

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G20035

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

DE

Technical model: ICE1526



Gelatiera - Ice cream maker
CREMOSA

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
Suggerimenti.....	p. 6
G20035.....	p. 6
Nomenclatura.....	p. 6
Display.....	p. 6
Installazione.....	p. 6
Funzionamento.....	p. 7
Consigli per un corretto utilizzo.....	p. 7
Pulizia.....	p. 7
Ricettario.....	p. 7
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 21

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
G20035.....	p. 6
Safety instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
Tips for use.....	p. 12
Description of parts.....	p. 12
Display.....	p. 12
Installation.....	p. 12
Operating the unit.....	p. 13
Suggestions.....	p. 13
Cleaning.....	p. 13
Recipes.....	p. 13
Technical features.....	p. 15
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 21

DEUTSCH p. 15

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito. Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

INFORMAZIONI D'USO

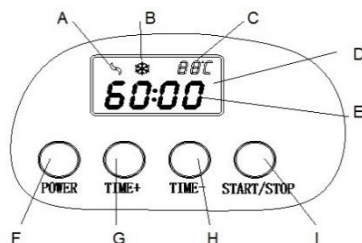
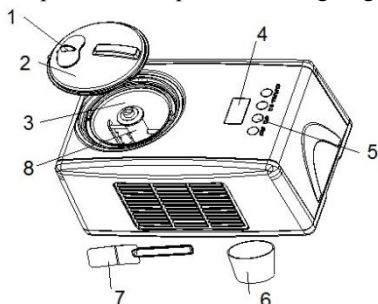
Questo apparecchio è una Macchina per gelato e sorbetto auto-refrigerante ad uso domestico di Classe I.

- Collegare correttamente l'apparecchio ad una presa di corrente compatibile.
- Non capovolgere o inclinare oltre un angolo di 45°.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non versare acqua su cavo, spina e ventola di aerazione posteriore. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Staccare la spina dopo l'utilizzo o prima della pulizia.
- Tenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 8 centimetri da altri oggetti per garantire l'ottimale rilascio di calore. Non usare l'apparecchio vicino a fiamme libere, fornelli o stufe.
- Non premere il pulsante di accensione frequentemente (almeno 5 minuti di intervallo da un processo al successivo) per evitare il danno al compressore.
- Per garantire la massima sicurezza, oggetti in lamiera o altri oggetti elettrici non possono essere inseriti nel dispositivo.
- Non accendere l'unità prima di aver installato la pala miscelatrice, il cestello ed il coperchio.
- La temperatura iniziale degli ingredienti deve essere di 25 ± 5 °C. Non mettere gli ingredienti in freezer, per

- evitare che la pala si blocchi durante la preparazione.
- Non rimuovere la pala quando l'apparecchio è in lavorazione.
 - Non conservare per nessuna ragione alcuna sostanza esplosiva e/o propellenti liquidi infiammabili all'interno della macchina.
 - Per la pulizia, seguire le indicazioni riportate al paragrafo "Pulizia" del presente libretto.

SUGGERIMENTI PER L'USO

- Al primo utilizzo, si consiglia di lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il gelato (la vasca fissa, il cestello estraibile, la pala miscelatrice, il coperchio trasparente ed il coperchio per ricarica, misurino e cucchiaino).
- Preparare gli ingredienti di una propria ricetta o dal ricettario presente nel libretto.
- Non è necessario congelare la ciotola in anticipo in un congelatore, in quanto questa macchina ha un compressore incorporato che congela gli ingredienti durante l'uso.



NOMENCLATURA G20035

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1. Coperchio di rifornamento | 4. Pannello di controllo LCD | 7. Misurino |
| 2. Oblò di controllo | 5. Comandi digitali | 8. Pala miscelatrice |
| 3. Cestello removibile | 6. Cucchiaino | |

DESCRIZIONE DISPLAY

- | | | |
|-----------------|--|--|
| A. Miscelazione | E. Tempo di lavorazione | H. Pulsante di regolazione del tempo (-) |
| B. Congelamento | F. Pulsante accensione | I. Pulsante Avvio/Stop |
| C. Temperatura | G. Pulsante di regolazione del tempo (+) | |
| D. LCD | | |

INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni descritte in seguito.

- Rimuovere la plastica protettiva e ogni elemento dell'imballaggio, prima di procedere.
- Collocare l'unità su una superficie piana ed in posizione eretta, con l'oblò di controllo (2) rivolto verso l'alto. Inserire il cestello removibile (3) all'interno della vasca.
- Infilare la pala miscelatrice (8) sull'albero motore in modo tale che sia ben fissata ed incastrata all'asta.
- Posizionare il coperchio trasparente sull'unità, girando l'oblò in senso orario per bloccarlo in posizione.
- Chiudere il coperchio di rifornamento (1).

FUNZIONAMENTO

Inserire la spina elettrica in una presa di corrente compatibile (AC 230V ~50Hz) per accendere l'apparecchio.

1. OPERAZIONI DI BASE

[POWER] Premere il tasto per accendere la macchina: il display visualizza "60:00", che significa che il tempo di funzionamento di default è 60 minuti.

[TIME +] [TIME -] Premere una volta, il tempo aumenta (+) o diminuisce (-) di 1 minuto. Tenendo premuto il tasto [TIME +], il tempo aumenterà rapidamente; tenendo premuto il tasto [TIME -], il tempo diminuisce rapidamente. È possibile impostare il tempo di funzionamento a secondo del proprio gusto.

[START/STOP] Dopo aver impostato il tempo, premere il tasto [START/STOP] per avviare il processo. Durante la fase di produzione del gelato, è possibile premere il tasto [START/STOP] per controllare la lama di miscelazione o interrompere la lavorazione (il compressore tuttavia continua a funzionare). Non temere premuto il pulsante per oltre 3 secondi, altrimenti l'unità entra in stato di default. Una volta terminato il conto alla rovescia, l'unità emette un segnale di avviso e la procedura si interrompe automaticamente. Il display LCD mostra "00:00" e la retroilluminazione lampeggia.

2. FASE DI RAFFREDDAMENTO PROLUNGATA

Qualora la macchina non venga spenta in 10 minuti dopo il termine del processo di preparazione del gelato, si attiva automaticamente la funzione di raffreddamento (senza miscelazione) per 10 minuti, per una durata massima totale di 1 ora, al termine della quale l'unità ritorna allo stato iniziale di stand-by.

3. INTERRUZIONE E REGOLAZIONE DEL TEMPO

È possibile fermare la macchina tenendo premuto il pulsante [START/STOP] per oltre 3 secondi e riportare l'unità allo stato di stand-by iniziale.

Ogni volta che la macchina è in funzione, è possibile regolare il tempo di funzionamento premendo i pulsanti [TIME +] o [TIME -]. Premere [TIME +] una volta per aumentare di 1 minuto la durata del processo. Tenere premuto il tasto per aumentare velocemente (tempo massimo impostabile 60 minuti). Premere il tasto [TIME -] una volta per diminuire di 1 minuto la durata del processo, tenere premuto il tasto per accelerare la diminuzione (tempo minimo impostabile 1 minuto).

4. DISPLAY LCD

Durante la lavorazione, il display LCD mostra il conto alla rovescia in secondi (E); la temperatura di congelamento in alto a destra (C); le icone di congelamento (B) e miscelazione (A).

CONSIGLI PER L'USO

- Poiché il gelato si espande quando si forma, per evitare che fuoriesca dal contenitore, si raccomanda di accertarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità del cestello amovibile (3).
- Una volta terminato il processo, togliere il gelato dal cestello utilizzando una paletta di plastica o un cucchiaino di legno. Non utilizzare una paletta di metallo per evitare il cestello estraibile si graffi.

ATTENZIONE: per evitare scosse elettriche, si consiglia di staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di servire il gelato.

PULIZIA

ATTENZIONE: staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere con le operazioni di pulizia.

- Non immergere l'apparecchio ed il cavo elettrico in acqua.
- Pulire il corpo esterno con un panno umido non abrasivo, evitando di usare detersivi o detergenti abrasivi o aggressivi, per non rovinare le parti estetiche dell'apparecchio. Il panno non deve essere troppo bagnato, poiché se l'acqua penetra nell'apparecchio, può seriamente danneggiarlo.
- Lavare il cestello (3), la pala (8), l'oblò (2) e il coperchio (1) in acqua tiepida, sciacquare ed asciugare accuratamente prima di rimontarli.

RICETTARIO

GELATO ALLA VANIGLIA (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: latte intero 1 tazza, 1/2 tazza di zucchero, 3/2 tazze di panna ben fredda, 1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia puro (o a piacere).

Procedimento: in una ciotola media, utilizzare un mixer a mano o una frusta per unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, per circa 1-2 minuti a bassa velocità. Aggiungete la panna e la vaniglia a piacere. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta usando un misurino con beccuccio e lasciate mescolare fino al completo addensamento, per circa 50-60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 239 (68% da grassi) - Carboidrati 17g - Proteine 2g - Grassi 18g - Grassi saturi 11g - Colesterolo 69mg - Sodio 30mg

Menta piperita: omettere la vaniglia e sostituirla con estratto di menta piperita con rapporto 1 a 1½ cucchiaini (o a piacere). Tritate il vostro cioccolato preferito in piccoli pezzi irregolari. Aggiungere il cioccolato tagliato durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

Biscotti & Caramelle: Aggiungere ¾ di tazza di biscotti grossolanamente tritati o le vostre caramelle preferite (al cioccolato, menta ecc.) durante gli ultimi 5 minuti di miscelazione.

GELATO AL CIOCCOLATO (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: latte intero 1 tazza, 1/2 tazza di zucchero, 240g di cioccolato fondente o semi-dolce tagliato in piccoli pezzi, 1 tazza di panna ben fredda, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro.

Procedimento: in un pentolino, riscaldare sul fuoco il latte intero finché non comincia bollire ai bordi. In un frullatore dotato di lama in acciaio e con funzione ad impulsi, miscelare lo zucchero con il cioccolato finché il cioccolato è finemente tritato. Aggiungere il latte caldo e mescolare fino ad ottenere un composto ben amalgamato e liscio. Trasferire il tutto in una ciotola di medie dimensioni e lasciare che la miscela di cioccolato si raffreddi completamente a temperatura ambiente. Aggiungete la panna e la vaniglia a piacere. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare lavorare per circa 50 - 60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 370 (60% da grassi) - Carboidrati 34g - Proteine 3g - Grassi 25g - Grassi saturi 11g - Colesterolo 65mg - Sodio 31mg

Cioccolato alle mandorle: aggiungere 1/2 cucchiaino di estratto di mandorle puro con la vaniglia. Aggiungere 1/2 - 3/4 di tazza di mandorle tostate tritate o mandorle ricoperte di cioccolato tritato durante gli ultimi 5 - 10 minuti di funzione Congelamento.

Biscotti al cioccolato: aggiungere 1/2-1 tazza di biscotti tritati durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

Cioccolato caramellato con Brownies: aggiungere 1/2-1 tazza di brownies tritati durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

Cioccolato al Marshmallow: una volta rimosso il gelato dalla vaschetta per il congelamento, aggiungere i marshmallow a piacere.

GELATO ALLA FRAGOLA (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: 250g di fragole mature, 3/2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto, 1/2 tazza di zucchero, 1 tazza di latte intero, 1 tazza di panna, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro.

Procedimento In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero; mescolate delicatamente e lasciare macerare le fragole nel succo per 2 ore. In una ciotola media, con un mixer (circa 1-2 minuti a bassa velocità) o utilizzando una frusta a mano, unire il latte e lo zucchero fino a quando lo zucchero si è sciolto. Aggiungete la panna più eventuali succhi accumulati dalle fragole e infine la vaniglia. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare mescolare fino al completo addensamento per circa 50-60 minuti. Aggiungere fragole affettate (a piacere) durante gli ultimi 5 minuti di funzione Congelamento.

Nota: questo gelato avrà un aspetto naturale rosa pallido; se si desidera ottenere un rosa più acceso, aggiungere, con parsimonia, alcune gocce di colorante alimentare rosso fino ad ottenere il colore desiderato.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 222 (61% da grassi) - Carboidrati 20g - Proteine 2g - Grassi 15g - Grassi saturi 10g - Colesterolo 57mg - Sodio 26mg

SORBETTO AL LIMONE (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: 3/2 tazze di zucchero, 3/2 di tazze di acqua, 1 tazza di succo di limone appena spremuto, 1 cucchiaino di scorza di limone finemente tritata.

Procedimento: unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare ad ebollizione a fuoco medio-alto. Ridurre il fuoco al minimo e lasciare cuocere senza mescolare fino a quando lo zucchero si scioglie (circa 3-5 minuti). Lasciare raffreddare completamente. Questo semplice sciroppo può essere fatto in anticipo in grandi quantità per averlo sempre a portata di mano e deve essere conservato in frigorifero fino al momento

dell'uso. Aggiungere il succo di limone e la scorza; mescolare per combinare. Accendere la gelatiera, versare il composto di limone nella vaschetta e lasciare mescolare fino a quando non si è addensato per circa 50-60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 204 (0% di grassi) - Carboidrati 52g – Proteine 19g - Grassi 0g - Colesterolo 0mg - Sodio 2mg

Sorbetto al pompelmo rosa: sostituire il succo di limone con spremuta di pompelmo rosa e 1 cucchiaino di scorza di pompelmo tritato finemente alla scorza di limone. Aggiungere 1/4 di tazza di sciroppo di Orzata alla miscela (è comunemente usata per cocktail come il MaiTai).

GELATO ALLO YOGURT CON CIOCCOLATO (8 porzioni da ½ cuppetta)

Ingredienti: 1 tazza di latte intero, 180g di cioccolato (fondente o dolce) tritato, 2 tazze di yogurt alla vaniglia magro, 1/4 di tazza di zucchero.

Procedimento: in un frullatore dotato di lama in acciaio, miscelare il latte e il cioccolato fino a che il composto non è ben amalgamato e liscio (circa 20-30 secondi). Aggiungere lo yogurt e lo zucchero e miscelare nuovamente per circa 15 secondi. Accendere la gelatiera, versare la miscela nella vaschetta e lasciare andare per circa 50-60 minuti.

Analisi nutrizionale per porzione: Calorie 222 (31% da grassi) - Carboidrati 36g - Proteine 3g - Grassi 8g – Grassi saturi 64g - Colesterolo 4mg - Sodio 46mg

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V ~ 50 Hz, 150 W
- Capacità 1,5 litri
- Con compressore, Temperatura di esercizio (-18 -35°C)
- Silenziosità < 55 dBA
- Display LCD, Timer regolabile e mantenimento della temperatura fino a 60 min
- Accessori: paletta e misurino

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity

grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand

hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Before every use, unroll the power cord.

- Use original spare parts and accessories only.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

GENERAL INSTRUCTIONS

This unit is an automatic self-refrigerated Ice-Cream & Sorbet Maker of Class I, not suitable for professional use.

- Connect the device to a compatible power socket.

- Do not upend or incline it over a 45° angle.

- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation.

- Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.

- Do not immerse in water or any other liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Do not switch on the power button frequently (ensure at least 5 minutes interval) to avoid the damage of the compressor.
- Metal sheet or electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
- Do not switch on before having installed the accessories.
- The initial temperature of the ingredients should be $25\pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put ingredients in the freezer for pre-freezing them, as it will easily make the blade blocked before the ice cream is ready.
- Do not remove the blade when the appliance is working.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not store any explosive substance or flammable liquids such as propellants inside the unit.

TIPS FOR USE

- On first use, you should thoroughly wash all parts that will be in contact with the ice cream (such as the removable bowl, the mixing blade, the transparent lid and the refill cover, measuring cup and spoon).
- Prepare the ingredients according to your own traditional recipe or following the suggestions at the end of this user's manual.
- It is not necessary to freeze the bowl in advance in a freezer, since this ice-cream maker is equipped with a built-in compressor which is able to freeze the ingredients during use.

DESCRIPTION OF PARTS

- | | | |
|----------------------|--------------------|------------------|
| 1. Refill spout | 4. LCD display | 7. Measuring cup |
| 2. Transparent cover | 5. Control buttons | 8. Mixing blade |
| 3. Removable bowl | 6. Spoon | |

DISPLAY

- | | | |
|-------------------------|--------------------|-------------------------------|
| A. Mixing icon | D. LCD display | G. Time regulation button (+) |
| B. Freezing icon | E. Time | H. Time regulation button (-) |
| C. Freezing temperature | F. Power on button | I. Start/Stop button |

INSTALLATION

CAUTION: ensure that the product is unplugged before performing any of the operations below.

- Remove the protective plastic and each element of the package, before proceeding.
- Place the unit on a flat surface and in an upright position, with the transparent cover (2) facing up.
- Insert the removable bowl (3) inside the machine.
- Install the mixing blade (8) on the drive shaft and secure it.
- Place the transparent cover on the unit, closing it by turning it clockwise.
- Close the refill spout (1).

OPERATING

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

1. BASIC OPERATIONS

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays "60:00" which means the default operating time is 60 minutes.

[TIME+] [TIME-] Button: There are two timer buttons [TIME+] and [TIME-]. Press button [TIME+] or [TIME-] once, the time will increase or decrease by 1 minute. Hold the button [TIME+], to increase rapidly or hold the button [TIME-], to decrease. You can choose different operating time according to your taste.

[START/STOP] Button: After the time set, press the [START/STOP] button to start the ice cream making process and the LCD backlight keeps on. During the ice cream making process, you can press [START/STOP] button to control the mixing blade (The compressor is still working). Note: Pressing time cannot exceed 3 seconds, otherwise the unit will enter into the initial default status. When the count-down ends, the operation automatically stops and the unit emits a sound. The LCD displays "00:00" and LCD backlight flickers at a speed of 1 second.

2. EXTENDED COOLING FUNCTION

When the ice cream making process finishes, the machine runs the COOLING function (no mixing) for 10 minutes for a maximum of 1 hour, then it returns to the initial default status.

3. TIME

You can stop the unit at any time by holding the [START/STOP] button for over 3 seconds, then the unit will come back into the default status.

Whenever the machine is running, you can adjust the operating time by pressing the [TIME+] or [TIME-] buttons. Press the [TIME+] button once and the time will increase 1 minute. Press and hold the [TIME+] button and time will speed up (maximum time is 60:00). Press the [TIME-] button once and the time will decrease 1 minute. Press and hold the [TIME-] button and the time will speed up (minimum selected time is 1 min). When the preset time (for example 60 minutes) finishes and the unit stops and returns to stand-by mode; if you like a harder consistency, you can once again select an operating time by pressing the [TIME +/-] buttons.

4. LCD DISPLAY

LCD display shows the countdown (E), the freezing temperature (C), freezing (B) and mixing (A) icons. During ice cream making process, the LCD display will show both these icons. When the mixing function gets paused or during the extended cooling function, only freezing icon is displayed.

SUGGESTIONS

- Since the ice expands when it is formed, to avoid overflow and waste of ice-cream, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of the removable bowl capacity.
- Once the process is finished, remove the ice cream from the bowl by using a plastic scoop or a wooden spoon. Do not use a metal scoop otherwise the bowl could be easily scratched.

CAUTION: To avoid risk of electrical shock, you should always unplug the unit from the electrical wall outlet before serving.

CLEANING - WARNING: Always unplug the appliance from the electrical outlet before cleaning.

Do not immerse the appliance and power cable into the water.

Clean the exterior with a non-abrasive damp, avoid using detergents or abrasive or aggressive cleaning agents. The cloth should not be too wet, as if water flows inside the cabinet, it can seriously damage the unit.

Wash the removable bowl (3), the blade (8), the lid (1) and the transparent cover (2) in warm water, rinse and dry them thoroughly before reinstalling.

RECIPE BOOK

VANILLA ICE CREAM (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 1/2 cup granulated sugar, 3/2 cups heavy cream (well chilled), 1–2 teaspoons

pure vanilla extract.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1–2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn on the unit, pour mixture into freezing bowl through ingredient refill lid and let mix until thickened for about 50–60 minutes.

Nutritional analysis per serving: Calories 239 (68% fat) - Carbohydrates 17g - Protein 2g - Fat 18g - Sat. fat 11g - Cholesterol 69mg - Sodium 30mg

Mint Chip: omit the vanilla and replace it with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of “Mixing” procedure.

Cookies & Cream: add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Mint Oreos etc...) during the last 5 minutes of “Mixing” procedure..

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 1/2 cup granulated sugar, 240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite) broken into 1/2-inch pieces, 1 cup heavy cream (well chilled), 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stove countertop or in a microwave oven). With a blender or by using a food processor equipped with metal blades, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is finely chopped. Add the hot milk, process until the mix is blended and smooth. Transfer in a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn the on the ice-cream maker, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let it mix for about 50–60 minutes.

Nutritional analysis per serving: Calories 370 (60% fat) - Carbohydrates 34g - Protein 3g - Fat 25g - Sat. fat 11g - Cholesterol 65mg - Sodium 31mg

Chocolate Almond: add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5–10 minutes of “Freezing” procedure.

Chocolate Cookie: add 1/2 - 1 cup of chopped cookies during the last 5 minutes of “Freezing”.

Chocolate Fudge Brownie: add 1/2 - 1 cup of chopped day old brownies during the last 5 minutes of “Freezing”.

Chocolate Marshmallow Swirl: after having removed the ice cream to a container, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM (8 cups servings)

Ingredients: 250g or 1 pint fresh ripe strawberries (stemmed and sliced), 3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice, 1/2 cup sugar, 1 cup whole milk, 1 cups heavy cream, 1 teaspoon pure vanilla extract.

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine milk with sugar until the sugar is dissolved (about 1–2 minutes at low speed). Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the ice-cream machine on, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let mix until thickened, for about 50–60 minutes. Add sliced strawberries during the last 5 minutes of “Freezing” procedure.

Note: this ice cream will have a natural pale pink color; for a deeper pink, add some drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving: Calories 222 (61% fat) - Carbohydrates 20g - Protein 2g - Fat 15g - Sat. fat 10g - Cholesterol 57mg – Sodium 26mg

FRESH LEMON SORBET (8 cups servings)

Ingredients: 3/2 cups sugar, 3/2 cups water, 1 cup freshly squeezed lemon juice, 1 tablespoon finely chopped lemon zest.

Combine sugar and water in a medium saucepan and boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves (about 3–5 minutes). Cool completely. This is natural syrup and it can be made in larger quantities before starting the operation and kept it refrigerated until ready to use. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the unit on, pour the lemon mixture into the freezing bowl through the lid and mix until thickened (this will take about 50–60 minutes).

Nutritional analysis per serving: Calories 204 (0% fat) - Carbohydrates 52g - Protein 19g - Fat 0g - Cholesterol 0mg - Sodium 2mg

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: substitute lemon juice with 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice and lemon zest with 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai).

CHOCOLATE FROZEN YOGURT (8 cups servings)

Ingredients: 1 cup whole milk, 180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chopped chocolate, 2 cups low-fat vanilla yogurt, 1/4 cup sugar.

Combine milk and chocolate in a blender or using a food processor with the metal blade; process until well blended and smooth for about 20–30 seconds. Add yogurt and sugar; process until smooth (15 seconds). Turn on the ice-cream machine, pour mixture into the freezing bowl through the lid and let it mix until thickened (50–60 mins).

Nutritional analysis per serving: Calories 222 (31% fat) - Carbohydrates 36g - Protein 3g - Fat 8g - Sat. fat 64g - Cholesterol 4mg - Sodium 46mg

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V ~ 50Hz, 150 W
- Capacity 1,5 L
- Built-in compressor - Cooling temperature (-18 -35°C)
- Noise < 55 dBA
- LCD display, Timer and cooling function up to 60 mins
- Accessories: spoon and measuring cup

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss.

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die

Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.

- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Vewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn – Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

ALLGEMEINE HINWEISE

Dieses Gerät ist ein automatischer selbstgekühlter Eismaschine- & Sorbet Klasse I, für den professionellen Einsatz nicht geeignet.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmässige installierte Steckdose an.

- Diese Gerät nicht umdrehen oder neigen Sie es über einen 45°C Winkel.

- Vor elektrischen Schocks zu Schützen, kein Wasser auf dem Kabel, Stecker und Belüftung gießen.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nach jeder Verwendung und vor dem reinigen stets den Netzstecker herausziehen.
- Halten Sie das Gerät 8cm von anderen Gegenstände um eine gute Wärme zu befreien.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen, heiße Platten oder Öfen.
- Schalten Sie den Kraftknopf nicht häufig ein, (eine Pause von mindestens 5 Minuten sicherstellen) um Schäden am Kompressor zu vermeiden.
- Führen Sie kein Metallblech oder anderen elektrischen Objekten ins Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden. Schalten Sie den Netzstecker nicht ein, bevor Sie die Zubehörteile installieren.
- Die Anfangstemperatur der Zutaten sollte $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$ sein.
- Legen Sie keine Zutaten in den Tiefkühler um sie vorzufrieren, da es leicht die Klinge blockiert, bevor das Eis bereit ist. Entfernen Sie die Klingen nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Niemals mit Scheuerpulver oder harte Hilfsmittel reinigen.
- Speichern Sie keine explosive Substanz oder leicht entzündliche Flüssigkeiten wie Treibstoffe in das Gerät.

ANWENDUNGSTIPPS

Bei erster Verwendung, sollten Sie alle Teile die in Kontakt mit dem Eis kommen, (wie die Abnehmbare Schale, die Klingen, den durchsichtigen Deckel und die Nachfüllungsbedeckung, Messbecher und Löffel) gründlich waschen.

Vorbereiten Sie die Zutaten entsprechend mit Ihrem eigenen traditionellen Rezept oder folgen Sie die Vorschläge am Ende dieses Benutzerhandbuchs.

Es ist nicht notwendig, die Schale im Voraus im Tiefkühler zu frieren, da dieses Eishersteller mit einem eingebauten Kompressor ausgestattet ist, der in der Lage ist, die Zutaten während der Verwendung zu frieren.

BESCHREIBUNG G20035

- | | | |
|---------------------------|-----------------|-------------------|
| 1. Nachfüllungstülle | 4. LCD Anzeige | 7. Messbecher |
| 2. Transparente Abdeckung | 5. Bedientasten | 8. Mischenklingen |
| 3. Abnehmbare Schale | 6. Löffel | |

ANZEIGE

A. Mischenikon	D. LCD Anzeige	G. Zeitregelungstaste (+)
B. Einfrierenikon	E. Zeit	H. Zeitregelungstaste (-)
C. Gefriertemperatur	F. Einschalttaste	I. Ein-/Ausschalter

ZUSAMMENBAU/EINBAU

ACHTUNG: achten sie darauf, dass das Produkt abgeschaltet ist, vor der Ausführung irgendwelches Eingriffs wie unten geschrieben.

- Vor Beginn, entfernen Sie die Plastikschutzhülle und jedes Element des Pakets.
- Stellen Sie die Einheit auf eine flache Oberfläche und in aufrechte Position mit der transparenten Abdeckung (2), nach open.
- Legen Sie die Abnehmbare Schale (3) auf die Maschine.
- Installieren Sie die Klingen (8) auf die Antriebswelle und sichern.
- Legen Sie die transparente Abdeckung auf das Gerät, schließen durch drehen im Uhrzeigersinn.
- Die Nachfüllungstülle schließen (1).

GEBRAUCH

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt, und dann in die richtige Steckdose stecken.

1. Grundfunktionen

[POWER] Taste: nach dem anschliessen an die Elektrizität, drücken Sie die [POWER] Taste, um die Maschine zu elektrisieren, das LCD zeigt "60:00" an, das bedeutet, die Betriebszeit beträgt standardmässig 60 Minuten.

[ZEIT+] [ZEIT-] Taste: es befinden sich zwei Tasten [ZEIT+] und [ZEIT-]. Taste [ZEIT+] oder [ZEIT-] einmal drücken, verlängert/verkürzt die Zeit jeweils um 1 Minute.

Drücken und Halten Sie die [ZEIT+] Taste um rasch zunehmen; die Taste [ZEIT -] halten, zu verringern. Sie können entsprechend Ihrem Geschmack unterschiedliche Betriebszeiten wählen.

[EIN/AUS] Taste: nach eingestellter Zeit, [EIN/AUS] Taste drücken, um den Eisherstellungsvorgang zu starten, die LCD-Hintergrundbeleuchtung bleibt aktiv. Sie können während des Eisherstellungsprozess, [EIN/AUS] Taste drücken, um die Klingen zu kontrollieren. (Der Kompressor arbeitet noch). Hinweis: Presszeit kann nicht 3 Sekunden überschreiten, andernfalls geht das Gerät in den Anfangszustand zurück. Wenn der Countdown endet, schaltet sich der Betrieb automatisch aus und das Gerät emittiert ein Ton. Der LCD zeigt "00:00" und die Hintergrundbeleuchtung des LCD flackert bei einer Geschwindigkeit von 1 Sec.

2. ERWEITERTE KÜHLFUNKTION

Nach dem Abschluss des Eisherstellungsvorgangs, läuft die Maschine die KÜHLFunktion (kein Mischen) 10 Minuten für höchstens 1 Stunde, und dann kehrt es in den Anfangsstatus zurück.

ZEIT

Sie können jederzeit das Gerät stoppen durch halten der [EIN/AUS] Taste länger als 3 Sekunden, dann kehrt das Gerät zu seinem definierten Grundzustand zurück. Jedes Mal wenn die Maschine läuft, können Sie die Betriebszeit einstellen durch [ZEIT+] oder [ZEIT-] Taste drücken.

[ZEIT+] Taste einmal drücken und die Zeit wird 1 Minute erhöhen. Drücken und Halten Sie die [ZEIT+] Taste und die Zeit wird schneller (höchste Zeit beträgt 60:00). Die [ZEIT-] einmal drücken und die Zeit wird 1 Minute verringern. Drücken und Halten Sie die [ZEIT-] Taste und die Zeit wird schneller (mindest ausgewählte Zeit beträgt 1 Min.). Wenn die voreingestellte Zeit endet (zum Beispiel 60 Minuten) und das Gerät stoppt und kehrt in den Stand by modus zurück; wenn Sie eine härter Konsistenz mögen, können Sie erneut eine Betriebszeit wählen durch [ZEIT +/-] Taste drücken.

3. LCD DISPLAY/ ANZEIGE

LCD-Anzeige, zeigt das Countdown (E), die Gefriertemperatur (C), einfrieren (B) und mischen (A) Ikon. Während des Eisherstellungsprozesses zeigt die LCD-Anzeige diese beiden Ikon.

Nur das Einfrierikon wird gezeigt, wenn die Mischfunktion anhält oder während der erweiterten Kühlfunktion,

VORSCHLÄGE

- Da sich das Eis ausdehnt, wenn es geformt wird, um Überschuss und Eisverschwendung zu vermeiden, bitte vergewissern Sie sich, dass die Zutaten 60% der Abnehmbaren Schalekapazität nicht übersteigen.
- Wenn der Prozess beendet ist, entfernen Sie das Eis aus der Schale durch benutzen einer Plastikschaufel oder einen Holzlöffel. Benutzen Sie keine Metallschaufel, sonst kann die Schale leicht zerkratzt werden.

ACHTUNG: Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie das Gerät vor dem Dienen immer aus der elektrischen Wandsteckdose herausziehen.

REINIGUNG

ACHTUNG: Ziehen Sie immer das Gerät aus der Steckdose vor dem Reinigen heraus.

- Tauchen Sie das Gerät und den Netzkabel nie ins Wasser.
- Benutzen Sie keinen abrasiven Schwamm um die Außenseite zu reinigen, vermeiden Sie Reinigungsmitteln, charfen oder aggressiven Reinigungsmittel. Das Tuch sollte nicht zu nass sein, als ob Wasser innerhalb des Raums fließt, kann es das Gerät ernsthaft schädigen
- Reinigen Sie die Abnehmbare Schale (3), die Klinge (8), der Deckel (1) und die transparente Abdeckung (2) in warmes Wasser, spülen und trocknen Sie sie gründlich aus, vor Wiedermontage..

TECHNISCHE DATEN

- Stromversorgung: AC 230 V ~ 50Hz, 150 W
- Kapazität 1,5 L
- eingebauten Kompressor - Kühltemperatur (-18 -35°C)
- Geräusch < 55 dBA
- LCD Anzeiger, Zeitschaltuhr und Kühlungsfunktion bis zu 60 min.
- Zubehörteile: löffel und Messbecher

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenza@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenza@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata. TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –
RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN CHINA