

Аппараты для домашнего приготовления мороженого Gelato Trendy, Gelato Harlequin, Dolce Vita, Gelato Mio, Gelato Duo Mio.

ОПИСАНИЕ

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием мороженицы помойте контейнер, крышку и взбивающую лопатку в теплой мыльной воде.
- Снимите крышку с двигателем.
- 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.
- Не кладите ничего в охлаждающий контейнер и оставьте вокруг него достаточно свободного пространства.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ КОНТЕЙНЕРА

Поместите контейнер в морозилку или в морозильное отделение холодильника. Следует установить максимально низкую температуру **0°F или -18°C**. Если в Вашем холодильнике невозможно установить такую температуру, получение мороженого из смешанных ингредиентов будет невозможно.

Перед использованием Вашей мороженицы, контейнер должен оставаться в морозильной камере 12 и более часов. Это время зависит от различных факторов, таких как тип холодильника, регулирование температуры внутри морозильной камеры, место расположения контейнера в морозильной камере.

В морозильную камеру следует помещать чистый и сухой контейнер. Будьте аккуратны, старайтесь не испачкать контейнер в морозильной камере.

Мы рекомендуем хранить контейнер в морозильной камере. Тогда Вы сможете приготовить мороженое, когда захотите.

Можно сократить время охлаждения контейнера между приготовлением мороженого, для этого надо положить контейнер в морозильную камеру сразу после использования, предварительно вымыв и высушив его.

Не вынимайте контейнер из морозильной камеры, пока не подготовите все ингредиенты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Используйте один из предложенных, или Ваш собственный рецепт. Перемешайте ингредиенты в отдельном контейнере. Затем:

- Выньте контейнер из морозилки;
- Установите на место крышку с двигателем;
- Проверьте, хорошо ли закреплена крышка на контейнере;
- Включите вилку в розетку. Переключите выключатель ON/OFF в положение ON;
- Наполняйте контейнер не более чем наполовину. При постоянном вращении лопатки произойдет увеличение объема смеси мороженого, и она заполнит весь

контейнер. Всегда сначала включайте двигатель, затем через отверстие заливайте смесь мороженого. Если двигатель будет выключен, ингредиенты моментально застынут в холодном контейнере. Тогда при запуске блока лопатка не сможет вращаться. Рекомендуется использовать ингредиенты, предварительно охлажденные в холодильнике.

Если вращение лопатки блокируется толстым слоем льда, следует:

- Выключить электродвигатель;
- Снять крышку;
- Убрать лед с лопасти и контейнера с помощью резиновой лопаточки или деревянной ложки;
- Переключите выключатель ON/OFF в положение ON.

После приготовления мороженое достигнет нужной консистенции, если оставить его в контейнере на несколько минут.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не держите мороженицу включенной дольше положенного времени.

Если через 50 минут консистенция мороженого не достигнет нужной плотности, дальнейшая работа мороженицы также не приведет к нужному результату.

Выключайте двигатель только после того, как консистенция мороженого достигнет нужной плотности.

В противном случае мороженое превратится в лед, и запустить лопатку будет невозможно.

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

Мороженое можно хранить в герметичном контейнере в морозильном отделении. Не рекомендуется замораживать мороженое на длительный срок. Через 1-2 недели мороженое теряет свой вкус. У свежеприготовленного мороженого качество и вкус существенно лучше.

При необходимости хранить мороженое в морозильном отделении, сделайте следующее:

Поместите мороженое в чистый герметичный контейнер.

Температура должна быть -18°C.

Укажите на контейнере дату приготовления мороженого.

Мороженое чувствительно к бактериям. Поэтому очень важно тщательно мыть и высушивать мороженицу и используемые приспособления.

Нельзя повторно замораживать подтаявшее мороженое.

Рекомендуется вынуть мороженое из морозильного отделения за 30 минут до подачи на стол.

Вы также можете оставить мороженое при комнатной температуре на 10-15 минут.

ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ

Мороженое, приготовленное из сырых ингредиентов

Щербет

Мороженое, приготовленное из термически обработанных ингредиентов

около 1 недели;

1-2 недели;

около 1 недели.

ЧИСТКА

Гигиена является самым важным аспектом при приготовлении мороженого.

Убедитесь в том, что все детали, в особенности те, которые находятся в непосредственном контакте с мороженым, безупречно чистые и сухие.

Перед тем как приступить к мытью мороженицы, 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.

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.