

ORION®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОРОЖЕНИЦА
Модель: OR-ICRM01B
OR-ICRM01G

РУССКИЙ **RUS**



OR-ICRM01B



OR-ICRM01G

Уважаемые покупатели!

Большое СПАСИБО Вам за покупку продукции ORION!

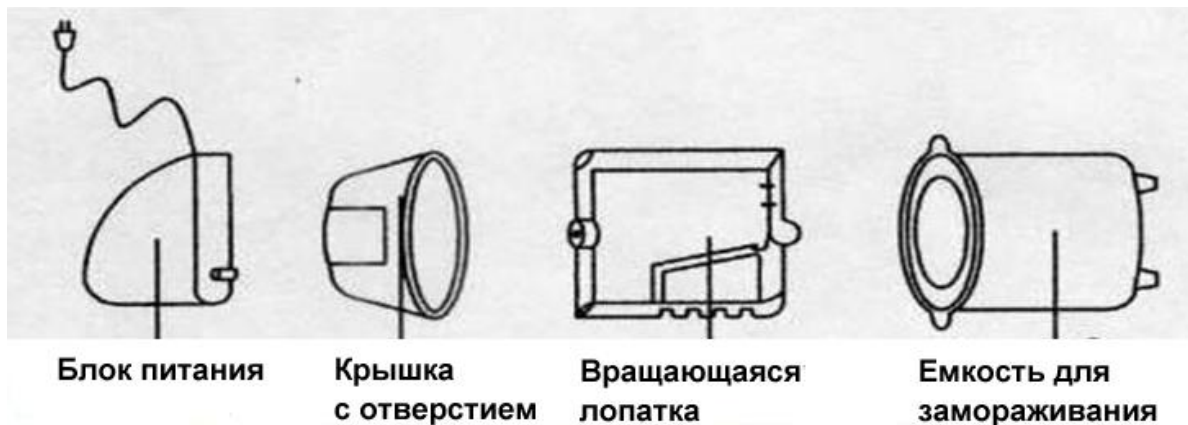
Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого изделия!

Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описание и объяснение всех функций прибора, и сохраните ее на будущее.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
2. Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
3. Во избежание удара электрическим током не погружайте шнур, штепсельную вилку или сам прибор в воду или другую жидкость.
4. Если прибор упал в воду, отключите его немедленно от сети питания – извлеките штепсельную вилку из розетки. Не прикасайтесь к воде.
5. Не оставляйте прибор без присмотра во время работы, когда он подключен к сети.
6. Будьте особенно внимательны, если прибор используется вблизи детей или людей с ограниченными возможностями.
7. Отключайте прибор от сети, если долго его не используете, перед чисткой.
8. Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания или штепсельная вилка, а также, если поврежден сам прибор. Отнесите его в сервисный центр для ремонта.
9. Не используйте прибор вне помещения.
10. Не допускайте контакта шнура питания с горячей поверхностью. Шнур питания не должен свисать с края стола.
11. После завершения работы всегда отключайте прибор от сети. Отключая прибор от сети, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
12. Данный прибор предназначен только для бытового применения.
13. Данный прибор должен использоваться только в предназначенных для него целях. Любое другое его применение считается неправильным и, соответственно, опасным. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, вытекающий из несоответствующего или неправильного использования прибора. При таких условиях гарантия на прибор не распространяется.
14. Не разрешайте детям играть с прибором.
15. Для продления срока службы прибора пользуйтесь им в соответствии с инструкциями, указанными в данном руководстве, держите прибор в чистоте.
16. Ставьте прибор на ровную и устойчивую поверхность, не ставьте прибор вблизи горячих поверхностей.
17. Пользуйтесь только теми насадками, которые входят в комплект поставки.
18. Не прикасайтесь к движущимся деталям прибора.
19. Не помещайте в емкость для замораживания никакие посторонние предметы во время работы прибора.
20. Не берите емкость для замораживания голыми руками.
21. Не храните прибор под прямыми солнечными лучами, при высокой температуре и влажности.
22. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор.
23. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

ДЕТАЛИ ПРИБОРА



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием убедитесь, что весь упаковочный материал и наклейки удалены.
- Вымойте детали прибора в теплой воде с моющим средством, сполосните чистой водой и протрите насухо. Никогда не погружайте блок питания в воду. Протрите блок питания влажной тканью

Примечание: не используйте абразивные моющие средства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

За 12 часов до использования прибора поместите емкость для замораживания в морозильную камеру. Температура в морозильной камере не должна превышать -17°C .

1. Извлеките емкость для замораживания из морозильной камеры и поставьте ее на стол.
2. Установите блок питания на крышку.
3. Прикрепите вращающуюся лопатку к блоку питания.
4. Установите собранный узел на емкость для замораживания.
5. Включите прибор.
6. Через отверстие в крышке добавьте в емкость для замораживания смесь для приготовления мороженого.
7. Приблизительно через 35 минут мороженое будет готово. Для приготовления мороженого может понадобиться и меньше времени. Время приготовления зависит от выбранного рецепта.
8. Выключите прибор и переложите мороженое в другой контейнер.

Примечание:

- Извлекайте емкость для замораживания из морозильной камеры непосредственно перед приготовлением мороженого.
- Если смесь станет очень густой раньше времени, выключите прибор, так как мороженое уже готово.
- Рекомендуем хорошо охладить смесь для приготовления мороженого перед тем, как добавить ее в емкость для замораживания.

- Если Вы любите твердое по консистенции мороженое, поместите контейнер с приготовленным мороженым в морозильную камеру на 20-30 минут.

ЧИСТКА И УХОД

- Очищайте прибор каждый раз после использования.
- Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Вымойте детали прибора в теплой воде с моющим средством, сполосните чистой водой и протрите насухо.
- Перед очисткой емкости для замораживания убедитесь, что ее температура сравнялась с комнатной температурой.
- Протрите блок питания влажной тканью. Никогда не погружайте блок питания в воду.
- При чистке не используйте металлические мочалки и острые предметы, так как Вы можете повредить прибор.
- Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости.
- Запрещено погружать прибор в воду и другие жидкости.

Примечание: рекомендуем хранить емкость для замораживания в морозильной камере.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электрическая мороженица
- Быстрое приготовление домашнего мороженого
- Объем емкости для замораживания: 1,4 л
- Удобное включение/выключение
- Функция сохранения температуры от -13°C до -10°C более 45 минут
- Легкая в использовании и очистке
- Прорезиненные ножки
- Источник питания: 220В-240В, 50Гц/60Гц
- Мощность: 8Вт
- Размер изделия: 210x215мм
- Размер коробки: 215x215x247мм
- Вес нетто/брутто: 2/3кг
- Цвет: голубой - OR-ICRM01B, зеленый - OR-ICRM01G

РЕЦЕПТЫ

Ванильное мороженое

200 мл молока
150 мл сливок
150 г сахара
100 г яичных желтков (~5 яичных желтков)
1 пакетик ванильного сахара

Смешайте молоко, сливки и 50 г сахара. Взбейте яичные желтки с оставшимся сахаром. Продолжая взбивать, аккуратно влейте молочную смесь и добавьте ванилин. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Шоколадное мороженое

250 мл молока
50 г / мл сливок
200 г шоколада
100 г сахара

Нагрейте сливки в кастрюле, снимите с плиты и добавьте измельченный шоколад и сахар. Помешивайте до полного растворения всех компонентов и дайте остыть. Добавьте холодное молоко. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Мороженое с белым шоколадом и имбирем

3 яичных желтка
40 г сахара
230 мл молока
175 г белого шоколада, тертого
1 пакетик ванильного сахара
230 мл взбитых сливок
40 г молотого корня имбиря

Взбиваем яичные желтки и сахар вместе в миске. Наливаем молоко в кастрюлю и нагреваем почти до кипения, затем постепенно добавляем его в яичную смесь, помешивая. И снова готовим на маленьком огне, непрерывно помешивая, до легкого загустения, не давая закипеть. Снимаем с огня. Добавляем ванильный сахар, белый шоколад и молотый корень имбиря. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Клубничное мороженое

230 г клубники
130 мл молока
120 мл сливок
120 г сахара
1 пакетик ванильного сахара

Смешайте клубнику с половиной сахара, затем добавьте молоко, сливки и оставшийся сахар. Хорошо перемешайте, чтобы растворился сахар, затем добавьте ванилин. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Банановое мороженое

2 банана
250 мл обезжиренного молока
125 мл 20% сливок
75 г сахарной пудры

Разомните банан до мягкой консистенции; смешайте с молоком, сливками и сахаром. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Малиновое йогуртовое мороженое

300 г свежей малины
125 г сахарной пудры
375 мл натурального йогурта

Разомните малину или сделайте из нее пюре. Для получения лучшего результата удалите зернышки с помощью сита. Добавьте сахар и натуральный йогурт, смешайте все вместе. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Фисташковое мороженое

80 г очищенных фисташковых орехов
140 г сахара
220 г/мл сливок
160 г/мл молока
1 пакетик ванильного сахара

Ошпарьте фисташковые орехи кипятком и очистите их от кожуры. Поместите в блендер вместе с 30 г сахара и измельчите. Смешайте остальной сахар с молоком, ванилином и сливками, добавьте фисташковые орехи. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Кофейное мороженое

250 мл молока
150 мл сливок
5 г растворимого кофе
130 г сахара
50 г яичных желтков (~ 2 яичных желтка)

Растворите кофе в холодном молоке и хорошо размешайте. Взбейте яичные желтки с сахаром, пока смесь не станет легкой и пенящейся, затем, продолжая взбивать, влейте молоко с кофе и сливки. Смесь для приготовления мороженого готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Шербет из зеленых яблок

230 г пюре из зеленых яблок
6 ст. ложек лимонного сока
300 мл воды
80 г сахара

Смешайте яблочное пюре с сахаром, лимонным соком и половиной воды. Добавьте оставшуюся воду. Смесь для приготовления шербета готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Ананасовый шербет

250 г мякоти ананаса
90 г сахара
5 ст. ложек лимонного сока
260 мл воды

Измельчите в блендере ананас с сахаром, лимонным соком и половиной воды. Добавьте оставшуюся воду. Смесь для приготовления шербета готова. Далее следуйте инструкциям по использованию мороженицы.

Хранение, транспортирование, ресурс, утилизация

Устройство рекомендуется хранить в складских или домашних условиях и при необходимости транспортировать любым видом гражданского транспорта в имеющейся индивидуальной потребительской таре. Место хранения (транспортировки) должно быть недоступным для попадания влаги, прямого солнечного света и должно исключать возможность механических повреждений. Устройство не содержит вредных материалов и безопасно при эксплуатации и утилизации (кроме сжигания в непригодных условиях). Данное устройство нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами после окончания срока службы. Чтобы избежать возникновения негативного влияния на окружающую среду или здоровье человека, необходимо выполнять требования по утилизации данного устройства. Сдайте устройство в специализированный пункт или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено данное устройство. Компетентные люди отправят данное устройство на безопасную для окружающей среды переработку.

Гарантии поставщика

Мороженица ORION OR-ICRM01B/OR-ICRM01G соответствует утвержденному образцу. При соблюдении владельцем правил эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве пользователя, устройство обеспечивает безопасность в полном объеме требований, подлежащих обязательной сертификации в системе УкрСЕПРО, не оказывает вредного воздействия на окружающую среду и человека и признано годным к эксплуатации. Устройство имеет гарантийный срок эксплуатации — 12 месяцев с момента покупки без учета времени пребывания в ремонте при соблюдении правил эксплуатации. Право на гарантию дается при заполнении сведений прилагаемого гарантийного талона.

Наименование: ORION OR-ICRM01B/ OR-ICRM01G

Основное предназначение: Мороженица

Страна производитель: Китайская Народная Республика

Изготовитель и разработчик: Орион Электроникс Лтд.

Адрес изготовителя: Венгрия, 1106 Будапешт, ул. Ясберены, д. 29

Дата изготовления: январь 2012

Гарантийный срок эксплуатации: 12 месяцев

Гарантийное обслуживание и сервис: ООО "Фокстрот сервис", г.Киев, ул.Щусева 44

Сертификаты: CE

Вес нетто: 2 кг

Вес брутто: 3 кг

Цвет: голубой - OR-ICRM01B, зеленый - OR-ICRM01G