

Használati útmutató

Biztonsági előírások

Használat előtt gondosan olvassa el ezeket a biztonsági előírásokat.

A gép összerakása vagy szétszedése, részeinek tisztítása előtt kapcsolja le az elektromos hálózatról.

Ne hagyja, hogy gyerekek felügyelet nélkül használják a gépet, gyerekek nem játszhatnak a géppel. Ne hagyja a tápkábelt szabadon lógni olyan helyeken, ahol gyerekek is elérhetik.

Ne használja az eszközt sérült tápkábellel vagy csatlakozóval, vagy ha nem működik, leesik vagy akármilyen sérülést szenved.

Ne merítse a tápkábelt, csatlakozót vagy a gépet vízbe vagy akármilyen folyadékba, tűzveszély, elektromos áram általi balesetveszély vagy sérülés veszélye áll fenn.

Soha ne használjon nem jóváhagyott alkatrészeket.

Ne érintkezzen a termék mozgásban lévő részeivel. A használat során ügyeljen, hogy a keze, haja, az edényfogó vagy más eszköz ne csipődjön be a gépbe, és ez ne vezessen személyi sérüléshez vagy a gép meghibásodásához.

Ne használja a szabadban.

A hálózatra kapcsolt gépet soha ne hagyja felügyelet nélkül.

A gépet kizárólag a meghatározott otthoni használatra alkalmazza.

A fagyalt vagy sörbet készítése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gép összes része teljesen tiszta-e.

Soha ne fagyassza újra a részben vagy teljesen kiolvasztott fagyaltot.

A sajt összetevőjű fagyaltot vagy sörbetet egy héten belül fel kell használni. A fagyalt akkor a legfinomabb, ha friss.

A sajtos vagy részlegesen hőkezelt tojást tartalmazó fagyaltot vagy sörbetet ne adja kisgyermeknek, terhes nőknek, időseknek vagy olyan személyeknek, akiknél egészségügyi komplikációt okozhat.

Hogy ne következzen be fagyásból származó sérülés, az edény használata során használjon konyhai kesztyűt, legfőképp a gép fagyasztóból történő kiemelése során.

Ne használja tovább a gépet, ha az edény belsejéből elkezd folyni a hűtőfolyadék. A hűtőfolyadék nem mérgező.

Ne helyezze a gépet olyan forró felületekre, mint a tűzhelyek és a főzőlapok vagy a gáztűzhely nyílt lángjának közelébe.

Az elektromos hálózathoz történő kapcsolás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos hálózat feszültsége megfelel az elektromos berendezés alján feltüntetett feszültségnek.

Műszaki paraméterek

Feszültség: AC 230 V, 50 Hz, 7 W

Fagyasztóedény térfogata: 800 ml

Leírás

1. Elektromos meghajtóegység
2. Fedő töltőnyílással
3. Készülék alap fagyasztóedénnyel
4. „Bekapcsolás/kikapcsolás” gomb
5. Tengely
6. Lapát
7. Elektromos kábel csatlakozóval

Első használat előtt

Első használat előtt vegye ki a készülék alapról a fedőt az elektromos meghajtóegységgel együtt az óramutató járásának ellenkező irányba történő elforgatással. A fém fagyasztóedényt, a lapátot és a tengelyt tisztítsa mosogatószeres folyó víz alatt, majd törölje szárazra. A többi részt törölje át nedves törölrönggyel és szárítsa meg.

A fagyasztóedény előkészítése

Szárítsa meg majd csomagolja a készülék alapról a fagyasztóedénnyel egy műanyag tasakba, és helyezze függőleges helyzetben min. 24 órára, -18 °C-ra a fagyasztóba (1).

A fagyaltmassza előkészítése

Készítse el a fagyaltmasszát a lentiekben feltüntetett recept alapján, és mindig alaposan keverje össze.

A fagyaltkészítőben történő elkészítés előtt hagyja a keveréket minimum 8 órát, de legjobb egész éjszakára a hűtőben hagyni, kihűlni. Minél alaposabban hűl ki a fagyaltmassza, annál gyorsabban készül el a fagyalt, így könnyebben formázható gombócba (2).

A fagyaltkészítő gép összerakása

Illessze a tengelyt a lapátba, majd szűrje be mindkét részt a fedő alján található elektromos meghajtóegység nyílásába. Vegye ki a készülék alapról a fagyasztóedénnyel a fagyasztóból, és vegye le a műanyag tasakot. Helyezze a készülék alapról a fedőt az elektromos meghajtóegységgel együtt úgy, hogy a töltőnyílás és a **tescoma** logó párhuzamosan helyezkedjenek el, és fordítsa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a fedő befogódjon az alapba (3). Csatlakoztassa az elektromos kábelt a 230 V-os konnektorba, és a „bekapcsolás/kikapcsolás” gomb 1-es helyzetbe történő állításával kapcsolja be a fagyaltkészítő gépet (4).

Fagylalt készítése

Öntse a kihűtött fagylaltmasszát a töltőnyíláson keresztül az elindított fagylaltkészítő gépbe maximum a fagyasztóedény szélétől számított 2 cm-es távolságig (a dermedés során a fagylalt térfogata megnő) (5), és hagyja addig keverni, míg el nem éri a kívánt sűrűséget. Az időtartam a fagylalt fajtájától, a massa és a fagyasztó edény kihűlésének fokától, illetve a helyiség aktuális hőmérsékletétől függ. A fagylaltmassza kikeverésének megszokott időtartama a fagylalt elkészítéséhez 20-40 perc (6). A keverés során ellenőrizze vizuálisan a massa sűrűségét a fagylaltkészítő gépben. Amint a massa eléri a kívánt sűrűséget, a fagylalt elkészült, a „bekapcsolás/kikapcsolás” gomb 0-ás helyzetbe történő állításával befejezi a fagylalt elkészítését.

A fagylalt tálalása

Fordítsa el a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba, vegye le a fedőt a meghajtóegységgel együtt az alapról, és vegye ki a lapátot a tengellyel. Szedje össze a kész fagylaltot műanyag vagy fakanállal, spatulával vagy lapáttal, amely nem károsítja a fém fagyasztóedény sima felületét, és helyezze át tölcsérbe vagy tálkába (7).

Figyelmeztetés: Ha mélyfagyasztott, szilárd fagylaltot szeretne készíteni, helyezze át a keveréket a fagylaltkészítőből egy megfelelő edénybe, majd tegye néhány órára a fagyasztóba. A fagylalt fagyasztóban történő tárolására a PURITY Frissen tartó dobozokat, fagyasztóba ajánljuk (kódok 891862, 891864, 891866).

Tisztítás

Tisztítás előtt kapcsolja le a fagylaltkészítő gépet az elektromos hálózatról. Szükség esetén nyomja meg a fedő alján található meghajtóegység tengelyének belseje irányába (8), vegye le a meghajtóegységet a fedőről, és tisztítsa ki mindkét részt külön.

A meghajtóegységet tisztítsa nedves törülközővel és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt! A fedőt a meghajtóegység nélkül, a fagyasztóedényt, a lapátot és a tengelyt tisztítsa mosogatószeres folyó víz alatt, majd szárítsa meg.

Ne mossa mosogatógépben.

Karbantartás

Meghibásodás esetén ne javítsa a fagylaltkészítő gépet, forduljon a TESCOA szervizközpontjához, kapcsolat a www.tescoma.hu oldalon.

Figyelmeztetés

1. A keverés során ne kapcsolja ki a fagylaltkészítő gépet.
2. Abban az esetben, ha a fagylaltmassza túl sűrű lesz, a lapát megáll, és ellenkező irányba forog tovább. Ebben az esetben a fagylalt kész van, fejezze be a készítését.
3. Ha a massa túl sűrű állaga hatására a meghajtóegység átforrósodik, a hőkioldó leállítja a fagylaltkészítő gépet. Ebben az esetben kapcsolja ki a fagylaltkészítő gépet, húzza ki az elektromos hálózatról, és néhány percig ne kapcsolja be.
4. Ha a fagylaltmassza alkoholt tartalmaz, a kívánt állag eléréséhez szükséges idő hosszabb lesz, mint a megszokott.
5. A fagyasztóedényt a hűtőtöltettel ne tegye ki magas hőnek, ütésnek és has.

Receptek

Tejszínes-joghurtos fagylalt

170 ml tejszín (33% zsírtartalom), 70 ml teljes zsírtartalmú tej, 170 g görög joghurt (10 % zsírtartalom), 70 g porcukor, 8 g vaníliás cukor (1 csomag)

Keverje össze a tejszínt a joghurttal, tejjel, porcukorral és vaníliás cukorral, majd keverje ki alacsony fordulatszámú elektromos habverővel, míg a keverék be nem sűrűsödik. Készítse el a kihűlt fagylaltmasszát a fagylaltkészítőben. **Jó tipp:** A fagylaltot a befejezés előtt ízesítheti fagyasztott erdei gyümölcs, reszelt csokoládé és has. hozzáadásával.

Avokádós fagylalt

2 avokádó (összesen kb. 400 g), 1 citrom leve, 100 g cukor, 85 ml fehérbor, 75 ml víz, 75 ml 40%-os tejszín, 60 g méz vagy kukoricaszirup

Keverje össze a bort, a vizet, a cukrot és a mézet, és lassú tűzön melegítse fel, amíg a cukor fel nem oldódik. Tegye félre a masszát, és hagyja kihűlni, adjon hozzá avokádót, citromlevet, keverje simára, majd keverje hozzá a tejszínt. Készítse el a kihűlt fagylaltmasszát a fagylaltkészítőben.

Granita vörösborból

350 ml vörösbor, 40 ml narancslé, 70 ml víz, 80 g cukor, 1 evőkanál citromlé, 2 szegfűszeg, 1 egész fahéj, 1 narancs héja

A fagylaltmassza elkészítése: Készítsen nyeles lábasban forralt bort - lassan melegítse fel az összes hozzávalót, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik, 2-3 percig főzze, tegye félre, szűrje le, és hagyja kihűlni. Készítse el a granitát a fagylaltkészítőben, öntse át megfelelő edénybe, és néhány órára helyezze a fagyasztóba. Tálalja a granitát koktélpohárban finom, aprított formában, amelyet villával kikapar a fagyasztott keverék felületéről.

Joghurtos fagylalt mangóval és gyömbérrel

1 érett mangó, 300 g tejszínes joghurt (10% zsírtartalom), 10 g gyömbér, fél vaníliarúd, 100 ml 40 %-os tejföl, 100 g cukor, 100 ml víz
Forralja fel a vizet a cukorral, vágja apróra a , hámozza meg a mangót, vágja kockákra, és a vaníliarúddal együtt adja hozzá a főzethez. Főzze lassan körülbelül 15 percig, amíg a mangó és a gyömbér megpuhul, főzés után távolítsa el a vaníliarudat. A főzetet hagyja kihűlni, szűrje le, és tegye félre. Keverje össze a mangót és a gyömbért turmixgépben, adjon hozzá tejszínt, joghurtot és a főzet (kb. 60 ml) felét. Készítse el a kihűlt fagylaltmasszát a fagylaltkészítőben.

Túrófagylalt mézzel

220 g teljes zsírtartalmú túró, 130 ml 40%-os tejszín, 50 g tejföl, 50 g méz vagy kukoricaszirup, 50 g cukor, 5 tojássárgája

A tojássárgáját a cukorral keverje habosra forró gőz felett. Keverje össze a mézet, a tejszínt és a tejfölt, és lassan melegítse, amíg a méz teljesen fel nem oldódik. Adja hozzá a keveréket állandó keverés mellett a tojássárgájához, hagyja kihűlni. Csak a kihűlt keverékbe keverje bele a kihűlt túró, és készítse el a fagylaltot a fagylaltkészítőben.

Csokoládé sörbet

300 ml víz, 200 g étcsokoládé (min. 50% kakaó), 40 g méz vagy kukoricaszirup, egy kisebb narancs héja

Forralja fel a vizet a mézzel és a reszelt narancshéjjal. Adja hozzá a szétördelt csokoládét, hagyja fokozatosan felolvadni, állítsa meg, és a szobahőmérsékletre történő kihűlés után hagyja a hűtőszekrényben kihűlni. A fagylaltkészítőbe történő beleöntés előtt alaposan keverje össze a kihűlt sörbet masszát habverővel.

Tofu fagylalt eperrel

250 g fehér tofu, 150 ml szójatej, 50 g porcukor, 150 g eper, 10 g finomra reszelt gyömbér

A tej kivételével az összes hozzávalót keverje simára, majd adjon hozzá tejet, és keverje össze. Készítse el a kihűlt fagylaltmasszát a fagylaltkészítőben.

Erdei gyümölcs fagylalt

300 g fagyasztott erdei gyümölcs, 100 g kókuszkrém vagy tejföl, 50 g porcukor, 50 ml juharszirup

Törje össze a fagyasztott gyümölcsöt turmixgépben, és adja hozzá az összes többi hozzávalót. Keverje össze újra, hogy az összetevők összeérjenek, és azonnal készítse el (hűtés nélkül) a fagylaltkészítőben.