

# ViniS

## МОРОЖЕНИЦЯ



**VIC-1500W / VIC-1500C**

### **Інструкція користувача**

Будь ласка, перед початком експлуатації морозениці уважно прочитайте цю інструкцію.

Збережіть цю інструкцію.

[www.vinis.ua](http://www.vinis.ua)

# ViniS

---

## **До уваги Користувача!**

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

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

Компанія VINIS не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування морозениці, несправності і дефекти якої виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електричної мережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії, тощо), потрапляння всередину сторонніх предметів, комах, гризунів.

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

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

**Обслуговування і ремонт морозениці мають виконуватися тільки кваліфікованим спеціалістом сервісного центру.**

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

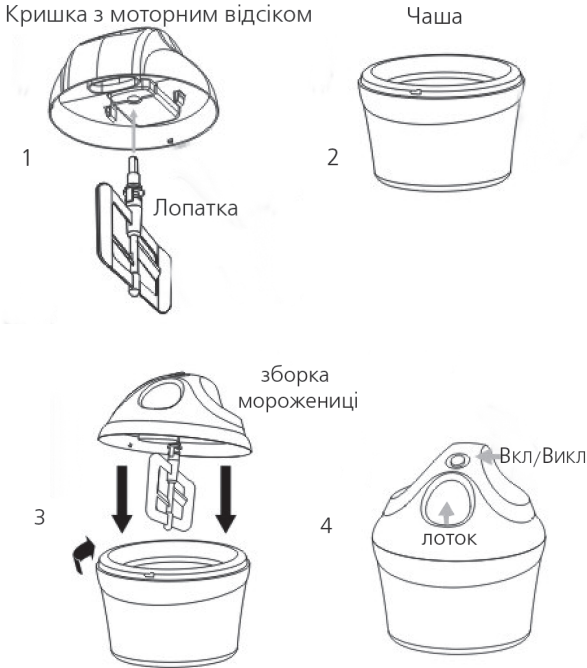
**Щоб уникнути травми, не нахиляйте обличчя над лотком.**

**Щоб уникнути травми, не засовуйте пальці в лоток.**

1. Впевніться, що джерело живлення відповідає специфікації.
2. Встановлюйте морозеницю на рівну стійку поверхню. Експлуатуйте морозеницю тільки в приміщенні.
3. Не встановлюйте морозеницю поруч з джерелами води (кухонна раковина, тощо) або вогню (конфорка, тощо). Не занурюйте кришку з моторним відсіком у воду, інші рідини. Не мийте кришку в посудомийній машині.
4. Розташуйте морозеницю подалі від нагрітих поверхонь.
5. Не вмикайте морозеницю, якщо вона пошкоджена, частково розібрана, якісні частини відсутні або зламані. Використовуйте приладдя з комплекту.
6. Перед приготуванням морозива охолодіть пусту чашу морозениці в морозильнику протягом 8 годин.
7. Суміш для морозива підготуйте заздалегідь. Щоб запобігти намерзанню морозива у чаші, вливайте суміш для морозива в пусту заздалегідь увімкнену морозеницю, коли лопатка морозениці обертається.
8. Перед зборкою/розборкою/чисткою/закінченням роботи, вимкніть морозеницю та витягніть вилку кабелю з розетки.
9. Не залишайте увімкнену морозеницю без нагляду.
10. Не заморожуйте морозиво повторно.
11. Щоб уникнути обмороження рук, витягуйте чашу з морозильника в рукавичках.
12. Цей прилад не призначений для використання особами, у тому числі дітьми, з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, з нестачею досвіду або знань. Такі особи повинні перебувати під наглядом або мають бути навчені як використовувати прилад особою, яка відповідає за їх безпеку.
13. Тримайте прилад та його шнур в зоні недосяжності дітьми.
14. Діти не повинні грати з приладом.

## МОРОЖЕНИЦЯ. ОПИС.

Морожениця - це електричний прилад, призначений для приготування морозива, шербету, ісе-йогурту у ємності з харчового пластику.



1. Кришка. У кришку вбудований мотор. Встановіть лопатку на вал.
2. Чаша. Між стінками чаші циркулює холодоагент. Помістіть суху пусту чашу в морозильну камеру на 8 годин.
3. Виконайте зборку морожениці згідно стрілок.
4. Морожениця з пустою холодною чашею готова для приготування морозива.

Час приготування морозива становить 15-30 хвилин в залежності від інгредієнтів. Якщо морозиво не загусло, спробуйте ретельніше підготувати суміш для морозива згідно наведених рекомендацій.

## ПРИГОТУВАННЯ



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



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

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

- Візьміть кришку. Встановіть лопатку на вал мотору.
- Витягніть пугу охолоджену чашу з морозильника.
- Опустіть кришку з лопаткою в чашу та закрийте по годинниковій стрілці.
- Вставте вилку кабелю в розетку.
- Натисніть кнопку Вкл / Вискл. Лопатка почне обертатись в пугій чаші.
- Почніть вливати суміш для морозива через лоток у морозеницю. Щоб запобігти бризок, тримайтеся від кришки на відстані.
- Морозиво відразу почне замерзати та збільшуватись в обсязі.



**Щоб морозиво намерзало по стінках чаші, вливайте суміш для морозива тоді, коли морозениця увімкнута.**

Лопатка буде перемішувати суміш для морозива. Чекайте 15-30 хвилин. Не вимикайте і не вмикайте морозеницю в процесі роботи. Якщо напрямок обертання лопатки почав змінюватись, вимкніть морозеницю за допомогою кнопки Вкл / Вискл. Приготування закінчилось.

Відкрийте морозеницю. Готовий продукт має бути м'якої і гладкої консистенції. Візьміть неметалеву ложку і перекладіть морозиво в окремих посуд. Щоб морозиво зміцнилось, поставте посуд з морозивом в морозильну камеру.

## ЧИЩЕННЯ

**Застереження.** Перед чищенням вимкніть морозеницю і витягніть вилку кабелю з розетки. Почекайте, поки морозениця нагріється до кімнатної температури.

Не занурюйте кришку з моторним відсіком у воду.

Слідкуйте, щоб на кабель не потрапляла вода.

Не мийте приладдя морозениці в посудомийній машині.

Не використовуйте жорсткі миючі засоби.

**Кришка з моторним відсіком.** Протріть тканиною.

**Чаша.** Вимийте та витріть.

**Лопатка.** Витягніть, вимийте та витріть насухо.

## ПОСІБНИК ПО ПРИГОТУВАННЮ



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

Охолодіть вершки, але не заморожуйте. Посуд для збивання і вінчик покладіть на деякий час в морозильну камеру, щоб охолодити.

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

Чашу морозениці ставте у морозильну камеру вертикально. Чаша має бути повністю суха. Морозильна камера має підтримувати температуру -18°C.

Інгредієнти для приготування морозива попередньо охолоджуйте.

Не додавайте у суміш для морозива 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	130 г

- 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 для морозива в холодильнику.
- Вилийте суміш для морозива в увімкнену мороженицю.

## Пломбір шоколадний

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

- 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 для морозива в холодильнику.
- Вилийте суміш для морозива в увімкнену мороженицю.

## Пломбір мигдальний

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

- Потовчіть мигдаль, розведіть молоком, віджміть. Змішайте з цукром, розтертими добіла жовтками. Підігрівайте мішаючи, але не дайте скипіти. Змішайте зі збитими вершками.
- Охолодіть суміш для морозива в холодильнику.
- Вилийте суміш для морозива в увімкнену мороженицю.

## Морозиво смородинове

Продукти	Кількість
Чорна смородина	2 столові ложки
Цукор	півсклянки
Вода	біля 2 склянок
Лимонний сік	1 столова ложка
Желатин	1 чайна ложка

- Зробіть гарячий цукровий сироп, покладіть смородину, додайте лимонний сік, охудіть, процедіть. Желатин розведіть в невеликій кількості води, додайте в сироп.
- Охолодіть суміш для морозива в холодильнику.
- Вилийте суміш для морозива в увімкнену морозеницю.

## Морозиво горіхове

Продукти	Кількість
Жовтки	3
Цукор	півсклянки
Горіхи	50 г
Вершки густі	біля 2 склянок
Ванілін	дрібка

- Розітріть жовтки з цукром на гарячій водяній бані, охудіть. Збийте вершки, змішайте з жовтками, товченими горіхами, ваніліном.
- Охолодіть суміш для морозива в холодильнику.
- Вилийте суміш для морозива в увімкнену морозеницю.

## 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 для морозива в холодильнику.
- Вилийте суміш для морозива в увімкнену морозеницю.

## 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 для ісе йогурту в холодильнику.
- Вилийте суміш для ісе йогурту в увімкнену морозеницю.

## Шербет лимонний

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

- Покладіть цукор в каструльку, налійте воду, розчиніть на невеликому вогні, доведіть до кипіння, кип'ятіть 1 хв. Дайте охолонути. Додайте апельсиновий і лимонний сік. Збийте білок у піну, вмішайте у лимонно-апельсинову суміш.
- Охолодіть суміш для шербету в холодильнику.
- Влийте суміш для шербету в увімкнену морозеницю.

## 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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 обертання лопатки почало змінюватись, вимкніть морозеницю за допомогою кнопки Вкл/Викл.

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель	VIC-1500W / VIC-1500C
Живлення	220-240 В ~ 50 Гц
Об'єм	1,5 л
Потужність	15 Вт