

Old Fashioned Carnival Style Soft Serve Ice Cream Maker™

ICM-562

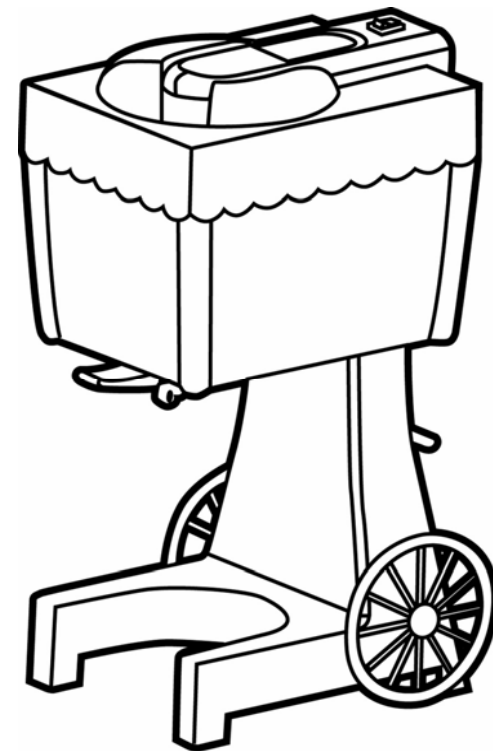


The Helman Group, Ltd.
1621 Beacon Place
Oxnard, CA 93033

(805) 487-7772 phone
(805) 487-9975 fax

Visit Us Online at
www.helmangroup.com

©2006 The Helman Group, Ltd.



For Household Use Only

GARANTÍA

En caso de que su aparato presente una avería o quisiera obtener más información sobre nuestro productos, por favor póngase en contacto con nosotros entre las 8:00 de la mañana y las 5:00 de la tarde, del lunes al viernes a la hora estándar del Pacífico, a continuación le proporcionamos los números de teléfono.

Distribuido por:

The Helman Group, Ltd.

1621 Beacon Place
Oxnard, Ca 93033
805-487-7772
Fax: 805-487-9975
info@helmangroup.com
www.helmangroup.com

MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO™
Garantía limitada

Este aparato ha sido diseñado y fabricado para proporcionar un funcionamiento satisfactorio durante muchos años bajo un uso normal en el hogar. El distribuidor se compromete con el propietario original a ofrecerle reparación o sustitución del aparato en caso de que éste presente cualquier defecto material o de mano de obra durante los 90 días después de la compra. Nuestra garantía no cubre los daños causados por el transporte, la caída del aparato. Si un producto aparece defectuoso debido a la fabricación o mal funcionamiento se encarga el distribuidor de sustituirlo. Para obtener un servicio con esta garantía, devuelva la unidad a The Helman Group, Ltd. a la dirección arriba mencionada, pagando el transporte. Tiene que incluir también la copia del ticket original de compra con su nombre, dirección y número de teléfono. Adjunte una descripción del defecto con la fecha de compra del producto.

Por favor, lea atentamente estas instrucciones. En caso de no entender estas instrucciones correctamente, daños causados por sustitución incorrecta de partes del aparato, el mal uso del aparato se anulará sus derechos de garantía.

**Read These
Instructions
Before Using
This Unit!**

Save These Instructions

CLEANING

1. Make sure unit is unplugged before cleaning.
2. Remove motor unit by lifting up.
3. Remove the lid.
4. Remove the dispensing spout from the unit by turning counter clockwise then pull down, and away from unit.
5. Remove mixing paddle by lifting out of drum.
6. Remove freezer drum by pushing from underneath where the spout has been removed.
7. Wash mixing paddle, lid, drum and spout in warm soapy water.
8. Use slightly damp, non-abrasive sponge or non-abrasive towel to wipe clean outside of unit, then wipe with clean dry towel to dry.

The upper part of the unit separates from the bottom to enable easy cleaning inside of drum area and spout. When removing parts for cleaning, use **EXTREME CAUTION** when removing the mixing paddle. This paddle is actually three pieces and it comes apart for easy cleaning.

NOTE: Never immerse the motor unit in any liquid, wipe clean with damp cloth. Never place any parts in dishwasher, always wash by hand.



- BREAKDOWN:**
- A. Bottom (Base)
 - B. Crown (Top)
 - C. Motor with Cord
 - D. Drum
 - E. Lid
 - F. Mixing Paddle

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep lid on while operating. Do not put hands or any objects inside unit while operating.
3. To protect against fire and or electrical shock, do not put the motor, cord or plug in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This product is not recommended for use by young children.
5. Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or removing parts, and before cleaning.
6. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug. Do not operate if it malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
7. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. This will risk injuries.
8. This appliance is intended for household use only. DO NOT use outdoors.
9. DO NOT let the cord hang over the edge of table or counter tops or touch hot surfaces.
10. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. A unit that is plugged into an outlet should not be left unattended.
14. Check drum and spout for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure spout is properly attached before operating and in the closed position.

IMPORTANT SAFEGUARDS (Continued)

16. Extreme caution must be used when moving this appliance.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
19. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
20. Do not put hands or any foreign objects into this appliance while it is plugged in and operating.
21. **WARNING:** Do not attempt to disassemble the motor of this unit. Electrical shock or fire may result.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

RECIPES

Below you will find some 'basic' ice cream recipes to use with your OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER.™

You can find various other recipes for ice cream, sherbet and healthy desserts on the Internet or in books at your favorite bookstore or 'just ask Grandma'.

BASIC VANILLA ICE CREAM

- 1 ¼ Cup (10 oz) Milk
- 1 ¼ Cup (10 oz) Heavy Whipping Cream
- ½ Cup (4 oz) Baker's Sugar
- Pinch of Salt
- ½ Teaspoon (2.5 ml) Vanilla Flavor

Combine all of the above ingredients. Blend by stirring well until the sugar is completely dissolved. Refrigerate to achieve a thoroughly chilled temperature.

Turn motor ON and pour mixture into the front opening of the lid to be mixed and transformed into a delicious soft serve ice cream.

Variations of the above recipe:

Strawberry – add ¼ Cup (2 oz.) pureed fresh strawberries to ingredients for a delicious strawberry ice cream. OR

Chocolate – add 2 Tbs (3 ml) of chocolate Ice Cream Topping to ingredients for a non cooked soft serve chocolate ice cream. OR

Substitute ½ Cup (4 oz) **Splenda** for sugar in the basic vanilla recipe. Reduce Milk to 1 Cup (8 oz) and add ¼ Cup (2 oz) cold strong coffee for an additional soft serve ice cream treat.

CHOCOLATE ICE CREAM (Rich, thick and creamy)

- ½ Cup (4 oz) Chocolate Chips
- ½ Cup (4 oz) Baker's Sugar
- 1 ¼ Cup (9 oz) Milk
- 2 Egg Yolks
- 1 ¼ Cup (9 oz) Cream

Combine sugar, chocolate and half of the milk in saucepan. Gently heat until chocolate chips has melted. Combine the eggs and balance of the milk. Add this to the saucepan mixture, stirring constantly bring to a gentle boil. Remove from heat and cool. Once cooled refrigerate thoroughly. After refrigerating, whisk in the cream.

NOTE: It is not recommended to add nuts, candy, fruit or anything chunky to your mixture this may clog the dispenser and prevent ice cream flow. These are best added after the ice cream has been dispensed.

HOW TO USE (Continued)

5. Place lid on the crown portion of the unit and snap into place with locking clip on front side. Place motor on unit properly seating in the motor rest and fitting with the mixing paddle stem. See page 9, Illustration D.
6. Turn the motor unit ON, as shown in Illustration E, on page 10. The paddle will begin to rotate. Using a container with a pour spout, pour in your previously prepared cream mixture through the opening in the front of the lid.
7. The entire mixing process will take approximately 20 to 25 minutes*. **The unit should not be turned off during the processing session as the mixture will become quickly frozen and when turned on again, the paddle will not be able to rotate and complete the process.**

NOTE: The ICM-562 motor will automatically shut off after 30 minutes or longer of continuous running, if the motor gets too hot. This is a safety feature. After the unit has cooled (around 15 minutes), you may restart and run again.

*When the desired consistency is reached, place a dessert cup or cone under the spout and press the spout handle to open the spout and to dispense the ice cream. The first drops may not be frozen. As you dispense the ice cream the flow should be thicker.

IMPORTANT PRECAUTIONS

Appliance Specifications:

**240 Volts
50HZ
0.2 A
22 W**

Important Precautions to Remember:

- A. NEVER immerse in water.
- B. NEVER use near water.
- C. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
- D. NEVER use a scouring pad on the unit.
- E. NEVER leave unit unattended while in use.
- F. NEVER add nuts, candy or fruit to the unit. This may clog the dispenser and prevent ice cream to flow.
- G. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- H. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- I. DO NOT put in dishwasher.
- J. Keep out of the reach of children.
- K. This appliance is NOT A TOY.
- L. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- M. Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing The OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER.™ This nostalgic looking ice cream maker resembles the late 1800's to early 1900's carnival style carts. While it is designed with this appearance, it is a technologically advanced soft serve ice cream maker.

The OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ will bring joy to you many times. Please take care of your machine by following these instructions and precautions.

Display your OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ with pride and have a cool day!

The OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ can be used for mixing:

- Soft Serve Ice Cream
- Yogurts
- Sherbets and more...

The OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ is designed for kitchen use but can be used elsewhere indoors such as;

- Family Room
- Dorm Rooms
- Office
- Club House

And generally anywhere people gather to have fun...

- Watching TV or a movie at home
- Parties
- Family or neighborhood gatherings
- Make low fat treats

And more...

The OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ is easy to use, just follow these simple instructions.

HOW TO USE

After Taking The Unit Out Of The Box

- A. Your OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ needs little assembly. Before first use, wipe clean the inside of the unit with a non-abrasive moist sponge or a non-abrasive towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. See breakdown picture on page 6.
- B. After cleaning the inside, put the top back on the base of the unit. See page 8, illustration A.
- C. Wash the mixing paddle, the lid, and the freezer drum.

Now you are ready to enjoy cool, refreshing ice cream from your OLD FASHIONED SOFT SERVE ICE CREAM MAKER.™

To Begin using your Soft Serve Ice Cream Maker™

First, after washing, place the drum in the freezer 24 hours or overnight depending on the temperature in your freezer to get it to the proper (-15° to -20°) temperature for processing your ice cream.

Find a stable surface near an electrical outlet before starting. (Make sure the cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord.)

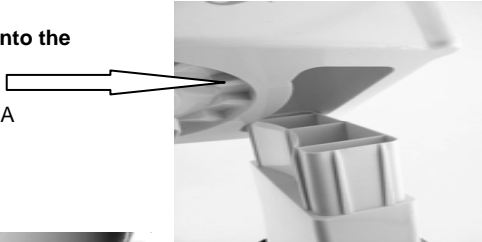
Choose your desired recipe and prepare the mixture in advance, allowing it to chill in the refrigerator to achieve the desired temperature.

1. Plug in your unit in the OFF position.
2. Remove the drum from the freezer and place it in the OLD FASHIONED SOFTSERVE ICE CREAM MAKER.™ Make sure the drum is fitted correctly in the unit enabling the lid to close properly and mixing to proceed. See page 9, Illustration B.
3. Place the mixing paddle into the drum, as pictured in Illustration C, on page 9.
4. Make the sure the spout is connected to the unit by turning counter clockwise and locking into place. Make sure the spout is closed by lifting up the handle.

PUTTING YOUR MACHINE TOGETHER

Place the crown top onto the Base of the unit.

Illustration A

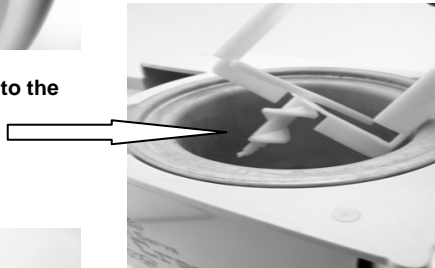


Place the drum inside the crown top. Make sure the drum is fitted correctly in the unit.

Illustration B

Place the mixing paddle into the Drum.

Illustration C

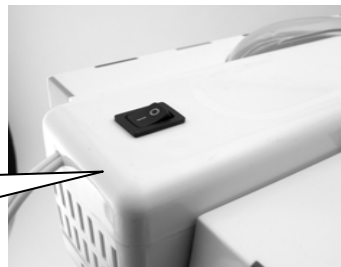


Place the lid on the crown and lock into place. Place the motor unit on, properly seating the motor rest and fitting the motor arm over the mixing paddle stem.

Illustration D

After the motor is properly seated into the motor rest portion of the lid, the unit is ready to turn on and add your liquid mixture.

Illustration E



RETURNS & WARRANTY

Should your unit not work properly or should you have any questions, please contact us at the numbers below between the hours of 8:00 am to 5:00 pm, Monday through Friday Pacific Standard Time.

Distributed by:

The Helman Group, Ltd.
1621 Beacon Place
Oxnard, Ca 93033
805-487-7772
Fax: 805-487-9975
info@helmangroup.com
www.helmangroup.com

OLD FASHIONED CARNIVAL STYLE SOFT SERVE ICE CREAM MAKER™ Limited Warranty

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. To obtain service under this warranty, return this unit to The Helman Group, Ltd. at the address above, shipping prepaid. You must also include a copy of the original receipt along with your name, address and phone number. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

**Lisez ces
Instructions
avant d'utiliser
cet appareil !
Conservez ces
Instructions**

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES (Suite)

14. Vérifiez qu'il n'y a rien dans le tambour et le bec avant d'utiliser l'appareil.
15. Assurez-vous que le bec est correctement inséré et en position fermée avant de faire fonctionner l'appareil.
16. Pour réduire les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon trop long, nous avons fourni un cordon assez court.
17. Des cordons détachables un peu plus longs peuvent être utilisés si vous êtes très vigilants.
18. La tension électrique indiquée sur le cordon électrique doit être au moins égale à celle indiquée sur l'appareil.
19. La prise possède une fiche qui est plus large que les autres pour réduire le risque d'électrocution, la prise est conçue pour rentrer dans la prise murale polarisée que dans un seul sens.
20. Conservez vos mains et tout autre corps étranger à l'écart de l'appareil lorsqu'il est branché et en marche.
21. AVERTISSEMENTS: Ne tentez pas de démonter le moteur de cette unité. Une électrocution ou un incendie pourraient se déclencher.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Caractéristiques de l'appareil:

**240 Volts
50HZ
0.2 A
22 W**

Précautions Importantes à se souvenir:

- A. NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans l'eau
- B. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de point d'eau.
- C. NE JAMAIS utiliser d'éponges ou de linges abrasifs sur l'appareil.
- D. NE JAMAIS utiliser de paille de fer sur l'appareil.
- E. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes instructions avant de faire fonctionner cet appareil.
2. Laissez le couvercle fermé lorsque vous utilisez l'appareil. Ne placez pas les mains ou tout autre objet dans l'unité pendant qu'elle est en marche.
3. Afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, N'IMMERGEZ pas le cordon, la prise ou le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants, la surveillance des adultes est fortement recommandée. Ce produit n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'enlever les parties pour le nettoyage.
6. Tout appareil avec un cordon ou une prise endommagé de quelques manières que se soit NE doit PAS être mis en marche. L'appareil doit être retourné ou emmené au magasin de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou un retour à la compagnie comme c'est indiqué dans la section de la garantie dans ce petit livret.
7. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. Cela pourrait provoquer des blessures.
8. Cet appareil a été conçu uniquement pour une utilisation domestique. NON recommandé pour une utilisation à l'extérieur.
9. NE LAISSEZ PAS pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail ou encore le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. NE PLACEZ PAS sur ou à proximité d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique ou dans un four allumé.
11. Une vigilance accrue est de mise si vous déplacez l'appareil.
12. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres desseins que ceux indiqués dans le guide des instructions qui accompagne l'appareil.
13. Un appareil branché dans une prise murale ne doit pas être laissé sans surveillance.

PRECAUTIONS IMPORTANTES (Suite)

- F. NE JAMAIS ajouter de noix, bonbons ou de fruits dans l'unité. Cela pourrait bloquer le distributeur et empêcher la glace de couler.
- G. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et pendant le nettoyage.
- H. NE FAITES PAS FONCTIONNER cet appareil s'il le cordon ou la prise sont endommagés ou dans les cas où l'appareil ne fonctionne plus correctement.
- I. NE placez PAS le bloc moteur dans le lave-vaisselle.
- J. Conservez hors de portée des enfants.
- K. Cet appareil n'est pas un jouet.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ Cette sorbetière qui rappelle le passé ressemble à celles qui existaient à la fin des années 1800 à 1900 avec chariot de style carnaval. Alors que son design est ancien, sa technologie est elle, est moderne.

La SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ vous amusera à chaque utilisation. Veuillez prendre grand soin de votre machine en suivant ces instructions et précautions très simples.

Montrez votre SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ à vos amis et soyez en fier!

La SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ peut être utilisée pour mélanger:

- Glace
- Yaourts
- Sorbets et autre...

SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ a été conçue pour une utilisation dans la cuisine mais peut être utilisée ailleurs à l'intérieur comme;

- Salle de jeux
- Dortoir
- Bureaux
- Club House

Et en général partout où vos invités peuvent se rassembler et s'inviter...

- Regarder la TV ou un film à la maison
- Fêtes
- Réunion décontractée entre amis et famille
- Faites vous plaisir sans grossir

UTILISATION

Après avoir sorti votre unité de la boîte

- A. Votre SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ nécessite que peu d'assemblage. Avant la première utilisation, nettoyez le l'intérieur de l'unité avec une éponge non abrasif humidifiée ou un linge ou chiffon non abrasifs puis séchez avec un torchon sec non abrasif. Voir la décomposition à la 12.
- B. Après avoir nettoyé l'intérieur, remplacez le dessus de l'unité sur la base de l'unité. Voir l'illustration A, à la page 9.
- C. Lavez le fouet, le couvercle et le tambour gelé.

Vous êtes maintenant profiter de vos glaces bien fraîches faites dans la SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™

Commencer à utiliser votre SORBETIERE™

Tout d'abord, après avoir lavé les éléments, placez le tambour dans le freezer pendant 24 heures ou pendant une nuit selon la température de votre freezer pour qu'il soit à la température (-15° to -20°) correcte pour fabriquer des glaces.

Trouvez une surface stable près d'une prise électrique avant de commencer. (Puis assurez-vous que le cordon est à l'écart des sources d'eau. Si besoin, vous pouvez utiliser une rallonge.)

Choisissez votre recette et préparer le mélange en avance, le laissant refroidir dans le réfrigérateur pour qu'il atteigne la température désirée.

1. Branchez votre unité et réglez-la sur la position OFF.
2. Retirez le tambour du freezer et place-le dans la SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™ Assurez vous que le tambour est correctement placé sur l'unité et que le couvercle puisse bien fermer afin que le mélange se fasse correctement. Voir illustration B, à la page 9.
3. Placez le fouet dans le tambour, comme indiqué dans l'illustration C, à la page 9.
4. Assurez-vous que le bec est correctement assemblé sur l'unité en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et en l'enclenchant. Assurez-vous que le bec est bien fermé en soulevant la poignée.
5. Placez le couvercle sur la couronne de l'unité, et encienchez-la avec les clips d'attache en face. Placez le moteur sur l'unité bien dans son socle et fixez le fouet. Voir l'illustration D, à la page 9.
6. Allumez l'unité (ON), comme indiqué dans l'illustration E, à la page 11. Le fouet commencera à tourner. Avec un récipient équipé d'un bec verseur, versez votre mélange de crème dans l'ouverture en haut du couvercle.

UTILISATION (Suite)

7. Le mélange prend environ 20 à 25 minutes. **L'unité ne doit pas être éteinte pendant le traitement de la glace car le mélange deviendra rapidement gelé et lorsque vous la rallumerez, le fouet ne pourra pas tourner pour terminer la session.**

NOTE: le moteur ICM-562 s'éteindra automatiquement après 30 minutes d'utilisation en continu ou longévité depermanant suivi, si les motrice gets trop de épicé. Ceci est un dispositif de sécurité. À la suite l'unité a plus frais en bas (autourde 15 procés-verbal) Vous pouvez recommencer à utiliser l'appareil.

Lorsque la consistance désirée est atteinte, placez une coupe à dessert ou un cône sous le bec et appuyez sur la poignée du bec pour l'ouvrir et distribuer la glace. Les premières gouttes peuvent ne pas être gelées.

Au fur et à mesure que vous faites couler la glace, l'écoulement de la glace devra être plus épais.

RECETTES

Vous trouverez ci-dessous des recettes de 'base' pour des glaces que vous pourrez utiliser avec votre SORBETIERE Style Ancien Thème Carnaval.™.

Vous pourrez trouver d'autres recettes pour faire des glaces, sorbets ou autre desserts bons pour la santé sur Internet ou dans des livres ou vous pouvez juste demander à votre grand-mère.

GLACE A LA VANILLE

1 ¼ tasse (10 oz) de lait

1 ¼ tasse (10 oz) de crème épaisse à fouetter

½ tasse (4 oz) de sucre de boulanger

Pincée de Sel

½ petite cuillère d'extrait de vanille (2.5 ml)

Mélangez tous les ingrédients ci-dessus. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit complètement incorporé. Placez au réfrigérateur pour que le tout soit bien froid.

Allumez l'unité et versez le mélange par l'ouverture du haut sur le couvercle pour qu'il soit incorporé et transformé en une merveilleuse glace.

Variations de la recette ci-dessus:

Fraises – ajoutez ¼ tasse (2 oz.) de purée de fraises fraîches aux ingrédients pour une délicieuse glace à la fraise OU

Chocolat – ajoutez 2 grandes cuillères (3 ml) de glace au chocolat aux ingrédients pour une glace non cuite. OU

Substitut ½ tasse (4 oz) **Splenda pour** sucre dans la recette de la glace à la vanille. Réduisez le lait à 1 tasse (8 oz) et ajoutez ¼ de tasse (2 oz) de café fort froid pour une glace avec une saveur supplémentaire.

RECETTES (Suite)

GLACE AU CHOCOLAT (Riche, épaisse et crémeuse)

½ tasse (4 oz) biscuits aux pépites de chocolat

½ tasse (4 oz) sucre de boulanger

1 ⅓ tasse (9 oz) lait

2 jaunes d'œufs

1 ⅓ tasse (9 oz) Crème

Mélangez le sucre, le chocolat et la moitié du lait dans la poêle. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que les biscuits fondent. Incorporez les œufs et l'autre moitié du lait. Le tout à la poêle, en mélangeant constamment jusqu'à ébullition; retirez du feu et laissez refroidir. Une fois le tout refroidi, mettez au réfrigérateur. Ensuite, incorporez le tout à la crème.

NOTE: Il n'est pas recommandé d'ajouter de noix, bonbons ou de fruits dans l'unité.

Cela pourrait bloquer le distributeur et empêcher la glace de couler. Il est préférable de les ajouter une fois que la glace a coulé.

NETTOYAGE

1. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché avant de le nettoyer.
2. Retirez la base moteur en la soulevant.
3. Retirez le couvercle.
4. Retirez le bec du distributeur hors de l'unité en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis tirez-le hors de l'unité.
5. Retirez le fouet en le tirant hors du tambour.
6. Retirez le tambour gelé en le poussant par le dessous à l'endroit où le bec verseur a été retiré.
7. Lavez le fouet, couvercle, tambour et bec verseur dans l'eau chaude et savonneuse.
8. Utilisez une éponge légèrement humidifiée et non abrasive ou encore un linge non-abrasif pour nettoyer l'extérieur de l'unité, puis séchez avec un torchon propre non-abrasif clean.

La partie supérieure de l'unité se sépare du bas pour un nettoyage plus facile ç l'intérieur du tambour et du bec. Lorsque vous retirez les parties pour les nettoyer, faites **TRES ATTENTION** lorsque vous retirez le fouet. Ce fouet est fait de trois et se sépare pour un nettoyage plus facile.

NOTE: Ne jamais immerger la base moteur dans un liquide, nettoyez avec un linge humidifié. Ne jamais placez aucune partie dans le lave vaisselle, toujours laver à la main.

NETTOYAGE (Suite)

Voir la décomposition des parties à la page 8.

DECOMPOSITION

- A. Socle (Base)
- B. "Couronne" (Dessus)
- C. Moteur avec cordon
- D. Tambour
- E. Couvercle
- F. Fouet

ASSEMBLEZ VOTRE MACHINE

1. **Placez la couronne sur la base de l'unité.** (Voir illustration A, à la page 9)
2. **Placez le tambour à l'intérieur de la couronne, assurez-vous que le tambour est correctement assemblé sur l'unité.** (Voir page 9, l'illustration B)
3. **Placez le fouet dans le tambour comme indiqué dans le dessin ci-dessus.** (Voir illustration C, à la page 9)
4. **Placez le couvercle sur la couronne et mettez-le bien en place. Installez le moteur dans son socle et assemblez le bras du moteur sur la tige du fouet.** (Voir page 9, l'illustration D)
5. **Une fois le moteur correctement en place dans le socle du couvercle, l'unité peut être allumée et vous pouvez ajouter votre mélange liquide.** (Voir illustration E, à la page 9)

RETOUR & GARANTIE

Si votre appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est endommagé quand vous le sortez de son emballage, veuillez le retourner immédiatement à l'endroit où vous l'avez acheté. Si vous avez d'autres questions concernant l'appareil, veuillez nous contacter aux numéros ci-dessous entre 8:00 et 17:00, du lundi au vendredi, selon le fuseau horaire du Pacifique.

Distribué par:

The Helman Group, Ltd.

1621 Beacon Place
Oxnard, Ca 93033
Téléphone: 805-487-7772
Fax: 805-487-9975
info@helmangroup.com
www.helmangroup.com

SORBETIERE Style Ancien
Thème Carnaval.™. Garantie Limitée

Cet appareil est conçu et construit pour offrir de nombreuses années de service satisfaisant dans le cadre d'une utilisation normale à la maison. Le distributeur s'engage envers le propriétaire premier de cet appareil contre tout défaut de matériaux ou de main d'oeuvre pendant les 90 jours après la date d'achat, nous réparerons ou remplacerons l'appareil à notre discrétion. Notre s'engagement ne s'applique pas aux dommages dus au transport, à une mauvaise manipulation ou si l'appareil est tombé. Un appareil jugé défectueux soit dû à la construction ou dû à une mauvaise manipulation est à la charge et à la discrétion des distributeurs. Pour obtenir une réparation dans le cadre de cette garantie, retournez cet appareil au The Helman Group, Ltd. à l'adresse mentionnée ci-dessus, avec les frais de transport prépayés. Vous devez également inclure une copie du ticket de caisse d'origine avec votre nom, adresse et numéro de téléphone. Incluez aussi une description du défaut ainsi que la date d'achat de votre produit.

Veuillez lire attentivement ces instructions. Si ces instructions ne sont pas respectées, les dommages provoqués par un remplacement des composants non appropriés, abus ou mauvaise manipulation annulera cette garantie et remplacera toute autre garantie exprimées par ailleurs.

¡Lea estas

Instrucciones

Antes de usar

Esta unidad!

Guarde estas Instrucciones

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use ensures eléctricos, debe tomar las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Deje la tapadera en el aparato mientras está funcionando. No ponga las manos o cualquier objeto dentro de la unidad mientras está funcionando.
3. Para evitar incendios o descargas eléctricas, no sumerja el motor del aparato, cable o enchufe en agua u otros líquidos.
4. El aparato requiere estricta supervisión cuando es usado por o cerca de niños. No se recomienda a los niños usar este aparato.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar los accesorios y antes de limpiar.
6. NO ponga el aparato en funcionamiento cuando presente un cable de alimentación o enchufe dañado. No ponga en funcionamiento si ocurre un malfuncionamiento, caída o daño del aparato. Devuelva el aparato a su servicio autorizado más cercano para examinar, reparar o enviarlo a la compañía como aparece indicado en este manual de instrucciones o garantía.
7. El fabricante de este producto no recomienda el uso de accesorios externos. Podría provocar daños o heridas.
8. Este aparato es solo para uso doméstico. NO lo use en las afueras.
9. NO deje el cable de alimentación colgar sobre los bordes de la mesa o superficies de mostradores o superficies calientes.
10. NO coloque el aparato encima o cerca de quemadores de gas o encimeras, u hornos calientes.
11. Debe tomar extrema precaución cuando mueva este aparato.
12. NO use este aparato para otros usos que no estén especificados en este manual.
13. No deje inatendida una unidad que esté enchufada en una toma de corriente.
14. Compruebe que el bidón y el pitorro no se encuentran cerca de objetos ajenos antes de usar el aparato.
15. Compruebe que el pitorro está correctamente colocado antes de poner en funcionamiento.
16. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que puedan ocurrir debido a enredos de un cable largo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES (Continuación)

17. Se pueden usar cables de alimentación más largos si se usan correctamente.
18. El voltaje de su cable de extensión debe coincidir con el voltaje de su aparato.
19. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, use este enchufe en una toma polarizada.
20. No coloque las manos u objetos dentro del aparato mientras está enchufado o en funcionamiento.
21. PRECAUCIÓN: No intente desmontar el motor de la unidad. Puede ocurrir descarga eléctrica o incendios.

AVISO DE SEGURIDAD

- A. NO coloque el aparato encima o cerca de quemadores de gas o encimeras, u hornos calientes.
- B. Debe tomar extrema precaución cuando mueva este aparato.
- C. NO use este aparato para otros usos que no estén especificados en este manual.
- D. No deje inatendida una unidad que esté enchufada en una toma de corriente.
- E. Compruebe que el bidón y el pitorro no se encuentran cerca de objetos ajenos antes de usar el aparato.
- F. Compruebe que el pitorro está correctamente colocado antes de poner en funcionamiento.
- G. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que puedan ocurrir debido a enredos de un cable largo.
- H. Se pueden usar cables de alimentación más largos si se usan correctamente.
- I. El voltaje de su cable de extensión debe coincidir con el voltaje de su aparato.
- J. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, use este enchufe en una toma polarizada.
- K. No coloque las manos u objetos dentro del aparato mientras está enchufado o en funcionamiento.
- L. PRECAUCIÓN: No intente desmontar el motor de la unidad. Puede ocurrir descarga eléctrica o incendios.
- M. Este aparato NO ES UN JUGUETE.

AVISO DE SEGURIDAD (Continuación)

- N. Este aparato requiere supervisión estricta cuando se use cerca de niños o personas discapacitadas.
- O. No deje que los niños jueguen con el aparato.

INTRODUCCIÓN

Gracias por la compra de la MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ Esta máquina para hacer helados con aspecto nostálgico se parece a los carros de estilo carnaval de finales de los años 1800 y principios de los años 1900. aunque haya sido diseñado con este aspecto, se trata de una máquina para hacer helado blando tecnológicamente avanzada.

La MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ le traerá felicidad muy a menudo. Por favor, cuide de su máquina siguiendo las instrucciones y precauciones siguientes.

Ponga en funcionamiento su MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ con orgullo y ¡tenga un día refrescante!

Su máquina para hacer helados MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ ha sido diseñada para mezclar:

- Helado blando para servir
- Yogures
- Sorbetes y más...

Su MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ ha sido diseñada para uso en la cocina y puede ser usada también en su hogar como;

- Habitación familiares
- Habitaciones de dormitorios
- Oficinas
- Casa y Club

Y generalmente donde la gente se reúne y se divierte...

- Viendo TV o una película en casa
- Fiestas
- Family or neighborhood gatherings
- Para hacer tratamientos bajo en grasas.

Y más...

CÓMO USAR

Después de sacar la unidad fuera de la caja

- A. Su MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ necesita un pequeño montaje. Antes de usar, limpie el interior de la unidad con un paño o esponja húmedo no abrasivo y luego séquela con un paño limpio y seco. Vea componentes en la imagen de la página 12.
- B. Después de limpiarla, coloque la parte superior en la base de la unidad. Vea Ilustración A en la página 9.
- C. Lave la pala de mezcla, la tapadera y el bidón.

Ya puede usar y disfrutar del helado refrescante de su MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™

Para empezar a usar su Máquina para hacer helado blando™

Primero, después de lavar, coloque el bidón en el congelador durante 24 horas y durante toda la noche dependiendo de la temperatura de su congelador, tiene que alcanzar una temperatura entre -15° y -20° para poder procesar su helado.

Encuentre una superficie estable cerca de una toma de corriente antes de poner en funcionamiento. (Asegúrese de que el cable está lejos de fuentes de agua. Si lo necesita, puede usar un cable de extensión.)

Elija su receta deseada y prepare la mezcla en Adelanto dejando que se enfríe en la nevera con el fin de alcanzar la temperatura deseada.

1. Coloque el botón de encendido/apagado en la posición OFF.
2. Retire el bidón del congelador y colóquelo en su MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™ Asegúrese de que el bidón está colocado correctamente en la unidad y permita que la tapadera se cierre correctamente para empezar a mezclar. Vea ilustración B, en la página 9.
3. Coloque la pala de mezcla en el bidón, como muestra la imagen en la ilustración C, en la página 9.
4. Asegúrese de que el pitorro está conectado a la unidad girando en el sentido de las agujas del reloj y colocándolo correctamente. Asegúrese de que el pitorro está cerrado levantando el asa.
5. Coloque la tapadera en la parte superior de la copa de la unidad y cierre con las pinzas de cierre en lado anterior. Coloque el motor en la unidad correctamente con el fin de que encaje con la pala de mezcla. Vea Ilustración D, en la página 9.
6. Encienda la unidad en ON como muestra la Ilustración E, en la página 9. La pala empezará a dar vueltas. Usando un recipiente con el pitorro de fluencia, vierta previamente la mezcla de crema a través de la apertura en la parte delantera de la tapadera.

CÓMO USAR (Continuación)

6. El proceso completo de mezcla necesitará entre 20 y 25 minutos. **La unidad no debe apagarse durante el proceso de mezcla ya que se helará rápidamente y cuando se encienda de nuevo, la pala no será capaz de girar y se completará el proceso.**

NOTA: El motor ICM-562 se apagará automáticamente después de 30 o más de continuo uso, si el motor se calienta de más. Es una opción de seguridad. Después de que la unidad se alla enfriado (aproximadamente 15 minutos, puede volver a poner en funcionamiento el aparato.

Cuando haya alcanzado una consistencia deseada, coloque una taza para postres o cono debajo del asa del pitorro para abrir el pitorro y servir helado. Puede que las primeras gotas no estén heladas.

Conforme va sirviendo helado, éste tiene que caer de forma más espesa.

RECETAS

A continuación encontrará recetas “de helado para usar con su MÁQUINA DE ESTILO CARNAVAL PARA HACER HELADO BLANDO.™

Puede encontrar otras recetas de helado, sorbetes y postres refrescantes en Internet o en libros en su librería favorita o “simplemente pregúntale a su abuela”.

HELADO BÁSICO DE VAINILLA

1 ¼ Taza (10 oz) de leche

1 ¼ Taza (10 oz) nata para montar

½ Taza (4 oz) de azúcar de panadería

Pizca de sal

½ Cucharilla (2.5 ml) de sabor a vainilla

Combine todos los ingredientes mencionados. Mezcle dando vueltas hasta que el azúcar está completamente disuelto. Ponga en la nevera hasta que alcance una temperatura fresca.

Encienda el motor en ON y vierta la mezcla en la parte delantera de la tapadera para que se mezcle y para que se transforme en un helado delicioso y blando para servir.

Variaciones de la receta mencionada más arriba:

Fresa – añada ¼ Taza (2 oz.) de fresas frescas a los ingredientes para obtener

Chocolate – añada 2 cucharas (3 ml) de helado de chocolate a los ingredientes para un helado blando de chocolate para servir. O bien

Sustituto ½ Taza (4 oz) **Splenda** azúcar en la receta básica de vainilla. Reduzca la leche a 1 taza (8 oz) y añada ¼ Taza (2 oz) de café fuerte para otro tipo de helado blando para servir.

HELADO DE CHOCOLATE (Rico, grueso, y cremoso)

½ Taza (4 oz) de trocitos de chocolate.

½ Taza (4 oz) de azúcar de panadería

1 ¼ Taza (9 oz) de leche

2 yemas de huevo

1 ¼ Taza (9 oz) de nata

Combine el azúcar, chocolate y la mitad de la leche en una sartén.

Caliente a fuego lento hasta los trozos de chocolate se hayan fundido.

Combine los huevos y el resto de la leche. Añada estos dos componentes

a la mezcla en la sartén y mueva constantemente.

RECETAS (Continuación)

Retire del fuego y deje enfriar. Una vez enfriado póngale en la nevera. Después de un rato, monte la nata.

NOTA: No le recomendamos añadir nueces, caramelos, frutas o cualquier cosa dura a la mezcla ya podría obstruir el dosificador y no permitir que fluya el helado. Le recomendamos que los añada cuando ya haya servido el helado.

LIMPIEZA

- 1) Asegúrese de que la unidad está desenchufada antes de limpiarla.
- 2) Retire el motor de la unidad levantándolo.
- 3) Retire la tapadera.
- 4) Retire el pitorro del dosificador de la unidad girando en el sentido de las agujas del reloj y luego pulse hacia abajo y hacia fuera de la unidad.
- 5) Retire la pala de mezcla levantándola del bidón.
- 6) Retire el bidón congelado de la parte inferior donde se ha retirado el pitorro.
- 7) Limpie la pala de mezcla, la tapadera, el bidón y el pitorro con agua caliente y enjabonada.
- 8) Use una esponja o paño húmedo, que no sea abrasivo para limpiar la parte externa del aparato, luego séquelo con un paño seco y limpio.

La parte superior del aparato se separa la parte inferior con el fin de permitir una limpieza más fácil del interior del bidón y pitorro. Cuando retire las partes para limpiar, use **EXTREMA PRECAUCIÓN** cuando retire la pala de mezcla. Esta pala está compuesta por tres piezas y se separan fácilmente para poder limpiarlas.

NOTA: No sumerja nunca el motor de la unidad en ningún líquido, limpie el aparato con un paño húmedo. No coloque nunca las partes del aparato en el lavavajillas, lávelas con las manos.

Vea componentes Ilustración en la página 8.

COMPONENTES

- A. Parte inferior (Base)
- B. Copa (Parte superior)
- C. Motor con cable
- D. Bidón
- E. Tapadera
- F. Pala de mezcla

Provided by <http://www.pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm>