

# **G FERRARI**®

BY TREVIDEA

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**



**MASZYNA DO LODÓW**

**G20144**

## 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
- 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

To urządzenie to automatyczna, samoczynnie chłodząca się maszyna do lodów i sorbetów klasy I, nieodpowiednia do użytku profesjonalnego.

- Podłącz urządzenie do kompatybilnego gniazdka elektrycznego.
- Nie przechylać ani nie nachylać urządzenia pod kątem większym niż 45°C.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy polewać wodą przewodu, wtyczki ani wentylacji.
- Trzymaj urządzenie w odległości 8 cm od innych przedmiotów, aby zapewnić dobre uwalnianie ciepła. Nie używaj urządzenia w pobliżu płomieni, gorących płyt lub kuchenek.
- Nie zanurzać w wodzie ani innych płynach.
- Odłącz urządzenie po użyciu lub przed czyszczeniem.
- Nie należy często włączać przycisku zasilania (należy zachować co najmniej 5-minutowy odstęp), aby uniknąć uszkodzenia sprężarki.
- Aby uniknąć pożaru i zwarcia, do urządzenia nie wolno wkładać metalowych arkuszy ani przedmiotów elektrycznych.
- Nie włączać urządzenia przed zainstalowaniem akcesoriów.
- Początkowa temperatura składników powinna wynosić 25±5°C. Nie należy wkładać składników do zamrażarki w celu ich wstępnego zamrożenia, ponieważ może to spowodować zablokowanie ostrza, zanim lody będą gotowe.
- Nigdy nie czyścić proszkami do szorowania ani twardymi narzędziami.
- Wewnątrz urządzenia nie należy przechowywać substancji wybuchowych ani łatwopalnych płynów, takich jak materiały napędowe.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Przy pierwszym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie części, które będą miały kontakt z lodami (takie jak wyjmowana miska, ostrze mieszające, pokrywa, miarka i łyżka).
- Przygotuj składniki według własnego, tradycyjnego przepisu lub zgodnie z sugestiami zawartymi na końcu niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie jest konieczne wcześniejsze zamrażanie miski w zamrażarce, ponieważ ten automat do lodów jest wyposażony we wbudowany kompresor, który jest w stanie zamrozić składniki podczas użytkowania.

## OPIS

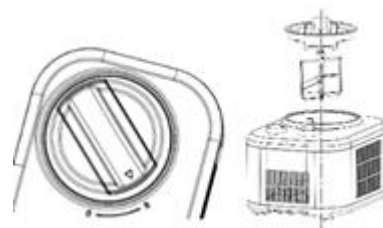
1. Pokrywa
2. Silnik
3. Wyjmowana miska
4. Pokrętło funkcyjne
5. Pokrętło timera
6. Łopatką
7. Kubek pomiarowy
8. Ostrze mieszające



## INSTALACJA

UWAGA: przed wykonaniem poniższych czynności należy upewnić się, że produkt jest odłączony od zasilania.

- Przed przystąpieniem do dalszych czynności należy wyjąć każdy element opakowania.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni. Włóż wyjmowaną miskę (3) do wnętrza urządzenia.
- Zamontować silnik (2) w jego gnieździe w pokrywie (1), wciskając aż do zablokowania.
- Zamontować ostrze mieszające (8) w wale napędowym silnika.
- Włóż mieszankę do lodów do pojemnika, a następnie zamontować pokrywę z zamontowanym ostrzem, jak pokazano na rysunkach:
- Umieścić pokrywę ze strzałką w pozycji "otwartej"
- Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, ustawiając strzałkę w pozycji "zamknięte".



Należy zwrócić uwagę na prawidłowy montaż pokrywy: znajduje się w niej styk elektryczny, który zapewnia ruch ostrza.

## OBSŁUGA

Sprawdź napięcie, aby upewnić się, że napięcie wskazane na etykiecie znamionowej zgadza się z napięciem domowym, a następnie podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka. Ustaw czas za pomocą pokrętła timera (5) i funkcję za pomocą pokrętła (4).

Funkcja ICE-CREAM . Aktywuje zarówno chłodzenie, jak i silnik: nadaje się do robienia lodów

Funkcja COOL . Aktywuje tylko chłodzenie

Funkcja MIX . Aktywuje tylko silnik.

Po upływie ustalonego czasu urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że lody są gotowe



## FUNKCJA UTRZYMYWANIA CHŁODU

Gdy proces wytwarzania lodów dobiegnie końca, a zegar dojdzie do zera, urządzenie uruchomi funkcję chłodzenia. Urządzenie utrzymuje temperaturę lodów przez okres do jednej godziny, aby zachować smak i konsystencję świeżych lodów. Po upływie 1 godziny urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i wyłączy się.

**OSTRZEŻENIE:** po zakończeniu pracy należy ustawić pokrętło (4) w pozycji "OFF", aby wyłączyć urządzenie, które w przeciwnym razie pozostanie w trybie gotowości.

## WSKAZÓWKI

- Ponieważ lód rozszerza się podczas formowania, aby uniknąć przepełnienia i marnowania lodów, należy upewnić się, że składniki nie przekraczają 60-65% pojemności wyjmowanej miski.
- Po zakończeniu procesu wyjmij lody z miski za pomocą plastikowej łyżki lub drewnianej łyżki. Nie używaj metalowej łyżki, w przeciwnym razie miska może zostać łatwo zarysowana.

UWAGA: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed podaniem lodów należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego.

## CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego. Nie zanurzać urządzenia ani kabla zasilającego w wodzie.

Powierzchnię zewnętrzną należy czyścić nieścierną wilgotną ściereczką, unikając stosowania detergentów, ściernych lub agresywnych środków czyszczących. Ściereczka nie powinna być zbyt mokra, ponieważ jeśli woda dostanie się do wnętrza obudowy, może poważnie uszkodzić urządzenie. Umyj zdejmowaną misę (3), ostrze (8) i pokrywę (1) w ciepłej wodzie, wypłucz i dokładnie wysusz przed ponownym zamontowaniem.

## PRZEPISY

### LODY VANILLA

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

W średniej misce mikserem ręcznym lub trzepaczką wymieszać mleko i cukier granulowany, aż cukier się rozpuści, około 1-2 minuty na niskich obrotach. Dodać śmietanę i wanilię do smaku. Włączyć urządzenie, włączyć mieszalinę do miski do zamrażania przez pokrywę do uzupełniania składników i mieszać do zgęstnienia przez około 50-60 minut.

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

Mint Chip: pomiń wanilię i zastąp ją 1-2 łyżeczkami czystego ekstraktu z mięty pieprzowej (do smaku). Posiekaj ulubioną słodko-gorzka lub półsłodką tabliczkę czekolady na drobne, nierówne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę podczas ostatnich 5 minut procedury "Mieszania".

Cookies & Cream: dodaj 3/4 filiżanki grubo posiekanych ciasteczek lub ulubionych słodczy (chipsy czekoladowe, miętowe Oreos itp...) podczas ostatnich 5 minut procedury "Mieszania".

### KREM CZEKOLADOWY

Składniki: 1 szklanka pełnego mleka, 1/2 szklanki granulowanego cukru, 240 g lub 8 uncji słodko-gorzkiej lub półsłodkiej czekolady (ulubionej) połamanej na 1/2-calowe kawałki, 1 szklanka gęstej śmietany (dobrze schłodzonej), 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego.

Podgrzej pełne mleko, aż zacznie bulgotać. Za pomocą blendera lub robota kuchennego wyposażonego w metalowe ostrza, pulsacyjnie siekaj cukier z czekoladą, aż czekolada zostanie drobno posiekana. Dodać gorące mleko i miksować do uzyskania gładkiej masy. Przełożyć do średniej miski i odstawić do całkowitego ostygnięcia. Dodać śmietanę i wanilię do smaku. Włączyć maszynę do lodów, włączyć mieszalinę do miski do zamrażania przez pokrywkę i pozostawić do wymieszania na około 50-60 minut.

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

Czekoladowo-migdałowy: dodać 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego wraz z wanilią. Dodaj 1/2 - 3/4 filiżanki posiekanych prażonych migdałów lub posiekanych migdałów w czekoladzie podczas ostatnich 5-10 minut procedury "zamrażania". Czekoladowe ciasteczka: dodać 1/2 - 1 filiżanki posiekanych ciasteczek podczas ostatnich 5 minut zamrażania.

## KREM OWOCOWY ZE ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK

Składniki: 250 g lub 1 litr świeżych, dojrzałych truskawek (pozbawionych szypułek i pokrojonych w plasterki), 3/2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanka pełnotłustego mleka, 1 szklanka gęstej śmietany, 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego.

W małej misce połączyć truskawki z sokiem z cytryny i 1/3 szklanki cukru; delikatnie wymieszać i pozostawić truskawki do wchłonięcia soku na 2 godziny. W średniej misce za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki wymieszać mleko z cukrem, aż cukier się rozpuści (około 1-2 minuty na niskich obrotach). Wymieszać z gęstą śmietaną, sokiem z truskawek i wanilią. Włączyć maszynę do lodów, włączyć mieszalinę do miski do zamrażania przez pokrywkę i mieszać do zgęstnienia przez około 50-60 minut. Dodaj pokrojone truskawki podczas ostatnich 5 minut procedury "Zamrażania".

Uwaga: te lody będą miały naturalny blad różowy kolor; aby uzyskać głębszy róż, dodaj kilka kropli czerwonego barwnika spożywczego, aż do uzyskania pożądanego koloru.

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

## ŚWIEŻY SORBET CYTRYNOWY (8 filiżanek na porcję)

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

Połączyć cukier i wodę w średnim rondlu i zagotować na średnim ogniu. Zmniejszyć ogień do małego i gotować na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści (około 3-5 minut). Całkowicie ostudzić. Jest to naturalny syrop i można go przygotować w większych ilościach przed rozpoczęciem pracy i przechowywać w lodówce do czasu, aż będzie gotowy do użycia. Po ostygnięciu dodać sok i skórkę z cytryny; wymieszać do połączenia. Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę cytrynową do miski do zamrażania przez pokrywkę i mieszać do zgęstnienia (zajmie to około 50-60 minut).

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

## JOGURT ZAMROŻONY W CZEKOLADZIE

Składniki: 1 szklanka mleka pełnego, 180 g lub 6 uncji posiekanej czekolady słodko-gorzkiej lub półsłodkiej, 2 szklanki niskotłuszczowego jogurtu waniliowego, 1/4 szklanki cukru.

Połączyć mleko i czekoladę w blenderze lub robocie kuchennym z metalowym ostrzem; miksować do uzyskania gładkiej konsystencji przez około 20-30 sekund. Dodać jogurt i cukier; miksować do uzyskania gładkiej konsystencji (15 sekund). Włączyć maszynę do lodów, włączyć mieszalinę do miski do zamrażania przez pokrywkę i pozostawić do zgęstnienia (50-60 minut).

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

## DANE TECHNICZNE

- Zasilanie: AC 230V ~ 50Hz, 100W
- Pojemność 1 L, Timer i funkcja chłodzenia do 60 minut
- Wbudowany kompresor - Temperatura chłodzenia (-18 -35°C)

# 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,
    - zanimienia 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)

