



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-8601 W

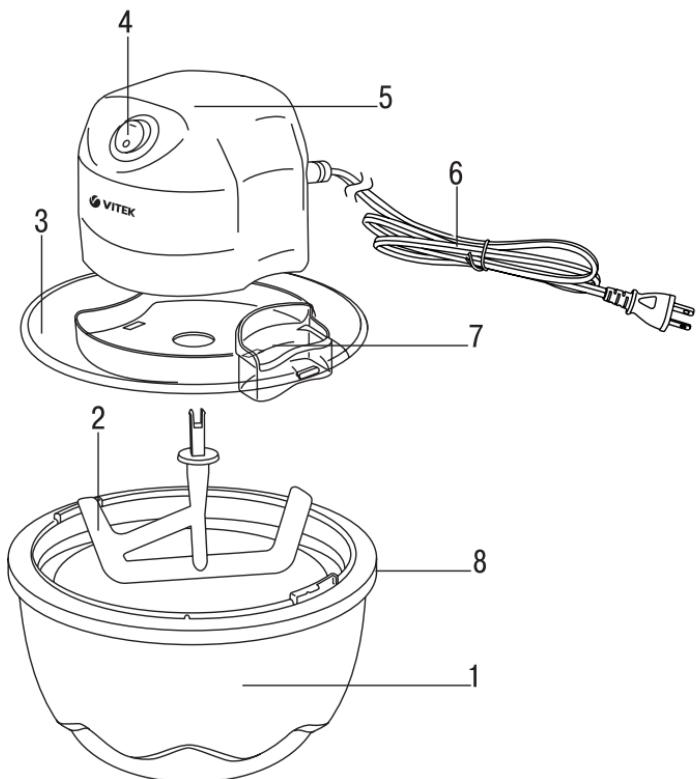
Ice cream maker

Мороженица

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
RUS Инструкция по эксплуатации	9
KZ Пайдалану нұсқасы	16
UA Інструкція з експлуатації	22

www.vitek.ru



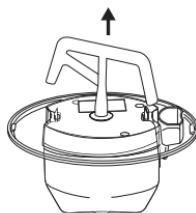


рис.1



рис.2

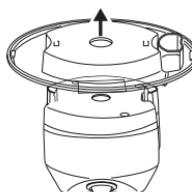


рис.3

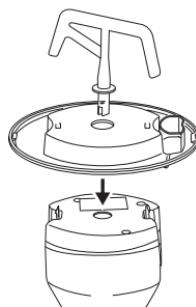


рис.4

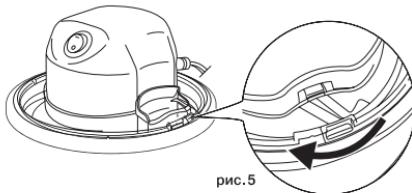


рис.5

ENGLISH

ICE CREAM MAKER VT-8601 W

The home ice cream maker is intended for making of ice cream, sorbet, frozen yogurt and fruit ice.

DESCRIPTION

1. Ice cream making bowl
2. Rotating spatula
3. Lid
4. «O/I» power switch.
5. Motor unit
6. Power cord
7. Opening for adding ingredients
8. Motor unit and bowl matching marks

ATTENTION!

For additional protection you can install a residual current device with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period.

Use the unit for its intended purpose only, as specified in this manual.

Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

To avoid the risk of fire, electric shock and to prevent injury, observe the following safety measures.

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the voltage specified on the unit corresponds to your home mains voltage.
- Place the ice cream maker on a flat stable surface; do not place the unit on the edge of the table.

- Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- Do not use the ice cream maker near heat sources or open flame.
- Do not use the ice cream maker outdoors.
- Do not touch the motor unit, the power cord and power plug with wet hands.
- Switch the unit on only after installing the motor unit with the lid on the ice cream making bowl.
- Before switching the ice cream maker on make sure that there are ingredients in the bowl.
- Do not leave the operating ice cream maker unattended.
- Do not use off-brand spare parts and do not make any alterations to the unit design.
- Do not touch the rotating spatula, do not immerse any foreign objects into the bowl during the ice cream maker operation.
- Remove the motor unit with the lid only after complete stop of the rotating spatula.
- Unplug the unit before cleaning or when you are not using it. When unplugging the unit, pull the plug but not cord.
- To avoid electric shock do not immerse the motor unit, the power cord or the plug into water or other liquids.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film.
Danger of suffocation!

- Do not allow children to use the ice cream maker as a toy.
 - This unit is not intended for usage by children, place the unit away from children.
 - The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
 - Use the unit for its intended purpose only and in strict accordance with the instruction manual.
 - Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
 - Transport the unit in the original package only.
 - For environment protection do not discard the unit with usual household waste after its service life expiration; apply to a specialized center for further recycling.
 - Keep the unit out of reach of children and disabled persons.
- 3 hours at room temperature before switching on.**
- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
 - Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
 - Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
 - Disassemble the ice cream maker:
 - remove the spatula (2) from the motor unit (5) pulling it upwards (pic. 1).
 - press simultaneously on the lid (3) clamps and remove the lid (3) (pic. 2, 3).
 - wash the bowl (1), the spatula (2) and the lid (3) with warm water and neutral detergent and then dry them.
 - Assemble the ice cream maker:
 - match the openings in the lid (3) with the clamps on the motor unit (5) and install the lid (3) back to its place until the clamps' clicking.
 - insert the spatula (2) in the motor unit (5).
 - match the marks on the lid (3) with the marks (8) on the bowl (1) and turn the motor unit (5) clockwise as far as it will go (pic. 5).
 - The unit is ready for operation.

Note: before switching the ice cream maker on make sure that there are ingredients in the bowl (1).

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least

MAKING ICE CREAM

- Before making ice cream place the bowl (1) into the freezer and leave it for approximately 24 hours.

ENGLISH

- Place the bowl (1) in the freezer strictly vertically, do not place the bowl in the freezer horizontally.
- The freezer temperature should be -18°C or below, it is necessary for cooling down the bowl (1).
- After cooling down the bowl (1) take it out of the freezer and put the necessary ingredients into the bowl (see the chapter "Recipes").
- Install the motor unit (5) with the installed lid (3) and the spatula (2) on the bowl (1) following the instruction.

ATTENTION! To avoid electric shock and spillage of the ingredients, do not exceed the recommended amount of ingredients in the bowl (1). The maximal amount of ingredients should not exceed 50% of the bowl (1) capacity.

- Insert the power plug (6) into the mains socket.
- Switch the ice cream maker on, setting the switch (4) to the position «1».

ATTENTION! The continuous operation time of the ice cream maker should not exceed 40 minutes.

- Switch the ice cream maker on right after you put the ingredients into the bowl (1).
- During the ice cream maker operation you can add the required ingredients through the opening (7) in the lid (3).
- After 10-25 minutes (depending on the ingredients you can adjust the operation time) the ice cream will thicken but its consistency will remain cream-like.
- After you finish making ice cream switch the ice cream maker off, setting the switch (4) to the "0" position.
- Remove the plug (6) from the socket.
- Remove the motor unit (5) from the bowl (1) turning it counterclockwise.

- To avoid damage of the inner coating of the bowl (1), remove the ready ice cream with a plastic or wooden spatula.
- If necessary, put the ice cream into a plastic container and place it in the freezer. Do not use the ice cream maker bowl for this.
- Disassemble the ice cream maker (see the chapter above) and wash the parts which were in contact with the ingredients during the ice cream making.

TIPS

- During making the ice cream follow the hygiene rules.
- Use only quality ingredients.
- Homemade ice cream will be softer than commercially made ice cream.
- Ice cream consistency depends on the ingredients used, their temperature before ice cream making and the ambient temperature.
- Fresh ice cream tastes best. It loses its taste after several days of storage.
- Store the ice cream at the temperature of -18°C.
- Do not refreeze the melted ice cream.
- Some sorts of ice cream are soft and they melt quickly. We recommend to pre-freeze such ice cream placing it into the freezer for 1-2 hours, especially if you are planning to serve the ice cream with hot dishes.
- Add different fillings (chocolate crumbs, crushed nuts etc.) to the ice cream 5 minutes after stirring is started or add the fillings to the ready ice cream before freezing it. You can add the required fillings through the opening (7) in the lid (3).

- Store the ice cream maker bowl (1) in the freezer so you can make ice cream any time. The freezer temperature should be -18°C or below, it is necessary for cooling down the bowl (1).
- Some recipes require that the mixture for ice cream is prepared in advance. Make the ice cream mixture beforehand and put it in the refrigerator for several hours; poorly chilled mixture may not thicken during the ice cream making.
- Start making ice cream right after removing the bowl (1) from the freezer.
- Make sure that the bowl is intact and do not heat it.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning the ice cream maker make sure that it is switched off and that the power plug (6) is disconnected from the mains.
- Remove the spatula (2) from the motor unit (5) pulling it upwards (pic. 1).
- Press simultaneously on the lid (3) clamps and remove the lid (3) (pic. 2, 3).
- Clean the motor unit (5) with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- To avoid electric shock do not immerse the motor unit (5), the power cord or the plug (6) into water or other liquids, do not wash them under a water jet or in the dishwashing machine.
- Wash the bowl (1), the spatula (2) and the lid (3) with warm water and neutral detergent and then dry them.

Note: wash the bowl (1) only when it reaches room temperature, otherwise a hoarfrost layer may accumulate on the bowl (1) surface during freezing.

- Do not use solvents or abrasives for cleaning the ice cream maker.

STORAGE

- Clean and dry the unit thoroughly before taking it away for long storage.
- Keep the ice cream maker away from children in a dry cool place.

RECIPES

The recipes are for recommendation only. As you become more familiar with the ice cream maker you can create your own recipes of delicious desserts.

Basic vanilla ice cream

Composition:

- 1 egg yolk
- 20 g powdered sugar
- 80 ml semi-skimmed milk
- 80 ml heavy cream
(more than 30% fat)
- vanillin to taste

Mix together milk and cream, add 10 g powdered sugar and whisk the egg yolk with the remaining powdered sugar. Keep on whisking the yolk, carefully add the milk mixture and some vanillin to taste.

Proceed following the ice cream maker instruction manual.

Raspberry yogurt ice cream

Composition:

- 80 g fresh raspberry
- 20 g powdered sugar
- 100 ml natural yogurt.

Mash the raspberry and pass it through a sieve to remove the seeds, add powdered sugar and natural yogurt, mix all together. You can replace raspberry with strawberry, bananas or mango.

Proceed following the ice cream maker instruction manual.

ENGLISH

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Ice cream is too soft.	<ul style="list-style-type: none">The bowl (1) is not cold enough (cool the bowl down for at least 24 hours).The temperature of the freezer is not low enough. The freezer temperature should be -18°C or below.Excessive quantity of ingredients Volume of the ingredients should not exceed 50% of the bowl capacity.The ingredients had not been cooled well enough before making ice cream.You started making ice cream more than 20 minutes after removing the bowl from the freezer.The freezer door was opened too often during the ice cream cooling.Hoarfrost layer on the bowl surface. Wash the bowl (1) at room temperature of its surfaces and wipe it thoroughly before putting it to the freezer.
The paddle stopped rotating but the ice cream is not ready yet.	<ul style="list-style-type: none">The fillings (chocolate crumbs, nuts) were added too early. Add the fillings 5-10 minutes (depending on the ingredients) after starting the operation or directly before freezing.The fillings are too big. Grind the fillings thoroughly.Excessive quantity of fillings.

DELIVERY SET

- Ready-assembled ice cream maker – 1pc.
- Instruction manual – 1 pc.

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Maximal bowl capacity: 500 ml

Rated power: 7 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.



*This product conforms to the
EMC Directive 2014/30/EU and
to the Low Voltage Directive
2014/35/EU*

Unit operating life is 3 years

МОРОЖЕНИЦА VT-8601 W

Домашняя мороженица предназначена для приготовления мороженого, сорбета, замороженного йогурта и фруктового льда.

ОПИСАНИЕ

1. Чаша для приготовления мороженого
2. Вращающаяся лопатка
3. Крышка
4. Выключатель питания «О/I»
5. Моторный блок
6. Сетевой шнур
7. Отверстие для добавления ингредиентов
8. Метки для совмещения моторного блока и чаши

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепь питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; при установке следует обратиться к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочтайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации устройства.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве.

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска возникновения пожара, для защиты от поражения электрическим током и защиты от травм следуйте приведённым ниже рекомендациям.

- Прежде чем подключить устройство к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Устанавливайте мороженицу на ровной и устойчивой поверхности, не ставьте устройство на край стола.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Не используйте мороженицу в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать мороженицу вне помещений.
- Не прикасайтесь к моторному блоку, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Включайте устройство только после установки моторного блока с крышкой на чашу для приготовления мороженого.
- Перед включением мороженицы убедитесь в наличии ингредиентов в чаше.
- Не оставляйте включенную мороженицу без присмотра.
- Не используйте детали стороннего производителя и не вносите изменений в конструкцию устройства.

РУССКИЙ

- Не прикасайтесь к вращающейся лопатке и не погружайте какие-либо посторонние предметы в чашу во время работы мороженицы.
- Снимайте моторный блок с крышки только после полной остановки вращения лопатки.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь. Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать моторный блок, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой.

Опасность удушья!

- Не разрешайте детям использовать мороженицу в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми, размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктиро-

ваны об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Используйте прибор строго по назначению в соответствии с инструкцией.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей извлеките элементы питания из батарейного отсека и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдерживать его при комнатной температуре не менее 3 часов.

- Распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
 - Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
 - Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
 - Разберите мороженицу:
 - выньте лопатку (2) из моторного блока (5) по направлению вверх (рис. 1).
 - нажмите одновременно на фиксаторы крышки (3) и снимите крышку (3) (рис. 2, 3).
 - промойте чашу (1), лопатку (2) и крышку (3) тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, после чего просушите.
 - Соберите мороженицу:
 - совместите отверстия на крышке (3) с фиксаторами на моторном блоке (5) и установите крышку (3) на место до щелчка фиксаторов.
 - вставьте лопатку (2) в моторный блок (5).
 - совместите метки на крышке (3) с метками (8) на чаше (1) и поверните моторный блок (5) по направлению вращения часовой стрелки до упора (рис.5).
 - Прибор готов к эксплуатации.
- Примечание:** перед включением мороженицы убедитесь в наличии ингредиентов в чаше (1).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

- Перед приготовлением мороженого поместите чашу (1) в моро-

зильное отделение холодильника, и оставить её там приблизительно на 24 часа.

- Чаша (1) должна находиться в морозильной камере строго в вертикальном положении, запрещается ставить её в морозилку в горизонтальном положении.
- Температура в морозильной камере должна быть -18°C или ещё ниже, это необходимо для охлаждения чаши (1).
- После охлаждения чаши (1) достаньте её из морозильной камеры холодильника и поместите в неё необходимые ингредиенты (см. раздел «Рецепты»).
- Установите согласно инструкции на чашу (1) моторный блок (5) с установленной крышкой (3) и лопаткой (2).

ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током и выплескивания ингредиентов, не превышайте рекомендуемый объем ингредиентов в чаше (1). Максимальный объём ингредиентов не должен превышать 50% объёма чаши (1).

- Вставьте вилку сетевого шнура (6) в электрическую розетку.
- Включите мороженицу, установив выключатель (4) в положение «1».

ВНИМАНИЕ. Время работы мороженицы не должно превышать 40 минут.

- Включите мороженицу сразу же после того, как Вы поместили ингредиенты в чашу (1).
- Во время работы мороженицы Вы можете добавлять необходимые ингредиенты через отверстие (7) в крышке (3).

РУССКИЙ

- Через 10-25 минут (в зависимости от ингредиентов Вы можете корректировать время работы) мороженое загустеет, но сохранит кремообразную консистенцию.
- После приготовления мороженого выключите мороженицу, установив выключатель (4) в положение «0».
- Выйните вилку сетевого шнура (6) из розетки.
- Снимите моторный блок (5) с чаши (1), повернув его против вращения часовой стрелки.
- Во избежание повреждения внутренней поверхности чаши (1) вынимайте готовое мороженое с помощью пластиковой или деревянной лопаточки.
- При необходимости хранения переложите мороженое в пластиковый контейнер и уберите в морозильную камеру. Не используйте для этих целей чашу мороженицы.
- Разберите мороженицу (см. раздел выше) и промойте детали, контактировавшие с ингредиентами во время приготовления мороженого.
- Свежеприготовленное мороженое имеет наилучшие вкусовые качества. Через несколько дней хранения оно теряет свой вкус.
- Храните мороженое при температуре -18°C.
- Не замораживайте повторно растаявшее мороженое.
- Некоторые сорта мороженого отличаются мягкостью и быстро тают. Рекомендуем предварительно заморозить такое мороженое, поставив его в морозилку на 1-2 часа, особенно если Вы планируете подавать мороженое с горячими блюдами.
- Вводите наполнители (шоколадную крошку, дробленые орехи и т.д.) в мороженое спустя 5 минут после начала замешивания или в уже готовое мороженое перед заморозкой. Добавлять необходимые наполнители можно через отверстие (7) в крышке (3).
- Храните чашу (1) мороженицы в морозильной камере, так Вы сможете приготовить мороженое в любое время. Температура в морозильной камере должна быть -18°C или ещё ниже, это необходимо для охлаждения чаши (1).
- Некоторые рецепты требуют предварительной подготовки смеси для мороженого. Приготовьте смесь заранее и поместите её на несколько часов в холодильное отделение, плохо охлажденная смесь может не застыть во время приготовления мороженого.
- Начинайте приготовление мороженого сразу после того, как достали чашу (1) мороженицы из морозильной камеры.

ПОДСКАЗКИ

- Во время приготовления мороженого строго соблюдайте правила гигиены.
- Используйте только качественные ингредиенты.
- Домашнее мороженое будет мягче приготовленного в промышленных условиях.
- Консистенция мороженого зависит от используемых ингредиентов и их температуры до приготовления мороженого, а также от температуры окружающей среды.

- Не нарушайте целостность чаши и не нагревайте ее.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой мороженицы убедитесь, что она выключена и вилка сетевого шнуря (6) вынута из электрической розетки.
- Выньте лопатку (2) из моторного блока (5) по направлению вверх (рис. 1).
- Нажмите одновременно на фиксаторы крышки (3) и снимите крышку (3) (рис. 2, 3).
- Протрите моторный блок (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать моторный блок (5), сетевой шнур и вилку сетевого шнуря (6) в воду или любые другие жидкости, а также промывать их под струей воды или помещать в посудомоечную машину.
- Промойте чашу (1), лопатку (2) и крышку (3) тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, после чего просушите.

Примечание: промывайте чашу (1) только когда она нагреется до комнатной температуры, в противном случае при замораживании чаши (1) на её поверхностях может образоваться слой льда.

- Запрещается использовать для чистки мороженицы растворители и абразивные чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на длительное хранение, проведите

чистку устройства и тщательно его просушите.

- Храните мороженицу в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

РЕЦЕПТЫ

Рецепты носят рекомендательный характер. По мере освоения мороженицы Вы сможете приготовить вкусный десерт по своим рецептам.

Основа для ванильного мороженого

Состав:

- 1 яичный желток
- 20 г сахарной пудры
- 80 мл полуобезжиренного молока
- 80 мл сливок с повышенным содержанием жира (больше 30%)
- ванилин по вкусу.

Смешайте молоко со сливками и добавьте 10 г сахарной пудры, взбейте яичный желток с оставшейся сахарной пудрой. Продолжая взбивать желток, аккуратно влейте молочную смесь и добавьте ванилин по вкусу. Далее следуйте инструкции по использованию мороженицы.

Малиново-йогуртовое мороженое

Состав:

- 80 г свежей малины
- 20 г сахарной пудры
- 100 мл натурального йогурта.

Разомните и протрите малину для удаления зернышек, добавьте сахарную пудру и натуральный йогурт, смешайте ингредиенты. Ягоды малины Вы можете заменить, например, на клубнику, бананы или манго. Далее следуйте инструкции по использованию мороженицы.

РУССКИЙ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Мороженое получается слишком мягким.	<ul style="list-style-type: none">Недостаточное время охлаждения чаши (1) (охлаждайте чашу не менее 24 часов)Недостаточная температура в морозильной камере холодильника. Температура в морозильной камере должна быть -18°C или ниже.Излишнее количество ингредиентов. Объем ингредиентов не должен превышать 50% объема чаши.Недостаточное охлаждение ингредиентов перед приготовлением мороженого.Вы приступили к приготовлению мороженого позже, чем через 20 минут после того, как достали чашу из морозильной камеры.Частое открытие дверцы морозильной камеры холодильника в процессе охлаждения мороженого.Слой инея на поверхности чаши. Мойте чашу (1) при комнатной температуре её поверхностей, тщательно протрите чашу, после этого её можно поместить в морозильную камеру холодильника.
Вращение лопасти прекратилось, но мороженое еще не готово.	<ul style="list-style-type: none">Наполнители (шоколадная крошка, орехи) были добавлены слишком рано. Добавляйте наполнители через 5-10 минут (в зависимости от ингредиентов) после начала работы или непосредственно перед заморозкой.Слишком крупные наполнители. Тщательно размельчайте наполнители.Чрезмерное количество наполнителя.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мороженица в сборе – 1 шт.
- Инструкция – 1 шт.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальный объем чаши: 500 мл
Номинальная мощность: 7 Вт

Срок службы прибора – 3 года

РУССКИЙ



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Адрес: Нойбаугюртель 38/7A,
1070 Вена, Австрия

Информация для связи – e-mail:

anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.

Единая справочная служба:

+7 (495) 921-01-70

Сделано в Китае

ҚАЗАҚ

VT-8601 В БАЛМҰЗДАҚ ЖАСАУҒА АРНАЛҒАН ҮДІСІ

Үйге арналған балмұздақ жасауға арналған ыдыс балмұздақты, сорбетті, жемісті мұз жасауға арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Балмұздақ жасауға арналған тостаған
2. Айналатын қалақша
3. Қакпак
4. «0/l» көректендіру сөндіргіші
5. Моторлық блок
6. Желілік бау
7. Құрамдас бөліктерді қосуға арналған саңылау
8. Моторлық блок пен тостағанды сәйкестендіруге арналған белгішелер

НАЗАР АУДАРЫНЫЗ!

Көректендіру тізбегіне қосымша қорғаныс үшін номиналды тоғы 30 МА аспай іске қосылатын қорғаныс ажырату құрылғысын (ҚАҚ) орнатқан дұрыс; орнатқан кезде маманға хабарласқан жөн.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдалану алдында, пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыныз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз.

Құрылғыны тек оның тікелей міндетті бойынша ғана берілген басшылықта көрсетілгендей пайдаланыңыз.

Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкеліу мүмкін.

Әрттің пайда болу тәуекелі азайту үшін, электрлік токпен жараланудан қорғану үшін және жарақаттардан қорғану үшін төмөнде келтірілген ұсыныстарды орындаңыз.

- Алғашқы іске қосу алдында, құрылғыда көрсетілген кернеудің сіздің үйіздегі электрлік желідегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Балмұздан жасауға арналған ыдысты түзу және тұрақты бетке орнатыңыз, құрылғыны үстелдің шетіне қоймаңыз.
- Электрлік баудың үстелден салбырауына жол берменіз, сонымен қатар оның ыстық беттермен және жиһаздың ушкір қырларымен жанаспаудың қадағалаңыз.
- Балмұздан жасауға арналған ыдысты жылу көздерінің немесе ашық оттың тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Балмұздақ жасауға арналған ыдысты панажайлардан тыс пайдаллануға тыйым салынады.
- Моторлық блокты, желілік бауды және айыртеткі сулы қолмен ұстамаңыз.
- Қакпагы бар моторлық блокты балмұздақ жасауға арналған тостағанға орнатқаннан кейін ғана құрылғыны іске қосыңыз.
- Балмұздақ жасауға арналған ыдысты іске қосу алдында тостағанда құрамдас бөліктердің болуына көз жеткізіңіз.
- Иске қосылған балмұздақ жасауға арналған ыдысты қарасыз қалдырмаңыз.
- Бетен өндірушінің бөлшектерін пайдаланбаңыз және құрылғы құрылымына өзгерістер енгізбеніз.
- Айналын тұрган қалақшаны қолмен ұстамаңыз және балмұздақ жасауға арналған ыдыс жұмыс істеп тұрганда қандай да бір бетен заттарды тостағанға салмаңыз.
- Қалақшаның айналуы толық тоқтағаннан кейін ғана қақпағы барп моторлық блокты шешіңіз.

- Тазалау алдында және сіз құрылғыны пайдаланбаган жағдайда оны жепіден ажыратыңыз. Желілік баудың айыртетігін ашалықтан шыгарғанда, жепілік баудан тартпаңыз, ал жепілік баудың айыртетігінен үстәңіз.
- Электрлік тогы соққысын алдын-алу үшін моторлық блокты, жепілік бауды және жепілік баудың айыртетігін суга немесе кез-келген басқа сүйкіткіштерге матыруға тыйым салынады.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды караусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе орайтын пленкамен ойнауга рұқсат етпеніз. **Тұншыгу қаупі бар!**

- Балаларға балмұздак жасауға арналған ыдысты ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеніз.
- Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған, құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Дене, жүйке, психика бұзылулары бар адамдарға (балалардың қоса) немесе оларда жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ болса, немесе олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігін үшін жауап беретін тұлғамен аспалты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Аспалты қатан оның міндеті бойынша нұсқаулыққа сәйкес пайдаланыңыз.
- Аспалты өз бетімен жөндеуге тыйым салынады. Аспалты өз бетінізден бөлшектеменіз, кез-келген қауалықтар пайда болғанда қоректендіру элементтерін батареялыш бөліктен

шыгарыныз және кепілдеме талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Құрылғыны тек зауыттық орауда тасымалдаңыз.
- Қоршаған ортанды қорғау мақсатында, аспалтың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспалты арнағы пунктқа келешек кайта өндеу үшін еткізіңіз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА ФАНА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА
Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдаған немесе сақтаған кезде оны бөлме температурасында 3 сағаттан кем емес уақыт бойы үстaug керек.

- Құрылғыны ораудан шыгарыңыз және құрылғының жұмыс істеуіне кедері болатын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бұзылулар болған кезде құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында электрлік желідегі кернеудің құрылғының жұмыс істеу кернеүіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Балмұздак жасауға арналған ыдысты бөлшектеніз:
 - қалақшаны (2) моторлық блоктан (5) жоғары бағытта шыгарыңыз (сур. 1).

ҚАЗАҚ

- қакпак (3) бекіткіштеріне бір уақытта басының және қақпақты (3) шешініз (сур. 2, 3).
- тостаганды (1), қалақшаны (2) және қақпақты (3) бейтаратап жұғыш зат қосылған жылы сүмен жуыныз, содан кейін құргатыныз.
- Балмұздак жасауға арналған ыдысты құрастырыныз:
- қақпақтағы (3) саңылауларды моторлық блоктағы (5) бекіткіштермен сәйкестендіріңіз және қақпақты (3) шыртылға дейін орнына орнатыныз.
- қалақшаны (2) моторлық блокқа (5) салыныз.
- қақпақтағы (3) белгішелер мен тостаганды (1) белгішеперді (8) сәйкестендіріңіз және моторлық блокты (5) сағат тілінің айналуы бойынша тірлегнег дейін бұраңыз (сур.5).
- Аспап пайдалануға дайын.

Ескертү: Балмұздак жасауға арналған ыдысты іске қосу алдында тостаганда (1) құрамdas бөліктердін болуына көз жеткізуіз.

БАЛМҰЗДАҚТЫ ӘЗІРЛЕУ

- Балмұздакты әзірлеу алдында, тостаганды (1) тоңазытыштың мұздатқыш бөліміне салыныз, және оны сол жерде шамамен 24 сағатқа қалдырыныз.
- Тостаган (1) мұздакыш камерасында қатан тік күйінде орналасуы керек, оны мұздатқышқа көлденең күйде қоюға тыйым салынады.
- Мұздатқыш камерасындағы температура -18°C немесе одан да төмен болуы керек, бұл тостаганды (1) салқындану үшін қажет.

- Тостаганды (1) салқынданып болғаннан кейін оны мұздатқыш касімерадан шығарының және оған қажетті құрамdas бөліктерді салыныз («Дайындау едістер» тарауын қар.).
- Нұсқаулыққа сейкес тостаганға (1) моторлық блокты (5) орнатылған қақпақпен (3) және қалақшамен (2) орнатыныз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Электр тозы сокқысын және құрамdas бөліктердің сыртқа төгілін алдын-алу үшін тостагандыға (1) ұсынылатын көлемнен асрып салмаңыз. Құрамdas бөліктердің максималды көлемі тостаган (1) көлемінің 50% аспауы керек.

- Желілік баудың (6) айыртетігін электрлік ашалыққа салыныз.
- Балмұздак жасауға арналған ыдысты сөндірішті (4) «0» күйіне белгілеп іске қосыныз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ. Балмұздак жасауға арналған ыдыстың жұмыс істеу уақыты 40 минуттан аспауы керек.

- Сіз құрамdas бөліктерді тостаганға (1) салғаннан кейін балмұздак жасауға арналған ыдысты бірден іске қосыныз.
- Балмұздак жасауға арналған ыдыстың жұмыс істеуі уақытында Сіз қажетті құрамdas бөліктерді қақпақтағы (3) саңылау (7) арқылы коса аласыз.
- 10-25 минуттан кейін (құрамdas бөліктерге байланысты Сіз жұмыс уақытын түзете аласыз) балмұздак қоюланады, бірақ крем тәрізді қоюлықты сақтайды.
- Балмұздакты әзірлегеннен кейін сөндірішті (4) «0» күйіне белгілеп, балмұздак жасауға арналған ыдысты сөндіріңіз.

- Желілік баудын (6) айыртетігін ашалықтан шығарыңыз.
- Моторлық блокты (5) тостағаннан (1) сағат тілінің айналуына қарсы бұрап, оны шешініз.
- Тостағанның (1) ішкі бетінің бүлінуіне жол бермеу үшін дайын балмұздакты пластик немесе ағаш қалақша көмегімен шығарыңыз.
- Қажет болғанда балмұздакты пластик контейнерге салыңыз және мұздатқыш камерага алып қойыңыз. Бул мақсаттар үшін балмұздақ жасауға арналған ыдыстың тостағанын пайдаланбасыз.
- Балмұздақ жасауға арналған ыдыстың белшектеніз (жогарыдағы тарауды қар.) және балмұздақ жасау үақытында құрамдас беліктірмен жанаңсан белшектерді жуыңыз.

КӨМЕК ҰСЫНЫСТАР

- Балмұздақ әзірлеген уақытта тазалақы ережелерін қатаң сақтаңыз.
- Тек сапалы құрамдас беліктерді пайдаланыңыз.
- Үйдің балмұздарғы внерекәспіттік жағдайларда жасалған балмұздактан жұмысағырақ болады.
- Балмұздактың қоюлығы пайдаланылатын құрмдас беліктегерге және олардың балмұздакты әзірлегенге дейінгі температурасына, соынмен қатар қоршаған ортаниң температурасына байланысты болады.
- Жана әзірленген балмұздақ ен жақсы дәмдік касиеттерге ие болады. Бірнеше күн сақтағаннан кейін ол өзінің дәмін жоғалтады.
- Балмұздакты -18°C температурасында сақтаңыз.
- Еріген балмұздакты қайтадан мұздатпаңыз.
- Балмұздактың кейір сұрыптары жұмысақтықпен ерекшеленеді және жылдам ериді. Мұндай балмұздакты мұздатқышқа 1-2 сағатқа қойып, оны алдын-ала мұздатуды ұсынамыз, есіреле егер Сіз балмұздакты ыстық тагамдармен беретін болсаңыз.
- Толтырыштарды (шоколадты ұнтақты, үгетілген жаңғақтарды және т.с.с.-ларды) балмұздакқа арааластыруды бастағаннан кейін 5 минут өткен соң немесе дайын балмұздакқа мұздату алдында қосыңыз. Қажетті толтырыштарды қақпақтағы (3) санылау (7) арқылы косуға болады.
- Балмұздақ жасауға арналған ыдыстың тостағанын (1) мұздатқыш камерада сақтаңыз, осылайша Сіз балмұздакты кез-келген уақытта дайындағы температура -18°C немесе одан да төмен болуы керек, бұл тостағанды (1) салқыннату үшін қажет.
- Кейір дайындау әдістері балмұздакқа арналған қоспаны алдын-ала дайындауды талап етеді. Қоспаны алдын-ала дайындаңыз және оны бірнеше сағатқа тоназытықш беліміне салып қойыңыз, нашар салқындастыған қоспа балмұздакты жасау үақытында қатпау мүмкін.
- Балмұздақ жасауға арналған ыдыстың тостағанын (1) мұздатқыш камерадан шыгарғаннан кейін балмұздакты дайындауды бірден бастаңыз.
- Тостағаннан бүтіндігін бұзбаның және оны қыздырманың.

ТАЗАЛАНУЫ ЖӘНЕ КҮТИМІ

- Балмұздақ жасауға арналған ыдыстың тазалау алдында, оның сендерілгеніне және желілік баудың (6) айыртетігі

ҚАЗАҚ

электрлік ашалықтан шығарылғанына көз жеткізіңіз.

- Қалақшаны (2) моторлық блоктан (5) жогары байытта шығарыныз (сур. 1).
- Қақпактың (3) бекіткіштеріне бір уақытта басыңыз және қақпакты (3) шешініз (сур. 2, 3).
- Моторлық блокты (5) сөл дымқыл матамен сұртіңіз, содан кейін оны күргатын сұртіңіз.
- Электр тогы соққысын алдын-алу үшін моторлық блокты (5), желілік бауды және желілік баудың (6) айрыттегін суға немесе кез-келген басқа соыйкықта матыруға, сонымен қатар оларды су ағынымен жууга немесе ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Тостағанды (1), қалақшаны (2) және қақпакты (3) бейтарап жуғыш затты қосып жыны суда жуыңыз, содан күргатыңыз.

Ескерту: тостағанды (1) ол бөлметтемпературасына дейін жылығандаған жуыңыз, кері жағдайда тостағанды (1) мұздатқанда оның беттерінде қырау қабаты пайда болуы мүмкін.

- Балмұздақ жасауға арналған ыдысты тазалау үшін қатты қылشاқтарды, қажайтын жуғыш заттарды және еріктіштерді пайдалануға тыйым салынады.

САҚТАЛАУЫ

- Құрылғының ұзак уақытқа сақтауға қойғанға дейін, құрылғыны тазалауды жүргізіңіз және оны жақсылап күргатыңыз.
- Бламұздақ жасауға арналған ыдысты құрғақ салын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ

Дайындау әдістері ұсыныстық сипатта келтірілген. Балмұздақ жасауға арналған ыдысты игерген сайын Сіз тәтті десертті өзініздің дайындау әдістерінің бойынша өзірлей аласыз.

Ванильді балмұздақтың негізі

Құрамы:

- 1 жұмыртқаның сары уызы
- 20 г қант ұнтағы
- 80 мл жартылай майсыздандырылған сут
- 80 мл құрамында майы көп кілегей (30%-дан көп)
- ванилин қажетінше.

Сүтті кілегеймен арапастрының және 10 г қант ұнтағының қосыныз, жұмыртқаның сары уызын қалған қант ұнтағымен бұлғаңыз. Сары уызы бұлғауды жалғастырып, сүтті қоспаны ұқыпты құйып қосыныз және ванилинді қажетінше қосыныз. Содан кейін балмұздақ жасауға арналған ыдысты пайдалану бойынша нұсқаулықты орындаңыз.

Танқурай-йигуртты балмұздақ

Құрамы:

- 80 г жаңа жұлдынған танқурай
- 20 г қант ұнтағы
- 100 мл табиғи йогурт.

Дәндөрін жою үшін танқурайды езіңіз және үетіңіз, қант ұнтағын және табиғи йогуртты қосыныз, құрамдас бөліктерді арапастрыңыз. Танқурай жидектерін Сіз, мысалы, құлпынай, банан немесе мангомен ауысытра аласыз.

Содан кейін балмұздақ жасауға арналған ыдысты пайдалану бойынша нұсқаулықтарды орындаңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚ	МҮМКІН СЕБЕПТЕР
Бамұздақ тым жұмсақ болып шығады	<ul style="list-style-type: none"> Тостағанды (1) салқыннатудың жеткіліксіз уақыты (тостағанды 24 сағаттан кем емес уақыт бойы салқыннатыныз) Мұздатқыш камерасының жеткіліксіз температурасы. Мұздатқыш камерасының температурасы -18°C немесе одан төмен болуы керек. Құрамдас бөліктегі көлемі тым көп. Құрамдас бөліктегіндің құрамы тостағанның көлемінің 50%-нан аспауы керек. Балмұздақ жасау алдында құрамдас бөліктегіндің жеткіліксіз салқыннатылуы. Сіз балмұздақты жасауға тостағанды мұздататын камерадан алғаннан 20 минуттан кейін кірістіңіз. Балмұздақты салқыннату процесінде мұздатқыш камерасы есігінің жиі ашылуы. Тостаған бетіндегі қырау. Тостағанды (1) оның беттері бөлме температурасында болғанда жуыныз, тостағанды жақсырап сүртіңіз, осыдан кейін оны тоқазытқыштың мұздатқыш камерасына салуға болады.
Қалақшалардың айналуы тоқтады, бірақ балмұздақ дайын емес.	<ul style="list-style-type: none"> Толтырыштар (шоколад ұнтағы, жаңғақтар) тым ерте қосылды. Толтырыштардың жұмыс басталған соң 5-10 минуттан кейін (құрамдас бөліктеге байланысты) немесе тікелей мұздатудың алдында қосыныз. Толтырыштар тым ірі. Толтырыштарды жақсырап үтетіңіз. Толтырыштың тым көп көлемі.

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

- Құрастырылған балмұздақ жасауға арналған ыдыс – 1 дн.
- Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Тостағаннның максималды көлемі: 500 мл
Номиналды қуаты: 7 Вт

Өндіруші құрылғылардың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі кажет.



УКРАЇНСЬКИЙ

МОРОЖЕНИЦЯ VT-8601 W

Домашня морожениця призначена для приготування морозива, сорбету, замороженого йогурту та фруктового льоду.

ОПИС

1. Чаша для приготування морозива
2. Обертова лопатка
3. Кришка
4. Вимикач живлення «О/І»
5. Моторний блок
6. Мережевий шнур
7. Отвір для додавання інгредієнтів
8. Мітки для суміщення моторного блоку і чаши

УВАГА!

Для додаткового захисту у ланцюг живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; при установленні слід звернутися до фахівця.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації пристроя.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві.

Неправильне поводження з пристрієм може привести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику виникнення пожежі, для захисту від ураження електричним струмом та захисту від травм дотримуйтесь приведених нижче рекомендацій.

- Перш ніж підімкнути пристрій до електромережі, переконайтесь в

тому, що напруга, вказана на пристрій, відповідає напрузі електромережі у вашому будинкові.

- Встановлюйте мороженицю на рівній і стійкій поверхні, не ставте пристрій на край столу.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також наглядайте, щоб він не торкається гарячих поверхонь та гострих пругів меблів.
- Не використовуйте мороженицю у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Забороняється використовувати мороженицю поза приміщеннями.
- Не торкайтесь моторного блоку, мережевого шнура та вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Вимикайте пристрій тільки після установлення моторного блоку з кришкою на чашу для приготування морозива.
- Перед увімкненням морожениці переконайтесь у наявності інгредієнтів в чаші.
- Не залишайте увімкнуту мороженицю без нагляду.
- Не використовуйте деталі стороннього виробника та не вносите змін у конструкцію пристроя.
- Не торкайтесь обертової лопатки та не занурюйте будь-які сторонні предмети у чашу під час роботи морожениці.
- Знімайте моторний блок з кришкою тільки після повного припинення обертання лопатки.
- Вимикайте пристрій з мережі перед чищенням або у разі, якщо він ним не користується. Виймаючи вилку мережевого шнура з розетки, не тягніть за шнур, а потягніти за штепсель.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Щоб уникнути ураження електричним струмом, забороняється занурювати моторний блок, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плявкою. **Небезпека задушення!**

- Не дозволяйте дітям використовувати мороженицю як іграшку.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми, розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Використовуйте пристрій строго за призначенням відповідно до інструкції.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей витягніть елементи живлення з батарейного відсіку та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.

- Для захисту навколошнього середовища після закінчення терміну служби пристрою не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте пристрій у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
Після транспортування або зберігання пристрою при зниженні температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше 3 годин.

- Розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтесь пристроєм.
- Перед вмиканням переконайтесь в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Розберіть мороженицю:
 - вийміть лопатку (2) з моторного блоку (5) у напрямку вгору (мал. 1).
 - натисніть одночасно на фіксатори кришки (3) і зніміть кришку (3) (мал. 2, 3).
 - промийте чашу (1), лопатку (2) і кришку (3) теплою водою з доданням нейтрального миючого засобу, після чого просушіть.
- Складіть мороженицю:
 - сумістить отвори на кришці (3) з фіксаторами на моторному

УКРАЇНСЬКИЙ

- bloči (5) ta встановіть кришку (3) на місце до клацання фіксаторів.
- вставте лопатку (2) у моторний блок (5).
- сумістить мітки на кришці (3) з мітками (8) на чаші (1) і поверніть моторний блок (5) у напрямку обертання годинникової стрілки до упору (mal.5).
- Пристрій готовий до експлуатації.

Примітка: перед увімкненням морожениці переконайтесь у наявності інгредієнтів у чаші (1).

ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА

- Перед приготуванням морозива помістіть чашу (1) у морозильне відділення холодильника і залиште її там приблизно на 24 години.
- Чаша (1) має знаходитися у морозильній камері строго у вертикальному положенні, забороняється ставити її в морозилку у горизонтальному положенні.
- Температура у морозильній камері має бути -18°C або ще нижче, це необхідно для охолодження чаши (1).
- Після охолодження чаши (1) дистаньте її з морозильної камери холодильника і помістіть в неї необхідні інгредієнти (див. розділ «Рецепти»).
- Встановіть згідно інструкції на чашу (1) моторний блок (5) з встановленою кришкою (3) і лопаткою (2).

УВАГА! Щоб уникнути ураження електричним струмом і випліскування інгредієнтів, не перевищуйте рекомендований об'єм інгредієнтів у чаши (1). Максимальний об'єм інгредієнтів не має перевищувати 50% об'єму чаши (1).

- Вставте вилку мережевого шнура (6) в електричну розетку.

- Увімкніть мороженицю, встановивши вимикач (4) у положення «».

УВАГА. Час роботи морожениці не має перевищувати 40 хвилин.

- Увімкніть мороженицю відразу ж після того, як Ви помістили інгредієнти у чашу (1).
- Під час роботи морожениці Ви можете додавати необхідні інгредієнти через отвір (7) у кришці (3).
- Через 10-25 хвилин (залежно від інгредієнтів Ви можете коректувати час роботи) морозиво загусне, але збереже кремоподібну консистенцію.
- Після приготування морозива вимкніть мороженицю, встановивши вимикач (4) у положення «0».
- Вийміть вилку мережевого шнура (6) з розетки.
- Зніміть моторний блок (5) з чаши (1), повернувши його проти обертання годинникової стрілки.
- Щоб уникнути пошкодження внутрішньої поверхні чаши (1), виймайте готове морозиво за допомогою пластикової або дерев'яної лопатки.
- При необхідності зберігання перевіклідайте морозиво у пластиковий контейнер і заберіть у морозильну камеру. Не використовуйте для цих цілей чашу морожениці.
- Розберіть мороженицю (див. розділ вище) і промийте деталі, які контактували з інгредієнтами під час приготування морозива.

ПІДКАЗИ

- Під час приготування морозива строго дотримуйтесь правил гігієни.
- Використовуйте тільки якісні інгредієнти.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Домашнє морозиво буде м'якше приготованого у промислових умовах.
 - Консистенція морозива залежить від використовуваних інгредієнтів та їх температури до приготування морозива, а також від температури навколошнього середовища.
 - Свіжоприготоване морозиво має найкращі смакові якості. Через декілька днів зберігання воно втрачає свій смак.
 - Зберігайте морозиво при температурі -18°C.
 - Не заморожуйте повторно розстанувше морозиво.
 - Деякі сорти морозива відрізняються м'якістю і швидко тануть. Рекомендуємо попередньо заморозити таке морозиво, поставивши його у морозилку на 1-2 години, особливо якщо Ви плануєте подавати морозиво з гарячими стравами.
 - Вводіть наповнювачі (шоколадне кришivo, дроблені горіхи і т.ін.) у морозиво через 5 хвилин після початку замішування або у вже готове морозиво перед заморожуванням. Додавати необхідні наповнювачі можна через отвір (7) у кришці (3).
 - Зберігайте чашу (1) морожениці у морозильній камері, так Ви зможете приготувати морозиво у будь-який час. Температура у морозильній камері має бути -18°C або ще нижче, це необхідно для охолодження чаши (1).
 - Деякі рецепти потребують попереднього підготовлення суміші для морозива. Приготуйте суміш за заданим і помістіть її на кілька годин у холодильне відділення, погано охолоджена суміш може не застигнути під час приготування морозива.
 - Починайте приготування морозива відразу після того, як дістали чашу (1) морожениці з морозильної камери.
 - Не порушуйте цілісність чаши і не нагрівайте її.
- ### ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- Перед чищенням морожениці перевірайтесь, що вона вимкнута і вилка мережевого шнура (6) вийнята з електричної розетки.
 - Вийміть лопатку (2) з моторного блоку (5) у напрямку вгору (мал. 1).
 - Натисніть одночасно на фіксатор кришки (3) і зніміть кришку (3) (мал. 2, 3).
 - Протріть моторний блок (5) злегка вологою тканиною, після чого вітріть його досуха.
 - Щоб уникнути ураження електричним струмом, забороняється занурювати моторний блок (5), мережковий шнур і вилку мережевого шнура (6) у воду або інші рідини, а також промивати їх під струменем води або поміщати в посудомийну машину.
 - Промийте чашу (1), лопатку (2) і кришку (3) теплою водою з доданням нейтрального миючого засобу, після чого просушіть.
- Примітка:** промивайте чашу (1) тільки коли вона нагріється до кімнатної температури, в іншому випадку при заморожуванні чаши (1) на її поверхні може утворитися шар інію.
- Забороняється використовувати для чищення морожениці розчинники та абразивні чистячі засоби.
- ### ЗБЕРІГАННЯ
- Перед тим, як забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Зберігайте мороженицю у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

РЕЦЕПТИ

Рецепти мають рекомендаційний характер. У міру освоєння морожениці Ви зможете приготувати смачний десерт за своїми рецептами.

Основа для ванільного морозива

Склад:

- 1 яєчний жовток
- 20 г цукрової пудри
- 80 мл напівзнежиреного молока
- 80 мл вершків з підвищеним вмістом жиру (більше 30%)
- ванілін за смаком.

Змішайте молоко з вершками і додайте 10 г цукрової пудри, збивте яєч-

ний жовток з рештою цукрової пудри. Продовжуючи збивати жовток, акуратно вливіть молочну суміш та додайте ванілін за смаком.

Далі дотримуйтесь інструкції щодо використання морожениці.

Малиново-йогуртове морозиво

Склад:

- 80 г свіжої малини
- 20 г цукрової пудри
- 100 мл натурального йогурту.

Розімніть і пропріть малину для видалення зерняток, додайте цукрову пудру і натуральний йогурт, змішайте інгредієнти. Ягоди малини Ви можете замінити, наприклад, на полуницю, банани або манго.

Далі дотримуйтесь інструкції щодо використання морожениці.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ
Морозиво отримується надто м'яким	<ul style="list-style-type: none">• Недостатній час охолодження чаші (1) (охолоджуйте чашу не менше 24 годин)• Недостатня температура у морозильній камері холодильника. Температура у морозильній камері має бути -18°C або нижче.• Зайва кількість інгредієнтів. Об'єм інгредієнтів не має перевищувати 50% об'єму чаші.• Недостатнє охолодження інгредієнтів перед приготуванням морозива.• Ви почали приготування морозива пізніше, ніж через 20 хвилин після того, як дістали чашу з морозильної камери.• Часте відкриття дверець морозильної камери холодильника у ході охолодження морозива.• Шар інію на поверхні чаші. Мийте чашу (1) при кімнатній температурі її поверхонь, ретельно пропріть чашу, після цього її можна помістити у морозильну камеру холодильника.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНІ
Обертання лопаті припинилося, але морозиво ще не готово.	<ul style="list-style-type: none"> Наповнювачі (шоколадне кришиво, горіхи) були додані надто рано. Добавайте наповнювачі через 5-10 хвилин (залежно від інгредієнтів) після початку роботи або безпосередньо перед заморожуванням. Надто великі наповнювачі. Ретельно роздрібнійте наповнювачі. Надмірна кількість наповнювача.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Морожениця у зборі – 1 шт.
- Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрочивлення: 220-240 В ~ 50 Гц
 Максимальний об'єм чаши: 500 мл
 Номінальна потужність: 7 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення.

Термін служби пристрою – 3 роки**Гарантія**

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2014/30/EC Ради Європи й розпорядженням 2014/35/EC по низьковольтних апаратурах.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бүйімның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір сандан тұрады, оның бірінші тәрт саны шығару мерзімін билдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бүйім 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын билдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.