

# **G FERRARI®**

BY TREVIDEA

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**



**mod. 20136**

Maszynka do lodów

## **ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**

Poniżej znajdują się ważne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Używaj sprzętu tylko w sposób określony w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne, dlatego producent nie może ponosić odpowiedzialności w przypadku szkód spowodowanych niewłaściwym, błędnym lub nierozsądnym użyciem.

Przed użyciem upewnij się, że sprzęt jest nieuszkodzony. W razie wątpliwości nie próbuj go używać i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych (tj. torebek plastikowych, styropianu, gwoździ, zszywek itp.) w zasięgu dzieci, ponieważ są one potencjalnym źródłem zagrożenia.

Upewnij się, że informacje znamionowe podane na etykiecie technicznej są zgodne z informacjami dotyczącymi sieci elektrycznej. Instalacja musi być wykonana zgodnie z instrukcjami producenta z uwzględnieniem maksymalnej mocy urządzenia podanej na etykiecie. Nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody dla ludzi, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie może być uznany za odpowiedzialnego.

Jeśli konieczne jest użycie adapterów, gniazdek wielokrotnych lub przedłużaczy elektrycznych, używaj tylko tych, które są zgodne z aktualnymi normami bezpieczeństwa. W każdym przypadku nie przekraczaj limitów poboru mocy wskazanych na adapterze elektrycznym i / lub przedłużaczach, a także maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielokrotnym.

Nie zostawiaj urządzenia podłączonego do prądu; lepiej wyjmij wtyczkę z sieci, gdy urządzenie nie jest używane.

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru lub przed montażem i demontażem. Czynności związane z czyszczeniem należy wykonywać po odłączeniu urządzenia.

- Nie dopuszczać do zbliżenia przewodu zasilającego do ostrych przedmiotów lub do kontaktu z gorącymi powierzchniami; nie ciągnąć go w celu odłączenia wtyczki.
- Nie obsługuj ani nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami lub bosymi stopami. Nie wystawiaj urządzenia na działanie szkodliwych warunków atmosferycznych, takich jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Zawsze przechowuj je w suchym miejscu.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie do użytku komercyjnego. Tylko do użytku domowego

W przypadku awarii i/lub wadliwego działania nie należy manipulować przy urządzeniu; w celu naprawy urządzenia należy zawsze skontaktować się z centrum serwisowym autoryzowanym przez producenta i zażądać użycia oryginalnych części zamiennych; nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i unieważnić gwarancję.

## **INFORMACJE OGÓLNE**

- W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem nie należy polewać wodą przewodu i wtyczki.
- Nie zanurzać w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używać w pobliżu płomieni, gorących płyt lub pieców.
- Nie włączać urządzenia przed zamontowaniem łopatk, pokrywy i miski mrożącej.
- Nie zdejmować łopatk podczas pracy produktu
- Temperatura początkowa składników powinna wynosić  $25\pm 5^{\circ}\text{C}$ . Nie wkładaj składników do zamrażarki w celu ich wstępnego zamrożenia, ponieważ łatwo spowoduje to zablokowanie ostrza zanim lody będą gotowe.
- Nigdy nie zamrażaj lodów, które zostały całkowicie lub częściowo rozmrożone. Lodów lub sorbetu, które zawierają surowe lub częściowo ugotowane jajka, nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym lub osobom, które ogólnie źle się czują.
- Aby zapobiec poparzeniu zamrażarki, zawsze upewnij się, że ręce są chronione podczas obsługi wewnętrznej miski, zwłaszcza po pierwszym wyjęciu z zamrażarki.
- Jeśli roztwór zamrażający wydaje się wyciekać z miski wewnętrznej, należy zaprzestać używania. Roztwór zamrażający jest nietoksyczny.
- Przed włączeniem maszyny do lodów upewnij się, że jest ona prawidłowo zmontowana i odczekaj co najmniej 30 minut przed ponownym włączeniem urządzenia po ciągłym użytkowaniu
- Wszelkie lody lub sorbety zawierające surowe składniki należy spożyć w ciągu jednego tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże.
- Trzymaj palce, przybory itp. z dala od pojemnika do zamrażania podczas użytkowania, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub urządzenia do robienia lodów. **NIE NALEŻY UŻYWAĆ OSTRYCH LUB METALOWYCH PRZYBORÓW LUB PRZEDMIOTÓW NA WEWNĘTRZNEJ STRONIE POJEMNIKA DO ZAMRAŻANIA.** Przedmioty te mogą uszkodzić maszynę do lodów. Gumowe lub drewniane przybory mogą być używane, gdy wytwornica lodów jest wyłączona.

## OPIS G20136

1. Misa mrożąca
2. Łopatka
3. Pokrywa
4. Zasilacz
5. Włącznik/wyłącznik

## PRZYGOTOWANIE LODÓW

**OSTRZEŻENIE:** Przed wykonaniem poniższych czynności upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania

- Pozwól, aby misa do mrożenia (1) zamrzęła przez co najmniej 8 godzin przed przygotowaniem.
- Wykonać kompozycję lodów.
- Zamontować jednostkę zasilającą (4) i pokrywę (3) jak pokazano na (Rys. 2).
- Włóż łopatkę (2) do jednostki zasilającej (4) jak pokazano na (Rys. 3).
- Wyjmij misę mrozącą (1) z zamrażarki i umieść w niej kompozycję.
- Zamontować pokrywę na misie mrozącej, obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania i podłączyć urządzenie (Rys.4).
- Włącz urządzenie za pomocą przełącznika On/Off (5).

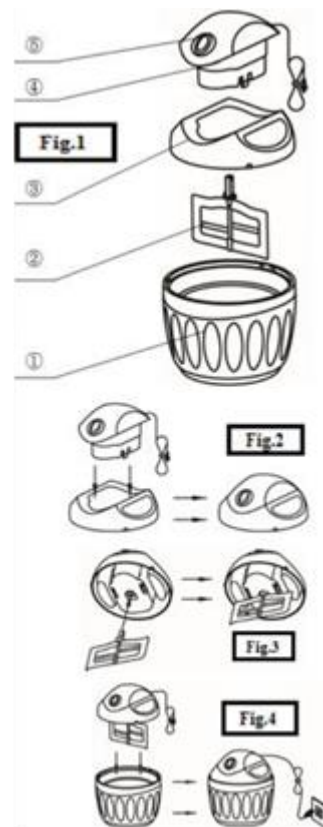
## WSKAZÓWKI

- Ponieważ lód rozszerza się podczas formowania, aby uniknąć przepełnienia i marnowania lodów, proszę upewnić się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności misy do mrożenia (1).
- Po zakończeniu procesu, wyjmij lody z misy za pomocą plastikowej gałki lub drewnianej łyżki. Nie używaj metalowej gałki w przeciwnym razie miska może zostać łatwo porysowana.

## CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego.

- Nie zanurzaj urządzenia i kabla zasilającego w wodzie. Nie myć części w zmywarce.
- Wyczyść zewnętrzną część za pomocą nieściernej wilgoci, unikaj używania detergentów lub ściernych lub agresywnych środków czyszczących. Ściereczka nie powinna być zbyt mokra, ponieważ jeśli woda spłynie do wnętrza obudowy, może poważnie uszkodzić urządzenie. Umyj misę mrozącą (1), łopatkę (2), pokrywę (3) w ciepłej wodzie, ołucz i dokładnie wysusz przed ponownym zamontowaniem.



## PRZEPISY

### LODY WANILIOWE (8 porcji)

**Składniki:** 1 szklanka mleka pełnego, 1/2 szklanki cukru granulowanego, 3/2 szklanki gęstej śmietany (dobrze schłodzonej), 1-2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego.

W średniej misce, użyj miksera ręcznego lub trzepaczki, aby połączyć mleko i cukier granulowany, aż cukier się rozpuści, około 1-2 minut na małej prędkości. Wymieszaj z ciężką śmietaną i wanilią do smaku. Włącz urządzenie, wlej mieszaninę do miski do zamrażania przez pokrywę uzupełniania składników i pozwól mieszać, aż zgęstnieje przez około 50-60 minut.

Dodać 3/4 szklanki grubo posiekanych ciasteczek lub ulubione cukierki czekoladowe, w ciągu ostatnich 5 minut procedury "Mixing".

Analiza odżywcza na porcję: Kalorie 239 (68% tłuszczu) - Węglowodany 17g - Białko 2g - Tłuszcz 18g - Tłuszcz sat. 11g - Cholesterol 69mg - Sód 30mg.

### LODY CZEKOLADOWE (8 porcji)

**Składniki:** 1 filiżanka mleka pełnego, 1/2 filiżanki cukru, 240g czekolady słodkiej lub półsłodkiej, 1 filiżanka śmietany (dobrze schłodzonej), 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

Podgrzej mleko, aż zacznie bulgotać na brzegach. Za pomocą blendera lub robota kuchennego wyposażonego w metalowe ostrza, pulsacyjnie zmiksuj cukier z czekoladą, aż czekolada będzie drobno posiekana. Dodaj gorące mleko, miksuj, aż mieszanka będzie zblendowana i gładka. Przełóż do średniej miski i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Wymieszaj ze śmietaną i wanilią. Włącz maszynę do lodów, wlej masę do miski do zamrażania przez pokrywę i pozwól jej mieszać przez około 50-60 minut.

Analiza odżywcza na porcję: Kalorie 370 (60% tłuszczu) - Węglowodany 34g - Białko 3g - Tłuszcz 25g - Tłuszcz sat. 11g - Cholesterol 65mg - Sód 31mg

Czekoladowe ciasteczka: dodaj 1/2 - 1 filiżankę posiekanych ciasteczek podczas ostatnich 5 minut "Freezing".

### LODY TRUSKAWKOWE (8 porcji)

**Składniki:** 250g świeżych truskawek (odszypułkowanych i pokrojonych w plasterki), 3/2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanka mleka, 1 szklanka śmietany, 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego.

W małej misce połączyć truskawki z sokiem z cytryny i 1/3 szklanki cukru; delikatnie wymieszać i pozwolić truskawkom moczyć się w soku przez 2 godziny. W średniej misce, używając miksera ręcznego lub trzepaczki, połącz mleko z cukrem, aż cukier się rozpuści (około 1-2 minuty na małej prędkości). Wymieszaj z truskawkami oraz wanilią.

Włącz maszynę do lodów, przelej mieszankę do miski do zamrażania przez pokrywę i pozwól mieszać aż zgęstnieje, przez około 50-60 minut. Dodaj pokrojone truskawki podczas ostatnich 5 minut procedury "Zamrażania".

Analiza odżywcza na porcję: Kalorie 222 (61% tłuszczu) - Węglowodany 20g - Białko 2g - Tłuszcz 15g - Tłuszcz sat. 10g - Cholesterol 57mg - Sód 26mg.

## **LODY CYTRYNOWE (8 porcji)**

Składniki: 3/2 szklanki cukru, 3/2 szklanki wody, 1 szklanka świeżo wyciśniętego soku z cytryny, 1 łyżka drobno posiekanej skórki z cytryny.

Połącz cukier i wodę w średnim rondlu i zagotuj na średnio-wysokim ogniu. Zmniejsz ogień i gotuj bez mieszania, aż cukier się rozpuści (około 3-5 minut). Całkowicie ostudzić. Jest to naturalny syrop i można go zrobić w większych ilościach przed rozpoczęciem pracy i przechowywać w lodówce do czasu użycia. Po ostudzeniu dodać sok z cytryny i skórkę; wymieszać do połączenia. Włącz urządzenie, wlej cytrynową mieszankę do miski zamrażarki przez pokrywę i mieszaj aż do zgęstnienia (zajmie to około 50-60 minut).

Analiza odżywcza na porcję: Kalorie 204 (0% tłuszczu) - Węglowodany 52g - Białko 19g - Tłuszcz 0g - Cholesterol 0mg - Sód 2mg.

## **JOGURT CZEKOLADOWY (8 porcji )**

Składniki: 1 filiżanka mleka pełnego, 180g lub 6 uncji gorzkiej lub półśładkiewej posiekanej czekolady, 2 filiżanki niskotłuszczowego jogurtu waniliowego, 1/4 filiżanki cukru.

Połącz mleko i czekoladę w blenderze lub za pomocą robota kuchennego z metalowym ostrzem; przetwarzaj aż do uzyskania dobrze wymieszanej i gładkiej masy przez około 20-30 sekund. Dodać jogurt i cukier; miksować do uzyskania gładkiej masy (15 sekund). Włącz maszynę do lodów, przelej mieszaninę do miski do zamrażania przez pokrywę i pozwól jej mieszać, aż zgęstnieje (50-60 min).

Analiza odżywcza na porcję: Kalorie 222 (31% tłuszczu) - Węglowodany 36g - Białko 3g - Tłuszcz 8g - Tłuszcz sat. 64g - Cholesterol 4mg - Sód 46mg.

## **DANE TECHNICZNE**

- Zasilanie: AC 220-240 V ~ 50Hz, 12W

- Pojemność 1 L

# KARTA GWARANCYJNA

## IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: [biuro@comtelgroup.pl](mailto:biuro@comtelgroup.pl) , [serwis@comtelgroup.pl](mailto:serwis@comtelgroup.pl)

Nazwa i model	Nr fabryczny

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

## Adnotacje o naprawie

L.P	Data przyjęcia do naprawy	Opis naprawy	Pieczęć / podpis
1.			
2.			
3.			
4.			

*“Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu.*”

*Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.”*

## WARUNKI GWARANCJI

- Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418 nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/Autoryzowanym Serwisem**.**
  - Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
  - Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.
  - Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
  - W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
  - Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
  - Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
    - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
    - nazwę , model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
    - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
    - dokładny opis uszkodzenia, wady.
    - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
  - Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
  - Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
  - Gwarancja nie obejmuje:
    - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
    - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
    - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
    - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
    - używania urządzeń w celach komercyjnych,
    - zanimy sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową, -uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu, -uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
    - kable, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków , ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
  - Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniami kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
  - Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
  - Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
    - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki , a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
    - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna że usunięcie wady nie jest możliwe.
  - W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
- Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

### IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: [biuro@comtelgroup.pl](mailto:biuro@comtelgroup.pl) , [serwis@comtelgroup.pl](mailto:serwis@comtelgroup.pl)

