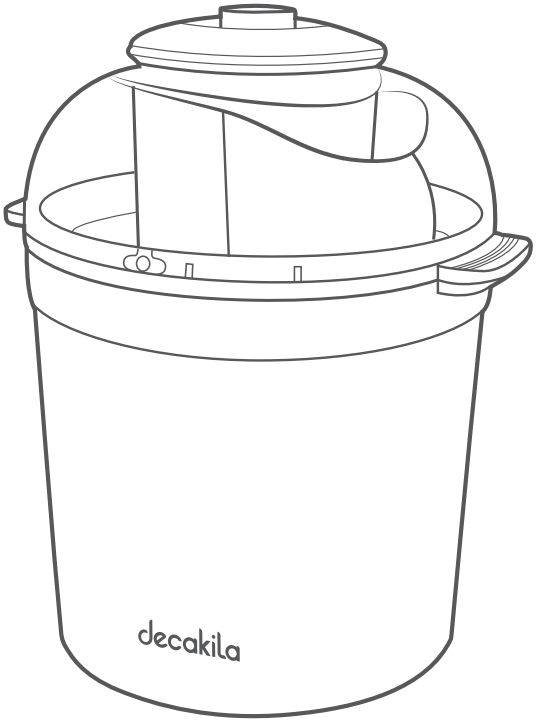
decakila



KUCM003W
FABRICANTE DE HELADOS

CONTENIDO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES 01

CONOZCA SU MÁQUINA DE HELADOS 02

ANTES DEL PRIMER USO 04

HACER HELADO 04

NOTA 04

CONSEJOS 04

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 05

RECETAS 06

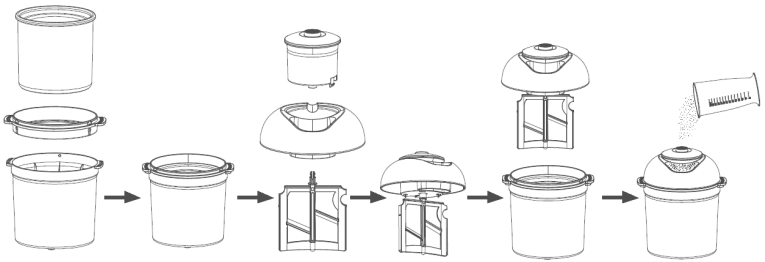
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 07

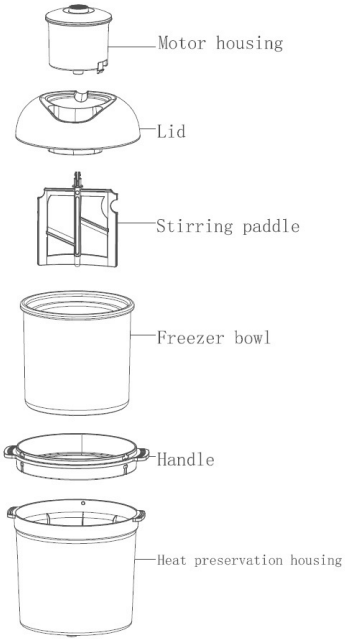
CONSIDERACIONES IMPORTANTES

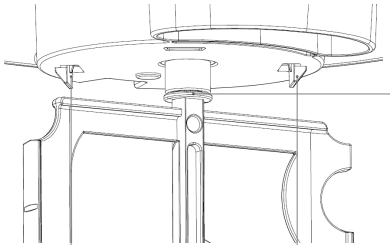
Al usar este aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje indicado en el producto corresponda con el voltaje de su toma de corriente.
3. No deje que el cable cuelgue sobre una superficie caliente o sobre el borde de una mesa o mostrador.
4. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
5. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente del congelador mientras esté en uso para reducir el riesgo de lesiones a las personas o al aparato mismo.
6. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
7. Evite el contacto con las piezas móviles.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No opere en seco. Siempre tenga la mezcla en un recipiente para congelar.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Nunca tire del cable para desconectarlo del tomacorriente; en su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectar el recipiente.
11. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.
12. No deje la máquina encendida sin vigilancia.
13. Siempre opere la máquina con la cubierta en su lugar.
14. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, segura y seca.
15. Nunca coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o donde pueda tocar un aparato caliente.
16. No lo use al aire libre.
17. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
18. Si el motor se detiene, debe apagar el aparato de inmediato.
19. No se permite que entre líquido en la carcasa del motor..

CONOZCA SU MÁQUINA DE HELADOS

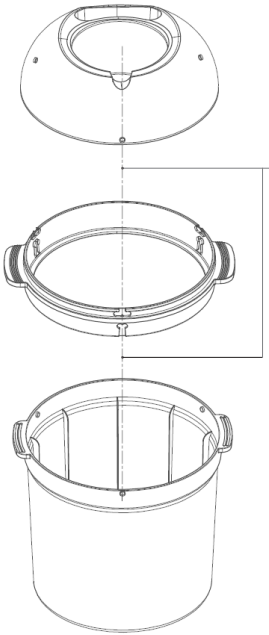






Inserte la paleta agitadora en el orificio central de la tapa y bloquéela en su lugar.

Inserte la carcasa del motor en la posición de bloqueo correspondiente en la tapa y bloquéelos en su lugar.



Asegúrese de que la posición de bloqueo convexa/cóncava coincida durante el montaje/desmontaje de la manija y la tapa. Es más fácil de operar.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Compruebe si todas las piezas están completas y sin daños.
2. Limpiar todas las piezas según el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
3. Seque bien todas las piezas y móntelas de la siguiente manera: coloque el recipiente del congelador en la carcasa de preservación del calor, monte la carcasa del motor en la tapa y luego monte la paleta agitadora en la tapa.

HACER HELADO

1. Antes de hacer helado, coloque el recipiente del congelador en el refrigerador y congélelo a -18 ℃ durante al menos 24 horas.
2. Coloque los ingredientes en el refrigerador y la cámara frigorífica durante aproximadamente 20 horas, asegúrese de que la temperatura se mantenga entre 5 y 10 ℃.
3. Coloque el recipiente del congelador y el asa en el receptáculo de conservación del calor.
4. Conecte la carcasa del motor a la tapa y bloquéela bien. Luego inserte la paleta agitadora en el orificio central de la tapa y bloquéelos en su lugar. Después de bloquear, conecte la tapa al mango, la carcasa de preservación del calor ordenadamente.
5. Presione el botón del interruptor para iniciar la operación.
6. Si el ingrediente se vuelve viscoso, significa que el helado está completo. Debe apagar la fábrica de hielo manualmente mientras termina.
7. Retire la tapa y la paleta para remover, solo use una cuchara para sacar el helado del tazón para evitar dañar el tazón. Si el helado no se va a consumir de inmediato, coloque el recipiente del congelador y el helado en el refrigerador para almacenarlo en frío.
8. Saque el recipiente del congelador de la carcasa de conservación del calor con asa.

NOTA

1. El volumen de operación de la máquina para hacer helados es de 800 ml.
2. El tiempo máximo de funcionamiento es de 30 minutos.
3. No se pueden colocar los ingredientes en el recipiente del congelador al principio. Solo está funcionando la paleta de agitación, se pueden agregar ingredientes.
4. El motor se detendrá mientras el helado se endurece. Para reducir el daño, el marcador de hielo debe apagarse inmediatamente.

CONSEJOS

1. La higiene es muy importante a la hora de hacer el helado. Por lo tanto, tenga cuidado de que todas las piezas estén limpias.
2.Use el helado dentro de unos días, antes de que pierda su sabor. Guárdelo en el refrigerador a una temperatura de -18 ℃.

3. Algunos tipos de gritos de hielo son muy suaves después de la preparación en la máquina para hacer helados. Pon el helado en el congelador durante una o dos horas para evitar que se derrita inmediatamente.
4. No vuelvas a congelar el helado una vez que se haya derretido.
5. Utilice siempre ingredientes frescos y de alta calidad para el helado.
6. Agregue complementos, como chispas de chocolate o nueces picadas, después de que el helado se haya batido durante al menos 5 minutos o cuando la mezcla esté espesa y haya comenzado a congelarse.
7. El resultado final es un helado suave que se puede comer con cuchara. El helado hecho en casa no tendrá la misma consistencia que el helado duro comprado en la tienda.
8. El helado sabe mejor cuando está fresco. Comenzará a perder su sabor fresco después de varios días en el congelador.
9. Mantenga los tazones del congelador en el congelador para que pueda hacer helado en cualquier momento.
10. Para obtener los mejores resultados, el recipiente del congelador debe estar completamente congelado. Asegúrese de configurar su congelador en la configuración más fría (la temperatura no debe ser superior a 0ºF [-18ºC], congele durante al menos 24 horas).
11. La firmeza del helado depende de variables como la receta utilizada, la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes antes de batir.
12. Algunas recetas requieren que la mezcla esté precocinada. Haga la receta al menos con un día de anticipación. Esto permitirá que la mezcla se enfríe por completo y aumente el volumen. Es posible que la mezcla base no se congele si no se enfría completamente.
13. No saque el recipiente del congelador del congelador hasta que esté listo para usar.
14. No perfore ni caliente el recipiente del congelador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe siempre la máquina antes de limpiarla.
2. Retire la paleta agitadora y la tapa de la carcasa de conservación del calor.
3. Limpie la carcasa del motor con un paño húmedo. Nunca sumerja en agua ni enjuague con agua corriente.
4. Limpie la paleta agitadora y la tapa con agua jabonosa tibia y luego séquelas bien. La paleta agitadora y la tapa se pueden enjuagar en la rejilla superior del lavavajillas.

Nota: No utilice materiales de limpieza abrasivos ásperos ni estropajos en las piezas.

KUCM003W
Voltaje: 120V~60Hz
Potencia nominal: 12W
Capacidad: 1.5L
Velocidad de rotación: 30r/min

RECETAS
Base de helado de leche
Nata para montar: 200ml
Leche: 200ml
Azúcar: 150g

1. Agregue la leche en un tazón y luego agregue la crema batida y el azúcar. Luego mezcle todos los ingredientes hasta que el azúcar se derrita por completo.
2. Revuelva bien y vierta en la máquina de helados. Encienda la perilla.

Helado de chocolate
Nata para batir: 100ml
Leche: 160ml
Salsa de chocolate: 60g
Chispas de chocolate: 40g Azúcar: 20g

1. Batir la leche, la salsa de chocolate, el cacao en polvo y la nata.
2. Revuelva bien y vierta en la máquina de helados. Encienda la perilla.
3. Espolvorear con chispas de chocolate

helado de vino tinto

Crema para batir: 200ml
Vino tinto: 160ml
yema de huevo: una
Azúcar: 50g

1. Rompa el huevo y saque la yema.
2. Verter el vino tinto en una olla y llevar a ebullición. Cuando se reduzca a la mitad de su tamaño, retirar del fuego y verter en un bol.
3. Batir las yemas de huevo y el azúcar a alta velocidad y verter en la olla. Caliente suavemente y revuelva hasta que espese.
4. Revuelva bien y vierta en la máquina para hacer helados, gire la perilla.

CONSEJOS

1. El helado funciona mejor cuando los ingredientes se mantienen entre 5 y 10 ℃.
2. Ajuste la proporción de ingredientes según su propio gusto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable
El helado no está lo suficientemente firme o la máquina para hacer helados sigue funcionando después de 30 minutos.	• El recipiente del congelador no estuvo en el congelador el tiempo suficiente (para obtener los mejores resultados, al menos 24 horas o preferiblemente toda la noche). • El congelador no está lo suficientemente frío. El helado se pone a una temperatura de 10º a 14ºF (-12º a -10ºC). Si el congelador no está a 0ºF (-18ºC), el helado no se solidificará. • Se puso demasiada mezcla en el recipiente del congelador. • Los ingredientes están tibios oa temperatura ambiente. • El recipiente del congelador se dejó a temperatura ambiente durante más de 5 minutos antes de su uso. • La puerta del congelador se abrió y cerró demasiadas veces durante el proceso de congelación. • El recipiente del congelador tiene una gruesa capa de hielo en las paredes. Después del lavado, séquelo completamente antes de volver a colocarlo en el congelador.
La máquina para hacer helados deja de batir antes de que el helado esté listo.	• Los ingredientes para mezclar, como chispas de chocolate o nueces picadas, se agregaron demasiado pronto. Espere hasta que el helado se haya batido durante al menos 10 minutos o hasta que la mezcla esté espesa y haya comenzado a congelarse antes de agregar. • Los ingredientes para mezclar son demasiado grandes, lo que hace que la paleta se atasque. Picar las nueces u otros ingredientes antes de agregarlos. • Se ha agregado una cantidad demasiado grande de ingredientes para mezclar. Agregue una taza o menos de los ingredientes para mezclar.

User guide

decakila

decakila decakila

Made in China Jiangsu China. 0422.D01

www.decakila.com Global Links Technology Co. Pte. Ltd.