

G FERRARI®

BY TREVIDEA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



mod. G20035

Maszynka do lodów

Cremosa

AC 230V ~ 50Hz -150 W

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych, zawsze powinny zostać zachowane podstawy bezpieczeństwa, jak poniżej:

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

TRZYMAJ Z DALA OD WODY.

UWAGA: w przypadku większości urządzeń elektrycznych, wszystkie części elektryczne są w stanie pobudzenia nawet, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby zredukować ryzyko śmierci poprzez porażenie prądem:

1. Zawsze wyłącz urządzenie z gniazdka, gdy nie jest używane.
2. Nie korzystaj z urządzenia podczas kąpieli. Przechowuj urządzenie w takim miejscu, by jego upadek do wanny, czy zlewu nie był możliwy.
3. Nie umieszczaj urządzenia w wodzie i innych płynach.
4. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je natychmiast. **NIE SIĘGAJ PO NIE DO WODY!**

UWAGA: By zredukować ryzyko poparzeń, porażenia prądem, pożaru czy innego urazu:

1. Nie zostawiaj urządzenia, gdy pracuje, bądź jest włączone do gniazdka.
2. Nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci, bądź osoby niepełnosprawne.
3. Korzystaj z urządzenia tylko w celach, do których jest przeznaczone. Korzystanie z dodatków niezalecanych przez producenta może być niebezpieczne.
4. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, gdy jego przewód, bądź wtyczka są uszkodzone. Także gdy nie działa poprawnie, bądź zostało upuszczone lub w inny sposób uszkodzone. Tym bardziej, gdy wpadło do wody. Zanieś urządzenie do najbliższego serwisu w celu przeglądu, bądź naprawy.
5. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni, bądź innego źródła ciepła.
6. Nigdy nie wrzucaj, ani nie wkładaj żadnych obiektów do urządzenia. Może to być niebezpieczne.
7. Elementy mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Pozwól im ostygnąć po skończonej pracy, nim schowasz urządzenie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

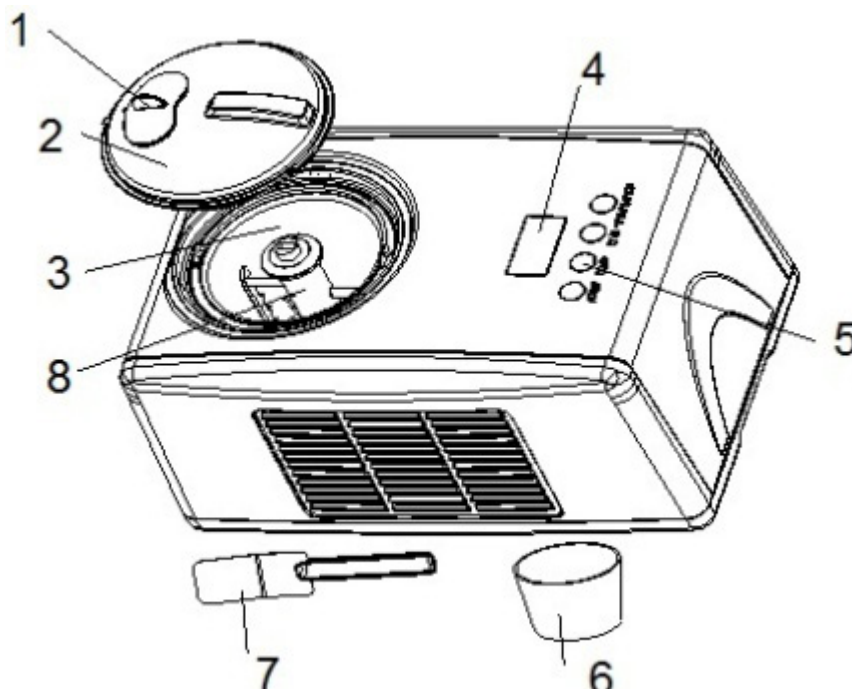
- Przy pierwszym użyciu należy dokładnie przepłukać wszystkie części, które będą w kontakcie z lodami (takie jak miska, ostrze mieszające, pokrywa i pokrywki, kubek i łyżka).

- Przygotować składniki według własnej tradycyjnej receptury lub według przepisów na końcu niniejszej instrukcji.

- Nie jest konieczne zamrażanie misy, ponieważ maszynka do lodów jest wyposażona we wbudowaną sprężarkę, która jest w stanie zamrozić składniki podczas użytkowania.

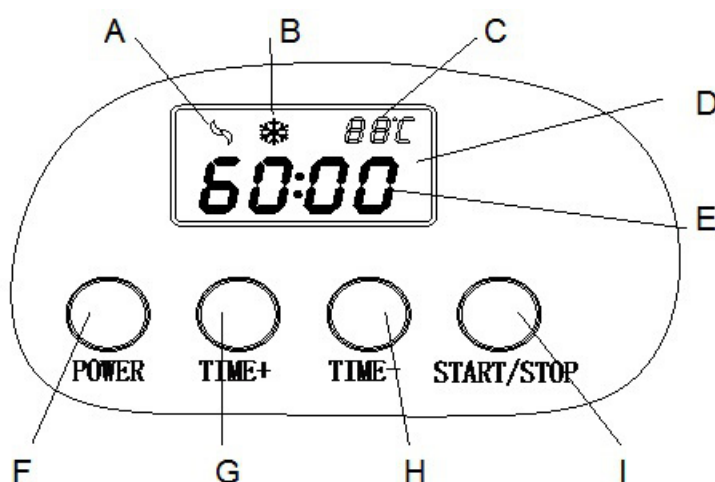
OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa wlewu
2. Przezroczysta pokrywa
3. Wyjmowana miska
4. Wyświetlacz LCD
5. Przyciski sterujące
6. Łyżka
7. Kubek pomiarowy
8. Ostrze mieszające



WYŚWIETLACZ

- A. Ikona mieszania
- B. Ikona zamrażania
- C. Temperatura zamrażania
- D. Wyświetlacz LCD
- E. Czas
- F. Przycisk włączania
- G. Przycisk regulacji czasu (+)
- H. Przycisk regulacji czasu (-)
- I. Przycisk Start / Stop



INSTALACJA

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania przed wykonaniem któregokolwiek z poniższych działań.

- Zdejmij plastikową ochronę i wyjmij każdy element pakietu, przed kontynuowaniem.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni, w pozycji pionowej, z przezroczystą pokrywą (2), skierowaną do góry.
- Włóż wymienną miskę (3) do urządzenia.
- Zamontuj ostrze mieszające (8) na wale napędowym i zabezpiecz go.
- Umieść przezroczystą pokrywę na urządzeniu, zamknij ją, obracając w prawo.
- Zamknij pokrywę (1).

OBSŁUGA

Sprawdź czy napięcie na tabliczce znamionowej zgadza się z napięciem w gniazdku, następnie podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazda.

1. PODSTAWOWE OPERACJE

Przycisk [POWER]: Po połączeniu urządzenia do gniazdka elektrycznego, naciśnij przycisk [POWER], aby włączyć maszynkę. Wyświetlacz LCD pokaże "60:00", co oznacza, że domyślny czas pracy wynosi 60 minut.

Przycisk [TIME +] [TIME-]: Naciśnij przycisk [TIME +] lub [TIME-] jeden raz, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 1 minutę. Wciśnij i przytrzymaj przycisk [TIME +] lub [TIME-], aby zwiększyć lub zmniejszyć czas szybciej.

Przycisk [START / STOP]: Po ustawieniu czasu, naciśnij przycisk [START / STOP], aby rozpocząć proces przygotowania lodów - wyświetlacz jest ciągle podświetlony. Podczas procesu przygotowania lodów, można nacisnąć przycisk [START / STOP], aby kontrolować nóż mieszający (sprężarka cały czas pracuje). Uwaga: czas naciśnięcia nie przekraczać 3 sekund, w przeciwnym razie urządzenie wejdzie do początkowego stanu domyślnego. Gdy odliczanie się kończy, operacja zatrzymuje się automatycznie, a urządzenie emituje dźwięk. Na wyświetlaczu pojawi się "00:00" i miga podświetlenie LCD z prędkością 1 na sekundę.

2. ROZSZERZONA FUNKCJA CHŁODZENIA

Po zakończeniu procesu przygotowania lodów, urządzenie uruchamia funkcję chłodzenia (bez mieszania) przez 10 minut do 1 godziny, a następnie powraca do pierwotnego stanu domyślnego.

3. CZAS

Można wyłączyć urządzenie w dowolnym momencie poprzez przytrzymanie przycisku [START / STOP] przez ponad 3 sekundy, maszynka wróci do stanu domyślnego.

Gdy maszynka pracuje, można regulować czas pracy naciskając [TIME +] lub [TIME -]. Naciśnij przycisk [TIME +] jeden raz żeby zwiększyć czas o 1 minutę. Wciśnij i przytrzymaj przycisk [TIME +], aby przyspieszyć zmianę czasu (maksymalny czas to 60:00). Naciśnij [TIME -] jeden raz żeby zmniejszyć czas o 1 minutę. Wciśnij i przytrzymaj przycisk [TIME -], aby przyspieszyć zmianę czasu (minimalny czas to 1 minuta).

Po ustawionym czasie (na przykład 60 minut) urządzenie zatrzymuje się i wraca do trybu czuwania; jeśli chcesz otrzymać twardszą konsystencję, można ponownie wybrać czas pracy za pomocą przycisków [TIME +/-].

4. WYŚWIETLACZ LCD

Wyświetlacz LCD pokazuje czas (E), temperaturę zamrażania (C), ikonę zamrażania (B) i mieszania (A). Podczas procesu przygotowania lodów, wyświetlacz LCD pokaże obie te ikony. Gdy funkcja mieszania zostaje wstrzymana lub funkcja rozszerzonego chłodzenia jest aktywna, wyświetlana jest tylko ikona zamrażania.

SUGESTIE

- Ponieważ lód rozszerza się podczas tworzenia, aby uniknąć przepełnienia, upewnij się, że składniki nie przekraczają 60% pojemności miski.
- Gdy proces się zakończy, wyjmij lody z miski za pomocą plastikowej lub drewnianej łyżki. Nie używaj metalowych łyżek, może to spowodować zarysowanie miski.

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

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.

- Nie zanurzaj urządzenia i kabla zasilającego w wodzie.
- Oczyszć obudowę wilgotną szmatką, należy unikać używania detergentów lub ściernych i agresywnych środków czyszczących. Tkanina nie powinna być zbyt mokra, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy, może to poważnie uszkodzić urządzenie.
- Umyj miskę (3), ostrze (8) pokrywę (1) i przezroczystą pokrywę (2), w ciepłej wodzie, wypłukaj i wysusz dokładnie przed ponowną instalacją.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie: AC 220-240 V ~ 50 Hz, 150 W

Pojemność: 1,5 L

Temperatura chłodzenia: (-18 -35 °C)

Głośność: <55 dBA

Wbudowany kompresor

Wyświetlacz LCD, Timer, funkcja chłodzenia do 60 minut

Akcesoria: łyżka i miarka

Waga: 11,5 kg

Wymiary (dł x wys x gł): 39 x 25,5 x 27,5 cm

PRZEPISY

Lody waniliowe (8 filiżanek)

Składniki: 1 szklanka mleka, 1/2 szklanki cukru pudru, 3/2 filiżanki śmietany kremówki (dobrze schłodzonej), 1-2 łyżeczki czystego ekstraktu z wanilii.

Przygotowanie: W średniej misce używając miksera lub trzepaczki połączyć mleko i cukier, aż się rozpuści - około 1-2 minut na niskich obrotach. Wymieszać z bitą śmietaną i wanilią do smaku. Włączyć urządzenie, włączyć mieszalinę do miski i uruchomić na około 50-60 minut aż zgęstnieje.

Analiza odżywcza porcji: Kalorie 239 (68% tłuszczu) - Węglowodany 17g - Białko 2g - 18g tłuszczu - Cholesterol 69 mg - 30 mg sodu.

Lody czekoladowe (8 filiżanek)

Składniki: 1 szklanka mleka, 1/2 szklanki cukru pudru, 240g lub 8 uncji gorzkiej lub półslodkiej czekolady podzielonej na 1/2-calowe kawałki, 1 szklanka śmietany kremówki (dobrze schłodzonej), 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Przygotowanie: Podgrzać mleko, aż zacznie bąbelkować wokół krawędzi. Za pomocą blendera lub robota kuchennego wyposażonego w metalowe ostrza, przetworzyć cukier z czekoladą aż czekolada będzie drobno pokrojona. Dodać gorące mleko, przetwarzać aż mieszanina jest gładka. Przenieść mieszalinę do średniej miski i poczekać aż czekolada ostygnie. Wymieszać z bitą śmietaną i wanilią do smaku. Włączyć mieszalinę do miski i mieszać przez około 50-60 minut.

Analiza odżywcza porcji: Kalorie 370 (60% tłuszczu) - Węglowodany 34g - Białko 3g - Tłuszcz 25g - Cholesterol 65mg - 31 mg sodu.

Lody truskawkowe (8 filiżanek)

Składniki: 250g lub 1/2 L świeżych truskawek (bez łodyg w plastrach), 3/2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanka mleka, 1 filiżanka śmietany kremówki, 1 łyżeczka czystego ekstraktu z wanilii.

Przygotowanie: W małej misce wymieszać truskawki z sokiem z cytryny i z 1/3 szklanki cukru; Delikatnie wymieszać i pozostawić truskawki w sokach przez 2 godziny. W średniej misce użyć miksera lub trzepaczki w celu połączenia mleka z cukrem, aż cukier się rozpuści (około 1-2 minut na niskich obrotach). Wymieszać ze śmietaną i skumulowanymi sokami z truskawek i wanilii. Włączyć mieszalinę do miski i mieszać aż zgęstnieje, przez około 50-60 minut. Dodać pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut procedury.

Uwaga: lody będą miały kolor bladego różu; można dodać kilka kropel czerwonego barwnika spożywczego, aż żądany kolor został osiągnięty.

Analiza odżywcza porcji: Kalorie 222 (61% tłuszczu) - Węglowodany 20g - Białko 2g - Tłuszcz 15g - tłuszcze nasycone 10g - Cholesterol 57mg - 26 mg sodu.

Sorbet cytrynowy (8 filiżanek)

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

Przygotowanie: Połączyć cukier i wodę w rondelku i gotować na średnim ogniu. Zmniejszyć ogień do minimum i gotować bez mieszania, aż cukier się rozpuści (około 3-5 minut). Pozostawić do ostygnięcia. Jest to naturalny syrop i może być wykonany w większych ilościach przed rozpoczęciem operacji i można przechowywać go w lodówce, aż będzie gotowy do użycia. Po ochłodzeniu, dodać sok z cytryny i skórkę mieszając do połączenia. Wlać mieszankę do miski i mieszać aż zgęstnieje (zajmie to około 50-60 minut).

Analiza odżywcza porcji: Kalorie 204 (0% tłuszczu) - Węglowodany 52g - 19g białka - Tłuszcz 0g - Cholesterol 0mg - 2 mg sodu.

Mrożony jogurt czekoladowy (8 filiżanek)

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

Przygotowanie: Połączyć mleko i czekoladę w blenderze lub za pomocą robota kuchennego; Dobrze wymieszać do gładkiej konsystencji przez około 20-30 sekund. Dodać jogurt i cukier; mieszać aż będzie gładkie (15 sekund). Wlać mieszaninę do miski i mieszać, aż zgęstnieje (50-60 min).

Analiza odżywcza porcji: Kalorie 222 (31% tłuszczu) - Węglowodany 36g - Białko 3g - Tłuszcz 8g - Tłuszcz nasycony 64g tłuszczu - Cholesterol 4 mg - 46 mg sodu.

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.comtel-brzesko.pl e-mail: biuro@comtel-brzesko.pl , serwis@comtel-brzesko.pl

Nazwa i model	Nr fabryczny

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

Adnotacje o naprawie

LP	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

1. 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**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką **TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI** zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. 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 pieczęć sprzedawcy.
8. 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.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. 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.
11. 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.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. 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.
14. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. 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 :

FHU COMTEL SP.J . SZ.PABIJAN Z.OJCZYK, PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,
TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.
www.comtel-brzesko.pl e-mail: biuro@comtel-brzesko.pl , serwis@comtel-brzesko.pl

