Saludable

Aparato para preparar postres congelados

giles & posner®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

giles & posner®

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
Evite que los niños jueguen con el aparato.
A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
Este dispositivo no es un juguete.
Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, o si este ha sufrido alguna caída u otro tipo de daño, las reparaciones solo las puede realizar un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
No aproxime las manos, los dedos, el cabello o la ropa holgada a las piezas giratorias del dispositivo.
No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
No lo manipule con las manos mojadas.
Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No utilice el dispositivo si se ha caído, si presenta signos visibles de daño o si tiene fugas.
No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.

No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
No utilice accesorios que estén dañados.
No utilice el dispositivo al aire libre.
Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
No toque ninguna de las piezas móviles del dispositivo durante su uso; si lo hace, podría sufrir lesiones.
No toque ninguna de las secciones del dispositivo que puedan calentarse durante su uso, ya que podrían causarle lesiones.
Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo o realizar labores de mantenimiento.
Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el dispositivo.
Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarlo o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato para preparar postres congelados de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.
PASO 1: Limpie la unidad principal del aparato para preparar postres congelados con un paño suave y húmedo y séquelo bien.
PASO 2: Limpie la picadora de plástico con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela completamente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.
No sumerja el aparato para preparar postres congelados en agua u otros líquidos.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato para preparar postres congelados o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.

Nota: El aparato para preparar postres congelados debe limpiarse después de cada uso. Los accesorios no son aptos para el lavavajillas.

1. Unidad principal del aparato para preparar postres congelados
2. Bandeja
3. Dispensador
4. Picadora de plástico
5. Conducto
6. Émbolo
7. Interruptor de encendido/apagado

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Compruebe que el aparato para preparar postres congelados esté apagado y desenchufado de la corriente eléctrica.
PASO 2: Limpie la unidad principal del aparato para preparar postres congelados con un paño suave y húmedo y séquelo bien.
No sumerja la unidad principal del aparato para preparar postres congelados en agua u otros líquidos.

Nota: Es posible que el aparato para preparar postres congelados desprenda un ligero humo u olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del aparato para preparar postres congelados.

Montaje del aparato para preparar postres congelados

El aparato para preparar postres congelados viene premontado en dos partes.
Si se desmonta para limpiarlo, compruebe que el aparato para preparar postres congelados está seco, apagado y desenchufado de la corriente eléctrica antes de volver a montarlo.
PASO 1: Inserte la picadora de plástico en la abertura de la parte superior del conducto de modo que el eje de la picadora de plástico sobresalga del conducto.

PASO 2: Coloque el dispensador sobre la abertura de la parte superior del conducto, asegurándose de que las pestañas de bloqueo del dispensador estén alineadas con las pestañas de bloqueo del conducto. Gire el dispensador en sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.
PASO 3: Para acoplar el conducto a la unidad principal del aparato para preparar postres congelados, alinee las pestañas de bloqueo del extremo más pequeño del conducto con las pestañas de la unidad principal del aparato para preparar postres congelados y deslícelo hasta su posición. Gire el conducto hacia la izquierda para fijarlo en su posición.
PASO 4: Deslice la bandeja en la abertura de la parte superior del conducto.

Uso del aparato para preparar postres congelados

PASO 1: Aproximadamente 12 horas antes de preparar un postre congelado, corte los ingredientes en trozos pequeños y métalos en el congelador. Saque los ingredientes del congelador y espere 15 minutos antes de utilizarlos.
PASO 2: Deje caer los ingredientes congelados por el conducto; use el émbolo para comprimirlos si es necesario. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador.
PASO 3: Conecte el aparato para preparar postres congelados a la corriente eléctrica y enciéndalo. Encienda el aparato para preparar postres congelados pulsando el interruptor de encendido/apagado.
PASO 4: Mientras se procesas los alimentos, se pueden añadir más ingredientes al conducto, utilizando el émbolo para comprimir si es necesario.
PASO 5: Una vez finalizada la preparación, apague el aparato para preparar postres congelados pulsando el interruptor de encendido/apagado y, a continuación, apague y desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Advertencia: El tiempo de funcionamiento continuo máximo es de 2 minutos. Deje enfriar el aparato durante 4 minutos antes de volver a usarlo.
Nota: No utilice el aparato para preparar postres congelados sin alimentos en el conducto.

Consejos y sugerencias

1. Una vez preparado el postre, métalo en el congelador hasta que lo vaya a servir.
2. Refrigere los helados o sorbetes de antemano para facilitar el proceso de preparación.
3. No agite, perfore ni caliente el aparato para preparar postres congelados, ya que podría dañarlo.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el aparato para preparar postres congelados está frío, limpio y seco.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor del aparato para preparar postres congelados; déjelo más suelto para no dañarlo.

Especificaciones

Código de producto: EK4002G
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Salida: 250 W

Recetas

* Cualquier imagen relacionada con las recetas que se utilice en este manual de instrucciones está destinada únicamente para fines ilustrativos.

Explosión de frutos del bosque

Ingredientes

2 fresas
½ taza de arándanos
¼ taza de frambuesas

Elaboración

Corte la fruta en trozos pequeños y déjela en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca la fruta en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Sírvalo inmediatamente.

Granizado de granada y arándanos rojos

Ingredientes

2 naranjas (peladas y cortadas en dados)
Semillas de 1 granada
½ taza de arándanos
2 cucharadas de azúcar (opcional)

Elaboración

Corte la fruta en trozos pequeños y déjela en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca la fruta y el azúcar (si lo usa) en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Remueva la mezcla y déjela en el congelador durante unos 20 minutos antes de servirla.

Sabor a menta y chocolate

Ingredientes

1 ½ plátanos maduros
1 onza de chocolate blanco
2 cucharadas de menta fresca

Elaboración

Corte los plátanos en trozos pequeños y déjelos en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca los plátanos congelados, el chocolate blanco y la menta en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Sírvalo inmediatamente.

Sueño de chocolate y avellanas

Ingredientes

1 ½ plátanos maduros
2 cucharadas de crema de chocolate con avellanas
Granas de chocolate

Elaboración

Corte los plátanos en trozos pequeños y déjelos en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca los plátanos congelados y la crema de chocolate con avellanas en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Espolvoree la mezcla con fideos de chocolate y sírvalo inmediatamente.

Delicia de melocotón

Ingredientes

2 plátanos maduros
1 melocotón
¼ taza de fresas

Elaboración

Corte la fruta en trozos pequeños y déjela en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca la fruta en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Sírvalo inmediatamente.

Postre de crema de plátano

Ingredientes

2 plátanos maduros
2 cucharadas de yogur de vainilla
1 cucharadita de extracto de vainilla

Elaboración

Corte los plátanos en trozos pequeños y déjelos en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca los plátanos, el yogur de vainilla y el extracto de vainilla en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Sírvalo inmediatamente.

giles & posner®

Refresquísimo

Ingredientes

1 kiwi
1 taza de uvas verdes
3 hojas de menta

Elaboración

Corte la fruta en trozos pequeños y déjela en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca la fruta y las hojas de menta en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará.
Sírvalo inmediatamente.

Delicia de fresas

Ingredientes

1 pinta de fresas
1 cucharada de reducción balsámica.

Elaboración

Corte las fresas en trozos pequeños y déjelas en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca la fruta y la reducción balsámica en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará.
Sírvalo inmediatamente.

Tentación tropical

Ingredientes

½ taza de piña
½ taza de mango
¼ taza de nata
¼ taza de coco rallado

Elaboración

Corte la fruta en trozos pequeños y déjela en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Congele también la nata durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca la fruta y la nata en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Espolvoree con coco rallado y sírvalo inmediatamente.

Moras con un toque de vainilla

Ingredientes

2 ramas de vainilla
¾ taza de moras
¼ taza de pistachos
¼ taza de nata

Elaboración

Corte la fruta en trozos pequeños y déjela en el congelador durante aproximadamente 12 horas. Congele también la nata durante aproximadamente 12 horas. Una vez congeladas, sáquelas del congelador y deje que se atemperen durante aproximadamente 10–15 minutos. Abra las rallas de vainilla a lo largo y raspe las semillas. Con ayuda de un cuchillo, extienda las semillas de vainilla sobre las moras. Coloque un recipiente adecuado debajo de la abertura del dispensador y, a continuación, introduzca las moras con las semillas de vainilla, los pistachos y la nata en el aparato para preparar postres congelados a través del conducto. Encienda el aparato para preparar postres congelados con el interruptor de encendido/apagado; el postre se dispensará. Sírvalo inmediatamente.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straβe 5,
51149 Köln,
Germany.

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.gilesandposner.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Giles and Posner proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.

Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln,
Germany.

Made in China.

CD181220/MD000000/V1