

Busca este producto en Gatoo.es

[www.gatoo.es](http://www.gatoo.es)

[Gatoo.es](http://Gatoo.es) es una plataforma del grupo Sanelmann.



## **Bedienungsanleitung**

**Modell 8875**

**Instructions for use - Notice d' utilisation**

**Gebbruksaanwijzing - Istruzioni per l'uso**

**Manual de instrucciones - Návod k obsluze**

# MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 8875

## DATOS TÉCNICOS

Potencia:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Carcasa:	Plástico
Capacidad:	1,0 litro
Llenado máx.:	750 ml ingredientes
Peso:	Approx. 10,5 kg
Cable de alimentación:	Approx. 100 cm
Dimensiones:	Ancho/Profundidad/Alto 38,5 x 27,5 x 32,0 cm
Funcionamiento en continuo:	5 minutos
Prestaciones:	Funcionamiento con compresor Helado cremoso preparado en unos 30 minutos Indicador digital con indicación de la temperatura del recipiente para helado Ciclo automático Apto para el funcionamiento continuo Apto para el enfriamiento rápido de botellas
Accesorios:	Manual de instrucciones, recipiente de medición, cuchara para helado
Accesorios opcionales:	Recipiente de recambio Art. Nr. 887510 Accionamiento Art. Nr. 887521 no incluido, se puede solicitar a través de nuestro servicio al cliente



### Se reservan las modificaciones técnicas

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Previo a usar el equipo, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
6. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
7. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
8. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
9. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
10. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
  - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas rurales;
  - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
  - privado de pensiones y similares.
11. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.

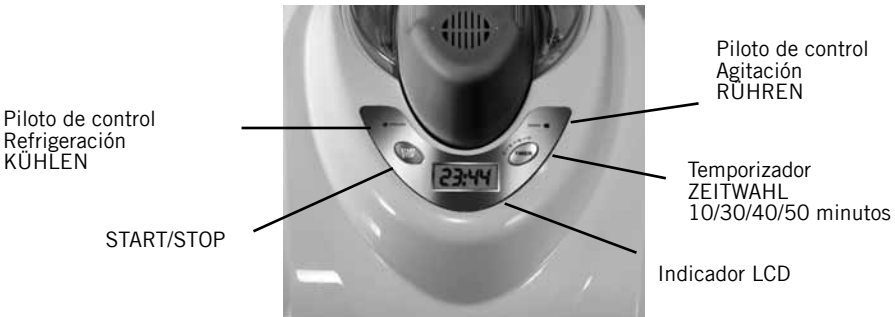
12. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
13. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
14. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
15. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
16. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.
17. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
18. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.
19. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará el número de teléfono en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

**El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.**

## PONER EN SERVICIO

1. Previo a la puesta en servicio se recomienda lavar con agua caliente todas las piezas extraíbles, excepto el accionamiento (1) y la carcasa del compresor (6).
2. Limpie la carcasa, el accionamiento y la cavidad para el recipiente para el helado con un paño humedecido y bien escurrido.
3. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo plana y seca.

## PREPARACIÓN DEL HELADO



1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si la receta especifica que los ingredientes deben cocinarse previamente, cocínelos el día anterior para que la masa pueda enfriarse debidamente.
2. Triture la fruta inmediatamente antes de la preparación, añadiendo los trozos de fruta al final de la preparación.
3. Deje enfriar la masa de helado preparada, o bien, los ingredientes necesarios en el frigorífico a una temperatura de 6 - 8 °C.
4. Vierta los ingredientes enfriados en el recipiente extraíble para helado. Procure no exceder el llenado máximo. El recipiente para helado sólo se debería llenar hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
5. Añada el alcohol al final del tiempo de congelación y en dosis bajas, ya que el alcohol prolonga el tiempo de congelación.
6. Coloque la junta (5) en el borde superior de la cavidad para el recipiente para helado.

7. Coloque el mecanismo agitador (3) en el tetón que sobresale en el fondo del recipiente (4).
8. Encaje el recipiente (4) en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (6).
9. Coloque la tapa transparente (2) ligeramente desfasada y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj (cierre de bayoneta). La hendidura de la tapa debe coincidir con la hendidura de la carcasa para el accionamiento.
10. Coloque el accionamiento (1) sobre la tapa (2) de manera que el pasador del accionamiento encaje en la abertura del mecanismo agitador (3). Debe estar garantizado la conexión entre el contacto de enchufe en la carcasa del compresor (6) y la toma de corriente.
11. Conecte el conector a una toma de corriente y encienda el equipo actuando sobre el interruptor START/STOP. En pantalla se indica «50:00». Ahora el equipo está preparado para el funcionamiento.
12. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado en intervalos de 10 minutos (10, 30, 40 ó 50 minutos), pulsando repetidamente la tecla de selección de tiempo. El ajuste a «20 Min.» no está previsto.
13. Pulse la tecla START/STOP. Pasados unos segundos, el equipo comenzará a mezclar los ingredientes. Se ilumina el piloto de control verde «Rühren [Agitación]»
14. Pasados unos 2 minutos se conecta adicionalmente la refrigeración y se ilumina el piloto de control rojo «Kühlung [Refrigeración]».
15. El indicador emite alternadamente el tiempo restante y la temperatura actual del recipiente para helado.
16. Podrá interrumpir el funcionamiento del equipo en cualquier momento, manteniendo pulsada la tecla START/STOP durante un mínimo de 2 segundos.
17. Asimismo, podrá aumentar el tiempo de funcionamiento pulsando la tecla de selección de tiempo, con lo que el tiempo total se incrementa en intervalos de 5 minutos hasta un máximo de 50 minutos.
18. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el equipo se apagará automáticamente, emitiendo una señal acústica (diez pitidos). En pantalla se indica «0:00». Ahora podrá retirar el helado.
19. Si el helado estuviera demasiado cremoso, podrá reiniciar el funcionamiento manteniendo pulsada la tecla START/STOP durante un mínimo de 2 segundos. Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado tal y como se describe anteriormente. Vuelva a pulsar la tecla START/STOP. El equipo vuelve a funcionar durante el tiempo seleccionado, volviendo después a su posición inicial.
20. Si no se retirase el helado en el transcurso de 10 minutos después de la emisión de la señal acústica, la función de refrigeración se conectará automáticamente para evitar que el helado se derrita.
21. La refrigeración automática refrigerará el helado durante un máximo de 1 hora en intervalos de 10 minutos.
22. Previo a retirar el helado, el equipo debe apagarse y desconectarse de la red.
23. Para retirar el helado preparado, retire primero el accionamiento y a continuación la tapa, girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
24. Retire el recipiente del equipo y extraiga con cuidado el mecanismo agitador del helado.
25. Vierta el helado en un recipiente adecuado sin utilizar objetos cortantes o puntiagudos, sino una cuchara de plástico o madera.
26. Si así lo desea, a continuación podrá utilizar la heladera nuevamente. Vuelva a seguir todos los pasos desde el paso 1.

## ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS EMBOTELLADAS

1. Para el enfriamiento rápido de bebidas embotelladas retire el recipiente para helado y coloque la botella directamente en la cavidad de la heladera.
2. Ajuste el equipo a un tiempo de funcionamiento de 10 minutos y enciéndalo. El tiempo de enfriamiento podrá prolongarse tal y como se describe anteriormente, si fuera necesario.
3. Podrá conseguir el mayor efecto de enfriamiento tapando el cuello de la botella con un manguito aislante o similar. No obstante, preste atención para no tapar las rejillas de ventilación de la carcasa del compresor ni del accionamiento bajo ningún concepto.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar el equipo siempre debe apagarlo, desconectarlo de la red y dejar que se enfríe.**
2. No limpie nunca el equipo con o bajo agua u otros líquidos. Especialmente el motor del mecanismo agitador no debe entrar en contacto con el agua.
3. No utilice agentes limpiadores raspantes ni abrasivos.
4. Todas las piezas extraíbles pueden lavarse con agua y un detergente suave, excepto el accionamiento. Las piezas no son resistentes al lavavajillas
5. Limpie la carcasa del compresor y el accionamiento con un paño humedecido.
6. Previo al ensamblaje, seque todas las piezas con un paño suave.

## RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer  
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg  
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05  
Internet: [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.

Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.

Utilice únicamente huevos muy frescos.

Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.

Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado.

Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos).

Podrá sustituir la leche por leche de soja.

Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera.

Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (15 - 30 minutos).

El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.

Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa.

El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador.

El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

## HELADO CREMOSO

### Receta básica para helado cremoso

300 ml de nata, 65 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal

Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.

Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

### Helado cremoso de vainilla

300 ml de nata, la pulpa de ½ vaina de vainilla, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal

Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de

huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

### **Helado cremoso de chocolate**

300 ml de nata, 30 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal  
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

### **Helado cremoso de frambuesa**

300 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 150 ml de frambuesas trituradas  
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

## **HELADO DE NATA**

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

### **Receta básica helado de vainilla**

200 ml de leche, 250 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 3 C. de azúcar  
Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.  
Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Lacasitos u ositos de goma para los niños.

### **Helado de vainilla rápido**

100 ml de leche, 300 ml de nata, 1 huevo, 3 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada  
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

### **Receta básica helado de chocolate**

½ tableta de chocolate negro, ½ tableta de chocolate con leche, 250 ml de nata, 50 ml de leche, 1 huevo  
Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

### **Helado de chocolate rápido**

150 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 150 ml de nata, 150 ml de leche  
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

### **Helado de Moca**

Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

### **Helado de nueces**

Caramelice 50 g de azúcar en una sartén, añada 50 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante.  
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

### **Helado de Amaretto**

Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 100 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.