UNOLD

ВИРОБНИК МОРОЗИВА GELATO

ПОСІБНИК З КОРИСТУВАННЯ
МОДЕЛЬ 48855

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Додаткову інформацію про наш асортимент можна знайти на сайті www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Bedienungsanleitung Modell 48855

Технічні дані 10
Пояснення символів 10
Для вашої безпеки 10
Панель керування 16
Перед першим використанням 17
Перед тим як зробити морозиво 17
Виготовлення морозива 18
Чистка та догляд 21
Примітки до рецептів 22
Рецепти ідей для дітей та дорослих 23
Рецепти ідей для дорослих 25
Умови гарантії 26
Утилізація / захист навколишнього середовища 26

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ВАШ НОВИЙ ВИРОБНИК МОРОЗИВА

1 двигун
2 кришки з заливним отвором
3 приводний вал / вісь
4 змішувачі
5 Знімний контейнер для охолодження
6 Вставка контейнера для охолодження
7 корпус

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

АДРЕСА СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ

НІМЕЧЧИНА

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Ви хочете відправити пристрій на ремонт протягом гарантійного періоду? Ви можете роздрукувати зворотну розписку на нашому веб-сайті www.unold.de/ruecksendung, щоб безкоштовно повернути пакет на пошту (лише для заявок з Німеччини та Австрії).

ШВЕЦІЯ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ПОЛЬША

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ МОДЕЛІ 48872

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 135 Вт, 220–240 В ~, 50 Гц
Ємність: 1,2 літра
Макс. кількість наповнення: 750 мл
Розміри: Ш / Д / В прибл. 24,8 x 27,5 x 35,9 см
Вага, прибл. 9,00 кг
Шнур живлення: прибл. 140 см
Особливості: Повністю автоматичний, самоохолоджуючий компресор для безперервного виробництва холоду, елегантний дизайн з нержавіючої сталі, кнопка меню на три функції: Mix, Freeze, Mix & Freeze, знімна миска для морозива, надійний двигун, підходить для безперервної роботи
Аксесуари: Інструкція з експлуатації з рецептами

Особливості обладнання, **технології**, **кольори та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення**.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ

Цей символ позначає можливу небезпеку, яка може призвести до травмування або пошкодження приладу.

Обережно: небезпека пожежі. Цей символ вказує на можливу пожежну небезпеку.

ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Будь ласка, **прочитайте наведені нижче інструкції та тримайте їх під рукою для подальшого використання**.

1. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також люди зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм надано нагляд чи інструкцію щодо використання приладу безпечним способом, і вони розуміють небезпеки, пов'язані з використанням.

2. Діти не пови2. Діти не повинні грати з приладом.

3. Прибирання та обслуговування не повинні виконувати діти, якщо вони не старші 8 років та під наглядом.

4. Тримайте прилад та шнур живлення поза досяжністю дітей до 8 років.

Інструкції, **що стосуються здоров'я**

1. Споживайте тане морозиво негайно, не переморожуйте його.
2. Споживайте морозиво лише до тих пір, поки воно ще свіже. Будь-яке морозиво негайно заморозьте та споживайте його протягом одного тижня.
3. Вживайте тільки свіжі інгредієнти.
4. Під час використання яєць особливо слідкуйте за тим, щоб вони були максимально свіжими, щоб уникнути утворення мікробів.
5. Морозиво, яке виробляється з сирим яйцем або частково нагрітими яйцями, не слід їсти маленькими дітьми, вагітними жінками, людьми похилого віку або особами, які хронічно хворі або гостро хворі.
6. Почистіть прилад негайно після завершення підготовки морозива, щоб запобігти утворенню мікробів.
7. Якщо охолоджуюча рідина витікає з охолоджуючої ємності, її потрібно замінити.
8. Охолоджуюча рідина, що міститься в охолоджувальному баку, не підходить для споживання. Якщо з охолоджуючої ємності витікає рідина, більше не використовуйте тару. У разі випадкового контакту вживайте наступних заходів: Вимийте забруднений одяг, негайно очистіть шкіру ретельно милом та водою, промийте рот при випадковому поглинанні та не викликайте блювоти - негайно зверніться за медичною допомогою!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Електрична безпека

1. Підключіть прилад тільки до джерела живлення змінного струму з напругою, як зазначено на табличці.
2. Цей прилад не повинен експлуатуватися із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
3. Після використання, перед чищенням або будь-яких несправностей під час роботи, завжди відключайте шнур живлення.
4. Ніколи не занурюйте прилад у воду чи інші рідини, не захищайте шнур живлення від вологи.
5. Перед використанням повністю відкрутіть шнур живлення.

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Для запобігнення пошкодження кабелю не намотуйте його навколо приладу та не заламуйте його.

1. Використовуйте прилад тільки в приміщенні.
2. Відключіть прилад лише від електричної розетки, потягнувши за штепсельну виделку. За жодних обставин не підтягуйте кабель живлення, щоб вимкнути його з мережі.
3. Щоб запобігти пошкодженню шнура живлення, ніколи не переносьте прилад за допомогою шнура живлення та не тягніть його за шнур живлення.
4. Вимкніть прилад від електричної розетки перед тим, як розбирати та чистити прилад, видаляти або приєднувати компоненти, або якщо прилад слід встановити в іншому місці.
5. Регулярно перевіряйте штепсельну вилку та шнур живлення на наявність зносу чи пошкоджень. Якщо шнур живлення або інші деталі пошкоджені, надішліть прилад до нашого відділу обслуговування клієнтів для перевірки та ремонту. Несанкціонований ремонт може призвести до серйозних ризиків для користувача та анулювати гарантію.

Інструкції для вмикання та безпечного використання

1. Пристрій та компоненти для вставки не є безпечними для посудомийної машини.
2. Поставте прилад на вільну рівну поверхню.
3. Прилад призначений лише для домашнього використання або для подібних областей використання, наприклад,

- кухні в підприємствах, офісах чи інших робочих місцях,
- сільськогосподарські підприємства,
- для використання гостями в готелях, мотелях чи інших квартирах,
- у приватних гостьових будинках чи будинках відпочинку.

4. З міркувань безпеки ніколи не ставте та не працюйте з приладом на гарячих поверхнях чи поблизу них.
5. Шнур живлення не повинен звисати через край робочої поверхні.
6. Щоб уникнути травм / обмороження, не торкайтеся внутрішньої частини холодильної ємності голими руками або іншими частинами тіла (особливо, якщо руки чи інші частини тіла мокрі).
7. Не слід перевищувати максимальну кількість заливки. Ємність для охолодження не повинна бути наповнена більше 4 см під верхнім краєм, оскільки морозиво розширюється в процесі заморожування.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Перед додаванням потрібних інгредієнтів прилад повинен бути повністю зібраний та включений. Ніколи заздалегідь не кладіть потрібні інгредієнти в ємність для охолодження, тому що інгредієнти можуть міцно замерзнути на краю ємності. Це може запобігти досягненню бажаного результату.
9. Не рухайте прилад під час роботи.
10. Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він працює.
11. Ніколи не використовуйте прилад без охолоджуючих ємностей!
12. Не тримайте предметів у працюючому приладі під час роботи і не торкайтесь приладу рукою. Небезпека травм!
13. Використовуйте прилад лише після належного його встановлення.
14. Ніколи не керуйте приладом аксесуарами інших пристроїв.
15. Не використовуйте гострих предметів у контейнері для морозива. Такі предмети можуть подряпати ємність з морозивом. За необхідності використовуйте пластиковий або дерев'яний скребок.
16. Вимкніть прилад і відключіть шнур живлення, коли ви закінчили готувати морозиво, якщо ви хочете почистити прилад, для запобігання несправність приладу.
17. УВАГА: Наповніть контейнер лише харчовими продуктами.

Ніколи не відкривайте прилад під час роботи - небезпека травмування! Не торкайтеся до внутрішньої частини охолоджуючої ємності голими руками!
Ні в якому разі не відкривайте двигун приладу. Існує небезпека ураження електричним струмом.
Увага: Щоб уникнути травм / обмороження, ніколи не торкайтеся охолоджуючого контейнера мокрими пальцями або руками.
Виробник не несе відповідальності у разі неправильної збірки, неправильного чи неналежного використання або якщо ремонт

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

проводиться сторонніми особами.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1 **Дисплей з часом роботи**

2 **ON/OFF**
Вмикає та вимикає прилад.

3 **Кнопка +**
Збільшує час приготування

4 **Кнопка -**
Зменшує час приготування

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ ВПЕРШЕ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали та будь-які запобіжні захисні засоби. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей - небезпека задухи!
2. Перевірте наявність усіх деталей. Якщо деталі відсутні або пошкоджені, зв'яжіться зі своїм дилером або нашою службою обслуговування клієнтів.
3. Очистіть всі частини вологою ганчіркою, як описано в розділі „Чистка та догляд".
4. Поставте прилад на тверду, рівну і суху робочу поверхню.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ МОРОЗИВА

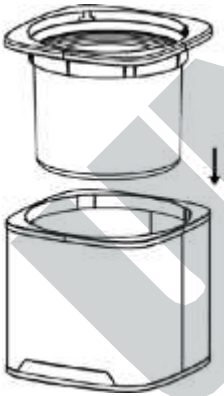
1. Перш ніж ви зможете приготувати морозиво, потрібно помістити охолоджувальну ємність, наповнену охолоджуючою рідиною, в морозильну камеру на приблизно 8 годин. Температура повинна бути не менше -18 ° C. Заздалегідь переконайтесь, що ви очистили внутрішню частину ємності, а потім повністю висушіть її.
2. Помістіть холодильну ємність вертикально в морозильну камеру, відкривши її вгору.
3. Процес заморожування займає від 8 до 22 годин, залежно від температури морозильної камери. Потрясаючи ємність, ви можете визначити, чи замерзла вся рідина.
4. Порада: Коли ви не використовуєте апарат для морозива, зберігайте охолоджуючий контейнер у поліетиленовому пакеті, наприклад, у морозилці. Таким чином контейнер завжди буде готовий до використання.
5. Якщо ви хочете зробити кілька видів морозива підряд, радимо придбати додаткові контейнери для охолодження. Ви можете замовити додаткові контейнери для охолодження безпосередньо у Unold.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ПРИГОТУВАННЯ МОРОЗИВА

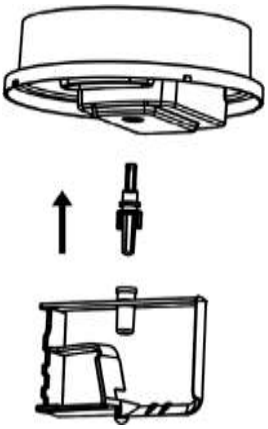
Бажані інгредієнти повинні були бути попередньо охолоджені за кілька годин до приготування! Якщо ви використовуєте алкоголь за рецептом, додайте його до морозива лише тоді, коли морозиво має бажану консистенцію. Максимальна кількість заливної ємності для охолоджуючої ємності - 500 мл.
Порада: Якщо ви використовуєте рецепт із алкоголем, використовуйте лише трохи алкоголю і додайте його лише наприкінці часу заморожування, оскільки алкоголь продовжує час заморожування.

1. Приготуйте суміш морозива, як зазначено в рецептах у розділі рецептів. Якщо суміш з морозивом потрібно закип'ятити, це потрібно зробити за день заздалегідь, щоб суміш встигла ретельно охолонути.
2. Ми рекомендуємо перед використанням завжди ретельно охолоджувати суміш морозива в холодильнику.
3. Вийміть контейнер для охолодження з морозильної камери.
4. Помістіть охолоджуючий контейнер у вставку контейнера для охолодження.
5. Потім помістіть вставку контейнера з охолоджуючим контейнером в корпус

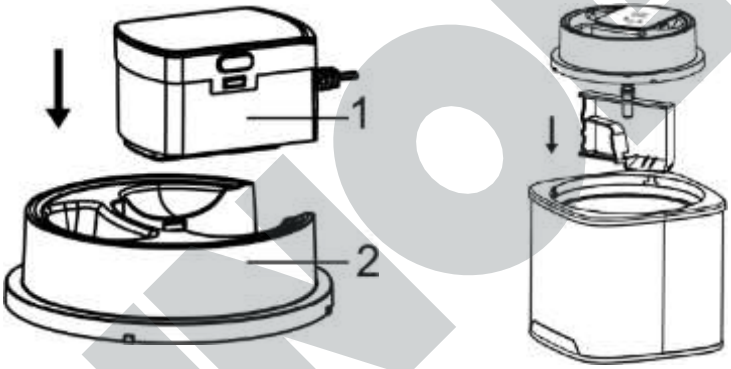


6. При необхідності встановіть вісь на змішувач. Переконайтесь, що обидві частини правильно з'єднані - сторона вісі з двома маленькими рукоятками повинна бути прикріплена у напрямку змішувача.
7. Закріпіть мотор на кришці та обережно поставте його на прилад.
8. Вставте вісь у отвір на нижній стороні двигуна.
9. Мотор можна правильно закріпити на кришці лише в одному напрямку (див. Мал.).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de



1. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, поки вона міцно не зафіксується на місці.



2. Підключіть прилад до електричної розетки. Прилад знаходиться в режимі очікування.
2. Увімкніть прилад за допомогою кнопки ON / OFF, на дисплеї з'явиться 40:00.
3. Тепер за допомогою кнопок і виберіть бажаний час виконання 5 хвилин і 45 хвилин з кроком 5 хвилин. Вибраний час з'являється на дисплеї і відлічується.
4. Примітка: Якщо ви не натисните жодної кнопки, через 2 секунди запускається двигун змішувача.
5. Потім розкрийте отвір на наповнювальному валу і через вал налийте суміш морозива в прилад. Ні в якому разі не вливайте суміш з морозивом у прилад, коли прилад увімкнено.
Суміш з морозивом негайно замерзне на краю ємності для охолодження.
6. Оскільки об'єм під час заморожування збільшується, не заповнюйте контейнер до краю, а залишайте приблизно 5 - 7 см місця.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de
7. Нехай виробник морозива працює до тих пір, поки морозиво не отримає потрібну консистенцію. При необхідності ви можете зменшити або продовжити вибраний час виконання. Залежно від інгредієнтів це займає від 20 до 40 хвилин. Час від часу перевіряйте процес заморожування та вимикайте прилад, коли змішувач зупинився.
8. Якщо суміш стане занадто твердою, напрямок обертання змішувача змінюється за необхідності, щоб запобігти пошкодженню двигуна.
9. Увага: Не вимикайте прилад під час приготування морозива. Це може заморозити суміш морозива на внутрішньому краї охолоджуючого контакту. Якщо мотор перегрівається під час підготовки, він вимикається автоматично. У цьому випадку вийміть вилку з розетки та дайте приладу охолонути. Якщо ви хочете знову приготувати морозиво, можливо, вам доведеться використовувати нові інгредієнти морозива.
10. Якщо ви використовуєте рецепт із алкоголем, використовуйте лише трохи алкоголю і додайте його лише наприкінці часу заморожування, оскільки алкоголь подовжує час заморожування.
11. Вимкніть прилад за допомогою кнопки ON / OFF.
12. Зніміть кришку приладу, потягнувши її вгору та від приладу.
13. Вийміть вставку з контейнера для охолодження разом з приладом для охолодження.
14. Найкраще видалити морозиво пластиковим або дерев’яним шпателем, щоб не подряпати ємність.
15. Морозиво повинно мати м’яку консистенцію. Однак якщо ви віддаєте перевагу більш твердому морозиву, то додатково помістіть контейнер у морозильну камеру.
16. Однак не тримайте морозиво у контейнері у морозильній камері довше 30 хвилин. Якщо ви не хочете з’їсти морозиво негайно, перелийте його в закритий контейнер, який потім помістіть у морозильну камеру. У зв'язку з цим внаслідок стискання кристалів льоду морозиво може утворювати водяні смуги, оскільки оптимальна температура морозива становить прибл. -10 ° C, але температура в морозильних приладах зазвичай нижча.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ніколи не відкривайте прилад під час роботи - небезпека травмування! Не торкайтеся внутрішньої частини охолоджуючої ємності голими руками! Увага: Ні в якому разі не торкайтеся контейнера для охолодження мокрими частинами тіла, наприклад, пальцями. В іншому випадку існує небезпека травмування / замерзання.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Після використання та перед чищенням від'єднайте шнур живлення від приладу.
Не торкайтеся ємності з теплоносієм голими руками, не піднімаючи його з приладу. В іншому випадку існує небезпека травмування / обмороження.

1. Перед очищенням дайте охолоджуючий контейнер нагрітися до кімнатної температури. В іншому випадку існує небезпека травмування / обмороження.
2. Ретельно витріть внутрішню частину холодильної ємності вологою ганчіркою, а потім добре просушіть її.
3. Промийте змішувач м'якою рідиною для миття.
4. Протріть внутрішню і зовнішню сторону корпусу та кришки вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючої рідини та ганчіркою, змоченою чистою водою. Не використовуйте гострі предмети чи абразивні чистячі засоби.
5. Ретельно висушіть прилад.
6. Ні в якому разі не занурюйте двигун в шнур живлення, в рідини.
7. Охолоджуючий контейнер повинен бути повністю сухим перед тим, як його поставити назад у морозильну камеру.
8. Регулярна чистка значно подовжує термін служби приладу.
9. Зберігайте прилад у сухому місці, де він захищений від пилу. Порада: Тримайте упаковку приладу під рукою і тримайте в цій коробці виробник морозива, коли він не використовується.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ІНСТРУКЦІЇ ТА ПОРАДИ ДО РЕЦЕПТІВ МОРОЗИВА

Використовуйте лише фрукти, які повністю дозріли.

В кінці додайте лише шматочки фруктів та / або цілі ягоди.

Якщо рецепт вимагає яєць, використовуйте тільки дуже свіжі яйця.

Можна замінити молоко вершками, або вершки молоком.

Чим більше вершків ви будете використовувати тим більш вершкове буде морозиво.

Можна замінити цукор медом, сиропом або підсолоджувачем. Однак для м'якого морозива це неможливо.

Молоко також можна замінити соєвим напоєм.

Морозиво найкраще смакує відразу після його свіжого приготування. Однак якщо ви хочете зберігати морозиво довше, додайте 30 грам стабілізатора в суміш морозива. Стабілізатор запобігає повторному стисненню кристалів льоду при зберіганні, і він запобігає становлення морозива зернистим. Ви можете отримати стабілізатор за адресою

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg, Germany
Tel. +49 73 06/92 59 00 - Fax +49 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Якщо ви хочете більш твердого морозива, покладіть суміш з морозивом у морозильну камеру на 15-30 хвилин, перш ніж заливати суміш у морженицю. Зокрема, в літні місяці температура навіть у холодильнику може бути дещо вищою, оскільки, наприклад, двері холодильника відкриваються, а температура в приміщенні вище.

Морозиво не тане так швидко, якщо до морозива перед заморожуванням додати пакет холодорозчинного желатину).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ванільне морозиво

150 мл молока, 150 гр вершків, 1/2 ванільного стручку, 1 щіпка солі, 1 жовток, 40 гр цукру, 25 згущеного молока.

Покладіть молоко та 50 гр. вершків у кастрюлю та нагрійте. Розкрийте ванільний стручок та вискребіть з нього насіння за допомогою ложки та змішайте з сіллю, додайте до молока разом із стручком. Постійно перемішуючи доведіть суміш до закипання, уберіть з вогню та вийміть стручок. Збийте жовток із цукром до кремообразного стану та додайте до нього гарячу молочну суміш, постійно перемішуючи. Перелийте суміш назад до катрюлі та підігрівайте перемішуючи, доки суміш не почне густіти. Додайте загущене молоко та перелийте у контейнер, дайте охолонути та відправте у холодильник на одну годину. Збийте вершки та додайте до холодної суміші. Перелийте суміш у мороженицю та дайте застигнути протягом 15-30 хвилин.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Шоколадне морозиво

100 мл молока, 1 жовток, 40 гр. цукру, ½ пакету ванільного цукру, 50 гр. молочного шоколаду, 100 гр. вершків, 1 ст.л. какао. Нагріти до закипання молоко у каструлі. Збити жовток із ванільним цукром до піни. Та під час цього процесу потрожи додавати звичайний цукор. Гаряче молоко потрохи влити у цю суміш постійно перемішуючи. Перелити назад до каструлі всю суміш та підігріти до застигання суміші. Перелити суміш до змішувальної чаші та дати охолонути протягом години. Розтопити шоколад на водяній бані з трьома ст.л. вершків та додати до яєчної суміші разом із какао та ретельно перемішати. Дати охолонути пів години та поставити до холодильника на годину. Збити вершки вершки, що залишились та ввести їх до маси. Перелити суміш до мороженици та дати застигнути приблизно 30 хв.

Заморожений йогурт

90 гр. вершків, 40 гр. цукрової пудри, 175 гр. йогурту з будь-яким наповнювачем, 1 яйце. Збити вершки з пудрою до загустіння. Вбити яйце до йогурта та додати вершки. Перелийте суміш до мороженици та дайте застигнути протягом 25 хвилин.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ананасно-шоколадний шейк

1 скибочка ананаса (приблизно 125 г нетто ваги), 65 мл кокосового молока, 2 яєчних білка, 25 г цукрової пудри, 1 ч. k. білого рому, 1/2 банана, 1/2 ч. л. соку лимона, глазурованих вишень, дерев'яних шпажок, 125 мл ананасового соку, додаткового 60 мл кокосового молока.

Пюре 3/4 скибочок ананаса з ананасовим сиропом з банки і кокосовим молоком (62 мл). Поріжте основні шматочки невеликими шматочками, додайте до суміші і залиште все охолонути протягом півгодини. Збити яєчний білок і цукрову пудру і скласти в фруктове пюре. У машині з морозивом дайте всій суміші застигнути протягом приблизно 40 хвилин. Через 25 хвилин додайте ром. Половину банана наріжте скибочками і полийте лимонним соком. Викладаємо скибочки та вишні на дерев'яні шпажки.

Помістіть чотири великі ложки морозива в миску для змішування. Решту зберігайте в морозилці. Додайте ананасовий сік, кокосове молоко та решту банана до морозива і все перебийте блендером. Розподіліть змішаний напій у чотирьох склянках і прикрасьте шпажками.

Помаранчевий сорбет Campari

35 мл Кампарі, 200 мл апельсинового соку, 75 г цукрової пудри, 1 яєчний білок. Налийте Кампарі 180 мл апельсинового соку і 30 г цукрової пудри у велику миску для перемішування і перемішайте до розчинення цукру. Поставте всю суміш у холодильник на дві години. Після закінчення часу охолодження збити яєчні білки з рештою цукрової пудри та залишком помаранчевого соку до піни. Суміш яєчного білка перемішайте разом із сумішшю апельсина-Кампарі. Вилийте суміш з морозивом у машину для морозива і дайте їй застигнути протягом 30 - 40 хвилин.

Порада: Завдяки вмісту алкоголю, сорт Campari-апельсин досить м'який, так що ви можете порціонувати його безпосередньо з морозильного пристрою.

Цей сорбет дуже добре смакує, коли ви кладете його у високі келихи з пакетиком глазурі, а зверху додаєте свіжий вичавлений апельсиновий сік.

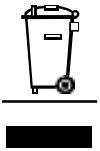
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

УМОВИ ГАРАНТІЇ

Ми надаємо гарантію на 24 місяці, а у випадку комерційного використання - 12-місячну гарантію, починаючи з дати придбання на будь-які пошкодження, очевидно, через виробничі дефекти та коли прилад використовувався відповідно до призначення. Протягом гарантійного періоду ми виправляємо несправні матеріали або робітники за допомогою ремонту чи заміни за нашим бажанням. Наші гарантійні умови поширюються лише на техніку, що продається в Німеччині та Австрії. Для інших країн звертайтесь до відповідального імпортера. У разі подання позову про усунення дефектів, будь ласка, надішліть прилад до нашої служби післяпродажного обслуговування, упакованої належним чином, разом із копією автоматично сформованої квитанції про продаж, яка повинна містити дату покупки та опис дефекту. Ви можете роздрукувати квитанцію про повернення на нашому веб-сайті www.unold.de/ruecksendung. (лише для записів з Німеччини та Австрії). Гарантія не покриває пошкодження від нормального зносу, неправильного поводження та недотримання інструкцій з технічного обслуговування та догляду. Гарантія недійсна, якщо ремонт або модифікацію пристрою здійснюються сторонніми особами. Будь-які претензії кінцевого споживача до продавця не обмежуються цією гарантією.

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ/ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Наша техніка виробляється на високоякісному рівні протягом тривалого часу. Регулярне технічне обслуговування та експертний ремонт нашою службою післяпродажного обслуговування може продовжити термін експлуатації пристрою. Якщо прилад несправний і ремонт не можливий, ми просимо дотримуватися наступних інструкцій щодо утилізації. Не утилізуйте цей прилад разом зі звичайними побутовими відходами. Будь ласка, принесіть цей продукт у затверджений пункт збору для переробки електричних та електронних виробів. Окремим збиранням та утилізацією відходів ви допомагаєте захищати природні ресурси та гарантуєте, що продукт утилізується належним чином для захисту здоров'я та довкілля.



Холодоагент: Карбоксиметилцелюлоза, сечовина, вода

Буклет із інструкціями також доступний для завантаження: www.unold.de

Автори ретельно розглядали та перевіряли рецепти, включені до цієї інструкції з експлуатації. Проте гарантію прийняти не можна. Автори, відповідно UNOLD AG та їх правонаступники, не несуть відповідальності за тілесні ушкодження, матеріальні збитки та фінансові збитки.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®