивание", "только охла-

ждение" отображается в виде "минуты:секунды" (например 60:00)4 время приготовления йогурта отображается в часах (например, 08Н).

3. Коснитесь экранной кнопки старт/пауза (время касания должно быть больше 0,2 секунды), машина начнет работу, рабочий режим и клавиши добавления и уменьшения времени заблокированы; если необходимо сменить режим приготовления или настроить время приготовления, кликните экранную кнопку старт/пауза (время касания должно быть больше 0,2 секунды), машина остановится и затем выполнит соответствующую операцию. При запуске режима мороженого экран меняется между временем приготовления и температурой.

4. Функция сохранения тепла

1) После того, как машина завершит приготовление мороженого, экран показывает "00:00", и машина автоматически переходит в состояние сохранения тепла, система начинает отсчет времени, через 10 минут двигатель вентилятора и компрессор начинают работать, экран показывает "COOL" (Охлаждение), через 10 минут двигатель вентилятора и компрессор прекращают работу. Время поддержания составляет 60 минут, по окончании и сохранения тепла раздастся 3 коротких сигнала "бип", и питание возвратится в состояние с включенным питанием.

2) После того, как машина завершит приготовление йогурта, машина автоматически переходит в охлаждающий режим, экран показывает "COOL" (Охлаждение), двигатель вентилятора и компрессор запускаются на 15 минут, затем, когда термодатчик зафиксирует температуру выше 9°C, двигатель вентилятора и компрессор запускаются на 4 минуты. Если нет других операций, машина остается в режиме охлаждения без выключения питания.

5. Функция защиты двигателя

При длительном времени приготовления мороженое становится все гуще и гу-

ще, что может привести к блокировке двигателя мешалки. Термоконтроллер двигателя отслеживает его температуру и автоматически остановит двигатель во избежание его повреждения.

6. Максимальная производительность

Во избежание разбрызгивания и образования отходов убедитесь, что ингредиенты для мороженого не превышают 60% внутреннего объема барабана (поскольку мороженое немного расширяется при застывании).

Управление объемом ингредиентов

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

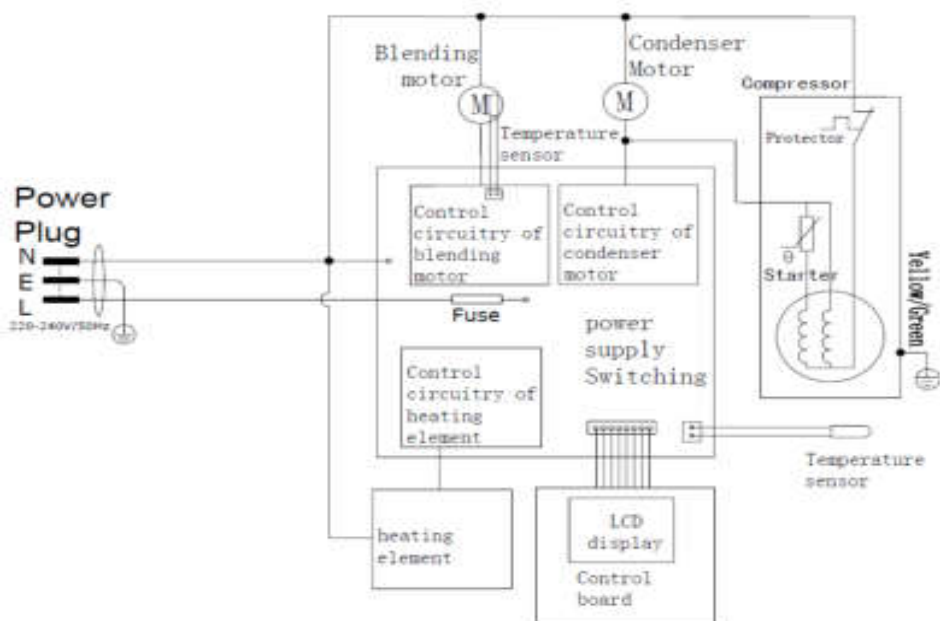
Различия между четырьмя рабочими режимами

1. Режим мороженого: время работы по умолчанию 60 минут. Подробно работа описана выше.
2. Режим йогурта: время работы по умолчанию 8 часов. Подробно работа описана выше.
2. Режим "только охлаждение": время работы по умолчанию 30 минут. Работа аналогична режиму мороженого, но без функции перемешивания.
3. Режим "только перемешивание": время работы по умолчанию 10 минут. Работа аналогична режиму мороженого, но без функции охлаждения.

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.

Электрическая схема



Обслуживание

Осторожно: Во избежание поражения током вынимайте вилку из розетки перед очисткой.

- (1) Снимите нож мешалки, протрите его влажной тканью
- (2) Извлеките съемную чашу, очистите ее влажной мягкой тканью
- (3) Протрите прозрачную крышку и крышку для долива влажной тканью
- (4) Удалите грязь с корпуса и из других мест влажной тканью. Не лейте воду на шнур, вилку и вентиляционные отверстия, не погружайте прибор в воду или другие жидкости
- (5) Тщательно просушите сухой тканью, установите компоненты на свои места.

РЕЦЕПТЫ ЙОГУРТОВ

Рецепт 1: 1000 мл молока, хранящегося в холодильнике, + разрыхлитель / 50 мл йогурта, хранящегося в холодильнике.

Рецепт 2: 1000 мл цельного молока + разрыхлитель / 50 мл йогурта, хранящегося в холодильнике.

Рецепт 3: 1000 мл сухого молока + разрыхлитель / 50 мл йогурта, хранящегося в холодильнике.

Рецепт 1: 1000 мл соевого молока + разрыхлитель / 50 мл йогурта, хранящегося в холодильнике.

РЕЦЕПТЫ МОРОЖЕНОГО

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

На восемь порций по 1/2 чашки.

1 чашка цельного молока

1/2 чашки кристаллического сахара

3/2 чашки жирных сливок, хорошо охлажденных

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 слив-

ки и ваниль по вкусу. Включите машину, залейте смесь в морозильную чашу через горловину для ингредиентов и дайте перемешаться 30-40 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.

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 крупно поломанного печенья или своих любимых конфет (шоколадная крошка, Оreo, мятный Оreo и т.п.) в последние 5 минут перемешивания.

ПРОСТОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

На восемь 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

1 чашка жирных сливок, хорошо охлажденных

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 дайте перемешаться 30-40 минут для загустевания.

Пищевая ценность на порцию:

Калории 370 (60% из жира). Углеводы 34 г. Белки 3 г. Жир 25 г. Холестерин 65 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 последние пять минут охлаждения.

Брауни с шоколадной помадкой: Добавьте 1/2-1 чашку крошенного 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 восемь порций по 1/2 чашки.

250 г свежей спелой клубники, порезанной, без плодоножек

3/2 столовых ложки свежавыжатого лимонного сока

1/2 чашки сахара, поделенная на части

1 чашка цельного молока

1 чашка жирных сливок

1 чайная ложка чистого ванильного экстракта

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

В средней миске ручным миксером или венчиком взбейте молоко с кристалли-

ческим сахаром до его растворения, около 1-2 минут 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 дайте перемешаться 30-40 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 17 г. Белки 3 г. Жиры 15 г. Холестерин 57 мг.

СОРБЕТ СО СВЕЖИМ ЛИМОНОМ

На восемь порций по 1/2 чашки.

3/2 чашки сахара

3/2 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 лимонную смесь в морозильную чашу через горловину для ингредиентов и перемешивайте 30-40 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. Холестерин 0 мг.

ВАРИАНТ:

Сорбет со свежим розовым грейпфрутом: Замените лимонный сок 1-1/2 чашками свежавыжатого 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 восемь 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 8 г. Холестерин 4 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.