

bles chocolate, sandwich cookies, M&M's, crushed peppermint candies, chocolate covered peanuts, etc.
Fruit: add 1 cup of pureed fruit such as strawberries, bananas, peaches, blueberries, etc.

4. PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

3/4 cup light brown sugar
 1/5 teaspoon salt
 2 1/4 cup whole milk
 2 eggs, beaten
 1 cup whipping cream
 1 tablespoon pure vanilla extract
 3/4 cup slivered almonds
 2 tablespoon butter
 1/2 cup chocolate fudge topping
 Combine brown sugar, salt and milk in a saucepan, cook over medium heat until mixture starts to bubble around the edges. Gradually stir about 1 cup of hot milk into the beaten eggs. Add to remaining hot milk, stirring constantly, continue cooking 1 minute, remove from heat. Refrigerate 2 hours.
 Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.
 Sauté almonds in butter over low heat about 5 minutes, stir into ice cream mixture.
 Pour into canister and freeze. During last 5 minutes of freezing pour chocolate fudge topping through opening in top of lid to combine into the ice cream.

5. STRAWBERRY SORBET

4 cups fresh or frozen (thawed) strawberries, pureed
 1/2 cup sugar
 1 cup water
 1 tablespoon lemon juice
 Combine sugar and water in a small saucepan. Heat to boiling. Reduce heat and simmer until sugar dissolves. Remove from heat and cool completely (1-2 hours). Combine with pureed strawberries and lemon juice. Pour into canister and freeze.

6. EASY CHOCOLATE ICE CREAM

1 1/3 cups chocolate milk
 2 cups chocolate milk
 1/4 cup sweetened condensed milk
 1/3 cup whipped dessert topping
 Combine all ingredients, pour into canister and freeze.

7. CHOCOLATE ICE CREAM

2 1/4 cup whole milk
 1 cup sugar
 Dash salt
 2 ounces (56 g) semisweet chocolate

squares finely chopped
 2 eggs, beaten
 3/4 cup half and half
 1/2 cup whipping cream
 1 teaspoon vanilla extract
 Combine milk, sugar salt and chocolate in a saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add the eggs to remaining hot mixture. Cook and stir over low heat until slightly thickened (2 minutes). Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and freeze for 2 hours. Pour into canister and freeze.

8. CINNAMON WALNUT ICE CREAM

1 1/2 cups whole milk
 1 cup half and half
 1/2 cup whipping cream
 3/4 cup sugar
 1 cup chopped walnuts
 1 1/4 teaspoon vanilla extract
 1/3 teaspoon cinnamon
 Dash salt
 Thoroughly combine all ingredients. Pour into canister and freeze.

9. DOUBLE ALMOND CHOCOLATE ICE CREAM

1 1/2 cups whole milk
 3/4 cup sugar
 Dash salt
 2 ounces semisweet chocolate squares finely chopped
 2 eggs, beaten
 1 1/2 cup whipping cream
 1 teaspoon vanilla extract
 2 teaspoons almond extract
 1 cup chopped almonds
 Combine milk, sugar salt and chocolate in saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir 1 cup of the hot mixture into the beaten egg. Pour eggs into the remaining hot mixture and continue cooking over low heat until slightly thickened (2-3 minutes). Remove from heat. Stir in whipping cream, vanilla, almond extract and chopped almonds. Cover and refrigerate for 2 hours. Pour into canister and freeze.

Technical Data:

Power: 50 W
 Rated Voltage: 220-230 V
 Rated Frequency: 50 Hz
 Rated Current: 0.22 A
 Aluminum Inner Capacity: 2 l
 Cooking Time for Ice-Cream: 30-40 min

Set
 ICE CREAM MAKER 1
 INSTRUCTION MANUAL

WITH WARRANTY BOOK 1
 PACKAGE 1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!
 Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.
 The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU МОРОЖЕНИЦА

Уважаемый покупатель!
 Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.
 Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов, необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, а именно:

1. Перед использованием прочтите всю инструкцию по эксплуатации.
2. Во избежание возникновения пожара, удара электрическим током и получения травмы, не погружайте устройство, шнур питания и штепсельную вилку в воду или любую другую жидкость.
3. Необходимо тщательное наблюдение, когда устройство используется рядом с детьми.

4. Отключайте устройство от сети, когда не пользуетесь им, перед установкой или снятием деталей, а также перед очисткой.
5. Избегайте контакта с подвижными деталями; чтобы уменьшить риск травмы пользователем и/или повреждения устройства, держите руки, волосы, одежду, а также лопатку и другие принадлежности подальше от устройства во время эксплуатации.
6. Не пользуйтесь мороженицей, если шнур питания или штепсельная вилка повреждены, если устройство неисправно, упало или повреждено каким-то образом; обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта (см. гарантийный талон).
7. Использование деталей, не рекомендованных производителем устройства, может привести в результате к пожару, удару электрическим током или травме пользователя.
8. Не пользуйтесь мороженицей вне помещения.
9. Следите, чтобы шнур питания на свисал с края стола или столешницы и не касался горячих поверхностей.
10. Чтобы отключить устройство, выньте штепсельную вилку из розетки.
11. Не включайте устройство вхолостую (без продуктов), в емкости должны находиться продукты, когда Вы подключаете устройство к сети.
12. После эксплуатации и очистки мороженицу нужно тщательно протереть сухим полотенцем.
13. Чтобы уменьшить риск травмы пользователя и повреждения устройства, не вставляйте руки и кухонные принадлежности в мороженицу во время эксплуатации. НЕ ВСТАВЛЯЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВНУТРЕЬ МОРОЖЕНИЦЫ! Острые предметы поцарапают и повредят внутреннюю поверхность мороженицы. Можно использовать резиновую лопатку или деревянную ложку, когда устройство выключено (пол. "OFF").
14. Проверьте, чтобы напряжение, указанное на заводской

табличке устройства, соответствовало напряжению в Вашем помещении.

- Во время эксплуатации держите руки и шнур питания подальше от горячих деталей устройства.
- Не очищайте устройство абразивными или едкими средствами.
- Не ставьте и не пользуйтесь устройством на горячих поверхностях, таких как газовая или электрическая плита и вблизи открытого огня.
- Не подвергайте мороженицу температуре более 105°F/41°C.
- Не мойте мороженицу в посудомоечной машине.
- Во избежание опасной ситуации, если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель или менеджер авторизованного сервисного центра.
- Срок службы – 2 года

ВНИМАНИЕ

Это устройство предназначено ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Любое техническое обслуживание должен выполнять только представитель авторизованного сервисного центра.

- Не погружайте корпус устройства в воду.
- Чтобы исключить риск пожара или удара электрическим током, не разбирайте корпус устройства.

Примечание: В корпусе мороженицы нет обслуживаемых пользователями деталей.

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Отверстие для ингредиентов**
Ингредиенты кладут в отверстие мороженицы. Также можно добавлять такие ингредиенты, как стружку фруктов или орехи, не прерывая процесса приготовления.
- Крышка с легкой фиксацией**
Прозрачная крышка позволяет наблюдать за процессом приготовления. Крышка легко фиксируется на корпусе.
- Лопасть**
Перемешивает и разрыхляет ингредиенты во внутренней емкости для приготовления замороженного десерта или напитка.
- Внутренняя емкость**

Содержит охлаждающую жидкость (хладагент) в двойной стенке с изоляцией для быстрого и равномерного замораживания. Двойная стенка поддерживает холод во внутренней емкости при определенной температуре.

5. Корпус

В корпус встроены мощный мотор для приготовления мороженого, йогурта, sherbata, замороженного десерта, фруктового мороженого и замороженных напитков.

6. Переключатель вкл./выкл.

7. Силиконовое основание (на рис. не показано)

Нескользящее основание делает устройство неподвижным во время эксплуатации.

8. Отсек для хранения шнура

Шнур питания можно легко спрятать в корпус перед хранением устройства.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ В ПЕРВЫЙ РАЗ

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ корпус с мотором в воду. Протрите устройство мягкой влажной тканью. Помойте крышку, внутреннюю емкость и лопасть теплой мыльной водой. НЕ ЧИСТИТЕ детали абразивными или едкими средствами.

ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внутренняя емкость должна быть предварительно полностью заморожена

на перед тем, как начать приготовление по рецепту. Время замораживания зависит от температуры Вашей морозильной камеры. В целом время замораживания составляет от 6 до 22 часов. Чтобы определить заморозилась ли внутренняя емкость, встряхните или взболтайте ее. Если не слышно перегибания жидкости внутри, значит, охлаждающая жидкость заморозилась. Перед замораживанием вымойте и высушите емкость. Во избежание получения ожога при извлечении внутренней емкости из морозильной камеры, поставьте ее в полиэтиленовый пакет. Рекомендуется помещать внутреннюю емкость вглубь морозильной камеры, где самая низкая температура.

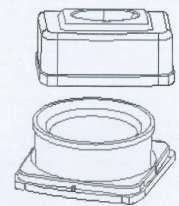
ТЕМПЕРАТУРА МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ МИНИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ
-30°C	8-9 часов
-25°C	12-13 часов
-18°C	20-22 часов
-15°C	24 часа или более

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ ИЛИ НАПИТКОВ

- Можно воспользоваться рецептами, которые прилагаются, или приготовить по своему рецепту, заполняя внутреннюю емкость смесью объемом не более 2 литров. Заполните внутреннюю емкость приблизительно на 1,5 см ниже от верхнего края. В процессе замораживания ингредиенты будут увеличиваться в объеме. Для получения наилучших результатов, готовьте ингредиенты в емкости, из которой легко переливать.
- Выньте внутреннюю емкость из морозильной камеры (снимите полиэтиленовый пакет, если Вы ставили внутреннюю емкость в полиэтиленовый пакет). Вставьте внутреннюю емкость в центральную часть корпуса мороженицы.
Примечание: Внутренняя емкость начнет быстро размораживаться, как только ее вынули из морозильной камеры. Используйте емкость сразу после извлечения из морозильной камеры.
- Вставьте лопасть во внутреннюю емкость. Лопасть прилегает не плотно. Она распо-

гается по центру внутренней емкости, при этом круглая часть направлена вверх.

- Накройте корпус крышкой. Механизм крышки с легкой фиксацией позволяет крышке размещаться на корпусе в разных положениях (см. рисунок).



- Верните переключатель вкл./выкл. в положение 'ON' («включен»). Внутренняя емкость начнет вращаться.

- Быстро положите ингредиенты в специальное отверстие мороженицы.
- Замороженные десерты или напитки готовятся около 25-35 минут. Время зависит от рецепта и объема десерта или напитка, который Вы готовите. Когда смесь загустела так, как Вам нужно, продукт готов. Если Вам нужна более густая консистенция, поместите десерт или напиток в герметичный контейнер и храните в мороженице два часа или более.

Примечание: Не храните замороженные десерты или напитки во внутренней емкости. Десерты или напитки могут пристать к стенкам внутренней емкости и повредить ее. Храните их только в пластиковом герметичном контейнере.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Ингредиенты, такие как стружка фруктов и орехи, следует добавлять за 5 минут до окончания приготовления продукта. Как только десерт или напиток начали густеть, добавьте ингредиенты в отверстие мороженицы. Орехи и другие ингредиенты должны быть размером не больше шоколадной крошки.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Мороженница для приготовления мороженого, йогурта, щербета, замороженного десерта и фруктового мороженого оснащена защитным механизмом, который автоматически отключает устройство при перегреве мотора. Это может произойти, если Вы положили много продуктов для приготовления десерта, превышено время приготовления или добавлены ингредиенты (орехи, др.) слишком большого размера. Чтобы повторно использовать устройство, поверните переключатель вкл./выкл. в положение 'OFF' («выключение»). Подождите, пока устройство остынет. Через несколько минут можно снова включить устройство и продолжить приготовление десерта или напитка.

Очистка и уход

Вымойте внутреннюю емкость, лопасть и крышку в теплой мыльной воде. НЕ СТАВЬТЕ МОРОЖЕНИЦУ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ. НЕ ЧИСТИТЕ УСТРОЙСТВО АБРАЗИВНЫМИ ИЛИ ЕДКИМИ СРЕДСТВАМИ. Протрите корпус мороженницы влажной тканью. Тщательно высушите все детали.

РЕЦЕПТЫ

1 пакетик сахарозаменителя = 2 чайные ложки (10 мл) сахара
6 пакетиков = 1/4 стакана (60 мл)
8 пакетиков = 1/3 стакана (75 мл)
12 пакетиков = 1/2 стакана (125 мл)

1. ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ

250 мл цельного (неизбавленного) молока
500 мл жидких сливок
180 г сахара
Емкость должна находиться в морозильной камере при температуре -18°C в течение 24 часов. Выньте емкость из морозильной камеры, включите устройство и быстро положите во внутреннюю емкость ингредиенты. Мягкую консистенцию можно получить всего за 35 минут.

2. ЛЕГКОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1 1/2 стакана цельного молока
3/4 стакана сахара
чуть соли
1 стакан молока и сливок (в равных пропорциях)
1/2 стакана взбитых сливок
1 чайная ложка ванильного экстракта
Смешайте все венчиком, чтобы сахар полностью растворился. Влейте молоко и сливки (в равных пропорциях), взбитые сливки и ванильный экстракт.

Перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.

3. ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ

3/4 стакана сахара
1/8 чайной ложки соли
1 3/4 стакана цельного молока
2 взбитых яйца
1 1/2 стакана взбитых сливок
1 чайная ложка чистой ванили (без сахара)
Смешайте сахар, соль и молоко в кастрюле. Поставьте на средний огонь, периодически помешивая, доведя смесь до кипения, убавьте огонь. Постепенно влейте около 1/2 стакана горячего молока во взбитые яйца. Добавьте яйца в оставшуюся горячую смесь. Поставьте на малый огонь, помешивая до легкого загустения около 2-3 минут, снимите с огня и охладите смесь, помешивая венчиком.

Перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.
Вариант: добавьте разнообразные ингредиенты в мороженое в течение последних 5 минут приготовления, положите 1/2 стакана любого из следующих продуктов: шоколадная стружка, шоколадная крошка, слоеное печенье, шоколадное драже (M&M's), измельченные мятные конфеты (леденцы), арахис в шоколаде и др.
Фрукты: добавьте 1 стакан фруктов в виде пюре, таких как клубника, бананы, персики, черника и др.

4. МОРОЖЕНОЕ С МОЛОТЫМ МИНДАЛЕМ В САХАРЕ И СЛИВОЧНОЙ ПОМАДКОЙ (ПРАЛИНЕ)

3/4 стакана светло-коричневого сахара
1/5 чайной ложки соли
2 1/4 стакана цельного молока
2 взбитых яйца
1 стакан взбитых сливок
1 чайная ложка чистого ванильного экстракта
3/4 стакана порезанного брусочками миндаля
2 столовые ложки сливочного масла
Смешайте светло-коричневый сахар, соль и молоко в кастрюле. Поставьте на средний огонь, подождите, пока по краям смеси начнут появляться пузырьки. Постепенно влейте около 1 стакана горячего молока во взбитые яйца. Добавьте в оставшуюся горячую смесь молоко, постоянно помешивая, держите на огне еще 1 минуту, снимите с огня. Охладите в течение 2 часов. Смешайте взбитые сливки и ванильный экстракт в большой миске; добавьте охлажденную смесь, помешивая венчиком.

5. КЛУБНИЧНЫЙ ЩЕРБЕТ

4 стакана свежей или замороженной (размороженной) клубники в виде пюре
1/2 стакана сахара
1 стакан воды
1 столовая ложка сока лимона
Смешайте сахар с водой в маленькой кастрюле. Доведите на огне до кипения. Убавьте огонь и варите на медленном огне, пока сахар полностью не растворится. Снимите с огня и полностью охладите (1-2 часа). Смешайте с пюреобразной клубникой и соком лимона. Перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.

6. ЛЕГКОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1 1/3 стакана шоколадного молока
2 стакана шоколадного молока
1/4 стакана сгущенного молока
1/3 стакана взбитых сливок
1/2 стакана взбитых сливок
Смешайте все ингредиенты, перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.

7. ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

2 1/4 стакана цельного молока
1 стакан сахара
чуть соли
2 унции (56 г) мелко измельченного полусладкого шоколада
2 взбитых яйца
3/4 стакана молока и сливок (в равных пропорциях)
1/2 стакана взбитых сливок
1 чайная ложка ванильного экстракта
Смешайте молоко, сахар, соль и шоколад в кастрюле. Поставьте на средний огонь, постоянно помешивая, пока шоколад полностью не растает, а смесь почти закипит. Постепенно влейте около 1 стакана горячей смеси во взбитые яйца. Добавьте яйца в оставшуюся горячую смесь. Далее готовьте и помешивайте на малом огне до легкого загустения (2 минуты). Влейте молоко и сливки в равных пропорциях, взбитые сливки и ванильный экстракт. Накройте и охладите в течение 2 часов. Перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.

8. МОРОЖЕНОЕ С КОРИЦЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

1 1/2 стакана цельного молока
1 стакан молока и сливок (в равных пропорциях)
1/2 стакана взбитых сливок
3/4 стакана сахара
1 стакан измельченных грецких орехов
1 1/4 чайной ложки ванильного экстракта
1/3 чайной ложки корицы
чуть соли
Тщательно перемешайте все ингредиенты. Перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.

9. ДВОЙНОЕ МИНДАЛЬНОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1 1/2 стакана цельного молока
3/4 стакана сахара
чуть соли
2 унции (около 56 г) мелко измельченного полусладкого шоколада
2 взбитых яйца
1 1/2 стакана взбитых сливок
1 чайная ложка ванильного экстракта
2 чайных ложки миндального экстракта
1 стакан измельченного миндаля
Перемешайте молоко, сахар, соль и шоколад в кастрюле. Поставьте на средний огонь, постоянно помешивая, пока шоколад полностью не растает, а смесь почти закипит. Постепенно влейте 1 стакан горячей смеси во взбитые яйца. Добавьте яйца в оставшуюся горячую смесь и продолжайте готовить на малом огне до легкого загустения (2-3 минуты). Снимите с огня. Добавьте взбитые сливки, ванильный экстракт, миндальный экстракт и измельченный миндаль. Накройте и охладите в течение 2 часов. Перелейте во внутреннюю емкость и приготовьте в мороженнице.

Технические характеристики

Мощность: 50 Вт
Номинальное напряжение: 220-230 В *
Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная сила тока: 0,22 А
Алюминиевая внутренняя емкость: 2 л
Время приготовления мороженого: 30-40 минут

Комплектность
МОРОЖЕНИЦА 1 шт.
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ 1 шт.
УПАКОВКА 1 шт.