

ViniS

МОРОЖЕНИЦЯ



VIC-1500W / VIC-1500C

Інструкція користувача

Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.

Збережіть цю інструкцію.

www.vinis.ua

ViniS

Інструкція користувача

До уваги Користувача!

Компанія VINIS гарантує коректну роботу і високу якість виробу при належному дотриманні умов та правил експлуатації користувачем.

Виріб належить використовувати тільки в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування виробу, несправності і дефекти якого виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини потрапляння всередину побутових комах або гризунів.

В зв'язку з постійним вдосконаленням виробництва компанія VINIS залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію та технічні характеристики виробу без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Обслуговування і ремонт виробу мають виконуватися тільки кваліфікованим спеціалістом сервісного центру.

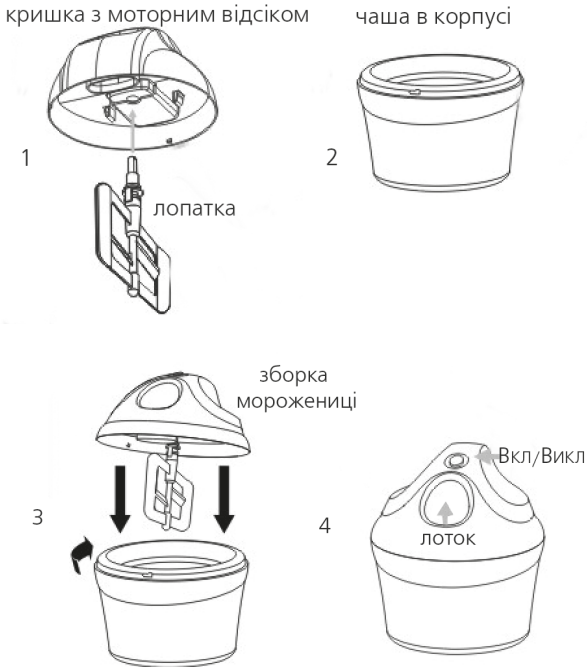
Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, удару електричним струмом, травми і пошкодження майна.

Щоб уникнути травми не нахилийтесь над лотком вибору, не засовуйте пальці в лоток.

1. Впевніться що джерело живлення відповідає специфікації.
2. Встановлюйте виріб на рівну стійку поверхню. При встановленні батарейок дотримуйтесь полярності, вказаній у відділенні для батарейок. Експлуатуйте виріб тільки в приміщенні.
3. Не встановлюйте виріб поруч з джерелами води (кухонна раковина тощо) і вогню (конфорка тощо). Не занурюйте кришку з моторним відсіком у воду, інші рідини і не мийте в посудомийній машині.
4. Розташовуйте виріб подалі від нагрітих поверхонь.
5. Не включайте виріб, якщо він пошкоджений, частково розібраний, якісь частини відсутні або зламані. Використовуйте тільки приладдя з комплекту.
6. Охолодіть пусту чашу в морозильнику протягом 8 годин, перед тим як готувати морозиво.
7. Суміш для морозива підготуйте заздалегідь. Щоб запобігти намерзання морозива на стінках, вливайте суміш в пусту морозеницю, коли вона вже увімкнена, працює та лопатка обертається.
8. Перед зборкою/розборкою/чисткою, після закінчення роботи вимкніть виріб і витягніть батарейки.
9. Не залишайте включений виріб без нагляду. Не дозволяйте використовувати виріб дітям та особам з обмеженими можливостями.
10. Не заморожуйте морозиво повторно.
11. Щоб уникнути обмороження рук, витягуйте чашу з морозильника в рукавичках.

МОРОЖЕНИЦЯ. ОПИС.

Морожениця є приладом для приготування морозива, шербету, ісе-йогурту в емності з харчового пластика.



1. Кришка. Встановіть лопатку на вал.
2. Чаша. Помістіть суху пусту чашу в морозильник на 8 годин.
3. Зборка морозениці згідно стрілок.
4. Морожениця з пустою холодною чашею готова для приготування.

Час приготування продукту – 15-30 хвилин в залежності від інгредієнтів суміші. Якщо продукт не загустів – спробуйте ретельніше підготувати суміш згідно наведених рекомендацій.

ПРИГОТУВАННЯ



Перед тим як готувати морозиво, шербет або ісе-йогурт, поставте суху пусту чашу у морозильник на 8 годин.



Суміш для морозива, шербету або ісе-йогурту приготуйте заздалегідь та охолодіть в холодильнику.

Почистіть всі частини морозениці (див. «Чищення»).

Візьміть кришку. Вставте батарейки у відділення для батарейок.
Вставте лопатку на вал мотору.
Витягніть пусту охолоджену чашу з морозильника.
Опустіть лопатку в чашу та поверніть кришку по годинниковій стрілці.
Натисніть кнопку Вкл / Вискл. Лопатка почне обертатись в пустій чаші.
Вливайте суміш у мороженицю через лоток. Тримайтеся на відстані десь 5 см від кришки. Суміш зразу замерзає та збільшується в обсязі.



Щоб морозиво відразу на намерзло на стінки, суміш слід вливати коли морожениця увімкнута.

Лопатка буде перемішувати. Почекайте 15-30 хвилин. Не вимикайте і не вмикайте мороженицю в процесі роботи. Якщо напрямок обертання починає змінюватись, вимкніть мороженицю за допомогою кнопки Вкл / Вискл. Приготування закінчилось.
Відкрийте мороженицю. Готовий продукт має бути м'якою і гладкої консистенції.
Візьміть неметалеву ложку і перекладіть морозиво в окремий посуд. Щоб морозиво зміцнилось, поставте посуд в морозильник. .

ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням виключіть мороженицю і витягніть батарейки. Почекайте поки морожениця нагріється до кімнатної температури.
Не занурюйте кришку з моторним відсіком у воду. Слідкуйте, щоб у відділення для батарейок не попадала вода.

Кришка з моторним відсіком. Протріть тканиною.

Корпус з чашею. Вимийте та витріть.

Лопатка. Витягніть, вимийте та витріть насухо.

Не мийте приладдя в посудомийній машині. Не використовуйте ніякі жорсткі миючі засоби.

ПОСІБНИК ПО ПРИГОТУВАННЮ



Використовуйте тільки густі вершки, жирність яких не менше 28% !

Охолодіть вершки, але не заморозуйте. Посуд для збивання і вінчик покладіть на деякий час в морозильник, щоб охолодити.

Починайте збивати вершки міксером на малих обертах, поступово переходячи до більших. Якщо від вінчика на масі, що збивається, залишається слід – вершки збиті. Поступово знижуючи оберти виключіть міксер.

Чашу ставте до морозильника у вертикальному положенні. Чаша має бути повністю суха. Морозильна камера має підтримувати температуру -18°C.

Всі інгредієнти попередньо охолоджуйте.

Не додавайте до суміші алкоголь, який перешкоджає заморожуванню.

Щоб приготувати більший обсяг морозива, збільшуйте пропорційно інгредієнти, наведені в рецептах.

Пломбір

Продукти	Кількість
Вершки густі	1 склянка
Жовтки	3
Молоко	півсклянки
Цукор	130г

- Скипятіть молоко, охолодіть. Розітріть добіла жовтки і цукор, змішайте з молоком, підігрівайте мішаючи, але не дайте скипіти, охолодіть, змішайте зі збитими вершками. (Вершки збивайте холодні, в холодному посуді, холодним вінчиком).
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю коли лопатка крутиться

Пломбір шоколадний

Продукти	Кількість
Вершки густі	1 склянка
Жовтки	3
Молоко	півсклянки
Цукор	130г
Тертий шоколад	50г

- Скипятіть молоко, додайте шоколад, охолодіть. Розітріть добіла жовтки і цукор, змішайте з молоком, підігрівайте мішаючи, але не дайте скипіти, охолодіть, змішайте зі збитими вершками.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю коли лопатка крутиться.

Пломбір мигдальний

Продукти	Кількість
Вершки густі	1 склянка
Жовтки	3
Молоко	півсклянки
Цукор	130г
Мигдаль	50г

- Потовчіть мигдаль, розведіть молоком, віджміть. Змішайте з цукром, розтертими добіла жовтками. Підігрівайте мішаючи, але не дайте скипіти. Змішайте зі збитими вершками.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю коли лопатка крутиться.

Морозиво смородинове

Продукти	Кількість
Чорна смородина	горстка
Цукор	півсклянки
Вода	біля 2 склянок
Лимонний сік	декілька ложок
Желатин	1 ч.л.

- Зробіть гарячий цукровий сироп, покладіть смородину, додайте лимонний сік, охудіть, процедіть. Желатин розведіть в невеликій кількості води, додайте в сироп.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю коли лопатка крутиться.

Морозиво горіхове

Продукти	Кількість
Жовтки	3
Цукор	півсклянки
Горіхи	горстка
Вершки густі	біля 2 склянок
Ванілін	дрібка

- Розітріть жовтки з цукром на гарячій водянній бані, охудіть. Збийте вершки, змішайте з жовтками, товченими горіхами, ваніліном.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю, коли лопатка крутиться.

Морозиво бананове

Продукти	Кількість
Банан	1
Молоко	150 мл
Вершки густі	50 мл
Цукор	50 г

- Потовчіть банан. Збийте вершки, додайте банан, молоко, цукор.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю, коли лопатка крутиться.

Ісе йогурт полуничний

Продукти	Кількість
Полуниця свіжа	175 г
Цукор	75 г
Йогурт	склянка

- Розтовчіть полуницю, протріть крізь сито, додайте цукор, йогурт, перемішайте.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю, коли лопатка крутиться.

Шербет лимонний

Продукти	Кількість
Білок яєчний	1/2
Цукор	150 г
Вода	150 мл
Апельсиновий сік	3 половинки апельсину
Лимонний сік	100 мл

- Покладіть цукор в каструльку, налийте воду, розчиніть на невеликому вогні, доведіть до кипіння, кип'ятіть 1 хв. Дайте охолонути. Додайте апельсиновий і лимонний сік. Збийте білок у піну, змішайте у лимонно-апельсинову суміш.
- Охолодіть суміш у холодильнику. Вилийте в морозеницю, коли лопатка крутиться.

ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Морозиво не загустіває. Використовуйте вершки жирність яких не менше 28%. Охолодіть вершки, посуд, вінчик, збивайте суміш ретельніше.

Морозиво надто тверде, містить лід. Ретельніше перемішуйте суміш для морозива. Зменшіть час витримки морозива в морозильнику.

Морозиво надто м'яке, розтікається. Впевніться, що температура в морозильній камері -18°C і нижче. Перед тим, як вливати суміш, тримайте чашу в морозильнику не менше 8 годин. Після приготування поставте морозиво на деякий час в морозильник. Збільшіть час витримки морозива в морозильнику.

Морозениця відключилась. Мотор перегрівся. Вимкніть морозеницю. Почекайте поки мотор охолоне. Якщо при перемішуванні оберти почнуть змінюватись, вчасно вимикайте морозеницю.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель	VIC-1500W / VIC-1500C
Живлення	220 В ~ 50 Гц
Об'єм	1,5 л
Потужність	12 Вт