

MÁQUINA DE HELADOS BLANIK



Modelo:

BMH025

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

Cuando se utiliza el aparato eléctrico, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Supervisión cercana es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños en el aparato.
7. No opere la unidad seca. Siempre tenga mezcla de helado en el recipiente para congelador cuando se conecta la unidad.
8. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
9. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente para congelador mientras se usa para reducir el riesgo de lesiones a personas y daños al aparato. NO utilice objetos afilados o utensilios dentro del recipiente para congelador. Los objetos afilados pueden rayar y causar daños en el interior del recipiente. Una espátula de goma o una cuchara de madera se puede utilizar cuando el aparato se encuentra en la posición OFF.
10. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
11. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
13. No use al aire libre.
14. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
16. Para desconectar, desenchufe del tomacorriente.
17. El tazón de fuente del congelador debe estar bien con una toalla seca después de su

uso y lavado. Nunca limpie con detergentes agresivos o con objetos duros.

18. No exponga la máquina a temperaturas superiores a 40°C. No limpie el recipiente acumulador de frío en el lavavajillas. No coloque ninguna parte de la unidad en el lavavajillas.

19. 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 dadas las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.

20. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.

Guarde estas instrucciones

Especificaciones técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BMH025	AC220-240V	~50Hz	420 W

Listado de partes



1. Surtidor de Ingredientes

2. Tapa

3. brazo mezclador

4. Recipiente Congelador

5. Interruptor On / Off

6. Base

Manual de uso Máquina de Helados Blánik

No sumerja la base del motor en agua. Límpielo con un paño húmedo. Lave la tapa, recipiente para congelador y el brazo de mezcla en agua tibia y jabón para eliminar el polvo o los residuos de la fabricación y proceso de envío. No limpie ninguna de las partes con limpiadores abrasivos ni con objetos duros.

Tiempo de congelación y preparación

El Recipiente congelador debe estar completamente congelado antes de comenzar su receta. El tiempo de congelación necesaria para alcanzar el estado de congelación depende de qué tanto congela su Freezer.

Mantenga el recipiente congelador en su freezer, así puede preparar su receta preferida en cualquier momento. En general, el tiempo de congelación es de entre 6 horas y 22 horas. Para determinar si el recipiente está completamente congelado, sacúdalo.

Si escucha ruido de líquido, requiere de mayor congelación.

Antes de congelar, lave y seque el recipiente.

Envuélvalo en una bolsa de plástico

Le recomendamos que coloque el recipiente en el congelador parte posterior del congelador donde la temperatura es más baja.

Recordatorio: El congelador debe ser 0 ° C a asegurar la congelación adecuada de todos los alimentos

Temperatura del Freezer	Horas de congelación requeridas
-30 °C	8-9 horas
-25 °C	12-12 horas
-18 °C	20-22 horas
-15 °C	24 o más horas

Preparación de helados y postres helados

1. Use recetas de las páginas que siguen, o utilizar su propia receta, asegurándose de no sobrepasar los 2 litros. Deje ½ litro de espacio en la parte superior, ya que en el proceso de congelamiento puede presentarse un aumento del volumen.

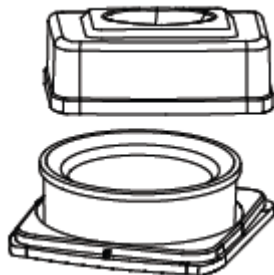
Para obtener los mejores resultados, preparar la mezcla de los ingredientes en un Bowl o recipiente que sea fácil de verter.

2. Retire el recipiente del congelador de la nevera. (Sacar la bolsa de plástico si se ha envuelto el recipiente). Coloque el recipient congelador en el centro de la base.

Nota: El recipiente congelador comenzará a descongelar rápidamente una vez que se saque del freezer. Use inmediatamente después de retirar del congelador.

3. Coloque el brazo mezclador en el recipiente congelador.

4. Coloque la tapa en la base.



5. Gire el interruptor ON / OFF a la posición ON. El recipiente congelador comenzará a girar.

6. Inmediatamente vierta los ingredientes a través del surtidor.

7. Los postres helados o bebidas se completará en 30-40 minutos. El tiempo dependerá la receta y el volumen del postre o bebida que está haciendo. Si usted desea una consistencia más firme, transferir el postre o bebida en un recipiente hermético y guardarlo en el congelador durante dos horas o más.

Adición de ingredientes.

Los ingredientes tales como chips de chocolate, dulces y frutos secos hay que añadir unos 5 minutos antes de la receta esté completa. Una vez que el postre o la bebida comience a espesar, añada los ingredientes a través del surtidor. Las nueces y otros ingredientes no deben ser de mayor volumen que un chip de chocolate.

Características de seguridad

La máquina de helados está equipada con un dispositivo de seguridad que detiene automáticamente la unidad si el motor se sobrecalienta. Esto puede ocurrir si los ingredientes del postre son en piezas extremadamente grandes. En ese caso ponga el interruptor en OFF. Deje que la unidad se enfríe. Después de unos minutos, puede encender la unidad de nuevo y seguir haciendo el postre o la bebida.

RECETAS

Mixed Berry Frozen Yoghurt

(Esta preparación se puede usar cualquier Berry, frutillas, frambuesas, arándanos, moras etc)

Ingredientes (para aprox. 8, ½ taza de porciones)

500 ml de yogur de vainilla descremado (refrigerado y bien helado)

125ml de crema de leche entera (refrigerada y helada)

60 g de azúcar

350g berries congeladas, molerlas y hacer puré, luego colar para quitar las semillas

Preparación

Combine el yogur, la leche y el azúcar en un bowl mediano, usando una batidora de mano en velocidad media, mezcla hasta que el azúcar se haya disuelto. Esto tomará aproximadamente 1-2 minutos. Con la batidora a baja velocidad, añadir las preparación de los berries ya preparadas y mezclar hasta que se mezclen, por aproximadamente 30 segundos. Encienda la máquina y vierta la mezcla en el recipiente para congelador. Mezclar durante 35-40 minutos, o hasta que la mezcla se haya espesado. Servir inmediatamente.

Helado de Manjar

INGREDIENTES:

- 1 tarro de leche evaporada refrigerado por varias horas
- 1 tarro de dulce de leche (manjar) o 380 grs si es que compran en bolsa (bien refrigerado)
- 1 cucharada de esencia de vainilla de buena calidad

PREPARACIÓN:

Batir la leche ideal hasta aumentar el doble de su volumen, luego bajar la velocidad de la batidora e ir agregando lentamente el manjar, finalmente añadir la cucharada vainilla.

Llevar al freezer en un pote plástico con tapa por unas 2 horas.

Agregue la mezcla a su máquina de helados y deje funcionar por 30 minutos

Frozen Yogurt chocolate

Ingredientes (para aprox. 8 porciones, ½ taza)

Leche 250 ml de crema entera fría

180g de chocolate de calidad, picado

500 ml de yogur de vainilla refrigerado y bajo en grasa refrigerado

60 g de azúcar

Preparación

Combine la leche y el chocolate en una licuadora o procesador de alimentos equipada con un cuchilla de metal y procesar hasta que esté bien combinada y suave. Esto tomará aproximadamente 20-30 segundos. Añadir el yogur y el azúcar, y procesar durante 30 segundos o hasta obtener una consistencia suave. Vierta la mezcla en el recipiente acumulador de frío a través mezclar por 35-40 minutos, o hasta que la mezcla se haya espesado.

Crema helada Básica de Vainilla

Ingredientes (para aprox. 10, ½ taza de porciones)

250 ml de leche entera, refrigerada y helada

180 g de azúcar

Crema espesa de 500 ml, fría

1-2 cucharaditas de extracto de vainilla al gusto

Preparación:

En un tazón mediano, usando una batidora de mano a baja velocidad combine la leche y el azúcar durante 1-2 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto. Revuelva la crema espesa y la vainilla.

Encienda la máquina, vierta la mezcla en el recipiente para congelador mezclar 35-40 minutos o hasta que la mezcla esté espesa

Ideas

Omitir la vainilla y reemplazar con 1-2 cucharaditas de su sabor favorito. (Por ejemplo, la menta) Agregue ½ taza de la barra de chocolate favorita, picado en los últimos 5 minutos preparación.

Limpieza y almacenamiento

Limpie el tazón congelador, brazo mezclador y la tapa con agua tibia y jabón.

No coloque el Recipiente congelador en el lavavajillas.

No limpiar con productos de limpieza abrasivos o utensilios.

Limpie la base del motor limpia con un paño húmedo.

Seque bien todas las piezas.

No coloque el tazón congelador en el congelador si está mojado.

No almacenar tapa, el brazo de mezcla o de la base en el congelador.

No guarde postres helados o bebidas en el recipiente congelador.

Siempre traspase su preparación de helado a un recipiente hermético de plástico.

GARANTÍA

CHILE

DIRECCION	COMUNA	CIUDAD	TELÉFONO	FAX	MAIL
Av. Nueva Costanera 4021, Local 3	Vitacura	Santiago	56-2-24360161	56-2-4360164	info@topkitchen.cl

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.

Revise nuestra línea de productos en:

www.blanik.cl

Molino de café Blanik



Crêpe Maker Blanik



Maquina de Pop Corn Blanik



Donuts Maker Blanik



Fondue Maker Blanik



Cake pop Maker



Cupcake Maker



Plancha Repostera



Batidor de Leche

