

UNOLD®



APARAT DE PREPARAT ÎNGHEȚATĂ

Instrucțiuni de utilizare
Model 48806

COMPONENTE



COMPONENTE

- 1 | Capac transparent
- 2 | Mixer
- 3 | Vas pentru înghețată
- 4 | Carcasa compresorului

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MODEL 48806

SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere nominală:	150 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volum:	1,5 litri
Cantitate max. de umplere:	1,000 ml
Dimensiuni:	Aprox. 39,0 x 26,0 x 23,0 cm (lățime/adâncime/înălțime)
Greutate	Aprox. 12,1 kg
Cablu de alimentare:	Aprox. 150 cm



Caracteristici: Compresor complet automat, cu auto-răcire, pentru răcire continuă, design elegant din oțel inoxidabil, afișaj LCD pentru temperatura ingredientelor și timpul de funcționare, temperatură de înghețare până la aprox. – 35 °C, temporizator digital cu setări pentru 10, 20, 30, 40, 50 și 60 de minute, vas detașabil pentru înghețată, orificiu la nivelul capacului pentru adăugarea ingredientelor, motor robust potrivit pentru funcționare continuă

Accesorii: Instrucțiuni

Caracteristicile, tehnologia, culorile și designul aparatului sunt supuse modificării fără notificare prealabilă.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR



Acest simbol indică pericole potențiale care pot avea ca rezultat vătămări corporale sau deteriorarea aparatului.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le într-un loc sigur.

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică.
2. Copiii cu vârste mai mici de 3 ani trebuie ținuti la distanță cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.
3. Copiii cu vârste între 3 și 8 ani trebuie să pornească și să oprească aparatul numai cu condiția ca acesta să fi fost așezat sau instalat în poziția normală de funcționare

Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.

- și cu condiția să fie supravegheați ori instruiți cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și cu condiția să înțeleagă pericolele implicate. Copiii cu vârste între 3 și 8 ani nu vor conecta aparatul la priză, nu vor regla sau curăța aparatul și nu vor efectua operațiuni de întreținere.
4. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu aparatul.
 5. Conectați aparatul numai la curent alternativ, conform plăcuței cu specificații nominale.
 6. Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control la distanță.
 7. După utilizare, înainte de curățarea și în cazul defecțiunilor, scoateți întotdeauna aparatul din priză.
 8. Nu cufundați blocul motor, cablul de alimentare și ștecherul în apă – risc de scurtcircuit.
 9. Nu curățați nicio componentă a aparatului în mașina de spălat vase, ci numai în apă cu săpun.
 10. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, liberă.
 11. Nu așezați niciodată aparatul sau cablul pe suprafețe fierbinți și nu îl utilizați în apropierea flăcărilor deschise de gaz.
 12. Acest aparat este destinat utilizării domestice și similare, cum ar fi:
 - zone de tip bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - întreprinderi agricole;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte unități de cazare;
 - pensiuni și case de vacanță.
 13. Desfășurați complet cablul de alimentare.
 14. Asigurați-vă că cordonul de alimentare nu atâră peste marginea blatului de lucru.
 15. Nu depășiți cantitatea maximă de umplere (max. 3/4 din volumul vasului pentru înghețată), întrucât înghețata se va dilata în timpul înghețării.
 16. Turnați întotdeauna ingredientele în vasul detașabil pentru înghețată, dar niciodată direct în adâncitura din carcasa compresorului.
 17. Nu introduceți unelte, tacâmuri sau propriile degete în vas în timp ce aparatul este în funcțiune – risc de rănire.
 18. Utilizați aparatul numai atunci când este corect asamblat.
 19. În timpul funcționării, orificiile de ventilație de la nivelul carcasei compresorului, precum și de la nivelul blocului motor nu trebuie să fie blocate sau acoperite.
 20. Nu utilizați niciodată aparatul fără vasul pentru înghețată!
 21. Nu utilizați aparatul cu accesorii de la alți producători sau alte mărci.
 22. Nu utilizați obiecte ascuțite pentru a scoate înghețata. Folosiți numai spatule sau linguri din plastic ori lemn.
 23. Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru a detecta semnele de uzură sau deteriorare. În cazul unei defecțiuni, trimiteți aparatul pentru inspecție/reparație la serviciul nostru post-vânzare. Reparațiile necorespunzătoare pot supune utilizatorul la riscuri și pot avea ca rezultat anularea garanției.



Nu vă așezați niciodată mâinile în aparat în timp ce acesta funcționează – risc de rănire!

După despachetare, nu puneți aparatul în funcțiune timp de cel puțin două ore. Agentul de răcire din aparat trebuie să se depună pentru a preîntâmpina deteriorarea compresorului.

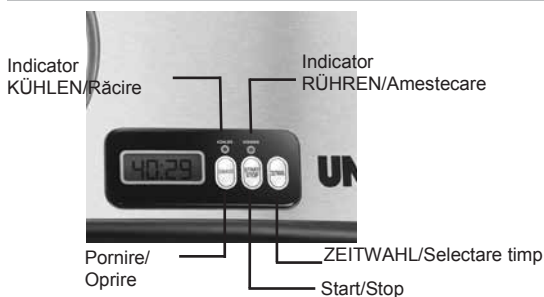
Atunci când despachetați aparatul și îndepărtați ambalajul, asigurați-vă că nu îl înclinați cu mai mult de 45°, pentru a preîntâmpina deteriorarea compresorului din interior.

Producătorul nu va putea fi tras la răspundere în cazul asamblării incorecte, utilizării necorespunzătoare sau incorecte sau în cazul în care sunt efectuate reparații de către părți terțe neautorizate.

ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL

1. Înainte de a pune în funcțiune pentru prima dată aparatul de preparat înghețată, vă recomandăm să clătiți toate componentele detașabile - cu excepția carcasei compresorului (4) - în apă caldă.
2. Ștergeți carcasa și lăcașul pentru vasul de înghețată cu o lavetă umedă bine stoarsă.
3. Așezați aparatul pe o suprafață de lucru orizontală și uscată.

PREPARAREA ÎNGHEȚATEI



1. Pregătiți ingredientele pentru înghețată conform rețetei. Dacă masa de înghețată trebuie gătită înainte să o puteți utiliza, faceți acest lucru cu o zi înainte pentru a-i permite să se răcească bine.
2. Răciți masa de înghețată preparată sau ingredientele necesare la temperatura frigiderului (aprox. 6-8°C).
3. Pasați fructele chiar înaintea preparării și adăugați bucăți de fructe numai spre finalul procesului de preparare.
4. Adăugați alcool numai cu mare atenție și în cantități mici, spre finalul timpului de înghețare, întrucât alcoolul lungeste timpul de înghețare.
5. Așezați vasul detașabil pentru înghețată în locul corespunzător din carcasa compresorului (4).
6. Așezați mixerul (2) exact pe axul care iese din partea inferioară a vasului pentru înghețată (3).
7. Introduceți ingredientele în vasul detașabil pentru înghețată. Este important să nu depășiți capacitatea maximă de umplere. Nu umpleți complet vasul pentru înghețată (numai până la 3/4 din capacitatea maximă), întrucât înghețata se va dilata în timpul procesului de înghețare.
8. Așezați capacul pe vasul pentru înghețată.
9. Introduceți aparatul în priză și porniți-l cu ajutorul întrerupătorului de Pornire/Oprire. Pe afișaj va apărea durata de „60:00”. Aparatul este pregătit pentru a fi utilizat.

10. Dacă este necesar, reglați timpul în trepte de 10 minute (10, 20, 30, 40, 50 sau 60 de minute) apăsând în mod repetat butonul de selectare a timpului.
11. Apăsăți butonul Start/Stop. Aparatul va începe să amestece ingredientele. Indicatorul verde „Amestecare“ se aprinde.
12. Răcirea va începe automat după aproximativ 2 minute și indicatorul „Răcire“ se va aprinde.
13. Afișajul arată în mod alternativ timpul rămas și temperatura curentă din aparat.
14. În timpul funcționării, puteți opri procesul de amestecare în orice moment, apăsând butonul Start/Stop. Amestecarea poate fi reluată apăsând din nou butonul Start/Stop.
15. În timpul funcționării, puteți prelungi timpul, apăsând butonul de selectare a timpului. Timpul de funcționare poate fi prelungit în trepte de 5 minute, până la maximum 60 de minute.
16. La finalul duratei setate, aparatul se oprește automat și se va auzi un semnal sonor de 10 ori. Afișajul arată „0:00“.
17. Dacă înghețata nu este scoasă din aparat în decurs de 10 minute de la oprirea semnalului sonor, funcția de răcire se va activa automat pentru a preveni topirea înghețatei.
18. Funcția automată de răcire răcește înghețata în etape de 10 minute până la maximum 1 oră.
19. Înainte de a scoate înghețata, opriți aparatul și scoateți-l din priză.
20. Pentru a scoate înghețata preparată, mai întâi îndepărtați capacul transparent.
21. Apoi, scoateți vasul pentru înghețată din aparat și extrageți cu grijă mixerul din înghețată.
22. Introduceți înghețata într-un recipient adecvat. Utilizați spatule din plastic sau lemn în locul instrumentelor ascuțite sau tăioase, pentru a evita deteriorarea învelișului.
23. Dacă doriți, puteți prepara mai multă înghețată imediat după. Începeți din nou de la Pasul 1.
24. Sfat:
Atunci când preparați înghețată cu fructe sau șerbet, scoateți vasul pentru înghețată imediat după terminarea programului, introduceți înghețata într-un recipient care poate fi înghețat și așezați-l în congelator pentru ca înghețata să se poată congela complet: deși este posibil ca înghețata să se fi solidificat în exterior, s-ar putea să mai existe puțin lichid în interior.
25. După ce ați terminat de preparat înghețata, opriți aparatul cu ajutorul întrerupătorului de Pornire/Oprire și scoateți ștecherul din priză.

CURĂȚARE



Înainte de curățarea, opriți întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească.

1. Nu curățați niciodată aparatul cu sau sub apă ori cu alte lichide.
2. Nu utilizați niciodată materiale de curățare dure sau abrazive.
3. Cu excepția unității de acționare, puteți curăța componentele detașabile în apă caldă cu un detergent moderat. Componentele nu trebuie curățate în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți carcasa compresorului cu o lavetă umedă.
5. Uscați toate componentele cu o lavetă moale înainte de a le reasambla.

INGHETATA MOALE

Reteta de baza

375ml smantana, 80g miere, 2 galbenusuri de ou, 1 ou, 1 varf de sare

Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata. Asezonati preparatul cu lichior, chipsuri de ciocolata etc.

Inghetata de vanilie

375ml smantana, ½ dintr-o pastaie de vanilie, 80g miere, 1 galbenus de ou, 1 ou, 1 varf de sare

Puneti la fiert smantana, vanilia si mierea cu o zi inainte si lasati-le la rece.

Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata.

Inghetata de ciocolata

375ml smantana, 40g ciocolata cu lapte, 40g ciocolata neagra, 1 galbenus de ou, 1 ou, 1 varf de sare

Incalziti smantana si ciocolata cu o zi inainte si lasati-le sa se raceasca. Adaugati ouale si sarea chiar inainte de prepararea inghetatei.

Inghetata de zmeura

375ml smantana, ½ lingura zahar vanilat, 80g miere, 1 galbenus de ou, 1 ou, 1 varf de sare, 175ml zmeura pasata

Amestecati smantana, zaharul vanilat si mierea. Adaugati zmeura, ouale si sarea chiar inainte de prepararea inghetatei.

CREMA DE INGHETATA

Crema de inghetata este facuta din lapte, smantana, galbenus de ou, zahar si alte ingrediente. Preparatul devine omogen si moale, prin amestecarea constanta in timpul inghetarii.

Reteta de baza inghetata de vanilie

250ml lapte, 300ml smantana, 1 pastaie de vanilie, 1 varf de sare, 3 galbenusuri de ou, 3 linguri zahar

Incalziti laptele si smantana, scoateti miezul din pastaie si adaugati-l in compozitie, impreuna cu sarea.

Bateti galbenusurile cu zahar si turnati compozitia treptat in laptele cald. Lasati preparatul la racit timp de 24 ore, apoi preparati inghetata in masina de facut inghetata.

Sfat: Pentru copii, adaugati cateva chipsuri de ciocolata sau bucatele de jeleu, la sfarsitul procesului de inghetare.

Inghetata rapida de vanilie

125ml lapte, 375ml smantana, 1 ou, 4 linguri de zahar, 1-2 lingurite de zahara vanilat

Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata.

Reteta de baza inghetata de ciocolata

½ de baton de ciocolata simpla, ½ baton de ciocolata cu lapte, 300ml smantana, 70ml lapte, 1 ou

Incalziti ciocolata, laptele si smantana, apoi lasati-le sa se raceasca timp de 24 ore. Adaugati oul si preparati inghetata cu masina de facut inghetata.

Inghetata rapida de ciocolata

180ml sirop de ciocolata, 1 ou, 180ml smantana, 180ml lapte

Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata cu masina de facut inghetata.

Inghetata cu cafea

Preparati inghetata de vanilie conform retetei de baza, dar adaugati 2-3 linguri de cafea granulata sau espresso in laptele fierbinte. La sfarsitul perioadei de inghetare, adaugati 1-2 linguri de lichior de cafea.

Inghetata de nuci

Caramelizati 75g de zahar intr-o tigaie, adaugati 75g nuci taiate in bucatele si amestecati-le. Lasati caramelul sa se raceasca pe un platou uns cu ulei.

Preparati inghetata de vanilie conform retetei de baza si adaugati nucile caramelizate la finalul procesului de inghetare.

Sfat: Puteti inlocui nucile cu seminte de dovleac. De asemenea, puteti asezona inghetata cu 1 lingurita de ulei din seminte de dovleac.

Inghetata de amaretto

Preparati inghetata de vanilie conform retetei de baza. Adaugati 125g bucatele de picromigdale si 2-3 linguri de lichior amaretto, la sfarsitul procesului de inghetare.

INGHETATA DE FRUCTE

Inghetata de fructe este facuta in mare parte din fructe pasate cu zahar, smantana sau iaurt si uneori, albus de ou. Preparatul devine omogen si moale prin amestecarea constanta in timpul inghetarii.

Reteta de baza

300g fructe pasate, 1 lingurita suc de lamaie, 75-100g zahar, 1 lingura albus de ou, 150ml smantana

Amestecati fructele cu zaharul si sucul de lamaie. Bateti albusul impreuna cu smantana si adaugati-le peste fructe. Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata.

Daca folositi fructe de la cutie, este posibil sa nu fie nevoie de zahar suplimentar.

Reteta de baza inghetata de capsune

400g capsune, 2-3 linguri zahar, 300ml smantana dulce, 40ml lapte

Amestecati capsunile pasate cu toate celelalte ingrediente si preparati inghetata in masina de facut inghetata.

Inghetata de iaurt cu fructe

300g fructe pasate (capsune, zmeura, cirese etc.), 1 varf de indulcitor, 300ml iaurt natural, 3 linguri smantana

Preparati inghetata conform retetei de mai sus.

Reteta rapida de inghetata din iaurt de fructe

Preparati inghetata din 750ml iaurt cu fructe (4,5% grasime).

Inghetata din mango si nuca de cocos

1 mango copt, 1 cupa iaurt natural, 200ml lapte de nuca de cocos, 2-3 linguri zahar, 2-3 linguri nuca de cocos la gratar

Curatati si pasati fructul de mango, amestecati-l cu restul ingredientelor si preparati inghetata in masina de facut inghetata.

SERBET

Serbetul poate fi facut din aproape orice fruct sau suc de fructe, ca de exemplu zmeura, caise, piersici, pepeni, kiwi etc. Serbetul trebuie amestecat continuu in timpul procesului de inghetare, pentru a nu se forma cristale mari de gheata. Serbetul nu trebuie sa fie neaparat dulce. Incercati serbetul de rosii sau de campari de portocala, ca aperitiv pentru cina. O forma speciala de prezentare este aceea in care serbetul este servit in pahare de sampanie.

Reteta de baza

600-700ml fructe pasate/suc de fructe, 75-100g zahar (in functie de tipul de fructe), 1-2 linguri albus de ou

Amestecati toate ingredientele si preparati inghetata in masina de facut inghetata. Serbetul poate fi asezonat cu 1 lingura de lichior, brandy etc.

Daca folositi fructe de la cutie, este posibil sa nu fie nevoie de zahar suplimentar.

Serbet de capsune

375g capsune, 1 lingurita suc de lamaie, 1 lingura albus de ou, 3-4 linguri zahar, 100ml suc de mere

Amestecati toate ingredientele si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata.

Serbet de campari de portocale

650ml suc de portocale, 125ml Campari, 1-2 linguri albus de ou, zahar dupa gust

Amestecati toate ingredientele si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata.

Serbet cu lichior de coacaze negre

650ml coacaze negre pasate, sucul de la 1 lamaie, 70g zahar, 20ml lichior de coacaze negre, 1 albus de ou

Strecurati coacazele negre pasate printr-o sita, apoi amestecati-le cu restul ingredientelor si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata.

Serbet de flori de soc

600ml apa, 200g zahar de patiserie, 8-10 flori de soc, 1 lamaie, 1 albus de ou

Dati in clocot zaharul cu apa. Luati amestecul de pe foc si adaugati florile de soc (clatite in prealabil) si lasati-le in apa timp de cel putin 30 minute. Strecurati amestecul printr-o sita si lasati siropul sa se raceasca. Amestecati siropul cu albusul si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata. Serviti serbetul impreuna cu fructe de sezon (capsune, coacaze) si flori de soc la gratar.

Serbet de busuioc si sampanie

1 manunchi de frunze de busuioc, 125g zahar, 250ml vin alb sec, 125ml sampanie, sucul de la 1 lamaie, 1 albus de ou

Pasati frunzele de busuioc impreuna cu 10ml vin alb si lasati amestecul sa se aseze timp de cel putin 30 minute. Dati in clocot zaharul cu restul de vin. Strecurati amestecul cu frunze de busuioc printr-o sita fina si apoi adaugati-l in siropul racit. Amestecati toate ingredientele si pregatiti serbetul in masina de facut inghetata.

Sfat: Puteti sa preparati serbetul si fara busuioc. Va fi la fel de gustos.

PARFAIT

Baza unui parfait este formata din galbenus de ou si zahar, batute in bain-marie si apoi amestecate si inghetate impreuna cu alte ingrediente si cu smantana, pentru a se transforma intr-o inghetata cremoasa.

Parfait cu brandy Calvados de mere

375g mere, 1 lamaie, 2-3 linguri Calvados sau brandy de mere, 1 ou, 1 galbenus de ou, 75g zahar, 250ml smantana

Curatati merele si taiati-le in cubulete, apoi amestecati-le cu sucul de lamaie. Luati o lingurita de mere si pastrati-le deoparte. Pasati restul merelor intr-o cantitate mica de apa. Bateti ouale si zaharul in bain-marie. Adaugati merele pasate in amestecul facut anterior si racit. Bateti smantana si adaugati-o in amestec. Pregatiti inghetata in masina de facut inghetata. La sfarsitul procesului de inghetare, adaugati cubuletele de mar puse deoparte si cantitatea de brandy.

Serviti inghetata impreuna cu sos de coacaze negre sau mure.

Parfait cu praline

50g zahar, 80ml apa, 2 galbenusuri de ou, 1 lingurita zahar vanilat, 1 varf de coaja rasa de portocala, 75g ciocolata simpla, 60g nuga, 1 lingura lichior de cacao sau rom, 250ml smantana

Fierbeti zaharul in apa. Bateti oul impreuna cu apa cu zahar racita, zaharul vanilat si cojile de portocala. Topiti ciocolata si nuga si apoi adaugati-le in amestecul pa baza de oua. Turnati lichiorul sau romul. Adaugati smantana batura. Amestecati toate ingredientele si pregatiti inghetata in masina de facut inghetata.