

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Предприятие-продавец в течение 3-х месяцев со дня продажи гарантирует Покупателю безотказную работу, при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и хранения (см. паспорт товара и/или инструкцию).

В случае нарушения этих правил, гарантийные обязательства на товар **не распространяются!**

При неправильной транспортировке, хранении, эксплуатации, а также в случае механических повреждений, возникших по вине потребителя, гарантийный ремонт не производится.

Фирма оставляет за собой право на проведение собственной экспертизы при обнаружении дефектов, допущенных при несоблюдении правил эксплуатации.

По факту возникновения претензий обращаться:

- По месту приобретения изделия (магазин).

Гарантия не распространяется в случае:

- Механических повреждений.
- Осуществления самостоятельного ремонта.

Наименование: аппарат для приготовления мороженого с товарным знаком «Fresh Trend»

Артикул: SQ-MJ06A

Товар получил **полностью** в укомплектованном виде и исправном состоянии в заводской упаковке с инструкцией на русском языке, без внешних дефектов и механических повреждений.

Все производственные недостатки, обнаруженные в товаре в период гарантийного срока, будут устраняться в течение 20 (двадцати) календарных дней с момента предъявления требования об устранении.

В случае устранения недостатков товара гарантийный срок на него продлевается на период, в течение которого товар не использовался.

Товар проверен в моем присутствии, с условиями эксплуатации ознакомлен, комплект подтверждаю

Штамп магазина:

Подпись продавца

Без штампа магазина не действителен

Дата продажи: _____

FRESH TREND®

ИНСТРУКЦИЯ

ВНУТРИ
УНИКАЛЬНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
ВКУСНЕЙШЕГО
МОРОЖЕНОГО



АППАРАТ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МОРОЖЕНОГО

Арт. SQ-MJ06A

СХЕМА



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

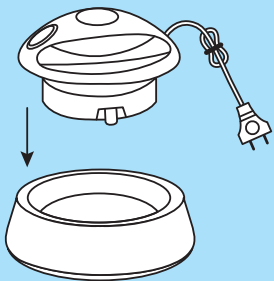
1. Простое управление, одна кнопка на панели.
2. Благодаря прозрачной крышке Вы можете наблюдать за процессом изготовления мороженого.
3. Двойная лопатка для равномерного размешивания без комочков.
4. Для морозильной чаши используется специальный пищевой алюминий, устойчивый к царапинам, легко моющийся.
5. Для морозильной чаши использован высококачественный хладагент для более длительного охлаждения.



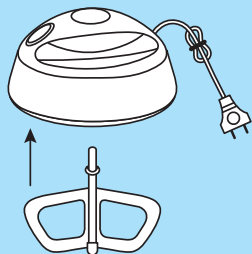
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Вымойте морозильную чашу и лопатку для смешивания в теплой мыльной воде. Следите за тем, чтобы все детали были тщательно промыты и высушены. Протрите блок двигателя влажной тряпкой.

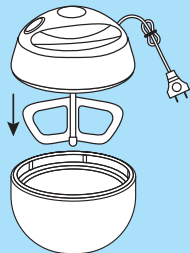
2. Установите моторную часть вертикально в пластиковую крышку.



3. Переверните моторный блок вверх ногами и установите в отверстие вал с лопаткой.



4. Установите все электрические компоненты вместе с лопаткой вертикально в морозильную чашу, лопатка должна быть направлена книзу. Слегка нажмите на прозрачную крышку, чтобы зафиксировать все части на морозильной чаше. Сборка завершена.



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

1. Поставьте морозильную чашу в морозильную камеру и убедитесь, что температура в морозильной камере составляет не менее -18°C . Вы достигнете лучшего результата, если поставите охлаждающую емкость вертикально и в заднюю область морозильной камеры, где температура самая низкая. Время, необходимое для замораживания емкости не менее 8 часов (лучше оставить на ночь).

2. Через 8 часов выньте чашу из морозилки. Для проверки идеальных условий замораживания рекомендуем потрясти чашу. При этом не должна быть слышна жидкость, которая находится между стенками морозильной чаши.

3. Достаньте из холодильника охлажденные ингредиенты для приготовления мороженого. Поместите их в полностью готовую морозильную чашу.

4. Включите аппарат в розетку, нажмите кнопку в положение 1 на панели, аппарат начинает работу. Для перемешивания надо от 15 до 25 минут, после этого мороженое будет готово.

СОВЕТЫ

1. Если Вы хотите получить более твердое по консистенции мороженое, то положите чашу еще на 10 минут в морозилку.



2. Ингредиенты для мороженого должны легко перемешиваться при приготовлении – это говорит о завершении процесса приготовления.



3. Консистенция приготовленного дома мороженого не такая, как у твердого мороженого, купленного в магазине. Консистенция более мягкая и кремообразная.



4. Если температура в морозилке установлена на минимальных значениях, то эффект заморозки будет наилучшим.



5. Объем мороженого не должен превышать половины объема морозильной чаши.



ОЧИСТКА И УХОД

1. Морозильную чашу и лопатку можно вымыть теплой водой с мягким моющим средством. Не используйте металлические или другие жесткие щетки для мытья чаши.

2. Моторный блок можно очистить влажной тряпкой.

3. Детали нельзя мыть в посудомоечной машине. Никогда не погружайте моторный блок в воду!

4. Следите за тем, чтобы все детали были тщательно высушены.

5. Никогда не ставьте морозильную чашу в морозильную камеру, если она еще влажная.

6. Никогда не храните лопатку-мешалку и/или приводной вал в морозильной камере.

7. Если Вы не используете аппарат в течение длительного времени, то вымойте его, тщательно высушите и уберите в коробку.

ХАРАКТЕРИСТИКИ АППАРАТА

Название	Аппарат для приготовления мороженого
Артикул	SQ-MJ06A
Номинальное напряжение	220-240V- AC
Номинальная частота	50/60Hz
Номинальная мощность	7W
Номинальный объем	0.6L

ВАЖНО! ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНФОРМАЦИЕЙ НИЖЕ!

- 1 Перед использованием внимательно прочтите инструкцию.
- 2 Этот прибор можно использовать только в быту и для целей, для которых он изготовлен.
- 3 Используйте для приготовления мороженого только охлажденные ингредиенты, никогда не используйте подогретые и горячие ингредиенты для приготовления мороженого.
- 4 Используйте аппарат только на плоской ровной поверхности. Не разрешайте играть с прибором. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром.
- 5 Перед использованием прибора всегда проверяйте целостность сетевого кабеля. При повреждении сетевого кабеля во избежание опасности его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или другими лицами подобной квалификации. При перемещении прибора никогда не тяните за провод электропитания и следите за тем, чтобы провод не запутался.
- 6 Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети после использования. Всегда выключайте прибором и отключайте его от сети, прежде чем менять принадлежности или приближаться к его подвижным деталям. Отключайте прибор от сети, если оставляете его без надзора, а также перед проведением сборки, разборки или очистки.
- 7 Если аппарат поврежден, то следует немедленно прекратить использование.
- 8 Не помещайте в морозилку моторную часть.
- 9 Когда аппарат работает, не передвигайте его на другое место и не открывайте крышку.
- 10 Не пытайтесь самостоятельно чинить аппарат и нарушать его целостность.

ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С КЛУБНИКОЙ



1
РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- Клубника 120 гр.
- Йогурт (собственного приготовления или из магазина) 120 мл.
- Сахар по вкусу

Мелко нарежьте или измельчите клубнику в блендере до консистенции пюре. Соедините пюре и йогурт, тщательно перемешайте, при необходимости добавьте сахар. Поместите смесь в холодильник для охлаждения для температуры 5-10 градусов. Достаньте охлажденную чашу из морозилки и положите заготовку для мороженого внутрь чаши. Включите аппарат, через 15-25 минут мороженое будет готово.

БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

2

РЕЦЕПТ



Ингредиенты:

- Бананы 300 гр.
- Сливки 50 мл.
- Молоко 50 мл.

Очистите банан и приготовьте из него пюре (можно просто взбить его в блендере). Добавьте молоко, сливки (сахар по желанию) в контейнер, хорошо перемешайте и поместите в холодильник для охлаждения для температуры 5-10 градусов.

Достаньте охлажденную чашу из морозилки и положите заготовку для мороженого внутрь чаши.

Включите аппарат, через 15-25 минут мороженое будет готово.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

3

РЕЦЕПТ



Ингредиенты:

- Молоко 110 мл.
- Сливки 50 мл.
- Сгущенка 15 мл.
(можно заменить на 15 гр сахара)

Молоко, сливки и сахар перемешать до однородного состояния в миксере или блендере. Попробовать смесь на вкус. При необходимости, изменить пропорции. Поместите смесь в холодильник для охлаждения для температуры 5-10 градусов.

Достаньте охлажденную чашу из морозилки и положите заготовку для мороженого внутрь чаши.

Включите аппарат, через 15-25 минут мороженое будет готово.