

ICE CREAM MAKER

INOX COLLECTION



desde 1934

RECORD

MANUAL DE INSTRUCCIONES



QUICK FREEZE TECHNOLOGY



Modelo: REC - INICM1530
Voltaje: 220 240 V / 50 Hz
Potencia nominal: 7.3 - 9.5W
Capacidad volumétrica: 1.5L



Carcasa de acero inoxidable y polipropileno



Recipiente de congelación rápida de aluminio



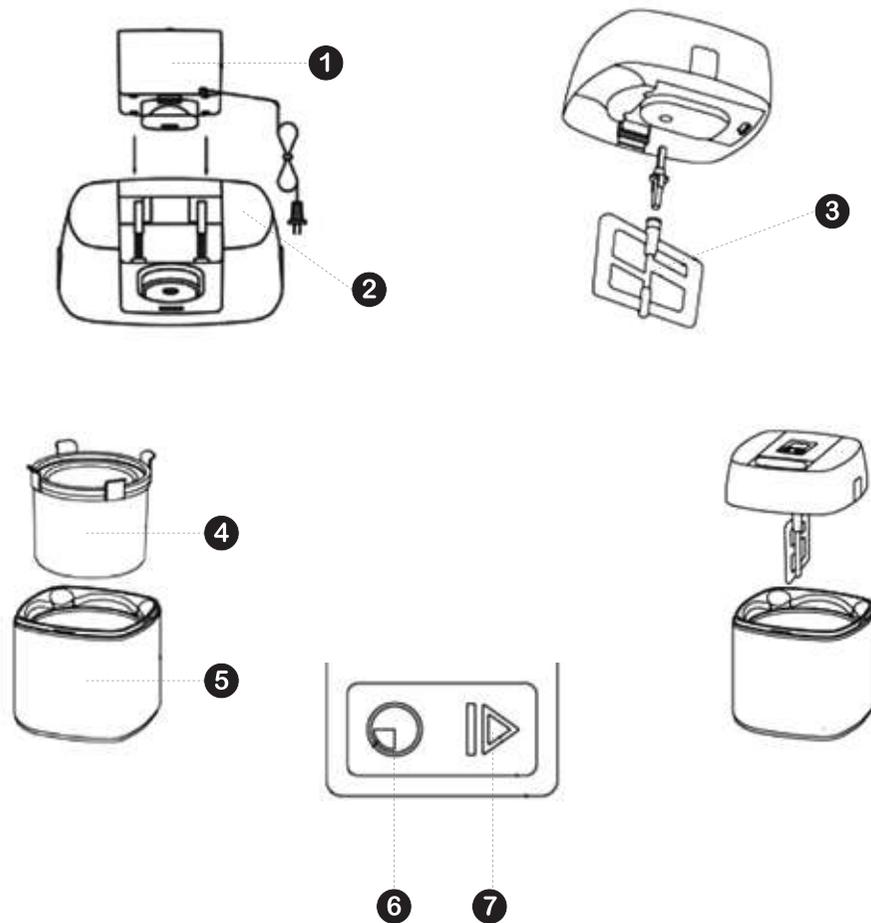
Control de tiempo hasta 40 minutos con pantalla LCD



Recipiente de doble aislamiento desmontable

1. PARTES DEL PRODUCTO

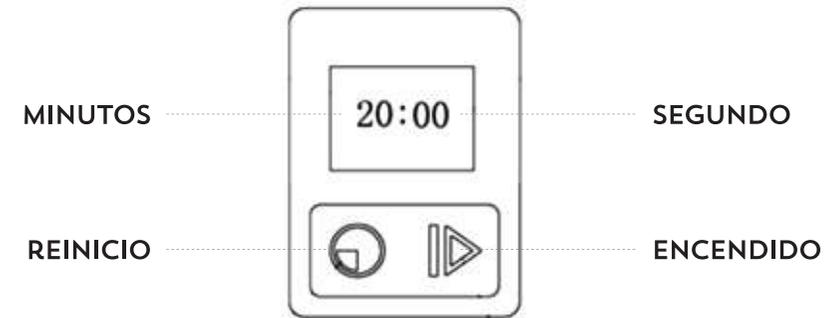
Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes. Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.



1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Unidad de potencia.
2. Tapa.
3. Paleta mezcladora.
4. Recipiente de congelamiento rápido.
5. Cuerpo de acero inoxidable.
6. Botón de reinicio.
7. Botón de encendido.

1.2. PANEL DE CONTROL



PASO 1: Inserte el enchufe en el tomacorriente, inmediatamente se escuchará un "bip". Automáticamente en la pantalla LCD mostrara tiempo de funcionamiento "20:00".

PASO 2: Cada vez que se presiona el botón de reinicio, se añadirán 1 minuto más al tiempo de ejecución, esta acción generara un "bip" en cada secuencia:



NOTA: Puede elegir el tiempo de ejecución de 20 minutos a 40 minutos.

PASO 3: Presione el botón encendido para iniciar o detener el proceso, al hacerlo la maquina emitirá un "bip":



2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el Ice Cream Maker RECORD por primera vez, siga los siguientes pasos.

2.2. PREPARACIÓN PARA SU USO

- PASO 1:** Coloque el recipiente de congelamiento rápido en un congelador con ocho horas de antelación a la elaboración.
- PASO 2:** Prepare la mezcla de helado o sorbete (**vea las ideas de recetas**). Deje que la mezcla se enfríe en el refrigerador.

RECETAS

1. HELADO DE PLÁTANO

Ingredientes

- 1 un. Plátano de seda maduro
- 200 ml de leche descremada
- 100 ml de crema de leche
- 50 g de Azúcar blanca



Indicaciones

Tritura los plátanos hasta que estén suaves. Incorpora la leche, crema de leche y el azúcar. Vierta la mezcla en el recipiente de congelamiento con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

2. HELADO DE VAINILLA A BASE DE NATA

Ingredientes

- 2 Yemas de huevos
- 50 g de azúcar blanca
- 200 ml de leche descremada
- 200 ml de crema de leche
- 2 o 3 gotas de extracto de vainilla



Indicaciones

Coloque las yemas de huevo y el azúcar en un bowl de vidrio y/o acero inoxidable. En una cacerola vierta la leche y caliente lentamente a punto de ebullición, luego vierta sobre la mezcla de huevo batiendo. Regrese la mezcla a la cacerola y revuelva constantemente hasta que la mezcla se espese y forme 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. Agregar a la crema el extracto de vainilla. Vierta la mezcla en el recipiente de congelamiento con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

3. HELADO DE CHOCOLATE Y MENTA

Ingredientes

- 200 ml de leche descremada
- 50 g de azúcar blanca
- 200 ml de crema de leche
- 2 a 3 gotitas de extracto de menta
- 50 g de chocolate rallado



Indicaciones

Coloque la leche y el azúcar en una cacerola. Colocar a fuego lento y remover hasta que el azúcar se disuelva, luego dejar enfriar. Revuelva la crema y la esencia de menta en la leche enfriada. Vierta la mezcla en el recipiente de congelamiento con la paleta en funcionamiento. Cuando la mezcla comience a congelarse, agregue el chocolate rallado por el conducto. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

4. HELADO DE FRESA

Ingredientes

- 250 g de fresa fresca
- 100 g de azúcar blanca
- 100 ml de crema de leche
- 1/2 limón, extraer jugo
- Rebanada de limón



Indicaciones

Licúe o triture las fresas hasta que estén suaves, agregue los ingredientes restantes. Vierta la mezcla en el recipiente de congelamiento con la paleta en funcionamiento. Deje que la mezcla se congele hasta lograr la consistencia deseada.

5. CREMOLADA O SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes

- 175 g de azúcar blanca
- 175 ml de agua
- Jugo de 1/2 naranja
- 100 ml de jugo de limón
- 1/2 Clara de huevo (huevo mediano)



Indicaciones

Coloca el azúcar y el agua en una cacerola. Remover a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Llevar la mezcla a ebullición y dejar hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Agrega el jugo de naranja y limón. Batir la clara de huevo hasta que esté casi rígida y luego agregar a la mezcla de limón. Vierta la mezcla en el recipiente del congelador con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

6. HELADO DE YOGUR DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 200 g de frambuesas frescas
- 100 g de azúcar blanca.
- 200 ml de yogur natural (sin sabor) - Puede usar tu Yogurt Maker RECORD para hacerlo.



Indicaciones

Tritura las frambuesas o hazlas puré (puedes usar el picatodo o licuadora RECORD). Para un resultado suave, retire las pepitas tamizándolas. Agrega el azúcar, el yogur natural y mezcla. Vierta la mezcla en el recipiente de congelamiento con la paleta en funcionamiento. Deje que se congele hasta lograr la consistencia deseada.

CREMA DE LECHE

- La crema de leche o nata es parte aislada de la leche con alto contenido de grasa. Se utiliza para mezclar en diversas preparaciones culinarias y batida o montada se emplea para elaborar postres, rellenar, cubrir y decorar productos de repostería y pastelería.
- Crema de leche fresca o nata para montar, es la presentación natural. Si tiene alto contenido de grasa (mayor a 34%) la crema monta rápido.
- La crema de leche fresca se conoce también nata, nata para montar, nata líquida.
- En inglés, como Whipping cream se define la crema de leche o la crema para batir. Según el porcentaje de grasa láctea, se puede encontrar Whipping Cream desde 18% hasta 35%. Cuando se denominan Heavy Cream o Heavy Whipping Cream su contenido de grasa láctea debe mayor al 36%.

2.3. USANDO EL PRODUCTO

PASO 1: Retire el recipiente de congelamiento rápido del congelador.

PASO 2: Conecte el producto a la red eléctrica, presione el botón de encendido después de que se haya configurado el tiempo de funcionamiento. La máquina se enciende, el tiempo restante "XX: XX" se indica en la pantalla LCD y comienza la cuenta regresiva de una vez.

PASO 3: Antes de agregar la mezcla, puede detener la máquina y reiniciar el tiempo de funcionamiento que desee.

 **IMPORTANTE: LA MÁQUINA DEBE ENCENDERSE ANTES DE AÑADIR EL HELADO O LA RECETA DE SORBETE PARA EVITAR QUE LA MEZCLA SE CONGELE INMEDIATAMENTE EN EL INTERIOR DEL TAZÓN INTERNO.**

PASO 4: Utilice el conducto y vierta la mezcla de helado o sorbete en el recipiente interior.

Al verter la mezcla en el recipiente, siempre deténgase al menos a 5 cm (2 pulgadas) de la parte superior, ya que la mezcla aumentará de volumen durante la congelación.

PASO 5: Deje que la mezcla se revuelva hasta que se congele o se alcance la consistencia deseada. Esto puede tardar entre 15 y 30 minutos, pero la mayoría de las recetas estarán listas en menos tiempo.



IMPORTANTE:

- No detenga ni encienda la máquina durante el proceso de congelación, ya que la mezcla puede congelarse en contacto con el recipiente e impedir el movimiento de la paleta.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si la dirección de rotación continúa cambiando, detenga la máquina cuando la mezcla esté lista.
- En el caso de que el motor se sobrecaliente, lo cual es poco probable, se activará un corte de seguridad que hará que el motor se detenga. Si esto sucede, apague, desenchufe el producto y deje que la unidad de potencia se enfríe.
- Para obtener el mejor resultado de helado, la paleta entrará en contacto con el interior del recipiente interior cuando la paleta se mueva.

PASO 6: Cuando el tiempo restante llega a los últimos 10 segundos, el sonido de la alarma se escucha cada segundo hasta que termina el tiempo y la máquina se detiene al mismo tiempo. Desenchufe y retire la tapa. El helado está listo para servir.

El helado elaborado debe ser del tipo suave, que se pueda manipular con una cuchara. Este helado se puede transferir a un recipiente separado para almacenarlo en el congelador por si desea reafirmar el helado antes de comerlo.



IMPORTANTE:

No utilice utensilios de metal para quitar la mezcla del recipiente de congelamiento.

- No retire el recipiente de congelamiento del congelador hasta que esté listo para hacer helado.

SUGERENCIAS

- Le sugerimos que mantenga el recipiente de congelamiento en el congelador para que esté listo para usar. Colóquelo en una bolsa de plástico antes de congelar.
- Congele el recipiente de congelamiento en posición vertical.
- Siempre asegúrese de que el recipiente de congelamiento esté completamente seco antes de colocarlo en el congelador.
- No perforo ni caliente el recipiente de congelamiento.
- El recipiente de congelamiento debe colocarse en un congelador que funcione a una temperatura de -18 ° centígrados o -0,40 ° Fahrenheit durante 8 horas antes de su uso.
- Para obtener los mejores resultados, siempre refrigere los ingredientes antes de hacer helado.
- La adición de alcohol a las recetas inhibe el proceso de congelación.

3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe el Ice Cream Maker de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad de potencia con un paño húmedo y seque bien.

PASO 2: Limpie tapa y cuerpo con agua tibia y lavavajillas líquido luego enjuague y seque completamente.

PASO 3: Limpie la paleta con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

PASO 4: Deje que el recipiente de congelamiento alcance la temperatura ambiente antes de intentar limpiarlo. Saque el recipiente y lave su interior, luego seque bien. No sumerja en agua.

PASO 5: Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

No sumerja la unidad de potencia del Ice Cream Maker en agua ni en ningún otro líquido.

Nunca use detergentes o abrasivos para limpiar el Ice Cream Maker o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.



NOTA: EL ICE CREAM MAKER SE DEBE LIMPIAR DESPUÉS DE CADA USO.



CONSEJO:

Si hay suciedad adherida a la tapa y accesorios, lave con agua caliente con un poco de lavavajillas.

Lave todas las piezas, excepto la unidad de potencia, con agua tibia y jabón.



NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.

4. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

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

1. Desenchufe siempre el Ice Cream Maker después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.
2. Asegúrese siempre de que el Ice Cream Maker se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el producto sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
3. Verifique que el voltaje del circuito principal se corresponda con la clasificación del aparato antes de operar.
4. Asegúrese de que el producto esté **APAGADO** antes de conectarlo a la red eléctrica.
5. Asegúrese de que el producto se utilice en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
6. Mantenga el producto alejado de cualquier otro aparato que emita calor.
7. **NO** sumerja cables, enchufes o cualquier parte del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
8. **NO** deje el producto desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.

9. Los niños o las mascotas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
10. Este producto no es un juguete.
11. Desconecte en la toma de corriente y luego retire el enchufe de la toma inmediatamente después del uso o antes de limpiar.
12. **NO** se recomienda el uso de una extensión con el producto.
13. **NO** opere ningún electrodoméstico con un cable / enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Busque el consejo del fabricante o de su agente de servicio o de una persona igualmente calificada.
14. **NO** use piezas / accesorios que no sean los suministrados con este aparato, ya que esto puede causar daños.
15. **NO** tire del cable para desenchufarlo, ya que este puede dañarse.
16. **NO** utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **NO** transporte el producto por el cable de alimentación.
18. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
19. Este producto es solo para uso doméstico.
20. Los aparatos eléctricos deben guardarse siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
21. **NO** opere con las manos mojadas.
22. **NO** guarde el producto bajo la luz solar directa o en condiciones de humedad.
23. **NO** mueva el producto mientras está en uso.
24. **NO** toque ninguna sección del producto que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del aparato, ya que esto podría causar lesiones.
25. **NO** use artículos afilados o abrasivos con este producto; utilice únicamente espátulas de madera o plástico resistentes para evitar daños.
26. **NO** se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.
27. Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe utilizarse con fines comerciales.
28. La superficie exterior del producto puede calentarse durante el funcionamiento.
29. El Ice Cream Maker necesita aproximadamente 10 minutos para enfriarse para manipular o limpiar sin peligro.
30. Siempre asegúrese de que todo esté completamente limpio antes de hacer helado o sorbete.
31. Nunca congele helado que haya sido total o parcialmente descongelado.

32. **Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos debe consumirse dentro de una semana.** El helado sabe mejor cuando está fresco.
33. **NO** se debe dar helado o sorbete que contenga huevos crudos o parcialmente cocidos a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que generalmente no se encuentran bien.
34. Para evitar quemaduras en el congelador, asegúrese siempre de tener las manos protegidas cuando manipule el recipiente interior, especialmente cuando lo saque del congelador por primera vez.
35. Si la solución de congelación parece gotear del recipiente interior, deje de usarla. La solución de congelación no es tóxica.
36. **NO** coloque la máquina sobre superficies calientes como estufas, fogones o cerca de llamas de gas abiertas.
37. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
38. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. .
39. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.



Tenga cuidado de no tocar con las manos cuando el recipiente de congelamiento se retire del congelador.

No tire el aparato con la basura doméstica, cuando esté haya cumplido su ciclo de vida, entréguelo en un tienda o local oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuyen a la protección del medio ambiente



5. SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser reemplazado por personal autorizado.
2. Si necesita ayuda con por favor comunicarse con nuestro servicio al cliente.

Campos electromagnéticos (EMF)



El Ice Cream Marker cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Reciclaje de productos eléctricos.
Deseche el embalaje de manera responsable.
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

www.record.com.pe | servicioalcliente@record.com.pe
Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100
Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.
Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.
R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

