

MANUAL DE USUARIO

ICE CREAM MAKER



Modelo: BICM055

BICM055M - BICM055R

Precauciones de Seguridad

Para reducir el riesgo de lesiones personales o dañar la máquina, es necesario tomar medidas de seguridad básicas incluyendo las siguientes:

1. Lea todas antes de utilizar la máquina.
2. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
3. Desenchufe de la corriente siempre tomando el enchufe, no tirando el cable.
4. Utilizar el voltaje que indica la máquina y no otro.
5. No utilice el aparato con un cable de extensión a menos que este cable se ha verificado y controlado por un técnico de servicio o persona cualificada.
6. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
7. No dejar sola la máquina mientras funciona.
8. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
9. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un objeto inflamable o caliente.
11. Coloque el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
12. No permita que el cable de corriente de la máquina cuelgue sobre el borde de una mesa, etc, o en contacto con superficies calientes.
13. Si el cable de corriente está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro. Si se sospecha de daños, por favor referirse a la garantía para obtener instrucciones.
14. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios alejados durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños en la máquina.
15. Algunos aparatos están sellados con tornillos a prueba de manipulación para evitar la manipulación / mantenimiento por personal inexperto o no cualificados y también por razones de seguridad.
16. No utilice la máquina en el aire libre.
17. Siempre asegúrese de que todo esté completamente limpio antes de hacer helado o sorbete.
18. Nunca congelar el helado que se ha descongelado total o parcialmente.
19. Cualquier helado o sorbete que contienen ingredientes crudos deben ser consumidos dentro de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco.
20. El Helado o sorbete que contiene huevos crudos o parcialmente cocidos no deben administrarse a niños pequeños, mujeres embarazadas, los ancianos o las personas que les puede generar un malestar.
21. Para evitar quemaduras por congelación, asegúrese siempre de que las manos están protegidos al manipular el recipiente, especialmente cuando se retira primero del congelador.
22. Si se observa que el líquido congelante comienza a salir de la base de la máquina, suspenda su uso. Este líquido no es tóxico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BICM055 BICM055M BICM055R	220 V	50Hz	12 W

Precaución:

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el enchufe o no exponga el producto a la lluvia, humedad o cualquier líquido.
- No utilice el producto cerca de baños, lavabos y otros recipientes que contengan agua u otros líquidos, o al estar de pie en o sobre superficies húmedas o mojadas.
- En el caso de que la máquina se caiga al agua, apague la corriente en la toma de corriente y retire el enchufe inmediatamente. **NO INTENTE SACARLA DEL AGUA.**
- Es importante tener en cuenta que el aparato tendrá que ser inspeccionado por un técnico cualificado antes de volver a utilizarlo.



Indicaciones sobre la eliminación:

Este producto no debe eliminarse junto con la basura doméstica. Este producto tiene que ser dispuesto en un lugar autorizado para el reciclaje de los aparatos electrónicos.

ANTES DE ENCHUFAR

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica es la misma que la clasificación eléctrica especificada en la parte inferior de la unidad de potencia.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el embalaje.
2. Lave las piezas: ver Limpieza.
3. Coloque el recipiente de congelación en un congelador ocho horas de antelación.
4. Preparar el helado o sorbete de mezcla. Dejar que la mezcla se enfríe en el refrigerador.

INSTRUCCIONES DE USO

Partes:

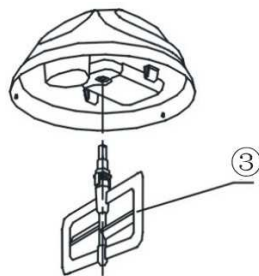
- ① Unidad de potencia
- ② Tapa
- ③ Paleta
- ④ Recipiente de congelación
- ⑤ Botón de encendido / apagado

* Coloque el recipiente de congelación en un congelador 8 horas de antelación antes de utilizar la máquina para hacer helados.

1. Encaje la unidad de potencia con la tapa, debe sonar un click. Asegúrese que la máquina sigue desenchufada.



2. Encaje la paleta (3) con la unidad de potencia.



3. Saque el recipiente de congelación del congelador.
4. Baje la tapa / unidad de potencia / paleta en el recipiente de congelación y gíralo hacia las agujas del reloj para fijarlo en su posición.



5. Encienda el botón de apagado/encendido.



LA MAQUINA DEBE ESTAR ENCENDIDA Y FUNCIONANDO ANTES DE AÑADIR EL HELADO O EL SORBETE PARA ASI EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGEE EN LAS PAREDES DE EL RECIPIENTE.

6. Utilice la rampa y vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente de congelación.
- Cuando vierta la mezcla en el recipiente, siempre parar por lo menos 4 cms desde la parte superior, ya que la mezcla va a aumentar de volumen durante la congelación.
7. Dejar que la mezcla batiendo en la máquina hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar hasta 30 a 40 minutos, pero la mayoría de las recetas estará lista en menos tiempo.

Importante

- No detenga e inicie la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el recipiente y evitar el movimiento de la pala.
 - Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si el sentido de giro sigue cambiando, parar la máquina cuando la mezcla está lista.
 - En el caso de que la temperatura del motor este muy alta, el motor se detendrá. Si esto sucede, apague, desenchufe la máquina y deje que la unidad de potencia se enfríe.
8. Desconectar y retirar la unidad de potencia / tapa. El helado está listo para servir.
- El helado producido debe tener una consistencia suave y tersa. Puede transferir el helado a un recipiente separado para su almacenamiento o déjelo en el recipiente antes de servirlo.
- Importante
- No utilizar utensilios metálicos para quitar la mezcla del bol.
 - No retire el recipiente de congelación del congelador hasta que esté listo para hacer helados.

Consejos:

- Nosotros sugerimos que mantenga el recipiente de congelación en el congelador para que esté listo para su uso. Colocar en una bolsa de plástico antes de la congelación. Congelar el recipiente en posición vertical.
- Siempre asegúrese de que el recipiente de congelación esté completamente seco antes de colocar en el congelador.
- No perforar ni calentar el recipiente de congelación.
- El recipiente de congelación debe ser colocado en un congelador que está operando a una temperatura de -18 ° Celsius o por debajo de 8 horas antes de su uso.
- Para obtener los mejores resultados siempre refrigere los ingredientes antes de hacer helados.
- La adición de alcohol a recetas inhibe el proceso de congelación.

Limpieza

- Siempre apague la máquina y desenchúfela antes de empezar la limpieza.
- Nunca poner la unidad de potencia y el enchufe en el agua o que entre en contacto con ella.
- No lavar las partes en una lavadora de platos.
- No limpiar con polvos abrasivos, almohadillas de lana de acero u otros materiales abrasivos.

Recipiente de congelación:

- Permita que el recipiente de congelación alcance la temperatura ambiente antes de limpiarla.
- Lave el interior de la taza, y luego secar bien.

Paleta:

- Retire la pala de la unidad de potencia.
- Lavar a continuación, secar bien.

Tapa

- Lave la tapa y luego secar bien.

Unidad de poder

- Saque la unidad de alimentación de la tapa.
- Limpie con un paño suave y mojar con leve jabón, y luego secar.

RECETAS

Helado de Plátano

Ingredientes:

- Un plátano grande y maduro
- 200 ml de leche descremada
- 100 ml de crema
- 50gr de azúcar

Preparación: Triturar el plátano hasta que esté suave. Mezclar con la leche, la nata y el azúcar espesado. Verter la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

Helado de Frambuesa y Yogurt

Ingredientes:

- 200gr de frambuesa.
- 100gr de Azúcar
- 200ml de yogurt natural

Preparación: Triturar las frambuesas hasta formar un puré. Para obtener un resultado uniforme quitar las pepitas. Añadir el azúcar y el yogurt natural; mezclar juntos. Verter la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

Helado de Chocolate Menta

Ingredientes:

- 200ml de leche descremada
- 50gr de Azúcar
- 200 ml de crema
- Extraer unas gotas de menta
- 50gr de chocolate rallado

Preparación: Coloque la leche y el azúcar en una olla. Colóquela a fuego lento y revuelva hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación, dejar hasta que esté frío. Se bate la crema, esencia de menta y se mezcla con la leche fría. Verter la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en marcha. Cuando la mezcla comienza a congelar añadir el chocolate rallado por la rampa. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

Helado de Frutillas

Ingredientes:

- 250grs de frutillas frescas
- 100grs de azúcar
- 100ml de crema
- Jugo de medio limón

Preparación: Triturar las frutillas hasta formar un puré. Agregar todos los ingredientes y mezclar. Poner la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta funcionando. Dejar que la mezcla se congele hasta obtener la consistencia deseada.

Sorbete de Limón

Ingredientes:

- 175gr de azúcar granulada
- 175 ml de agua
- Jugo de media naranja mediana
- 100ml de jugo de limón
- ½ huevo de mediano tamaño

Preparación: Coloque el azúcar y el agua en una olla. Revuelva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llevar la mezcla a ebullición y dejar hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Añadir el jugo de naranja y limón. Batir la clara de huevo hasta que esté casi montada y luego añadida a la mezcla de limón con naranja. Verter la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

Helado de Vainilla

Ingredientes:

- 2 yemas de huevo
- 50 g de azúcar
- 200 ml de leche descremada
- 200 ml de crema
- Unas gotas de extracto de vainilla

Preparación: Colocar las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente de vidrio y batir juntos. En una cacerola poco a poco llevar la leche a punto de ebullición, y luego verter sobre la mezcla de huevo batiendo juntos. Volver la mezcla a la sartén y revuelva constantemente hasta que la mezcla espese y forma una película sobre el dorso de la cuchara. No deje que hierva o la mezcla se separará. Retirar del fuego y dejar hasta que esté frío. Agregue el extracto de vainilla y la crema. Verter la mezcla en el recipiente de congelación con la paleta en marcha. Dejar que se congele hasta que se alcanza la consistencia deseada.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl



**NO OLVIDES VISITARNOS EN NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Omelette Maker



Deshidratador de Alimentos



Mini Blender



Donut Maker



Crepe Maker



Macarons Set



Popcorn Maker



Brownie Maker



Máquina de Algodón de Azúcar