

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos es necesario prestar mucha atención a algunas normas de seguridad importantes, en particular:

1. Leer atentamente las instrucciones para el empleo antes de instalar y utilizar el aparato.
2. No sumergir el motor en el agua o en otros líquidos: **peligro de sacudidas eléctricas.**
3. Poner mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o hay niños cerca.
HAY QUE COLOCAR EL APARATO LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Desenchufar el aparato cuando no está funcionando, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
5. El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. Si el cable se dañara o si fuera necesario reemplazarlo, diríjase únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante.
6. No tocar partes en movimiento. Para evitar riesgos de infortunios o daños al aparato no tocarlo, mientras está funcionando, con las manos, con el pelo, con la ropa, con espátulas u otros utensilios. **NO UTILIZAR OBJETOS O UTENSILIOS AFILADOS EN EL INTERIOR DEL CESTO.** Podrían arañar o perjudicar el interior del cesto. Una espátula de goma o una cuchara de madera pueden ser usadas cuando el aparato está apagado.
7. Si el cable de alimentación está estropeado, el fabricante o su servicio de asistencia técnica, deberá sustituirlo para eliminar cualquier riesgo.
8. El empleo de accesorios que no han sido creados expresamente para este aparato, puede ser causa de incendio y de sacudidas eléctricas.
9. No utilizarlo fuera.
10. No dejar que el cable de alimentación sobresalga por el borde de la mesa o del plano de trabajo y evitar que el cable mismo esté en contacto con superficies calientes.
11. Este aparato ha sido creado para un empleo doméstico. Cualquier operación de mantenimiento diferente de la normal limpieza debe ser efectuada por un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante.
12. No calentar el cesto de refrigeración. Siendo un recipiente cerrado, una vez calentado podría romperse provocando daños a las personas.
13. Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden a la norma CEE 89/109. Además, este aparato está fabricado con arreglo a las Normas **CE** aplicables, comprendida la relativa a radioperturbaciones.

CONSERVAR LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|---------------------------------|
| A Cuerpo motor | D Tapadera |
| B Interruptor ON/OFF | E Pala mantecadora |
| C Pulsador de desenganche tapadera | F Cesto de refrigeración |
| | G Pulsador de abertura |

FUNCIONAMIENTO

El helado se obtiene introduciendo los ingredientes mezclados correctamente en el recipiente previamente enfriado y trabajándolos con la pala mantecadora durante un tiempo que puede variar entre 20 y 40 minutos.

El tiempo necesario para obtener el helado depende de la naturaleza y de la cantidad de los ingredientes usados y de la temperatura del recipiente.

EL ENFRIAMIENTO DEL RECIPIENTE

- Antes de utilizar la máquina, lavar meticulosamente todas las partes que estarán en contacto con el helado.
- Quitar la pala o tapadera.

- Comprobar que el recipiente esté perfectamente limpio, de no ser así pasar un paño húmedo en su interior y secarlo cuidadosamente después de la limpieza.
- Poner el recipiente en el congelador, lo más cerca posible de la fuente de frío (fig. 1). No colocar nada en el interior del recipiente y no taparlo. Dejar suficiente espacio alrededor del recipiente.

ATENCIÓN: El recipiente debe alcanzar la temperatura necesaria, para ello hay que ponerlo en un congelador común o en la cámara de congelación de un frigorífico de tres estrellas o cuatro estrellas.

Programar el congelador para alcanzar la temperatura al menos de $-18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$. De no alcanzarse esta temperatura no será posible emplear el recipiente para la formación del helado. El recipiente debe permanecer en el congelador durante el tiempo indicado en la siguiente tabla.

Temperatura del congelador	Tiempo mínimo de congelación del cesto
$-30^{\circ}\text{C} / -22^{\circ}\text{F}$	9-10 horas
$-25^{\circ}\text{C} / -13^{\circ}\text{F}$	12-14 horas
$-18^{\circ}\text{C} / 0^{\circ}\text{F}$	20-22 horas

Se puede dejar permanentemente el recipiente en el congelador, de esta forma se puede usar cuando sea necesario.

LA PREPARACIÓN DEL HELADO

Escoger una de las recetas disponibles y preparar los ingredientes oportunamente mezclados

- Sacar el recipiente del congelador
- Enganchar el cuerpo motor a la tapadera e introducir la pala mantecedora (fig. 3).
- Para cerrar el aparato, apoyar la parte montada (cuerpo motor, tapadera y pala mantecedora) en el cesto de refrigeración y a continuación darle vueltas hasta engancharlo (fig. 4).
- Pulsar el pulsador ON/OFF para encender la máquina.
- Echar lentamente los ingredientes por la abertura de la tapadera con el motor en marcha, para impedir que los ingredientes puedan congelarse en las paredes del recipiente.
- Echar los ingredientes en el recipiente y LLENARLO HASTA LA MITAD COMO MÁXIMO, durante la elaboración el preparado aumentará de volumen.
- Usar preferentemente ingredientes a temperatura de frigorífico.

Durante la preparación se puede añadir por la abertura de la tapadera chocolate en escamas, uvas y otros ingredientes (fig. 5). Los ingredientes con alcohol se añaden solamente al final de la preparación porque decelaran de forma notable el enfriamiento. El helado aumentará de volumen hasta llenar el cesto en los últimos minutos de la preparación.

Si se forma una pared demasiado gruesa de hielo que bloquea cualquier movimiento de la pala, por haber esperado demasiado tiempo para mezclar, se deben efectuar las siguientes operaciones:

Apagar el motor – destapar el aparato. utilizar una espátula o un utensilio de cocina . tapar de nuevo el recipiente y el motor y encender inmediatamente la máquina.

El helado al formarse adquiere una consistencia mayor si se deja en el recipiente durante unos minutos (no más de 30).

ADVERTENCIAS

No hacer funcionar el aparato más de lo necesario.

Si el helado no se ha formado o tiende a derretirse después de los 45 primeros minutos es inútil continuar.

Esperar hasta que el helado esté listo para apagar el aparato. Los ingredientes se congelarían en las paredes y obstaculizarían la reanudación del funcionamiento de la pala.

LA CONSERVACIÓN DEL HELADO

En el aparato

Cuando el helado está listo, se puede guardar tapadándolo en el aparato durante 30 minutos aproximadamente. También se puede poner el aparato tapado en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente (no en el congelador).

En el congelador

Se puede conservar (por un tiempo limitado) el helado en el congelador. Una larga permanencia en el congelador, de todas formas, no favorece el gusto y la calidad del helado. Después de 1-2 semanas la estructura del helado disminuye y el gusto fresco se pierde. El helado fresco sabe mejor.

Si se desea conservar de todas formas el helado en el congelador, se deben respetar las siguientes reglas:

Conservar el helado en un recipiente para congelador muy limpio y bien cerrado.

La temperatura mínima de conservación debe ser -18°C .

Indicar en el recipiente la fecha de la preparación y el tipo de helado.

Atención

El helado es sensible a las bacterias. Por consiguiente, es importante mantener perfectamente limpios y secos el aparato y los utensilios.

No volver a congelar nunca helado descongelado o semidescongelado.

Sacar el helado del congelador media hora antes de servirlo aproximadamente y dejarlo en el frigorífico.

Eventualmente se puede dejar durante 10/15 minutos a temperatura ambiente para obtener la temperatura apta para la consumición.

PERIODO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes sin cocer: ± 1 settimana

Sorbetes 1-2 semanas

Helado a base de ingredientes semicocidos: ± 2 semanas

LIMPIEZA DEL APARATO

La higiene es el precepto más importante a observar cuando se prepara el helado.

Antes de limpiar el aparato controlar que haya sido desenchufado de la corriente.

El cesto de refrigeración, la pala mantecadora y la tapadera pueden lavarse en agua templada con detergente. Para desenganchar la tapadera, utilizar el pulsador de desenganche situado en el cuerpo motor (fig. 6). No lavar ninguna parte en el lavavajillas. Se puede limpiar el cuerpo motor con un paño húmedo. No sumergir la parte motor en el agua, ni enjuargarla nunca bajo el grifo.

Secar correctamente todas las partes y no poner nunca en el congelador el cesto aún mojado.

No volver a colocar en el congelador la pala mantecadora.

CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas prevén la cocción. Deben prepararse un día antes al menos para que se enfrien completamente y aumenten de volumen. De todas formas aconsejamos siempre dejar enfriar el preparado de base.
- Con los preparados en frío se obtienen resultados mejores batiendo los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, que contribuirá a adensar el preparado.
- La mayoría de los preparados son el resultado de la mezcla de nata, leche, huevos y azúcar. Se puede utilizar la nata deseada, pero el sabor y la consistencia cambiarán enormemente en función de la calidad de la nata elegida. Cuanto más alto sea el porcentaje de grasa contenido en la nata más rico será el helado. Por ejemplo: la nata entera contiene el 36% de grasa mínima, la nata montada el 30%, la nata para el café o la nata desnatada el 18% y mitad de nata + mitad de leche el 10%.

En todo caso, lo importante es mantener siempre la misma cantidad de líquido. Por ejemplo, el helado más ligero puede hacerse utilizando una mayor cantidad de leche que de nata o eliminando del todo la nata. Se puede utilizar también leche desnatada, pero notará una notable diferencia en la consistencia del helado.

- Echar en el cesto el preparado y llenarlo hasta la mitad; el preparado aumentará de volumen durante la elaboración.
- Los ingredientes con alcohol deceleran el proceso de refrigeración. Aconsejamos por lo tanto añadir el licor en los últimos minutos de la elaboración.
- El gusto de los sorbetes dependerá mucho de la madurez y de la dulzura de la fruta y del zumo utilizado. Probar la fruta antes de añadirla a la receta. Si su sabor es demasiado áspero, añadir azúcar; pero si la fruta está muy madura añadir menos azúcar o no azucarar incluso. No hay que olvidar que el frío disminuye la dulzura.
- El azúcar puede también sustituirse con dulcificantes. En este caso añadir el dulcificante al preparado y mezclar hasta que se disuelva completamente.
- Echar los preparados, que han sido calentados previamente, en el cesto únicamente cuando se hayan enfriado.
- Si se desea endulzar más la receta durante la preparación, no añadir directamente el azúcar en el interior del cesto (no se disuelve). Aconsejamos, sin embargo, disolver el azúcar en un poco de agua o de leche desnatada y echar luego el almíbar obtenido (enfriado) en el cesto.
- Lavar siempre y secar la fruta antes de usarla en las recetas y aunque no se especifique la fruta debe estar pelada, descascarada, deshuesada, etc.
- Si se desea disminuir la cantidad de helado, las dosis indicadas se pueden fraccionar o reducir a la mitad.
- Cuando se utilizan huevos crudos, comprobar que estén frescos rompiéndolos uno por uno en un recipiente y controlando que:
 1. no haya mal olor;
 2. el aspecto de la clara no debe ser acuoso sino denso y adherente a la yema.
 3. La yema debe ser redonda y abultada.

¿QUÉ ELEMENTO NO FUNCIONA?

<ul style="list-style-type: none"> • Congelador poco eficiente (no alcanza los -18°C). • Recipiente situado demasiado cerca de la puerta del congelador. • Congelador excesivamente lleno. • Congelador con grosor de escarcha excesivo en las paredes. • Ingredientes añadidos a una temperatura superior a la del ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Termostato del congelador no regulado para alcanzar el máximo frío. • Abertura y cierre de la puerta del congelador demasiado frecuente durante el periodo de refrigeración. • Recipiente colocado invertido en el congelador o cubierto con algo. • El recipiente ha permanecido durante más de 5' a temperatura ambiente antes de ser utilizado. • Ingredientes en proporción incorrecta o cantidades excesivas.
--	--

Aconsejamos vivamente comprobar todos los puntos enumerados anteriormente antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado. Si el centro de asistencia no detecta anomalías en el funcionamiento de la máquina, el usuario correría a cargo con los gastos derivados de este control.

HELADO DE LECHE

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 250 gr. de leche, 150 gr. de nata, 4 claras.

Batir las claras junto con el azúcar hasta que estén claras y espumosas. Añadir la leche y la nata, mezclar bien y echar el preparado en el cesto del aparato.

HELADO GIANDUIA (AVELLANAS)

Ingredientes: 175 gr. de azúcar, 300 gr. de leche, 75 gr. de chocolate, 1 huevo, una pizca de vainilla, 30 gr. de avellanas descascaradas y peladas.

Romper a trozos el chocolate y mezclarlo con leche y vainilla en un recipiente al baño maría. Batir los huevos y el azúcar, añadir el resto de leche al chocolate fundido (perfectamente enfriado). Añadir al final las avellanas bien picadas y echar el preparado en el cesto.

HELADO DE ARÁNDANOS

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 150 gr. de nata, 1/2 limón, 300 gr. de arándanos (congelados)

Dejar que se descongelen los arándanos a temperatura ambiente, conservar el jarabe producido durante su descongelación. Rociar con zumo de limón, añadir azúcar y nata, batir los ingredientes hasta que adquieran consistencia y echar todo en el cesto.

HELADO DE PLÁTANO

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 150 gr. de leche, zumo de limón, 300 gr. de pulpa de plátano (peso neto).

Pelar los plátanos y cortarlos en trozos pequeños, rociar con zumo de limón y batir junto con el azúcar. Añadir leche, mezclar bien y echar el preparado en el cesto.

HELADO GUSTO MÁLAGA

Ingredientes: 125 gr. de azúcar, 250 gr. de leche, 150 gr. de nata, 1 huevo, 75 gr. de uva pasa, un poco de ron.

Lavar la uva pasa y dejarla macerar añadiendo ron hasta cubrirla. Batir los huevos con el azúcar, añadir la nata y la leche, mezclar bien y echar el preparado en el cesto. Cuando el helado está listo, añadir la uva pasa secada y parte del ron usado para hacerla macerar, mezclar otra vez.

HELADO DE CHOCOLATE

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 200 gr. de leche, 200 gr. de nata, 75 gr. de chocolate, 1 huevo, una pizca de vainilla.

Trocear el chocolate y mezclarlo con una parte de la leche y la vainilla en un recipiente al baño maría. Batir los huevos con el azúcar, añadir el resto de leche y el chocolate fundido (perfectamente enfriado), al final poner el preparado en el cesto.

HELADO DE LIMÓN

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 200 gr. de leche, 200 gr. de nata, 3 limones, 1 cuchara de jarabe de limón

Exprimir los limones y agregar el zumo al azúcar y al jarabe de limón, luego añadir los demás ingredientes, batir la mezcla hasta que está densa y echar todo en el cesto.

HELADO DE FRESA

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 150 gr. de leche, 100 gr. de nata, 200 gr. de fresas maduras, 1 huevo.

Batir los huevos con el azúcar, añadir las fresas en trozos pequeños y los demás ingredientes. Mezclar y echar la mezcla en el cesto.

HELADO DE AVELLANAS

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 200 gr. de eche, 150 gr. de nata, 1 huevo, una pizca de vainilla, 75 gr. de avellanas descascaradas y peladas.

Triturar bien finas las avellanas y añadir el azúcar. Agregar los huevos (y batir todo hasta que esté bien montado) luego amalgamar con los otros ingredientes, mezclar y echar el preparado en el cesto.

HELADO DE NUECES

Ingredientes: 125 gr. de azúcar, 200 gr. de leche, 150 gr. de nata, 1 huevo 75 gr. de gajos de nuez (peso neto), 2 cucharadas de licor de nueces.

Triturar bien finas las nueces con el azúcar. Añadir los huevos (batir todo hasta que esté denso), la nata, la leche y el licor, mezclar y echar en el cesto.

HELADOS AL LICOR Y SOFT DRINKS

HELADO AL CHAMPAÑA*

Ingredientes: 125 gr. de azúcar, 200 gr. de nata, 300 gr. de champaña (o vino espumoso seco italiano).

Derretir el azúcar con el champaña (o con el vino espumoso italiano), añadir la nata y echar el preparado en el cesto.

HELADO AL LICOR DE MENTA*

Ingredientes: 100 gr. de azúcar, 150 gr. de leche, 150 gr. de nata, 1+1/2 limón, 150 gr. de licor de menta.

Exprimir los limones y agregar el zumo al azúcar, disolviéndolo todo lo posible. Añadir los otros ingredientes y echar el preparado en el cesto.

HELADO A LA CIDRA*

Ingredientes: 100 gr. de azúcar, 350 gr. de leche, 200 gr. de zumo de cidra (jarabe).

Añadir el azúcar a la leche, añadir el zumo de cidra, mezclar y echar el preparado en el cesto.

HELADO AL WHISKY*

Ingredientes: 125 gr. de azúcar, 150 gr. de leche, 200 gr. de nata, 1 huevo, una pizca de corteza de limón raspada, 75 gr. de whisky.

Batir los huevos con el azúcar, dar sabor con la corteza de limón, añadir la leche, la nata y el licor, mezclar y echar el preparado en el cesto.

- El uso de bebidas alcohólicas en estas recetas requiere 10-15 minutos de mayor preparación.

SORBETES

SORBETE DE MELOCOTÓN

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 1 limón, 400 gr. de pulpa de melocotón (peso neto).

Rociar el zumo de limón sobre la pulpa de melocotón cortada en trozos pequeños y añadir el azúcar. Mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE PLÁTANO

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 1 limón, 450 gr. de pulpa de plátano (peso neto), una pizca de vainilla.

Rociar con el zumo de limón los plátanos cortados en trozos pequeños, añadir los demás ingredientes y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE ALBARICOQUE

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 1 limón, 400 gr. de pulpa de albaricoques maduros (peso neto), 2 cucharadas de brandy de albaricoques.

Rociar con el zumo de limón la pulpa de los albaricoques cortada en trozos pequeños, añadir el azúcar y el licor. Mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE MANZANA*

Ingredientes: 100 gr. de azúcar, 1 limón, 350 gr. de zumo de manzana, 100 gr. de vino blanco dulce, una pizca de canela en polvo.

Rociar con el zumo de limón los ingredientes, mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE MELÓN

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 1 limón, 400 gr. de pulpa de melón (peso neto), un vasito de brandy.

Rociar con el zumo de limón la pulpa del melón cortada en trozos pequeños, añadir el resto de ingredientes. Mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE FRESA

Ingredientes: 150 gr. de azúcar, 1 limón, 400 gr. de pulpa de fresas (peso neto), 2 cucharadas de jarabe de granada.

Rociar con el zumo de limón las fresas cortadas en trozos pequeños, añadir los demás ingredientes. Mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE CIDRA*

Ingredientes. 100 gr. de azúcar, 300 gr. de agua, 1 limón, 200 gr. de zumo de cidra.

Rociar con el zumo de limón los ingredientes, mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE POMELO

Ingredientes: 175 gr. de azúcar, 150 gr. de agua, 2 cucharadas de ginebra, 300 gr. de zumo de pomelo.

Amalgamar todos los ingredientes, mezclar y echar el preparado en el cesto.

SORBETE DE CHAMPAÑA*

Ingredientes: 100 gr. de azúcar, 1/2 botella de champaña o de vino espumoso seco italiano.

Mezclar el azúcar con el champaña o el vino espumoso y echar en el cesto.

SORBETE DE BRANDY*

Ingredientes: 100 gr. de azúcar, 300 gr. de agua, 3 limones, 125 gr. de brandy.

Exprimir los limones y añadir el zumo a los otros ingredientes, mezclar y echar el preparado en el cesto.

* El uso de bebidas alcohólicas en estas recetas requiere 10-15 minutos de mayor preparación.

Estos preparados tienden a derretirse rápidamente. Se aconseja sacarlos del cesto sólo en el momento de consumirlos.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.