

HEINNER

ICE CREAM MAKER

Model: HICM-150S



- Ice cream maker
- Power: 150W
- Capacity: 1.5L

www.heinner.com

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. CONTENT OF YOUR PACKAGE



- Ice cream maker
- User manual
- Warranty card

III. SAFETY PRECAUTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over a 45°C angle.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
10. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
11. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
12. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
13. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
14. The initial temperature of the ingredients is $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$. Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
15. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
16. Do not use outdoors.
17. Never clean with scouring powders or hard implements.
18. Please keep the instruction manual.
19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. The plug must be removed before cleaning, maintaining or filling the appliance.
22. This appliance is intended to be used in household only.

Warning: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

Warning: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction

Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer

Warning: Do not damage the refrigerant circuit.

Warning: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer

Warning: When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

The refrigerant isobutene (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged.

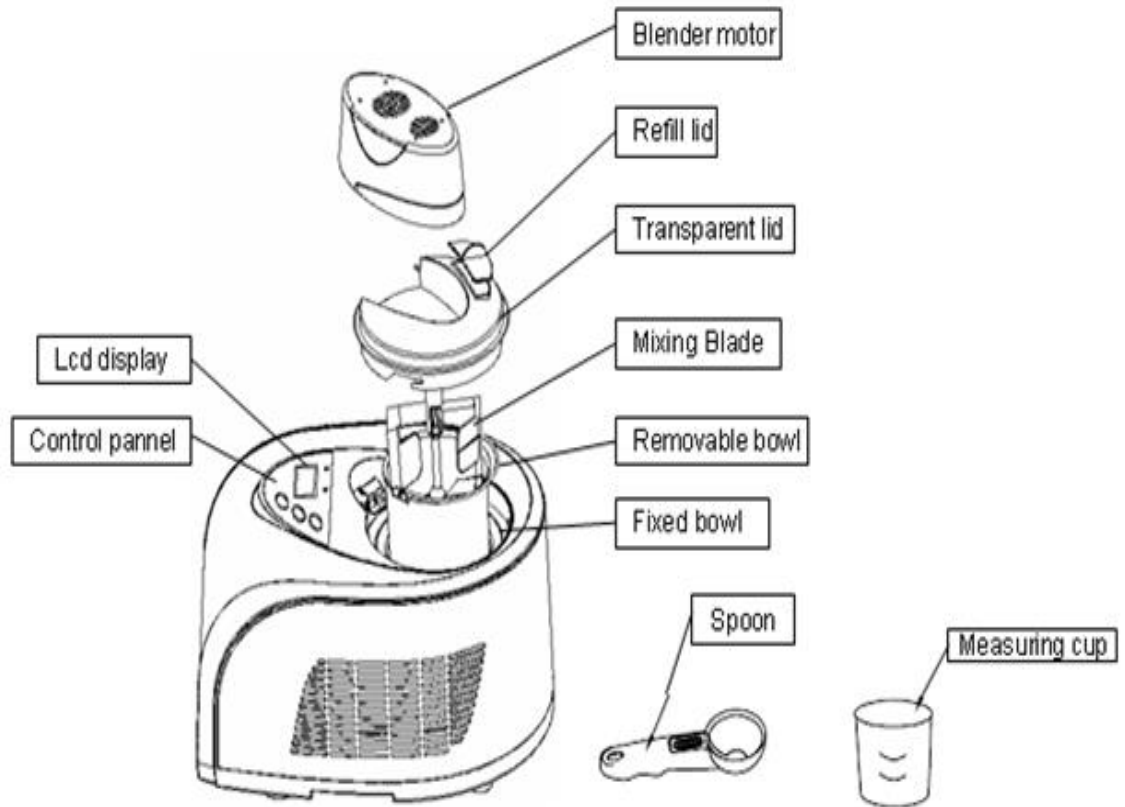
The refrigerant (R600a) is flammable.

Caution: risk of fire

If the refrigerant circuit should be damaged:

- **Avoid opening flames and sources of ignition.**
- **Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.**

IV. PRODUCT DESCRIPTION



V. USING INSTRUCTIONS

BEFORE MAKING ICE CREAM

Cleanness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Prepare recipe ingredients:

Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well-prepared recipe ingredients into the removable bowl. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

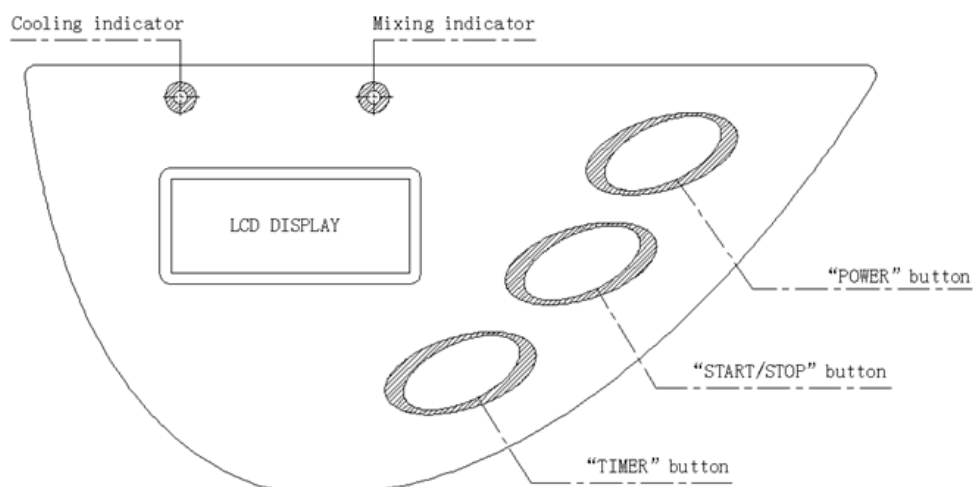
Assembly

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

- 1) Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine body.
- 2) Place the mixing blade into the removable bowl.
- 3) Install the transparent lid on top of the bowls and keep the mixing blade fitted in the center of the transparent lid.
- 4) Place the refill lid onto the transparent lid.
- 5) Mount the blender motor onto the transparent lid and be sure the motor axis fitted into the hole in top of mixing blade.

START MAKING ICE CREAM



Connect to the electricity

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

Operation of function buttons

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays "60:00" which means the default operating time is 60 minutes.

[TIMER] Button: 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

[START/STOP] Button: After the time set, press [START/STOP] button to start. It begins mixing and cooling immediately and both indicators light up. When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of "Di Di Di" sound. The LCD displays "00:00".

If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into an "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted.

Compressor self-protection function:

- 1) If press POWER button during ice making process, the machine will automatically begin to count down for 3 minutes. When the countdown ends, the machine starts again, the mixing function and cooling function will start synchronously. If, during the countdown, the POWER button is pressed again, the mixing function starts immediately, the cooling function will only start after the end of the countdown.
- 2) If the machine suffers a power failure or is unplugged suddenly during ice cream making, there won't be the automatic countdown function. Suggest to starting the machine after 3 minutes, otherwise it will enter into compressor self-protection status.

Extended Cooling Function

The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every other 10 minutes, totally 1 hour, then returns to the initial default status(Electrified but no operation).

[Caution]: Always remember to unplug from outlet when you serve the finished ice cream to avoid an electric shock.

Adjusting Operations

Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [START/STOP] Button for 3 seconds, or pressing the [Power] button for one time whenever the machine is running.

Operating Time Adjusting (In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LCD. The time can only be increased but cannot be reduced.

Adding Time Operation (After Operating Time Finished)

When the preset time (60 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default status, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted.

Controlling the Volume of the Ingredients

To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl (Ice cream expands when being formed).

STORAGE OF ICE CREAM

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

VI. ICE CREAM RECIPE

VANILLA ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

3/4 cup granulated sugar

2 cups heavy cream

1 /2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 239 (68% from fat) . carbo. 17g . pro 2g . fat 18g . sat. fat 11g . chol. 69mg . sod. 30mg

VARIATIONS:

Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.

Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

1/2 cup granulated sugar

240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
broken into 1/2-inch pieces

3/2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 370 (60% from fat) . carbo. 34g . pro 3g . fat 25g .

sat. fat 11g . chol. 65mg . sod. 31mg

VARIATIONS:

Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.

Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last 5 minutes of freezing.

Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing. **Chocolate Marshmallow Swirl:** When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice

1 cup sugar, divided

1 cup whole milk

2 cups heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk

and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed.

Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (61% from fat) . carbo. 20g . pro 2g . fat 15g . sat. fat 10g . chol.57mg . sod.26mg.

FRESH LEMON SORBET

Makes ten 1/2-cup servings.

2 cups sugar

2 cups water

1 cup freshly squeezed lemon juice

1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

Nutritional analysis per serving:

Calories 204 (0% from fat) . carbo. 52g . pro .19g . fat 0g .

sat. fat 0g . chol. 0mg . sod. 2mg

VARIATION:

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores). Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes ten 1/2-cup servings.

1 cup whole milk

180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped

2 cups low-fat vanilla yogurt

1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

Nutritional analysis per serving:

Calories 222 (31% from fat) . carbo. 36g . pro 3g . fat 8g .

sat. fat .64g . chol. 4mg . sod. 46mg

VII. TECHNICAL FICHE

Power	150W
Voltage	220-240V, 50Hz
Capacity	1.5 L



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.



This product is in conformity with norms and standards of European Community

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

HEINNER

APARAT DE FĂCUT ÎNGHEȚATĂ

Model: HICM-150S



- Aparat de făcut înghețată
- Putere: 150 W
- Capacitate: 1,5 L

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- **Aparat de făcut înghețată**
- **Manual de utilizare**
- **Certificat de garanție**

III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați aparate electrocasnice, respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază, în vederea reducerii riscurilor de producere a incendiilor, de electrocutare și/sau de vătămare, inclusiv:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.
2. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare se încadrează în domeniul de tensiune specificat pe eticheta cu date tehnice a produsului și că împământarea prizei este în stare bună.
3. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
4. Nu răsturnați produsul și nu îl înclinați la un unghi mai mare de 45 de grade.
5. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu turnați apă pe cablul de alimentare, pe ștecăr sau în orificiile de ventilație și nu introduceți paratul în apă sau în alte lichide.
6. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare după utilizare sau înainte de curățare.
7. Lăsați o distanță de cel puțin 8 cm între aparat și obiectele din jurul acestuia, pentru a asigura o degajare corespunzătoare a căldurii.
8. Nu utilizați accesoriile care nu sunt recomandate de către producător.
9. Nu utilizați aparatul în apropierea surselor de flacără, a plitelor sau a cuptoarelor.
10. Nu acționați frecvent butonul de pornire (lăsați să treacă cel puțin 5 minute între acționări), pentru a evita deteriorarea compresorului.
11. Pentru evitarea riscului de producere a incendiilor și a scurtcircuitării, nu introduceți în aparat obiecte metalice.
12. Atunci când scoateți înghețata, nu loviți vasul detașabil sau marginea acestuia, deoarece pot apărea deteriorări.
13. Nu porniți aparatul înainte de a monta corespunzător vasul detașabil și paleta de amestecare.
14. Temperatura inițială a ingredientelor este cuprinsă între 20 și 30 °C. Nu puneți ingredientele în congelator, deoarece înghețarea prealabilă a acestora nu este necesară. Introducerea în aparat a ingredientelor înghețate poate duce la blocarea paletii de amestecare.
15. Nu scoateți paleta de amestecare în timp ce aparatul este în funcțiune.
16. Nu utilizați aparatul în aer liber.
17. Nu curățați aparatul cu pulberi abrazive sau obiecte dure.
18. Vă rugăm să păstrați manualul de instrucțiuni.
19. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
20. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
21. Ștecărul trebuie scos din priză înainte de curățare sau întreținere, precum și înainte de adăugarea ingredientelor.
22. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.

Avertisment: Nu depozitați în acest aparat produse explozive precum spray-urile cu aerosoli inflamabili.

Avertisment: Asigurați-vă că orificiile de ventilație ale carcasei aparatului sau ale corpului acestuia nu sunt obturate.

Avertisment: Utilizați numai dispozitive mecanice sau mijloace de grăbire a procesului de dezghețare recomandate de către producător.

Avertisment: Nu deteriorați circuitul de refrigerare.

Avertisment: Nu folosiți aparate electrice în interiorul compartimentelor de depozitare a alimentelor din acest aparat, decât dacă acestea sunt de tipul celor recomandate de către producător.

Avertisment: Dacă doriți să aruncați aparatul, apălați la un centru autorizat de eliminare a deșeurilor. Nu expuneți aparatul la foc.

Circuitul de refrigerare al aparatului conține agent frigorific R600a (izobutan), un gaz natural cu un nivel ridicat de compatibilitate cu mediul înconjurător, dar inflamabil. În timpul transportului și al montării aparatului, asigurați-vă că niciuna dintre componentele circuitului de refrigerare nu este deteriorată.

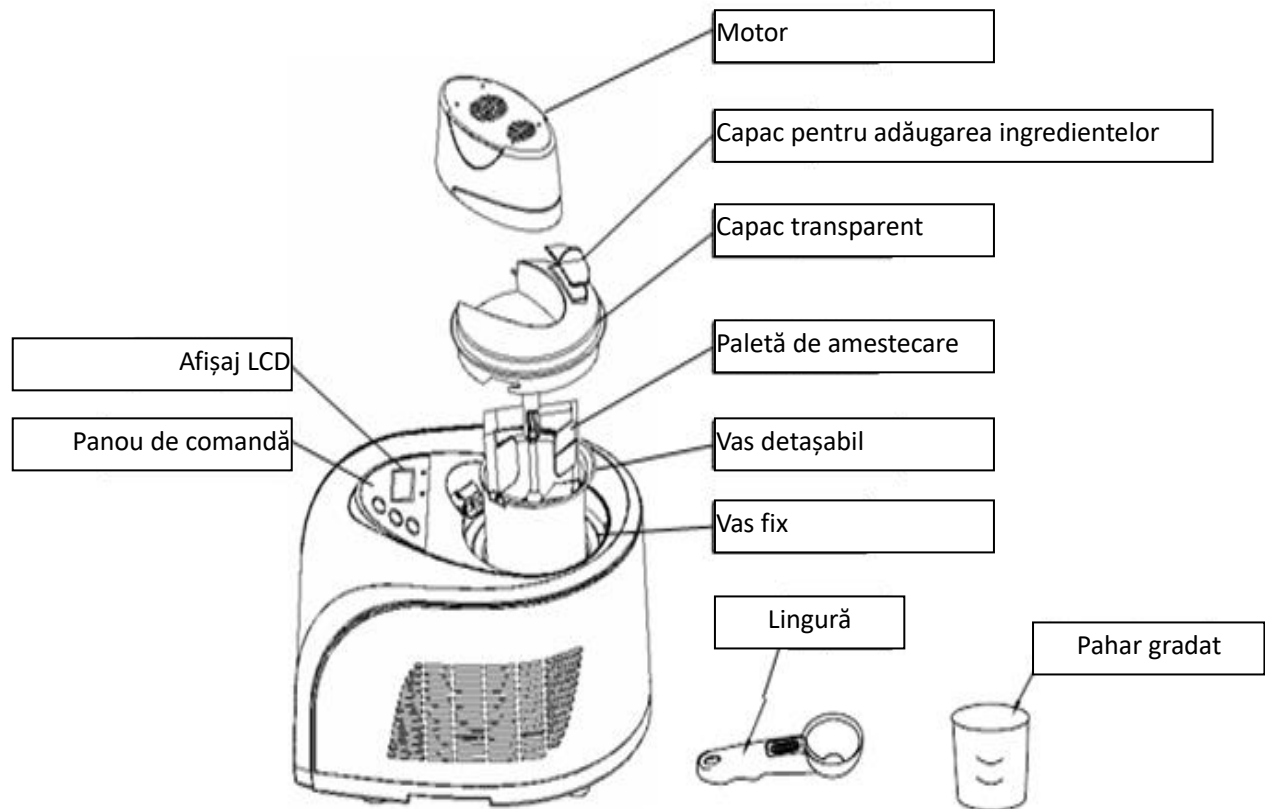
Agentul frigorific (R600a) este inflamabil.

Atenție! Pericol de incendiu!

În cazul în care circuitul de refrigerare este deteriorat:

- **Evitați utilizarea focului deschis și sursele de aprindere a focului.**
- **Aerisiți bine încăperea în care se află aparatul.**

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



V. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Curățarea:

Înainte de utilizare, spălați bine componentele care vor intra în contact cu înghețata (inclusiv vasul fix, vasul detașabil, paleta de amestecare, capacul transparent, capacul pentru adăugarea ingredientelor, paharul gradat și lingura).

Pregătirea ingredientelor:

Pregătiți ingredientele pentru rețeta dumneavoastră sau pentru una dintre rețetele prezentate mai jos și puneți ingredientele în vasul detașabil. Notă: Congelarea prealabilă a vasului nu este necesară, deoarece acest aparat este prevăzut cu un COMPRESOR ÎNCORPORAT care îngheață ingredientele în timpul funcționării, asigurând astfel pregătirea înghețatei.

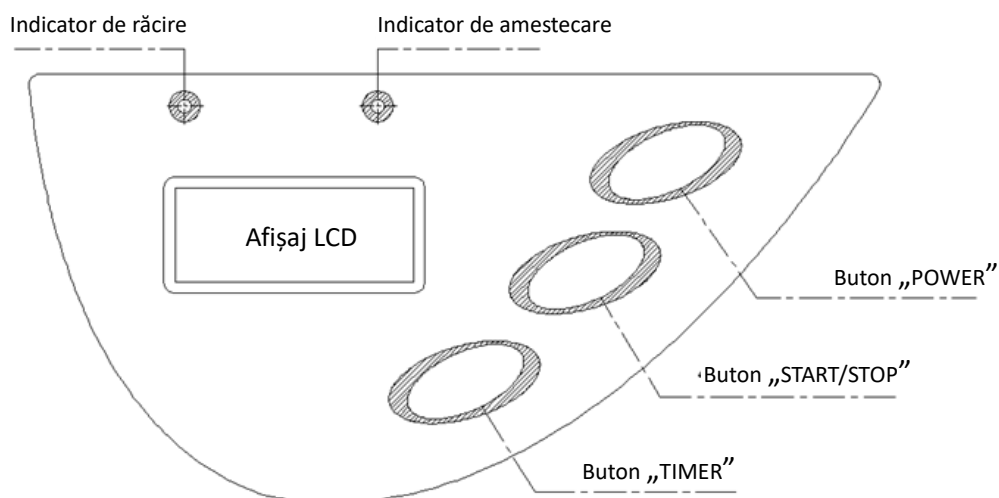
Montaj

Avertisment: Asigurați-vă că ștecărul este scos din priză.

Important: Puneți întotdeauna aparatul în poziție verticală, pe o suprafață plană, astfel încât compresorul încorporat să funcționeze optim.

- 1) Puneți vasul detașabil în vasul fix al aparatului.
- 2) Puneți paleta de amestecare în vasul detașabil.
- 3) Montați capacul transparent în partea superioară a vaselor și mențineți paleta de amestecare în centrul capacului transparent.
- 4) Puneți capacul pentru introducerea ingredientelor pe capacul transparent.
- 5) Montați unitatea motorului pe capacul transparent și asigurați-vă că axul motorului pătrunde în orificiul situat în partea superioară a paletii de amestecare.

PREPARAREA ÎNGHEȚATEI



Conectarea la sursa de alimentare

Asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe eticheta cu date tehnice a produsului corespunde cu cea disponibilă din locuința dumneavoastră, apoi conectați ștecărul la o priză corespunzătoare.

Funcțiile butoanelor

Butonul **[POWER]**: După conectarea aparatului la sursa de alimentare, apăsați butonul **[POWER]** pentru punerea în funcțiune a aparatului. Ecranul LCD va afișa „60:00”, durata implicită de funcționare fiind de 60 de minute.

Butonul **[TIMER]**: Sunt disponibile durate de funcționare de 10, 20, 30, 40, 50 și 60 de minute, acestea putând fi selectate prin apăsarea repetată a butonului **[TIMER]**. Puteți alege duratele în funcție de preferințele dumneavoastră. (Durata de funcționare implicită este de 60 de minute).

Butonul **[START/STOP]**: După setarea duratei, apăsați **[START/STOP]** pentru pornirea programului de preparare. Aparatul va începe imediat procesele de amestecare și răcire, iar ambele indicatoare se vor aprinde. După expirarea duratei setate, aparatul se oprește automat și emite 10 semnale sonore. Ecranul LCD va afișa „00:00”.

În cazul în care înghețata nu este scoasă după 10 minute, aparatul va activa automat „Funcția de menținere la rece”, astfel încât înghețata să nu se dezghețe.

Funcția de protecție a compresorului:

1) În cazul apăsării butonului **POWER** în timpul procesului de preparare a înghețatei, aparatul va afișa o numărătoare inversă cu o durată de 3 minute. La expirarea celor 3 minute, aparatul va reporni. Funcția de amestecare și cea de răcire vor fi activate simultan. În cazul în care, în timpul numărătorii inverse, butonul **POWER** este apăsat din nou, funcția de amestecare pornește imediat, iar funcția de răcire va porni numai după expirarea celor trei minute.

2) În cazul unei întreruperi a alimentării cu energie electrică sau în cazul deconectării ștecărului de la sursa de alimentare în timpul procesului de preparare a înghețatei, numărătoare inversă nu va fi activată. Vă recomandăm pornirea aparatului după expirarea duratei de 3 minute. În caz contrar, acesta va activa funcția de protecție a compresorului.

Funcția de menținere la rece

La intervale de 10 minute, aparatul activează funcția de RĂCIRE (fără amestecare) timp de 10 minute, pentru o durată maximă de 1 oră, apoi revine la starea inițială (aparatul este alimentat, dar procesul de preparare a înghețatei este oprit).

[Atenție]: Pentru evitarea electrocutării, scoateți întotdeauna ștecărul din priză atunci când luați înghețata din aparat.

Operații de reglare

Oprire temporară: În orice moment al funcționării aparatului, îl puteți opri apăsând continuu butonul [START/STOP] timp de 3 secunde sau apăsând o dată butonul [POWER].

Reglarea duratei de funcționare (în timpul funcționării): În orice moment al funcționării aparatului, puteți prelungi durata de funcționare prin apăsarea repetată a butonului [TIMER]. La fiecare apăsare a butonului, durata este prelungită cu câte 5 minute, până la durata maximă de 60 de minute afișată pe ecranul LCD. Durata poate fi prelungită, dar nu poate fi redusă.

Prelungirea duratei de funcționare (după expirarea duratei setate)

Atunci când durata prestabilită expiră, iar aparatul se oprește și revine la starea inițială implicită, dacă doriți ca înghețata să fie mai consistentă, puteți selecta din nou durata de funcționare (10/20/30/40/50/60 de minute) prin apăsarea butonului [TIMER]. Apoi apăsați din nou butonul [START/STOP], iar aparatul va relua funcționarea pentru durata selectată, apoi se va opri și va activa din nou funcția de „Păstrare la rece”, pentru a preveni dezghețarea înghețatei.

Controlul cantității de ingrediente

Pentru prevenirea scurgerilor și a pierderilor, vă rugăm să vă asigurați că volumul ingredientelor nu depășește 60% din capacitatea vasului detașabil (înghețata își mărește dimensiunea în timpul preparării).

DEPOZITAREA ÎNGHEȚATEI

Scoateți din aparat înghețata preparată și puneți-o într-un alt recipient, utilizând o paletă din material plastic sau o lingură de lemn. Nu utilizați obiecte metalice, deoarece acestea pot zgâria interiorul vasului detașabil.

VI. REȚETE**ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE**

Pentru zece porții a câte 100 g

240 ml lapte integral

150 g zahăr tos

480 ml frișcă lichidă

2,5 ml extract de vanilie, după gust

Într-un bol de dimensiuni medii, utilizați un mixer de mână sau un tel pentru a amesteca laptele și zahărul tos până la dizolvarea zahărului, aproximativ 1-2 minute la viteză redusă. Adăugați frișca lichidă și vanilia, apoi amestecați. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

Valori nutriționale/100 g de produs:

Calorii - 239 (68% din lipide), carbohidrați -17 g, proteine - 2 g, lipide - 18 g, lipide saturate - 11 g, colesterol - 69 mg, sodiu - 30 mg.

VARIANTE:

Mentă și fulgi de ciocolată: Înlocuiți vanilia cu 5-7,5 ml de extract de mentă (după gust). Mărunțiți 110 grame de ciocolată amăruie în bucățele inegale. În timpul ultimelor 5 minute de amestecare, adăugați ciocolata mărunțită.

Cremă de nuci pecan: Topiți 115 g de unt nesărat într-o tigaie cu diametrul de 10 cm. Adăugați 100 g de nuci pecan mărunțite și 8 g de sare grunjoasă. Pregătiți la foc potrivit și amestecați des până când nucile pecan sunt ușor rumenite. Luați tigaia de pe foc și treceți conținutul printr-o sită (untul va avea aromă de nuci pecan și poate fi păstrat pentru alte utilizări). Lăsați nucile pecan să se răcească. În timpul ultimelor 5 minute de amestecare, adăugați nucile pecan.

Biscuiți: În timpul ultimelor 5 minute de amestecare adăugați 150 g de biscuiți mărunțiți.

ÎNGHEȚATĂ CU CIOCOLATĂ

Pentru zece porții a câte 100 g

240 ml lapte integral

100 g zahăr tos

240 g ciocolată amăruie împărțită în bucăți de 1,3 cm

350 ml frișcă lichidă

5 ml extract de vanilie

Încălziți laptele până la fierbere (pe aragaz sau în cuptorul cu microunde). Acționați butonul pentru funcția „Pulse” a unui blender sau a unui robot de bucătărie pentru a procesa zahărul și ciocolata până când ciocolata este mărunțită fin. Adăugați laptele fierbinte și procesați amestecul până la omogenizarea acestuia. Mutați conținutul într-un bol de dimensiuni medii și lăsați amestecul să se răcească. Adăugați frișca lichidă și vanilia, apoi amestecați.

Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

Valori nutriționale/100 g de produs:

Calorii - 370 (60% din lipide), carbohidrați -34 g, proteine - 3 g, lipide - 25 g, lipide saturate - 11 g, colesterol - 65 mg, sodiu - 31 mg.

VARIANTE:

Ciocolată cu migdale: Adăugați 2,5 ml extract de migdale împreună cu vanilia. În timpul ultimelor 5 minute de înghețare, adăugați 100-150 g migdale prăjite și mărunțite sau migdale mărunțite acoperite cu ciocolată.

Biscuiți cu ciocolată: În timpul ultimelor 5 minute de înghețare, adăugați 100-200 g biscuiți mărunțiți.

Fondant cu ciocolată: În timpul ultimelor 5 minute de înghețare, adăugați 100-200 g prăjiturile mărunțite vechi de o zi.

Ciocolată cu beza: Atunci când scoateți înghețata din vas, acoperiți-o cu câteva linguri de cremă de ciocolată și beza.

ÎNGHEȚATĂ CU CĂPȘUNE

Pentru zece porții a câte 100 g

250 g căpșune feliate și fără coadă

22 ml suc de lămâie proaspăt

200 g zahăr

240 ml lapte integral

480 ml frișcă lichidă

5 ml extract de vanilie

Într-un bol de dimensiuni mici, combinați căpșunile cu sucul de lămâie și 70 g de zahăr; amestecați ușor și lăsați căpșunile la macerat în suc timp de două ore.

Într-un bol de dimensiuni medii, utilizați un mixer sau un tel pentru a amesteca laptele și zahărul tos până la dizolvarea zahărului, aproximativ 1-2 minute la viteză redusă.

Adăugați frișca lichidă, sucul acumulat din căpșune și vanilia, apoi amestecați. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute. În timpul ultimelor 5 minute de înghețare, adăugați căpșunile feliate.

Notă: această înghețată va avea culoarea roz deschis; pentru obținerea unei culori mai închise, adăugați câteva picături de colorant alimentar roșu, până la obținerea culorii dorite.

Valori nutriționale/100 g de produs:

Calorii - 222 (61% din lipide), carbohidrați -20 g, proteine - 2 g, lipide - 15 g, lipide saturate - 10 g, colesterol - 57 mg, sodiu - 26 mg.

ȘERBET CU LĂMÂIE

Pentru zece porții a câte 100 g

400 g zahăr

480 ml apă

240 ml suc de lămâie proaspăt

10 g coajă de lămâie rasă fin

Amestecați zahărul și apa într-o cratiță medie și aduceți la fierbere la foc mediu-iute. Micșorați focul și, fără a amesteca, lăsați să fiarbă la foc mic până când zahărul se dizolvă, aproximativ 3-5 minute. Lăsați să se răcească. Acesta se numește sirop și poate fi făcut în cantități mai mari și utilizat ulterior pentru prepararea șerbetului de lămâie. Se păstrează la rece pentru consum.

După răcire, adăugați sucul de lămâie și coaja de lămâie, apoi amestecați.

Porniți aparatul, turnați amestecul cu lămâie în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

Pentru obținerea cojii de lămâie, utilizați un curățător de legume pentru a înlătura partea colorată a cojii de citrice.

Valori nutriționale/100 g de produs:

Calorii - 204 (0% din lipide), carbohidrați - 52 g, proteine - 19 g, lipide - 0 g, lipide saturate - 0 g, colesterol - 0 mg, sodiu - 2 mg.

VARIANTE:

Șerbet cu grepfrut roz: Înlocuiți sucul de lămâie cu 120-240 ml de suc de grepfrut proaspăt și înlocuiți coaja de lămâie cu 10 g de coajă de grepfrut rasă fin. Adăugați 60 ml de lapte de migdale (laptele de migdale este folosit pentru prepararea cocktailurilor și poate fi găsit în majoritatea raioanelor de băuturi aperitive ale magazinelor). Șerbet cu grepfrut roz: Înlocuiți sucul de lămâie cu 120-240 ml de suc de grepfrut proaspăt și înlocuiți coaja de lămâie cu 10 g de coajă de grepfrut rasă fin. Adăugați 60 ml de lapte de migdale (laptele de migdale este folosit pentru prepararea cocktailurilor și poate fi găsit în majoritatea raioanelor de băuturi aperitive ale magazinelor).

IAURT ÎNGHEȚAT CU CIOCOLATĂ

Pentru zece porții a câte 100 g

240 ml lapte integral

180 g ciocolată amăruie mărunțită

470 gr iaurt slab cu vanilie

50 g zahăr

Puneți laptele și ciocolata într-un blender sau într-un robot de bucătărie și amestecați-le până la omogenizare, timp de 20-30 de secunde. Adăugați iaurtul și zahărul, apoi amestecați până la omogenizare, timp de 15 secunde. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

Valori nutriționale/100 g de produs:

Calorii - 222 (31% din lipide), carbohidrați -36 g, proteine - 3g, lipide - 8 g, lipide saturate - 64 g, colesterol - 4 mg, sodiu - 46 mg.

VII. FIȘA TEHNICĂ

Putere	150 W
Alimentare	220-240 V, 50 Hz
Capacitate	1,5 L



MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseou, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avnd numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

УРЕД ЗА СЛАДОЛЕД

Модел: HICM-150S



- Уред за сладолед
- Мощност: 150 W
- Обем: 1,5 литра

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ



- Уред за сладолед
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция

III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате домакински електроуреди, спазвайте винаги основните мерки за безопасност с оглед намаляване на рисковете от възникване на пожар, токов удар и/или нараняване, включително:

1. Прочетете всички инструкции преди да започнете използването на уреда.
2. Уверете се, че захранващото напрежение се включва в границите на напрежение, посочени върху етикета с техническите данни на продукта, и че заземяването на контакта е в добро състояние.
3. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя, сервизния персонал или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.
4. Не преобръщайте продукта и не го накланяйте при ъгъл по-голям от 45 градуса.
5. За да се защитите от риска от токов удар, не наливайте вода върху захранващия кабел, върху щепсела или в отворите за вентилация и не поставяйте уреда във вода или други течности.
6. Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия след употреба или преди почистване.
7. Оставете разстояние най-малко 8 см между уреда и предметите около него, за да се осигури съответстващо отвеждане на топлината.
8. Не използвайте аксесоари, които не се препоръчват от производителя.
9. Не използвайте уреда в близост до източници на огън, до готварски печки или фурни.
10. Не задействайте често бутона за включване (изчакайте да изминат най-малко 5 минути между задействанията) с цел предотвратяване повредата на компресора.
11. С цел предотвратяване на риска от възникване на пожар и токов удар, не поставяйте в уреда метални предмети.
12. Когато изваждате сладоледа, не удряйте преместваемия съд или неговия ръб защото могат да се появят повреди.
13. Не включвайте уреда преди да монтирате по съответстващ начин преместваемия съд и бъркалката за смесване.
14. Първоначалната температура на съставките е между 20 и 30°C. Не поставяйте съставките в камера, защото не е необходимо предварителното им замразяване. Поставянето в уреда на замразени съставки може да доведе до блокиране на бъркалката за смесване.
15. Не изваждайте бъркалката за смесване, докато уредът е включен.
16. Не използвайте уреда на открито.
17. Не почиствайте уреда с абразивни прахове или твърди предмети.
18. Моля пазете наръчника с инструкции.
19. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.
20. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
21. Щепселът трябва да се изважда от контакта преди почистване или поддръжка, както и преди добавяне на съставките.
22. Този уред е предназначен само за домашна употреба.

Предупреждение: Не съхранявайте в това устройство взривни вещества, като аерозолни спрейове със запалима течност.

Предупреждение: Уверете се, че отворите за проветрение върху корпуса на уреда или върху неговото тяло не са запушени.

Предупреждение: Не използвайте механични устройства или други средства за ускоряване на процеса за размразяване освен тези, които са препоръчани от производителя.

Предупреждение: Не повреждайте мрежата на хладилния агент.

Предупреждение: Не използвайте електрически уреди на местата за съхраняване на храни в този уред, освен ако са от типа на тези, които се препоръчват от производителя.

Предупреждение: Ако желаете да изхвърлите уреда, обърнете се към оторизиран център за елиминиране на отпадъци. Не излагайте уреда на огън.

Хладилната верига на устройството съдържа охладителен агент R600a (изобутан), природен газ с висока степен на съвместимост с околната среда, но запалим. По време на транспортирането и монтажа на устройството се уверете, че нито един от компонентите на хладилната верига не е повреден.

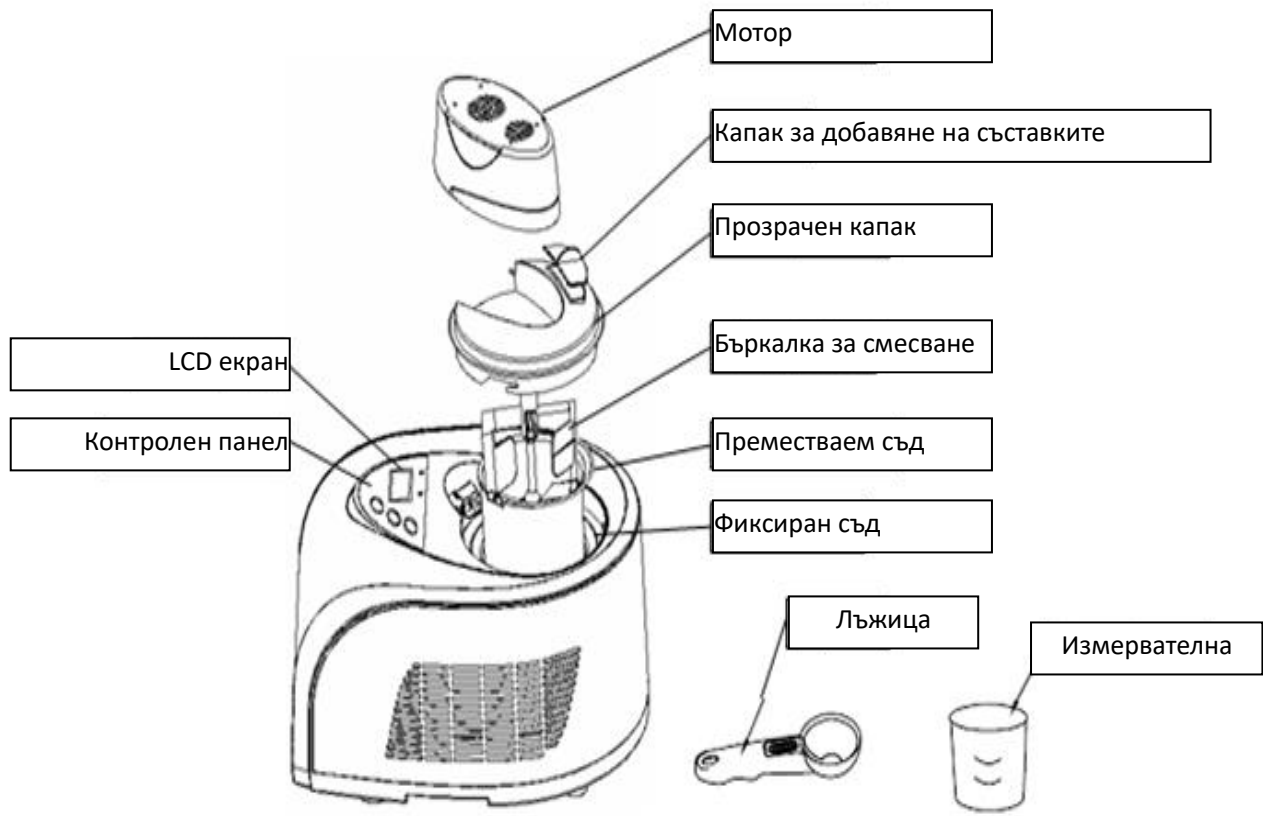
Хладилният агент (R600a) е запалим.

Внимание! Опасност от пожар!

Ако охладителната верига е повредена:

- Избягвайте употребата на открит пламък и източници за запалване.
- Проветрете добре стаята, в която се намира устройството.

IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



V. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Почистване:

Преди употреба измийте добре компонентите, които ще контактуват със сладоледа (включително фиксирания съд, преместваемия съд, бъркалката за смесване, прозрачния капак, капака за добавяне на съставките, измервателната чаша и лъжицата).

Приготвяне на съставките:

Пригответе съставките за Вашата рецепта или за една от рецептите, представени по-долу, и поставете съставките в преместваемия съд. Забележка: Не е необходимо предварително замразяване на съда, защото този уред има ВГРАДЕН КОМПРЕСОР, който замразява съставките по време на функциониране, като осигурява по този начин приготвянето на сладоледа.

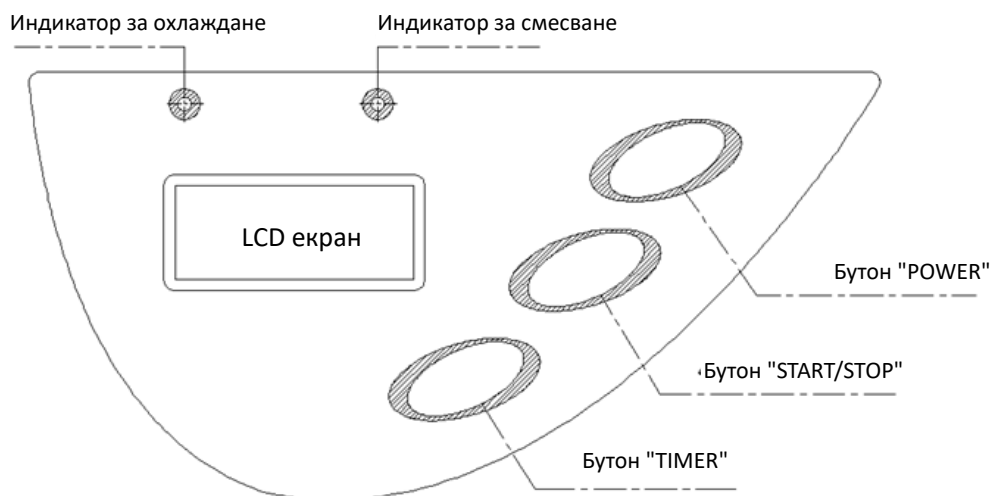
Монтаж

Предупреждение: Уверете се, че щепселът е изваден от контакта.

Важно: Винаги поставяйте уреда във вертикална позиция, върху равна повърхност, така че вграденият компресор да функционира по оптимален начин.

- 1) Поставете преместваемия съд във фиксирания съд на уреда.
- 2) Поставете бъркалката за смесване в преместваемия съд.
- 3) Монтирайте прозрачния капак в горната страна на съдовете и поддържайте бъркалката за смесване в центъра на прозрачния капак.
- 4) Поставете капака за добавяне на съставките върху прозрачния капак.
- 5) Монтирайте корпуса на мотора върху прозрачния капак и уверете се, че оста на мотора прониква в отвора, който се намира в горната страна на бъркалката за смесване.

ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДОЛЕД



Свързване към източника за захранване с електроенергия

Уверете се, че захранващото напрежение, посочено върху етикета с техническите данни на продукта, съответства на наличното във Вашето жилище, след това включете щепсела в съответстващ контакт.

Функции на бутоните

Бутон **[POWER]**: След свързване на уреда към източника за захранване с електроенергия натиснете бутона [POWER], за да включите уреда. На LCD екрана ще се изписва "60:00", като времето за функциониране по подразбиране е 60 минути.

Бутон **[TIMER]**: На разположение са времена за функциониране от 10, 20, 30, 40, 50 и 60 минути, като могат да бъдат избрани чрез последователно натискане на бутона [TIMER]. Можете да изберете времената в зависимост от Вашите предпочитания. (Времетраенето за функциониране по подразбиране е 60 минути).

Бутон **[START/STOP]**: След настройка на времетраенето натиснете [START/STOP] с цел включване на програмата за приготвяне. Уредът ще започне веднага процесите на смесване и охлаждане, като двата индикатора ще светнат. След изтичане на настроеното време, уредът се изключва автоматично и издава 10 звукови сигнала. На LCD екрана ще се изписва "00:00".

Ако сладоледът не се извади след 10 минути, уредът ще активира автоматично "Функцията за поддържане на студено", така че сладоледът да не се размрази.

Функция за защита на компресора:

1) При натискане на бутона POWER по време на процеса на приготвяне на сладолед, уредът ще изписва обратно броене с времетраене 3 минути. След изтичане на трите минути, уредът ще се включи отново. Функцията за смесване и тази за охлаждане ще бъдат активирани едновременно. Ако по време на обратното броене бутонът POWER е натиснат отново, функцията за смесване се включва веднага, а функцията за охлаждане ще се включи само след изтичане на трите минути.

2) При прекъсване на захранването с електроенергия или при изключване на щепсела от източника за захранване с електроенергия по време на процеса на приготвяне на сладолед, обратното броене няма да се активира. Препоръчваме Ви включване на уреда след изтичане на времето от 3 минути. В противен случай уредът ще активира функцията за защита на компресора.

Функция за поддържане на студено

На интервали от 10 минути уредът активира функцията за ОХЛАЖДАНЕ (без смесване) по време на 10 минути, за максимално времетраене от 1 час, след това се връща в първоначалното състояние (уредът е захранен, но процесът за приготвяне на сладолед е спрял).

[Внимание]: С цел предотвратяване на токов удар, винаги изваждайте щепсела от контакта тогава, когато изваждате сладоледа от уреда.

Операции за настройка

Временно изключване: Във всеки момент на функциониране на уреда може да го изключите натискайки непрекъснато бутона [START/STOP] по време на 3 секунди или натискайки един път бутона [POWER].

Настройка на времето за функциониране (по време на функциониране): Във всеки момент на функциониране на уреда можете да удължите времето за функциониране чрез последователно натискане на бутона [TIMER]. При всяко натискане на бутона времето се удължава с 5 минути, до максималното времетраене от 60 минути, изписано върху LCD екрана. Времетраенето може да се удължава, но не може да се намалява.

Удължаване на времето за функциониране (след изтичане на настроеното време)

Когато изтече предварителното настроено времетраене, а уредът се изключи и се върне към първоначалното състояние по подразбиране, ако желаете сладоледът да бъде по-гъст, можете да изберете отново време за функциониране (10/20/30/40/50/60 минути) чрез натискане на бутона [TIMER]. След това натиснете отново бутона [START/STOP] и уредът ще възобнови функционирането за избраното времетраене, след това ще се изключи и ще активира отново функцията за "Съхранение на студено", за да се предотврати размразяването на сладоледа.

Контрол на количеството съставки

С цел предотвратяване на течове и загуби моля уверете се, че обемът на съставките не надвишава 60% от обема на преместваемия съд (сладоледът увеличава своя обем по време на приготвяне).

СЪХРАНЕНИЕ НА СЛАДОЛЕД

Извадете от уреда приготвения сладолед и поставете го в друг съд използвайки пластмасова или дървена лъжица. Не използвайте метални предмети защото могат да надраскат вътрешността на преместваемия съд.

VI. РЕЦЕПТИ

ВАНИЛОВ СЛАДОЛЕД

За десет порции по 100 гр.

240 мл. пълномаслено мляко

150 гр. захар

480 мл. течна сметана

2,5 мл. ванилов екстракт, на вкус

В купа със среден размер използвайте ръчен миксер или тел, за да разбъркате млякото и захарта до разтваряне на захарта за около 1 - 2 минути при ниски обороти. Добавете течната сметана и ванилията, след това разбъркайте. Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

Хранителни стойности за 100 гр. продукт:

Калории - 239 (68% от мазнините), въглехидрати - 17 гр., белтъчини - 2 гр., мазнини - 18 гр., наситени мазнини - 11 гр., холестерол - 69 мг., натрий - 30 мг.

ВАРИАНТИ:

Мента и шоколадов чипс: Подменете ванилията с 5 - 7,5 мл. ментов екстракт (на вкус). Натрошете 110 гр. натурален шоколад на неравни парченца. През последните 5 минути на разбъркване, добавете натрошения шоколад.

Крем от американски орехи: Разтопете 115 гр. несолено краве масло в тиган с диаметър 10 см. Добавете 100 гр. натрошени американски орехи и 8 гр. едра сол. Пригответе на подходящ огън и бъркайте често, докато се изпекат леко американските орехи. Махнете тигана от огъня и прецедете съдържанието през сито (маслото ще има аромат на американски орехи и може да се съхранява за друга употреба). Оставете американските орехи да изстинат. През последните 5 минути на разбъркване, добавете американските орехи.

Бисквити: През последните 5 минути на разбъркване, добавете 150 гр. натрошени бисквити.

СЛАДОЛЕД С ШОКОЛАД

За десет порции по 100 гр.

240 мл. пълномаслено мляко

100 гр. захар

240 гр. натурален шоколад, разделен на парченца по 1,3 см.

350 мл. течна сметана

5 мл. ванилов екстракт

Загрейте млякото до завиране (на котлон или в микровълнова фурна). Задействайте бутона за функция "Pulse" на блендера или на кухненския робот, за да обработите захарта и шоколада, докато шоколадът се натроши на фини парченца. Добавете горещото мляко и обработвайте сместа, докато се хомогенизира. Преместете съдържанието в купа със среден размер и оставете сместа да изстине. Добавете течната сметана и ванилията, след това разбъркайте.

Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

Хранителни стойности за 100 гр. продукт:

Калории - 370 (60% от мазнините), въглехидрати - 34 гр., белтъчини - 3 гр., мазнини - 25 гр., наситени мазнини - 11 гр., холестерол - 65 мг, натрий - 31 мг

ВАРИАНТИ:

Шоколад с бадеми: Добавете 2,5 мл. бадемов екстракт заедно с ванилията. През последните 5 минути на замразяване, добавете 100 - 150 гр. печени и натрошени бадеми или натрошени бадеми покрити с шоколад.

Бисквити със шоколад: През последните 5 минути на замразяване, добавете 100 - 200 гр. натрошени бисквити.

Шоколадов фондант: През последните 5 минути на замразяване, добавете 100 - 200 гр. натрошени сладкишчета, приготвени предния ден. Шоколадови целувки:

Когато изваждате сладоледа от съда, покрийте го с няколко лъжици крем от шоколадови целувки.

СЛАДОЛЕД С ЯГОДИ

За десет порции по 100 гр.

250 гр. ягоди нарязани на филийки и без опашки

22 мл. прясно изцеден лимонов сок

200 гр. захар

240 мл. пълномаслено мляко

480 мл. течна сметана

5 мл. ванилов екстракт

В купа с малък размер комбинирайте ягодите с лимонения сок и 70 гр. захар; разбъркайте леко и оставете ягодите да киснат в сока за два часа.

В купа със среден размер използвайте миксер или тел, за да разбийете млякото и захарта до разтваряне на захарта за около 1 - 2 минути при ниски обороти.

Добавете течната сметана, получения сок от ягодите и ванилията, след това разбъркайте. Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути. През последните 5 минути на замразяване, добавете нарязаните на филийки ягоди.

Забележка: Този сладолед ще има светло розов цвят; за да се получи по-тъмен цвят, добавете няколко капки червен оцветител за храни, докато получите желанния цвят.

Хранителни стойности за 100 гр. продукт:

Калории - 222 (61% от мазнините), въглехидрати - 20 гр., белтъчини - 2 гр., мазнини - 15 гр., наситени мазнини - 10 гр., холестерол - 57 мг., натрий - 26 мг.

ШЕРБЕТ С ЛИМОН

За десет порции по 100 гр.

400 гр. захар

480 мл. вода

240 мл. прясно изцеден лимонов сок

10 гр. фино настъргана кора от лимон

Разбъркайте захарта и водата в средно голяма тенджера и варете ги на средно силен огън. Намалете огъня и, без да бъркате, оставете да се варят на тих огън, докато захарта се разтвори за около 3 - 5 минути. Оставете да изстине. Това се нарича сироп и може да се направи в по-големи количества и да се използва впоследствие за приготвяне на шербет от лимон. Съхранява се на студено с цел консумация.

След охлаждане добавете лимоновия сок и настърганата лимонена кора, след това разбъркайте.

Включете уреда, налейте сместа с лимон в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

За да се получи настъргана лимонена кора, използвайте ренде за зеленчуци с цел отстраняване на оцветената част на цитрусовата кора.

Хранителни стойности за 100 гр. продукт:

Калории - 204 (0% от мазнините), въглехидрати - 52 гр., белтъчини - 19 гр., мазнини - 0 гр., наситени мазнини - 0 гр., холестерол - 0 мг., натрий - 2 мг.

ВАРИАНТИ:

Шербет с розов грейпфрут: Подменете лимоновия сок със 120 - 240 мл. прясно изцеден сок от грейпфрут и подменете лимонената кора с 10 гр. фино настъргана кора от грейпфрут. Добавете 60 мл. бадемово мляко (бадемовото мляко се използва за приготвяне на коктейли и може да се намери на повечето щандове с аперитивни напитки на магазините). Шербет с розов грейпфрут: Подменете лимоновия сок със 120 - 240 мл. прясно изцеден сок от грейпфрут и подменете лимонената кора с 10 гр. фино настъргана кора от грейпфрут. Добавете 60 мл. бадемово мляко (бадемовото мляко се използва за приготвяне на коктейли и може да се намери на повечето щандове с аперитивни напитки на магазините).

ЗАМРАЗЕН ЙОГУРТ СЪС ШОКОЛАД

За десет порции по 100 гр.

240 мл. пълномаслено мляко

180 гр. натрошен натурален шоколад

470 гр. нискомаслено кисело мляко с ванилия

50 гр. захар

Поставете млякото и шоколада в блендер или кухненски робот и разбъркайте ги до хомогенизиране за 20 - 30 секунди. Добавете киселото мляко и захарта, след това разбъркайте до хомогенизиране за 15 секунди. Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

Хранителни стойности за 100 гр. продукт:

Калории - 222 (31% от мазнините), въглехидрати - 36 гр., белтъчини - 3 гр., мазнини - 8 гр., наситени мазнини - 64 гр., холестерол - 4 мг., натрий - 46 мг.

VII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност	150 W
Захранване с електроенергия	220-240 V, 50 Hz
Обем	1,5 литра

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименования на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

FAGYLALKÉSZÍTŐ GÉP

Modell: HICM-150S



- Fagylalkészítő gép
- Teljesítmény: 150 W
- Űrtartalom: 1,5 L

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

I. BEVEZETÉS

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- **Fagylalkészítő gép**
- **Használati utasítás**
- **Garancialevél**

III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Háztartási elektromos készülékek használatakor a tűzveszély, az áramütés és/vagy a testi sérülés elkerülése érdekében tartsa be mindig az alapvető biztonsági utasításokat, beleértve az alábbiakat is:

1. Használat előtt olvassa el az utasításokat.
2. Győződjön meg arról, hogy a tápfeszültség megegyezik a termék műszaki lapján feltüntetett feszültségi tartománnyal, és hogy a csatlakozó földelése jó állapotban van.
3. A balesetek elkerülése érdekében a sérült tápvezeték a gyártóval, a gyártó szerviz ügynökével vagy hasonló képzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
4. Ne fordítsa fejjel lefelé, és ne döntse 45 foknál nagyobb szögbe a készüléket.
5. Ne töltsön vizet a tápvezetékre, a dugaszra vagy a szellőző nyílásokba, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket áramütés elleni védelme érdekében.
6. Használat után vagy tisztítás előtt csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról.
7. A hó megfelelő felszabadulása érdekében hagyjon legalább 8 cm távolságot a készülék és a körülötte lévő tárgyak között.
8. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat.
9. A készüléket ne használja hőforrások, tűzhelyek vagy sütők közelében.
10. A kompresszor meghibásodásának elkerüléséért ne használja gyakran az indítógombot (két használat közt várjon legalább 5 percet).
11. A tűz és rövidzárlat kockázatának elkerülése érdekében ne helyezzen a készülékbe fém tárgyakat.
12. A fagyalt kivételekor ne üsse meg a tálat vagy peremét, mert meghibásodást okozhat.
13. Ne kapcsolja be a készüléket a kivehető edény és a keverőedény megfelelő behelyezése előtt.
14. Az adalékanyagok eredeti hőmérséklete 20 és 30 °C. A adalékanyagokat ne helyezze mélyhűtőbe, hiszen előfagyasztásuk nem szükséges. A megfagyott adalékanyagok készülékbe helyezése a keverőkar elzárásához vezethet.
15. A készülék működése közben ne vegye ki a keverőkart.
16. Ne használja a készüléket a szabadban.
17. Ne tisztítsuk a készüléket dörzshatású szerekkel vagy durva tárgyakkal.
18. Kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.
19. Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek és szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha az érték felelős személy felügyeli őket, illetve előzetesen megértette velük a készülék biztonságos használatát. A gyermekek számára tilos a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezheti felügyelet nélküli gyermek.
20. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.
21. Tisztítás vagy karbantartás, valamint a adalékanyagok hozzáadása előtt húzza ki a dugaszt a csatlakozóból.
22. Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték.

Figyelmeztetés: Ne tároljon a készülékben robbanó anyagokat, mint például aeroszolos gyúlékony üzemanyagot tartalmazó sprayeket.

Figyelmeztetés: Ellenőrizze, hogy a hűtőszekrény szellőzőnyílásai szabadon álljanak.

Figyelmeztetés: Leolvasztáshoz kizárólag a gyártó által ajánlott módszereket használja, ne használjon gépi vagy más eszközt a leolvasztás gyorsítására.

Figyelmeztetés: Ne sértse meg a hűtőfolyadék keringési rendszerét.

Figyelmeztetés: Ne használjon elektromos eszközöket készülék élelmiszertároló rekeszeiben, kivéve, ha azok a gyártó által ajánlott típusba tartoznak.

Figyelmeztetés: A készülék leselejtezésekor lépjen kapcsolatba egy illetékes hulladékgyűjtő központtal. Ne dobja tűzbe a készüléket.

A készülék hűtőfolyadék rendszere R600a (izobután) hűtőfolyadékot tartalmaz, amely egy természetes gáz, magas szintű környezeti kompatibilitással, de gyúlékony. Győződjön meg, hogy szállítás és felállítás idején a hűtőfolyadék keringési rendszerének egyetlen eleme sem rongálódott meg.

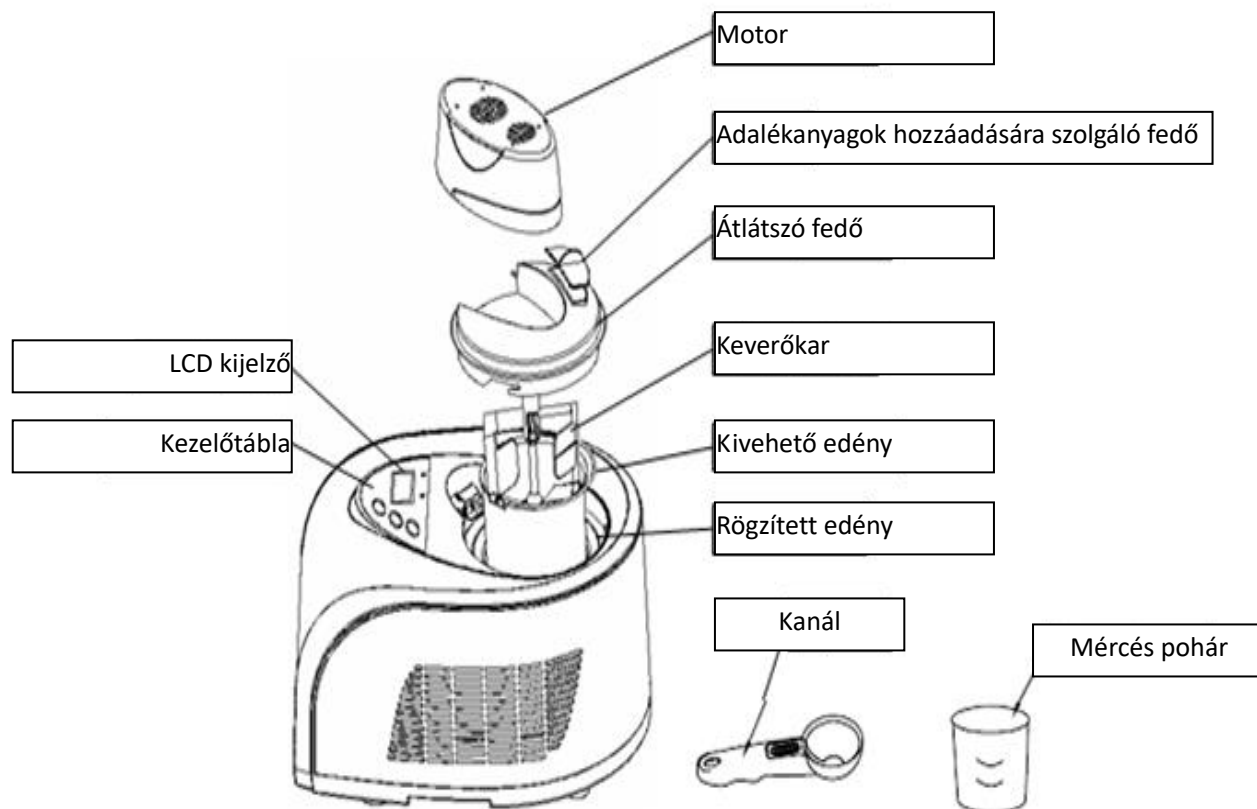
A hűtőfolyadék (R600a) gyúlékony.

Figyelem! Tűzveszély!

A mélyhűtő körfolyam meghibásodása esetén:

- **Kerülje a nyílt láng használatát és a tűzforrásokat.**
- **Alaposan szellőztesse ki a helyiséget, amelyben a készülék található.**

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



V. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Tisztítás:

Használat előtt mossa meg jól a fagylalttal érintkezésbe kerülő tartozékokat (beleértve a rögzített edényt, a kivehető edényt, a keverőkart, a mércés poharat és a kanalat is).

Az adalékanyagok előkészítése:

Készítse elő az ön és az alább bemutatott receptek egyikéhez szükséges adalékanyagot, és helyezze a kivehető edénybe. Megjegyzés: Nem szükséges az edény előzetes fagyasztása, mert a készülék BEÉPÍTETT KOMPRESSZORRAL van ellátva, mely működés alatt megfagyassza az adalékanyagokat, biztosítva a fagylalt elkészítését.

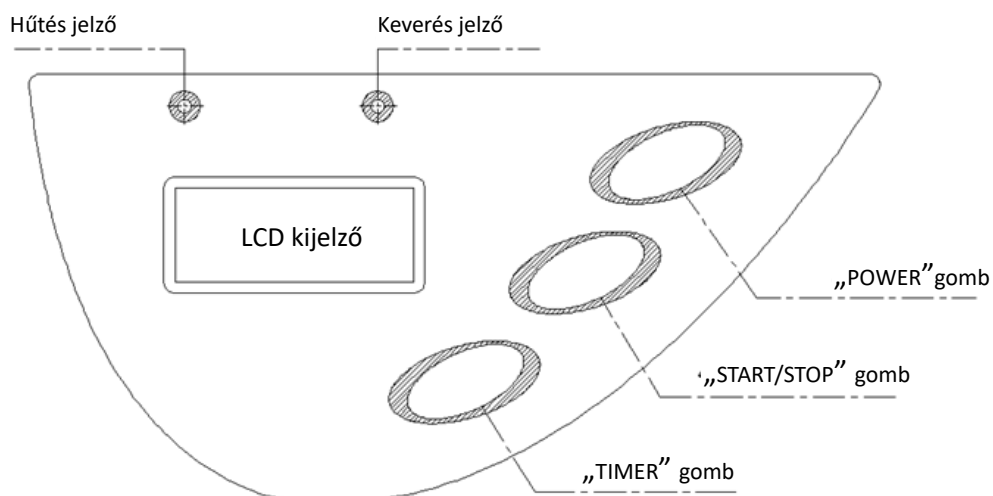
Összeszerelés

Figyelmeztetés: Győződjön meg arról, hogy kihúzta a dugaszt a csatlakozóból.

Fontos: A beépített kompresszor optimális működése érdekében a készüléket helyezze mindig vízszintes helyzetbe, sima felületre.

- 1) A kivehető edényt helyezze a készülék rögzített edényébe.
- 2) A keverőkart helyezze a kivehető edénybe.
- 3) Az átlátszó fedőt szerelje az edények felső részére, és a keverőkart helyezze az átlátszó fedő közepében.
- 4) Az adalékanyagok hozzáadására szolgáló fedőt helyezze az átlátszó fedőlapra.
- 5) Szerelje fel a motoregységet az átlátszó fedőre és győződjön meg arról, hogy a motor tengelye a keverőlapát felső részén található nyílásba hatol.

FAGYLALTKÉSZÍTÉS



Tápforráshoz való csatlakoztatás

Győződjön meg arról, hogy a termék műszaki adatokat tartalmazó címkéjén feltüntetett tápfeszültség megfelel az ön lakásában található tápfeszültséggel, majd csatlakoztassa a dugaszt a megfelelő csatlakozóba.

A gombok funkciói

A **[POWER]** gomb: Az áramforráshoz történő csatlakoztatás után a készülék elindításához nyomja meg a [POWER] gombot. Az LCD képernyőn a „60:00” jelzés fog megjelenni, az alapértelmezett működési időtartam 60 perc.

A **[TIMER]** gomb: 10, 20, 30, 40, 50 és 60 perces üzemelési módok érhetők el, melyeket a [TIMER] gomb ismételt megnyomásával választhat ki. Az időtartamot igénye szerint választhatja ki. (Az alapértelmezett működési időtartam 60 perc).

[START/STOP] gomb: A készítési program elindításához nyomja meg a [START/STOP] gombot az időtartam beállítása után. A készülék azonnal a keverési és hűtési üzemmódra vált, a két kijelző pedig kigyúl. A kiválasztott időtartam eltelése után a készülék automatikusan megáll, és 10 hangos jelt bocsát ki. Az LCD képernyőn a „00:00” jelzés jelenik meg.

Ha nem veszi ki 10 perc múlva a fagylaltot, a készülék automatikusan a „Hidegen tárolás üzemmódra” vált, hogy a fagylalt ne olvadjon meg.

Kompresszor védelmi funkció:

1) A POWER gomb fagylaltkészítés közbeni megnyomásakor a készülék 3 perces visszaszámlálást jelez ki. A 3 perc eltelése után a készülék újraindul. A keverési és hűtési funkció egyszerre lép működésbe. A POWER gomb visszaszámlálás alatti újbóli megnyomásakor a keverési funkció azonnal bekapcsol, a hűtő funkció pedig csak a 3 perc eltelése után kapcsol be.

2) A fagylaltkészítési művelet alatti áramellátás megszakadása vagy a dugasz tápforrásból való lecsatolása esetén a visszaszámlálás nem lép működésbe. Azt ajánljuk, hogy 3 perc elteltével kapcsolja be a készüléket. Ellenkező esetben működésbe lép a kompresszor védelmi funkció.

Hidegen tárolás funkció

A készülék 10 percenként aktiválja a HŰTŐ (keverés nélkül) funkciót 10 percig egy órán át, majd visszatér az eredeti állapotba (a készülék üzemel, de a fagylalt készítése szünetel).

[Figyelem]: A fagylalt készülékből való kivételekor az áramütés elkerülése érdekében húzza ki mindig a dugaszt a csatlakozóból.

Beállítási műveletek

Átmeneti megállítás: A [START/STOP] gomb folytonos vagy a [POWER] gomb egyszeri megnyomásával 3 másodpercre bármikor megállíthatja a készüléket működés közben.

A működési időtartam beállítása (működés közben): A készülék működése alatt bármikor meghosszabbíthatja a működési időtartamot a [TIMER] gomb ismételt megnyomásával. A gomb mindenik megnyomásakor az időtartam 5 perccel nő, egészen az LCD képernyőn kijelzett 60 perces maximális időtartamig. Az időtartam növelhető, de nem csökkenthető.

A működési időtartam meghosszabbítása (a beállított időtartam eltelése után)

Ha eltelik az előre meghatározott időtartam, a készülék megáll és visszatér az alapértelmezett eredeti állapotba, ha a fagylalt sűrűségét növelni akarja a [TIMER] gomb megnyomásával ismét kiválaszthatja a (10/20/30/40/50/60 perces) működési időtartamot. A [START/STOP] gomb újbóli megnyomásakor a készülék visszatér a kiválasztott időtartamú működésre, majd megáll és a fagylalt megolvadásának megelőzése érdekében újra a „Hidegen tartó” üzemmódra vált át.

A hozzávalók mennyiségének ellenőrzése

A szivárgások és veszteségek elkerülése érdekében kérjük, győződjön meg arról, hogy a hozzávalók térfogata nem haladja meg az eltávolítható tál űrtartalmának 60%-át (a fagylalt készítés közben megnöveli kiterjedését).

A FAGYLALT TÁROLÁSA

Vegye ki a készülékből az elkészült fagylaltot és egy műanyag keverőkar vagy fakanál segítségével helyezze át egy más edénybe. Ne használjon fém tárgyakat, mert ezek megkarcolhatják a kivehető edény belsejét.

VI. RECEPTEK**VANÍLIA FAGYLALT**

10 darab egyenként 100 g súlyú adaghoz
240 ml zsíros tej
150 g kristálycukor
480 ml folyékony tejszín
2,5 ml vanília kivonat, ízlés szerint

Egy közepes méretű tálban keverje össze mixerrel vagy habverővel a tejet és a cukrot, amíg a cukor elolvad – ez nagyjából 1-2 percig tart közepes fokozaton. Adja hozzá a folyékony tejszínt és a vanília kivonatot, majd keverje bele ezeket is. Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

Tápérték/100 g termék:

Kalória - 239 (68% zsírok), szénhidrát -17 g, fehérje - 2 g, zsírok - 18 g, telített zsírok - 11 g, koleszterin - 69 mg, nátrium - 30 mg.

VÁLTOZATOK:

Menta és csoki darabkák: Helyettesítse a vaníliát 5-7,5 ml menta kivonattal (ízlés szerint). Törjön össze 110 gramm étcsokoládét apró darabokra. A csokoládét a keverés utolsó 5 percében adja hozzá a keverékhez.

Pekándiós krém: Olvasszon fel 115 g sótlan vaját egy 10 cm átmérőjű edényben. Adjon hozzá 100 g apróra vágott pekándiót és 8 g darabos sót. Tegye közepes lángra és állandó keverés mellett enyhén pirítsa meg a pekándiót. Vegye le az edényt a tűzről és szűrje le a tartalmát (a vajnak pekándió íze lesz, ezt a későbbiekben még fel lehet használni). Hagyja kihűlni a pekándiót. A keverés utolsó 5 percében adja hozzá a pekándiót a keverékhez.

Keksz: A keverés utolsó 5 percében adjon hozzá 150 g kekszet a keverékhez.

CSOKOLÁDÉFAGYLALT

10 darab egyenként 100 g súlyú adaghoz
240 ml zsíros tej
100 g kristálycukor
240 g étcsokoládé, nagyjából 1,3 cm-es darabokban
350 ml folyékony tejszín
5 ml vanília kivonat

Forralja fel a tejet (a gáztűzhelyen vagy a mikrohullámú sütőben). A „Pulse” gombot bekapcsolva turmixgéppel vagy konyhai robottal keverje össze a cukrot és a csokoládét, amíg a csoki is egészen apró lesz. Adja hozzá a forró tejet a keverékhez, és keverje tovább, amíg az megfelelő állagúvá válik. Helyezze az így elkészült keveréket egy közepes méretű tálba és hagyja kihűlni. Adja hozzá a folyékony tejszínt és a vaníliát, majd ismét keverje össze az alapanyagokat.

Kapcsolja be a készüléket, töltsé bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

Tápérték/100 g termék:

Kalória - 370 (60% zsírok), szénhidrát -34 g, fehérje - 3 g, zsírok - 25 g, telített zsírok - 11 g, koleszterin - 65 mg, nátrium - 31 mg.

VÁLTOZATOK:

Csokoládé mandulával: A vaníliával együtt adjon hozzá még 2,5 ml mandula kivonatot is a keverékhez. A fagyasztás utolsó 5 percében adjon hozzá 100-150 g pörkölt, felaprózott mandulát vagy csokoládés mandulát a keverékhez.

Csokoládés keksz: A fagyasztás utolsó 5 percében adjon hozzá 100-200 g apróra darabolt kekszet.

Csokoládés fondant: A fagyasztás utolsó 5 percében adjon hozzá 100-200 g egynapos, felaprózott aprósüteményt. Pillecukros csokoládé: Amikor kiveszi a fagylaltot az edényből, helyezzen rá néhány kanálnyi csokoládékrémet és pillecukrot.

EPRES FAGYLALT

10 darab egyenként 100 g súlyú adaghoz

250 g szeletelt, szár nélküli eper

22 ml friss citromlé

200 g cukor

240 ml zsíros tej

480 ml folyékony tejszín

5 ml vanília kivonat

Egy kis tálban keverje össze finoman az epret a citromlével és 70 gramm cukorral, majd hagyja állni az epret a cukros, citromos lében két órán át.

Egy közepes méretű tálban keverje össze mixerrel vagy habverővel a tejet és a cukrot, amíg a cukor elolvad – ez nagyjából 1-2 percig tart közepes fokozaton. Adja hozzá a folyékony tejszínt, az eperről leszűrt levet és a vanília kivonatot, majd keverje bele ezeket is.

Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart. A fagyasztás utolsó 5 percében adja hozzá a szeletelt epret is a keverékhez.

Megjegyzés: a fagylalt világos rózsaszín lesz; amennyiben sötétebb rózsaszínű fagylaltot szeretne, ízlésének megfelelően tegyen pár csepp piros ételszínezéket is a masszához.

Tápérték/100 g termék:

Kalória - 222 (61% zsírok), szénhidrát -20 g, fehérje - 2 g, zsírok - 15 g, telített zsírok - 10 g, koleszterin - 57 mg, nátrium - 26 mg.

CITROMOS SORBET

10 darab egyenként 100 g súlyú adaghoz

400 g cukor

480 ml víz

240 ml friss citromlé

10 g apróra reszelt citromhéj

Keverje össze a cukrot és a vizet egy közepes nagyságú edényben és forralja fel a keveréket közepes vagy nagy lángon. Vegye legalacsonyabb fokozatra a lángot és anélkül, hogy megkeverné, hagyja a keveréket kis lángon forrni, amíg a cukor teljesen felolvad – ez nagyjából 3-5 percbe telik. Hagyja kihűlni. Ezt a keveréket nevezzük cukorszirupnak. Nagyobb mennyiségben is elkészíthető és később is felhasználható, ez lesz a citromos sorbet alapja. Hűvös helyen tárolandó.

Miután a keverék kihűlt, adja hozzá a citromlevet és a citromhéjat, majd jól keverje össze.

Kapcsolja be a készüléket, töltsé bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

A citromhéjat legkönnyebben egy zöldségghámozó használatával lehet lehámozni a citromról.

Tápérték/100 g termék:

Kalória - 204 (0% zsírok), szénhidrát -52 g, fehérje - 19 g, zsírok - 0 g, telített zsírok - 0 g, koleszterin - 0 mg, nátrium - 2 mg.

VÁLTOZATOK:

Sorbet rózsaszín grépfrúttal: Helyettesítse a citromlevet 120-240 ml friss grépfrút lével, illetve a citromhéjat 10 g finomra reszelt grépfrút héjjal. Adjon hozzá 60 ml mandulatejet (a mandulatejet elsősorban koktélok készítésére használják és általában megtalálható a nagyobb szupermarketekben, az aperitifek környékén).

CSOKOLÁDÉS FAGYASZTOTT JOGHURT

10 darab egyenként 100 g súlyú adaghoz

240 ml zsíros tej

180 g felaprózott étcsokoládé

470 gr zsírszegény, vaníliás joghurt

50 g cukor

Helyezze a tejet és a csokoládét egy turmixgépbe vagy háztartási robotgépbe és addig keverje, amíg az megfelelő állagúvá válik, nagyjából 20-30 másodpercen keresztül. Adja hozzá a joghurtot és a cukrot, majd keverje még nagyjából 15 másodpercen keresztül. Kapcsolja be a készüléket, töltsé bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

Tápérték/100 g termék:

Kalória - 222 (31% zsírok), szénhidrát -36 g, fehérje - 3 g, zsírok - 8 g, telített zsírok - 64 g, koleszterin - 4 mg, nátrium - 46 mg.

VII. TECHNIKAI LEÍRÁS

Teljesítmény	150 W
Áramellátás	220-240 V, 50 Hz
Úrtartalom	1,5 L

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro