



Ghid de utilizare
Model 28440/28447
Instrucțiuni de folosire

Instrucțiuni de folosire pentru modelul 28440/28447

| | |
|--|----|
| Date tehnice | 18 |
| Explicarea simbolurilor | 18 |
| Pentru siguranța dvs. | 18 |
| Înainte de a folosi aparatul prima dată | 19 |
| Sfaturi despre cum să obțineți spuma de lapte perfectă | 20 |
| Scoaterea accesoriului pentru spumă de lapte | 20 |
| Funcția de producere a spumei de lapte | 20 |
| Funcția de încălzire a laptelui | 21 |
| Curățare și îngrijire | 22 |
| Rețete | 22 |
| Sosuri pentru salate - Rețete | 23 |
| Rezolvarea problemelor | 23 |
| Condiții privind garanția | 25 |
| Aruncarea deșeurilor / Protecția mediului | 25 |

Componente






Componente

Componente

1. Capac
2. Blocare capac
3. Mâner
4. Cană
5. Buton A pentru spumă de lapte fierbinte/lapte fierbinte
6. Buton B pentru spumă de lapte rece/sosuri de salată
7. Accesoriu fix pentru lapte fierbinte
8. Accesoriu pentru spumă de lapte

Instrucțiuni de folosire Model 28440/28447

Date tehnice

| | | |
|------------------|--|---|
| Putere nominală: | 500-600 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz |  |
| Dimensiuni: | Aprox. 19.6 x 12.3 x 20.3 cm (L/W/H) | |
| Cablu: | Aprox. 75 cm |  |
| Greutate: | Aprox. 0.93 kg | |
| Greutate: | Aprox. 0.93 kg | |
| Culori: | 28440 Latte Bricco white: Alb 28447 Latte Bricco brown: Maro | |
| Capacitate: | Minim 100 ml, maxim 200 ml pentru laptele spumă/330 ml pentru laptele fierbinte |  |
| Recipientul: | Vopsea neaderentă | |
| Baza: | Cu spațiu de depozitare pentru cablu | |
| Caracteristici: | capacitate 330 ml, contact rotativ 360°, vopsea neaderentă pentru curățare ușoară, oprire automată, poate fi folosit și pentru a prepara sosuri cremoase pentru salate | |
| Accesorii: | Manual de instrucțiuni cu rețete | |

Ne rezervăm dreptul de a introduce modificări tehnice.

Explicarea simbolurilor



Acest simbol indică potențiale pericole ce pot avea ca rezultat rănirea persoanelor sau deteriorarea aparatului.



Acest simbol indică un potențial pericol de ardere. Vă rugăm să fiți permanent atenți aici.

Pentru siguranța dvs.

Informații privind siguranța generală

1. Citiți următoarele informații și păstrați-le pentru studiere ulterioară.
2. Acest aparat nu a fost creat pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe decât dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni referitoare la folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele pe care le implică.
3. Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
4. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.
5. Conectați aparatul numai la o sursă de curent alternativ având tensiunea indicată pe plăcuța nominală.

6. Nu acționați aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem cu comandă de la distanță.
7. Baza nu trebuie să vină în contact cu apa sau alte lichide. Dacă acest lucru se întâmplă, asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l refolosi.
8. Acest aparat a fost creat pentru a fi folosit în gospodărie și pentru aplicații similare, cum ar fi:
 - zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - întreprinderi agricole;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de lucru;
 - medii de tip bed and breakfast (pensiuni cu mic dejun inclus)
9. Nu deschideți niciodată carcasa aparatului de spumă de lapte. Pericol de electrocutare.
10. Verificați în mod regulat aparatul, ștecherul și cablul pentru uzură sau deteriorări. Dacă componentele sau cablul sunt deteriorate, trimiteți aparatul sau baza aparatului la serviciul nostru clienți pentru inspectare și reparații. (vezi adresa în "condiții de garanție"). Reparațiile necorespunzătoare pot cauza pericole considerabile pentru utilizatori și vor anula garanția.

Informații privind poziționarea și utilizarea aparatului

11. Asigurați-vă că priza pe care o folosiți este ușor accesibilă și că puteți scoate ușor ștecherul din ea în caz de urgență.
12. Nu atingeți aparatul sau cablul cu mâinile ude.
13. Nu spălați aparatul de făcut spumă de lapte în mașina de spălat vase.
14. Din motive de siguranță, nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți, pe suporturi metalici sau pe suprafețe ude.
15. Nu introduceți aparatul sau cablul în apă sau în alte lichide.
16. Nu puneți aparatul sau cablul lângă flacără deschisă în timpul funcționării.
17. Folosiți aparatul de spumă de lapte pe suprafețe plane, neaglomerate și rezistente la căldură.
18. Asigurați-vă că cablul nu atârână peste marginea suprafeței de lucru sau a mesei, deoarece aceasta poate duce la accidente, de exemplu dacă copiii trag de cablu.
19. Cablul trebuie așezat astfel încât ștecherul să nu poată fi scos din priză trăgând de fir și nimeni să nu se poată împiedica de el.
20. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului, folosiți întotdeauna sistemul de depozitare a cablului din bază.
21. Întotdeauna deconectați cablul de la sursa de alimentare trăgând de ștecher, niciodată nu trageți de cablu.

22. Nu transportați baza ținând-o atârnată de cablu.
23. Folosiți aparatul de făcut spumă de lapte numai în interior.
24. Folosiți aparatul numai pentru a încălzi laptele sau pentru a pregăti sosuri pentru salate. Nu încălziți alte lichide, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.
25. Nu încălziți alte obiecte, cum ar fi doze din tablă sau sticle, în aparatul de făcut spumă de lapte.
26. Nu folosiți recipientul aparatului în cuptor sau la microunde.
27. Asigurați-vă că ați închis complet capacul aparatului, pentru a evita rănila produse de stropirea cu lapte fierbinte.
28. Nu porniți niciodată aparatul fără să fie lapte în cană.
29. Asigurați-vă că toți utilizatorii, mai ales copiii, sunt conștienți de riscurile de rănire posibile de la aburul fierbinte sau stropii de lapte fierbinte – risc de arsuri.
30. Țineți aparatul numai de mâner, pentru a evita arsurile.
31. Pentru a preveni rănirea, nu atingeți niciodată părțile în mișcare ale aparatului și nu introduceți obiecte sau părți ale corpului în aparat în timp ce acesta funcționează.
32. Nu introduceți niciodată mai mult de 330 ml de lapte în aparat pentru a împiedica laptele să se reverse.
33. Nu mișcați aparatul în timpul funcționării pentru a nu fi opăriți de laptele care vă poate stropi.
34. Lăsați aparatul să se răcească câteva minute între două operații.
35. Pentru a împiedica deteriorarea, nu folosiți aparatul cu accesorii de la alți producători.
36. Deconectați aparatul de la priză după utilizare și înainte de a-l curăța.
Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este în priză.
37. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
38. Nu deschideți niciodată carcasa aparatului de spumă de lapte. Este pericol de electrocutare.



Atenție!

Nu deschideți capacul în timpul încălzirii laptelui.

În cazul în care vasul este prea plin, laptele fierbinte poate să vă stropască.



Din motive de siguranță, asigurați-vă că marginea de contact a vasului în care intră capacul este întotdeauna uscată.

Producătorul nu poate fi răspunzător în cazul asamblării incorecte, a folosirii necorespunzătoare sau incorecte sau al reparațiilor, dacă acestea sunt executate de terțe persoane neautorizate.

Înainte de a folosi aparatul prima dată

1. Îndepărtați materialul de împachetare și echipamentul de siguranță pentru perioada

transportului.

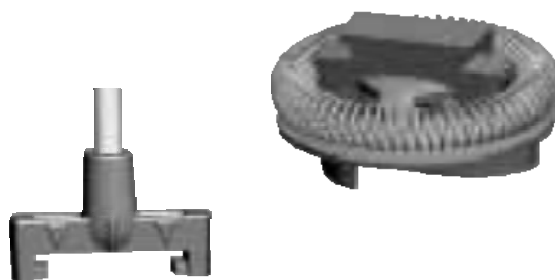
2. Curățați toate componentele cu o cârpă umedă, așa cum este descris la capitolul „Curățare și îngrijire“ de la pagina 22.
3. Verificați dacă aparatul stă fix.
4. Conectați baza la sursa de alimentare (220-240 V~, 50/60 Hz) cu ajutorul cablului.

Sfaturi pentru a obține spuma de lapte perfectă

1. Cele mai bune rezultate le veți obține cu laptele de la frigider.
2. Pentru spumă puteți folosi orice tip de lapte, dar cele mai bune rezultate se obțin cu laptele cu cantitate redusă de grăsimi (1.5%). Dar încercați și alte tipuri de lapte, deoarece consistența spumei variază de la un tip la altul.
3. Persoanelor cu alergii le recomandăm laptele de soia.
4. Factori cum ar fi prospețimea sau nivelul de pasteurizare pot avea efect asupra procesului de spumare.
5. Aparatul încălzește laptele între 62 și 68°C, care este temperatura ideală pentru spuma de lapte din cafeaua dvs.
6. Puteți deasemenea prepara spumă de lapte rece pentru cafeaua cu gheață, de exemplu.
7. Aparatul de făcut spumă de lapte poate fi folosit deasemenea pentru a prepara sosuri speciale, cremoase, pentru salate.
8. Sfat: Pentru a împiedica laptele fierbinte să se lipească de cană, puteți așterne înainte, în interiorul acesteia, un strat subțire de unt.

Scoaterea accesoriului pentru spuma de lapte

1. De agitator este fixat un accesoriu format din două piese.
2. Pentru a îndepărta accesoriul alb pentru făcut spumă de lapte, țineți partea fixă a accesoriului pentru spumă de lapte pe agitator și apăsați partea mobilă în afară. Atenție la săgețile de pe accesoriul fix. Puteți apăsa partea mobilă numai în sensul arătat de ele. Pentru a atașa din nou partea mobilă, executați procedeul de mai sus în ordine inversă.



Funcția de producere a spumei de lapte

1. Luați recipientul de pe bază.
2. Apăsați butonul de blocare de pe capac și scoateți capacul de pe cană.



3. Atașați accesoriul pentru spumarea laptelui la agitator.



4. Adăugați în cană cel puțin 100 ml lapte (semnul de min.), dar nu mai mult de 200ml (semnul de max. de jos). Nu puneți mai mult lapte, deoarece laptele spumat se umflă și poate ieși afară din cană.



5. Puneți la loc capacul.

Notă: o funcție de siguranță împiedică pornirea aparatului în cazul în care capacul nu este bine fixat. În acest caz, buton clipește numai, dar aparatul nu pornește. Apăsăți capacul pe aparat până auziți click-ul de confirmare a închiderii.

6. Dacă vreți să pregătiți spumă de lapte cald, apăsați butonul A.

7. Dacă vreți să pregătiți spumă de lapte rece, apăsați butonul B.

8. Dacă vreți să pregătiți un sos de salată, apăsați tot butonul B. Nu uitați că puteți pregăti doar sosuri reci pentru salate, cu acest aparat.

9. Becul indicator corespunzător vă arată că aparatul a început să spumeze laptele.

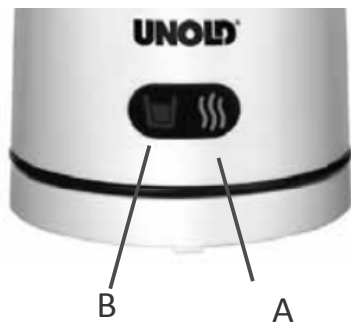
10. Spuma de lapte este gata în aproximativ 120 de secunde și aparatul se oprește automat.

11. Dacă doriți să întrerupeți procesul, apăsați iar butonul selectat.

12. Apăsăți butonul de blocare și scoateți capacul aparatului.

13. Acum puteți turna sau transfera cu lingura spuma de lapte într-un container.

14. Dacă vreți să faceți mai multă spumă de lapte, lăsați aparatul să se răcească 2 până la 4 minute. Apoi curățați recipientul aparatului așa cum este descris în capitolul Curățare și îngrijire.



Important: Asigurați-vă că nu au rămas reziduuri de lapte în recipientul aparatului pentru a împiedica formarea de germeni. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Funcția de încălzire a laptelui

1. Pregătiți aparatul așa cum este descris în „Spumarea laptelui“.



2. Extrageți accesoriul de făcut spumă de lapte din agitator.

3. Adăugați cel puțin 100 ml de lapte (semnul min.), dar nu mai mult de 330 ml (semnul de max. de sus) în cană. Nu adăugați niciodată mai mult lapte deoarece acesta va se va revărsa în timpul fierberii.



4. Puneți la loc capacul. *Notă:* o funcție de siguranță nu permite pornirea aparatului dacă nu are capacul închis corespunzător. În acest caz, butonul se aprinde intermitent, dar aparatul nu pornește. Apăsăți capacul pe aparat până se aude click-ul care confirmă închiderea completă.

5. Pentru a încălzi lapte, apăsați butonul A.

6. Becul indicator arată că aparatul a început să încălzească laptele.

7. Dacă vreți să întrerupeți procesul, apăsați iar butonul selectat.

8. Apăsăți butonul de blocare și ridicați capacul de pe aparat.

9. Acum puteți turna lapte în recipient.

10. Dacă doriți să încălziți mai mult lapte, lăsați aparatul să se răcească 2-4 minute. Curățați apoi recipientul aparatului așa cum este deschis în Curățare și Îngrijire.

11. Sfat: Când ați terminat de încălzit laptele, puneți la loc accesoriul de făcut spumă de lapte ca să nu se piardă.

| |
|---|
| Important: Asigurați-vă că nu au rămas reziduuri de lapte în recipient pentru a preveni formarea de germeni. Curățați aparatul după fiecare utilizare! |
|---|

curățare și îngrijire

1. **Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.**
2. **Înainte de a curăța aparatul, opriți-l și scoateți-l din priză.**
3. **Din motive de igienă, curățați aparatul imediat după ce l-ați folosit. În caz contrar se pot forma germeni dăunători.**
4. Cablul, baza și recipientul aparatului nu trebuie introduse în apă sau în orice alt lichid și nici nu trebuie spălate în mașina de spălat vase.
5. Ștergeți baza, recipientul, capacul, agitatorul și accesoriul cu o cârpă umedă și cu un lichid de spălare. Nu folosiți produse abrazive, bureți metalici, obiecte din metal, produse de curățare fierbinți sau dezinfectanți, deoarece pot deteriora aparatul. Aceasta se aplică în special învelișului non-aderent din interiorul recipientului aparatului.
6. Curățați interiorul recipientului cu o cârpă moale și apă caldă cu un detergent lichid ușor. Nu răzuiți resturile întărite cu obiecte dure, în caz contrar veți deteriora învelișul. Dacă este cazul, lăsați apa să înmoaie reziduurile. Clătiți apoi recipientul cu apă caldă.
7. Capacul are în interior o garnitură de etanșare. Aceasta trebuie și ea curățată periodic. Pentru a face acest lucru, scoateți garnitura de pe capac și spălați-o cu apă caldă și detergent lichid. Lăsați garnitura să se usuce complet înainte de a o monta din nou pe capac. Nu uitați că șanțurile de pe garnitură trebuie să fie spre exterior.
8. Aparatul trebuie să fie complet uscat înainte de a-l folosi din nou.

Cu spuma de lapte puteți pregăti specialități de cafea fierbinte și rece.

Capuccino – classic italian

Conține 1/3 espresso, 1/3 lapte fierbinte și 1/3 spumă de lapte. Dacă doriți puteți decora cu praf de ciocolată.

Caffe latte

Această cafea este cunoscută în Franța drept Café au lait, o cafea cu lapte. Se face tot cu espresso. Adăugați cantitatea dorită de lapte cald și, dacă doriți, puneți deasupra niște spumă de lapte.

Latte Macchiato

Un Latte Macchiato bine preparat are mai multe straturi. Începeți prin a pune lapte într-un pahar înalt și apoi adăugați alternativ espresso, lapte fierbinte și spumă de lapte. Lăsați stratul de spumă de lapte să se așeze înainte de a adăuga espresso. Astfel, straturile nu se vor amesteca. Rețineți faptul ca espresso poate fi fierbinte. Dacă doriți să adăugați arome, cum ar fi sirop sau lichior, adăugați aceste ingrediente numai în laptele fierbinte, nu și în espresso, pentru că ar face espresso să se scufunde prea repede.

Mochaccino

Puneți 1 - 2 linguri de sirop de ciocolată într-un pahar și adăugați puțină spumă de lapte răcită ușor.

Umpleți cu grijă cu espresso. La final, adăugați o coroană de spumă de lapte sau frișcă și decorați cu ciocolată rasă sau praf de ciocolată.

Iced coffee

Puneți cafea rece, tare, într-un pahar înalt. Acum adăugați 1 - 2 cupe de înghețată de vanilie și umpleți paharul cu spumă de lapte rece. Dacă doriți, puteți decora cu ciocolată rasă.

Dar nu numai specialitățile de cafea se pot prepara cu spumă de lapte. Știați, de exemplu, că puteți folosi spumă de lapte în loc de frișcă pentru deserturi delicioase? Aceasta vă va permite să prezentați creații minunate, ușor digerabile și cremoase.

Încercați să folosiți spumă de lapte fierbinte peste căpșune proaspete sau peste cereale, de exemplu.

Și deasemenea încercați să puneți spumă de lapte pe supă cremă sau serviți supă cremă ca un capuccino cu ciuperci sau cu cartofi.

Veți găsi multe alte rețete în cărțile de bucate și pe Internet.

Sosuri pentru salate- rețete

Țineți minte că ierburile, legumele sau fructele se pot agăța în spirală. De aceea vă sugerăm să adăugați aceste ingredient la final și să le amestecați cu o furculiță.

Vinaigrette

Porții 4

4 linguri de oțet balsamic, 5 linguri de ulei, sare, piper

Emulsificați ingredientele în aparatul de făcut spumă de lapte.

Adăugați 1 lingură de ceapă tăiată mărunt, 1 lingură de arpagic tăiat, 1 lingură de frunze de hasmațuchi, folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru salate de rucola.

Sos de iaurt cu verdeață

Porții 4

10 mililitri de frișcă, 100 mililitri de iaurt degresat, 1 lingură de oțet, sare, piper

Emulsificați ingredientele în aparatul de făcut spumă de lapte.

Amestecați 2 căței de usturoi tăiați mărunt și 1 căte o lingură de busuioc, mărar, hasmațuchi, rozmarin, arpagic și cimbru folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru salate de castraveți.

Sos de iaurt cu cremă de chimen

Porții 4

Preparați o salată clasică așa cum este descris în rețeta pentru sosul de iaurt cu verdeață.

În loc de verdeață, amestecați 2 linguri de chimen folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru salatele de varză.

Sos de iaurt cu cremă Roquefort

Porții 4

Preparați o salată clasică așa cum este descris în rețeta pentru sosul de iaurt cu verdeață.

În loc de verdeață, amestecați 100 g brânză Roquefort tăiată cubulețe, folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru salată de lăptuci.

Sos de iaurt cu cremă curry

Porții 4

Preparați o salată clasică așa cum este descris în rețeta pentru sosul de iaurt cu verdeață.

În loc de verdeață, amestecați 1 lingură de praf de curry folosind aparatul de făcut spumă de lapte.

Această salată este ideală pentru salate de andive frisee.

Sos de iaurt cu cremă de ou

Porții 4

Preparați o salată clasică așa cum este descris în rețeta pentru sosul de iaurt cu verdeață.

Amestecați 2 ouă fierte tari și tăiate mărunt și 1 lingură de arpagic tăiat mărunt folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru salate de cartofi.

Sosuri pentru salate- rețete

Sos de iaurt cu cremă de nuci

Preparați o salată clasică așa cum este descris în rețeta pentru sosul de iaurt cu verdeață.

Amestecați câte 1 lingură de castane tăiate mărunt, alune de pădure și fistic folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru salate de cicoare.

Sos de brânză

Porții 4

4 linguri de smântână, 4 linguri de iaurt degresat, 1 lingură de oțet de vin, 2 linguri de vin alb sec, 2 linguri de amestec de legume, sare, piper

Emulsificați toate ingredientele în aparatul de făcut spumă de lapte.

Amestecați 2 linguri de brânză Emmental rasă folosind o furculiță.

Această salată este ideală pentru sosuri de tomate.

Rezolvarea problemelor

| Eroarea | Cauze posibile | Soluția |
|--|---|--|
| Becul indicator nu se aprinde | Aparatul nu este conectat la curent | Introduceți ștecherul în priză |
| | Controlul temperaturii | Lăsați aparatul să se răcească |
| Aparatul încălzește dar agitatorul nu se rotește | Capacul nu este închis corespunzător | Închideți corect capacul și răsuciți până se fixează |
| | Contactele de pe mâner sunt murdare | Curățați contactele de pe mâner |
| | Cantitate excesivă de lichid | Reduceți cantitatea de lichid |
| Curge lapte pe la capac | Capacul nu este închis corespunzător | Închideți corect capacul și răsuciți până se fixează |
| | Garnitura capacului lipsește sau este murdară | Curățați garnitura și puneți-o la locul ei |

Autorii au analizat și au testat cu atenție rețetele incluse în aceste instrucțiuni de operare. Totuși, nu se poate oferi o garanție. Autorii, respectiv UNOLD AG și agenții săi nu vor fi răspunzători pentru răni personale, daune materiale și pierderi financiare.