

# *Girmi*



**MASZYNA DO LODÓW GH02**

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Poniżej znajdują się ważne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji; zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości; używaj sprzętu tylko w sposób określony w tej 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. Czynności związane z czyszczeniem należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od prądu. Jeśli urządzenie jest niesprawne i nie chcemy go naprawiać, należy uniemożliwić jego działanie poprzez odcięcie przewodu zasilającego.

- Nie dopuszczać do zbliżenia przewodu zasilającego do ostrych przedmiotów lub do kontaktu z gorącymi powierzchniami; nie ciągnąć go w celu odłączenia wtyczki.
- Nie należy używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub w przypadku zwarcia; w celu naprawy produktu należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- 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.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci, nawet jeśli mają więcej niż 8 lat.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, lub w przypadku awarii i/lub wadliwego działania nie należy manipulować urządzeniem. Aby uniknąć ryzyka, naprawa musi być wykonana przez producenta lub przez serwis autoryzowany przez producenta. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i unieważnić gwarancję.

**OSTRZEŻENIE:** To urządzenie posiada funkcję grzania. Na powierzchniach innych niż funkcjonalne mogą powstawać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie postrzegane przez różne osoby, to urządzenie powinno być używane z zachowaniem ostrożności. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za powierzchnie przeznaczone do dotykania.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed każdym użyciem należy rozwinąć przewód zasilający.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne i akcesoria.
- Nie narażać produktu na silne uderzenia, może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Nie używać w pobliżu lub pod materiałami łatwopalnymi (jak zasłony), w miejscach o wysokiej temperaturze, zimnych punktach i pod parą.

## INFORMACJE OGÓLNE

- W celu ochrony przed ryzykiem porażenia prądem nie należy polewać wodą przewodu i wtyczki.
- Nie zanurzać w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- Nie używać w pobliżu płomieni, gorących płyt lub pieców.

- Nie włączać urządzenia przed zamontowaniem łopatki, pokrywy i miski mrozącej.
- Nie zdejmować łopatki podczas pracy produktu
- Temperatura początkowa składników powinna wynosić 25±5°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, 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 wytworca lodów jest wyłączona.
- Nie należy ciągnąć za przewód, aby odłączyć urządzenie

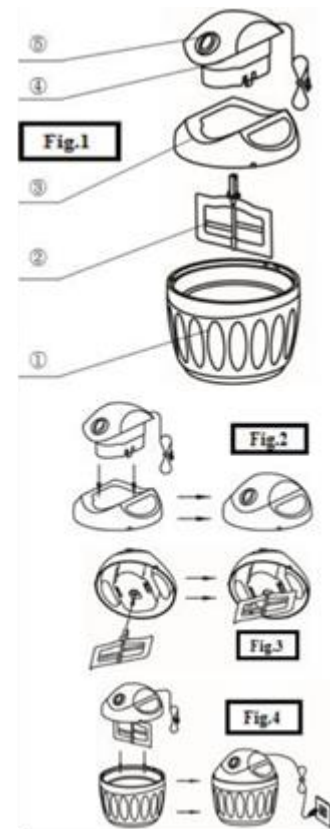
## OPIS

1. Misa zamrażalnicza
2. Łopatka
3. Pokrywa
4. Zespół zasilający
5. Włącznik/wyłącznik

## PRZYGOTOWANIE LODÓW

**OSTRZEŻENIE:** Przed wykonaniem poniższych czynności upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania **OSTRZEŻENIE:** Przy pierwszym użyciu wyczyść wszystkie części przeznaczone do kontaktu z żywnością, jak wskazano w sekcji Czyszczenie.

- Pozwól, aby miska do mrożenia (1) mroziła się 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).



## SUGESTIE

- Ponieważ lód rozszerza się podczas formowania, aby uniknąć przepiętnia i marnowania lodów, proszę upewnić się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności miski do mrożenia (1).
- Po zakończeniu procesu, wyjmij lody z miski 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, optucz i dokładnie wysusz przed ponownym zamontowaniem.

## PRZEPISY

### LODY WANILIOWE (8 porcji na filiżanki)

Składniki: 1 szklanka mleka pełnego, 1/2 szklanki cukru granulowanego, 3/2 szklanki ciężkiej 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.

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

Mint Chip: pominąć wanilię i zastąpić go z 1 do 1-1/2 łyżeczki czystego ekstraktu z mięty pieprzowej (do smaku). Posiekaj swój ulubiony bittersweet lub półsłodki bar czekolady na małe nierówne kawałki. Dodaj posiekaną czekoladę podczas ostatnich 5 minut procedury "Mieszanie".

Cookies & Cream: dodać 3/4 filiżanki grubo posiekane ciasteczka lub ulubione cukierki (chipy czekoladowe, Mint Oreos itp.) w ciągu ostatnich 5 minut "Mieszanie" procedury.

### PODSTAWOWY KREM LODOWY CHOCOLATE (8 porcji na filiżanki)

Składniki: 1 filiżanka mleka pełnego, 1/2 filiżanki cukru granulowanego, 240g lub 8 uncji czekolady słodko-gorzkiej lub półsłodkiej (twojej ulubionej) potamanej na 1/2-calowe kawałki, 1 filiżanka ciężkiej śmietany (dobrze schłodzonej), 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego.

Podgrzej mleko, aż zacznie bulgotać na brzegach (można to zrobić na blacie kuchenki lub w kuchence mikrofalowej). Za pomocą blendera lub robota kuchennego wyposażonego w metalowe ostrza, pulsacyjnie przetwarzaj cukier z czekoladą, aż czekolada będzie drobno posiekana. Dodaj gorące mleko, przetwarzaj, aż mieszanka będzie zblendowana i gładka. Przełóż do średniej miski i pozostaw masę czekoladową do całkowitego ostygnięcia. Wymieszaj z ciężką śmietaną i wanilią do smaku. Włącz maszynę do lodów, przelej 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.

Chocolate Almond: dodać 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego wraz z wanilią. Dodaj 1/2 - 3/4 filiżanki posiekane tosty migdałów lub posiekane migdały pokryte czekoladą podczas ostatnich 5-10 minut "Freezing" procedury.

Chocolate Cookie: dodać 1/2 - 1 filiżankę posiekanych ciasteczek podczas ostatnich 5 minut "Freezing".

Chocolate Fudge Brownie: dodaj 1/2 - 1 filiżankę posiekanych jednodniowych brownies podczas ostatnich 5 minut procedury "Freezing".

Chocolate Marshmallow Swirl: po wyjęciu lodów do pojemnika, utóż je z lalkami ulubionego sosu czekoladowego i gałkami kremu marshmallow.

### FRESH LEMON SORBET (8 porcji kubków)

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 do niskiego 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 mieszaninę do miski zamrażarki przez pokrywę i mieszej 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.

Sorbet ze świeżego różowego grejpfruta: zastąp sok z cytryny 1-1/2 szklanki świeżo wyciśniętego soku z różowego grejpfruta i skórkę z cytryny 1 łyżką drobno posiekanej skórki z grejpfruta. Dodaj do mieszanki 1/4 szklanki syropu Orgeat (syrop Orgeat jest używany do koktajli takich jak MaiTai).

#### CHOCOLATE FROZEN YOGURT (8 porcji kubków)

Składniki: 1 filiżanka mleka pełnego, 180g lub 6 uncji gorzkiej lub półśłodkiej 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. Dodaj jogurt i cukier; przetwarzaj 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.

#### FRESH STRAWBERRY ICE CREAM (8 porcji kubków)

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

W małej misce połączyć truskawki z sokiem z cytryny i 1/3 szklanki cukru; delikatnie wymieszać i pozwolić truskawkom macerować się w sokach przez 2 godziny. W średniej misce, użyj miksera ręcznego lub trzepaczki, aby połączyć mleko z cukrem, aż cukier się rozpuści (około 1-2 minuty na niskich obrotach). Wymieszaj z ciężką śmietaną i wszelkimi nagromadzonymi sokami z truskawek 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".

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

#### CECHY 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 pieczętę 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,
    - zaniki 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
    - kabli, 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](http://www.comtelgroup.pl) e-mail: [biuro@comtelgroup.pl](mailto:biuro@comtelgroup.pl) , [serwis@comtelgroup.pl](mailto:serwis@comtelgroup.pl)

