

Beautiful™

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♥ Drew*



Ice Cream Maker
Máquina para hacer helados



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

— Drew ♡

www.cookwithbeautiful.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards.....	4-6
Additional Important Safeguards.....	6-7
Notes on the Plug	8
Notes on the Cord	8
Plasticizer Warning	9
Electric Power.....	9
Overheat Safety Feature.....	9

Section 2: Instructions

Getting To Know Your Ice Cream Maker	11
Touchscreen Control.....	12
Before Using for the First Time.....	12-13
Operating Instructions	13-16
User Maintenance Instructions	17
Care & Cleaning Instructions.....	17
Storing Instructions	17
Trouble Shooting.....	18
Warranty.....	19-20

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	22-24
Medidas de seguridad importantes adicionales.....	25
Notas sobre el enchufe	26
Notas sobre el cable	26
Advertencia sobre el acabado	27
Energía eléctrica.....	27
Función de seguridad contra el sobrecalentamiento.....	27

Sección 2 Instrucciones

Conozca mejor su máquina para hacer helados	29
Control de la pantalla táctil.....	30
Antes del primer uso	31
Instrucciones de funcionamiento.....	31-34
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	36
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	36
Instrucciones de almacenamiento.....	36
Solución de problemas	37
Garantía.....	38-39



Section 1

Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Always unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. 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 and/or damage to the appliance.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.

NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. THIS WILL VOID THE WARRANTY.

7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
11. DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL! Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used to scoop finished frozen desserts.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source.
13. Do not wash the freezer bowl in the dishwasher.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

15. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
16. Do not use appliance for other than its intended purpose.
17. Do not expose the freezer bowl to temperatures above 105°F/41°C.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, press START/ PAUSE and remove plug from wall outlet.

Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Contact Consumer Service.

4. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced. Contact Consumer Service.
5. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
6. Place the Ice Cream Maker on a flat, stable, heat-resistant work area.
7. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.

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

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter upper or table upper or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter upper or table upper. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

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.

OVERHEAT SAFETY FEATURE

Your Ice Cream Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if

the dessert mixture is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are

in extremely large pieces. if the unit overheat and stopped working, turn off and unplug the unit. Remove ingredients to serve or store. And cool down for 10-20 minutes, the unit will recover, and you will be able to proceed with your preparation.



Section 2

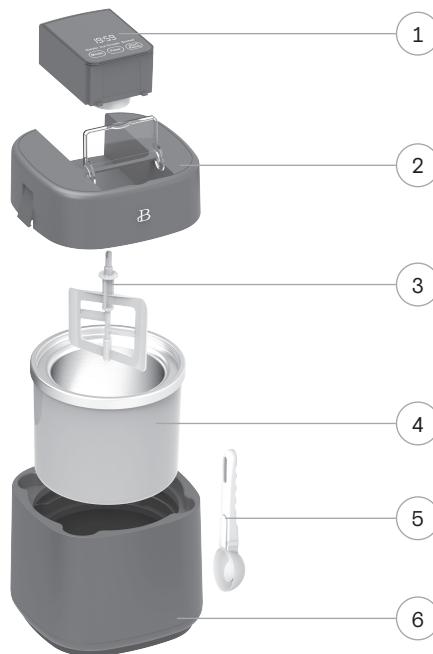
Instructions

2

Getting To Know Your Ice Cream Maker

Product may vary slightly from illustration

1. Removable Control Box with IMD Display. Before cleaning, the control box should be removed from lid, and then wiped clean with a dry cloth.
2. Ice Cream/Add-In Chute: Pour 20 oz. (2-1/2) prepared ice cream/dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream/add-in chute.
3. Removable Mixing Paddle: Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create consistently smooth, frozen desserts.
4. Freezer Bowl: Contains cooling liquid within a double insulated wall to ensure fast and even freezing. The double wall construction keeps the freezer bowl cool and at a constant temperature.
5. Ice cream scoop spoon
6. Motor Base
7. Non-Slip Feet (not shown): Keep motor base stationary during churning.



Touchscreen Control



1. **MODE button:** When the MODE button is pressed, the active function (GELATO, ICE CREAM or SORBET) will illuminate when selected. Manual mode can be selected as well.
2. **TIME button:** Press the TIME button to adjust TIME from 20 min. to 40 min. in 1-minute increments depending selected mode.
3. **START/PAUSE button:** Press to START processing. Press again to PAUSE operation to check frozen dessert consistency or to add ingredients.

FROZEN DESSERT TIME CHART

Mode	Default TIME	Adjustable Range
Manual Mode	20 min.	20 - 40 min.
Gelato	30 min.	30 - 40 min.
Ice Cream	35 min.	35 - 40 min.
Sorbet	25 min.	25 - 40 min.

Before Using for the First Time

1. Remove all packaging from the Ice Cream Maker. Remove any labels from the outer surfaces.
2. Open the lid. Pull to remove the mixing paddle from the lid. Remove the freezer bowl.

3. Wash the mixing paddle and freezer bowl in warm, soapy water. Never use abrasive cleansers or scouring pads as they can damage the finish of the freezer bowl. Rinse and dry well.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE REMOVABLE CONTROL BOX, MOTOR BASE, PLUG OR CORD OF THE ICE CREAM MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

4. Replace the clean mixing paddle.
5. Wipe the motor housing with a moistened cloth. Dry thoroughly.
6. Set your freezer to the coldest setting. Place the clean, empty freezer bowl into the freezer for at least 12 hours before processing frozen desserts.

IMPORTANT: To ensure proper freezing ability of your Ice Cream Maker, before adding mixture, make sure the empty freezer bowl has been stored in an upright position in the freezer. Close the lid. An audible click can be heard as the lid locks in position.

Operating Instructions

IMPORTANT: The empty freezer bowl must be placed in an upright position, towards the back wall of the freezer for at least 12 hours before processing.

For Best Results: Place the freezer bowl into the freezer for 25 hours prior to use.

1. Prepare ice cream or dessert mixture and refrigerate in an airtight container until cold, or store in the refrigerator for up to 3 days until use.

IMPORTANT: Mixture must be cold before processing frozen desserts. If the recipe needs to be cooked, allow the heated mixture to cool for several hours or preferably store mixture covered in the refrigerator overnight before freezing.

2. Remove freezer bowl from freezer. Insert chilled bowl into the motor base.
3. Close the lid. An audible click can be heard as the lid locks in position. Plug the Ice Cream Maker into a 120V AC electrical outlet. The Ice Cream Maker will sound 1 tone, the control panel indicator will illuminate when plugged in. After the IMD panel is fully displayed for 1 second, "20" blinks

MANUAL MODE

1. The Manual mode is set as default, 20 min will appear and remain on the digital display until further action.
2. Press TIME to increase the Manual mode churning TIME in 1 min. increments to a maximum of 40 min. When the desired TIME is displayed, press START/PAUSE to begin churning.

Note : Always start the machine before pouring mixture to prevent the mixture from freezing immediately.

3. As the paddle begins to turn, pour 20 oz. (2-1/2) prepared ice cream/ dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream/add-in chute on the top of the lid.
4. Your preparation is in progress.

CAUTION: Do not exceed 20 oz. (2-1/2 cups) maximum capacity. To assure proper freezing, always process a minimum of 20 oz. (2-1/2 cups) prepared ice cream/dessert mixture.

IMPORTANT: Foods expand in volume during the freezing process. To avoid overflow and waste, adjust recipe to allow extra room in the freezer bowl when adding in ingredients during the final minutes of processing.

FOR BEST RESULTS: If using whipping or double cream in dessert mixture, churn in batches of 20z or 2 cups to achieve proper freezing and avoid mixture overflowing from the bowl

GELATO, ICE CREAM OR SORBET MODE

1. To program GELATO, ICE CREAM or SORBET, press MODE until the desired dessert choice is illuminated.

NOTE: When preparing frozen yogurt, use the ICE CREAM mode.

2. Press TIME to adjust for your recipe in 1 min. increments.
3. When the desired TIME appears on the display, press START/PAUSE. The mixing paddle will begin to turn.

Note : Always start the machine before pouring mixture to prevent the mixture from freezing immediately.

4. As the paddle begins to turn, pour your prepared ice cream/dessert mixture into the freezer bowl through the ice cream/add-in chute on the top of the lid.

5. Your preparation is in progress.

NOTE : Add-Ins such as mini chocolate chips or chopped chocolate, candies, fruits, or nuts should be chopped into small pieces.

6. Before adding your own favorite ingredients, allow the Ice Cream Maker to churn for 12 to 20 min., depending on the thickness of the mixture and the quantity processed
7. Pour additional add-in ingredients to the thickened dessert through the ice cream/add-in chute on the top of the lid.

IMPORTANT: Check to make sure the mixing paddle sits down into the mixture, not on top of the add-ins, and continues to churn through all ingredients in the full freezer bowl.

WARNING: To avoid spills and possible damage to the unit, do not overfill the freezer bowl.

8. Do not leave the Ice Cream Maker unattended while churning.
9. If more time is needed, you can adjust the time during mixing.
10. When the TIME counts down to "00", the unit will sound 5 tones and stop churning. Display will show "00" blink 5 times and stay illuminated for 3 minutes. After 3 minutes, the display will show the last mode of preparation used.

IMPORTANT: If the frozen dessert is processed to the desired consistency before the TIME expires, press START/PAUSE to turn the Ice Cream Maker OFF.

Note : The MODE button can be pressed to switch MODE before stirring. In the process of stirring, the MODE button is invalid. During the mixing process, the TIME can only be adjusted according to TIME.

11. Unplug the Ice Cream Maker from the electrical outlet to switch it off.
12. Open the lid. Pull to remove the mixing paddle from the lid. Remove the freezer bowl.

CAUTION: To avoid scratching the non-stick surface of the freezer bowl, NEVER use a metal scoop or any metal utensils to remove ice cream/frozen dessert from the freezer bowl.

13. Use a plastic or wood spoon or plastic or rubber spatula to remove the frozen dessert from the freezer bowl. Pack into a plastic airtight storage container for freezer storage.
14. Mark the prepared date and type of desserts on the storage container.

IMPORTANT: Use your freshly prepared frozen dessert soon after processing. After 1 or 2 weeks, the structure of ice cream deteriorates, and the fresh taste may be lost.

CAUTION: To ensure the best flavor, consistency and to avoid sickness, do not refreeze and consume totally or partly defrosted desserts.

Figure 1



Figure 2

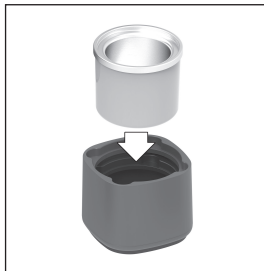


Figure 3

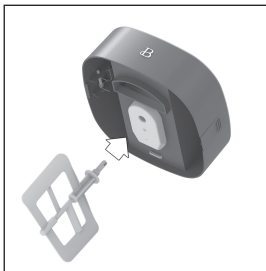


Figure 4



User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care & Cleaning Instructions

1. Unplug the Ice Cream Maker. Lift to remove the control box from the lid.
2. Wipe the motor base and lid with a soft, non-abrasive damp cloth to clean. Wipe the control box clean with a dry cloth and replace.
3. Open the lid. Pull to remove the mixing paddle from the lid. Remove the freezer bowl.
4. Wash the mixing paddle and freezer bowl in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
5. The mixing paddle is dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.

Storing Instructions

1. Make sure the Ice Cream Maker is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Ice Cream Maker when the freezer bowl is wet.
3. Store the Ice Cream Maker with clean mixing paddle and dry freezer bowl fully assembled, in its box or in a clean, dry place.

Troubleshooting

Problem: The incorrect MODE was selected.

Press the START/PAUSE button to stop the stirring process. Press MODE until the desired dessert choice is illuminated.

Problem: The unit stopped running. Load is too heavy.

Press START/PAUSE and allow the Ice Cream Maker to cool down. Remove ingredients from the freezer bowl. Adjust recipe to thin mixture. Press START/PAUSE to finish churning.

Problem: Finished recipe is too thin.

Place freezer bowl back in the freezer. Adjust recipe, then continue to churn.

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** 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. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

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. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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: 1-877-775-3564. 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. DBA Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful™ Kitchenware

Sección 1

Seguridad



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de que se produzca una lesión, un incendio o una descarga eléctrica, incluidas las siguientes:

- 1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.**
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otros líquidos.
3. Este aparato no se diseñó para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo o de ponerle o quitarle piezas. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. Evite el contacto con piezas en movimiento. Mantenga

las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios lejos durante el funcionamiento del aparato para reducir el riesgo de que se produzcan daños en este o lesiones.

6. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería, de una caída o si se dañó de cualquier manera. Comuníquese con el fabricante a su número de teléfono de Atención al Cliente para obtener información sobre el proceso de revisión, reparación o ajuste.

NOTA: NO INTENTE REPARAR EL APARATO POR SU CUENTA. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

7. El uso de accesorios que no cuenten con la recomendación del fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente de congelación mientras se utiliza el aparato a fin de reducir el riesgo de que se produzcan daños en el propio aparato o lesiones.
11. NO UTILICE OBJETOS O UTENSILIOS AFILADOS DENTRO DEL RECIPIENTE DE CONGELACIÓN. Los objetos de este tipo rayarán y dañarán el interior del recipiente. Se puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera para retirar los postres helados terminados.
12. No utilice el recipiente de congelación sobre llamas,

placas calientes o estufas. No lo exponga a una fuente de calor.

13. No lave el recipiente de congelación en el lavavajillas.
14. No utilice su aparato en un armario con aparatos o debajo de un mueble de pared. Si lo guarda en un armario con aparatos, siempre desconéctelo del tomacorriente. Si no lo hace, podría correr el riesgo de provocar un incendio, en especial si el aparato toca las paredes del armario o si la puerta lo toca al cerrarse.
15. No deje la máquina para hacer helados sin supervisión mientras se estén mezclando los ingredientes.
16. No utilice este aparato para otro uso que no sea el previsto.
17. No exponga el recipiente de congelación a temperaturas superiores a 105 °F/41 °C.

**GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**

**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender este manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
2. El cable de este aparato debe conectarse solo a un tomacorriente de 120 V de CA.
3. Si el aparato empieza a funcionar mal durante su uso, presione START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR) y desconecte el enchufe del tomacorriente de pared. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente. Comuníquese con Servicio al Cliente.
4. No sumerja el cable de alimentación en líquidos. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarlo. Comuníquese con Servicio al Cliente.
5. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños e infantes para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
6. Coloque la máquina para hacer helados en un área de trabajo plana, estable y resistente al calor. Mantenga el aparato a al menos 4 pulgadas de las paredes u otros objetos cuando esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- a) Se ofrece un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo.
- b) Hay disponibles cables de alimentación desconectables más largos o cables de extensión, los cuales se pueden utilizar si se tiene cuidado durante su uso.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable largo, deberá respetarse lo siguiente:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable de alimentación desconectable o cable de extensión deberá ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato.
 - 2) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
 - 3) El cable más largo deberá colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado del mostrador o de la mesa u otros muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie del mostrador o de la mesa. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, provocar desperfectos permanentes o causar la aparición de manchas.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos.

FUNCIÓN DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

Su máquina para hacer helados cuenta con una función de seguridad que la detiene de forma automática si el motor se sobrecalienta. Esto puede ocurrir si la mezcla del postre es muy espesa, si el aparato estuvo funcionando durante un período excesivamente largo o si los ingredientes que se añadieron (por ejemplo, frutos secos) son demasiado grandes. Si el aparato se sobrecalienta y deja de funcionar, apáguelo y desenchúfelo. Retire los ingredientes para servirlos o guardarlos. Luego, deje que el aparato se enfríe durante un período de 10 a 20 minutos, de modo que este pueda recuperarse y usted pueda continuar con la preparación.



Sección 2

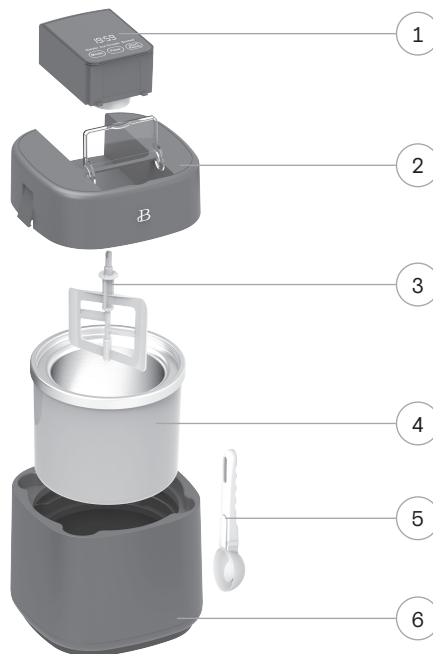
Instrucciones

2

Conozca mejor su máquina para hacer helados

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Caja de control extraíble con pantalla IMD. Antes de proceder a la limpieza, se debe retirar la caja de control de la tapa y limpiarla con un paño seco.
2. Vertedor de helados/agregados: vierta 20 onzas (2-1/2) de la mezcla de helado/postre que preparó en el recipiente de congelación a través del vertedor de helados/agregados.
3. Paleta mezcladora extraíble: mezcla y airea los ingredientes en el recipiente de congelación para preparar postres helados suaves de manera sistemática.
4. Recipiente de congelación: contiene líquido refrigerante en una pared doblemente aislada para garantizar una congelación rápida y uniforme. La construcción de doble pared mantiene el recipiente de congelación fresco y a una temperatura constante.
5. Cuchara para helados.
6. Base del motor.
7. Patas antideslizantes (no se muestran): Se debe mantener la base del motor inmóvil durante el batido.



Control de la pantalla táctil



1. Botón MODE (MODO): si presiona el botón MODE (MODO), se iluminará la función activa (GELATO [HELADO ITALIANO], ICE CREAM [HELADO TRADICIONAL] o SORBET [SORBETE]) cuando la seleccione. También se puede seleccionar el Manual Mode (modo manual).
2. Botón TIME (TIEMPO): presione el botón TIME (TIEMPO) para ajustar el TIEMPO de 20 minutos a 40 minutos en incrementos de 1 minuto según el modo que se haya seleccionado.
3. Botón START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR): presiónelo para comenzar con la elaboración. Presiónelo de nuevo para pausar la operación y comprobar la consistencia del postre helado o añadir ingredientes.

TABLA DE TIEMPOS DE LOS POSTRES HELADOS

Modo	TIEMPO predeterminado	Rango ajustable
Manual Mode (Modo Manual)	20 min	20 - 40 min
Gelato (Helado Italiano)	30 min	30 - 40 min
Ice Cream (Helado Tradicional)	35 min	35 - 40 min
Sorbet (Sorbete)	25 min	25 - 40 min

Antes de usar por primera vez

1. Retire todos los materiales de embalaje de la máquina para hacer helados. Elimine cualquier etiqueta de las superficies exteriores.
2. Abra la tapa. Tire de la paleta mezcladora para sacarla de la tapa. Retire el recipiente de congelación.
3. Lave la paleta mezcladora y el recipiente de congelación con agua tibia y jabón. No utilice nunca limpiadores abrasivos o estropajos, ya que pueden dañar el acabado del recipiente de congelación. Enjuague y seque bien.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA LA CAJA DE CONTROL EXTRAÍBLE, LA BASE DEL MOTOR, EL ENCHUFE NI EL CABLE DE LA MÁQUINA PARA HACER HELADOS EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

4. Vuelva a colocar la paleta mezcladora limpia.
5. Limpie la carcasa del motor con un paño húmedo. Seque bien.
6. Ponga el congelador en la posición más fría. Coloque el recipiente de congelación limpio y vacío en el congelador durante al menos 12 horas antes de elaborar los postres helados.

IMPORTANTE: A fin de garantizar la capacidad de congelación de su máquina para hacer helados, antes de añadir la mezcla, asegúrese de que el recipiente de congelación vacío se haya guardado en posición vertical en el congelador. Cierre la tapa. Cuando la tapa se cierre, se oirá un clic.

Instrucciones de funcionamiento

IMPORTANTE: El recipiente de congelación vacío debe colocarse en posición vertical, hacia la pared posterior del congelador, durante al menos 12 horas antes de la elaboración.

Para obtener mejores resultados: coloque el recipiente de congelación en el congelador durante 25 horas antes de utilizarlo.

1. Prepare la mezcla para el helado o el postre y refrigere esa preparación en un recipiente hermético hasta que se enfríe, o guárdela en el refrigerador durante un período máximo de 3 días hasta que la use.

IMPORTANTE: La mezcla debe estar fría antes de que se elaboren los postres helados. Si la receta requiere cocción, deje que la mezcla calentada se enfríe durante varias horas o, mejor aún, guarde la mezcla

tapada en el refrigerador durante la noche antes de congelarla.

2. Retire el recipiente de congelación del congelador. Introduzca el recipiente enfriado en la base del motor.
3. Cierre la tapa. Cuando la tapa se cierre, se oirá un clic. Enchufe la máquina para hacer helados a un tomacorriente de 120 V de CA. La máquina emitirá un sonido y el indicador del panel de control se iluminará cuando esta se haya enchufado. Después de que el panel IMD se visualice por completo durante 1 segundo, la opción "20" parpadeará.

MANUAL MODE (MODO MANUAL)

1. El modo manual está configurado de forma predeterminada; la opción de 20 min aparecerá y permanecerá en la pantalla digital hasta que se lleve a cabo otra acción.
2. Presione TIME (TIEMPO) para aumentar el TIEMPO de batido del modo manual en incrementos de 1 minuto hasta un máximo de 40 minutos. Cuando aparezca el TIEMPO deseado, presione START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR) para comenzar a batir.

NOTA: Ponga siempre en marcha la máquina antes de verter la mezcla para evitar que esta se congele de inmediato.

3. Cuando la paleta comience a girar, vierta 20 onzas (2-1/2) de la mezcla de helado/postre que preparó en el recipiente de congelación a través del vertedor de helados/agregados situado en la parte superior de la tapa.
4. Su preparación está en marcha.

PRECAUCIÓN: No exceda la capacidad máxima de 20 onzas (2-1/2 tazas). Para garantizar una congelación adecuada, prepare siempre un mínimo de 20 onzas (2-1/2 tazas) de la mezcla de helado/postre preparada.

IMPORTANTE: Los alimentos aumentan de volumen durante el proceso de congelación. Para evitar el desbordamiento y el desperdicio, ajuste la receta para dejar más espacio en el recipiente del congelador al añadir los ingredientes durante los últimos minutos de la elaboración.

PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS: si utiliza nata para montar o nata doble en la mezcla para postres, bata en tandas de 20 onzas o 2 tazas para conseguir una congelación adecuada y evitar que la mezcla se desborde del recipiente.

**MODO GELATO (HELADO ITALIANO), ICE CREAM (HELADO TRADICIONAL)
O SORBET (SORBETE)**

1. Para programar GELATO (HELADO ITALIANO), ICE CREAM (HELADO TRADICIONAL) o SORBET (SORBETE), presione MODE (MODO) hasta que se ilumine la opción de postre deseada.

NOTA: Cuando prepare yogur helado, utilice el modo ICE CREAM (HELADO TRADICIONAL).

2. Presione TIME (TIEMPO) para ajustar su receta en incrementos de 1 minuto.
3. Cuando aparezca el TIEMPO deseado en la pantalla, presione START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR). La paleta mezcladora comenzará a girar.

NOTA: Ponga siempre en marcha la máquina antes de verter la mezcla para evitar que esta se congele de inmediato.

4. Cuando la paleta comience a girar, vierta la mezcla de helado/postre que preparó en el recipiente de congelación a través del vertedor de helados/agregados situado en la parte superior de la tapa.

5. Su preparación está en marcha.

NOTA: Los agregados, como los pequeños chips de chocolate o el chocolate picado, los caramelos, las frutas o los frutos secos, deben picarse en trozos pequeños.

6. Antes de añadir sus ingredientes favoritos, deje que la máquina para hacer helados bata durante un período de 12 a 20 minutos en función del espesor de la mezcla y de la cantidad elaborada.

7. Vierta los ingredientes agregados al postre ya espesado a través del vertedor de helados/agregados de la parte superior de la tapa.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la paleta mezcladora se hunda en la mezcla (no en la parte superior de los agregados) y continúe batiendo todos los ingredientes en el recipiente de congelación lleno.

ADVERTENCIA: Para evitar derrames y posibles daños en el aparato, no llene demasiado el recipiente de congelación.

8. No deje la máquina para hacer helados sin supervisión mientras se estén mezclando los ingredientes.
9. Si se necesita más tiempo, se puede ajustar la duración durante el proceso de mezclado.

10. Cuando la cuenta regresiva de TIME (TIEMPO) llegue a “00”, el aparato sonará 5 veces y dejará de batir. En la pantalla se mostrará el tiempo “00”, que parpadeará 5 veces y permanecerá iluminado durante 3 minutos. Después de 3 minutos, en la pantalla aparecerá el último modo de preparación que se haya utilizado.

IMPORTANTE: Si el postre helado alcanza la consistencia deseada antes de que expire el TIEMPO, presione START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR) a fin de apagar la máquina para hacer helados.

NOTA: Se puede presionar el botón MODE (MODO) para cambiar de MODO antes de batir. En el proceso de batido, el botón MODE (MODO) no funciona. Durante el proceso de mezclado, el TIEMPO solo puede ajustarse con el botón TIME (TIEMPO).

11. Desenchufe la máquina para hacer helados del tomacorriente para apagarla.
12. Abra la tapa. Tire de la paleta mezcladora para sacarla de la tapa. Retire el recipiente de congelación.

PRECAUCIÓN: Para evitar rayar la superficie antiadherente del recipiente de congelación, no utilice NUNCA una cuchara de metal ni ningún utensilio metálico para sacar el helado o el postre helado del recipiente de congelación.

13. Utilice una cuchara de plástico o de madera o una espátula de plástico o de goma para sacar el postre helado del recipiente de congelación. Guárdelo en un recipiente de plástico hermético para conservarlo en el congelador.
14. Anote la fecha de preparación y el tipo de postre en el recipiente de almacenamiento.

IMPORTANTE: Consuma el postre helado recién preparado poco después de su elaboración. Después de 1 o 2 semanas, la estructura del helado se deteriora y puede perder el sabor fresco.

PRECAUCIÓN: Para garantizar que los postres conserven el mejor sabor y consistencia y evitar malestares estomacales, no vuelva a congelarlos y consúmalos luego de haberlos descongelado en su totalidad o de forma parcial.

Figura 1



Figura 2

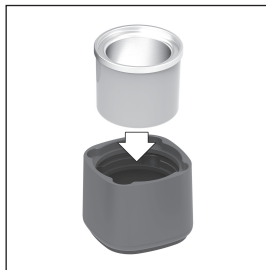


Figura 3

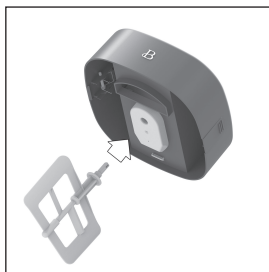


Figura 4



Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Esta máquina requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Comuníquese con un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere reparación.

Instrucciones de cuidado y limpieza

1. Desenchufe la máquina para hacer helados. Levante la caja de control para retirarla de la tapa.
2. Para limpiar la base del motor y la tapa, utilice un paño húmedo suave y que no sea abrasivo. Limpie la caja de control con un paño seco y vuelva a colocarla.
3. Abra la tapa. Tire de la paleta mezcladora para sacarla de la tapa. Retire el recipiente de congelación.
4. Lave la paleta mezcladora y el recipiente de congelación con agua tibia y jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
5. La paleta mezcladora es apta para lavavajillas. A fin de obtener los mejores resultados, colóquela en la rejilla superior de su lavavajillas para limpiarla.

Instrucciones de almacenamiento

1. Antes de guardar la máquina para hacer helados, asegúrese de que esté desenchufada y de que todas las piezas estén limpias y secas.
2. Nunca guarde la máquina para hacer helados si el recipiente de congelación está mojado.
3. Guarde la máquina para hacer helados con la paleta mezcladora limpia y el recipiente de congelación seco completamente armados, en su caja o en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

Problema: se seleccionó el modo incorrecto.

Presione el botón START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR) para detener el proceso de batido. Presione MODE (MODO) hasta que se ilumine la opción de postre deseada.

Problema: el aparato dejó de funcionar. La carga es demasiado pesada.

Presione START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR) y deje que la máquina para hacer helados se enfríe. Retire los ingredientes del recipiente de congelación. Ajuste la receta para que se diluya la mezcla. Presione START/PAUSE (COMENZAR/PAUSAR) para terminar de batir.

Problema: la receta obtenida queda demasiado líquida.

Vuelva a colocar el recipiente de congelación en el congelador. Ajuste la receta y siga batiendo.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

Exclusiones:

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

Cómo obtener el servicio de garantía

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™ Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el

día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™

Beautiful™ 

Make
Something
Beautiful™
♥ Drew



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.cookwithbeautiful.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564
Made in China / Hecho en China

19270, 19271, 19272, 19273, 19274