



ЕКСПЛОАТАЦИЯ:

Уверете се, че сте поставили машината върху равна и твърда повърхност. Преди да я използвате за първи път, почистете всички аксесоари със сапунена вода, след това ги подсушете и не забравяйте, че модулът на двигателя не може да се потапя във вода, почиствайте го само с влажна кърпа. Пригответе всички необходими съставки, преди да стартирате машината за сладолед. Можете да направите свои собствени рецепти за сладолед или можете да следвате някои от рецептите, изброени в ръководството на машината.

Пример: Кафе сладолед

Съставки:

500 мл пълномаслено мляко

150 грама захар

350 мл сметана за разбиване

Разтворимо кафе (препоръчваме безкофеиново за консумация от деца)

Изсипете млякото в кана от 2L, добавете захарта и разбъркайте с електрически миксер, докато захарта се разтвори правилно. Добавете сметаната за разбиване и кафето на прах, разбъркайте с електрически миксер на минимална скорост или използвайте ръчен миксер.

След като се получи хомогенна смес, изсипете я в съда за сладолед на машината, поставете бъркалката. Затворете прозрачния капак, като направите малко завъртане по посока на часовниковата стрелка и поставете главата на двигателя.

Натиснете бутона POWER и изберете часа с бутона TIMER. За да получите мек сладолед, изберете продължителност между 30 и 40 минути, за

постоянен сладолед изберете между 50 до 60 минути. Дисплеят ще показва времето, което ще се намалява с 10 минути при всяко натискане на бутона. След като изберете, натиснете бутона START, за да започнете. Зелената светлина ще светне и смесителният прът ще започне да се върти. Компресорът ще стартира 2 минути след стартиране на процеса и ще светне червена светлина. Дисплеят ще показва последователно температурата на компресора и оставащото време.

След като времето изтече, устройството автоматично ще се изключи, като издаде звуков сигнал няколко пъти. Натиснете бутона POWER, за да изключите машината. Отстранете главата на двигателя, завъртете прозрачния капак обратно на часовниковата стрелка и издърпайте дръжката на контейнера за сладолед, докато го извадите.

Използвайте предоставената шпатула, за да отстраните сладоледа, залепнал за смесителната пръчка, и изсипете сладоледа в друг съд или кофа за съхранение или за директно сервиране. Не използвайте метални елементи за изваждане на сладоледа, тъй като те могат необратимо да повредят незалепващото покритие.

Ако сладоледът се съхранява дълго време, оставете го да възвърне кремообразната си текстура, преди да го сервирате. Препоръчваме ви да не съхранявате сладолед при температури по-ниски или по-високи от -30°C и за периоди, по-дълги от 2 месеца.