



UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок при використанні.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.
- Неправильне поводження може привести до поломки виробу, завдати матеріального збитку і завдати шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побутових цілях. Прилад не придатний для промислового використання.
- Якщо пристрій не використовується, завжди від'єднуйте його від електромережі.
- Не допускайте попадання води на базу живлення.
- Не занурюйте прилад, базу живлення і шнур живлення у воду або інші рідини. Якщо це трапилось, негайно від'єднайте пристрій від електромережі і перед подальшим його використанням перевірте працездатність і безпечність приладу у кваліфікованих спеціалістів.
- У випадку ушкодження шнура живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен проводити виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Від'єднуючи прилад від електромережі, беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
- Пристрій повинен стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під нависними полицями.
- Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитися під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не намагайтесь самостійно ремонтувати прилад або замінити які-небудь деталі. У випадку виявлення неполадок звертайтеся у найближчий Сервісний центр.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати при кімнатних умовах не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпечність, працездатність та функціональність.
- Не використовуйте гострі предмети або столові прибори під час роботи з контейнером морозениці. Якщо пристрій вимкнений (перемикач знаходиться у положенні «О»), можна використовувати гумову або дерев'яну лопатку.
- Категорично забороняється нагрівати контейнер для морозива, ставити його на плиту, в духовий шкаф або в мікрохвильову піч.
- Не кладіть базовий блок у холодильні і морозильні камери.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

ПІДГОТОВКА

- Розпакуйте виріб, зніміть всі пакувальні матеріали.
- Промийте контейнер для морозива, кришку і мішалку тепло водою з м'яким засобом для посуду.
- Ретельно промийте деталі проточною водою і витріть досуха.
- **УВАГА!** Не занурюйте базовий блок з електродвигуном у воду. Чистку базового блоку виконуйте вологою тканиною.

ЗАМОРОЗКА КОНТЕЙНЕРІВ

- Заморозку проводьте у морозильній камері при температурі близько -18 °C.
- Правильна заморозка контейнерів є запорукою успішного приготування морозива.
- Між стінками контейнера є рідина. Струсіть контейнер, щоб перевірити якість його заморозки. У випадку правильної заморозки рідина між стінками повинна замерзнути.
- Для отримання найкращих результатів контейнер слід поставити вертикально біля задньої стінки морозильної камери (в цьому місці температура в камері є мінімальною).
- Час, необхідний для повної заморозки контейнера (у середньому не менше 8 годин), залежить від температури у морозильній камері. Залиште контейнер для морозива в морозильній камері на ніч.
- **ПРИМІТКА!** Контейнер слід використовувати одразу після витягання із морозильної камери. Не допускайте його нагріву.

ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

- Переверніть базовий блок дном вверх і вставте вал лопатевої мішалки в отвір (Рис.1).
- Прикріпіть до базового блоку прозору кришку. Вал лопатевої мішалки слід вставити в центральний отвір більш широкої сторони блока (Рис.2).
- Прикріпіть прозору кришку до більш вузької сторони блока. Переміщуйте кришку до клацання (Рис.3).
- Встановіть збивачку на вал лопатевої мішалки і поверніть її назад (Рис.3).
- Витягніть контейнер для морозива із морозильної камери.
- Встановіть базовий блок і лопатеву мішалку на контейнер для морозива (Рис.4).
- Зафіксуйте заскочки (Рис.5).

ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА

- Завчасно приготуйте суміш по одному із наведених рецептів.
- Встановіть перемикач «УВІМКН./ВИМКН.» у положення «1».
- Швидко залийте рідку суміш для морозива через отвір у контейнер для морозива.
- Залиште пристрій увімкненим приблизно на 20-40 хвилин. Максимальний час роботи – 40 хвилин.
- ПРИМІТКА. Вимкнення пристрою під час роботи може привести до замерзання суміші і блокування лопатей мішалки.
- Пам'ятайте, що свіже домашнє морозиво не буде мати такої ж консистенції, що і тверде морозиво з магазину. Не дивлячись на те, що воно буде холодним, воно залишається м'яким. Щоб отримати тверде морозиво, перекладіть морозиво із контейнера для морозильної камери в закритий контейнер/у баночку з кришкою, використовуючи гумову або дерев'яну лопатку. Помістіть ці контейнери в морозильну камеру на декілька годин, доки морозиво не затвердіє. Ви можете залишити морозиво в контейнері для морозильної камери, щоб морозиво затверділо, на короткий період часу (не більше 30 хвилин). Після цього морозиво буде готове.
- Примітка: Максимальний об'єм суміші, яку можна приготувати в контейнері, складає 0,7 л. Оскільки суміш при замерзанні розширюється, максимальний об'єм морозива, який можна отримати, складає приблизно 700 мл.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед розбиранням або очищенням вимкніть морозилку і витягніть шнур живлення із розетки.
- Забороняється класти деталі пристрою у посудомийну машину. Базовий блок із двигуном протирайте вологою тканиною або губкою. Застосування гострих предметів, скребоків або абразивних чистячих засобів може привести до пошкодження пристрою.
- Не занурюйте базовий блок із електродвигуном у воду.
- Після очищення досуха витріть всі деталі пристрою.
- Не кладіть контейнер для морозива у морозильну камеру, не протерши його досуха.
- Забороняється поміщати збивачку і вал лопатевої мішалки в морозильну камеру.

РЕЦЕПТИ МОРОЗИВА

Морозиво із білого шоколаду

Інгредієнти:

Білий шоколад – 100г

Вершки (жирність 30% і вище) – 250мл

Йогурт без домішок – 70г

Цукрова пудра – 50г

Приготування:

Наламайте шоколад, покладіть у миску і додайте половину вершків. Розтопіть шоколад на водяній бані.

Дайте суміші трохи охолонути, потім додайте іншу частину вершків і йогурт, все добре збийте. Дайте настоятися при кімнатній температурі 5 хв. Помістіть масу в морозилку і готуйте протягом 30 хв.

Сорбет із малини

Інгредієнти:

Свіжі або морожені ягоди малини – 450г

Цукор – 100г

Вода – 125мл

Сік одного лимона

Приготування:

Приготуйте малинове пюре у блендері. Якщо в ньому багато великих кісточок, процідіть його через сито.

Змішайте воду з цукром і варіть доки сироп не стане світло-жовтого кольору. Остудіть сироп, змішайте його з малиновим пюре і лимонним соком. Помістіть отриману масу в морозилку і готуйте протягом 30 хв.

подавайте, прикрасивши ягодами малини.

Бананово-лимонне морозиво

Інгредієнти:

Один великий стиглий банан

Сік одного лимона

Молоко 3,2% – 200мл

Вершки (жирність 30% і вище) – 100мл

Цукор – 80г

Приготування:

За допомогою блендера зробіть однорідну масу із банана, лимонного соку і цукру. Додайте в неї молоко і вершки. Готову суміш помістіть у морозеницю і готуйте протягом 30 хв. Подавайте освіжаюче морозиво, прикрасивши його шматочками банана і смужками лимонної цедри.

Домашній пломбір

Інгредієнти:

Вершки (жирність 30% і вище) – 400мл

Молоко 3,2% – 150мл

Цукор – 150г

Яєчний жовток – 3шт

Ванільний цукор – 1ч.л.

Приготування:

Молоко поставте на вогонь. Як тільки з'являться перші ознаки закипання, зніміть з вогню і остудіть до температури 30-35°C. В окремій ємності ретельно збийте яєчні жовтки, цукор і ванільний цукор. Збивати необхідно до появи густої однорідної повітряної маси білого кольору. Охоловши молоко тонкою цівкою влийте в яєчну суміш, постійно перемішуючи. Робіть це дуже обережно, щоб жовток не згорнувся. Отриману суміш поставте на повільний вогонь і, постійно помішуючи, варіть до появи густої консистенції (для перевірки консистенції проведіть пальцем по лопатці/ложці – якщо слід залишається чітким, суміш готова). Зверніть увагу, що на цьому етапі суміш не можна кип'ятити! Готову суміш зніміть з вогню і остудіть. Вершки збийте в густу піну за допомогою міксера. Потім з'єднайте збиті вершки із яєчно-молочною сумішшю і помістіть в морозеницю. Готуйте протягом 30 хв.

Вершкове морозиво

Інгредієнти:

Вершки (жирність 30% і вище) – 250мл

Молоко 3,2% – 250мл

Цукор – 4-5ст.л.

Приготування:

Молоко, вершки і цукор перемішайте до однорідного стану в міксері або блендері. Спробуйте суміш на смак. При необхідності, додайте вершки або цукор. Отриману суміш загрузіть у морозеницю і готуйте протягом 30 хв.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану барысында бұзылудың алдын алу үшін, құрылғыны іске қосу алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз.
- Алғашқы рет іске қосу алдында, бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалар электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Бұйымды дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, материалдық шығынға немесе пайдаланушының денсаулығына нұқсан келтіруіне әкеліп соғуы мүмкін.
- Тек қана тұрмыста қолдану қажет. Аспап өндірістікте қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы пайдаланылмаса, оны әрқашан электр желісінен ажыратып қойыңыз.
- Қоректендіру негізіне судың тимеуін қадағалаңыз.