

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemplux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru

ПАСПОРТ

ФРИЗЕР МОРОЖЕНОГО

МОДЕЛЬ: GL-ICM509



Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

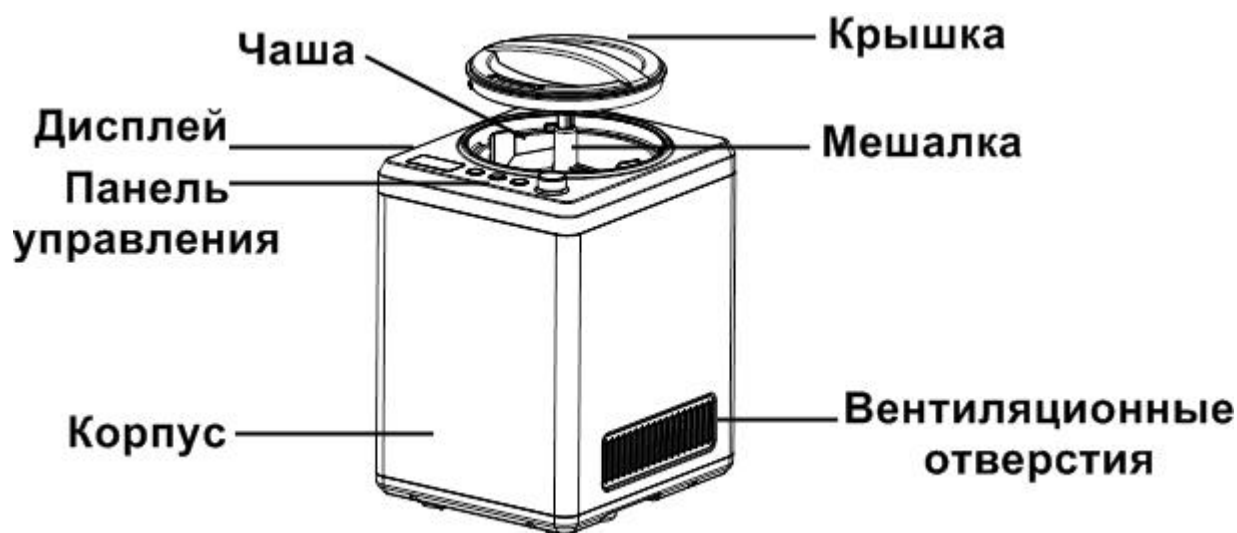
1. Ознакомьтесь со всеми инструкциями перед использованием оборудования.
2. Убедитесь, что напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке машины, а заземление розетки исправно.
3. В целях обеспечения безопасности, поврежденный шнур питания должен заменить квалифицированный специалист.
4. Не переворачивайте данную машину и не наклоняйте под углом 45 градусов.
5. Во избежание поражения электрическим током, не наливайте воду на шнур, вилку или вентиляционные отверстия машины, не погружайте ее в воду или другую жидкость.
6. После использования или перед чисткой машины отключайте ее от электросети питания.
7. Для обеспечения надлежащего уровня теплоотдачи, установите машину на расстоянии не менее 8 см от других предметов.
8. Не используйте дополнительные принадлежности, не рекомендованные производителем.
9. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев, если их действия не контролируются лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с прибором.
10. Не используйте прибор вблизи источников тепла и открытого пламени.
11. Для того, чтобы избежать повреждений компрессора не включайте кнопку питания машины слишком часто (делайте это, по крайней мере, с интервалом в 5 мин.).
12. Не вставляйте листовой металл или электрические приборы внутрь машины, в противном случае это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
13. При выкладывании мороженого не стучите по чаше либо ее краю во избежание повреждений частей машины.
14. Не включайте питание машины, пока чаша или лопасти мешалки не будут установлены на место.
15. Начальная температура ингредиентов составляет $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Не помещайте ингредиенты для приготовления мороженого в морозильную камеру для предварительного замораживания, поскольку при обработке в таком состоянии они могут заблокировать лопасти мешалки до того, как мороженое будет готово.
16. Не трогайте и не вынимайте мешалки во время приготовления мороженого.
17. Не используйте прибор на открытом воздухе.

18. Никогда не очищайте прибор, используя абразивные чистящие средства, чистящие порошки или твердые предметы.
19. Внимание! Никогда не храните электрические, взрывоопасные вещества внутри прибора. Никогда не помещайте посторонние предметы внутрь прибора.
20. Вентиляционные отверстия прибора должны быть открыты, не закрывайте их другими предметами.
21. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

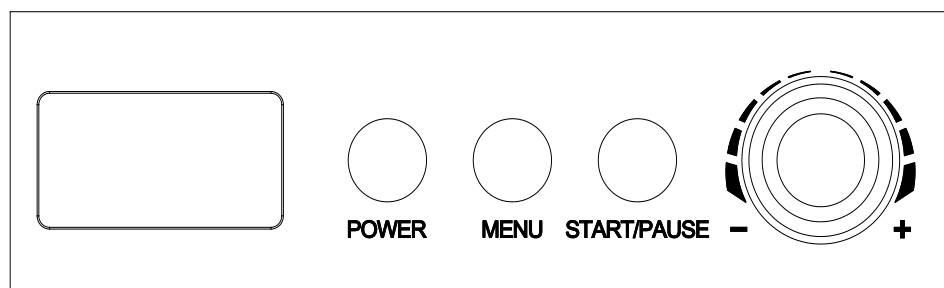
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-ICM509
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	250 Вт
Таймер	5-60 мин
Объем резервуара	2,5 л

КОНСТРУКЦИЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (POWER): после подключения к электросети устройство перейдет в режим ожидания и на дисплее появится «60:00». Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (POWER), чтобы перейти к выбору настроек. Если ни одна из клавиш не будет нажата в течение 15 секунд, устройство перейдет в режим ожидания.

Кнопка МЕНЮ (MENU): нажатие этой кнопки позволяет выбрать один из трех доступных режимов работы: ICE CREAM (МОРОЖЕННОЕ), COOLING ONLY (ТОЛЬКО ОХЛАЖДЕНИЕ), MIXING ONLY (ТОЛЬКО ПЕРЕМЕШИВАНИЕ). Если эту кнопку нажать и удерживать в течение 3 секунд во время работы машины, она перейдет обратно к выбору настроек.

Поворотный переключатель: позволяет задать время работы выбранного режима. Доступный диапазон: 5-60 минут. Длительность режимов по умолчанию: ICE CREAM (МОРОЖЕННОЕ) – 60 минут, COOLING ONLY (ТОЛЬКО ОХЛАЖДЕНИЕ) – 30 минут, MIXING ONLY (ТОЛЬКО ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) – 10 минут.

START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА): после установки меню и времени нажмите эту кнопку для запуска выбранного режима. Нажатие этой кнопки во время работы фризера ставит процесс перемешивания на паузу. При этом отсчет времени также будет поставлен на паузу. В режиме паузы, повторное нажатие этой кнопки позволит перейти машине к прерванной операции. Если в режиме паузы не будет никаких дальнейших действий более 3 минут, компрессор перестанет работать. Если в режиме паузы не будет никаких дальнейших действий более 10 минут фризер перейдет в режим ожидания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

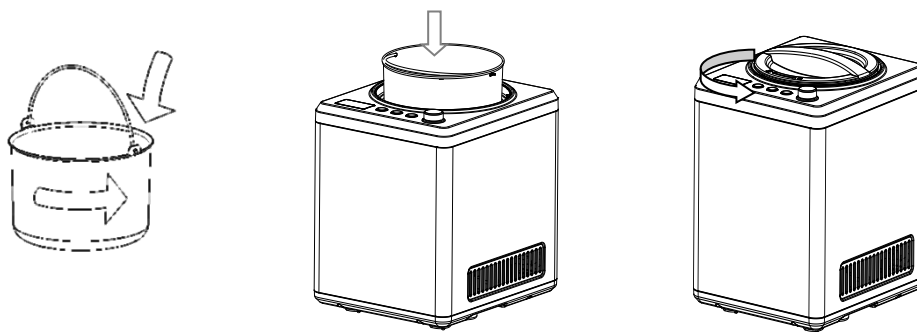
1. Перед первым использованием очистите все элементы устройства, согласно инструкциям раздела Обслуживание и уход.
2. Для обеспечения оптимальной работы компрессора всегда устанавливайте устройство на ровную поверхность.

Шаг 1. Подготовьте ингредиенты согласно вашему собственному рецепту, либо по рецепту, приведенному в книге рецептов. **Примечание:** нет необходимости производить предварительное охлаждение чаши в морозильной камере в течение нескольких часов. В данном устройстве есть встроенный компрессор, который обеспечивает охлаждение ингредиентов во время перемешивания. Таким образом, по завершению работы получается уже готовое мороженное.

Шаг 2. Влейте подготовленные согласно рецепту, ингредиенты и теплую воду в съемную чашу. После чего перемешайте смесь.

Шаг 3. Установите съемную чашу в устройство и слегка нажав, поверните её до плотной посадки в фиксированной чаше.

Шаг 4. Установите мешалки в съемную чашу. При этом отверстие в дне должно соответствовать оси мотора. Затем установите на устройство прозрачную крышку и зафиксируйте её в направлении против часовой стрелки.



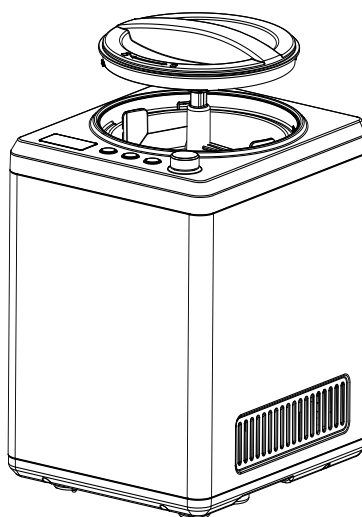
Шаг 5. Подключите фризер к сети электропитания и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (POWER).

Шаг 6. Нажмите кнопку МЕНЮ (MENU) для выбора режима работы.

Шаг 7. Задайте время работы с помощью поворотного переключателя.

Шаг 8. Нажмите кнопку START/PAUSE (СТАРТ/ПАУЗА) для начала работы.

Шаг 9. Можно добавить любые ингредиенты, подняв крышку (как показано на изображении).



Шаг 10. После завершения работы следует сначала выключить устройство и отсоединить его от электросети, а затем извлечь съемную чашу.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ:

Функция сохранения холода

Для предупреждения таяния в случае, если мороженное не было своевременно удалено, поддерживается следующая функция: после окончания приготовления мороженого и при отсутствии каких-либо дальнейших действий, устройство перейдет в режим поддержания холода на 2 часа. Через 2 часа работа в данном режиме будет прекращена и устройство перейдет в режим ожидания.

Функция самостоятельной защиты мотора

После затвердевания мороженого, мотор миксера может быть заблокирован для обеспечения длительного срока службы мотора. Кроме того, защитное устройство мотора может выполнить блокирование при обнаружении его ненадлежащей температуры.

Контроль объема ингредиентов

Для предупреждения переполнения и порчи продуктов следует убедиться, что объем продуктов не превышает 60% объема съемной чаши (в процессе приготовления мороженное может увеличиваться в объеме).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД:

Перед очисткой отключите устройство от сети питания!

1. Снять мешалки, протереть их влажной тканью.
2. Извлечь съемную чашу, очистить ее влажной тканью.
3. Протереть прозрачную крышку влажной тканью.
4. Удалить грязь на корпусе или других частях влажной тканью. При этом не следует допускать попадание воды на шнур электропитания, вилку и в вентиляционные отверстия, а также, не следует погружать устройство в воду или другие жидкости.
5. Тщательно протереть сухой тканью и установить все части устройства на их места.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства и чистящие средства на спиртовой основе, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

РЕЦЕПТЫ

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

На 8 порций:

250 мл молока;

0,5 ст сахара;

1,5 ст густых охлажденных сливок;

1-2 ч.л. ванильного экстракта (по вкусу).

В миске среднего размера, венчиком или ручным миксером смешивайте молоко и сахарный песок, пока сахар не растворится (около 1 - 2 минут на низкой скорости). Добавьте густые сливки и ваниль по вкусу. Включите машину, влейте полученную массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения.

Пищевая ценность одной порции: 239 Ккал, углеводов – 17 г, белков – 2 г, жиров – 18 г, насыщенных жиров – 11 г, холестерина – 69 мг.

Другие варианты приготовления

Мятное мороженое: во время приготовления мороженого вместо ванили добавьте 1 - 1/2 чайные ложки чистого экстракта мяты (по вкусу).

Раскрошите 100 гр предпочитаемого шоколада. Добавьте раскрошенный шоколад за пять минут до окончания перемешивания.

Пекановое масло: растопите 115 г несоленого сливочного масла в неглубокой сковороде. Добавьте 1 стакан мелко порезанных орехов пекан и 1 чайную ложку соли. Постоянно помешивая, поджарьте орехи на умеренно слабом огне, пока они слегка не подрумянятся. Снимите сковородку с огня и процедите орехи (масло после этого будет иметь привкус пекана и может использоваться в других блюдах). Подождите пока орехи пекан полностью остынут. Добавьте поджаренные на масле орехи за пять минут до окончания перемешивания.

Мороженое с печеньем и сливками: добавьте 3/4 мерного стакана крупно нарезанного печенья на свой вкус (печенье с кусочками шоколада т.д.) за пять минут до окончания перемешивания.

КЛАССИЧЕСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

На 8 порций:

250 мл молока;

0,5 ст сахара;

240 г предпочитаемого шоколада, раскрошенного на кусочки величиной 1-1,5 см.;

250 мл густых охлажденных сливок;

1 ч. л. чистого ванильного экстракта.

Подогрейте цельное молоко до появления пузырьков по краям используемой емкости (подогреть молоко можно на плите или в микроволновой печи). Измельчите сахар с шоколадом в блендере или кухонном комбайне, оснащенном металлическим лезвием, пока шоколад не будет тщательно измельчен. Добавьте горячее молоко, продолжая взбивать массу, пока она не станет мягкой и однородной. Пересыпьте полученную массу в миску среднего размера и дайте ей полностью остыть. Добавьте густые сливки и ваниль по вкусу.

Включите машину, залейте массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения.

Пищевая ценность одной порции: 370 Ккал, углеводов – 34 г, белков – 3 г, жиров – 25 г, холестерина – 65 мг.

Другие варианты приготовления

Шоколадное мороженое с миндалем: добавьте 1/2 чайной ложки чистого миндального экстракта к ванильному экстракту. Добавьте 1/2 - 3/4 мерного стакана порезанного жареного миндаля или измельченного миндаля в шоколадной глазури за 5 - 10 минут до окончания замораживания.

Шоколадное мороженое с печеньем: добавьте 1/2 - 1 мерный стакан измельченного печенья за пять минут до окончания замораживания.

Мороженое с шоколадным пирожным: добавьте 1/2 - 1 мерный стакан нарезанного немного почерствевшего шоколадного пирожного за пять минут до окончания замораживания.

Шоколадное мороженое с зефиром: при выкладывании мороженого в контейнер для замораживания, уложите его слоями, чередуя с шоколадным соусом (на ваш вкус) либо с кусочками зефира.

МОРОЖЕНОЕ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

На 8 порций:

250 г свежей очищенной и порезанной клубники;

1,5 столовых ложки свежавыжатого лимонного сока;

1/2 ст сахара;

250 мл молока;

500 мл густых сливок;

1 ч. л. чистого ванильного экстракта.

В небольшой миске смешайте клубнику с соком лимона и 1/2 стакана сахара; осторожно перемешайте и оставьте клубнику вымачиваться в соке в течение 2 часов.

В миске среднего размера, венчиком или ручным миксером смешивайте молоко и сахар, пока сахар не растворится (около 1 - 2 минут на низкой скорости). Добавьте в полученную массу густые сливки, ваниль и сок, полученный из клубники. Включите машину, влейте полученную массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения. Добавьте порезанную клубнику за пять минут до окончания перемешивания.

Обратите внимание: мороженое, приготовленное по данному рецепту, будет иметь "естественный", бледный розовый цвет. Если же вы хотите получить мороженое более насыщенного розового цвета, добавьте несколько капель красного пищевого красителя.

Пищевая ценность одной порции: 222 Ккал, углеводов – 17 г, белков – 3 г, жиров – 15 г, насыщенных жиров – 10 г, холестерина – 57 мг.

СОРБЕТ ИЗ СВЕЖИХ ЛИМОНОВ

На 8 порций:

1.5 ст. сахара;

1,5 ст. воды;

250 мл свежесжатого лимонного сока;

1 ст. л. измельченной цедры лимона.

Смешайте сахар и воду в средней кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь до минимума и варите смесь не помешивая, пока сахар не растворится (около 3 - 5 минут). Охладите. Данная смесь называется простым сиропом. Ее можно приготовить заранее в большом количестве, для того чтобы иметь ее под рукой во время приготовления сорбета из свежих лимонов. Готовый сироп храните в холодильнике до момента использования.

Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру, тщательно размешайте. Включите машину, влейте полученную лимонную смесь в чашу фризера через носик для ингредиентов, смешивайте на протяжении 30 - 40 минут пока она не станет густой.

При срезании цедры с лимона или лайма используйте нож для очистки овощей. Это позволит срезать только цветную часть корки.

Пищевая ценность одной порции: 204 Ккал, углеводов – 52 г, белков – 19 г, жиров – 0 г, холестерина – 0 мг.

Другие варианты приготовления:

Сорбет из свежих грейпфрутов: Добавьте 250-500 мл свежесжатого грейпфрутового сока вместо лимонного сока, а также добавьте 1 столовую ложку мелко нарезанной цедры грейпфрута вместо цедры лимона. Добавьте 1/4 стакана сиропа оршад к приготовленной смеси (сироп оршад используется для приготовления таких коктейлей как "Май Тай" или "Скорпион" и продается в специальных отделах большинства продуктовых магазинов).

ШОКОЛАДНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

На 8 порций:

250 мл молока;

180 г горького или полу горького измельченного шоколада;

500 мл маложирного ванильного йогурта;

1/4 мерного стакана сахарного песка.

Смешайте молоко и шоколад в блендере или кухонном комбайне, оснащенном металлическим лезвием, пока ингредиенты хорошо не смешаются, и масса станет однородной (примерно 20 - 30 секунд). Добавьте йогурт и сахар; продолжайте смешивать компоненты, пока масса не станет однородной (около 15 секунд). Включите машину, влейте полученную массу в чашу фризера через носик для ингредиентов, и оставьте ее на 30 - 40 минут до загустения.

Пищевая ценность одной порции: 222 Ккал, углеводов – 36 г, белков – 3 г, жиров – 8 г, холестерина – 4 мг.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemplux.nt-rt.ru/> || gxt@nt-rt.ru