

APARAT PENTRU PREPARAREA ÎNGHEȚATEI – HE 652

Măsuri de siguranță

Pentru a reduce riscul de producere a leziunilor sau a daunelor materiale, respectați următoarele măsuri de siguranță:

- Citiți cu atenție toate măsurile de siguranță furnizate împreună cu acest aparat.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a scoate sau de a introduce ștecherul în priză. Trageți de ștecher și nu de cablul de alimentare.
- Opriti alimentarea și îndepărtați ștecherul din priză înainte de curăța aparatul și atunci când acesta nu este utilizat.
- Alimentați întotdeauna aparatul doar la o priză cu voltaj AC marcat pe acesta.
- Nu utilizați aparatul împreună cu cablu prelungitor doar dacă acesta a fost testat și verificat de către un tehnician calificat sau un centru de service autorizat.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu deficiențe fizice senzoriale și mentale sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatelor de către persoanele responsabile pentru siguranța lor.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării acestuia.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru ca aceștia să nu se joace cu aparatul.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost creat.
- Nu așezați aparatul în apropierea sau pe obiecte inflamabile sau fierbinți.
- Așezați aparatul pe o suprafață dreaptă.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea unei mese sau să atingă suprafețele fierbinți.
- Unele echipamente sunt sigilate pentru a evita manipularea și întreținerea acestora de către persoane necalificate și din motive de siguranță.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este avariât, dacă aparatul a fost scăpat pe jos sau avariât în orice fel. Dacă observați defecțiuni, verificați certificatul de garanție pentru instrucțiuni.
- Nu utilizați atașamente neautorizate împreună cu acest aparat.
- Evitați contactul cu componentele mobile. Țineți mâinile, părul, hainele și ustensilele la distanță în timpul utilizării aparatului pentru a reduce riscul de producere a leziunilor sau a avariilor asupra echipamentelor.

- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Curățați bine aparatul înainte de a prepara înghețată sau sorbet.
- Nu congelați înghețata care a fost complet sau parțial dezghețată.
- Înghețata sau sorbetul ce conțin ingrediente proaspete trebuie să fie consumate în maxim o săptămână. Înghețata este mai gustoasă atunci când este proaspătă.
- Înghețata sau sorbetul ce conțin ouă crude sau parțial preparate nu trebuie să fie consumate de copii, femei însărcinate, persoane în vârstă sau persoane bolnave.
- Pentru a evita producerea de leziuni, asigurați-vă că aveți mâinile protejate atunci când manevrați bolul, în special atunci când îl scoateți din congelator.
- Dacă din bol curge soluție de congelare, nu mai consumați conținutul. Soluția nu este toxică.

ATENȚIE:

- Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu expuneți ștecherul, produsul sau cablul de alimentare la ploaie, umezeală sau oricare alte lichide.
- Nu utilizați produsul în apropierea căzilor, chiuvetelor sau a altor lichide sau atunci când se află pe o suprafață umedă.
- În cazul în care scăpați aparatul în apă, opriți-l și scoateți imediat cablul de alimentare din priză. **NU ÎNCERCAȚI SĂ ÎL SCOATEȚI DIN APĂ.**
- Este important ca aparatul să fie verificat de către un tehnician calificat înainte de a-l utiliza din nou.



INFORMAȚII PRIVIND RECICLAREA

Acest produs nu trebuie să fie reciclat împreună cu gunoiul menajer. Predați aparatul unui centru autorizat de colectare a echipamentelor electronice.

Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare cu energie

- Asigurați-vă că sursa de alimentare este aceeași cu cea specificată pe plăcuța situată în partea de jos a aparatului.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Spălați părțile componente: vezi secțiunea „Curățarea aparatului” (pagina 6).
3. Așezați bolul în congelator cu opt ore înainte de utilizare.
4. Preparați înghețata sau sorbetul (vezi rețetele). Lăsați compoziția să se răcească în frigider.

Cum să utilizați aparatul pentru preparat înghețată

Butoane de control

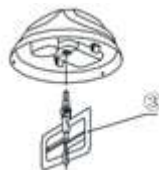
1. Corpul aparatului
2. Capac
3. Paletă
4. Bol pentru congelator
5. Buton Pornit / Oprit

* Așezați bolul în congelator timp de opt ore înainte de a utiliza aparatul.

1. Așezați corpul aparatului pe capac, se va fixa printr-un clic. Asigurați-vă că ați scos cablul de alimentare din priză.



2. Fixați paleta pe corpul aparatului.



3. Îndepărtați bolul din congelator.
4. Coborâți ansamblul capac/corp aparat/paleta în bol și rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru fixare.



5. Porniți aparatul cu ajutorul butonului Pornit/Oprit.



APARATUL TREBUIE SĂ FIE PORNIT ÎNAINTE DE A ADĂUGA COMPONENTELE PENTRU PREPARAREA ÎNGHEȚATEI ȘI A SORBETULUI, PENTRU A PREVENI ÎNGHEȚAREA IMEDIATĂ PE PEREȚII BOLULUI.

6. Turnați amestecul pentru înghețată sau sorbet în bolul pentru congelator.
 - Atunci când turnați amestecul în bol, lăsați întotdeauna un spațiu de cel puțin 4 cm față de partea superioară a acestuia, deoarece amestecul își va mări volumul în timpul preparării.
7. Amestecați bine conținutul până când se îngheață sau se ajunge la consistența dorită. Acest lucru poate dura 15-30 minute, însă majoritatea rețetelor sunt gata mai rapid.

Important

- Nu opriți și nu porniți aparatul în timpul procesului de congelare, deoarece amestecul poate îngheța în contact cu bolul și va împiedica mișcarea paletelor.
- Pentru a preveni supraîncălzirea motorului, direcția de rotație se va modifica în cazul în care compoziția devine prea groasă. Dacă direcția de rotație continuă să se modifice, opriți aparatul deoarece amestecul este pregătit.
- În cazul în care motorul se supraîncălzește, va fi acționat sistemul de oprire automată pentru a opri motorul. Dacă acest lucru se întâmplă, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 8. Scoateți ștecherul din priză și capacul. Înghețata poate fi acum servită.
- Înghețata preparată trebuie să aibă o consistență moale și fină. Puteți transfera înghețata într-un recipient separat pentru a fi păstrată în frigider.

Important

- Nu utilizați ustensile metalice pentru a îndepărta compoziția din bol.
- Nu îndepărtați bolul din congelator înainte de a fi gata să preparați înghețata.

Recomandări

- Este recomandabil să păstrați bolul în congelator pentru a fi pregătit de utilizare. Așezați bolul într-o pungă și introduceți-l în congelator în poziție verticală.
- Asigurați-vă că bolul este uscat înainte de a-l introduce în congelator.
- Nu înțepați și nu încălziți bolul.
- Bolul trebuie să fie introdus într-un congelator ce funcționează la o temperatură de cel puțin -18°C timp de 8 ore înainte de a fi utilizat.
- Pentru a obține rezultate cât mai bune, congelați întotdeauna ingredientele înainte de a prepara înghețata.
- Adăugarea de alcool rețetelor împiedică procesul de congelare.

Curățarea aparatului

- Opriți întotdeauna aparatul, scoateți ștecherul din priză și demontați aparatul înainte de curățare.
- Nu introduceți corpul aparatul în apă și nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul să se ude.
- Nu spălați părțile componente în mașina de spălat vase.
- Nu curățați aparatul cu produse abrazive de curățare sau bureți din sârmă.

Bolul

- Lăsați bolul din congelator să ajungă la temperatura camerei înainte de a-l curăța.
- Spălați interiorul bolului, apoi lăsați-l să se usuce bine.

Paleta

- Îndepărtați paleta de pe corpul aparatului.
- Spălați și uscați bine.

Capacul

- Spălați capacul și uscați-l bine.

Corpul aparatului

- Îndepărtați corpul aparatului de pe capac.
- Ștergeți-l cu un prosop umezit cu apă și detergent apoi lăsați-l să se usuce.

Rețete

Înghețată cu banane

Ingrediente:

1 Banană mare bine coaptă
200ml lapte degresat
100ml smântână grasă
50g zahăr

Pasați bine banana, apoi adăugați laptele, smântâna și zahărul. Turnați conținutul în bol în timp ce paleta se află în mișcare. Lăsați amestecul să se înghețe până când se obține consistența dorită.

Înghețată cu iaurt și zmeură

Ingrediente:

200g zmeură proaspătă
100g zahăr
200ml iaurt natural

Zdrobiți zmeura sau pasați-o. Pentru rezultate mai bune, îndepărtați semințele. Adăugați zahărul și iaurtul natural, apoi amestecați. Turnați compoziția în bol în timp ce paleta se află în mișcare. Lăsați amestecul să se înghețe până când se obține consistența dorită.

Înghețată cu ciocolată și mentă

Ingrediente:

200ml lapte degresat
50g zahăr
200ml smântână grasă
Câteva picături de esență de mentă
50g ciocolată rasă

Introduceți laptele și zahărul într-un recipient. Dizolvați zahărul în bain marie și lăsați-l să se răcească. Amestecați smântâna cu esența de mentă în laptele rece. Turnați amestecul în bol în timp ce paleta se află în mișcare. În momentul în care amestecul începe să se înghețe, adăugați ciocolata rasă. Lăsați compoziția să se congeleze până când este obținută consistența dorită.

Înghețată cu căpsune

Ingrediente:

250g căpsune proaspete
100g zahăr
100ml smântână grasă

Sucul de la o jumătate de lămâie mică

Zdrobiți bine căpșunele și adăugați toate ingredientele. Turnați compoziția în bol în timp ce paleta se află în mișcare. Lăsați amestecul să se înghețe până când se obține consistența dorită.

Sorbet de lămâie

Ingrediente:

175g zahăr

175ml apă

Sucul de la jumătate de portocală de dimensiuni medii

100ml suc de lămâie

Albușul de la jumătate de ou

Introduceți apa și zahărul într-un recipient. Dizolvați zahărul în bain marie. Fierbeți compoziția timp de un minut. Îndepărtați recipientul de pe foc și lăsați să se răcească.

Adăugați sucul de portocală și de lămâie. Bateți bine albușul de ou și adăugați-l la sucul de lămâie. Turnați conținutul în bol în timp ce paleta se află în mișcare. Lăsați amestecul să se înghețe în timp ce se obține consistența dorită.

Înghețată cu cremă de vanilie

Ingrediente:

Albușul de la două ouă

50g zahăr

200ml lapte degresat

200ml smântână grasă

Câteva picături de esență de vanilie

Bateți bine într-un recipient albușurile cu zahărul. În alt recipient, aduceți laptele la punctul de fierbere apoi turnați peste albușuri amestecând în continuu până când se îngroașă pe lingură. Nu lăsați să fiarbă deoarece se va separa amestecul. Luați compoziția de pe foc și lăsați-o să se răcească. Adăugați esența de vanilie și smântâna. Turnați conținutul în bol în timp ce paleta se află în mișcare. Lăsați compoziția să se înghețe până când se ajunge la consistența dorită.