



MAQUINA DE HELADO MULTIFUNCIÓN



MANUAL DE USUARIO

MHELA009

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	03
MODOS DE OPERACIÓN	03
INSTRUCCIONES DE USO — HELADOS	04
INSTRUCCIONES DE USO — BEBIDAS	04
SUSTITUTOS DE INGREDIENTES	05
CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS	05
RECETAS — HELADOS CLÁSICOS	06
RECETAS — HELADOS ESPECIALES	07
RECETAS — BEBIDAS FRÍAS	08
RECETAS — SORBETES Y HELADO LIGERO	09
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

PANEL DE CONTROL	Pantalla táctil a color con íconos de modo
MODOS DISPONIBLES	Ice Cream · Light Ice Cream · Gelato · Sorbet · Italian Ice · Milk Shake · Slushie · Frozen Yogurt · Frozen Drink · MIX-IN · RE-SPIN
TIPOS DE PREPARACIÓN	Scoopables (helados para servir con cuchara) y Drinkables (bebidas frías para tomar con sorbete)
TEMPERATURA FREEZER	Entre -12 °C y -22 °C (recomendado)
TIEMPO DE CONGELADO	Mínimo 24 horas para la mezcla en el pint
REFRIGERANTE INTERIOR	Pre-instalado. No requiere mantenimiento adicional.
CONTENIDO DEL KIT	Cuerpo de la máquina · Bowl exterior · Pint (recipiente interno) · Tapa del pint · Paleta mezcladora · Guía de recetas

MODOS DE OPERACIÓN — PANEL TÁCTIL

ICE CREAM

Helado clásico y cremoso. Seleccionar TOP, BOTTOM o FULL según la cantidad en el pint.

LIGHT ICE CREAM

Versión baja en calorías. Usar siempre con sustitutos de azúcar y lácteos.

GELATO

Textura densa e intensa. Ideal para bases de leche entera con menor contenido graso.

SORBET

Sin lácteos. Base de frutas, azúcar y agua. Textura fría y refrescante.

ITALIAN ICE

Granizado italiano de textura más granulada que el sorbet.

FROZEN YOGURT

Yogurt helado. Base de yogurt griego o natural sin endulzar.

MILK SHAKE

Milkshake bebible. Requiere agregar líquido (pour-in) antes de procesar.

SLUSHIE

Bebida granizada. Agregar ½–¾ taza de líquido al pint antes de procesar.

FROZEN DRINK

Bebida congelada. Llenar hasta línea DRINKABLE MAX antes de congelar.

MIX-IN

Incorpora toppings (chips de chocolate, nueces, frutas congeladas) después del procesado.

RE-SPIN

Reprocesa si la textura quedó desmenuzable. No usar con sobrantes de bebidas.

ON / OFF

Botón central. Inicia y detiene el ciclo de procesamiento automático.

INSTRUCCIONES DE USO

HELADOS — PREPARACIONES SCOOPABLES

1. PREPARAR LA MEZCLA BASE

Combine todos los ingredientes en un bowl. Bata o licúe hasta disolver el azúcar por completo. Si la receta requiere cocción, enfríe rápidamente la base en un baño de hielo antes de congelar.

2. CONGELAR LA MEZCLA — 24 HORAS MÍNIMO

Vierta la mezcla en el pint, cubra con la tapa y colóquelo en el freezer por **al menos 24 horas**. La temperatura del freezer debe mantenerse entre **-12 °C y -22 °C**. Úselo en posición vertical; evite los freezers horizontales tipo baúl. Se recomienda tener varios pints preparados en simultáneo para disfrutar en cualquier momento.

3. MONTAR EL PINT EN LA MÁQUINA

Retire el pint del freezer y quite la tapa. Instale la paleta mezcladora sobre la tapa del bowl exterior. Coloque el pint dentro del bowl exterior, asegure la tapa y luego inserte el conjunto en la máquina girándolo hasta que quede bloqueado.

4. SELECCIONAR MODO Y PROCESAR

En el panel táctil, elija TOP, BOTTOM o FULL según la cantidad de mezcla en el pint. Luego seleccione el modo de su receta (Ice Cream, Gelato, Sorbet, etc.) y presione START. La máquina completa el ciclo automáticamente.

5. AGREGAR MIX-INS (OPCIONAL)

Con una cuchara haga un hueco de aprox. **3,8 cm de ancho** que llegue al fondo del pint. Agregue los toppings (mini chips de chocolate, nueces, frutas congeladas o caramelo). Vuelva a colocar el pint en la máquina y presione **MIX-IN**.

- Toppings duros (nueces, caramelos): se romperán en trozos pequeños — úselos mini o pre-troceados.
- Toppings blandos (galletas, cereales): se triturarán más — use piezas más grandes.
- Evite fruta fresca, salsas y manteca de maní como mix-ins; úselos como topping al servir.

6. RETIRAR Y SERVIR

Al terminar el ciclo, retire el bowl exterior y extraiga el pint. Sirva de inmediato. Si la textura quedó desmenuzable, use **RE-SPIN** antes de agregar mix-ins.

BEBIDAS — PREPARACIONES DRINKABLES

1. LLENAR Y CONGELAR

Llene la base del pint hasta la línea **DRINKABLE MAX FILL** y colóquelo en el freezer por 24 horas. Para preparaciones con polvos, disuelva primero en líquido caliente, deje enfriar completamente y luego congele.

2. AGREGAR LÍQUIDO (POUR-IN) Y PROCESAR

Retire el pint del freezer. Agregue **½ a ¾ taza** de su líquido preferido hasta la línea MAX FILL. Seleccione el modo (Milk Shake, Slushie o Frozen Drink) y presione START. Para mayor cremosidad, permita que la base se atempere unos minutos antes de procesar.

3. SOBANTES DE BEBIDAS

Congele el pint con los sobrantes. Para reprocesar, agregue **½–¾ taza** de líquido y seleccione el modo correspondiente. **No use RE-SPIN con sobrantes de bebidas congeladas.**

SUSTITUTOS DE INGREDIENTES

VERSIÓN SIN LÁCTEOS (DAIRY-FREE)

LECHE ENTERA	Leche de avena sin azúcar
CREMA DE LECHE	Crema de coco sin azúcar (batir por separado como primer paso)
QUESO CREMA	Queso crema vegano

Usar siempre sustitutos sin azúcar. Al reemplazar crema de leche por crema de coco, batirla sola como primer paso antes de mezclar con el resto de ingredientes.

VERSIÓN LIGERA — SUSTITUTOS DE AZÚCAR

JARABE DE CREMA LIGERA	Néctar de agave crudo (en la misma proporción)
AZÚCAR BLANCA	Consultar recetas específicas para sustituciones individuales

Importante: cuando use sustitutos de azúcar, seleccione siempre el modo **LIGHT ICE CREAM** para procesar.

PERSONALIZACIÓN CON EXTRACTOS Y MIX-INS

EXTRACTO DE VAINILLA	Reemplazable por 1 cda. de extracto de fruta, hierbas o nuez de su elección (pistacho, avellana, almendra, menta, etc.)
MIX-INS DUROS	Caramelos duros, nueces, chips de chocolate — permanecen en trozos pequeños
MIX-INS BLANDOS	Cereal, galletas, frutas congeladas — use piezas más grandes para mejor resultado
TOPPINGS AL SERVIR	Fruta fresca, salsas, mantequilla de nuez, crema batida (no agregar dentro del pint)

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

- Las mezclas congeladas saben menos dulces de lo esperado. No reduzca el azúcar en la receta asumiendo que quedará muy dulce — el dulzor se percibe menos una vez congelado.
- Ajuste la temperatura del freezer a **-12 °C / -22 °C**. Si el helado queda muy desmenuzable, puede deberse a freezer excesivamente frío; use RE-SPIN para mejorar la textura.
- Siempre use el freezer en posición vertical. Los freezers horizontales (tipo baúl) pueden alcanzar temperaturas demasiado bajas de manera desigual.
- Para una base plana en el pint: si los ingredientes se congelaron en ángulo, bátala y vuelva a congelarla en superficie nivelada antes de procesar.
- Tenga múltiples pints preparados en el freezer para disfrutar helado sin necesidad de planificar con anticipación.

- Para mezclas que usan polvos (como mezclas en polvo para bebidas), disuelva el polvo en líquido caliente, revuelva hasta disolver completamente y deje enfriar antes de congelar.
- Al hacer el baño de hielo para enfriar bases cocidas, llene un bowl grande con hielo y agua, coloque el pint dentro y transfiera al freezer una vez que la base baje de 4 °C.
- Si su bebida congelada ya procesada quedó demasiado espesa, agregue 2–4 cdas. de su líquido preferido y seleccione RE-SPIN para ajustar la consistencia.
- Para gelato y sorbet, el contenido de grasa más bajo produce cristales de hielo más grandes; bata bien la base para una textura más suave.

RECETAS — HELADOS CLÁSICOS

Modo: ICE CREAM · Tiempo de congelado: 24 h · Rinde: 4 porciones

HELADO DE FRAMBUESA Y TRUFA BLANCA

PREP: 8 MIN · COCCIÓN: 0 MIN

INGREDIENTES

- 10 g queso crema (temp. ambiente)
- 60 g azúcar
- 10 g mermelada de frambuesa
- 120 g crema de leche
- 110 ml leche
- 35 g frambuesas (partidas al medio)
- 35 g trufas blancas de chocolate (en cuartos)

PREPARACIÓN

Batir queso crema, azúcar y mermelada hasta integrar. Agregar crema y leche; batir hasta homogeneizar. Volcar en pint y congelar 16–24 h. Procesar en modo ICE CREAM. Hacer hueco central, agregar frambuesas y trufas, y usar modo MIX-IN.

HELADO DE MORA

PREP: 10 MIN · COCCIÓN: 7 MIN

INGREDIENTES

- 170 g moras frescas
- 70 g azúcar blanca
- ½ cda. ralladura de limón
- 240 g crema de leche
- 80 ml leche entera
- 1 cda. extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Licuar moras, azúcar, leche y ralladura. Colar semillas. En bowl aparte, batir crema y vainilla hasta espesar. Unir ambas mezclas. Volcar en pint, congelar 24 h y procesar en modo ICE CREAM.

HELADO DE CEREZA

PREP: 10 MIN · COCCIÓN: 7 MIN

INGREDIENTES

- 150 g cerezas (sin carozo)
- 160 g crema de leche
- 150 g leche condensada azucarada

PREPARACIÓN

Licuar cerezas hasta obtener puré. En bowl grande, batir crema hasta picos mediofirmes. Incorporar puré y leche condensada; mezclar hasta integrar. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo ICE CREAM. Decorar con cerezas extra al servir.

HELADO DE SEMILLAS DE CHÍA

PREP: 10 MIN · COCCIÓN: 0 MIN

INGREDIENTES

- 60 ml leche
- 30 g miel
- 140 g yogurt griego
- 20 g semillas de chía

PREPARACIÓN

Combinar leche, miel, yogurt y semillas de chía en bowl; revolver hasta integrar completamente. Volcar en pint, congelar 24 h. Procesar en modo ICE CREAM. Servir inmediatamente con una espátula.

HELADO DE DRAGÓN ROJO

PREP: 10 MIN · COCCIÓN: 7 MIN

INGREDIENTES

- 200 g pulpa de pitahaya roja
- 30 g azúcar blanca
- 150 g crema de leche

PREPARACIÓN

Licuar todos los ingredientes a alta velocidad hasta obtener mezcla suave. Volcar en pint y congelar 16–24 h. Procesar en modo ICE CREAM (FULL). Si queda desmenuzable, usar RE-SPIN.

HELADO DE TÉ MATCHA

PREP: 10 MIN · COCCIÓN: 7 MIN

INGREDIENTES

- 20 g queso crema
- 70 g azúcar granulada
- 5 ml extracto de vainilla
- 10 g polvo de té verde (matcha)
- 250 ml leche
- 180 g crema de leche

PREPARACIÓN

Ablandar queso crema 10 seg en microondas; batir hasta suavizar. Agregar azúcar, matcha y vainilla; mezclar. Incorporar leche y crema; revolver. Volcar en pint, congelar 24 h y procesar en modo ICE CREAM.

RECETAS — HELADOS ESPECIALES

Modo: ICE CREAM / GELATO / FROZEN YOGURT · Tiempo de congelado: 16–24 h · Rinde: 4 porciones

HELADO FÁCIL DE PASTA DE NUEZ

PREP: 10 MIN · MODO: ICE CREAM

INGREDIENTES

- 150 g pasta de nuez a elección (pistacho, avellana, almendra, avellana-chocolate)
- 100 ml crema de leche
- 250 ml leche entera
- 1 cdta. extracto de sabor (pistacho, avellana, almendra)
- Pizca de sal

PREPARACIÓN

En bowl grande combinar pasta, crema, leche, extracto y sal. Revolver hasta disolver por completo y obtener mezcla uniforme. Volcar en pint y congelar 16–24 h. Procesar en modo ICE CREAM. Al retirar, agregar nueces picadas o chips de chocolate como topping opcional.

HELADO DE YOGURT CON FRESA

PREP: 8 MIN · MODO: FROZEN YOGURT

INGREDIENTES

- 200 g yogurt griego natural
- 60 g azúcar
- 100 g fresas frescas
- 1 cdta. jugo de limón
- 1 cdta. extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Procesar fresas con azúcar y jugo de limón hasta obtener puré. Mezclar con yogurt y vainilla. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo FROZEN YOGURT. Servir con fresas frescas extra al plato.

GELATO DE VAINILLA Y SEMILLA

PREP: 10 MIN · MODO: GELATO

INGREDIENTES

- 300 ml leche entera
- 100 ml crema de leche
- 80 g azúcar
- 1 vaina de vainilla (semillas raspadas)
- 2 yemas de huevo

PREPARACIÓN

Calentar leche, crema y vainilla a fuego medio. Batir yemas con azúcar hasta cremar. Verter leche caliente sobre yemas; regresar al fuego revolviendo hasta espesar. Enfriar en baño de hielo. Congelar 24 h y procesar en modo GELATO.

HELADO LIGERO DE DURAZNO

PREP: 8 MIN · MODO: LIGHT ICE CREAM

INGREDIENTES

- 200 g duraznos en almíbar (escurridos)
- 150 ml leche de avena sin azúcar
- 100 ml crema de coco sin azúcar
- 30 g néctar de agave crudo
- ½ cdta. extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Batir crema de coco sola hasta cremar. Licuar duraznos con leche de avena, agave y vainilla. Incorporar crema batida. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo LIGHT ICE CREAM.

HELADO ITALIANO (ITALIAN ICE) DE LIMÓN

PREP: 5 MIN · MODO: ITALIAN ICE

INGREDIENTES

- 250 ml agua
- 100 g azúcar
- 80 ml jugo de limón fresco
- Ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN

Hervir agua con azúcar 2 min hasta disolver; enfriar por completo. Mezclar con jugo y ralladura de limón. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo ITALIAN ICE. Servir inmediatamente.

SORBET DE MANGO Y CHILE

PREP: 8 MIN · MODO: SORBET

INGREDIENTES

- 300 g mango maduro (pulpa)
- 60 g azúcar
- 1 cdta. jugo de limón
- ¼ cdta. chile en polvo (opcional)
- 50 ml agua

PREPARACIÓN

Licuar mango con azúcar, jugo de limón, chile y agua hasta suavizar. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo SORBET. Decorar con chamoy o tajín al servir.

RECETAS — BEBIDAS FRÍAS

Modos: MILK SHAKE · SLUSHIE · FROZEN DRINK · Tiempo de congelado: 24 h · Rinde: 1–2 porciones

Recordatorio: Para todas las bebidas, llenar el pint hasta la línea DRINKABLE MAX FILL antes de congelar. Al procesar, agregar $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ taza de líquido (pour-in) hasta la línea MAX FILL.

MILKSHAKE DE FRESA

PREP: 5 MIN · MODO: MILK SHAKE

INGREDIENTES (BASE PARA CONGELAR)

- 150 g fresas frescas o congeladas
- 40 g azúcar
- 100 ml leche entera

POUR-IN AL PROCESAR

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ taza de leche fría (entera o de avena)

PREPARACIÓN

Licuar fresas, azúcar y leche. Volcar hasta línea DRINKABLE MAX y congelar 24 h. Agregar leche fría al procesar. Seleccionar MILK SHAKE y presionar START.

SLUSHIE DE SANDÍA Y MENTA

PREP: 5 MIN · MODO: SLUSHIE

INGREDIENTES (BASE PARA CONGELAR)

- 300 g pulpa de sandía
- 20 g azúcar
- 1 cdta. jugo de limón
- Hojas de menta fresca al gusto

POUR-IN AL PROCESAR

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ taza de agua con gas o agua mineral fría

PREPARACIÓN

Licuar sandía, azúcar, limón y menta. Colar y volcar hasta DRINKABLE MAX. Congelar 24 h. Agregar agua con gas y procesar en modo SLUSHIE.

FROZEN DRINK DE LIMONADA

PREP: 5 MIN · MODO: FROZEN DRINK

INGREDIENTES (BASE PARA CONGELAR)

- 80 ml jugo de limón fresco
- 60 g azúcar
- 200 ml agua
- Ralladura de 1 limón

POUR-IN AL PROCESAR

$\frac{1}{2}$ taza de agua con gas bien fría

PREPARACIÓN

Disolver azúcar en agua tibia; agregar jugo y ralladura. Enfriar. Volcar hasta DRINKABLE MAX y congelar 24 h. Agregar agua con gas y procesar en modo FROZEN DRINK.

MILKSHAKE DE CHOCOLATE Y CAFÉ

PREP: 5 MIN · MODO: MILK SHAKE

INGREDIENTES (BASE PARA CONGELAR)

- 30 g cacao en polvo sin azúcar
- 50 g azúcar
- 1 cdta. café instantáneo
- 200 ml leche entera

POUR-IN AL PROCESAR

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ taza de leche fría o crema de leche

PREPARACIÓN

Disolver cacao, azúcar y café en leche tibia; enfriar completamente. Volcar hasta DRINKABLE MAX y congelar 24 h. Agregar leche fría y procesar en modo MILK SHAKE.

SLUSHIE DE MANGO Y MARACUYÁ

PREP: 5 MIN · MODO: SLUSHIE

INGREDIENTES (BASE PARA CONGELAR)

- 150 g pulpa de mango
- 80 ml jugo de maracuyá
- 30 g azúcar
- 50 ml agua

POUR-IN AL PROCESAR

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ taza de jugo de naranja frío

PREPARACIÓN

Licuar mango, maracuyá, azúcar y agua. Volcar hasta DRINKABLE MAX y congelar 24 h. Agregar jugo de naranja y procesar en modo SLUSHIE.

FROZEN DRINK DE COCO Y PIÑA

PREP: 5 MIN · MODO: FROZEN DRINK

INGREDIENTES (BASE PARA CONGELAR)

- 150 ml leche de coco
- 100 g pulpa de piña
- 30 g azúcar
- 1 cdta. jugo de limón

POUR-IN AL PROCESAR

$\frac{1}{2}$ taza de jugo de piña frío

PREPARACIÓN

Licuar coco, piña, azúcar y limón. Volcar hasta DRINKABLE MAX y congelar 24 h. Agregar jugo de piña y procesar en modo FROZEN DRINK.

RECETAS — SORBETES Y GELATO

Modos: SORBET · GELATO · ITALIAN ICE · Tiempo de congelado: 24 h · Rinde: 4 porciones

SORBET DE PIÑA Y JENGIBRE

PREP: 8 MIN · MODO: SORBET

INGREDIENTES

- 350 g pulpa de piña natural
- 50 g azúcar
- 1 cdta. jengibre fresco rallado
- 1 cdta. jugo de limón
- 60 ml agua

PREPARACIÓN

Licuar todos los ingredientes hasta suavizar. Probar y ajustar dulce. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo SORBET. Decorar con rodaja de piña al servir.

SORBET DE FRUTOS ROJOS

PREP: 8 MIN · MODO: SORBET

INGREDIENTES

- 150 g fresas
- 100 g frambuesas
- 60 g azúcar
- 1 cdta. jugo de limón
- 80 ml agua

PREPARACIÓN

Licuar fresas y frambuesas; colar para quitar semillas. Mezclar con azúcar, limón y agua hasta disolver. Congelar 24 h y procesar en modo SORBET.

GELATO DE AVELLANA Y CHOCOLATE

PREP: 12 MIN · MODO: GELATO

INGREDIENTES

- 300 ml leche entera
- 80 ml crema de leche
- 80 g pasta de avellana (Nutella u otra)
- 60 g azúcar
- 2 yemas de huevo
- 20 g cacao en polvo

PREPARACIÓN

Calentar leche y crema a fuego medio. Batir yemas, azúcar y cacao; verter leche caliente mezclando. Regresar al fuego hasta espesar; agregar pasta de avellana y revolver. Enfriar en baño de hielo, congelar 24 h y procesar en modo GELATO.

ITALIAN ICE DE SANDÍA

PREP: 5 MIN · MODO: ITALIAN ICE

INGREDIENTES

- 400 g pulpa de sandía (sin semillas)
- 50 g azúcar
- 1 cdta. jugo de limón
- Pizca de sal

PREPARACIÓN

Licuar sandía con azúcar, limón y sal hasta suavizar. Volcar en pint y congelar 24 h. Procesar en modo ITALIAN ICE. Servir de inmediato en vasos o copas.

GELATO DE PISTACHOS

PREP: 10 MIN · MODO: GELATO

INGREDIENTES

- 70 g pasta de pistachos
- 300 ml leche entera
- 100 ml crema de leche
- 60 g azúcar
- 1 cdta. extracto de pistacho

PREPARACIÓN

Calentar leche, crema y azúcar hasta disolver. Agregar pasta de pistachos y extracto; mezclar bien. Enfriar en baño de hielo, congelar 24 h y procesar en modo GELATO. Decorar con pistachos picados al servir.

SORBET DE PEPINO Y LIMÓN

PREP: 8 MIN · MODO: SORBET

INGREDIENTES

- 1 pepino mediano (pelado y sin semillas)
- 80 ml jugo de limón fresco
- 60 g azúcar
- 120 ml agua
- Hojas de menta al gusto

PREPARACIÓN

Licuar pepino, limón, azúcar, agua y menta hasta suavizar. Colar. Congelar 24 h y procesar en modo SORBET. Refrescante y bajo en calorías.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Textura desmenuzable o granulada	Freezer demasiado frío (inferior a -22 °C) o mezcla congelada en ángulo	Usar RE-SPIN. Ajustar temperatura del freezer. Nivelar pint antes de congelar.
Helado muy suave o líquido al procesar	Tiempo de congelado insuficiente o temperatura del freezer muy alta	Congelar al menos 24 h. Asegurarse de que el freezer esté entre -12 °C y -22 °C.
La máquina no procesa / no inicia	Bowl exterior no bloqueado correctamente o pint no insertado	Retirar y reinsertar el bowl exterior girando hasta escuchar/sentir el bloqueo. Verificar conexión de alimentación.
Bebida queda demasiado espesa	Temperatura base muy baja o proporción de pour-in insuficiente	Agregar 2–4 cdas. adicionales de líquido y seleccionar RE-SPIN para ajustar.
Bebida queda muy líquida	Exceso de pour-in o base no congelada suficientemente	Reducir cantidad de líquido agregado. Recongelar la base si es necesario.
Mix-ins no se incorporan bien	Hueco central insuficiente o mix-ins demasiado grandes	Hacer hueco de 3,8 cm que llegue al fondo. Usar trozos pequeños o mini versiones de los mix-ins.
Sabor menos dulce de lo esperado	Normal: el frío disminuye la percepción del dulzor	Es comportamiento normal. No reducir el azúcar de la receta en futuras preparaciones.
Helado con cristales de hielo visibles	Base con bajo contenido graso o azúcar insuficiente	Aumentar proporción de crema. Para recetas light, aceptar textura ligeramente más cristalizada.
Ruido excesivo durante el proceso	Pint o bowl exterior no correctamente centrados	Detener, retirar y reinsertar el conjunto asegurando alineación correcta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavar el pint, la tapa y la paleta mezcladora con agua tibia y jabón suave después de cada uso. No lavar en lavavajillas.
- Limpiar el exterior del cuerpo de la máquina con paño húmedo. No sumergir la máquina en agua ni bajo el grifo.
- El bowl exterior contiene líquido refrigerante pre-instalado — no perforar, golpear ni exponer a temperaturas extremas.
- Guardar la máquina en lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor y luz solar directa.
- No usar utensilios metálicos afilados dentro del pint para evitar ralladuras que puedan afectar el sabor.
- Antes del primer uso y después de períodos de almacenamiento prolongado, limpiar el pint y la paleta con agua tibia.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No superar las líneas de llenado indicadas en el pint para evitar derrames durante el procesado.
- No intentar abrir el bowl exterior durante el ciclo de procesamiento.

- Mantener fuera del alcance de niños pequeños durante el funcionamiento.
- Si observa daños en el cable de alimentación o en el cuerpo de la máquina, discontinuar el uso inmediatamente y consultar servicio técnico.
- No usar accesorios que no sean los provistos con la máquina.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico
escaneando el QR o escribinos por
nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

