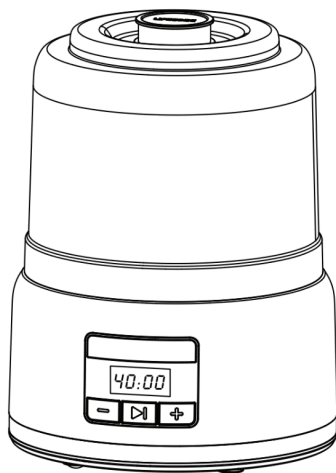


guzzanti

VÝROBNÍK ZMRZLINY
VÝROBNÍK ZMRZLINY
MASZYŃKA DO ROBIENIA LODÓW WYROBNÍK ZMRZLINY
FAGYLALTGÉP
APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA
SPEISEEISMASCHINE
ICE CREAM MACHINE

GZ-160

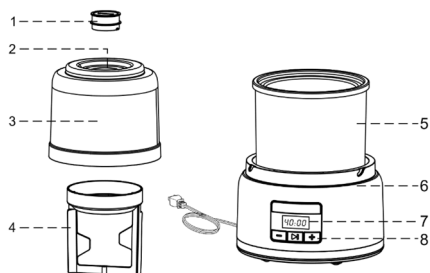


Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI ZAŘÍZENÍ

1. Jednotlivé části

1. Rukojeť průhledného krytu
2. Plnicí otvor
3. Průhledný horní kryt
4. Míchací čepel
5. Mrazicí miska
6. Tělo spotřebiče
7. Displej
8. Ovládací tlačítka



2. Technické parametry

Název produktu	Výrobce zmrzliny
Číslo produktu	GZ-160
Rozměry	Ø 228 X 300 mm
Jmenovité napětí	220 V~
Jmenovitá frekvence	50 Hz
Jmenovitý výkon	30 W

POKYNY

1. Před použitím vyčistěte všechny části výrobku (kromě motoru) neutrálním čisticím prostředkem a otřete všechny kapky vody na povrchu částí.
A Během čištění se částí motoru nesmíte dotýkat ani je ponořit do vody;
B Při čištění nepoužívejte nic, co by mohlo snadno poškodit kovovou vnitřní nádobu.
2. Mrazicí nádobu umístěte vertikálně do mrazicího prostoru chladničky, zmrazte při teplotě nižší než -18 °C na více než 8 hodin (nejlepší je mrazit v noci a používat ve dne). Zároveň rovnoměrně promíchejte připravené ingredience a vložte je do chladničky, aby vychladly na 5 ~ 10 °C.

3. Položte spotřebič na stůl a připojte zástrčku do elektrické zásuvky. Po zapnutí se na displeji zobrazí „40:00“ a spotřebič přejde do pohotovostního režimu; vložte mrazicí nádobu do spotřebiče a poté vložte míchací čepel do mrazicí nádoby. Zarovnejte průhledný horní kryt s miskou na spotřebiči a zakryjte ji. Sejměte průhledný kryt s rukojetí (odemkněte/zajistěte podle pokynů na krytu); stiskněte tlačítko „Start/Stop“ na panelu pro spuštění spotřebiče. Na displeji se zobrazí minuty a sekundy. Časovač přejde do stavu odpočítávání; mrazicí nádoba se začne otáčet ve směru hodinových ručiček. Nalijte připravené ingredience do plnicího otvoru průhledného horního krytu a poté zavřete víko s rukojetí. (Na displeji se zobrazí, že 40minutový provozní čas odpočítávání je: 39:59/39:58/39:57... odpočítávat začne každou vteřinu, dokud minuty i vteřiny nebudou „00:00“, spotřebič přestane pracovat). Zmrzlina bude hotova po přibližně 40minutovém míchání spotřebiče. Otevřete průhledný horní kryt a vyjměte míchací čepel. Pomocí lžice nebo plastové naběračky vyjměte zmrzlinu z mrazicí misky, která je připravena ke konzumaci. Když je spotřebič v provozu, stiskněte tlačítko „Start/Stop“, abyste zastavili činnost spotřebiče. Stiskněte tlačítko znovu a spotřebič bude pokračovat v provozu podle původně nastaveného času. Chcete-li vynulovat provozní čas, stiskněte tlačítko „Start/Stop“ pro zastavení spotřebiče, poté stiskněte tlačítko „-“/„+“ pro nastavení požadovaného času a potom stiskněte tlačítko „Start/Stop“ pro restartování spotřebiče. (Poznámka: Nepřidávejte nic jiného než ingredience na zmrzlinu a nepřidávejte „horké“ ingredience.)
4. Předvolená provozní doba spotřebiče je 40 minut. Stiskněte tlačítko „-“/„+“ pro nastavení pracovní doby, která je: 5 minut, 10 minut, 15 minut, 20 minut, 25 minut, 30 minut, 35 minut, 40 minut, 45 minut a devět různých pracovních časů.

Poznámka:

Zmrzlina bude měkká. Chcete-li tuhou zmrzlinu, nejlépe je vložit mrazicí misku do mrazničky a na 30 minut zmrazit.

Poznámka: Následující jevy nejsou poruchami!

Motor má zabudovanou tepelnou ochranu. Pokud je doba nepřetržitého provozu velmi dlouhá, chránič automaticky přeruší napájení z důvodu nadměrného nárůstu teploty. Když teplota motoru poklesne, termostat se automaticky resetuje a motor se restartuje.



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Abyste bezpečně a správně používali pokyny k instalaci a dbejte na příslušná opatření.



VAROVÁNÍ: Označuje situaci, která může způsobit smrt nebo vážné zranění osoby.



UPOZORNĚNÍ: Označuje situaci, která může způsobit zranění osob nebo poškození majetku.

Význam symbolů:











Označuje, že taková operace je zakázána







Připomíná vám, abyste věnovali pozornost operaci.

VAROVÁNÍ

- Je zakázáno svépomocí rozebírat, opravovat nebo upravovat tělo spotřebiče.
 Může způsobit požár a úraz elektrickým proudem.
- Během opravy musí být přerušeno napájení.
 Nesprávná obsluha může vést k úrazu elektrickým proudem.
- Nedovolte, aby se děti během provozu dotýkaly spotřebiče.
 Abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo zranění dětí.
- Nedotýkejte se zástrčky, když máte mokré ruce.
 Může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Pravidelně čistěte nečistoty na zástrčce.
 Nečistoty a vlhkost na zástrčkách mohou způsobit poruchu izolace a vést k požárům.
- Spotřebič by neměl být vystaven vodě ani dešti.
 Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem nebo vzniku požáru.
- Neotevírejte víko během provozu spotřebiče.
 Nevkládejte do spotřebiče lžíce, škrabky a jiné náčiní na výrobu ledu.
- Nezasahujte do spotřebiče, když jsou rotující části odkryty.
 Může to způsobit zranění.

VAROVÁNÍ

- Během provozu prosím nehýbejte spotřebičům.
 Může způsobit zranění.
- Nedotýkejte se ostrého kovu.
 Způsobí to poruchu.
- Nedávejte motorovou část do mrazničky za účelem zmrazení.
 Způsobí to poruchu.
- Při připojování držte izolovanou část napájecí zástrčky a netahejte přímo za napájecí kabel.
 Zkrat nebo přerušování vodičů může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.

- Nepoužívejte jiné zdroje napájení než 220-240 V AC.
- ⊘ Může to způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte jej, když je zástrčka nestabilní.
- Nepoužívejte spotřebič na nestabilních místech.
- ⊘ Může to způsobit zranění.
- Kryt není možné namontovat ani demontovat během provozu.
- ⊘ Může to způsobit zranění.
- ⊘ Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho oddělení údržby nebo podobní odborníci, aby se předešlo nebezpečí.
- Nepoškozujte izolovanou část napájecího kabelu a zástrčku. Napájecí kabel nezamotejte, nenatahujte, netlačte těžkými předměty ani neohřívejte.
- ⊘ Zkrat nebo přerušeni vodičů může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Když se napájecí kabel nepoužívá, musí být odpojen.
- ⊘ Zabraňte úrazu elektrickým proudem a požáru způsobenému odíráním izolačního materiálu.

ANALÝZA PORUCH

Porucha	Analýza poruchy
Motor se neotáčí.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda je zástrčka napájecího kabelu zasunuta do elektrické zásuvky. 2. Zkontrolujte, zda není přerušen ochranný spínač a pojistka napájecího systému. 3. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení.
Míchač se neotáčí.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte, zda nejsou ingredience zmrazeny. 2. Zkontrolujte, zda je průhledný kryt na svém místě.

OPRAVA A ÚDRŽBA

Údržba

Po použití vyčistěte části kromě těla spotřebiče neutrálním čisticím prostředkem, otřete kapky vody z povrchu a otřete skvrny hadříkem.

Poznámka:

Během čištění se tělesa stroje nesmíte dotýkat ani ho neponořovat do vody; Při čištění nepoužívejte nic, co by mohlo snadno poškodit kovovou vnitřní nádobu.

Oprava

Pokud se vyskytne chyba, před požádáním o opravu ji znovu zkontrolujte. Pokud závadu stále není možné odstranit, obraťte se na určené servisní středisko na opravu nebo kontaktujte naši společnost a potvrďte následující skutečnosti.

1. Jméno, adresa, telefonní číslo:
2. Podrobný popis poruchy:
3. Název produktu, číslo modelu:
4. Datum nákupu (hlavní je faktura za nákup)

Vlastnosti produktu:

1. Příprava zmrzliny
Různé chutě zmrzliny mohou být podle preferencí každého uživatele.
2. Skladování ledu
Mrazicí mísa produktu má vynikající výkon při skladování v chladu a dokáže zabránit roztání kostek ledu po dobu 5 hodin při pokojové teplotě.
3. Chlazení vína
Mrazicí nádoba produktu může uchovávat nápoje při pokojové teplotě a dokáže udržet teplotu v nádobě pod 0 °C během 5–8 hodin.

Způsob výroby zmrzliny:

Příprava před vložením do míchače

1. Co se týče cukru, použijte krystalový cukr, který se snadno rozpouští;
2. Materiály, které se mají rozpustit, by se měly smíchat a snadno rozpustit;
3. Použijte zralé ovoce, očistěte jej a odstraňte stonky, slupky, semena, jádra atd.
4. Šťáva by měla být čerstvě vymačkaná nebo 100% šťáva prodávaná na trhu, která chutná lépe.
5. Velikost porce by neměla přesáhnout polovinu objemu nádoby (aby se zmrzlina po přípravě neroztahovala a nepřetékala) a poměry jednotlivých ingrediencí lze měnit podle preferencí každého uživatele.

Doporučené kroky:

Poznámka: (Vaječný žloutek se přidává pouze volitelně a není podstatnou složkou; jde o to, aby byla zmrzlina jemnější a hladší.)

1. Cukr a žloutky dejte do nádoby, vyšlehejte metličkou nebo hůlkami, dokud nezežloutnou a cukr se úplně nerozpustí.
2. Do hrnce nalijte mléko a zahřejte do mírného varu.
3. Do rozšlehané vaječné směsi lžící pomalu přilévejte převařené mléko a během vlévání míchejte. Nezapomeňte míchat rovnoměrně!
(Pozor, nevylijte všechno mléko do vaječné směsi najednou, v opačném případě se vajíčka v mléce uvaří a srazí se)
4. Míchanou vaječnou mléčnou směs zahřejte do mírného varu, nechte ji vychladnout a poté ji dejte vychladit do chladničky na cca 5 stupňů Celsia. Do nádoby nalijte vychlazenou smetanu ke šlehání (nádobu předem zmrazte pro lepší šlehání) a šlehejte do 60 % krému. Smíchejte se zmraženým vaječným mlékem a míchejte, dokud se zcela nesmíchá.

Nalijte smíšené ingredience do misky na zmrzlinu přes plnicí otvor! (Doporučená teplota mražení je 5 stupňů Celsia)

Mimořádná pozornost:

1. Smetanu ke šlehání je třeba vyšlehat do vláčné konzistence.
2. Teplota mrazicí nádoby musí být dostatečně nízká. Doporučuje se nastavit teplotu v mrazničce na nejnižší hodnotu.

Recepty:

Voňavá mléčná zmrzlina

Ingredience	
Mléko	450 ml
Smetana ke šlehání	200 ml
Kondenzované mléko (nebo 70 g cukru)	70 ml

Způsob přípravy:

1. Smetanu vyšlehejte do husté hmoty (jako mléko);
2. Kondenzované mléko, mléko a smetanu rovnoměrně promíchejte a umístěte je do chladničky na 5 °C - 10 °C;
3. Spusťte stroj na výrobu zmrzliny a nalijte vychlazenou směs do stroje na výrobu zmrzliny.

Banánová zmrzlina

Ingredience	
Banány	2x (přibližně 150 g)
Mléko	350 ml
Cukr	60 g
Smetana ke šlehání	160 g

Způsob přípravy:

1. Banán oloupete a rozmačkejte ho vidličkou;
2. Uvedené suroviny dejte do nádoby, dobře promíchejte a dejte do chladničky vychladnout na 5 °C - 10 °C.
3. Vychladlou směs nalijte do připraveného stroje na výrobu zmrzliny.

Mangová zmrzlina

Ingredience	
Manga	3x (300 g mangové dužiny)
Mléko	200 ml
Smetana ke šlehání	160 ml
Bílý cukr	60 g

Způsob přípravy:

1. Vyjměte dužinu z manga a zamíchejte ji do mangového pyré;
2. Smetanu ke šlehání vyšlehejte do husté hmoty (jako mléko);
3. Mangové pyré a smetanu rovnoměrně promíchejte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spusťte stroj na výrobu zmrzliny a nalijte vychlazenou směs do stroje na výrobu zmrzliny.

Matcha rozinková zmrzlina

Ingredience	
Smetana ke šlehání	130 ml
Mléko	330 ml
Syrové vaječné žloutky	5x
Cukr	100 g
Matcha prášek	15 g
Sušené rozinky	Několik

Způsob přípravy:

1. Zahřejte mléko na přibližně 60 stupňů;
2. Vaječné žloutky vyšlehejte s cukrem (šlehejte, dokud se cukr nerozpustí), pak zalijete zahřátým mlékem, během podlévání míchejte.
Potom směs vraťte na plotnu a vařte do mírného varu; ochlaďte vařené vaječné mléko asi na 5;
3. Smetanu ke šlehání vyšlehejte do husté hmoty (jako mléko);
4. Všechny ingredience rovnoměrně promíchejte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
5. Spusťte stroj na výrobu zmrzliny a nalijte vychlazenou směs do stroje na výrobu zmrzliny.

Jahodová zmrzlina s kondenzovaným mlékem

Ingredience	
Mléko	200 ml
Cukr	100 ml
Smetana ke šlehání	150 g
Jahody	270 g

Způsob přípravy:

1. Smetanu ke šlehání vyšlehejte do husté hmoty (jako mléko);
2. Rozmačkejte jahody;
3. Všechny ingredience rovnoměrně promíchejte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spusťte stroj na výrobu zmrzliny a nalijte vychlazenou směs do stroje na výrobu zmrzliny.

Čokoládová zmrzlina

Ingredience	
Mléko	350 ml
Cukr	20 g
Smetana ke šlehání	250 g
Čokoláda	60 g
* (20 g cukru je velmi málo a zmrzlina není sladká, asi 40 g světlého cukru je akorát)	

Způsob přípravy:

1. Přidejte cukr do mléka a převařte. Když je mléko ještě horké, přidejte nasekanou čokoládu. Počkejte, dokud se čokoláda nerozpustí, poté směs ochladte ledovou vodou;
2. Smetanu ke šlehání vyšlehejte do husté hmoty (jako mléko);
3. Šlehačku nalijte do vychladlého čokoládového mléka, rovnoměrně promíchejte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spusťte stroj na výrobu zmrzliny a nalijte vychlazenou směs do stroje na výrobu zmrzliny.

Zmrzlina z červené fazole:

Ingredience	
Červené fazole	230 g
Smetana ke šlehání	160 ml
Mléko	230 ml
Cukr	100 g

Způsob přípravy:

1. Uvařte červené fazole a rozmíchejte ji na kaši; přidejte mléko a cukr a dobře promíchejte;
2. Smetanu ke šlehání vyšlehejte do husté hmoty (jako mléko);
3. Směs pomalu nalijte do šlehačky, rovnoměrně promíchejte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spusťte stroj na výrobu zmrzliny a nalijte vychlazenou směs do stroje na výrobu zmrzliny.

Jogurtová zmrzlina

Ingredience	
Jogurt	350 ml
Cukr	60 g
Smetana ke šlehání	200 g
Jahodový džus	100 ml
Citronová šťáva	10 g

Způsob přípravy:

1. Uvedené suroviny dejte do nádoby, dobře promíchejte a dejte do chladničky vychladit na 5 -10 °C.
2. Vychladlou směs nalijte do připraveného stroje na výrobu zmrzliny.

Tabulka složek a obsah toxických a škodlivých látek:

Aby se splnily požadavky „Správných opatření k omezení používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických výrobcích“, níže uvádíme názvy komponent elektrických výrobků a informace o nebezpečných látkách, které mohou být obsaženy.

Název části	Obsah toxických a škodlivých látek					
	Olovo (Pb)	Rtuť (Hg)	Kadmium (Cd)	Šestimocný chrom (CR6+)	Poly-bromované bifenyly (PBB)	Poly-bromované difenyletery (PBDE)
Plastové díly	○	○	○	○	○	○
Povrch	○	○	○	○	○	○
Komponenty motoru	●	○	○	○	○	○
Obvodová deska	●	○	●	○	○	○
Napájecí kabel	●	○	●	○	○	○
Obalové materiály	○	○	○	○	○	○

„○“ znamená, že obsah nebezpečné látky ve všech homogenních materiálech dílu je pod mezními požadavky specifikovanými v GB/T 26572-2011.


„●“ označuje, že obsah nebezpečné látky alespoň ve všech homogenních materiálech této části překračuje mezní požadavky specifikované v GB/T 26572-2011 v důsledku omezení stávajících technologií a procesů. Ve výše uvedené tabulce části označené „●“ splňují nařízení EU RoHS 2.0 --- předpisy EU 2011/65/EU, které omezují používání určitých nebezpečných látek v elektronických a elektrických výrobcích.

Období používání elektronických informačních produktů šetrné k životnímu prostředí:

Poznámka:

Všechny elektrické a elektronické výrobky prodávané v Číně musí být označeny štítkem s obdobím používání šetrným k životnímu prostředí. Označení doby používání, které je šetrné k životnímu prostředí, se vztahuje na období používání za normálních podmínek používání a teploty a nezahrnuje baterie a jiný spotřební materiál.

Likvidace odpadu:

Správná likvidace použitých zařízení	
	Tento symbol znamená, že tento výrobek se nesmí likvidovat současně s ostatním domovním odpadem. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví, je nutná zodpovědná recyklace na podporu maximálního opětovného použití materiálů. Chcete-li vrátit použité spotřebiče, použijte systém vrácení a recyklace nebo kontaktujte prodejce tohoto produktu. Tento produkt mohou recyklovat k opětovnému použití.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

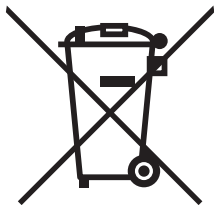
Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

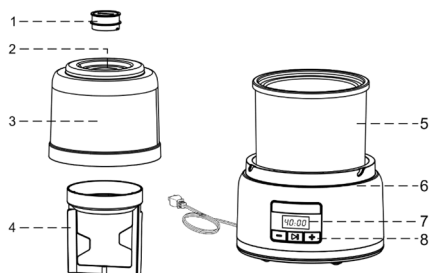
Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

JEDNOTLIVÉ ČASTI ZARIADENIA

1. Jednotlivé časti

1. Rukoväť priehľadného krytu
2. Plniaci otvor
3. Priehľadný horný kryt
4. Miešacia čepeľ
5. Mraziaca miska
6. Telo spotrebiča
7. Displej
8. Ovládacie tlačidlá



2. Technické parametre

Názov produktu	Výrobník zmrzliny
Číslo produktu	GZ-160
Rozmery	Ø 228 X 300 mm
Menovité napätie	220 V~
Menovitá frekvencia	50 Hz
Menovitý výkon	30 W

POKYNY

1. Pred použitím vyčistite všetky časti výrobku (okrem motora) neutrálnym čistiacim prostriedkom a utrite všetky kvapky vody na povrchu častí.
A Počas čistenia sa častí motora nesmiete dotýkať ani ich ponoriť do vody;
B Pri čistení nepoužívajte nič, čo by mohlo ľahko poškodiť kovovú vnútornú nádobu.
2. Mraziacu nádobu umiestnite vertikálne do mraziaceho priestoru chladničky, zmrazte pri teplote nižšej ako -18 °C na viac ako 8 hodín (najlepšie je mraziť v noci a používať cez deň). Zároveň rovnomerne premiešajte pripravené ingrediencie a vložte ich do chladničky, aby vychladli na 5 ~ 10 °C.

3. Položte spotrebič na stôl a pripojte zástrčku do elektrickej zásuvky. Po zapnutí sa na displeji zobrazí „40:00“ a spotrebič prejde do pohotovostného režimu; vložte mraziacu nádobu do spotrebiča a potom vložte miešaciu čepeľ do mraziacej nádoby. Zarovnajzte priehľadný horný kryt s miskou na spotrebiči a zakryte ju.
- Vyberte priehľadný kryt s rukoväťou (odomknite/zaistite podľa pokynov na kryte); stlačte tlačidlo „Štart/Stop“ na paneli pre spustenie spotrebiča. Na displeji sa zobrazia minúty a sekundy. Časovač prejde do stavu odpočítavania; mraziaca nádoba sa začne otáčať v smere hodinových ručičiek.
- Nalejte pripravené ingrediencie do plniaceho otvoru priehľadného horného krytu a potom zatvorte veko s rukoväťou. (Na displeji sa zobrazí, že 40 minútový prevádzkový čas odpočítavania je: 39:59/39:58/39:57 ... odpočítavať začne každú sekundu, kým minúty aj sekundy nebudú „00:00“, spotrebič prestane pracovať) . Zmrzlina bude hotová po približne 40 minútovom miešaní spotrebiča. Otvorte priehľadný horný kryt a vyberte miešaciu čepeľ.
- Pomocou lyžice alebo plastovej naberačky vyberte zmrzlinu z mraziacej misky, ktorá je pripravená na konzumáciu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, stlačte tlačidlo „Štart/Stop“, aby ste zastavili činnosť spotrebiča.
- Stlačte tlačidlo znova a spotrebič bude pokračovať v prevádzke podľa pôvodne nastaveného času.
- Ak chcete vynulovať prevádzkový čas, stlačte tlačidlo „Štart/Stop“ na zastavenie spotrebiča, potom stlačte tlačidlo „-“/„+“ na nastavenie požadovaného času a potom stlačte tlačidlo „Štart/Stop“ na reštartovanie spotrebiča. (Poznámka: Nepridávajte nič iné ako ingrediencie na zmrzlinu a nepridávajte „horúce“ ingrediencie.)
4. Predvolený prevádzkový čas spotrebiča je 40 minút. Stlačte tlačidlo "-"/"+" pre nastavenie pracovného času, ktorý je: 5 minút, 10 minút, 15 minút, 20 minút, 25 minút, 30 minút, 35 minút, 40 minút, 45 minút a deväť rôznych pracovných časov .

Poznámka:

Zmrzlina bude mäkká. Ak chcete tuhú zmrzlinu, najlepšie je vložiť mraziacu miskú do mrazničky a na 30 minút zmraziť.

Poznámka: Nasledujúce javy nie sú poruchami!

Motor má zabudovanú tepelnú ochranu. Ak je čas nepretržitej prevádzky veľmi dlhý, chránič automaticky preruší napájanie z dôvodu nadmerného nárastu teploty. Keď teplota motora poklesne, termostat sa automaticky resetuje a motor sa reštartuje.



BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Aby ste bezpečne a správne používali pokyny na inštaláciu a dbajte na príslušné opatrenia.



VAROVANIE: Označuje situáciu, ktorá môže spôsobiť smrť alebo vážne zranenie osoby.



UPOZORNENIE: Označuje situáciu, ktorá môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie majetku.

Význam symbolov:











Označuje, že takáto operácia je zakázaná







Pripomína vám, aby ste venovali pozornosť operácii.

VAROVANIE

- Je zakázané svojpomocne rozoberať, opravovať alebo upravovať telo spotrebiča.
 Môže spôsobiť požiar a úraz elektrickým prúdom.
- Počas opravy musí byť prerušené napájanie.
 Nesprávna obsluha môže viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Nedovoľte, aby sa deti počas prevádzky dotýkali spotrebiča.
 Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu detí.
- Nedotýkajte sa zástrčky, keď máte mokré ruky.
 Môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Pravidelne čistite nečistoty na zástrčke.
 Nečistoty a vlhkosť na zástrčkách môžu spôsobiť poruchu izolácie a viesť k požiarom.
- Spotrebič by nemal byť vystavený vode ani dažďu.
 Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.
- Neotvárajte veko počas prevádzky spotrebiča.
 Nevkladajte do spotrebiča lyžice, škrabky a iné náčinie na výrobu ľadu.
- Nezasahujte do spotrebiča, keď sú rotujúce časti odkryté.
 Môže to spôsobiť zranenie.

VAROVANIE

- Počas prevádzky prosím nehýbte spotrebičom.
 Môže spôsobiť zranenie.
- Nedotýkajte sa ostrého kovu.
 Spôsobí to poruchu.
- Nedávajte motorovú časť do mrazničky za účelom zmrazenia.
 Spôsobí to poruchu.
- Pri pripájaní držte izolovanú časť napájacej zástrčky a neťahajte priamo za napájací kábel.
 Skrat alebo prerušenie vodičov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo požiar.

- Nepoužívajte iné zdroje napájania ako 220-240 V AC.
- ⊗ Môže to spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte ho, keď je zástrčka nestabilná.
- Nepoužívajte spotrebič na nestabilných miestach.
- ⊗ Môže to spôsobiť zranenie.
- Kryt nie je možné namontovať ani demontovať počas prevádzky.
- ⊗ Môže spôsobiť zranenie.
- ⊗ Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho oddelenie údržby alebo podobní odborníci, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nepoškodzujte izolovanú časť napájacieho kábla a zástrčku. Napájací kábel nezamotajte, nenahajte, netlačte ťažkými predmetmi ani nezohrievajte.
- ⊗ Skrat alebo prerušenie vodičov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo požiar.
- Keď sa napájací kábel nepoužíva, musí byť odpojený.
- ⊗ Zabráňte úrazu elektrickým prúdom a požiaru spôsobenému odieraním izolačného materiálu.

ANALÝZA PORÚCH

Porucha	Analýza poruchy
Motor sa neotáča.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skontrolujte, či je zástrčka napájacieho kábla zasunutá do elektrickej zásuvky. 2. Skontrolujte, či nie je prerušený ochranný spínač a poistka napájacieho systému. 3. Skontrolujte, či nedošlo k výpadku napájania.
Miešač sa neotáča.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Skontrolujte, či nie sú ingrediencie zmrazené. 2. Skontrolujte, či je priehľadný kryt na svojom mieste.

OPRAVA A ÚDRŽBA

Údržba

Po použití vyčistite časti okrem tela spotrebiča neutrálnym čistiacim prostriedkom, utrite kvapky vody z povrchu a utrite škvŕny handričkou.

Poznámka:

Počas čistenia sa telesa stroja nesmiete dotýkať ani ho neponárať do vody; Pri čistení nepoužívajte nič, čo by mohlo ľahko poškodiť kovovú vnútornú nádobu.

Oprava

Ak sa vyskytne chyba, pred požiadanim o opravu ju znova skontrolujte. Ak poruchu stále nie je možné odstrániť, obráťte sa na určené servisné stredisko na opravu alebo kontaktujte našu spoločnosť a potvrdte nasledujúce skutočnosti.

1. Meno, adresa, telefónne číslo:
2. Podrobný popis poruchy:
3. Názov produktu, číslo modelu:
4. Dátum nákupu (hlavná je faktúra za nákup)

Vlastnosti produktu:

1. Príprava zmrzliny
Rôzne chute zmrzliny môžu byť podľa preferencií každého používateľa.
2. Skladovanie ľadu
Mraziaca misa produktu má vynikajúci výkon pri skladovaní v chlade a dokáže zabrániť roztopeniu kociek ľadu počas 5 hodín pri izbovej teplote.
3. Chladenie vína
Mraziaca nádoba produktu môže uchovávať nápoje pri izbovej teplote a dokáže udržať teplotu v nádobe pod 0 °C v priebehu 5-8 hodín.

Spôsob výroby zmrzliny:

Príprava pred vložením do miešača

1. Čo sa týka cukru, použite kryštálový cukor, ktorý sa ľahko rozpúšťa;
2. Materiály, ktoré sa majú rozpustiť, by sa mali zmiešať a ľahko rozpustiť;
3. Použite zrelé ovocie, očistite ho a odstráňte stonky, šupky, semená, jadrá atď.
4. Šťava by mala byť čerstvo vylisovaná alebo 100% šťava predávaná na trhu, ktorá chutí lepšie.
5. Veľkosť porcie by nemala presiahnuť polovicu objemu nádoby (aby sa zmrzlina po príprave nerozťahovala a nepretekala) a pomery jednotlivých ingrediencií je možné meniť podľa preferencií každého používateľa.

Odporúčané kroky:

Poznámka: (Vaječný žltok sa pridáva len voliteľne a nie je podstatnou zložkou; ide o to, aby bola zmrzlina jemnejšia a hladšia.)

1. Cukor a žĺtky dajte do nádoby, vyšlahajte metličkou alebo paličkami, kým nezožltnú a cukor sa úplne nerozpustí.
2. Do hrnca nalejte mlieko a zohrejte do mierneho varu.
3. Do rozšľahanej vaječnej zmesi lyžicou pomaly prilievajte prevarené mlieko a počas vlievania miešajte. Nezapodnite miešať rovnomerne!
(Pozor, nevylejte všetko mlieko do vaječnej zmesi naraz, v opačnom prípade sa vajíčka v mlieku uvaria a zrazia sa)
4. Miešanú vaječnú mliečnu zmes zohrejte do mierneho varu, nechajte ju vychladnúť a potom ju dajte vychladiť do chladničky na cca 5 stupňov Celzia. Do nádoby nalejte vychladenú smotanu na šľahanie (nádobu vopred zmrazte pre lepšie šľahanie) a šľahajte do 60% krému. Zmiešajte so zmrazeným vaječným mliekom a miešajte, kým sa úplne nezmieša.

Nalejte zmiešané ingrediencie do misky na zmrzlinu cez plniaci otvor! (Odporúčaná teplota mrazenia je 5 stupňov Celzia)

Mimoriadna pozornosť:

1. Smotanu na šľahanie treba vyšľahať do vláčnej konzistencie.
2. Teplota mraziacej nádoby musí byť dostatočne nízka. Odporúča sa nastaviť teplotu v mrazničke na najnižšiu hodnotu.

Recepty:

Voňavá mliečna zmrzlina

Ingrediencie	
Mlieko	450 ml
Smotana na šľahanie	200 ml
Kondenzované mlieko (alebo 70 g cukru)	70 ml

Spôsob prípravy:

1. Smotanu vyšlahajte do hustej hmoty (ako mlieko);
2. Kondenzované mlieko, mlieko a smotana rovnomerne premiešajte a umiestnite ich do chladničky na 5 °C - 10 °C;
3. Spustite stroj na výrobu zmrzliny a nalejte vychladenú zmes do stroja na výrobu zmrzliny.

Banánová zmrzlina

Ingrediencie	
Banány	2x (približne 150 g)
Mlieko	350 ml
Cukor	60 g
Smotana na šľahanie	160 g

Spôsob prípravy:

1. Banán ošúpete a rozťlačte ho vidličkou;
2. Uvedené suroviny dajte do nádoby, dobre premiešajte a dajte do chladničky vychladnúť na 5 °C - 10 °C.
3. Vychladnutú zmes nalejte do pripraveného stroja na výrobu zmrzliny.

Mangová zmrzlina

Ingrediencie	
Mangá	3x (300 g mangovej dužiny)
Mlieko	200 ml
Smotana na šľahanie	160 ml
Biely cukor	60 g

Spôsob prípravy:

1. Vyberte dužinu z manga a zamiešajte ju do mangového pyrú;
2. Smotanu na šľahanie vyšľahajte do hustej hmoty (ako mlieko);
3. Mangové pyrú a smotanu rovnomerne premiešajte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spustite stroj na výrobu zmrzliny a nalejte vychladenú zmes do stroja na výrobu zmrzliny.

Matcha hrozienková zmrzlina

Ingrediencie	
Smotana na šľahanie	130 ml
Mlieko	330 ml
Surové vaječné žĺtky	5x
Cukor	100 g
Matcha prášok	15 g
Sušené hrozienka	Niekoľko

Spôsob prípravy:

1. Zahrejte mlieko na približne 60 stupňov;
2. Vaječné žĺtky vyšľahajte s cukrom (šľahajte, kým sa cukor neroztopí), potom zalejete zohriatym mliekom, počas podlievania miešajte.
Potom zmes vráťte na platňu a varte do mierneho varu; ochladte varené vaječné mlieko asi na 5;
3. Smotanu na šľahanie vyšľahajte do hustej hmoty (ako mlieko);
4. Všetky ingrediencie rovnomerne premiešajte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
5. Spustite stroj na výrobu zmrzlina a nalejte vychladenú zmes do stroja na výrobu zmrzlina.

Jahodová zmrzlina s kondenzovaným mliekom

Ingrediencie	
Mlieko	200 ml
Cukor	100 ml
Smotana na šľahanie	150 g
Jahody	270 g

Spôsob prípravy:

1. Smotanu na šľahanie vyšľahajte do hustej hmoty (ako mlieko);
2. Roztlačte jahody;
3. Všetky ingrediencie rovnomerne premiešajte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spustite stroj na výrobu zmrzlina a nalejte vychladenú zmes do stroja na výrobu zmrzlina.

Čokoládová zmrzlina

Ingrediencie	
Mlieko	350 ml
Cukor	20 g
Smotana na šľahanie	250 g
Čokoláda	60 g
* (20 g cukru je veľmi málo a zmrzlina nie je sladká, asi 40 g svetlého cukru je akurát)	

Spôsob prípravy:

1. Pridajte cukor do mlieka a prevarte. Keď je mlieko ešte horúce pridajte nasekanú čokoládu. Počkajte, kým sa čokoláda nerozpustí, potom zmes ochladte ľadovou vodou;
2. Smotanu na šľahanie vyšľahajte do hustej hmoty (ako mlieko);
3. Šľahačku nalejte do vychladnutého čokoládového mlieka, rovnomerne premiešajte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spustite stroj na výrobu zmrzliny a nalejte vychladenú zmes do stroja na výrobu zmrzliny.

Zmrzlina z červenej fazule:

Ingrediencie	
Červená fazuľa	230 g
Smotana na šľahanie	160 ml
Mlieko	230 ml
Cukor	100 g

Spôsob prípravy:

1. Uvarte červenú fazuľu a rozmiešajte ju na kašu; pridajte mlieko a cukor a dobre premiešajte;
2. Smotanu na šľahanie vyšľahajte do hustej hmoty (ako mlieko);
3. Zmes pomaly nalejte do šľahačky, rovnomerne premiešajte a vložte do chladničky na 5 ~ 10 °C;
4. Spustite stroj na výrobu zmrzliny a nalejte vychladenú zmes do stroja na výrobu zmrzliny.

Jogurtová zmrzlina

Ingrediencie	
Jogurt	350 ml
Cukor	60 g
Smotana na šľahanie	200 g
Jahodový džús	100 ml
Citrónová šťava	10 g

Spôsob prípravy:

1. Uvedené suroviny dajte do nádoby, dobre premiešajte a dajte do chladničky vychlaďiť na 5 -10 °C.
2. Vychladnutú zmes nalejte do pripraveného stroja na výrobu zmrzliny.

Tabuľka zložiek a obsah toxických a škodlivých látok:

Aby sa splnili požiadavky „Správnych opatrení na obmedzenie používania nebezpečných látok v elektrických a elektronických výrobkoch“, nižšie uvádzame názvy komponentov elektrických výrobkov a informácie o nebezpečných látkach, ktoré môžu byť obsiahnuté.

Názov časti	Obsah toxických a škodlivých látok					
	Olovo (Pb)	Ortuť (Hg)	Kadmium (Cd)	Šestmocný chróm (Cr6+)	Poly-brómované bifenyly (PBB)	Poly-brómované difenylétery (PBDE)
Plastové diely	○	○	○	○	○	○
Povrch	○	○	○	○	○	○
Komponenty motora	●	○	○	○	○	○
Obvodová doska	●	○	●	○	○	○
Napájací kábel	●	○	●	○	○	○
Obalové materiály	○	○	○	○	○	○

„○“ znamená, že obsah nebezpečnej látky vo všetkých homogénnych materiáloch dielu je pod limitnými požiadavkami špecifikovanými v GB/T 26572-2011.


„●“ označuje, že obsah nebezpečnej látky aspoň vo všetkých homogénnych materiáloch tejto časti prekračuje limitné požiadavky špecifikované v GB/T 26572-2011 v dôsledku obmedzení existujúcich technológií a procesov. Vo vyššie uvedenej tabuľke časti označené „●“ spĺňajú nariadenia EÚ RoHS 2.0 --- predpisy EÚ 2011/65/EU, ktoré obmedzujú používanie určitých nebezpečných látok v elektronických a elektrických výrobkoch.

Obdobie používania elektronických informačných produktov šetrné k životnému prostrediu:

Poznámka:

Všetky elektrické a elektronické výrobky predávané v Číne musia byť označené štítkom s obdobím používania šetrným k životnému prostrediu. Označenie doby používania, ktoré je šetrné k životnému prostrediu, sa vzťahuje na obdobie používania za normálnych podmienok používania a teploty a nezahŕňa batérie a iný spotrebný materiál.

Likvidácia odpadu:

Správna likvidácia použitých zariadení	
	Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať súčasne s ostatným domovým odpadom. Aby sa predišlo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia, je potrebná zodpovedná recyklácia na podporu maximálneho opätovného použitia materiálov. Ak chcete vrátiť použité spotrebiče, použite systém vrátenia a recyklácie alebo kontaktujte predajcu tohto produktu. Tento produkt môžu recyklovať na opätovné použitie.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

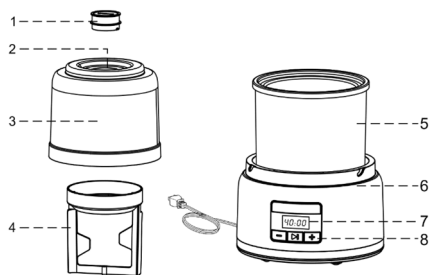
Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI URZĄDZENIA

1. Poszczególne części

1. Uchwyt przezroczystej pokrywy
2. Otwór do napełniania
3. Przezroczysta pokrywa górna
4. Trzpień mieszadła
5. Miska do zamrażania
6. Korpus urządzenia
7. Wyświetlacz
8. Przyciski sterujące



2. Parametry techniczne

Nazwa produktu	Maszynka do robienia lodów
Numer produktu	GZ-160
Wymiary	Ø 228 X 300 mm
Napięcie znamionowe	220 V~
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Moc znamionowa	30 W

WSKAZÓWKI

1. Przed użyciem wyczyścić wszystkie części produktu (z wyjątkiem silnika) neutralnym detergentem i wytrzeć je do sucha.
 - A Podczas czyszczenia nie wolno dotykać części silnika mokrymi rękoma ani zanurzać ich w wodzie;
 - B Podczas czyszczenia nie należy używać niczego, co mogłoby uszkodzić wnętrze metalowego pojemnika.
2. Umieścić misę do zamrażania w pozycji pionowej w zamrażarce lodówki i zamrażać w temperaturze poniżej -18°C przez ponad 8 godzin (najlepiej w porze nocnej, używając w ciągu dnia). W międzyczasie równomiernie wymieszać przygotowane składniki i umieścić je w lodówce, w celu ich schłodzenia do temperatury 5~10°C.

3. Postawić urządzenie na stole i podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Po włączeniu urządzenia na jego wyświetlaczu pokaże się komunikat "40:00," a urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Umieścić misę do zamrażania w urządzeniu, a następnie włożyć do niej mieszadło. Zrównać przezroczystą górną pokrywę z misą do zamrażania i przykryć ją. Zdjąć przezroczystą pokrywę z uchwytem (odblokuj/zabezpiecz zgodnie ze wskazówkami, które się na niej znajdują); nacisnąć przycisk "Start/Stop" na panelu sterowania, aby uruchomić urządzenie. Na wyświetlaczu zostaną wyświetlone minuty i sekundy. Timer przechodzi w reżim odliczania; mieszadło zaczyna obracać się zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Włać przygotowane składniki poprzez otwór do napełniania znajdujący się w przezroczystej górnej pokrywie, a następnie zamknąć ją. (Wyświetlacz pokazuje czas odliczania 40 minut, który zmienia się co sekundę (39:59/39:58/39:57 ...). Po zakończeniu odliczania wyświetla się informacja "00:00" i urządzenie zatrzymuje się. Lody są gotowe po ich mieszaniu w urządzeniu przez około 40 minut. Otworzyć przezroczystą pokrywę górną i wyjąć mieszadło. Za pomocą łyżki lub plastikowej miarki wyjąć lody z miski do zamrażania, są one gotowe do spożycia. Aby zatrzymać urządzenie podczas jego pracy należy nacisnąć przycisk "Start/Stop". Po ponownym naciśnięciu tego przycisku urządzenie będzie kontynuowało swoją pracę, zgodnie z pierwotnie ustawionym czasem. Aby zresetować ustawiony czas pracy należy nacisnąć przycisk "Start/Stop", co spowoduje zatrzymanie urządzenia, a następnie przyciskami "-" / "+", ustawiamy żądany czas. Po jego ustawieniu nacisnąć przycisk "Start/Stop" aby ponownie uruchomić urządzenie. (Uwaga: Nie należy dodawać nic innego poza składnikami lodów, a zwłaszcza żadnych "gorących" składników.)
4. Domyślny czas pracy urządzenia to 40 minut. Naciskając przycisk "-" / "+", można ustawić jeden z dziewięciu reżimów czasu pracy: 5 minut, 10 minut, 15 minut, 20 minut, 25 minut, 30 minut, 35 minut, 40 minut, 45 minut.

Uwaga:

Lody będą miękkie. Jeśli chcesz uzyskać twarde lody, należy włożyć misę do zamrażania do zamrażarki twojej lodówki i zamrażać je przez 30 minut.

Uwaga: Następujące zjawiska nie są usterkami!

Silnik posiada wbudowane zabezpieczenie termiczne. Jeśli czas ciągłej pracy jest bardzo długi, ochronnik automatycznie odetnie zasilanie z powodu nadmiernego wzrostu temperatury. Gdy temperatura silnika spadnie, termostat automatycznie się zresetuje, a silnik uruchomi się ponownie.



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Bezpieczne i prawidłowe korzystanie z urządzenia i przestrzeganie odpowiednich środków ostrożności.



OSTRZEŻENIE: Wskazuje na sytuację, która może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE: Wskazuje na sytuację, która może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

Znaczenie symboli:











Wskazuje, że taka czynność jest zabroniona







Przypomina o zwróceniu uwagi na wykonywaną czynność.

OSTRZEŻENIE

- Zabrania się samodzielnego demontażu, naprawy lub modyfikacji korpusu urządzenia.
-  Może to spowodować pożar i porażenie prądem.
- Zasilanie musi być odłączone podczas naprawy.
-  Niewłaściwa obsługa może prowadzić do porażenia prądem.
- Nie pozwalają dzieciom dotykać urządzenia podczas pracy.
-  Aby zapobiec porażeniu prądem lub obrażeniom dzieci.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
-  Może to spowodować porażenie prądem.
- Regularnie czyść brud z wtyczki.
-  Brud i wilgoć na wtyczkach mogą spowodować uszkodzenie izolacji i doprowadzić do pożaru.
- Urządzenie nie powinno być wystawiane na działanie wody lub deszczu.
-  Istnieje ryzyko porażenia prądem lub pożaru.
- Nie otwierać pokrywy podczas pracy urządzenia.
-  Nie wkładać do urządzenia łyżek, skrobaków i innych przyborów do robienia lodu.
- Nie ingeruj w urządzenie, gdy obracające się części są odsłonięte.
-  Może to spowodować obrażenia.

OSTRZEŻENIE

- Nie przenosić urządzenia podczas pracy.
-  Może to spowodować obrażenia lub nieprawidłowe działanie urządzenia.
- Nie dotykać ostrych metalowych części.
-  Może to spowodować obrażenia.
- Nie wkładać części silnika do zamrażarki w celu jego zamrożenia.
-  Spowoduje to awarię.
- Podczas podłączenia urządzenia należy trzymać za izolowaną część wtyczki zasilania i nie ciągnąć bezpośrednio za przewód zasilający.
-  Przetarcie przewodu zasilania może spowodować porażenie prądem lub pożar.

- Nie używać źródeł zasilania innych niż 220-240 V AC.
- ⊘ Może to spowodować pożar lub porażenie prądem. Nie używać urządzenia, gdy wtyczka w gniazdku jest niestabilna.
- Nie używać urządzenia na niestabilnych powierzchniach.
- ⊘ Może to spowodować obrażenia.
- Obudowy nie można montować ani demontować podczas pracy.
- ⊘ Może to spowodować obrażenia.
- ⊘ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział napraw lub podobnych specjalistów, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Nie uszkadzać izolowanej części przewodu zasilającego ani wtyczki. Kabla zasilającego nie należy związać, rozciągać, przyciskać ciężkimi przedmiotami ani podgrzewać.
- ⊘ Zwarcie lub przerwanie przewodów może spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Przewód zasilający musi być odłączony, gdy urządzenie nie jest używane.
- ⊘ Zapobiegać porażeniu prądem i pożarowi spowodowanych przetarciem materiału izolacyjnego.

ANALIZA USTEREK

Wadliwe działanie	Analiza usterek
Silnik się nie obraca.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazdka elektrycznego. 2. Sprawdzić, czy wyłącznik ochronny i bezpiecznik systemu zasilania nie są uszkodzone. 3. Sprawdzić, czy nie ma awarii zasilania.
Mieszacz nie obraca się.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić, czy składniki lodów nie są zbyt zmrożone. 2. Upewnić się, czy przezroczysta pokrywa jest dobrze zamocowana na swoim miejscu.

Konserwacja

Po użyciu urządzenia należy umyć jego części (oprócz korpusu) neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć je do sucha, plamy wytrzeć szmatką.

Uwaga:

Podczas czyszczenia nie wolno dotykać korpusu urządzenia ani zanurzać go w wodzie, ani używać środków mogących spowodować uszkodzenie wnętrza metalowego pojemnika.

Naprawa

Jeśli wystąpiła usterka, należy sprawdzić ją ponownie przed zgłoszeniem naprawy. Jeśli nadal nie można usunąć usterki, należy skontaktować się z wyznaczonym centrum serwisowym w celu naprawy lub z naszą firmą, aby potwierdzić następujące informacje:

1. Imię i nazwisko, adres, numer telefonu;
2. Szczegółowy opis usterki;
3. Nazwa produktu, numer modelu;
4. Data zakupu (najważniejsza jest faktura zakupu).

Charakterystyka produktu:

1. Przygotowanie lodów
Różne smaki lodów mogą być zgodne z preferencjami każdego użytkownika.
2. Przechowywanie lodu
Misa do zamrażania ma doskonałe właściwości przechowywania produktów w niskich temperaturach i jest w stanie zapobiec topnieniu kostek lodu przez 5 godzin, gdy jest pozostawiona w temperaturze pokojowej.
3. Chłodzenie wina
Misa do zamrażania może służyć do przechowywania napojów w temperaturze pokojowej i może utrzymywać swoją temperaturę poniżej 0 °C przez 5-8 godzin.

Sposób wytwarzania lodów:

Przygotowania przed włożeniem do misy do zamrażania:

1. W przypadku cukru, użyć cukru pudru, który łatwo się rozpuszcza;
2. Produkty, które mają być rozpuszczone, powinny być wymieszane i łatwo rozpuszczalne;
3. Używać dojrzałych owoców, oczyścić je, usunąć łodygi, skórki, nasiona, rdzenie itp.
4. Sok powinien być świeżo wyciskany lub 100%, sprzedawany na rynku, który smakuje lepiej.
5. Wielkość porcji nie powinna przekraczać połowy objętości pojemnika (aby lody podczas wytwarzania nie przelewały się), a proporcje poszczególnych składników można zmieniać zgodnie z preferencjami każdego użytkownika.

Zalecane czynności:

Uwaga: Żółtko jest dodawane tylko opcjonalnie i nie jest niezbędnym składnikiem; chodzi o to, aby lody były bardziej miękkie i gładkie.)

1. Włożyć cukier i żółtka do pojemnika, ubijać trzepaczką lub pałeczkami, aż żółtko i cukier całkowicie się rozpuszczą.
2. Wlać mleko do rondla i podgrzać do delikatnego wrzenia.
3. Powoli dodawać ugotowane mleko do ubitej masy jajecznej za pomocą łyżki, mieszając podczas wlewania. Pamiętać, aby mieszać równomiernie!
Uważać, aby nie wlać całego mleka do mieszanki jajecznej na raz, w przeciwnym razie jajka ugotują się i zsiądą się w mleku).
4. Podgrzać mieszaninę jajeczno-mleczną do delikatnego wrzenia, poczekać, aż ostygnie, a następnie schłodzić w lodówce do temperatury około 5 stopni Celsjusza. Do pojemnika wlać schłodzoną śmietankę (pojemnik wcześniej zamrozić, aby lepiej ubić śmietankę) i ubijać ją do uzyskania 60% kremu. Połączyć ze schłodzoną mieszaniną jajeczno-mleczną i mieszać aż do całkowitego połączenia. Wlać wymieszane składniki do miski do zmrażania przez otwór do napełniania! (Zalecana temperatura mrożenia to 5 stopni Celsjusza)

Uwagi dodatkowe:

1. Śmietankę ubić do puszystej konsystencji.
2. Temperatura miski do zamrażania musi być wystarczająco niska. Zaleca się ustawienie temperatury w zamrażarce lodówki na najniższą wartość.

Przepisy:

Pachnące lody mleczne

Składniki	
Mleko	450 ml
Śmietana kremówka	200 ml
Mleko skondensowane (lub 70 g cukru)	70 ml

Sposób przygotowania:

1. Ubić śmietankę na gęstą masę;
2. Równomiernie wymieszać mleko skondensowane, mleko i śmietankę i umieścić je w lodówce w celu schłodzenia do temperatury 5°C - 10°C;
3. Uruchomić maszynkę do robienia lodów i wlać do miski do zamrażania schłodzoną mieszaninę.

Lody bananowe

Składniki	
Banany	2x (około 150 g)
Mleko	350 ml
Cukier	60 g
Śmietana kremówka	160 g

Sposób przygotowania:

1. Obrać banana i rozgnieść go widelcem;
2. Umieścić wymienione składniki w pojemniku, dobrze wymieszać i wstawić do lodówki w celu schłodzenia do temperatury 5 °C - 10 °C.
3. Włączyć schłodzoną mieszankę do przygotowanej maszyny do robienia lodów.

Lody z mango

Składniki	
Mango	3x (300 g miąższu z mango)
Mleko	200 ml
Śmietana kremówka	160 ml
Cukier biały	60 g

Sposób przygotowania:

1. Usunąć miąższ z mango i wymieszać go do uzyskania konsystencji puree;
2. Ubić śmietanę na gęstą masę;
3. Równomiernie wymieszać puree z mango i śmietanę i wstawić do lodówki celem schłodzenia do 5 ~ 10°C;
4. Uruchomić maszynkę do robienia lodów i włączyć schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania.

Lody z rodzynkami matcha

Składniki	
Śmietana kremówka	130 ml
Mleko	330 ml
Surowe żółtka jaj	5x
Cukier	100 g
Matcha w proszku	15 g
Suszone rodzynki	Kilka

Sposób przygotowania:

1. Podgrzać mleko do około 60 stopni;
2. Żółtka ubić z cukrem (ubijając, aż cukier się rozpuści), wlać podgrzane mleko, mieszając podczas nalewania. Następnie gotować mieszaninę do delikatnego wrzenia. Schłodzić ugotowaną mieszankę jajeczno-mleczną do około 5 °C;
3. Ubić śmietanę na gęstą masę;
4. Równomiernie wymieszać wszystkie składniki i wstawić do lodówki w celu schłodzenia do temperatury 5 ~ 10 °C;
5. Uruchomić maszynkę do robienia lodów i wlać schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania.

Lody truskawkowe ze skondensowanym mlekiem

Składniki	
Mleko	200 ml
Cukier	100 ml
Śmietana kremówka	150 g
Truskawki	270 g

Sposób przygotowania:

1. Ubić śmietanę na gęstą masę;
2. Rozgnieć truskawki;
3. Równomiernie wymieszać wszystkie składniki i wstawić do lodówki w celu schłodzenia do temperatury 5 ~ 10 °C;
4. Uruchomić maszynę do robienia lodów i wlać schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania.

Lody czekoladowe

Składniki	
Mleko	350 ml
Cukier	20 g
Śmietana kremówka	250 g
Czekolada	60 g
* (20 g cukru to bardzo mało i lody nie będą słodkie, około 40 g białego cukru to optymalna jego ilość)	

Sposób przygotowania:

1. Dodać cukier do mleka i zagotować. Gdy mleko będzie jeszcze gorące, dodać posiekaną czekoladę. Począć, aż czekolada się rozpuści, a następnie ostudzić mieszankę w lodowatej wodzie;
2. Ubić śmietanę na gęstą masę;
3. Wlać ubitą śmietanę do schłodzonego mleka czekoladowego, równomiernie wymieszać i wstawić do lodówki celem schłodzenia do temperatury 5 ~ 10 °C;
4. Uruchomić maszynkę do robienia lodów i wlać schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania.

Lody z czerwonej fasoli:

Składniki	
Czerwona fasola	230 g
Śmietana kremówka	160 ml
Mleko	230 ml
Cukier	100 g

Sposób przygotowania:

1. Ugotować czerwoną fasolę i rozgnieść ją na papkę; dodać mleko i cukier i dobrze wymieszać;
2. Ubić śmietanę na gęstą masę;
3. Wlać mieszaninę powoli do ubitej śmietany, równomiernie wymieszać i wstawić do lodówki w celu schłodzenia do temperatury 5 ~ 10 °C;
4. Uruchomić maszynkę do robienia lodów i wlać schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania.

Lody jogurtowe

Składniki	
Jogurt	350 ml
Cukier	60 g
Śmietana kremówka	200 g
Sok truskawkowy	100 ml
Sok z cytryny	10 g

Sposób przygotowania:

1. Umieścić wymienione składniki w pojemniku, dobrze wymieszać i wstawić do lodówki w celu schłodzenia do temperatury 5-10 °C.
2. Wlać schłodzoną mieszankę do misy do zamrażania.

Tabela zawartości substancji toksycznych i szkodliwych:

Aby spełnić wymagania dotyczące „Działań ograniczających użycie substancji niebezpiecznych w produktach elektrycznych i elektronicznych”, w tabeli poniżej podano nazwy komponentów składowych typowego produktu elektrycznego/ elektronicznego z przedstawieniem informacji o substancjach niebezpiecznych, które mogą się w nim znajdować.

Nazwa części	Zawartość substancji toksycznych i szkodliwych					
	Ołów (Pb)	Rtęć (Hg)	Kadmium (Cd)	Chrom sześciowartościowy (Cr6+)	Bifenyle poli-bromowane (PBB)	Poli-romowane etery difenyłowe (PBDE)
Części z tworzyw sztucznych	○	○	○	○	○	○
Powierzchnia	○	○	○	○	○	○
Elementy silnika	●	○	○	○	○	○
Płytki drukowane	●	○	●	○	○	○
Przewód zasilający	●	○	●	○	○	○
Materiały opakowaniowe	○	○	○	○	○	○

„○” oznacza, że zawartość substancji niebezpiecznych w materiałach, z których zbudowane są części urządzenia znajduje się poniżej wymagań granicznych określonych w GB/T 26572-2011.


„●” wskazuje, że zawartość substancji niebezpiecznych, w materiałach, z których zbudowane są części urządzenia przekracza wymagania graniczne określone w GB/T 26572-2011, ze względu na ograniczenia istniejących technologii i procesów technologicznych. W powyższej tabeli oznaczenia części „●” są zgodne z przepisami UE RoHS 2.0 --- przepisami UE 2011/65/UE, w sprawie ograniczenia stosowanie niektórych niebezpiecznych substancji w produktach elektronicznych i elektrycznych.

Informacje dotyczące okresów, przyjaznego dla środowiska naturalnego, użytkowania produktów elektrycznych i elektronicznych:

Uwaga:

Wszystkie produkty elektryczne i elektroniczne sprzedawane w Chinach muszą być opatrzone etykietą okresu ich użytkowania, przyjaznego dla środowiska, zakładającego użytkowanie sprzętu w normalnych warunkach i temperaturze. Zalecenie nie obejmuje baterii i innych materiałów eksploatacyjnych.

Utylizacja odpadów:

Właściwa utylizacja zużytego sprzętu	
	Ten symbol oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby uniknąć możliwych szkód dla środowiska lub zdrowia ludzkiego, konieczny jest odpowiedzialny ich recykling, promujący ponowne wykorzystanie materiałów, w maksymalnym stopniu. Aby zwrócić zużyte urządzenia, należy skorzystać z systemu zwrotu i recyklingu lub skontaktować się ze sprzedawcą tego produktu. Ten produkt można poddać recyklingowi w celu ponownego wykorzystania materiałów.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

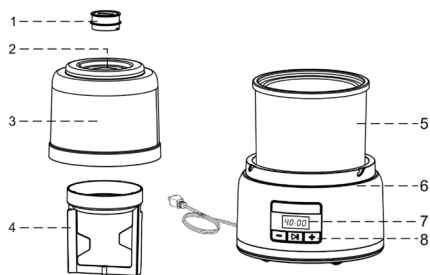
Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

1. A készülék részei

1. Az átlátszó fedél fogantyúja
2. Töltőnyílás
3. Átlátszó felső fedél
4. Keverőlapát
5. Fagyasztótál
6. Készüléktest
7. Kijelző
8. Vezérlőgombok



2. Műszaki adatok

Terméknév	Fagylaltgép
Termékszám	GZ-160
Méretetek	Ø 228 X 300 mm
Névleges feszültség	220 V~
Névleges frekvencia	50 Hz
Névleges teljesítmény	30 W

UTASÍTÁSOK

1. Használat előtt semleges tisztítószerrel tisztítsa meg a termék minden részét (a motor kivételével), és törölje le az alkatrészek felületéről a vízcseppeket.
A Tisztítás közben ne érintse meg és ne merítse vízbe a motor alkatrészeit;
B Tisztításkor ne használjon semmit, amitől megsérülhet a fém belső tartály.
2. Helyezze a fagyasztótálat függőlegesen a hűtő fagyasztórékeszébe, fagyassza le -18 °C alatti hőmérsékleten több mint 8 órán át (a legjobb az éjszakai fagyasztás és nappali használat). Ezzel egyidejűleg egyenletesen keverje össze az előkészített hozzávalókat, tegye a hűtőszekrénybe, és hűtse le 5~10 °C-ra.

3. Helyezze a készüléket az asztalra és csatlakoztassa a dugót egy elektromos aljzatba. Bekapcsoláskor a kijelzőn "40:00" jelenik meg, és a készülék készenléti módba lép; helyezze a fagyasztótálat a készülékbe, majd tegye a keverőlapátot a fagyasztótáliba. Igazítsa az átlátszó felső fedelet a készüléken lévő tálhoz, és fedje le azt. Vegye le a fogantyús átlátszó fedelet (oldja ki/zárja le a fedélen levő utasítások szerint); a készülék indításához nyomja meg a "Start/Stop" gombot a panelen. A kijelzőn percek és másodpercek jelennek meg. Az időzítő visszaszámlálási állapotba kerül; a fagyasztótartály az óramutató járásával megegyező irányba kezd forogni. Öntse az előkészített hozzávalókat az átlátszó felső fedél töltőnyílásába, majd zárja le a fogantyús fedelet. (A kijelző a 40 perces üzemidő visszaszámlálást ábrázolja: 39:59/39:58/39:57 ... a visszaszámlálás másodpercekben zajlik, amikor a percek és a másodpercek a "00:00" állapotot jelzik, a készülék leáll). A fagylalt körülbelül 40 percnyi keverés után lesz kész. Nyissa ki az átlátszó felső fedelet, és vegye ki a keverőlapátot. Egy kanál vagy műanyag kanál segítségével vegye ki a fagylaltot a fagyasztótáliból, amely fagyasztásra készen áll. Ha a készülék üzemel, nyomja meg a "Start/Stop" gombot a készülék leállításához. Nyomja meg újra a gombot, és a készülék az eredetileg beállított időnek megfelelően folytatja a működést. Az üzemidő visszaállításához nyomja meg a "Start/Stop" gombot a készülék leállításához, majd a "-" / "+" gombbal állítsa be a kívánt időt, és nyomja meg a "Start/Stop" gombot a készülék újraindításához. (Megjegyzés: Ne tegyen be semmit a jégkrém összetevőin kívül, és ne adjon hozzá "forró" összetevőket.)
4. A készülék alapértelmezett üzemideje 40 perc. Nyomja meg a "-" / "+" gombot az üzemidő beállításához, amely a következő: 5 perc, 10 perc, 15 perc, 20 perc, 25 perc, 30 perc, 35 perc, 40 perc, 45 perc és kilenc különböző üzemidő.

Megjegyzés:

A fagylalt puha lesz. Ha kemény fagylaltot szeretne, javasoljuk, hogy tegye a fagyasztótálat a fagyasztóba 30 percre.

Megjegyzés: A következő jelenségek nem üzemzavarok!

A motor beépített hővédelemmel rendelkezik. Ha a folyamatos üzemidő nagyon hosszú, a védelem a túlzott hőmérséklet-emelkedés miatt automatikusan lekapcsolja az áramellátást. Amikor a motor hőmérséklete csökken, a termosztát automatikusan visszaáll, és a motor újraindul.



BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

A telepítési útmutató biztonságos és helyes használata, valamint a megfelelő óvintézkedések megtétele érdekében.



VIGYÁZAT: Olyan helyzetet jelez, amely egy személy halálát vagy súlyos sérülését okozhatja.



FIGYELEM: Olyan helyzetet jelez, amely személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

A jelzések jelentése:











Az ilyen jelölésű művelet tilos







Kérjük, szenteljen figyelmet a műveletnek.

VIGYÁZAT

- Tilos a készüléktestet saját kezűleg szétszerelni, javítani vagy módosítani.
-  Fennáll a tűz és áramütés veszélye.
- Javítás alatt meg kell szakítani az áramellátást.
-  Helytelen használatnál fennáll az áramütés veszélye.
- Ne engedje, hogy a gyermekek a készüléket működés közben megérintsék.
-  Fennáll az áramütés és a gyermekek sérülésének veszélye.
- Ne érintse meg vizes kézzel a csatlakozódugót.
-  Fennáll az áramütés veszélye.
- Rendszeresen tisztítsa meg a csatlakozódugót a szennyeződésektől.
-  A dugókon lévő szennyeződés és nedvesség szigetelési hibát és tüzet okozhat.
- Ne tegye ki víz és eső hatásának a készüléket.
-  Fennáll a tűz és áramütés veszélye.
- Ne nyissa ki a fedelet működés közben.
-  Ne helyezzen kanalakat, kaparókat vagy más jégkészítő eszközöket a készülékbe.
- Ne nyúljon a készülékbe, ha a forgó alkatrészek nincsenek lefedve.
-  Ez sérüléseket okozhat.

VIGYÁZAT

- Működés közben ne mozgassa a készüléket.
-  Ez sérüléseket okozhat.
- Ne érintse meg az éles fémet.
-  Ez meghibásodást okozhat.
- Ne tegye a motorrészt a fagyasztóba fagyasztás céljából.
-  Ez meghibásodást okozhat.
- Csatlakoztatáskor a hálózati dugó szigetelt részét fogja meg, és ne húzza közvetlenül a tápkábelt.
-  A rövidzárlat vagy sérült vezetékek áramütést vagy tüzet okozhatnak.

- Kizárólag 220-240 V AC tápegység használható.
- ⊗ Más tápegység tüzet vagy áramütést okozhat. Ne használja, ha a dugó instabil.
- Ne használja a készüléket nem stabil felületeken.
- ⊗ Ez sérüléseket okozhat.
- A fedelet nem szabad működés közben fel-vagy leszerelni.
- ⊗ Ez sérüléseket okozhat.
- ⊗ Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak vagy annak karbantartó részlegének vagy hasonló szakembereknek kell kicserélnie.
- Ne sértse meg a tápkábel és a dugó szigetelt részét. Ne csavarja, ne húzza, ne nyomja nehéz tárgyakkal, és ne melegítse a tápkábelt.
- ⊗ A rövidzárlat vagy sérült vezetékek áramütést vagy tüzet okozhatnak.
- Válassza le a tápkábelt, ha nincs használatban.
- ⊗ A szigetelőanyag kopása által okozott áramütés és tűz megelőzése miatt fontos.

HIBAELEMZÉS

Hiba	Hibaelemzés
Nem forog a motor.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze, hogy a tápkábel dugója be van-e dugva egy konnektorba. 2. Ellenőrizze, hogy az elektromos rendszer védőkapcsolója és biztosítóka nem szakadt-e meg. 3. Ellenőrizze az áramellátás megszakadását.
Nem forog a keverőlapát.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze, nem fagytak-e meg a hozzávalók. 2. Ellenőrizze, helyén van-e az átlátszó fedél.

JAVÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Karbantartás

Használat után semleges tisztítószerrel tisztítsa meg a részeket a készülék felületének kivételével, törölje le a vízcseppeket a felületről, és törölje fel a kiömlött folyadékot.

Megjegyzés:

Tisztítás közben ne érintse meg a géptestet, és ne merítse vízbe;

Tisztításkor ne használjon semmit, amitől megsérülhet a fém belső tartály.

Javítás

Hiba esetén kérjük, ellenőrizze le a gépet, mielőtt javítást kérne. Ha a hiba továbbra sem orvosolható, forduljon a kijelölt márkaszervizhez javítás céljából, vagy vegye fel a kapcsolatot cégünkkel és adja meg az alábbi információkat.

1. Név, cím, telefonszám:
2. A hiba részletes leírása:
3. A termék neve, modellszám:
4. A vásárlás dátuma (a vásárlási számla a legfontosabb)

A termék jellemzői:

1. Fagylalkészítés
A különböző ízű jégkrémek a felhasználók preferenciái szerint készíthetők.
2. Jégtárolás
A termék fagyasztótálja kiváló hűtőtárolási teljesítményt nyújt, és szobahőmérsékleten 5 órán keresztül megakadályozza a jégkockák olvadását.
3. Borhűtés
A termék fagyasztótartálja szobahőmérsékleten tárolja az italokat, és 5-8 órán át 0°C alatt tudja tartani a hőmérsékletet a tartályban.

Fagylalkészítés:

Behelyezés előtt a keverőgépbe

1. Ami a cukrot illeti, használjon könnyen feloldódó kristálycukrot;
2. A feloldandó anyagokat össze kell keverni és lazán feloldani;
3. Vegyen érett gyümölcsöt, tisztítsa meg, távolítsa el a szarát, héjat, magokat stb.
4. A gyümölcslé legyen frissen préselt vagy a megvásárolható 100%-os gyümölcslé, amely jobb ízű.
5. Az adagok mérete nem haladhatja meg a tartály térfogatának felét (hogy a megnövekedett fagylalt ne folyjon túl az elkészítés után), és az egyes összetevők arányai az egyes felhasználók preferenciái szerint változtathatók.

Javasolt lépések:

Megjegyzés: (A tojássárgája csak opcionális hozzávaló, és nem lényeges összetevő; az a cél, hogy a fagyalt lágyabb és simább legyen.)

1. Tegye a cukrot és a tojássárgáját egy tálba, verje habverővel vagy mixerrel, amíg halványsárga lesz, és a cukor teljesen feloldódik.
2. Öntse a tejet egy lábasba, és melegítse gyengén forráspontig.
3. A felforralt tejet egy kanállal lassan öntse a felvert tojásos keverékhez, miközben önti, keverje meg. Ügyeljen az egyenletes keverésre.
(Vigyázzon, hogy ne öntse az összes tejet egyszerre a tojásos keverékbe, különben a tojások megfőnek a tejben és kicsapódnak).
4. A tojás-tej keveréket enyhén forralja fel, hagyja kihűlni, majd tegye hűtőszekrénybe, és hűtse le kb. 5 Celsius-fokra. Öntse a lehűtött tejszínhabot egy edénybe (a jobb habosítás érdekében fagyassza le előre az edényt), és verje 60%-os krémmé. Adja hozzá a fagyasztott tojás-tej keveréket, és keverje el tökéletesen.
Öntse a kevert hozzávalókat a töltőnyíláson keresztül a fagyaltos tálba! (Az ajánlott fagyasztási hőmérséklet 5 Celsius-fok.)

Nagyon fontos:

1. A tejszínhabot lágy állagúra kell verni.
2. A fagyasztótál hőmérsékletének kellően alacsonynak kell lennie. Célszerű a fagyasztó hőmérsékletét a legalacsonyabbra értékre állítani.

Receptek:

Illatos tejfagyalt

Hozzávalók	
Tej	450 ml
Habtejszín	200 ml
Kondenzált tej (vagy 70 g cukor)	70 ml

Elkészítési mód:

1. A tejszínhabot verje sűrű állagúra (mint a tejet);
2. A kondenzált tejet, a tejet és a tejszínt egyenletesen keverje össze és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra;
3. Kapcsolja be a készüléket és tölts be a lehűtött keveréket a fagyaltkészítő gépbe.

Banánfagylalt

Hozzávalók	
Banán	2x (kb. 150 g)
Tej	350 ml
Cukor	60 g
Habtejszín	160 g

Elkészítési mód:

1. Hámozza meg és villával törje össze a banánt;
2. Tegye az összetevőket egy edénybe, keverje össze jól össze, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra
3. Kapcsolja be a készüléket és töltsse be a lehűtött keveréket a fagylaltkészítő gépbe.

Mangófagylalt

Hozzávalók	
Mangó	3x (300 g gyümölcshús)
Tej	200 ml
Habtejszín	160 ml
Fehér cukor	60 g

Elkészítési mód:

1. A mangók húsból készítsen mangópürét;
2. A tejszínhabot verje sűrű állagúra (mint a tejet);
3. A mangópürét és a tejszínt keverje össze jól össze, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
4. Kapcsolja be a készüléket és töltsse be a lehűtött keveréket a fagylaltkészítő gépbe.

Matcha mazsolás fagyalt

Hozzávalók	
Habtejszín	130 ml
Tej	330 ml
Nyers tojássárgája	5x
Cukor	100 g
Matcha por	15 g
Mazsola	Néhány szem

Elkészítési mód:

1. Melegítse meg a tejet 60 °C-ra;
2. Keverje ki a tojássárgáját és a cukrot (amíg a cukor feloldódik), öntse hozzá a felmelegített tejet állandó keverésnél.
Ezután tegye vissza a keveréket a tűzhelyre, és főzze forráspontig; hűtse le a főtt tojásos tejet körülbelül 5 °C-ra;
3. A tejszínhabot verje sűrű állagúra (mint a tejet);
4. A hozzávalókat keverje jól össze, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra;
5. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a lehűtött keveréket a fagyaltkészítő gépbe.

Eperfagyalt kondenzált tejjel

Hozzávalók	
Tej	200 ml
Cukor	100 ml
Habtejszín	150 g
Eper	270 g

Elkészítési mód:

1. A tejszínhabot verje sűrű állagúra (mint a tejet);
2. Törje össze az epret;
3. A hozzávalókat keverje jól össze, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra;
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a lehűtött keveréket a fagyaltkészítő gépbe.

Csokoládéfagylalt

Hozzávalók	
Tej	350 ml
Cukor	20 g
Habtejszín	250 g
Csokoládé	60 g
* (20 g cukor túl kevés és a fagylalt nem édes, kb. 40 g fehér cukor az optimális)	

Elkészítési mód:

1. Adja a cukrot a tejhez, és forralja fel. Amikor a tej még forró, adja hozzá az apróra vágott csokoládét. Várja meg, amíg a csokoládé elolvad, majd jeges vízzel hűtse le a keveréket;
2. A tejszínhabot verje sűrű állagúra (mint a tejet);
3. Öntse a tejszínhabot a lehűtött csokoládés tejbe, keverje jól össze, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra;
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a lehűtött keveréket a fagylaltkészítő gépbe.

Vörösbabos fagylalt:

Hozzávalók	
Vörösbab	230 g
Habtejszín	160 ml
Tej	230 ml
Cukor	100 g

Elkészítési mód:

1. A vörösbabot főzze meg és pépesítse; adja hozzá a tejet és a cukrot, és jól keverje össze;
2. A tejszínhabot verje sűrű állagúra (mint a tejet);
3. Óvatosan keverje össze a tejszínhabbal, egyenletesen keverje el, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra;
4. Kapcsolja be a készüléket és töltse be a lehűtött keveréket a fagylaltkészítő gépbe.

Joghurtfagylalt

Hozzávalók	
Joghurt	350 ml
Cukor	60 g
Habtejszín	200 g
Epres limonádé	100 ml
Citromlé	10 g

Elkészítési mód:

1. A hozzávalókat tegye egy edénybe, keverje jól össze, és hűtőszekrényben hűtse le a keveréket 5-10 °C-ra.
2. Kapcsolja be a készüléket és töltsse be a lehűtött keveréket a fagylaltkészítő gépbe.

A mérgező és káros anyagok összetevőinek és tartalmának táblázata:

A "Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus termékekben való használatának korlátozása" követelményeinek való megfelelés érdekében az alábbiakban felsoroljuk az elektromos termékek összetevőinek nevét és a bennük található veszélyes anyagokra vonatkozó információkat.

Alkatrész	Mérgező és káros anyagok tartalma					
	Ólom (Pb)	Higany (Hg)	Kadmium (Cd)	Hat vegyértékű króm (Cr6+)	Polybrómozott bifenilek (PBB)	Polybrómozott difeniléterek (PBDE)
Műanyag részek	○	○	○	○	○	○
Felület	○	○	○	○	○	○
Motor összetevői	●	○	○	○	○	○
Áramkörtáplálás	●	○	●	○	○	○
Tápkábel	●	○	●	○	○	○
Csomagolóanyagok	○	○	○	○	○	○

"○" azt jelzi, hogy az alkatrész összes homogén anyagának veszélyes anyagtartalma a GB/T 26572-2011 szabványban meghatározott határértékek alatt van.


"●" azt jelzi, hogy a veszélyes anyagtartalom minimálisan az adott rész minden homogén anyagában meghaladja a GB/T 26572-2011 szabványban meghatározott határértékeket a létező technológiák és eljárások korlátjai miatt. A fenti táblázatban a "●" jelölésű alkatrészek megfelelnek az EU RoHS 2.0 rendeleteknek --- 2011/65/EU rendeletek, amelyek korlátozzák bizonyos veszélyes anyagok használatát az elektronikai és elektromos termékekben.

A környezetbarát elektronikus információs termékek használati ideje:

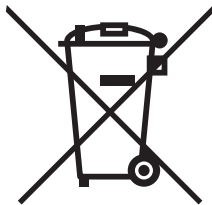
Megjegyzés:

Minden Kínában értékesített elektromos és elektronikus terméket környezetbarát használati idő címkével kell ellátni. A környezetbarát használati idő címke a normál használati és hőmérsékleti körülmények közötti használati időre vonatkozik, és nem terjed ki az elemekre és más fogyóeszközökre.

Hulladékártalmatlanítás:

A használt készülékek helyes ártalmatlanítása	
	Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal közösen ártalmatlanítani. A környezet vagy az emberi egészség esetleges károsodásának elkerüléséhez felelősségteljes újrahasznosítás szükséges, amely lehetővé teszi az anyagok maximális újrafelhasználását. A használt készülékek visszavételéhez használja a visszavételi és újrahasznosítási rendszert, vagy forduljon a termék eladójához. Ez a termék újrahasznosítható újabb felhasználás céljából.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

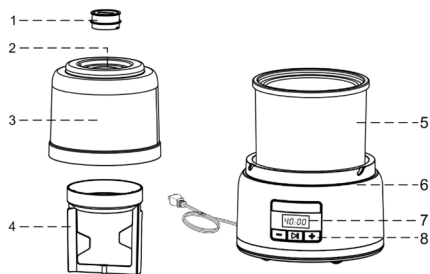
Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

DELI APARATA

1. Deli aparata

1. Ročaj prozornega pokrova
2. Odprtina za polnjenje
3. Prozoren zgornji pokrov
4. Mešalo
5. Hladilna posoda
6. Osnovna enota
7. Zaslona
8. Tipke za upravljanje



2. Tehnični parametri

Ime izdelka	Aparat za pripravo sladoleda
Model	GZ-160
Mere	Ø 228 X 300 mm
Nazivna napetost	220 V~
Nazivna frekvenca	50 Hz
Nazivna moč	30 W

NAPOTKI

1. Pred uporabo vse dele izdelka (razen motorja) očistite z nevtralnimi detergenti in obrišite vse kapljice vode na površini delov.
A Med čiščenjem se ne dotikajte delov motorja in ne potaplajte jih v vodo;
B Pri čiščenju ne uporabljajte ničesar, kar bi lahko poškodovalo kovinsko notranjo posodo.
2. Hladilno posodo dajte v zamrzovalnik s temperaturo pod $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v pokončnem položaju za več kot 8 ur (najbolje je, da jo ponoči zamrznete in podnevi uporabite). Hkrati pripravljene sestavine enakomerno zmešajte in jih postavite v hladilnik, da se ohladijo na $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

3. Napravo položite na mizo in vtaknite vtič v električno vtičnico.
Po vklopu se na zaslonu prikaže "40:00", naprava je v stanju pripravljenosti; hladilno posodo dajte v napravo, nato pa mešalo v hladilno posodo. Prozoren zgornji pokrov poravnajte s posodo naprave in jo pokrijte.
Prozoren pokrov prijemajte za ročaj (odklenite/zaklenite glede na znake na pokrovu); Pritisnite na tipko "Start/Stop" na plošči, da zaženete delovanje aparata. Na zaslonu se prikažejo minute in sekunde.
Časovnik začne odštevati; hladilna posoda se začne vrteti v smeri urinega kazalca. Pripravljene sestavine vlijemo v odprtino za polnjenje prozornega zgornjega pokrova in nato zaprite pokrov z ročajem. (Na zaslonu se prikaže odštevanje 40-minutnega trajanja: 39:59/39:58/39:57 ... odštevanje poteka po sekundah, dokler ne doseže "00:00", ko naprava preneha delovati). Sladoled bo pripravljen čez približno 40 minut mešanja v napravi.
Odprite prozoren zgornji pokrov in odstranite mešalo.
Z žlico ali plastično zajemalko vzemite sladoled iz hladilne posode in postrezite.
Ko naprava deluje, pritisnite na tipko "Start/Stop", da jo zaustavite.
Pritisnite znova in naprava bo nadaljevala v skladu s prvotno nastavljenim časom.
Če želite ponastaviti čas delovanja, pritisnite na tipko "Start/Stop", da zaustavite napravo, nato pa pritisnite na "-"/"+", da nastavite želeni čas, nato pa pritisnite na "Start/Stop", da znova zaženete napravo. (Opomba: Ne dodajajte nič drugega kot sestavine za sladoled in ne dodajte toplih sestavin.)
4. Privzeti čas delovanja naprave je 40 minut. Pritisnite na tipko "-"/"+", da nastavite čas delovanja, ki je: 5 minut, 10 minut, 15 minut, 20 minut, 25 minut, 30 minut, 35 minut, 40 minut, 45 minut, torej devet različnih vrednosti.

Opomba:

Sladoled bo mehak. Če želite trden sladoled, je najbolje, da hladilno posodo vstavite v zamrzovalnik in zamrznete za 30 minut.

Opomba: Naslednji pojavi niso motnje!

Motor ima vgrajeno toplotno zaščito. Če je čas neprekinjenega delovanja zelo dolg, zaščita samodejno prekine napajanje zaradi prekomernega zvišanja temperature. Ko temperatura motorja pade, se termostat samodejno ponastavi in motor znova zažene.



VARNOSTNI UKREPI

Če želite varno in pravilno uporabljati napravo, preberite navodila za namestitev in upoštevajte ustrezne ukrepe.



SVARILO: Označuje situacijo, ki lahko povzroči smrt ali resne telesne poškodbe.



OPOZORILO: Označuje situacijo, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo.

Pomen simbolov:











Označuje, da je takšno ravnanje prepovedano.







Opozarja vas, da bodite pri ravnanju pozorni.

SVARILO

- Prepovedano je razstavljati, popravljati ali spreminjati električno enoto naprave.
 Lahko pride do požara ali električnega udara.
- Med popravilom je treba prekiniti električno napajanje.
 Nepravilno upravljanje lahko privede do električnega udara.
- Ne dovolite otrokom, da bi se med delovanjem dotikali naprave.
 Da bi se izognili električnemu udaru ali poškodbam otrok.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami.
 Lahko pride do električnega udara.
- Redno čistite vtič.
 Umazanija in vlaga na vtičih lahko povzročita okvaro izolacije in požar.
- Naprava ne sme biti izpostavljena vodi ali dežju.
 Nevarnost električnega udara ali požara.
- Ne odpirajte pokrova med delovanjem aparata.
 V napravo ne dajajte žlic, strgalnikov in pripomočkov za pripravo ledu.
- Ne posegajte v napravo, ko so gibljivi deli odkriti.
 Lahko pride do telesne poškodbe.

SVARILO

- Med delovanjem ne premikajte aparata.
 Lahko pride do telesne poškodbe.
- Ne dotikajte se ostre kovine.
 Lahko povzroči okvaro.
- Enote z motorjem ne dajate v zamrzovalnik.
 Lahko povzroči okvaro.
- Pri priklapljanju primite za izoliran del napajalnega vtiča in ne vlecite za napajalni kabel.
 Kratak stik ali prekinitev žic lahko povzroči električni udar ali požar.

- Ne uporabljajte drugih virov napajanja razen 220-240 V AC.
- ⊘ Lahko pride do požara ali električnega udara. Ne uporabljajte naprave, če je vtičnica zrahljana.
- Ne uporabljajte naprave na nestabilni površini.
- ⊘ Lahko pride do telesne poškodbe.
- Ne nameščajte in ne odstranjajte pokrova med delovanjem.
- ⊘ Lahko pride do telesne poškodbe.
- ⊘ Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali enako usposobljena oseba.
- Pazite, da ne poškodujete izoliranega dela napajalnega kabla in vtič. Napajalnega kabla ne zapletajte, ne vlecite, ne pritiskajte nanj s težkimi predmeti in ne segrevajte.
- ⊘ Kratek stik ali prekinitev žic lahko povzroči električni udar ali požar.
- Kadar se napajalni kabel ne uporablja, ga je treba odklopiti.
- ⊘ Preprečite električni udar in požar, ki je posledica uničenja izolacijskega materiala.

ANALIZA NAPAK

Okvara	Težava
Motor se ne vrti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepričajte se, da je vtič napajalnega kabla pravilno priključen v električno vtičnico. 2. Preverite, ali zaščitno stikalo in varovalka električnega sistema nista prekinjena. 3. Preverite, ali ni prišlo do izpada električne energije.
Mešalo se ne vrti.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preverite, če sestavine niso zamrznjene. 2. Preverite, ali je prozoren pokrov pravilno nameščen.

POPRAVILA IN VZDRŽEVANJE

Vzdrževanje

Pred uporabo vse dele izdelka (razen motorja) očistite z nevtralnimi detergentom in obrišite vse kapljice vode na površini delov.

Opomba:

Med čiščenjem se ne dotikajte delov motorja in ne potaplajte jih v vodo; Pri čiščenju ne uporabljajte ničesar, kar bi lahko poškodovalo kovinsko notranjo posodo.

Popravila

Če pride do napake, preverite jo, preden se obrnete na servis. Če okvare še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center za popravilo ali se obrnite na naše podjetje in potrdite naslednja dejstva.

1. Ime kupca, naslov, telefonska številka:
2. Podroben opis okvare:
3. Ime izdelka, številka modela:
4. Datum nakupa (račun)

Lastnosti izdelka:

1. Priprava sladoleda
Pripravite si sladoled po svojem lastnem okusu.
2. Shranjevanje ledu
Hladilna posoda izdelka lahko odlično služi za shranjevanje na hladnem in prepreči taljenje ledenih kock 5 ur pri sobni temperaturi.
3. Hlajenje vina
Hladilna posoda izdelka lahko uporabite za shranjevanje pijače pri sobni temperaturi in lahko ohrani temperaturo v posodi pod 0 °C 5-8 ur.

Postopek priprave sladoleda:

Predhodna priprava

1. Uporabite kristalni sladkor, ki se zlahka raztopi;
2. Sestavine, ki jih uporabljate, je treba enostavno mešati in raztopiti;
3. Uporabite zrelo sadje, očistite ga in odstranite peclje, lupino, semena, koščice itd.
4. Uporabite sveže stisnjen sok ali 100% sok na trgu, ki ima boljši okus.
5. Prostornina sestavin ne sme presegati polovice prostornine posode (da se sladoled ne preliva), razmerja posameznih sestavin pa lahko spremeni po želji.

Priporočeni koraki:

Opomba: (Jajčni rumenjaki je neobvezen in ni bistvena sestavina; bistvo je, da sladoled postane mehkejši in bolj gladek.)

1. Sladkor in rumenjake damo v posodo, stepemo, da dobimo rumeno peno, sladkor pa se popolnoma raztopi.
2. Mleko vlijemo v lonec in segrejemo, da rahlo zavre.
3. V stepeno jajčno zmes z žlico počasi dodajamo prekuhano mleko in mešamo. Mešamo enakomerno!
(Pozor, ne vlijete vsega mleka naenkrat v jajčno zmes, sicer se jajca v mleku skuhamo in skrcknejo.)
4. Končno jajčno zmes segrejemo, da rahlo zavre, pustimo, da se ohladi, nato pa jo damo v hladilnik, da se ohladi na približno 5 stopinj Celzija. V posodo vlijemo ohlajeno smetano za stepanje (posodo vnaprej ohladimo, da bo stepanje boljše) in stepemo na 60%. Zmešamo z ohlajenim jajčnim mlekom in mešamo, dokler se popolnoma ne zmeša.
Zmešane sestavine vlijemo v posodo za pripravo sladoleda skozi odprtino za polnjenje! (Priporočena temperatura hlajenja je 5 stopinj Celzija)

Izjemna pozornost:

1. Smetano za stepanje je treba stepsti, da postane gladka.
2. Temperatura hladilne posode mora biti dovolj nizka. Priporočljivo je, da temperaturo v zamrzovalniku nastavimo na najnižjo vrednost.

Recepti:

Mlečni sladoled

Sestavine	
Mleko	450 ml
Smetana za stepanje	200 ml
Kondenzirano mleko (ali 70 g sladkorja)	70 ml

Način priprave:

1. Smetano stepemo v gosto peno (kot mleko);
2. Kondenzirano mleko, mleko in smetano enakomerno premešamo in damo v hladilnik na 5 °C - 10 °C;
3. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Bananin sladoled

Sestavine	
Banane	2 kosa (približno 150 g)
Mleko	350 ml
Sladkor	60 g
Smetana za stepanje	160 g

Način priprave:

1. Banani olupimo in pretlačimo z vilicami;
2. Sestavine damo v posodo, dobro premešamo in damo v hladilnik, da se ohladijo na 5 °C - 10 °C.
3. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Sladoled z okusom manga

Sestavine	
Mango	3 kosi (300 g mesa manga)
Mleko	200 ml
Smetana za stepanje	160 ml
Beli sladkor	60 g

Način priprave:

1. Mango olupimo in razrežemo, nato ga pretlačimo v gladek pire;
2. Smetano stepemo v gosto peno (kot mleko);
3. Mangov pire in smetano enakomerno premešamo in damo v hladilnik na 5 ~ 10 °C;
4. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Matcha sladoled z rozinami

Sestavine	
Smetana za stepanje	130 ml
Mleko	330 ml
Surovi jajčni rumenjaki	5 kosov
Sladkor	100 g
Zeleni čaj v prahu	15 g
Rozine	Nekaj

Način priprave:

1. Mleko segrejemo na približno 60 stopinj;
2. Stepamo rumenjake in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi. Nato dodamo segreto mleko, med dodajanjem mešamo.
Nato damo zmes na štedilnik, da rahlo zavre; nato zmes ohladimo na približno 5;
3. Smetano stepemo v gosto peno (kot mleko);
4. Vse sestavine enakomerno premešamo in damo v hladilnik na 5 ~ 10 °C;
5. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Jagodov sladoled s kondenziranim mlekom

Sestavine	
Mleko	200 ml
Sladkor	100 ml
Smetana za stepanje	150 g
Jagode	270 g

Način priprave:

1. Smetano stepemo v gosto peno (kot mleko);
2. Pretlačimo jagode;
3. Vse sestavine enakomerno premešamo in damo v hladilnik na 5 ~ 10 °C;
4. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Čokoladni sladoled

Sestavine	
Mleko	350 ml
Sladkor	20 g
Smetana za stepanje	250 g
Čokolada	60 g
* (20 g sladkorja je zelo malo in sladoled ne bo sladek, 40 g belega sladkorja je ravno prav)	

Način priprave:

1. V mleko damo sladkor in prevremo. Ko je mleko še vroče, dodamo seseklano čokolado. Počakamo, da se čokolada stopi, nato zmes ohladimo z ledeno vodo;
2. Smetano stepemo v gosto peno (kot mleko);
3. Smetano vlijemo v ohlajeno čokoladno mleko, enakomerno premešamo in damo v hladilnik na 5 ~ 10 °C;
4. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Sladoled iz rdečega fižola:

Sestavine	
Rdeči fižol	230 g
Smetana za stepanje	160 ml
Mleko	230 ml
Sladkor	100 g

Način priprave:

1. Rdeči fižol skuhamo in pretlačimo v kašo; dodamo mleko in sladkor in dobro premešamo;
2. Smetano stepemo v gosto peno (kot mleko);
3. Zmes počasi dodajamo smetani, enakomerno premešamo in damo v hladilnik na 5 ~ 10 °C;
4. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Jogurtov sladoled

Sestavine	
Jogurt	350 ml
Sladkor	60 g
Smetana za stepanje	200 g
Jagodni sok	100 ml
Limonin sok	10 g

Način priprave:

1. Sestavine damo v posodo, dobro premešamo in damo v hladilnik, da se ohladijo na 5 °C - 10 °.
2. Zaženemo aparat za pripravo sladoleda in ohlajeno zmes vlijemo v aparat.

Tabela delov in vsebnost strupenih in škodljivih snovi:

Da bi izpolnili zahteve "Pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi", spodaj navajamo komponente električnih izdelkov in informacije o nevarnih snovi, ki jih mogoče vsebujejo.

Komponenta	Vsebnost strupenih in škodljivih snovi					
	Svinec (Pb)	Kadmij (Hg)	Kadmium (Cd)	Šest-valentni krom (Cr6+)	Polibromirani bifenili (PBB)	Polibromirani difenilni etri (PBDE)
Plastični deli	○	○	○	○	○	○
Površina	○	○	○	○	○	○
Komponente motorja	●	○	○	○	○	○
Tiskano vezje	●	○	●	○	○	○
Napajalni kabel	●	○	●	○	○	○
Embalažni materiali	○	○	○	○	○	○

„○“ pomeni, da je vsebnost nevarne snovi v vseh homogenih materialih pod zahtevami omejevanja, določenimi v GB/T 26572-2011.



„●“ pomeni, da vsebnost nevarne snovi vsaj v vseh homogenih materialih tega oddelka presega zahteve omejevanja, določene v GB/T 26572-2011 zaradi omejitev obstoječih tehnologij in procesov. V zgornji tabeli komponente označene s „●“ izpolnjujejo predpise EU ROHS 2.0 --- predpise EU 2011/65/EU, ki omejujejo uporabo nekaterih nevarnih snovi v elektronskih in električnih izdelkih.

Čas okolju prijazne uporabe električnih in elektronskih izdelkov:

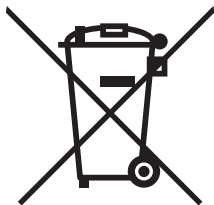
Opomba:

Vsi električni in elektronski izdelki, ki se prodajajo na Kitajskem, morajo biti označeni z etiketo s časom okolju prijazne uporabe. Čas okolju prijazne uporabe se nanaša na obdobje uporabe v običajnih pogojih uporabe in temperature in ne vključuje baterij in drugih potrošnih materialov.

Odstranjevanje odpadkov:

Pravilno odstranjevanje rabljenih naprav	
 	Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki. Da bi preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, ga odgovorno reciklirajte, da se doseže trajnostna uporaba sekundarnih surovin. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sistem vračanja in recikliranja ali se obrnite na prodajalca tega izdelka. Ta izdelek je mogoče reciklirati za ponovno uporabo.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

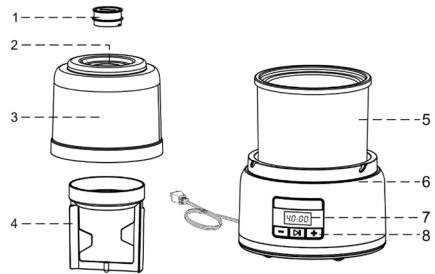
Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

EINZELNE GERÄTEKOMPONENTEN

1. Einzelne Geräteteile

1. Griff des durchsichtigen Deckels
2. Füllöffnung
3. Durchsichtiger Deckel
4. Rühreinsatz
5. Gefrierbehälter
6. Gerätekörper
7. Display
8. Bedientasten



2. Technische Angaben

Produktname	Speiseeismaschine
Produktnummer	GZ-160
Abmessungen	Ø 228 X 300 mm
Nennspannung	220 V~
Nennfrequenz	50 Hz
Nennleistung	30 W

HINWEISE

1. Reinigen Sie vor der Verwendung alle Gerätekompnenten (mit Ausnahme des Motors) mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie alle Wassertropfen auf der Geräteoberfläche trocken.
 - A Berühren Sie während der Reinigung keine Motorteile und tauchen Sie sie nie in Wasser.
 - B Verwenden Sie zur Reinigung nichts, was den Innenbehälter aus Metall einfach beschädigen könnte.
2. Geben Sie den Gefrierbehälter in vertikaler Position in den Gefrierraum des Kühlschranks und lassen Sie ihn dort bei der Temperatur unter -18 °C mehr als 8 Stunden (am besten ist es, wenn Sie den Gefrierbehälter dort über die Nacht lassen, sodass er tagsüber verwendet werden kann) Mischen Sie alle vorbereiteten Zutaten gleichmäßig und lassen Sie sie im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.

3. Stellen Sie das Gerät auf den Tisch und stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose. Nach dem Einschalten wird „40:00“ auf dem Display angezeigt und das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um. Geben Sie den Gefrierbehälter in das Gerät und dann den Rühreinsatz in den Gefrierbehälter. Richten Sie dann den durchsichtigen Deckel mit dem Gerätekörper aus. Entfernen Sie den durchsichtigen Deckel mit dem Griff (lockern Sie ihn in Übereinstimmung mit den Hinweisen auf dem Deckel); drücken Sie die Taste „Start/ Stopp“ auf der Bedienblende, um das Gerät einzuschalten. Auf dem Display werden Minuten und Sekunden angezeigt. Die Zeit läuft ab und der Gefrierbehälter beginnt, sich im Uhrzeigersinn zu drehen. Gießen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Füllöffnung des durchsichtigen Deckels und schließen Sie dann den Deckel mit dem Griff. (Auf dem Display wird die ablaufende 40-minütige Betriebszeit angezeigt: 39:59/39:58/39:57 ... die Zeit läuft ab, bis die Minuten und Sekunden „00:00“ erreichen, dann hört das Gerät auf zu arbeiten). Das Eis ist ungefähr nach dem 40-minütigen Rühren des Gerätes fertig. Öffnen Sie den durchsichtigen Deckel und nehmen Sie den Rühreinsatz heraus. Nehmen Sie das Eis mit einem Löffel oder Kunststoffschöpfer aus dem Gefrierbehälter heraus. Das Eis kann jetzt serviert werden. Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Sie seine Tätigkeit mit dem Drücken der Taste „Start/Stopp“ anhalten. Nach dem erneuten Drücken dieser Taste setzt das Gerät den Betrieb je nach der ursprünglich eingestellten Zeit fort. Wenn Sie die Betriebszeit löschen wollen, drücken Sie die Taste „Start/Stopp“, um das Gerät anzuhalten. Dann drücken Sie die Taste „-“/„+“, um die gewünschte Zeit einzustellen, und danach drücken Sie die Taste „Start/Stopp“, um das Gerät zu resettet. (Anmerkung: Geben Sie in den Gefrierbehälter nichts anderes als die Zutaten für Eis, in den Behälter dürfen keine „heißen“ Zutaten gegeben werden.)
4. Die voreingestellte Betriebszeit des Gerätes beträgt 40 Minuten. Drücken sie die Taste „-“/„+“, um die Betriebszeit einzustellen. Es stehen Ihnen neuen verschiene Zeiteinstellungen zur Verfügung: 5 Minuten, 10 Minuten, 15 Minuten, 20 Minuten, 25 Minuten, 30 Minuten, 35 Minuten, 40 Minuten und 45 Minuten.

Anmerkung:

Das zubereitete Eis ist weich. Wenn Sie ein festeres Eis wollen, geben Sie den Gefrierbehälter mit dem Eis für 30 Minuten in den Gefrierschrank.

Anmerkung: Bei folgenden Erscheinungen handelt es um keine Störungen!

Der Motor ist mit einem Wärmeschutz ausgestattet. Wenn das Gerät sehr lange ohne Pause arbeitet und die Temperatur im Motor zu hoch steigt, unterbricht die Schutzvorrichtung die Stromversorgung. Wenn die Temperatur im Motor sinkt, wird der Thermostat zusammen mit dem Motor automatisch resettet.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung und halten Sie alle Hinweise ein, um das Gerät sicher und sachgemäß verwenden zu können.



WARNUNG: In dieser Lage kann es zum Tod oder zur ernststen Verletzung von Personen kommen.



ACHTUNG: In dieser Lage kann es zur Verletzung von Personen oder Beschädigung von Vermögen.

Bedeutung der Symbole:



Die mit diesem Symbol markierte Tätigkeit ist verboten.



Laut diesem Symbol sollten Sie der Tätigkeit Aufmerksamkeit widmen.



WARNUNG

- Es ist verboten, den Gerätekörper mit eigenen Kräften demontieren, reparieren oder anpassen.
- ⊘ Es kann zum Brand und Stromschlag kommen.

- Während der Reparatur muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- ⚠ Eine unsachgemäße Bedienung muss zum Stromschlag kommen.
- Kinder dürfen das Gerät während des Betriebes nicht berühren.
- ⊘ Es könnte zum Stromschlag oder zur Verletzung von Kindern kommen.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht, wenn Sie nasse Hände haben.
- ⊘ Es kann zum Stromschlag kommen.
- Reinigen Sie regelmäßig den Netzstecker.
- ⚠ Schmutz und Feuchtigkeit können einen Isolierungsfehler verursachen und zum Brand führen.
- Das Gerät darf weder Wasser noch Regen ausgesetzt werden.
- ⊘ Es droht Risiko eines Stromschlags oder einer Brandentstehung.
- Öffnen Sie den Deckel während des Gerätebetriebes nicht.
- ⊘ Geben Sie in das Gerät nie Löffel, Kratzer und anderes Küchenwerkzeug für die Eisherstellung.
- Greifen Sie in das Gerät nicht, wenn die sich drehenden Komponenten abgedeckt sind.
- ⊘ Dies kann zur Verletzung führen.

ACHTUNG

- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebes nicht.
- ⊘ Dies kann zur Verletzung führen.
- Berühren Sie keine scharfen Metallkomponenten.
- ⊘ Dies kann eine Störung verursachen.
- Die Motorkomponente des Gerätes darf in den Gefrierschrank nicht gegeben werden.
- ⊘ Dies kann eine Störung verursachen.
- Greifen Sie beim Trennen des Gerätes vom Stromnetz immer am Netzstecker, nie direkt am Netzkabel.
- ⊘ Der Kurzschluss oder die Unterbrechung der Leiter kann zum Stromschlag oder Brand führen.
- Verwenden Sie nur die Stromquelle mit der Spannung von 220-240 V AC.
- ⊘ Eine andere Spannung kann Brand oder Stromschlag verursachen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker nicht stabil ist.

- Verwenden Sie das Gerät nur auf stabilen Oberflächen.
- ⊘ Ansonsten kann es zur Verletzung kommen.
- Während des Betriebes kann der Deckel weder aufgesetzt noch entfernt werden.
- ⊘ Es könnte zur Verletzung kommen.
- ⊘ Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Die Isolierungsschicht des Netzkabels und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt werden. Das Netzkabel darf weder verwickelt noch gezogen, mit schweren Gegenständen gedrückt oder erwärmt werden.
- ⊘ Der Kurzschluss oder die Unterbrechung der Leiter kann zum Stromschlag oder Brand führen.
- Wenn das Gerät gerade nicht verwendet wird, muss der Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose gezogen werden.
- ⊘ Die Isolierungsschicht des Netzkabels darf nicht beschädigt werden, ansonsten könnte es zum Stromschlag und Brand kommen.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Lösung
Der Motor dreht sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Netzkabels in der Steckdose gesteckt ist. 2. Vergewissern Sie sich, dass der Schutzschalter und die Sicherung des Stromversorgungssystems nicht aktiviert sind. 3. Vergewissern Sie sich, dass es zum Stromausfall nicht gekommen ist.
Der Röhreinsatz dreht sich nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten nicht gefroren sind. 2. Vergewissern Sie sich, dass sich der durchsichtige Deckel auf seinem Platz befindet.

REPARATUR UND WARTUNG

Wartung

Nach der Verwendung müssen die Gerätekomponenten mit der Ausnahme des Gerätekörpers mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt werden. Wischen Sie alle Wassertropfen aus der Oberfläche und entfernen Sie mit einem Tuch alle Flecken.

Anmerkung:

Berühren Sie den Gerätekörper während der Reinigung nicht und tauchen Sie ihn nie in Wasser. Verwenden Sie während der Reinigung nichts, was den Innenbehälter aus Metall einfach beschädigen könnte.

Reparatur

Wenn es zum Fehler kommt, ziehen Sie die oben angeführte Tabelle mit den Hinweisen zu Rate. Wenn es Ihnen trotzdem nicht gelingt, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich auf eine autorisierte Servicestelle und lassen Sie das Gerät reparieren, oder kontaktieren Sie unsere Gesellschaft und teilen Sie uns folgende Informationen mit.

Name, Anschrift, Telefonnummer:

1. Ausführliche Beschreibung des Fehlers:
2. Produktname, Modellnummer:
3. Kaufdatum (wichtig ist die Quittung)

Geräteeigenschaften:

1. Speiseeiszubereitung
Der Benutzer kann sich verschiedene Speiseeisgeschmacksrichtungen seinen Präferenzen anpassen.
2. Aufbewahrung von Speiseeis
Der Gefrierbehälter hat eine ausgezeichnete Leistung während der Aufbewahrung in der Kälte. Im Gefrierbehälter können deshalb Eiswürfel 5 Stunden lang bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden, ohne aufzutauen.
3. Kühlen von Wein
Der Gefrierbehälter kann Getränke bei Zimmertemperatur aufbewahren. Die Temperatur im Behälter kann 5 bis 8 Stunden lang unter 0 °C gehalten werden.

Speiseeiszubereitung:

Vorbereitung vor dem Füllen des Gefrierbehälters

1. Verwenden Sie Kristallzucker, weil er leichter schmilzt.
2. Zutaten, die schmelzen sollen, müssen vermischt werden. Dann schmelzen sie problemlos.
3. Verwenden Sie nur reifes Obst. Waschen Sie es und entfernen Sie Stängel, Schalen, Samen, Kerne usw.
4. Der Saft sollte frisch gepresst werden, eventuell können Sie hundertprozentigen Saft verwenden, der in Geschäften verkauft wird und besser schmeckt.
5. Die Zutatenmenge sollte die Hälfte des Behältervolumens nicht überschreiten (damit das fertige Speiseeis nicht überfließt). Das Verhältnis einzelner Zutaten können Sie je nach Ihren Präferenzen ändern.

Empfohlene Schritte:

Anmerkung: (Es ist nicht notwendig, Eigelb dazugeben, es handelt sich um keine Hauptzutat; wenn Sie es dazugeben, wird das Speiseeis feiner und glatter.)

1. Geben Sie Zucker und Eigelbe in einen Gefäß und schlagen Sie mit einem Schneebesen, bis die Mischung gelb wird und der Zucker sich vollständig auflöst.
2. Gießen Sie Milch in einen Topf und bringen Sie sie zum Kochen.
3. Gießen Sie in die Eiermischung langsam die gekochte Milch. Verwenden Sie dazu einen Löffel und rühren Sie die Mischung ständig. Vergessen Sie nicht, gleichmäßig zu rühren!

(Achtung, die gekochte Milch darf in die Eiermischung nicht auf einmal gegossen werden, sonst werden die Eier in der Milch gekocht und können gerinnen.)

4. Bringen Sie die gerührte Eiermilchmischung zum Kochen, lassen Sie sie abkühlen und dann geben Sie sie in den Kühlschrank, sodass sie auf ca. 5 °C auskühlt. Gießen Sie die gekühlte Sahne zum Schlagen in einen Behälter (lassen Sie den Behälter zuerst einfrieren, um bessere Ergebnisse beim Schlagen der Sahne zu erreichen) und schlagen Sie, bis eine 60% Creme entsteht. Vermischen Sie mit der ausgekühlten Eiermilchmischung und rühren Sie alles gut um. Gießen Sie die vermischten Zutaten in den Gefrierbehälter, verwenden Sie dazu die Füllöffnung! (Empfohlene Gefriertemperatur beträgt 5 °C)

Achtung:

1. Die Sahne muss so geschlagen werden, dass sie eine weiche Konsistenz hat.
2. Die Temperatur des Gefrierbehälters muss ausreichend niedrig sein. Wir empfehlen Ihnen, die Temperatur im Gefrierschrank auf den niedrigsten Wert einzustellen.

Rezepte:

Duftendes Milcheis

Zutaten	
Milch	450 ml
Sahne zum Schlagen	200 ml
Kondensmilch (oder 70 g Zucker)	70 ml

Zubereitung:

1. Sahne schlagen, bis sie steif wird (wie Milch).
2. Kondensmilch, Milch und Sahne mixen, dann im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
3. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Bananeneis

Zutaten	
Bananen	2 Stück (ca. 150 g)
Milch	350 ml
Zucker	60 g
Sahne zum Schlagen	160 g

Zubereitung:

1. Bananen schälen und zerdrücken.
2. Alle Zutaten in einen Behälter geben, gut mixen und dann im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
3. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Mangoeis

Zutaten	
Mangos	3 Stück (300 g Mangofleisch)
Milch	200 ml
Sahne zum Schlagen	160 ml
Weißzucker	60 g

Zubereitung:

1. Mangos schälen, Kerne entfernen und den Mangofleisch pürieren.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird (wie Milch).
3. Mangopüree und Sahne gut mixen und im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis mit Matcha- und Rosinengeschmack

Zutaten	
Sahne zum Schlagen	130 ml
Milch	330 ml
Rohe Eigelbe	5 Stück
Zucker	100 g
Matcha-Pulver	15 g
Getrocknete Rosinen	Einige Stück

Zubereitung:

1. Milch auf die Temperatur von 60 °C erwärmen.
2. Eigelbe mit Zucker so lange schlagen, bis sich der Zucker auflöst. Dann mit der warmen Milch mixen und währenddessen ständig rühren. Danach die Mischung zum Kochen bringen und auf ungefähr 5 °C abkühlen.
3. Sahne schlagen, bis sie steif wird (wie Milch).
4. Alle Zutaten gut mixen. Dann im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
5. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Erdbeereis mit Kondensmilch

Zutaten	
Milch	200 ml
Zucker	100 ml
Sahne zum Schlagen	150 g
Erdbeeren	270 g

Zubereitung:

1. Sahne schlagen, bis sie steif wird (wie Milch).
2. Erdbeeren zerdrücken.
3. Alle Zutaten gut mixen, dann im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Schokoladeeis

Zutaten	
Milch	350 ml
Zucker	20 g
Sahne zum Schlagen	250 g
Schokolade	60 g
* (20 g Zucker ist zu wenig und das Eis ist nicht süß, ca. 40 g Weißzucker ist die richtige Menge)	

Zubereitung:

1. Milch und Zucker zum Kochen bringen. Wenn die Milch noch heiß ist, gehackte Schokolade dazugeben. Warten, bis die Schokolade zerschmilzt, und dann die Mischung im kalten Wasser abkühlen.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird (wie Milch).
3. Die Sahne in die ausgekühlte Schokolademilch gießen, gut mixen und im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Eis aus roten Bohnen

Zutaten	
Rote Bohnen	230 g
Sahne zum Schlagen	160 ml
Milch	230 ml
Zucker	100 g

Zubereitung:

1. Rote Bohnen kochen und zerdrücken, dann Milch und Zucker dazugeben und gut mixen.
2. Sahne schlagen, bis sie steif wird (wie Milch).
3. Die Bohnenmischung langsam in die Sahne gießen, gut mixen und im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
4. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Joghurteis

Zutaten	
Joghurt	350 ml
Zucker	60 g
Sahne zum Schlagen	200 g
Erdbeersaft	100 ml
Zitronensaft	10 g

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Behälter geben, gut mixen und im Kühlschrank auf 5 bis 10 °C abkühlen.
2. Das Gerät einschalten und die Mischung in den Gefrierbehälter gießen.

Inhaltsstofftabelle und Gehalt an Gift- und Schadstoffen:

Um die Anforderungen der „Sachgemäßen Maßnahmen zur Begrenzung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Produkten“ zu erfüllen, finden Sie in der folgenden Tabelle die Namen der elektrischen Produktkomponenten und Informationen zu den möglicherweise enthaltenen gefährlichen Stoffen.

Name der Komponente	Gift- und Schadstoffgehalt					
	Blei (Pb)	Quecksilber (Hg)	Kadmium (Cd)	Sechswertiges (Cr6+)	Polybromierte Biphenyle (PBB)	Polybromierte Diphenylether (PBDE)
Kunststoffkomponenten	○	○	○	○	○	○
Oberfläche	○	○	○	○	○	○
Motorkomponenten	●	○	○	○	○	○
Leiterplatte	●	○	●	○	○	○
Netzkabel	●	○	●	○	○	○
Verpackungsmaterialien	○	○	○	○	○	○

„○“ bedeutet, dass sich der Schadstoffgehalt in allen homogenen Materialien der Komponente unter den in GB/T 26572-2011 angegebenen Grenzanforderungen bewegt.


„●“ gibt ab, dass der Schadstoffgehalt in allen homogenen Materialien dieser Komponente die in GB/T 26572-2011 angegebenen Grenzanforderungen überschreitet, und zwar aufgrund der Einschränkungen bestehender Technologien und Prozesse. In der oben angeführten Tabelle entsprechen die mit „●“ markierten Komponenten der EU-Verordnung RoHS 2.0 --- und der EU-Vorschrift 2011/65/EU, welche die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Produkten einschränken.

Nutzungszeitraum umweltfreundlicher elektronischer Informationsprodukte:

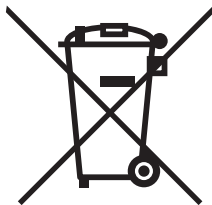
Anmerkung:

Alle in China verkauften elektrischen und elektronischen Produkte müssen mit einem umweltfreundlichen Nutzungsdaueretikett gekennzeichnet sein. Die Markierung für die umweltfreundliche Nutzungsdauer bezieht sich auf die Nutzungsdauer unter normalen Nutzungs- und Temperaturbedingungen und schließt Batterien und andere Verbrauchsmaterialien nicht ein.

Abfallentsorgung:

Sachgemäße Entsorgung der Altgeräte	
	Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche negative Einflüsse auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, ist verantwortungsvolles Recycling erforderlich, um maximale Wiederverwendung von Materialien zu fördern. Wenn Sie ein Altgerät zurückgeben wollen, nutzen Sie bitte das Rückgabe- und Recyclingsystem oder wenden Sie sich an den Verkäufer dieses Produktes. Dieses Produkt kann zur Wiederverwendung recycelt werden.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

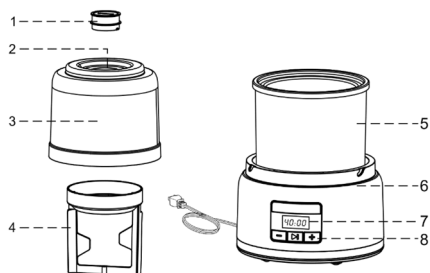
Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

PARTS INTRODUCTION

1. Body parts

1. Transparent handle cover
2. Feeding port
3. Transparent upper cover
4. Mixing blade
5. Freezing bowl
6. Machine body
7. Display screen
8. Control buttons



2. Technical parameters

Product name	Ice cream machine
Product number	GZ-160
Dimensions	Ø 228 X 300 mm
Rated voltage	220 V~
Rated frequency	50 Hz
Rated power	30 W

INSTRUCTIONS

1. Before use, clean all parts of the product (except the motor) with neutral detergent, and wipe away any water droplets on the surface of the parts.
A Motor parts must not be touched or immersed in water during cleaning;
B When cleaning, please do not use anything that may easily damage the metal inner bowl.
2. Place the freezing bowl vertically in the freezer compartment of the refrigerator, freeze at the temperature below -18°C for more than 8 hours (it is best to freeze at night and use during the day). At the same time, stir the prepared ingredients evenly and place them in the fridge compartment to cool to $5 \sim 10^{\circ}\text{C}$.

3. Place the machine on the table and plug in the power plug.
After powering on, the display will show "40:00" and the product will enter standby mode; put the frozen bowl into the machine, then put the mixing blade into the freezing bowl. Align the transparent up cover with the bowl on the machine and cover it.
Take out the Transparent handle cover (unlock/lock according to the instructions on the cover); press the "Start/Stop" button on the panel to start the machine. The minutes and seconds will appear on the display.
The timer enters a countdown state; the freezing bowl rotates clockwise.
Pour the prepared ingredients into the feeding port of the transparent up cover, and then close the handle lid. (The display shows that the 40-minute countdown working time is: 39:59/39:58/39:57 ... count down every second until the minutes and seconds are both "00:00", the machine stop working).
The ice cream will be ready after the machine has been churned for about 40 minutes.
Open the transparent up cover and take out the mixing blade.
Please use a spoon or plastic spoon to take out the ice cream from the freezing bowl and it is ready to eat.
While the machine is working, press "Start/Stop" to stop the machine from working. Press it again and the machine will continue to work according to the original set time.
To reset the time, press the "Start/Stop" button to stop the machine, then press the "-"/"+" button to set the desired time, and then press the "Start/Stop" button to restart the machine. (Note: Do not add anything other than ice cream ingredients, and do not add "hot" ingredients.)
4. The default working time of the machine is 40 minutes. Press the "-"/"+" key to set the working time, which are: 5 minutes, 10 minutes, 15 minutes, 20 minutes, 25 minutes, 30 minutes, 35 minutes, 40 minutes, 45 minutes and nine different working time.

Note:

The ice cream will be soft. If you want hard ice cream, the best way is to put the freezing bowl into the freezer and freeze it for 30 minutes.

Note: The following phenomena are not malfunctions!

The motor has a built-in temperature protector. If the continuous operation time is too long, the protector will automatically cut off the power due to excessive temperature rise. When the motor temperature drops, the thermostat will automatically reset and the motor will restart.



SAFETY PRECAUTIONS

In order to use the installation instructions safely and correctly, and pay attention to the relevant precautions.



WARNING: indicates a situation that could cause death or serious injury to a person.



CAUTION: indicates a situation that may cause personal injury or property damage.

Symbol meaning:











Indicates that such operation is prohibited







Reminds you to pay attention to the operation.

WARNING

- It is prohibited to disassemble, repair or modify the machine body by yourself.
 May cause fire and electric shock
- The power must be cut off during repairs
 Improper operation may result in electric shock
- Please do not let children touch it during operation.
 To avoid electric shock or injury to children
- Do not touch the power plug when your hands are wet
 Can cause electric shock
- Clean the dirt on the power plug regularly
 Dirt and humidity on plugs can cause insulation failure and lead to fires
- The machine should not be exposed to water or rain
 Risk of electric shock or fire
- Do not open the lid during operation,
 Do not put in spoons, scrapers and other ice-making utensils.
- Do not operate when the rotating parts are exposed
 Can cause injury

WARNING

- Please do not move during operation
 Can cause injury
- Do not touch sharp metal
 Will cause malfunction
- Do not put the motor part in the refrigerator to freeze
 Will cause malfunction
- When turning on the power, hold the insulating part of the power plug and do not pull the power cord directly.
 Short-circuiting or breaking of wires may cause electric shock or fire.

- Do not use other power sources other than 220-240V AC power supply
- ⊘ It may cause fire or electric shock. Do not use it when the plug is unstable.
- Do not use in unstable places
- ⊘ Can cause injury
- The cover cannot be installed or removed during operation.
- ⊘ Can cause injury
- If the power cord is damaged, it must
- ⊘ Be replaced by the manufacturer or its maintenance department or similar professionals to avoid danger.
- Do not damage the insulated part of the power cord and the power plug. Do not knot, stretch, pressurize with heavy objects or heat the power cord.
- ⊘ Short-circuiting or breaking of wires may cause electric shock or fire.
- The power cord must be unplugged when not in use
- ⊘ Avoid electric shock and fire caused by abrasion of insulating glue

FAILURE ANALYSIS

"Fault" phenomenon	"Fault" analysis
Motor does not rotate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the power cord plug is not inserted into the socket 2. Check whether the protection switch and fuse of the power supply system are cut off 3. Check if there is a power outage
The mixer is not turning	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if ingredients is frozen 2. Check that the clear cover is in place.

REPAIR AND MAINTENANCE

Maintenance

After use, clean parts other than the Machine body with neutral detergent, wipe off water droplets on the surface, and wipe away stains with a cloth.

Note:

During cleaning, the Machine body must not be touched or immersed in water; When cleaning, please do not use anything that may easily damage the metal inner bowl.

Repair

If there is a fault, please check again before requesting repair. If the fault still cannot be eliminated, please go to the designated maintenance point for repair, or contact our company, and please confirm the following matters.

1. Name, address, phone number:
2. Detailed fault conditions:
3. Product name, model number:
4. Purchase date (purchase invoice shall prevail)

Product Features:

1. Make ice cream
Various flavors of ice cream can be homemade according to everyone's preferences.
2. ice packer
The product's freezing bowl has excellent cold storage performance and can keep ice cubes from melting for 5 hours at room temperature.
3. Wine cooler
The product's freezing bowl can store drinks at room temperature and can keep the temperature in the container below 0°C for 5-8 hours.

Ice cream making method:

Preparation before loading the mixer

1. For sugar, use granular sugar, which is easy to dissolve;
2. The materials to be dissolved should be mixed together and easily dissolved;
3. Use riper fruits, clean them, and remove the stems, skins, seeds, cores, etc.
4. The juice should be freshly squeezed or 100% juice sold in the market, which tastes better.
5. The portion size should not exceed half the volume of the container (to prevent the ice cream from expanding and overflowing after ready), and the proportions of each ingredient can be changed according to everyone's preferences.

Recommended steps:

Note: (Egg yolk is only added optionally and is not an essential ingredient; it is to make the ice cream softer and smoother.)

1. Put the sugar and egg yolks in a container, beat them with a whisk or chopsticks until they become milky yellow, and the sugar is completely dissolved.
2. Pour the milk into the pot and heating to a slight boil.
3. Slowly pour the boiled milk into the beaten egg liquid with a spoon, and stir while pouring. Be sure to stir evenly!
(Be careful not to pour all the milk into the egg liquid at once, otherwise the eggs will be cooked by the milk and clump together)
4. Heat the stirred egg milk to a slight boil, let it cool down, then refrigerate it in the refrigerator to about 5 degrees Celsius. Pour the refrigerated whipping cream into the container (freeze the container in advance for better whipping) and beat until 60% creamy. mix with the frozen egg milk and stir until it is fully mixed.
Pour the mixed ingredients into the ice cream bowl through the feeding port!
(Recommended freezing temperature is 5 degrees Celsius)

Special attention:

1. The whipping cream must be beaten into a batter.
2. The temperature of the freezing bowl must be low enough. It is recommended to adjust the Freezer temperature to the lowest.

Recipe recommendations:

Fragrant milk ice cream

Ingredients	
Milk	450 ml
Light cream	200 ml
Condensed milk (or 70 g sugar)	70 ml

Production Method:

1. Whip the light cream until thick (like milk);
2. The condensed milk , milk and cream mixed evenly and place it in the refrigerator to cool to 5 °C - 10°C;
3. Start the ice cream machine and pour the refrigerated mixture into the ice cream machine.

Banana ice cream

Ingredients	
Bananas	2x (about 150 g)
Pure milk	350 ml
Sugar	60 g
Cream	160 g

Production Method:

1. Peel the banana and mash it with a fork;
2. Put the above materials into a container, mix well and put it in the refrigerator to cool to 5 °C - 10°C.
3. Pour the cooled mixture into the prepared ice cream machine.

Mango ice cream

Ingredients	
Mangoes	3x (300 g mango pulp)
Pure milk	200 ml
Light cream	160 ml
White sugar	60 g

Production Method:

1. Take the pulp from the mango and stir it into mango puree;
2. Whip the light cream until thick (like milk);
3. Mix the mango puree and cream evenly and place it in the refrigerator to cool to 5 ~ 10°C;
4. Start the ice cream machine and pour the refrigerated mixture into the ice cream machine.

Matcha raisin ice cream

Ingredients	
Fresh cream	130 ml
Milk	330 ml
Raw egg yolks	5x
Sugar	100 g
Matcha powder	15 g
Dried raisins	A few

Production Method:

1. Heat the milk to about 60 degrees;
2. Beat the egg yolks with sugar (beat until the sugar melts) , then pour in the heated milk, be sure to stir while pouring .
Then return to heat and cook until slightly boiling; cool the cooked egg milk to about 5;
3. Whip the light cream until thick (like milk);
4. Mix all the ingredients evenly and place in the refrigerator to cool to 5 ~ 10°C;
5. Start the ice cream machine and pour the refrigerated mixture into the ice cream machine.

Strawberry condensed milk ice cream

Ingredients	
Milk	200 ml
Sugar	100 ml
Whipping cream	150 g
Strawberries	270 g

Production Method:

1. Whip the light cream until thick (like milk);
2. Puree strawberries;
3. Mix all the ingredients evenly and place in the refrigerator to cool to 5 ~ 10°C;
4. Start the ice cream machine and pour the refrigerated mixture into the ice cream machine.

Chocolate ice cream

Ingredients	
Milk	350 ml
Sugar	20 g
Whipping cream	250 g
Chocolate	60 g
* (20 g sugar is too small and not sweet, about 40g light)	

Production Method:

1. Add the sugar to the milk and boil it. Add the chopped chocolate while it's still hot. Wait until the chocolate melts, then cool it down with ice water;
2. Whip the light cream until thick (like milk);
3. Pour the whipped cream into the cooled chocolate milk, stir evenly, and place it in the refrigerator to cool to 5 ~ 10°C;
4. Start the ice cream machine and pour the refrigerated mixture into the ice cream machine.

Red bean ice cream:

Ingredients	
Red beans	230 g
Cream	160 ml
Milk	230 ml
Sugar	100 g

Production Method:

1. Boil the red beans and stir into a puree; add milk and sugar and mix well;
2. Whip the light cream until thick (like milk);
3. Slowly pour the mixture into the whipped cream, stir evenly, and place it in the refrigerator to cool to 5 ~ 10°C;
4. Start the ice cream machine and pour the refrigerated mixture into the ice cream machine.

Yogurt ice cream

Ingredients	
Yogurt	350 ml
Sugar	60 g
Cream	200 g
Strawberry juice	100 ml
Lemon juice	10 g

Production Method:

1. Put the above materials into a container, mix well and put it in the refrigerator to cool to 5 degrees -10°C.
2. Pour the cooled mixture into the prepared ice cream machine.

Table of ingredients and content of toxic and harmful substances:

In order to meet the requirements of the "Administrative Measures for the Restriction of the Use of Hazardous Substances in Electrical and Electronic Products", the following provides the names of electrical product components and information on the hazardous substances that may be contained.

Part Name	Content of toxic and harmful substances					
	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr6+)	Polybrominated biphenyls (PBB)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
Plastic parts	○	○	○	○	○	○
Hardware	○	○	○	○	○	○
Motor components	●	○	○	○	○	○
Circuit board	●	○	●	○	○	○
Power cable	●	○	●	○	○	○
Packaging materials	○	○	○	○	○	○

"○" means that the content of the hazardous substance in all homogeneous materials of the part is below the limit requirements specified in GB/T 26572-2011.


"●" indicates that the content of the hazardous substance in at least all homogeneous materials of this part exceeds the limit requirements specified in GB/T 26572-2011 due to limitations of existing technology and processes. In the above table, the parts marked with "●" meet the EU RoHS 2.0 regulations---the EU 2011/65/EU regulations that restrict the use of certain hazardous substances in electronic and electrical products.

Environmentally friendly use period of electronic information products:

Note:

All electrical and electronic products sold in China must be marked with an environmentally friendly use period label. The environmentally friendly use period label refers to the use period under normal use conditions and temperature, and does not include batteries and other consumables.

Waste disposal:

Proper disposal of used machines	
	This symbol indicates that this product must not be disposed of at the same time as other household waste. To avoid possible damage to the environment or human health, responsible recycling is required to promote maximum reuse of materials. To return your used appliances, please use the return and recycling system or contact the seller of this product. They can recycle this product for reuse.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.