ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АВТОМАТИЧЕСКОЙ КОМПРЕССОРНОЙ МОРОЖЕНИЦЫ,

МОДЕЛЬ 48870 PROFESSIONAL



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ	180 W / 220-240 V / 50Hz
ОБЪЕМ ЧАШИ	2 ЛИТРА
МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ	1500 МЛ.
ГАБАРИТЫ (ШхГхВ)	27.5 x 31.5 x 36.7 см
ВЕС	13 кг
ДЛИНА ШНУРА ПИТАНИЯ	135 см.
ОПИСАНИЕ	Полностью автоматическая компрессорная модель. Элегантный, стильный дизайн. Корпус: нерж. Сталь. Сенсорный дисплей для установки и контроля температуры, автоматическое программирование, подходит для постоянного использования. Имеет 3 программы: Перемешивание, заморозка, заморозка &перемешивание. Комплектуется съемной емкостью из нерж. стали объемом на 2 л.
КОМПЛЕКТАЦИЯ	Инструкция, рецепты

ВСЯ ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ UNOLD AG СЕРТИФИЦИРОВАНА И СООТВЕТСТВУЕТ МЕЖДУНАРОДНЫМ И РОССИЙСКИМ СТАНДАРТАМ ГОСТ Р.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Съемная прозрачная крышка
2. Пластиковая лопасть
3. Съемная чаша для мороженого
4. Корпус аппарата с компрессором

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Описание используемых символов

Этот символ обозначает возможную опасность, которая может привести к травме или повреждению прибора.



Внимание: риск возгорания. Этот символ указывает на возможность возгорания.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

Внимательно прочитайте данную инструкцию и постарайтесь держать ее под рукой во время эксплуатации.

Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими и умственными способностях или отсутствием опыта и знаний, если им был предоставлен надзор или инструкция, позволяющая безопасно использовать устройство и понимать связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны без надзора чистить оборудование.

Дети в возрасте до 3 лет должны находиться под наблюдением, и должны постоянно контролироваться.

Дети в возрасте от 3 до 8 лет должны включать или выключать прибор только при условии, что он был установлен в нормальном рабочем положении, под присмотром взрослых и им была предоставлена инструкция относительно использования прибора в безопасном режиме, и они понимают опасность его воздействия. Они не должны включать, регулировать и очищать прибор или менять настройки пользователя.

Дети должны понимать, что данное оборудование это не игрушка.

Подключите прибор только к переменному току, только в соответствии с техническими данными прибора.

При использовании электрических приборов необходимо всегда соблюдать правила техники безопасности, включая нижеприведенные:

- Внимательно прочитайте все инструкции и храните их в безопасном месте.
- Все сервисные работы, за исключением чистки и технического обслуживания, должны проводиться специалистом авторизированного сервисного центра. Ремонтные работы должны проводиться только специалистом из сервисного центра.
- После распаковки прибора, проверьте его на наличие повреждений. Если возникли какие-нибудь сомнения, не используйте оборудование, а свяжитесь с Вашим авторизированным сервисным центром.

•Пластиковые пакеты, полистирол, гвозди, и т.п., следует убрать в место, недоступное для детей, так как данные предметы потенциально опасны.

•Изготовитель и поставщик прибора снимают с себя всякую ответственность при несоблюдении инструкций, приведенных в данном документе.

•Проверьте, чтобы напряжение, указанное в паспортной табличке, соответствовало напряжению в сети.

• Это оборудование разработано не для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии опыта и / или знаний. Или если они находятся под постоянным присмотром лица, ответственного за их безопасность, или они были обучены таким лицом, как пользоваться прибором.

• При использовании прибора детьми или нахождения их в непосредственной близости от прибора, необходим строгий надзор.

• Прибор должен быть подключен к электрической системе и розетке источника питания.

•Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления системой.

• После использования, перед очисткой или в случае обнаружения каких либо дефектов в работе всегда отключите аппарат.

• Не опускайте моторный блок, шнур питания и вилку в воду – риск короткого замыкания.

•Не мойте отдельные детали оборудования в посудомоечной машине, но только в теплой, мыльной воде.

• Расположите аппарат на свободной и ровной поверхности.

•Никогда не выключайте прибор из розетки, потянув за провод.

•Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств.

•Никогда не помещайте и не используйте прибор на горячих поверхностях, таких как печи, плиты, или вблизи открытого газового огня.

•Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.

• Это оборудование предназначено для бытового использования, а также для использования в:

- Кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях
- Сельскохозяйственных предприятиях
- Для нужд клиентов отелей и иных подобных заведений

•Размотайте шнур питания полностью.

•Будьте уверены, что шнур питания не свисает с края рабочей поверхности стола.

•Перед выполнением технического обслуживания или чистки, убедитесь в том, что прибор отсоединен от источника питания, что вилка вынута из розетки.

•Не загружайте в аппарат больше необходимого объема ингредиентов (максимум ¾ от общего объема чаши), т.к. мороженое будет увеличиваться в объеме в процессе приготовления.

•Всегда загружайте ингредиенты в съемную чашу, НО НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ для приготовления фиксированную чашу компрессора.

• НЕ засовывайте какие-либо инструменты, столовые приборы или пальцы в чашу, пока аппарат работает – большой риск получения травмы.

• Используйте аппарата только после того как убедитесь, что он правильно собран.

•В течение эксплуатации убедитесь, что вентиляционные слоты аппарата должны быть открыты и не заблокированы для постоянного притока воздуха.

•Не используйте аппарат с аксессуарами и запасными деталями от оборудования других торговых марок

•Не используйте каких-либо острых предметов для выемки мороженого. Только пластиковые или деревянные ложки. Остроконечные предметы могут поцарапать и повредить внутреннюю поверхность контейнера.

•Регулярно проверяйте вилку и шнур питания на предмет износа или наличие возможных повреждений. В случае, обнаружения каких-либо дефектов просим Вас обращаться в специализированный сервисный центр или к представителю компании UNOLD AG на территории продажи оборудования.
•Неадекватный ремонт может представлять собой риск для пользователя и привести к потере гарантии
•Никогда не мойте прибор под струей воды, или поместив его в воду!



ВАЖНО: Никогда не засовывайте руки в емкость во время работы оборудования – риск получить травму!
При распаковке прибора и удалении упаковочного материала не допускайте наклона устройства более 45°, чтобы предотвратить повреждение компрессора внутри прибора.
Данное оборудование имеет собственный хладагент, который должен отстояться после транспортировки. Поставьте прибор на ровную поверхность на, как минимум, 12 часов после покупки, а также после любого перемещения, при котором оборудование могло храниться неправильно.



ВНИМАНИЕ! Не храните взрывчатые вещества, такие как аэрозольная баллончик, с легковоспламеняющимся пропиленом в этом устройстве.
ВНИМАНИЕ! Необходимо расположить прибор таким образом, чтобы с каждой стороны оставалось расстояние, как минимум, 20 сантиметров, для свободной циркуляции воздуха. Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия открыты и не засорены.
ВНИМАНИЕ! Не используйте механические средства или другие материалы позволяющие ускорить процесс разморозки, если они не были рекомендованы производителем.
ВНИМАНИЕ! Не повредите контур системы охлаждения.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК оборудования не несет ответственности в случае неправильной сборки, неправильного или некорректного использования или, если ремонт осуществляется неавторизированными третьими лицами.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

1. Гигиена является самым важным аспектом при приготовлении мороженого. Убедитесь в том, что все детали, особенно те, которые находятся в непосредственном контакте с мороженым, безупречно чистые.
2. Возможны изменение скорости и звука работы прибора в ходе приготовления мороженого, это не влияет на нормальное функционирование прибора.
3. Устанавливайте прибор на достаточном расстоянии от стен и мебели во избежание нарушения циркуляции воздуха, необходимой для его охлаждения. То, что теплый или горячий воздух выходит из боковых вентиляционных отверстий, является нормой. Этого требует процесс охлаждения.
4. Перед первой эксплуатацией аппарата, промойте съемные части, кроме корпуса аппарата с компрессором (4) в теплой мыльной воде.
5. Протрите все детали оборудования влажной тряпкой.
6. Расположите аппарат на ровной и твердой поверхности.

ОБОЗНАЧЕНИЕ И ФУНКЦИОНАЛ КНОПОК



Кнопка «POWER»/ «ВКЛЮЧЕНИЯ» - Когда блок питания находится в розетке питания, прибор находится в режиме ожидания. На дисплее будет отражено «00». Нажмите кнопку, чтобы включить прибор. Дисплей засветится и покажет: «60:00». Чтобы выключить прибор во время работы, нажмите эту кнопку.

Кнопка «Меню» - Используя эту кнопку вы можете выбирать между 3 программами: «MIX» (Перемешивания), «MIX & FREEZE» (Перемешивание& Заморозка), «FREEZE» (Заморозка). Когда прибор работает, если вы нажмете кнопку и удержите в течение прибл. 3 секунд, прибор вернется к изначальным настройкам.

Кнопка «Старт/Пауза» - Эта кнопка запускает выбранную программу. Можно прервать программу нажав эту кнопку. При прерывании программы предустановленное время прерывается. Как только вы нажмете кнопку «**Старт/Пауза**», прибор будет перезапущен. Совет: Если процедура приготовления не будет возобновлена в течение 10 минут, прибор будет отключен автоматически. Тогда вам потребуется нажать вновь кнопку «**POWER»/ «ВКЛЮЧЕНИЯ**» и установить все настройки заново. Не нажимайте кнопку несколько раз. Чтобы избежать повреждений компрессора, вам нужно подождать минимум 5 минут перед нажатие кнопки заново.

Вращающаяся кнопка (Для регулировки времени) - Поверните ручку, чтобы выбрать желаемое время. Если вы повернете кнопку влево (против часовой стрелки), время будет сокращаться с шагом в 1 минуту, если вы повернете кнопку вправо, время будет увеличиваться с шагом в 1 минуту.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

1. Заранее приготовьте ингредиенты в соответствии со сборником рецептов. Если ингредиенты должны быть приготовлены заранее, то в день приготовления мороженого смесь должна быть предварительно охлаждена, прежде чем ее будут загружать в аппарат.
2. Предварительно охладите заранее подготовленные ингредиенты в холодильнике приблизительно до температуры 6-8 С.
3. Возможно, использовать фруктовое пюре, которое должно быть приготовлено непосредственно перед приготовлением мороженого, добавление фруктовых кусочков возможно только в конце процесса приготовления.
4. Используйте алкоголь в небольших количествах и добавляйте в конце процесса приготовления, потому что алкоголь увеличивает цикл приготовления.
5. Расположите съемную чашу для мороженого в углубление компрессорного блока (4)
6. Расположите лопасти (2) внутри съемной чаши для приготовления мороженого (3) разместив их поверх выступающего шнека
7. Заполните предварительно охлажденными ингредиентами чашу для мороженого (3). Не рекомендуется заполнять чашу более чем на ¾ от общего объема, потому что мороженое в процессе приготовления будет увеличиваться в объеме.
8. Расположите прозрачную крышку (2) сверху и закрепите ее повернув по часовой стрелке (байонетное крепление). Ниша для заполнения ингредиентами должна быть с левой стороны
9. Включите вилку в розетку и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ для включения аппарата.
10. На дисплее высветится ярко голубым «60:00». Загорятся символы для стандартной программы «Перемешивания и заморозки».
11. Аппарат готов к работе.
12. Вы можете выбрать нужную программу используя кнопку «МЕНЮ». Выбранная программа обозначится специальными символами.
13. Доступны следующие программы:

Symbol	Program
	Mix and Freeze
	Freeze
	Mix

- **Mix&Freez (Смешивание&Заморозки)** – стандартная программа для приготовления мороженого, рассчитанная на 60:00 минут. Используя кнопки «Добавить/Уменьшить время» вы можете самостоятельно дополнительно увеличивать/уменьшать время работы оборудования на 1 минуту в интервале от 60 до 0.
- **Freeze (Заморозка)** – Если мороженое еще не достигло в процессе приготовления необходимой консистенции, после стандартного режима, вы можете использовать режим дополнительной «Заморозки», рассчитан на 60 минут.
- **Mix (Смешивание)** – используется для более качественного перемешивания заранее приготовленных ингредиентов перед включение стандартной программы. Рекомендуется предварительно смешивать ингредиенты не более 30 минут.

14. ВАЖНО: После выбора программы, вы не сможете изменить запущенную программу. Для переустановки выбранной программы Вы можете выключить оборудование и включить его снова.
15. Нажмите кнопку СТАРТ / ПАУЗА. В течение нескольких секунд, аппарат будет готов к перемешиванию ингредиентов.
16. Оставшееся время отображается на дисплее.
17. В процессе работы вы можете изменить время приготовления используя вращающуюся кнопку. Если вы повернете кнопку влево (против часовой стрелки), время будет сокращаться с шагом в 1 минуту, если вы повернете кнопку вправо, время будет увеличиваться с шагом в 1 минуту. Минимальное время подготовки составляет 5 минут, меньшее время не может быть установлено.
18. После истечения установленного времени прибор автоматически отключается после 10-разового звукового сигнала. На дисплее высветится «00»
19. Если мороженое не было выгружено в течение 10 минут после звукового сигнала, будет активирована функция автоматической заморозки, чтобы избежать таяния мороженого. Система пост-хранения готового мороженого будет поддерживаться в течение 120 минут. После 120 минут хранения прибор автоматически отключится и перейдет в режим готовности к работе, как это описано в п.10

ИЗВЛЕЧЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

20. Чтобы выгрузить мороженое, предварительно отключите прибор от сети.
21. Затем снимите прозрачную крышку.
22. Придерживая чашу для мороженого выньте лопасти вместе с мороженым.
23. Поместите мороженое в заранее приготовленный охлажденный контейнер с крышкой. Не используйте острые предметы, использует только пластиковые или деревянные ложки.
24. Если желаете приготовить новую порцию мороженого, повторив вышеописанные операции.
25. ВНИМАНИЕ: в случае если вы готовите фруктовое мороженое или сорбето, необходимо вынуть съемную чашу незамедлительно по окончанию программы приготовления, поместите мороженое в камеру глубокой заморозки или в шокер для закрепления структуры мороженого, если этого не сделать, структура мороженого может оставаться более жидкой.
26. Отключите прибор из розетки по завершении работы.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Перемешивайте и готовьте смесь в отдельном контейнере.
2. Используйте предварительно охлажденные ингредиенты.
3. Не наполняйте контейнер больше чем наполовину (максимум 1 кг ингредиентов). Таким образом в процессе смешивания объем мороженого увеличивается до максимального объема контейнера.
4. Во избежание образования льда или снега, не оставляйте мороженое в контейнере на слишком длительный период при включенном режиме заморозки. Выключить прибор, как только мороженое достигнет нужной консистенции. Подавать мороженое следует в предварительно охлажденных контейнерах.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Процедура приготовления качественного, полезного, натурального мороженого нужной консистенции зависит от следующих факторов:

1. Исправная работа прибора: оставляйте достаточно места со всех сторон прибора для обеспечения свободной циркуляции воздуха. Воздух необходим для охлаждения компрессора.
2. Свежие ингредиенты.
3. Хороший рецепт: смесь ингредиентов и процедура приготовления.

ОЧИСТКА



Перед очисткой прибора убедитесь что оборудование выключено и отсоединено от электросети, необходимо дать прибору остыть.

1. Выключите аппарат. Дайте аппарату остыть.
2. НЕ мойте корпус аппарата, моторный блок и шнур под проточной водой.
3. Никогда не мойте прибор при помощи чистящего порошка или жестких средств.
4. Все съемные части кроме моторного блока должны быть вымыты теплой мыльной водой. Элементы аппарата не моются в посудомоечной машине.
5. Компрессор и моторный блок протрите влажной тряпочкой.
6. Просушите все детали аппарата перед установкой.

РЕЦЕПТЫ: ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ниже вы найдете общую информацию о приготовлении мороженого, а также некоторые основные рецепты. Также Вы всегда можете приобрести специальные кулинарные книги посвященные приготовлению мороженого. Пожалуйста, во время приготовления всегда адаптируйте количество ингредиентов из рецептов к максимальному количеству наполнения чаши для мороженого. Мороженое всегда лучше, когда оно свежее. Домашнее мороженое не содержит консервантов и стабилизаторов, поэтому его желательно употреблять сразу после приготовления. Также вы всегда можете использовать специальные смеси для приготовления мороженого, в основе которых уже сбалансированная база на молочной основе и вкусовые десертные пасты. Для приготовления сорбета (фруктового мороженого) используйте только свежие фрукты. Кусочки фруктов или ягод должны добавляться в самом конце процесса приготовления мороженого. Используйте для приготовления сливочного мороженого всегда только **свежие яйца**. Вы всегда можете заменить сливки молоком или молоко сливками. Чем больше сливок вы используете, тем более кремовая текстура вашего мороженого Сахар может быть заменен на мед, сироп или подсластитель (не используется для приготовления мягкого мороженого). Молоко можно заменить на соевое молоко. Если вы хотите получить более плотную текстуру, поместите ваш продукт после приготовления в морозильную камеру на 15-20 минут для «закаливания». Перед началом приготовления все ингредиенты должны быть охлаждены. Предварительное охлаждение ингредиентов позволит сократить время приготовления мороженого (приблизительный цикл ок. 30 минут). Готовое мороженое теряет свой вкус и качество при длительном хранении. Для длительного хранения не желательно использовать чашу для приготовления, для хранения необходимо подобрать пищевой контейнер с крышкой. Период хранения домашнего мороженого составляет не более 1 недели. **Растаявшее мороженое необходимо употребить сразу же и не подвергать повторной заморозке!**

МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Базовый рецепт мягкого мороженого

700 мл. – сливки
120 гр – мед
4 шт. – яичных желтков
2 шт – яйца
1 щепотки соли
Перемещайте все ингредиенты, загрузите в мороженицу для приготовления мороженого. Добавьте по вкусу ликер, шоколад и т.д.

Шоколадное мягкое мороженого

700 мл. – сливки
80 гр – молочный шоколад
80 гр – темный шоколад
2 шт. – яичных желтка
2 шт – яйца
1 щепотки соли
Заранее растопите шоколад и горячие сливки, дайте им остыть, добавьте яйца и соль и незамедлительно приступайте к приготовлению мороженого в мороженице.

Малиновое мягкое мороженого

500 мл. – сливки
1чайных ложки – ванильный сахар
120 гр – мед
2 шт. – яичных желтка
2 шт – яйца
1 щепотки соли
250 гр – перемолотой малины
Перемешайте сахар, мед и сливки. Добавьте заранее перемолотую малину, яйца и соль и незамедлительно приступайте к приготовлению мороженого в мороженице.

Ванильное мягкое мороженого

700 мл. – сливки
1 шт. – стручок ванили
120 гр – мед
2 шт. – яичных желтка
2 шт – яйца
1 щепотки соли
Заранее приготовьте сливки со стручком ванили и медом, после приготовления – охладите смесь. Добавьте яйца и соль и незамедлительно приступайте к приготовлению мороженого в мороженице.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Сливочное мороженое обычно готовится на основе молока, сливок, яичных желтков, а также других ингредиентов. Оно становится более гладким и мягким, при постоянном перемешивании во время замораживания.

Базовый рецепт ванильного мороженого

350 мл. – молоко
550 мл. – сливки
1 шт. – стручок ванили
4 шт. – яичный желток
1 щепотки соли

6ст. ложки - сахар
Подогреть молоко и сливки, разрезать ванильный стручок и добавляют мякоть в молоко, по вкусу соль. Яичный желток перемешать вместе с сахаром и медленно, постоянно перемешивая, добавить в теплое молоко. Охладить кремовую основу в холодильнике, затем охлажденную смесь загрузить в мороженицу и приготовить мороженое. Совет: для детей можно добавить шоколадные чипсы, шарики, желатиновых зверей в конце процесса приготовления.

Быстрый рецепт ванильного мороженого

250 мл. – молоко
700 мл. – сливки
1 -2 чайных ложки – ванильный сахар
1 шт. – яйцо
8 ст. ложки – сахара
Перемещать все ингредиенты вместе, загрузите в мороженицу и приготовьте мороженое.

Базовый рецепт шоколадного мороженого

1 плитка молочного шоколада
600 мл – сливки
140 мл – молока
2 шт – яйца

Заранее растопите шоколад и сливки, дайте им остыть, добавьте яйцо и незамедлительно приступайте к приготовлению мороженого в мороженице.

Быстрый рецепт шоколадного мороженого

300 мл. – шоколадного сиропа
300 мл. - молоко
300 мл. – сливки
2 шт. – яйцо
Перемещать все ингредиенты вместе, загрузить в мороженицу и приготовьте мороженое.

Мороженое «кофе мокка»

Приготовьте ванильное мороженое согласно базовому рецепту, добавьте 2-3 столовых ложки гранулированного «кофе мокка» или смеси эспрессо и горячее молоко. Далее заморозьте и добавьте по вкусу кофейный ликер.

Ореховое Мороженое

Карамелизируйте 75 гр. сахара в кастрюле, добавьте 75 гр перемолотых орехов и перемешайте их с карамелью. Дайте карамели застыть. Приготовьте ванильное мороженое согласно базовому рецепту, добавьте перемолотые карамелизированные орехи в конце процесса приготовления мороженого. Совет: вы можете также добавить в процессе приготовления семена тыквы, кунжута.

Мороженое Амаретто

Приготовьте ванильное мороженое согласно базовому рецепту. Добавьте крошки амаретти (миндальное печенье), 2-3 столовые ложки ликера Амаретто в конце процесса приготовления.

UNOLD®

ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (СОРБЕТ)

Фруктовое мороженое состоит в основном из фруктового пюре с сахаром, сливок, йогурта и иногда по желанию яичного белка. Чтобы получить более нежную, кремовую текстуру, мороженое должно перемешиваться в процессе заморозки, что достигается при использовании мороженицы.

Базовый рецепт

550 гр. – фруктового пюре
2 Ст. ложки - лимонного сока
125-150 гр – сахар
2 ст. ложки – яичный белок
250 мл. - сливки
Перемещайте фруктовое пюре и лимонный сок с сахаром. Добавьте яичный белок и сливки в полученную смесь. Перемешайте все вместе и загрузите в мороженицу для приготовления мороженого. Если используются консервированные фрукты, возможно, необходимо уменьшить количество сахара.

Йогуртовое фруктовое мороженое

500 гр. – фруктового пюре (клубника, малина, вишня и т.д.)
1 дэш (4-5 капель) – подсластителя
500 мл. - натурального йогурта
6 ст. ложек – сливки
Приготовьте мороженое как описано выше.

Манго-кокосовое мороженое

2 шт – спелых манго
350 мл. – натурального йогурта
200 мл. – кокосовое молоко
2-3 ст. ложки – сахара
2-3 ст. ложки – кокосовой стружки

Очистите и перетрите манго, смешайте с остальными ингредиентами. Загрузите в мороженицу и приготовьте мороженое.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕС (ЕВРОПЕЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА) 2002/96/ЕС

После окончания срока службы данного оборудования, оно не может быть утилизировано как обычные отходы.

Его следует передать в специальный местный центр по вывозу отходов или агенту, обеспечивающему такое обслуживание. Отдельная утилизация электробытовых приборов помогает избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, вызванных неправильной утилизацией, а также перерабатывать материалы для получения значительной экономии энергии и ресурсов. Для напоминания о необходимости отдельной утилизации электробытовых приборов, данное оборудование имеет маркировку в виде перечеркнутого мусорного контейнера.

ВНИМАНИЕ: Просьба сохранять упаковку. Она может понадобиться в случае возврата прибора для ремонта и возврата по какой-либо другой причине. При возврате прибора в упаковке, непригодной для транспортировки, все расходы по ремонту несет отправитель, даже в том случае, если прибор находится на гарантии. При отсутствии необходимости ремонта, а также при несоответствующей упаковке, прибор возвращается отравителю.