

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ЛЬДА AIRHOT IC-2

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Для вашей безопасности и дальнейшего использования этого продукта, перед применением внимательно прочитайте инструкцию.

Содержание

Меры предосторожности.....	3-4 стр.
Эксплуатация.....	4 стр.
Основные части устройства.....	5 стр.
Уход за устройством.....	6 стр.
Рекомендации по применению.....	7-8 стр.
Рецепты.....	9-13 стр.

Меры предосторожности

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности.

Всегда соблюдайте меры предосторожности, включая следующие:

1. ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.
2. Для защиты от опасности поражения электрическим током не погружайте измельчитель льда в воду или другие жидкости.
3. Отключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед сборкой или разборкой, а также перед чисткой.
4. Избегайте прикосновения к движущимся частям. Никогда не помещайте пальцы или другие предметы в зоны подачи или выгрузки.
5. Измельчитель льда имеет поляризованный штекер (одна лопасть шире другой). Данный штекер подходит только к поляризованной розетке, данная конструкция снижает риск поражения электрическим током. Если вилка не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не изменяйте штепсельную вилку.
6. Не вводите в эксплуатацию измельчитель льда или любое другое электрооборудование с поврежденным шнуром или вилкой, а также в случае неисправности устройства, падения или повреждения шнура или вилки, падения или повреждения любым иным способом. Отнесите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или настройки.
7. При использовании измельчителя льда детьми или рядом с ними необходим строгий надзор.
8. Запрещено использование на открытом воздухе.
9. Запрещено свисание шнура с края стола или стойки, а также его соприкосновение с горячими поверхностями.
10. Перед использованием рекомендуется проверить лоток для льда на наличие посторонних предметов.
11. Используйте только насадки, входящие в комплект оборудования. Использование других насадок может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

12. Положите данную инструкцию в безопасное место, не выбрасывайте.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поместите лоток для льда (прозрачный), упакованный с устройством, в нижнее отверстие измельчителя льда. Подключите устройство к сети и установите переключатель питания ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВКЛ.

ПРИМЕЧАНИЕ: измельчитель льда не будет работать, если лоток для льда не закреплен на месте.

2. Чтобы начать измельчать лед, поместите кубики в отверстие для подачи льда в верхней части устройства. Ножи измельчителя самоподающие.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПРОТАЛКИВАТЬ КУБИКИ ВНИЗ К НОЖАМ РУКОЙ ИЛИ ЛЮБЫМ ДРУГИМ ИНСТРУМЕНТОМ.

3. Если большой куб застрял в измельчителе так, что лезвия не могут его захватить, установите переключатель питания в положение ВЫКЛ и отключите устройство от розетки.

Затем налейте немного теплой воды в отверстие для подачи льда.

Когда застрявший кубик растает или выпадет, подключите устройство обратно к розетке, установите переключатель питания в положение ВКЛ и возобновите подачу кубиков через отверстие для подачи льда.

Основные части устройства

1. Отверстие для подачи льда

2. Корпус

3. Переключатель ВКЛ\ВЫКЛ

4. Лоток для сбора льда

(Вместимость 12 чашек)



Уход за устройством

1. **ВЫНИМАЙТЕ ВИЛКУ ШНУРА ПИТАНИЯ ИЗ РОЗЕТКИ.**
2. После каждого использования рекомендуется наливать горячую воду в верхнее загрузочное отверстие для льда для его очистки.
3. Протирайте внешнюю поверхность измельчителя льда чистой влажной тканью.
4. **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ УСТРОЙСТВО В ВОДУ.**

Рекомендации по применению

Измельчитель льда - это незаменимый инструмент для как повседневных, так и особенных развлечений, который без труда измельчает лёд одним нажатием кнопки.

Используйте дробленый лед для создания эффектных баров с сырыми морепродуктами и элегантных буфетов с холодным меню. Он станет отличной основой для любимых ледяных десертов, а также охладит и придаст особый штрих любым напиткам.

Измельчитель льда также необходим на любой вечеринке, особенно если вы подаете разнообразные смешанные напитки. Подготовьте большие кувшины с напитками заранее, а затем измельчайте лед по мере поступления каждого заказа. Вашим гостям не придется ждать, а у вас будет больше времени на вечеринку!

С помощью измельчителя льда можно по-новому освежить соки и соковые смеси. Все напитки становятся вкуснее и свежее, если налить их в бокал с колотым льдом.

Для подачи холодных блюд, таких как охлажденные супы, покройте сервировочную миску измельченным льдом и посыпьте лед каменной солью, чтобы обеспечить минимальное таяние. Затем поставьте миску с супом в сервировочную миску, выстланную льдом, осторожно придавливая ее вниз, чтобы максимизировать контакт со льдом.

Для охлаждения, демонстрации и подачи еды на больших шведских столах измельчите достаточно льда, чтобы покрыть сервировочные тарелки, и поместите соответствующие продукты, такие как креветки, прямо на лед. Продукты для сыроедения или ломтики фруктов следует размещать на меньших тарелках или блюдах и выставлять на подложках из измельченного льда.

Когда вы не кладете еду прямо на лед, чтобы минимизировать таяние, посыпьте измельченный лед каменной солью, но только не для подачи ракообразных. Для великолепного сырого бара из морепродуктов посыпьте каменной солью лед, затем выложите устриц, мидий, лобстеров, крабов, омаров и другие очищенные

морепродукты прямо на лед.

ПРИМЕЧАНИЕ: Креветки нельзя класть на лед с каменной солью.

ПРИМЕЧАНИЕ: Из одной чашки кубиков льда получается примерно $3/4$ чашки колотого льда.

РЕЦЕПТЫ

** Обратите внимание, что все рецепты напитков рассчитаны на стакан объемом 300-330 мл.

ПРОСТОЙ СИРОП

Этот жидкий подсластитель можно найти в нескольких из следующих рецептов. Он должен храниться в холодильнике в течение 2 недель.

Для приготовления 3 1/2 стаканов:

- 2 стакана сахара
- 2 стакана воды

Поместите сахар и воду в кастрюлю на средний огонь.

Доведите до кипения и дайте покипеть в течение минуты, пока весь сахар не растворится.

Перелейте в жаропрочную емкость, дайте остыть, накройте крышкой и храните в холодильнике.

АРБУЗНЫЙ ФРЕШ

Этот освежающий прохладительный напиток идеально подходит для жаркого летнего дня.

Четыре порции по 180 мл:

- 4 тарелки свежего арбуза, нарезанного кубиками
- 3 чайные ложки свежего сока лайма
- 3 чайные ложки свежей мяты
- 3/4 стакана газированной воды
- 5 стаканов льда

*для украшения: веточки мяты

Измельчите арбуз, сок лайма, мяту и газированную воду в блендере или кухонном комбайне. Процедите ингредиенты. Оставьте.

Поместите лоток для льда в нижнее отверстие измельчителя.

Включите машину. Положите лед в отверстие для подачи льда в верхней части устройства.

Разделите измельченный лед равномерно между 4 стаканами. Вылейте процеженный напиток поверх льда в стаканы. Украсьте мятой и сразу подавайте.

Примечание: этот рецепт очень универсален — вместо арбуза можно использовать дыню или любые мягкие фрукты.

Пищевая ценность на порцию: калории 52 * углеводы 12 г * белки 1 г * жиры 1 г * насыщенные жиры 0 г * холестерол 0 мг * натрий 16 мг * кальций 19 мг * клетчатка 1 г

МОХИТО

Этот популярный кубинский напиток приобретает очень приятный вкус, если подавать его с колотым льдом.

Для шести порций по 180 мл:

- 1/2 стакана свежих листьев мяты
- 1 стакан +2 столовые ложки сиропа
- 3/4 стакана сока лайма
- 2 стакана белого рома
- 8 стаканов льда в кубиках

Равномерно распределите листья мяты по 6 стаканам и добавьте в каждый стакан по столовой ложке сиропа. Деревянной ложкой перемешайте мяту и сироп, чтобы разбить листья мяты и высвободить их аромат.

В отдельной емкости или кувшине смешайте оставшийся сироп, сок лайма и ром.

Поместите лоток для льда в нижнее отверстие измельчителя.

Включите машину. Положите лед в отверстие для подачи льда в верхней части устройства.

Равномерно распределите измельченный лед по 6 стаканам.

Вылейте ромовую смесь поверх льда в стаканы. Подавайте сразу.

МАРГАРИТА

Простые ингредиенты - идеальная маргарита.

На 6 порций:

- 2 стакана текилы премиум-класса
- 3/4 стакана Grand Marnier (коньячного ликера)
- 3/4 стакана свежего сока лайма

- 3/4 стакана сиропа
- 8 стаканов льда в кубиках

Смешайте текилу, Гранд Марнье, сок лайма и простой сироп в большой емкости или кувшине.

Поместите лоток для льда в нижнее отверстие измельчителя.

Включите машину. Положите лед в отверстие для подачи льда в верхней части устройства.

Равномерно распределите измельченный лед по 6 стаканам.

Налейте маргариту поверх льда в стаканы. Подавайте сразу.

Пищевая ценность на порцию: калорийность 300 (0% жиров) * углеводы 16 г * белки 0 г * насыщенные жиры 0 г * хол. 0 мг * натрий 5 мг * кальций 5 мг * клетчатка 0 г

САНГРИЯ

Сангрия — идеальный напиток для подачи на вечеринке.

На 12 порций:

- 3 стакана сухого красного вина
- 1/2 стакана бренди
- 1/4 стакана Grand Marnier (коньячного ликера)
- 3 стакана апельсинового сока
- 3 стакана имбирного эля или другого лимонного/лаймового газированного напитка
- для украшения: ломтики апельсина, яблока и персика
- 16 стаканов льда

Смешайте вино, бренди, Гранд Марнье, апельсиновый сок и имбирный эль в большой емкости или кувшине.

Когда будете готовы подавать, поместите лоток для льда в нижнее отверстие измельчителя. Включите машину. Положите лед в отверстие для подачи льда в верхней части устройства.

Равномерно распределите измельченный лед по 12 стаканам (примерно 3/4 стакана измельченного льда на стакан). Налейте сангрию поверх льда в стаканы. Украсьте дольками фруктов и сразу подавайте.

Пищевая ценность на порцию: калории 126 (1% жиров) * углеводы 13 г * белки 1 г * жиры 0 г * насыщенные жиры 0 г * хол. 0 мг * натрий 11 мг * кальций 16 мг * клетчатка 0 г

ЭСПРЕССО МАРТИНИ

На 8 порций:

- 2 стакана водки
- 1 стакан Kahlua (кофейного ликера)
- 1/2 стакана холодного, сваренного эспрессо или крепкого кофе
- 1 стакан льда в кубиках
- 10 стаканов льда измельченных

Смешайте водку, кофейный ликер и эспрессо в большой емкости или кувшине.

Когда будете готовы подавать, поместите лоток для льда в нижнее отверстие измельчителя. Включите машину. Положите лед в отверстие для подачи льда в верхней части устройства.

Равномерно распределите измельченный лед по 8 стаканам (примерно 3/4 стакана измельченного льда на стакан). Налейте мартини в стаканы. Подавайте сразу.

Пищевая ценность на порцию: калории 315 (0% от жира) * углеводы 25 г * белки 0 г * жиры 0 г * насыщ. жиры 0 г * хол. 0 мг * натрий 9 мг * кальций 3 мг * клетчатка 0 г

УСТРИЦЫ С ДВУМЯ СОУСАМИ

- 36 устриц, очищенных
- Дробленый лед
- Украшение: ломтики лимона, зелень или свежие водоросли
- Классическая резеда (рецепт ниже)

Коктейльный соус

Насыпьте измельченный лед на сервировочное блюдо и посыпьте каменной солью. Разложите устрицы по кругу на блюде.

Украсьте и сразу же подавайте с блюдцем, на которое поставите небольшие емкости для обмакивания в соусах «резеда» и «коктейль».

КЛАССИЧЕСКАЯ РЕЗЕДА

Для приготовления 1/2 стакана (примерно 36 устриц)

- 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота

- 1/2 стакана шампанского или яблочного уксуса
- 2 чайные ложки молотого черного перца
- Кошерная соль

Нагрейте небольшую кастрюлю на среднем огне. Добавьте лук-шалот и немного нагрейте. Добавьте уксус и доведите до кипения и кипятите примерно 1 минуту. Добавьте молотый черный перец и щепотку соли, снимите с огня. Дайте блюду полностью остыть перед употреблением.

Пищевая ценность на порцию: калории 1 (2% жиров) * углеводы 0 г * белки 0 г * жиры 0 г * насыщенные жиры 0 г * хол.0 мг * сода 0 мг * кальций 1 мг * клетчатка 0 г

АЗИАТСКАЯ РЕЗЕДА

Для приготовления 1/2 стакана (примерно для 36-ти устриц)

- 1/2 стакана рисового уксуса
- 1 столовая ложка свежего имбиря, мелко нарезанного
- 1 столовая ложка зеленого лука, мелко нарезанного

Смешайте ингредиенты в небольшой миске и дайте постоять около 15 минут перед подачей.

Пищевая ценность на порцию: калории 1 (3% жиров) * углеводы 0 г * белки * жиры 0 г * насыщенные жиры 0 г * хол. 0 мг * натрий 0 мг * кальций 1 мг * клетчатка 0 г

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве.