Ice Cream Maker

Instruction Manual



BL520

Seguridad

- Lee atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Desenchufa el aparato antes de montar, desmontar o limpiar cualquier pieza.
- Los niños no deben utilizar este aparato sin supervisión. No dejes que el cable cuelgue en un lugar donde un niño pueda agarrarlo.
- No utilices ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato haya fallado, se haya caído o haya sufrido cualquier tipo de daño.
- Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de alimentación en agua u otros líquidos.
- No utilice nunca accesorios no autorizados.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la máquina.
- No la utilice en el exterior.
- Nunca dejes la máquina encendida sin vigilancia.
- No permitas que los niños jueguen con esta máquina.
- Utiliza la máquina únicamente para el uso doméstico previsto.
- Asegúrate siempre de que todo esté completamente

limpio antes de preparar helado o sorbete.

- Nunca congeles helado que se haya descongelado total o parcialmente.
- Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos debe consumirse en el plazo de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.
- El helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos no debe administrarse a niños pequeños, mujeres embarazadas, personas mayores o personas que no se encuentren bien en general.
- Para evitar quemaduras por frío, asegúrate siempre de protegerte las manos al manipular el recipiente interior, especialmente al sacarlo del congelador por primera vez.
- Si parece que la solución congelante se está escapando del recipiente interior, deja de utilizar la máquina. La solución congelante no es tóxica.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como estufas o placas de cocción, ni cerca de llamas de gas abiertas.

• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación equivalente para evitar cualquier riesgo.

• Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que el aparato

• haya fallado, se haya caído o haya sufrido cualquier tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante a través de su

• página web de atención al cliente: www.kidy.cc para obtener información sobre la revisión, reparación o ajuste.

Notas sobre la eliminación

Este producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Este producto debe desecharse en un punto autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Antes de enchufarlo

• Asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que el especificado en la parte inferior de la unidad de alimentación.

Antes de utilizarlo por primera vez

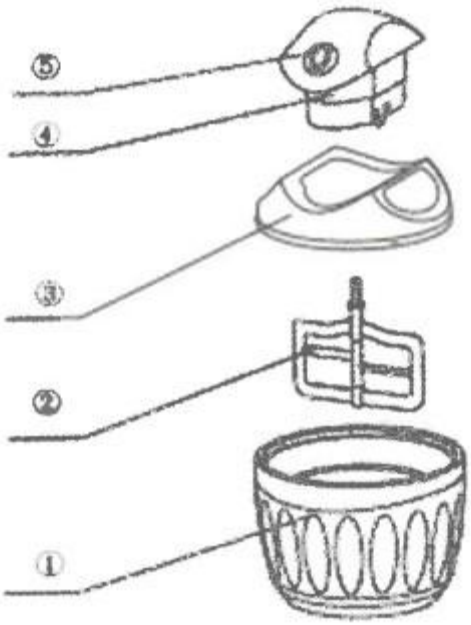
1 Retire todo el embalaje.

2 Lave las piezas: consulte «Limpieza».

3 Con 12 horas de antelación, coloque el recipiente interior en el congelador.

4 Cuando prepare el helado o el sorbete (consultar recetas), permita que la herramienta de mezclar se enfríe en el congelador.

Para usar la heladera



Partes:

1. Recipiente para el congelador

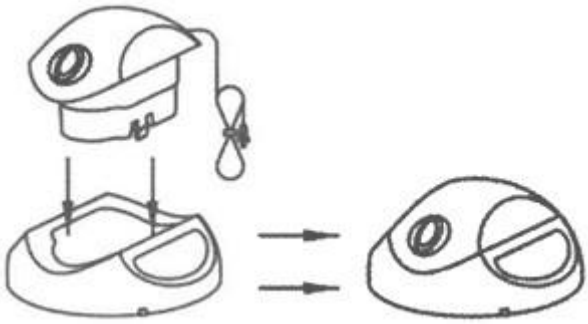
2. Paleta

3. Tapa

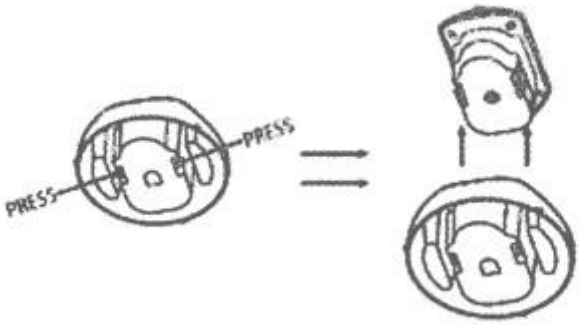
4. Unidad motriz

5. Interruptor de encendido/apagado

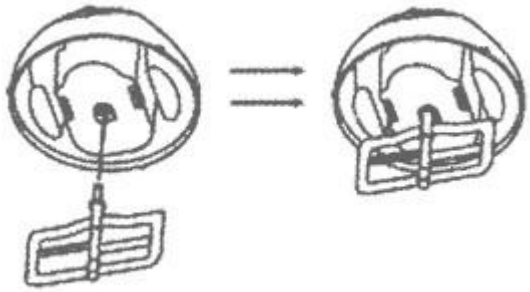
1. Coloca la unidad de potencia en la tapa; se oirá un clic que indicará que ambos cierres de plástico se han encajado en su sitio.



2. Presiona ambos cierres de plástico al mismo tiempo y, a continuación, retira la unidad de potencia de la tapa.

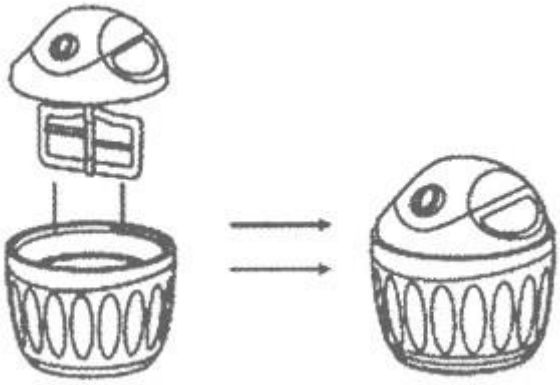


3. Inserta la paleta en la unidad de potencia hasta que quede bien encajada.



4. Saca el recipiente del congelador.

5. Coloca el conjunto formado por la tapa, la unidad de potencia y la paleta sobre el recipiente del congelador y gira en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su posición.



6. Enchufa el cable a la toma de corriente.

7. Ahora ya puedes encender la heladera con el interruptor de encendido/apagado.

LA MÁQUINA DEBE ESTAR ENCENDIDA ANTES DE AÑADIR LA RECETA DE HELADO O SORBETE PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL RECIPIENTE.

8. Vierte la mezcla de helado o sorbete en el recipiente congelador a través de la tapa.

■ Al verter la mezcla en el recipiente, la capacidad máxima no debe superar los 200 ml, ya que la mezcla aumentará de volumen durante la congelación.

9. Deja que la mezcla se bata hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar hasta 30 minutos, pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.

Importante

■ No detengas ni pongas en marcha la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla podría congelarse al entrar en contacto con el recipiente e impedir el movimiento de la paleta.

■ Para evitar el sobrecalentamiento del motor, el sentido de giro cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si el sentido de giro sigue cambiando, detén la máquina cuando la mezcla esté lista.

■ En el improbable caso de que el motor se sobrecaliente, se activará un sistema de corte de seguridad que provocará la parada del motor. Si esto ocurre, apague la máquina, desenchúfela y deje que la unidad de potencia se enfríe.

10. Apague la máquina y retire la unidad de potencia y la tapa. El helado está listo para servir.

■ El helado debe tener una textura suave que permita servirlo con cuchara. Puede pasarlo a un recipiente aparte para guardarlo en el congelador o si desea que el helado se endurezca antes de consumirlo.

Importante

■ No utilice utensilios metálicos para sacar la mezcla del recipiente.

■ No saque el recipiente del congelador hasta que esté listo para preparar el helado.

Consejos

■ Le recomendamos que mantenga el recipiente en el congelador para que esté listo para su uso. Colóquelo en una bolsa de plástico antes de congelarlo. Congele el recipiente en posición vertical.

■ Asegúrese siempre de que el recipiente esté completamente seco antes de introducirlo en el congelador.

■ No perfore ni caliente el recipiente del congelador.

■ El recipiente del congelador debe colocarse en un congelador que funcione a una temperatura de -18 °C (-0,40 °F) o inferior durante 12 horas antes de su uso.

■ Para obtener los mejores resultados, refrigere siempre los ingredientes antes de preparar el helado.

■ La adición de alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

Limpieza

■ Apaga siempre el aparato, desenchúfalo y desmóntalo antes de limpiarlo.

■ Nunca sumerjas la unidad principal en agua ni dejes que el cable o el enchufe se mojen.

■ No laves las piezas en el lavavajillas.

■ No limpies con polvos abrasivos, estropajos de lana de acero ni otros materiales abrasivos.

Recipiente del congelador

■ Deja que el recipiente del congelador alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.

■ Lava el interior del recipiente y, a continuación, sécalo bien. No lo sumerjas en agua.

Paleta

■ Retira la paleta de la unidad motriz.

■ Lávala y sécala bien.

Tapa

■ Lava la tapa y sécala bien.

Unidad motriz

■ Límpiala con un paño húmedo y, a continuación, sécala.

Recetas

Helado de plátano

Ingredientes:

plátano grande maduro 1

Leche desnatada 80 ml

Nata líquida 50 ml

Azúcar glas 25 g

Tritura los plátanos hasta obtener una textura homogénea. Incorpora la leche, la nata líquida y el azúcar. Vierte la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta en marcha. Deja que se congele hasta alcanzar la consistencia deseada.

Yogur helado de frambuesa

Ingredientes:

frambuesas frescas 100 g

azúcar glas 50 g

yogur natural 100 ml

Tritura las frambuesas o hazlas puré. Para obtener un resultado más suave, retira las pepitas colándolas. Añade el azúcar y el yogur natural y mézclalo todo. Vierte la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta en marcha. Deja que se congele hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de chocolate y menta

Ingredientes:

Leche desnatada 80 ml

Azúcar glas 20g

Nata espesa 80ml

Extracto de menta unas gotas

Chocolate rallado 20g

Pon la leche y el azúcar en un cazo. Calienta a fuego lento y remueve hasta que el azúcar se haya disuelto; a continuación, deja enfriar. Incorpora la nata y la esencia de menta a la leche enfriada. Vierte la mezcla en el recipiente de la heladera con la pala en marcha. Cuando la mezcla empiece a congelarse, añade el chocolate rallado por la tolva. Deja que se congele hasta alcanzar la consistencia deseada.

Helado de fresa

Ingredientes:

Fresas frescas 130 g

Azúcar glas 50 g

Nata espesa 50 ml

Zumo de limón zumo de ½ limón pequeño

Tritura las fresas hasta obtener un puré homogéneo y añade el resto de ingredientes. Vierte la mezcla en el recipiente de la heladera con la paleta en marcha. Deja que la mezcla se congele hasta alcanzar la consistencia deseada.

Sorbete de limón

Ingredientes:

azúcar granulado 75g

agua 75ml

zumo de naranja – media naranja

zumo de limón – 50 ml

clara de huevo – la mitad de la clara de un huevo de tamaño medio

Pon el azúcar y el agua en un cazo. Remueve a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Lleva la mezcla a ebullición y déjala hervir durante 1 minuto. Retira del fuego y deja enfriar. Añade el zumo de naranja y de limón. Bate la clara de huevo hasta que esté casi a punto de nieve y, a continuación, incorpórala a la mezcla de limón. Vierte la mezcla en el recipiente de la heladera con la paleta en marcha. Deja que se congele hasta alcanzar la consistencia deseada.

Helado de vainilla a base de crema pastelera

Ingredientes:

yemas de huevo – 1 yema

Azúcar glas 25g

Leche desnatada 80ml

Nata espesa 100ml

extracto de vainilla – unas gotas

Pon la yema de huevo y el azúcar en un bol de cristal y bátelas juntas. En un cazo, calienta lentamente la leche hasta que empiece a hervir; a continuación, viértela sobre la mezcla de huevos sin dejar de batir. Vuelve a verter la mezcla en el cazo y remueve constantemente hasta que espese y forme una película en el dorso de la cuchara. No dejes que hierva, ya que la mezcla se cortaría. Retira del fuego y deja enfriar. Incorpora la nata y el extracto de vainilla. Vierte la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta en marcha. Deja que se congele hasta alcanzar la consistencia deseada.