



INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS



www.bellahousewares.com



facebook.com/Bellalife



twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843

ICE CREAM MAKER MÁQUINA PARA HACER HELADO

©2013 Sensio.
BELLA*is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA*es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **un año** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

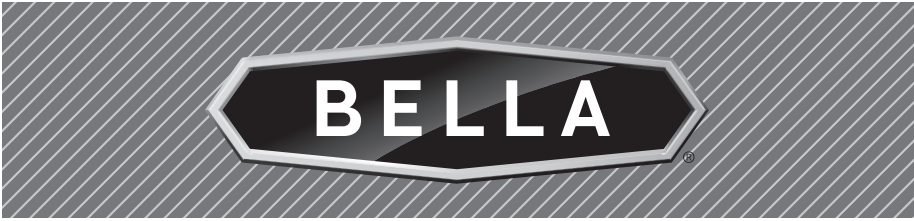


TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2-3
Notes on the Paddle	3
Notes on the Plug	3
Notes on the Cord.....	3
Electric Power	3
Getting to Know Your Ice Cream Maker	4
Before Using for the First Time	5
Operating Instructions	5-6
Hints and Suggestions for Best Results.....	6
User Maintenance Instructions	7
Care & Cleaning Instructions	7
Storing Instructions.....	7
Recipes	8-9
Warranty.....	10

TABLA DE CONTENIDO

Medidas de seguridad importantes	11-12
Notas sobre el remo	12
Notas sobre el enchufe	12
Notas sobre el cable	12
Energía eléctrica	12
Conozca su máquina para hacer helado	13
Antes de utilizar por primera vez	14
Instrucciones de funcionamiento	14-15
Consejos y sugerencias para obtener mejores resultados.....	15
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	16
Instrucciones de limpieza y cuidado	16
Instrucciones de almacenamiento	17
Recetas	18-19
Garantía	20

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This is not a toy or children's product. This product is not designed or intended for use by children age 12 or younger.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Check to make sure the power ON/OFF button is in the OFF position before plugging into or unplugging the Ice Cream Maker from the electrical outlet.
6. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
7. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Ice Cream Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Ice Cream Maker is used.
8. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or risk, of injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
12. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used to scoop finished ice cream, when the appliance is in the "OFF" position.
13. Be sure that the voltage indicated on the name plate matches with your home's voltage.
14. During operation keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
15. Do not place Ice Cream Maker on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner. Do not use this unit near oven, heater, or fireplace.
16. Do not use the freezer bowl near flames, hot plates or stoves. Do not expose to any heat source.
17. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the Ice Cream Maker blender motor or body.
18. Never clean any part or accessory of the Ice Cream Maker with scouring powders or hard implements.
19. The freezer canister should be thoroughly towel-dried after use and washing.
20. Failure to lock the lid flush onto the freezer bowl may cause damage to the Ice Cream Maker.
21. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
22. Do not use appliance for other than intended purpose.

23. Do not expose the freezer bowl to temperatures above 105°F/41°C. Do not clean Freezer Canister in dishwasher.
24. Do not place the freezer bowl or motor housing into the dishwasher. The mixing paddle and clear plastic lid are top-rack dishwasher safe.
25. Do not use hot oil or hot liquids in the ice cream maker (always chill mixtures before churning).

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE MIXING ARM

Unit may take up to 30 minutes (or less) to create ice cream depending on the ingredients. Press the power ON/OFF button to the OFF position and unplug the Ice Cream Maker from the electrical outlet.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

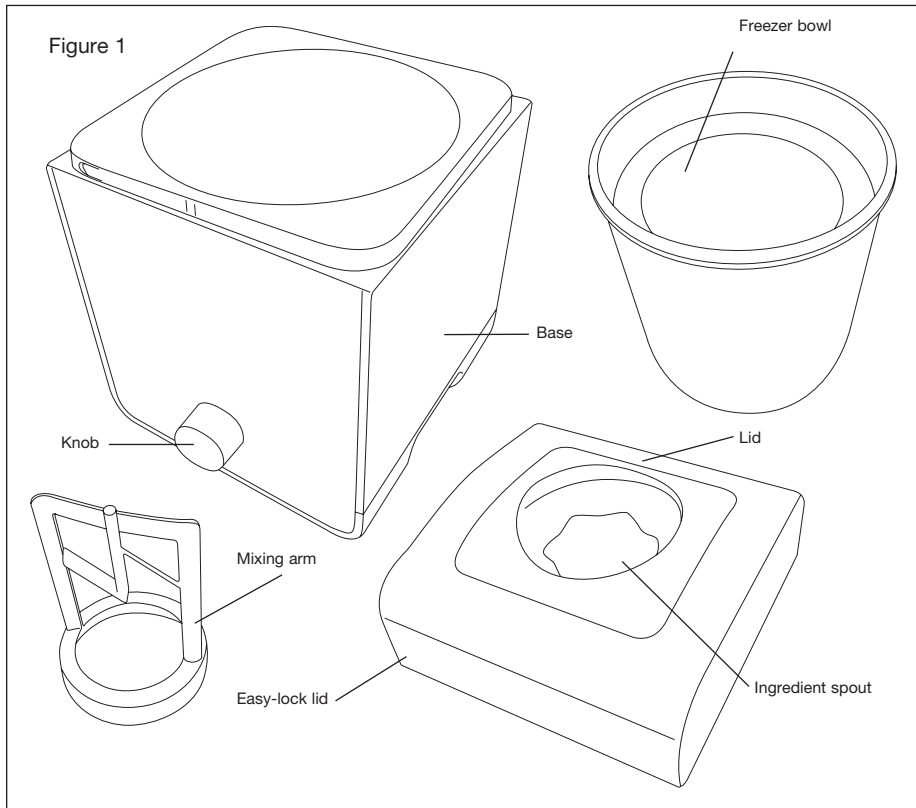
The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR ICE CREAM MAKER

Product may vary slightly from illustrations.



FEATURES AND BENEFITS

- 1. Ingredient Spout**
Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients, like chocolate chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.
- 2. Easy-lock Lid**
Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the base.
- 3. Mixing Arm**
Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen dessert or drink.
- 4. Freezer Bowl**
Contains cooling liquid within a double insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.
- 5. Base**
Contains heavy-duty motor strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet, and frozen drinks.
- 6. On/Off Knob**
- 7. Silicon Feet (not shown)**
Nonslip feet keep base stationary during use.
- 8. Cord Storage (not shown)**
Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm in warm soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use. In general, freezing time is between 8 hours and 24 hours. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest.

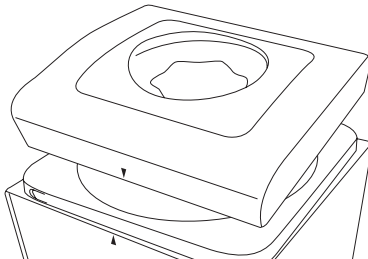
Reminder: Your freezer should be set to 0° to ensure proper freezing of all foods.

FREEZER TEMPERATURE	APPROX. MIN. FREEZING TIME
-30°C/-22°F	8-9 hours
-25°C/-13°F	12-13 hours
-18°C/-0.4°F	20-22 hours
-15°C/5°F	24 hours or more

MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS

1. Use recipes from the pages that follow, or use your own recipe, making sure it yields 2 quarts or less. Do not fill the freezer bowl higher than 1/2" from the top. The ingredients will increase in volume during the freezing process. For best results, prepare ingredients in a container from which it is easy to pour.
2. Remove the freezer bowl from the freezer. (Remove plastic bag if you have wrapped freezer bowl). Place freezer bowl on the center of the base.
Note: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.
3. Place mixing arm in freezer bowl. Arm does not fit tightly. It just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
4. Place lid on base. Line up arrows.
5. Turn the On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn.

Figure 2



6. Immediately pour ingredients through ingredient spout.
7. Frozen desserts or drinks will be done in 25-30 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert or drink you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or drink to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

Note: Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic airtight container.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chocolate chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

SAFETY FEATURE

The Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert or time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, turn the ON/OFF switch to the OFF position. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert or drink.

HINTS AND SUGGESTIONS FOR BEST RESULTS

- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and adds volume.
- Uncooked recipes will yield best results when an electric mixer is used to cream the eggs and sugar. This helps increase volume in the ice cream mixture. Eggs must be cooked properly, see our egg-based recipes for instructions.
- Most ice cream recipes are a combination of cream, milk, eggs and sugar. You can use any type of cream you like, however the type of cream you use will affect the flavor and texture. The higher percentage of fat, the richer the ice cream and the softer the texture. For example: heavy cream has at least 36%fat followed by whipping cream (30%) coffee or light cream (18%) and half & half (10%). Any combination can be used, but make sure the liquid measurement remains the same.
- The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before adding to the canister.
- When pouring mixture into the canister be sure to stop at least 1" (2.5CM) from the top, as mixture will increase in volume during the freezing process.
- Alcohol inhibits the freezing process. To add alcohol to a recipe, add when the mixture is semi-stiff.
- The flavor of a sorbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and /or juice. If fruit is too tart, add sugar. If the fruit is very ripe, decrease or omit the sugar.
- Freezing subdues sweetness so the recipe will not be quite as sweet when frozen.
- Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar. NOTE:
- Heat affects the sweetness of artificial sweetener. Only add artificial sweeteners to mixture that are cold or have been completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.

- 1 packet of sweetener =2 teaspoons (10ml) sugar
 - 6 packets=1/4 cup (60ml)
 - 8 packets=1/3 cup (75ml)
 - 12 packets=1/2(125ml)
- The ice cream mixture should be liquid when preparation starts. Do not use stiff mixtures (i.e. whipped cream, frozen liquids)
- When adapting your own recipes to the maximum amount of 1 quart, you should change all ingredients to the same percentage.
- Do not operate the appliance longer than required. If after 40 minutes, the mixture is not yet solid, or has thawed again, do not continue.
- Possible reasons for mixture not freezing:
 - The freezer canister was not cold enough
 - The mixture was too warm
 - The proportion of ingredients was incorrect
- Do not store prepared ice cream in the Freezer Canister for more than a few days.

WASTE DISPOSAL

The liquid in the Freezer canister contains no toxic materials. Dispose as normal household waste.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never immerse the motor housing, plug or cord in water or any other liquid.

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Unlock and remove the Ice Cream Maker lid following instructions outlined in the “Operating Instructions” section of this Instruction Manual.
3. Remove the motor housing from the lid following instructions outlined in the “Before Using for the First Time” section of this Instruction Manual. (See Figure 2.)
4. Whenever possible, rinse parts immediately after processing to make cleanup easier.

WARNING: To assure the maximum freezing performance of the freezer bowl, DO NOT use scalding hot water to rinse or wash freezer bowl.
5. Wash and rinse the freezer bowl, mixing paddle and lid in warm, soapy water. Dry using a clean kitchen towel. Do not use paper towels as they will stick to the cold freezer bowl.

IMPORTANT: Do not place the freezer bowl or motor housing into the dishwasher. The mixing paddle and clear plastic lid are top-rack dishwasher safe.
6. If necessary, wipe the exterior surface of the freezer bowl and the motor housing with a moist cloth or sponge and dry thoroughly.
7. Never use rough scouring pads or abrasive cleansers on any plastic or metal parts as the surface may be damaged.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure Ice Cream Maker is unplugged before storing.
2. After using the ice cream maker, follow the “Care & Cleaning Instructions” to ensure the unit is properly clean.
3. Store in original box or in a clean, dry place.
4. Never place any stress on the power-supply cord, especially where the cord enters the unit, as this could cause the cord to fray and break.



RECIPES

DELICIOUS HOMEMADE ICE CREAM

For great tasting homemade ice cream, use Bella's easy ice cream mixes to create your favorite recipes. It's fast, easy, and tastes great!
Please contact 1-866-832-4843 to know the locations to purchase Bella ice Cream Kits.

HINT FOR LOWER-FAT RECIPES

For lower fat content, substitute 1% milk for whole milk, whole milk for half and half, and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products-such as whipping cream-create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

EASY VANILLA ICE CREAM

Makes 4 to 6 servings

NOTE: For a denser harder ice cream or frozen dessert, transfer churned soft-serve dessert to an airtight plastic container and store in the freezer for 2 hours or until the desired consistency is reached

1 1/2 cup whole milk
3/4 cup sugar
Dash salt
1 cup half and half
1/2 cup whipping cream
1 teaspoon vanilla extract

Combine milk, sugar and salt. Stir with a wire whisk until sugar is dissolved.
Stir in half and half, whipping cream and vanilla.
Pour into canister and freeze



OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

3/4cup sugar
1/8teaspoon salt
1 3/4cup whole milk
2egg, beaten
1 1/2cup whipping cream
1teaspoon pure vanilla extract

1. Combine sugar, salt and milk in saucepan .cook over medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to low.
2. Gradually stir about1/2cup of hot milk into the beaten eggs. Add eggs to remaining hot mixture. Cook over low heat, stirring until slightly thickened, about 2-3minutes.
3. Remove from heat and chill mixture, stirring with a wire whisk to combine.
4. Pour into canister and freeze.

Add-Ins, a few suggestions

Variations: add a variety of ingredients to the ice cream during the last 5minutes of freezing. Use 1/2cup of any of the following: chocolate chips, crumbles chocolate Sandwich cookies, crushed peppermint candies, chocolate covered peanuts, etc.

Fruit: add 1cup of pureed fruit such as strawberries
bananas, peaches, blueberries, etc

*Make sure eggs are properly refrigerated, clean, sound-shelled,
fresh grade AA or A eggs.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **one year** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCION: Al utilizar un electrodoméstico, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas a fin de evitar el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. No es un juguete ni un producto para niños. Este producto no debe ser utilizado por niños menores de 12 años de edad.
4. Siempre desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Verifique que el botón “ On/off” se encuentre en la posición “off” antes de conectar el electrodoméstico en la toma de corriente.
6. Evite el contacto con las piezas móviles. Durante el funcionamiento, mantenga alejadas las manos, el cabello y la ropa, al igual que las espátulas y otros utensilios, a fin de evitar el riesgo de lesiones personales o de daños al electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca trate de reparar la máquina para hacer helado usted mismo. Llévela a un técnico autorizado para que la examine, la repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la máquina para hacer helado se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice este aparato en exteriores, incluida la estufa.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del tazón mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la unidad.
12. **¡NO UTILICE OBJETOS O UTENSILIOS FILOSOS DENTRO DEL TAZÓN!** Los objetos filosos pueden rayar o dañar el interior del tazón. Puede usar una espátula de goma o una cuchara de madera cuando el aparato está en la posición de apagado “OFF”.
13. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa del nombre coincida con el voltaje de su casa.
14. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable alejados de las piezas calientes del aparato.
15. No coloque la máquina para hacer helado sobre superficies calientes, como un quemador a gas o eléctrico, ni cerca de éstas. No utilice esta unidad cerca de un horno, de un calentador ni de una chimenea.
16. No utilice el tazón para congelador cerca de llamas, placas calientes ni estufas. No lo exponga a ninguna fuente de calor.
17. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme el motor ni el cuerpo de la mezcladora de la máquina para hacer helado.
18. Nunca limpie ninguna pieza o accesorio de la máquina para hacer helado con polvos limpiadores ni implementos duros.

19. El recipiente para congelador debe secarse con una toalla luego de usarlo y lavarlo
20. Si no se cierra la tapa del tazón para congelador, la máquina para hacer helado podría dañarse.
21. No descuide la máquina para hacer helado mientras está batiendo.
22. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado
23. No exponga el tazón para congelador a temperaturas superiores a 105°F/41°C. No limpie el recipiente en el lavavajillas.
24. No coloque el tazón para congelador o la caja del motor en el lavavajillas. La paleta de mezclar y la tapa de plástico transparente se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas.
25. No coloque el tazón para congelador o la caja del motor en el lavavajillas. La paleta de mezclar y la tapa de plástico transparente se pueden lavar en el estante superior del lavavajillas.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL BRAZO DE MEZCLA

La unidad puede tardar hasta 30 minutos (o menos) para crear helado dependiendo de los ingredientes. Presione el botón de encendido-apagado “ on/off” en la posición “off” y desconecte el electrodoméstico de la toma de corriente.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

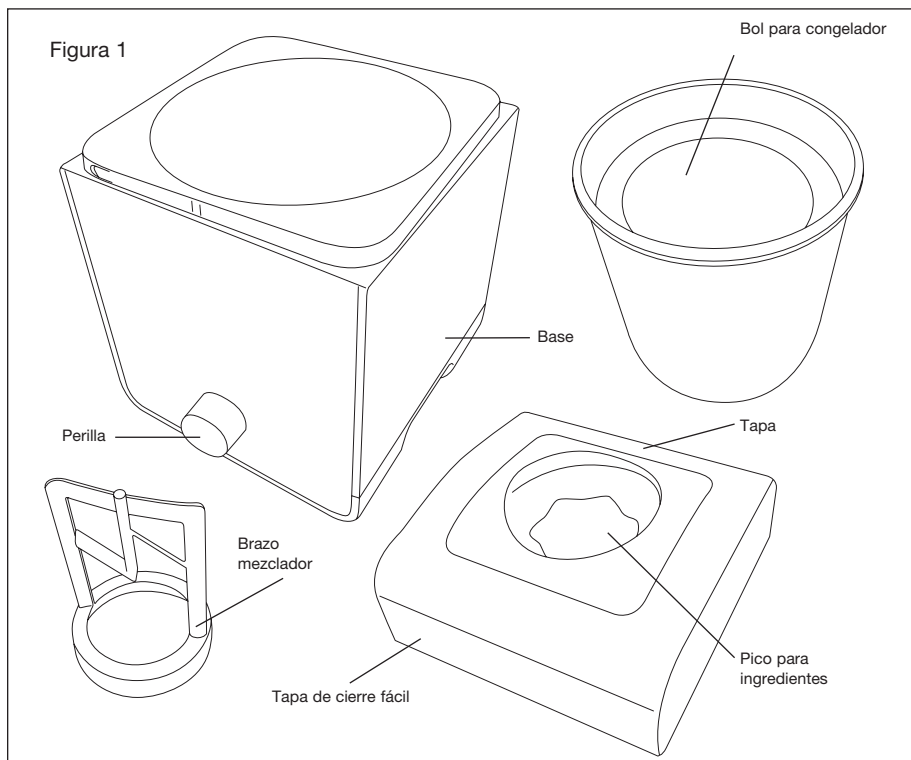
El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

CONOZCA SU MÁQUINA PARA HACER HELADO

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.



CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- 1. Pico para ingredientes**
Vierta los ingredientes de la receta por el pico. Úselo también para agregar ingredientes, como trocitos de chocolate o frutos secos, sin interrumpir el ciclo de congelación.
- 2. Tapa de cierre fácil**
Es transparente para que pueda ver como se desarrolla el proceso de congelación. La tapa está diseñada para que se trabaje fácilmente en la base.
- 3. Brazo mezclador**
Mezcla y airea los ingredientes en el bol para congelador a fin de crear postres o bebidas helados.
- 4. Bol para congelador**
Contiene líquido refrigerante dentro de una pared con doble aislamiento para generar una congelación rápida y uniforme. La doble pared mantiene el bol frío y a una temperatura constante.
- 5. Base**
Contiene un motor de alta resistencia lo suficientemente fuerte como para tolerar cremas heladas, yogur helado, jugos helados, sorbetes y bebidas heladas.
- 6. Perilla de encendido/apagado**
- 7. Patas de silicona (no se muestran)**
Las patas antideslizantes mantienen la base fija en un lugar durante el uso.
- 8. Guardacable (no se muestra)**
Puede empujar el cable que no utiliza dentro de la base para mantener las mesadas prolijas y seguras.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

NO sumerja la base con motor en el agua. Limpie el aparato con un paño húmedo. Lave la tapa, el bol para congelador y el brazo mezclador con agua tibia y jabón para eliminar el polvo o los residuos del proceso de fabricación y envío. NO limpie ninguna de las piezas con limpiadores abrasivos ni utensilios duros.

TIEMPO DE CONGELACIÓN Y PREPARACIÓN DEL BOL

El bol para congelador debe estar completamente congelado antes de comenzar la receta. La cantidad de tiempo necesario para alcanzar el estado de congelación depende de cuán frío es su congelador. Para obtener los postres y bebidas helados más prácticos, deje el bol dentro del congelador en todo momento. Puede quitarlo de allí en cualquier momento para usarlo de inmediato. En general, el tiempo de congelación es de 8 a 24 horas. Para determinar si el bol está completamente congelado, agítelo. Si no oye líquido moverse, significa que el líquido refrigerante está congelado. Antes de congelar el bol, lávelo y séquelo. Envuélvalo en una bolsa plástica para evitar quemaduras por congelación. Recomendamos que coloque el bol en la parte trasera del congelador, donde está más frío.

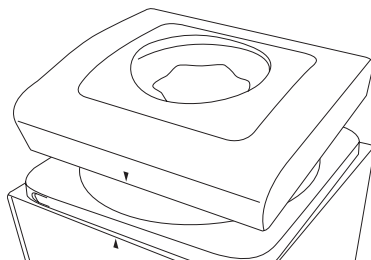
Recordatorio: Debe configurar el congelador en 0 °C (32 °F) para garantizar la congelación adecuada de todos los alimentos.

TEMPERATURA DEL CONGELADOR	TIEMPO DE CONGELACIÓN MÍN. APROX.
-30°C/-22°F	8-9 horas
-25°C/-13°F	12-13 horas
-18°C/-0.4°F	20-22 horas
-15°C/5°F	24 horas o más

CÓMO HACER POSTRES O BEBIDAS HELADOS

1. Use las recetas de las páginas a continuación, o use su propia receta, pero procure que rinda para 2 cuartos o menos. No llene el bol para congelador más de 1 cm (1/2 pulg.) de la parte superior. El volumen de los ingredientes aumentará durante el proceso de congelación. Para obtener mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente del que resulte fácil verter.
2. Quite el bol del congelador (quite la bolsa plástica si había envuelto el bol). Coloque el bol para congelador en el centro de la base.
Nota: El bol comenzará a descongelarse rápidamente una vez que lo quite del congelador. Úselo de inmediato luego de quitarlo del congelador.
3. Coloque el brazo mezclador en el bol para congelador. El brazo no encaja de forma ceñida. Simplemente se apoya en el centro del bol, con el lado del círculo orientado hacia arriba.
4. Coloque la tapa sobre la base. Alinie las flechas (vea el diagrama).

Figura 2



5. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido (ON). El bol para congelador comenzará a girar.
6. Inmediatamente vierta los ingredientes por el pico para ingredientes.
7. Los postres o bebidas helados estarán listos en 25-30 minutos. Este tiempo dependerá de la receta y el volumen del postre o la bebida que está elaborando. Cuando la mezcla se haya espesado a su gusto, ya está lista. Si desea una consistencia más firme, traslade el postre o la bebida a un recipiente cerrado al vacío y almacénelos en el congelador durante dos horas o más.

Nota: No guarde los postres o bebidas congelados en el bol para congelador. Estos se pegarán a un lado del bol y podrían dañarlo. Guárdelos únicamente en un recipiente plástico cerrado al vacío.

CÓMO AGREGAR LOS INGREDIENTES

Los ingredientes, como trocitos de chocolate o frutos secos, deben agregarse alrededor de 5 minutos antes de finalizar la receta. Cuando el postre o la bebida comiencen a espesarse, agregue los ingredientes por el pico para ingredientes. Los frutos secos y demás ingredientes no deben ser más grandes que un trocito de chocolate.

FUNCIÓN DE SEGURIDAD

La máquina para hacer cremas heladas, yogures helados y sorbetes incluye una función de seguridad que interrumpe automáticamente la unidad si el motor se recalienta. Esto puede ocurrir si el postre o la bebida, o los ingredientes agregados (frutos secos, etc.) son porciones extremadamente grandes. Para restablecer la unidad, coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado (OFF). Permita que la unidad se enfríe. Luego de algunos minutos, puede encender la unidad nuevamente y seguir elaborando el postre o la bebida.

CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

- Algunas recetas requieren que la mezcla esté precocida. Prepare la receta con la menos un día de anticipación. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente y su volumen se expanda.
- Las recetas sin cocción brindarán mejores resultados si usa una batidora eléctrica para batir los huevos y el azúcar. Esto ayudará a aumentar el volumen de la mezcla de helado. Los huevos deben cocinarse de modo adecuado; consulte las instrucciones en nuestras recetas a base de huevos.
- La mayoría de las recetas de helados son una combinación de crema, huevos y azúcar. Puede usar cualquier tipo de crema, pero esta afectará el sabor y la textura. Mientras mayor sea porcentaje de grasa, más rico será el helado y más suave su textura. Por ejemplo, la crema doble tiene al menos 36 % de grasa, la crema batida 30 %, la crema para café o light 18 %, y la mezcla de crema y leche 10 %. Cualquier combinación se puede usar, pero procure que la medida de líquido siga siendo la misma. Por ejemplo, los helados más livianos pueden elaborarse si usa más leche que crema, pero observará una diferencia notable en textura y sabor.
- La mezcla de helado se conservará fresca en el refrigerador durante varios días. Procure agitar bien antes de agregar la mezcla al recipiente.
- Cuando la vierta, procure detenerse al menos a 2,5 cm (1 pulg.) de la parte superior, ya que el volumen de la mezcla aumentará durante el proceso de congelación.
- El alcohol inhibe el proceso de congelación. Si agrega alcohol a una receta, hágalo cuando la mezcla esté semiconsistente.
- El sabor del sorbete dependerá enormemente de la madurez y la dulzura de la fruta o el jugo. Si la fruta es demasiado ácida, agregue azúcar; si la fruta está muy madura, disminuya u omita el azúcar. La congelación atenúa la dulzura, de modo que la receta no estará tan dulce cuando esté congelada.
- Los edulcorantes artificiales pueden usarse como sustituto del azúcar. **NOTA:**
- El calor afecta la dulzura del edulcorante artificial. Solo agregue edulcorantes artificiales a la mezcla que esté fría o se haya enfriado completamente. Cuando una receta indica

que se debe calentar líquido para diluir el azúcar, omita el proceso de calentamiento y simplemente incorpore el edulcorante hasta que se haya disuelto bien.

- 1 paquete de edulcorante = 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
 - 6 paquetes = 1/4 taza (60 ml)
 - 8 paquetes = 1/3 taza (75 ml)
 - 12 paquetes = 1/2 taza (125 ml)
- La mezcla de helado debe estar líquida cuando comience la preparación. No use mezclas consistentes (es decir, crema batida, líquidos congelados).
- Cuando adapte sus propias recetas a la cantidad máxima de 1 cuarto, debe cambiar todos los ingredientes al mismo porcentaje.
- No haga funcionar el aparato más tiempo del necesario. Si después de 40 minutos, la mezcla sigue sin estar sólida o se ha descongelado nuevamente, no continúe.
- Posibles motivos que hacen que la mezcla no se congele:
 - el recipiente para congelador no estaba lo suficientemente frío;
 - la mezcla estaba demasiado caliente;
 - la proporción de ingredientes era incorrecta.
- No guarde el helado preparado en el recipiente para congelador más que unos pocos días.

ELIMINACIÓN DE DESECHOS

El líquido del recipiente para congelador no contiene materiales tóxicos. Elimine los desechos como lo hace con la basura doméstica normal.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la caja del motor, el enchufe o el cable en el agua, ni en ningún otro líquido.

1. Siempre desenchufe la unidad antes de ser limpiada.
2. Abra y remueva la tapa de la maquina para hacer helado siguiendo las instrucciones localizadas en la sección de “instrucciones de funcionamiento” de este manual
3. Remueva la caja del motor de la tapa del electrodoméstico siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Antes de utilizar por primera vez”
4. Cuando sea posible, enjuague las piezas inmediatamente después de utilizarlas para facilitar la limpieza.

ADVERTENCIA: Para garantizar el mejor rendimiento de congelación del tazón congelador, NO utilice agua hirviendo para enjuagarlo o lavarlo.

5. Lave y enjuague el tazón congelador, la paleta para mezclar y la tapa con agua tibia y jabón, Séquelos utilizando un paño de cocina limpio. No utilice servilletas de papel ya que se pegaran en el tazón para congelador frío.

IMPORTANTE: No coloque el tazón congelador o la caja del motor en el lavavajillas. La paleta de mezclar y la tapa de plástico transparente se pueden lavar en la parte superior del lavavajillas.

6. Si es necesario, limpie las superficies exteriores del tazón congelador y de la caja del motor utilizando un paño húmedo o una esponja casi seca.
7. Nunca utilice esponjas metálicas duras ni productos de limpieza abrasivos para limpiar las piezas de plástico o metal, ya que se puede dañar la superficie.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe y limpie la unidad después de cada uso.
2. Después de usar la maquina para hacer helado, siga las “instrucciones de limpieza y cuidado” para asegurar que el electrodoméstico has sido limpiado correctamente.
3. Guardar la unidad en un lugar limpio y sin humedad.
4. Nunca ejerza presión sobre el cable de alimentación, especialmente donde ingresa en la unidad, ya que podría desgastarse y romperse.



RECETAS

HELADO CASERO DELICIOSO

Para obtener un helado casero más delicioso, use las mezclas de helado fáciles de Bella para elaborar sus recetas favoritas. ¡Es rápido, fácil y sabe excelente! Llame al número 1-866-832-4843 para saber dónde puede comprar los Kits para helados Bella.

CONSEJO PARA RECETAS CON MENOR CONTENIDO DE GRASA

Para lograr un menor contenido de grasa, sustituya la leche con 1 % de grasa por leche entera, la leche entera por la mezcla de crema y leche, y la leche descremada evaporada por la crema batida. Los productos lácteos con mayor contenido de grasa, como la crema batida, generan un postre suave, abundante y cremoso. Los productos lácteos con menor contenido de grasa generan un postre más liviano con una textura levemente diferente.

HELADO DE VAINILLA A LA ANTIGUA

3/4 taza de azúcar
1/8 cucharaditas de sal
1 3/4 tazas de leche entera
2 huevos, batidos
1 1/2 taza de crema batida
1 cucharadita de esencia de vainilla pura

1. Combinar el azúcar, la sal y la leche en una sartén. Cocinar a fuego mediano, revolviendo ocasionalmente hasta que la mezcla casi hierva. Bajar el fuego al mínimo.
2. Incorporar gradualmente alrededor de 1/2 taza de leche caliente a los huevos batidos. Agregar los huevos a la mezcla caliente restante. Cocinar a fuego mínimo, revolviendo hasta que la mezcla esté ligeramente espesa, alrededor de 2-3 minutos.
3. Quitar la mezcla del fuego y enfriarla, revolviendo con un batidor de alambre para combinar los ingredientes.
4. Verter en el recipiente y congelar



Algunas sugerencias acerca de los complementos

Variantes: Agregar una variedad de ingredientes al helado durante los últimos 5 minutos de congelación. Usar 1/2 taza de cualquiera de los siguientes: trocitos de chocolate, chocolate desmenuzado, galletas rellenas, golosinas de menta trituradas, cacahuates cubiertos con chocolate, etc.

Frutas: Agregar 1 taza de frutas hechas puré, como fresas, bananas, duraznos, arándanos azules, etc.

HELADO DE VAINILLA FÁCIL

De 4 a 6 porciones

Nota: Para lograr una consistencia más espesa y dura o un postre congelado, coloque el postre procesado en un recipiente de plástico hermético y guárdelo en el congelador durante 2 horas o hasta llegar a la consistencia deseada.

1 1/2 tazas de leche entera
3/4 taza de azúcar
1 pizca de sal
1 taza de mezcla de crema y leche
1/2 taza de crema batida
1 cucharadita de esencia de vainilla

Combinar la leche, el azúcar y la sal. Mezclar con un batidor de alambre hasta que el azúcar se disuelva.

Incorporar la mezcla de crema y leche, la crema batida y la vainilla.
Verter en el recipiente y congelar.

*Asegúrese que los huevos estén refrigerados adecuadamente, limpios e con la cáscara íntegras de, frescos grado AA o los óvulos de una.

NOTA: yemas de huevo crudas representan una posibilidad muy pequeña de intoxicación alimentaria por Salmonella. El riesgo es mayor para personas embarazadas, ancianos o muy jóvenes y los que tengan problemas médicos que hayan deteriorado su sistema inmunológico. Estas personas deben evitar los huevos crudos.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **un año** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.