



## 6Qt. Old Fashioned Ice Cream Maker



Model EIM-506

### Instruction Manual

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference

# IMPORTANT SAFEGUARDS

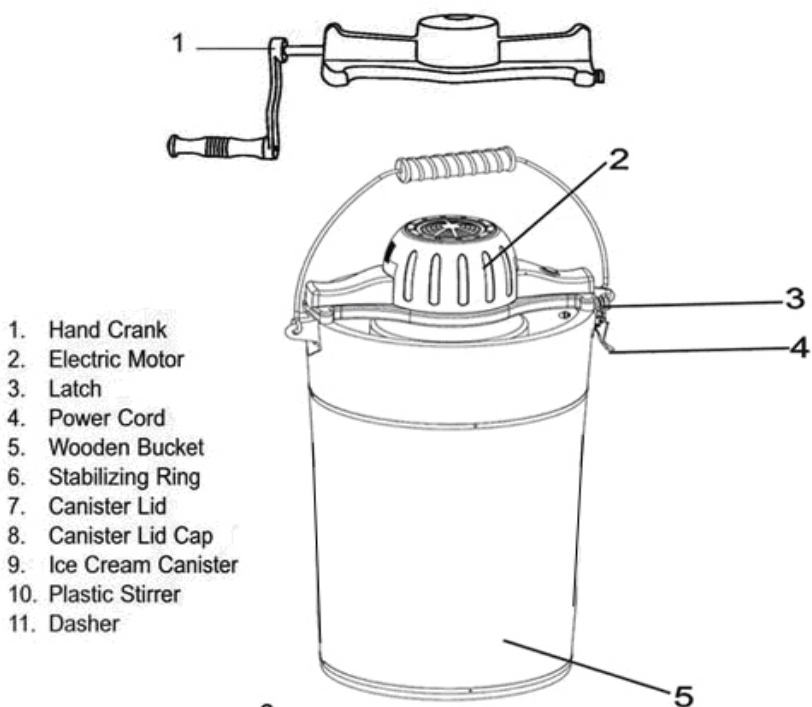
Basic safety precautions should always be followed when using electrical products, especially when children are present.

**WARNING:** TO AVOID THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, ALWAYS MAKE SURE THE PRODUCT IS UNPLUGGED FROM THE ELECTRICAL OUTLET BEFORE ASSEMBLING, DISASSEMBLING, RELOCATING, SERVICING, OR CLEANING IT.

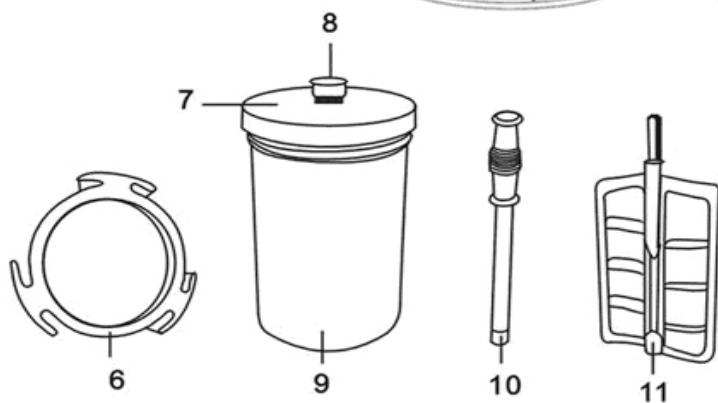
- Do not use the product for anything other than the intended use.
- Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by unsupervised children.
- Close supervision is necessary when this product is used near children.
- Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when it is not in use.
- Place the product on a flat, steady, stable, scratch-resistant surface.
- Use the product in a well-ventilated area.
- Do not place the product on or near gas or electric burners. Do not place the product inside or on top of a heated conventional oven, microwave oven, or other heat source.
- Keep the Power Cord and product away from heated surfaces.
- Do not submerge or expose the electrical components of this product in water or any other liquids.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer, as a risk of fire, electrical shock, or serious personal injury may result.
- Avoid contact with moving parts. Keep fingers, hair and clothing away during operation.
- Never operate the ice cream maker dry. Always have ice cream mixture in the container when plugged in.
- Do not use hot oil or liquids in the ice cream maker.
- Plug the product into a standard 120V AC electrical outlet.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- Never operate the product while you are standing/sitting in a damp or wet area.
- To avoid a circuit overload, do not operate another electrical product on the same electrical circuit as this product.
- Do not allow the Power Cord to hang (i.e., over the edge of a table or counter) where it may be tripped over or pulled.
- Disconnect the plug (do not pull on Power Cord) from the electrical outlet. Do not put any stress on the Power Cord where it connects to the product, as the Power Cord could fray and break.
- Never operate this product if it has a damaged Power Cord or plug, is not working properly, has been dropped or damaged, or the Power Cord or Handle exposed to water or other liquids. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Return the product to a service center for examination and repair.
- This product is intended for indoor, non-commercial, non-industrial, household use only. Do NOT use outdoors.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!**

# PARTS & IDENTIFICATION



1. Hand Crank
2. Electric Motor
3. Latch
4. Power Cord
5. Wooden Bucket
6. Stabilizing Ring
7. Canister Lid
8. Canister Lid Cap
9. Ice Cream Canister
10. Plastic Stirrer
11. Dasher



## SHORT CORD PURPOSE

**NOTE:** A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.**

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

## POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug

## USING YOUR ICE CREAM MAKER

1. Always read all instructions and safeguards before operation.
2. Remove all packaging materials and make sure that all parts are present and in good condition before discarding packaging materials.
3. Wash the lid, canister, and other plastic accessories in warm soapy water.
4. Rinse and dry thoroughly.
5. Use a damp cloth to wipe clean the electric motor, hand crank and wooden bucket.
6. For brand new machines, please fill the wood bucket 2/3 full of water. Allow to sit for 1-2 hours. This allows the wood to expand and swell up so that the seams in between will close together keeping any ice or salt from leaking during the operation process.

**WARNING: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR SCOURING PADS. DO NOT IMMERSE ANY ELECTRICAL COMPONENT OR POWER CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS AT ANY TIME.**

# USING YOUR ICE CREAM MAKER (CONT.)

## HOW TO USE:

**PREP** – Chill the ice cream canister in the freezer for 2-3 hours prior to use. Do not leave the canister inside the freezer for more than 6-hours.

1. Using your favorite recipe, prepare the necessary ingredients per the recipe instructions.
2. Pour the prepared and chilled ice cream mixture into the chilled ice cream canister. Do not fill more than 2/3 full.
3. Insert the Blending Spatula and make sure the bottom of the spatula is fixed in the center of the bottom of the canister. (Figure 1)
4. Place the lid on the canister. (Figure 2)
5. Place the plastic stabilizing ring into the wooden bucket. (Figure 3)

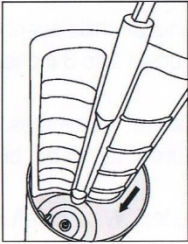


Figure 1

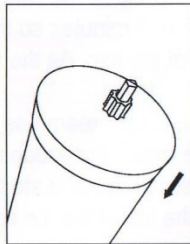


Figure 2

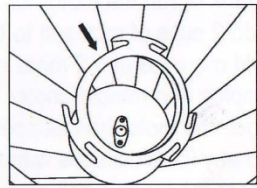


Figure 3

6. Place the canister into the wooden bucket and make sure it engages the cone in the center of the bucket. (Figure 4)



Figure 4

7. Slide the rectangular end of the hand crank or electric motor into the rectangular hole on the rim of the wooden bucket (Figure 5-a). The opposite end of the crank will drop into the open end where the locking latch is (Figure 5-b). Carefully lift the latch so that the wire goes over the rounded end of the hand crank or motor (you may need to rotate the canister by hand so that the lid fits into the motor/hand crank) (Figure 5-c).

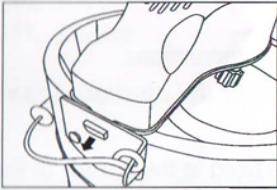


Figure 5a

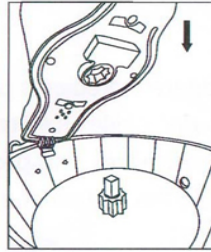


Figure 5b

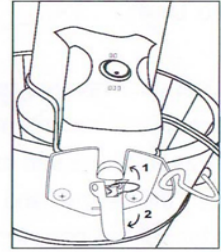


Figure 5c

8. Plug the power cord into an electrical outlet if the Electric Motor is being used.  
**\*\*\*NOTE: While using the motor during the churning process, the canister should be turning which will be churning the ice cream ingredients. The Blending Spatula will remain stationary. If the canister is not spinning, the assembly is not set up properly and will need to be re-adjusted.**
9. Now prepare the wooden bucket by filling it with ice to the top of the canister.
10. Add 1-2 cups of rock salt to the top of the ice inside the bucket.
11. Run the cranking system for approximately 5 minutes so that the canister chills evenly.
12. As the ice begins to melt down by 2-3 inches, add more ice and more cups of rock salt into the bucket.
13. Allow the machine to churn for 45 minutes. (If the motor has stopped prematurely, turn the motor off, break up any ice blockages with the plastic stirrer and start it up again).
14. Once the churning is complete (the motor will **automatically** shut off when the contents inside become too thick for the blending spatula), unplug and remove the motor or crank. Clear the ice and salt away from the lid of the canister to prevent it from falling into the canister of ice cream.
15. Remove the cover and carefully lift out the Blending Spatula and scrape off any excess ice cream.
16. The ice cream consistency is very fresh so it will be more of a soft-serve texture.
17. If a harder consistency is desired, transfer the contents to a freezable container and freeze for 3-4 hours.

## HOW TO USE MANUAL HAND CRANK:

---

Follow the instructions 1 - 7 from the Electric Motor to assemble the machine and the Hand Crank to the wooden bucket.

1. The Manual Hand Crank is recommended for use to aerate the ice cream contents to help add air into the mixture to make it thicker.
2. It is usually suggested to use towards the last 10-15 minutes of the freezing process. It will also help freeze the contents more.
3. During the Hand Cranking process, both the Canister and the Blending Spatula will spin in opposite directions of each other.

## TIPS & NOTES:

---

- Make sure to use ice that is crushed inside the bucket. Ice should be small, coarse pieces.
- As the canister is turning, make sure to periodically mix the salt and ice together by using the plastic stirrer every 10-15 minutes while the machine is in use.
- It is recommended to store the ice cream inside the freezing canister.
- If the ice cream consistency is too soft, put the contents into a freezable container and freeze for 3-4 hours. The manual hand crank can also be used to crank the ice cream inside the canister to the desired consistency.
- For recipes that require pre-cooking, it is recommended that the ingredients be prepped several hours ahead for the mixture s will need to be allowed time to chill and expand.

## CAUTION:

- Do not plug up the drainage hole on the side of the wooden bucket. This is for draining excess salt water and should be kept open at all times.
- If the electric motor stops churning before the 45-minutes is complete, check to make sure there is no blockage of ice jamming against the canister. If there is ice blocking the canister, turn off the motor and remove the jammed ice.
- The electric motor will **automatically** shut off if the ingredients in the canister are too thick or too hard to blend anymore. Once removed, the motor will function normally again.

# CLEANING & CARE

**ALWAYS UNPLUG MACHINE AND ALLOW TO COMPLETELY COOL BEFORE CLEANING OR STORING.**

1. Clean the electric motor with a damp cloth to remove any debris.  
**NEVER IMMERSE THE MOTOR IN WATER.**
2. Clean the wooden bucket with a warm soapy sponge to remove the salt-water residue. Rinse and dry thoroughly to ensure the salt does not corrode the metal accessories or parts.
3. Wash the plastic canister lid, blending spatula and other plastic parts in warm soapy water and dry thoroughly.
4. Wash the freezing canister in warm soapy water and dry thoroughly. Never freeze the canister while it is still wet.  
**DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS**  
**THIS MACHINE AND ITS ACCESSORIES ARE NOT DISHWASHER SAFE**

# RECIPES

\*All recipes are courtesy of [www.allrecipes.com](http://www.allrecipes.com) and for your reference only.

## ● **VANILLA ICE CREAM - (Yields Approx: 6 Quarts)**

12 CUPS HALF-AND-HALF CREAM  
1-1/2 CUPS HEAVY CREAM  
2-1/4 CUPS WHITE SUGAR  
2 TABLESPOONS VANILLA EXTRACT  
1-1/2 PINCHES SALT

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a large mixing bowl, mix half-and-half, cream, sugar, vanilla and salt.  
Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

## ● **INSTANT STRAWBERRY ICE CREAM - (Yields Approx: 6 Quarts)**

9 POUNDS FROZEN SWEETENED STRAWBERRIES, CUT INTO LARGE CHUNKS  
3 CUPS SUGAR, PLUS  
1/4 CUP AND 2 TABLESPOONS SUGAR  
9 CUPS HEAVY CREAM

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

Place berries in blender. Whisk sugar into cream. With blender going, slowly add cream through opening in lid, stopping to stir the mixture 3 or 4 times so the ice cream is smooth, with small bits of berries.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

## ● **APPLE CINNAMON ICE CREAM - Custard base recipe**

*(Yields Approx: 6 Quarts)*

18 EGG YOLKS  
6 (14 OUNCE) CANS SWEETENED CONDENSED MILK (NOT EVAPORATED MILK)  
6 CUPS APPLESAUCE  
1 TABLESPOON GROUND CINNAMON  
12 CUPS WHIPPING CREAM, WHIPPED

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a large mixing bowl, beat egg yolks until smooth; beat in sweetened condensed milk, applesauce and cinnamon until well blended. Fold in whipped cream.  
Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.



● **PEACH ICE CREAM - Custard base recipe (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

13-1/2 EGGS, BEATEN  
7-3/4 CUPS WHITE SUGAR  
22-1/2 FRESH PEACHES, PITTED AND CHOPPED  
9 CUPS HEAVY CREAM  
4-1/2 CUPS HALF-AND-HALF CREAM  
1 TABLESPOON AND 1-1/2 TEASPOONS VANILLA EXTRACT  
1-3/4 TEASPOONS SALT

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a large bowl, mix together eggs and sugar until smooth; puree peaches in blender or food processor and stir puree into egg mixture. Stir in cream, half-and-half, vanilla and salt and mix well.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

● **BUTTER PECAN ICE CREAM - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

1-1/2 CUPS CHOPPED PECANS  
1/4 CUP AND 1 TEASPOON BUTTER  
4-1/2 CUPS BROWN SUGAR  
9 EGGS, BEATEN  
6-3/4 CUPS HALF-AND-HALF CREAM  
2-1/4 CUPS HEAVY CREAM  
1 TABLESPOON AND 1-1/2 TEASPOONS VANILLA EXTRACT

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a small skillet over medium heat, saute pecans in butter until lightly browned, stirring frequently. Set aside.

In a medium saucepan over low heat, stir together brown sugar, eggs and half and half until smooth. Bring to a simmer, stirring occasionally, and cook 2 minutes more.

Remove from heat and stir in cream, vanilla and pecans.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

● **ROCKY ROAD ICE CREAM - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

3 (14 OUNCE) CANS SWEETENED CONDENSED MILK  
1-1/2 CUPS UNSWEETENED COCOA POWDER  
6 CUPS HEAVY CREAM  
3 CUPS LIGHT CREAM  
3 TABLESPOONS VANILLA EXTRACT  
1-1/2 CUPS CHOPPED PECANS  
3 CUPS MINIATURE MARSHMALLOWS

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a medium saucepan over low heat, cook and stir condensed milk and cocoa until smooth and slightly thickened, 5 minutes. Remove from heat and allow to cool slightly. Stir in heavy cream, light cream, and vanilla. Refrigerate until cold.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process. Stir in nuts and marshmallows halfway through the freezing process.

● **CHERRY CHOCOLATE ICE CREAM - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

9 cups heavy cream  
9 cups whole milk  
3 cups white sugar  
3 (10 ounce) jars maraschino cherries, with juice  
24 egg yolks  
2 tablespoons almond extract  
2-1/4 pounds bittersweet chocolate, chopped

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

Stir together cream, milk, sugar, and the juice from the jar of cherries in a large saucepan over medium heat. Bring to a simmer, then remove from heat. Place the egg yolks into a large bowl, then whisk in hot cream, about 2 tablespoons at a time, until you have added 2 cups.

Whisk the hot yolks into the saucepan of hot cream, then cook on low, stirring constantly, until the mixture reaches 170 degrees F (75 degrees C). It will have thickened enough to coat the back of a metal spoon. Pour the mixture into a container, cover, and refrigerate until cold, about 6 hours.

Chop the reserved maraschino cherries, and then stir into the cold custard along with almond extract, and chopped chocolate.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

● **MINT CHOCOLATE CHIP ICE CREAM - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

6 CUPS 2% MILK  
6 CUPS HEAVY CREAM  
3 CUPS SUGAR  
1-1/2 TEASPOONS SALT  
1 TABLESPOON VANILLA EXTRACT  
1 TABLESPOON PEPPERMINT EXTRACT  
9 DROPS GREEN FOOD COLORING (OPTIONAL)  
3 CUPS MINIATURE SEMISWEET CHOCOLATE CHIPS

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a large bowl, stir together the milk, cream, sugar, salt, vanilla extract and peppermint extract until the sugar has dissolved. Color to your liking with the green food coloring.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

After about 15-20 minutes into the freezing, add the chocolate chips.

## **SORBET RECIPES**

### **● LEMON SORBET - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

4 LEMON'S PEEL, FINELY DICED  
4 CUPS WATER  
2 CUPS SUGAR  
2 CUPS LEMON JUICE  
2 CUPS CARBONATED MINERAL WATER  
24 STRIPS OF LEMON ZEST, FOR GARNISH

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a saucepan, stir together the diced lemon peel, 1 cup of water and sugar. Bring to a boil, then reduce heat to medium and simmer for 5 minutes. Remove from the heat, and allow to cool.

In a large bowl, stir together the lemon syrup with peel, lemon juice and mineral water.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process; pour into an airtight container, and freeze 8 hours or overnight.

### **● MANGO SORBET - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

16 MANGOS - PEELED, SEEDED, AND CUBED  
4 CUPS SIMPLE SYRUP  
3/4 CUP FRESH LIME JUICE

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

Place cubed mango in a food processor, and puree. Pour in simple syrup and lime juice, and puree until smooth.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process; pour into an airtight container, and freeze 8 hours or overnight.

### **● PINEAPPLE ORANGE SORBET - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

1 CUP AND 3 TABLESPOONS WATER  
1 CUP AND 3 TABLESPOONS GRANULATED SUGAR  
4-3/4 CUPS ORANGE JUICE  
2 TABLESPOONS AND 1-1/4 TEASPOONS LEMON JUICE  
2-1/2 (20 OUNCE) CANS CRUSHED PINEAPPLE  
1 TABLESPOON AND 1-3/4 TEASPOONS FRESHLY GRATED ORANGE ZEST

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

In a medium saucepan, bring water and sugar to a simmer over medium high heat until sugar is dissolved.

In a food processor, puree pineapple with its juice until smooth. Transfer to a metal bowl, and stir in syrup, lemon juice, orange juice, and orange zest. Freeze until slightly firm, but not frozen.

Process mixture again in the food processor or beat with an electric mixer until smooth.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process; pour into an airtight container, and freeze 8 hours or overnight.

● **TRIPLE BERRY SORBET - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

10-1/2 CUPS WHITE SUGAR  
10-1/2 CUPS WATER  
12 CUPS FRESH OR FROZEN CRANBERRIES  
6 (12 OUNCE) PACKAGES FROZEN UNSWEETENED RASPBERRIES  
9 CUPS CHERRY JUICE  
3 CUPS LIME JUICE  
3/4 CUP FROZEN ORANGE JUICE CONCENTRATE

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

Bring the sugar and water to a boil in a saucepan over medium heat. When the sugar is dissolved, stir in the cranberries, and cook and stir for 5 minutes. Add the raspberries, and simmer for 5 more minutes, until the raspberries have softened and the cranberries have popped.

Strain the mixture through a sieve or strainer, discard the pulp, and refrigerate the mixture for 2 hours. Mix in the cherry juice, lime juice, and orange juice concentrate. Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process; pour into an airtight container, and freeze 8 hours or overnight.

● **WATERMELON SORBET - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

9 CUPS WATER  
9 CUPS WHITE SUGAR  
3/4 CUP LIME JUICE  
12 CUPS CUBED SEEDED WATERMELON

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

Heat water and sugar in a saucepan over medium-high heat until sugar has dissolved, stirring occasionally. Allow to cool. Place watermelon in a blender or food processor. Blend until smooth. Whisk watermelon, lime juice and syrup together in a large bowl. Cover and chill in the refrigerator.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process.

For best results, sorbet should ripen in the freezer for at least 2 hours or overnight.

● **PINEAPPLE & BASIL SORBET - (Yields Approx: 6 Quarts)**

---

3 PINEAPPLE - PEELED, CORED, AND CUT INTO CHUNKS  
1-1/2 CUPS WHITE SUGAR  
1-1/2 CUPS PINEAPPLE JUICE  
3/4 CUP BASIL LEAVES

*(Batches may need to be mixed separately in order to accommodate 6Qt. quantity.)*

Blend the pineapple, sugar, pineapple juice, and basil in a blender until smooth; chill in refrigerator for 1 hour.

Pour into ice cream maker freezer canister and start freezing process; pour into an airtight container, and freeze 8 hours or overnight.

**LIMITED WARRANTY\* ONE (1) YEAR  
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE**

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.
2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the store's allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.
4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the "Returns" section below).
6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**
  - Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
  - Damages caused in shipping.
  - Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
  - Defects other than manufacturing defects.
  - Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
  - Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
  - Damaged parts that are not electrical; example: cracked or broken plastic or glass.
  - Damage from service or repair by unauthorized personnel.
  - Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
  - Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

\*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia, excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.

This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.

For international warranty, please contact the local distributor.

\*\*Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

**MAXI-MATIC, USA**

18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748

Customer Service Dept: (626) 912-9877 Ext: 120/107 MON-FRI 8am-5pm PST

Website: [www.maxi-matic.com](http://www.maxi-matic.com) email: [info@maxi-matic.com](mailto:info@maxi-matic.com)

## **RETURN INSTRUCTIONS**

### **RETURNS:**

A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.

B. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:

1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.

2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:

a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,

b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,

c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the

box is sealed,) and:

d) Any parts or accessories related to the problem.

3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.

**4. All return shipping charges must be prepaid by you.**

5. Mark the outside of your package:

MAXI-MATIC USA

18401 E. ARENTH AVE.

CITY OF INDUSTRY, CA 91748

6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.

**7. Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

# IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

**CUIDADO:** Para prevenir el riesgo de una descarga eléctrica siempre asegurese de que el aparato este desconectado de la toma de corriente eléctrica antes de ensamblar, desensamblar, mover, darle mantenimiento o para limpiar.

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR.**
- Este aparato esta diseñado para uso interior de la casa, no es de uso commercial y no lo utilice para alguna otra cosa sino para lo que fue diseñado unicamente.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y mascotas. Este aparato no es para uso de los niños. Mucha precaución es necesaria cuando use este producto cerca de los niños.
- Nunca deje este aparato desatendido mientras este en uso. Siempre desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica cuando no este en uso.
- Siempre utilice el aparato en una superficie plana y estable.
- No coloque el aparato en areas o superficies como alfombras o cerca de cortinas que pudieran ser dañadas por la calor, agua, húmedad o el propio aparato, El fabricante o distribuidor no se hacen responsables por daños relacionados con el agua durante el uso de este aparato.
- No coloque la jarra de vidrio en superficies mojadas o frías, la diferencia de temperaturas entre la jarra y las superficies frías podran causar que la jarra se rompa. **SI aplica para su producto**
- No coloque el aparato cerca de la estufa o quemadores eléctricos. No coloque el aparato u accesorios dentro o arriba de la superficie de un microondas o un horno convencional.
- No use este aparato u otro aparato eléctrico en presencia de gases o explosivos
- Use unicamente accesorios manufacturados por el mismo fabricante con este producto de otra manera existe el riesgo de una descarga eléctrica o daños personales podría ocurrir.
- No toque las superficies calientes de este aparato. Siempre utilice las agarraderas o botones. Nunca mueva este aparato cuando esté en uso o cuando contenga líquidos calientes. Permita que la unidad enfríe completamente antes de tomarlo. No toque las partes de vidrio u otras superficies calientes de este aparato. **SI APLICA PARA SU PRODUCTO.**
- No utilice este aparato si el cordón o la ploga esta dañada. Este aparato no tiene partes que puedan repararse. No intente reparar este aparato. Unicamente personal especializado podra reparar este aparato.
- No remueva la tapa inferior de este aparato riesgo de incendio o descarga eléctrica existe.
- No sumerja o esponga el cordón eléctrico o enchúfe en agua u otros líquidos, riesgo de descarga eléctrica existe.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue de la orilla de la meza donde alguien podra enredarse o jalar el cordón.
- Mantenga el cordón y aparato eléctrico aélejado de cualquier superficie caliente.
- Para desconectar el aparato de la toma de corriente eléctrica, jale de la ploga y no del cordón.
- Mantenga la jarra del aparato tapado mientras elabore o sirva. Nunca use el aparato sin la jarra puesta en el plato térmico y la tapa puesta.
- No Habra la tapa del tanque ofiltro mientras el aparato esta funcionando. Permita que el filtro enfríe completamente antes de quitarlo del aparato.

- La jarra esta diseñada para trabajar unicamente con este aparato. No ponga la jarra en la estufa plato térmico u otros productos.
- No use la jarra de este aparato si esta suelta, debil de la agarradera o si esta rajada o dañada.
- No limpie la jarra con estropajos de alambre u otros limpiadores abracivos.
- Este producto es para uso en el interior de la casa. No use este producto a la intemperie o lugares húmedos podría corer el riezgo de electrocución y causarle la muerte.

## EL USO DE UN CORDON ELÉCTRICO CORTO

**NOTA:** Un cordón eléctrico corto se a ensamblado en el aparato, para reducir el riezgo de daños personales como el enredarse o tropezar con el cordón, Si un cordón eléctrico es requerido, extensiones eléctricas están disponibles para su compra en su ferreteria local y podrán ser utilizadas si se toman en cuena las siguientes precauciones. Si una extensión eléctrica es utilizada:

- (1) Las especificaciones eléctricas del cordón devera cuando menos ser de las mismas especificaciones electricas o más que el aparato a utilizar:
- (2)La extensión eléctrica devera de colocarse de manera que no cuelge de la orilla de la mesa donde podrian accidentalmente ser jalados por niños o mascotas.

### INSTRUCCIONES ESPECIALES:

- Para evitar una sobre carga eléctrica cuando use este producto, no utilice otro aparato de alta potencia(watage) en el mismo circuito eléctrico o en el mismo receptaculo eléctrico.
- Evite el uso de extensiones eléctricas porque la extención se podra sobrecalentar y causar riezgo de incendio.

**PRECAUCIÓN:** Este aparato est□ equipado con una ploga polarizada(**un lado de la navaja de la ploga es mas ancha que la otra**) como una característica de seguridad para reducir el riezgo de una descarga eléctrica. Esta ploga esta diseñada para entrar de una sola manera. Esta es una característica de seguridad. Si usted no puede introducir la ploga en el enchúfe eléctrico, Haga girar la ploga 180° grados y trate de nuevo. Si el enchúfe no entra de ninguna manera, pongase en contacto con un electricista aprobado. Nunca utilice una extensión eléctrica sin que pueda introducir completamente la ploga en el receptaculo eléctrico. No altere la ploga de ninguna forma. No intente eliminar las características de seguridad de la ploga eléctrica polarizada.

Un cordón eléctrico corto a sido ensamblado en su aparato para reducir el riezgo de daños personales de enredarce o tropezar con el cordón.

Extensiones eléctricas están disponibles y pueden ser usados si toma las devidas precauciones. durante su uso.

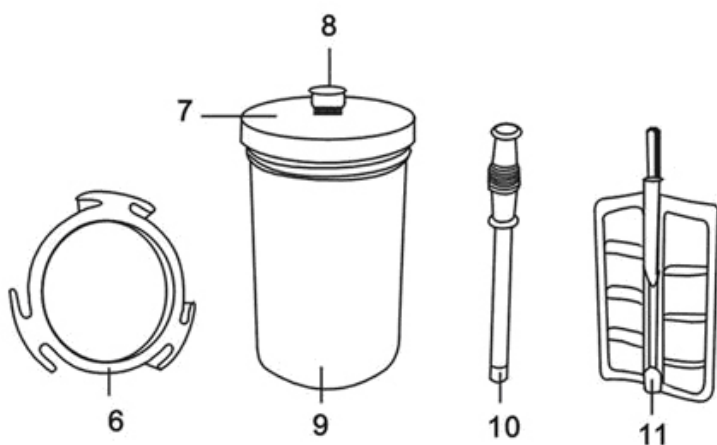
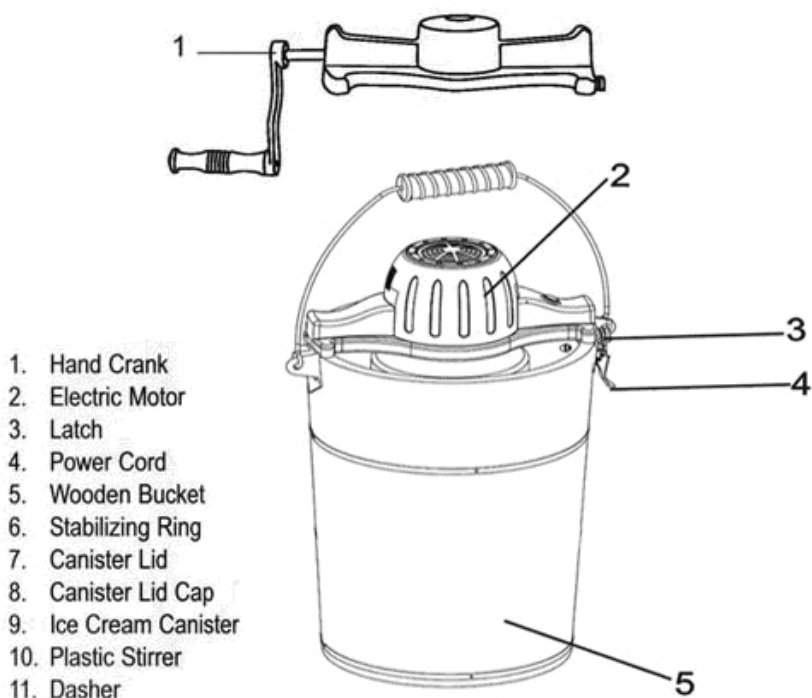
Si una extensión eléctrica mas larga va a ser utilizada favor de tomar muy en cuenta lo siguiente:

**Las especificaciones eléctricas(voltage, watage y amperage) de la extensión eléctrica devera de ser igual o de más potencia que el aparato que se va a usar.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS**



# IDENTIFICACION DE PARTES



# COMO USAR SU MAQUINA DE HACER NIEVE

1. Siempre lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad antes de usar su maquina.
2. Remueva todo material de empaque y asegurese que no falte ninguna parte y que esten en buenas condiciones antes de tirar el material de empaque.
3. Lave la tapadera, el bote y los accesorios de plástico en agua tibia y jabón.
4. Enjuague y seque perfectamente.
5. Utilize un trapo húmedo para limpiar el motor elctrico, manivela y balde de Madera.
6. Para maquinas nuevas, favor de llenar el balde de madera con 2/3 de su capacidad con agua y permita que se asiente de 1 a 2 horas, esto permitira que el balde de Madera se expanda y selle evitando asi que el hielo y la sal se deramen durante su uso.

**NO UTILIZE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESTROPAJOS DE METAL PARA LIMPIAR. NO SUMERJA EL APARATO, CORDÓN ELÉCTRICO O NINGÚN COMPONENTE ELÉCTRICO EN AGUA.**

## COMO USAR LA MAQUINA:

**PREPARACIÓN** – Enfríe el el bote para nieve(9) colocandolo dentro del congelador por 2 o 3 horas antes de usar. Nunca deje el bote (9) dentro del congelador por mas de 6 horas.

1. Use su receta favorita, prepare los ingredientes necesarios siguiendo las instrucciones en la receta.
2. Coloque la ya preparada y fría mezcla de nieve en el bote de nieve ya previamente enfriado. No sobrellene mas de dos tercios (2/3)de la mezcla.
3. Coloque la espátula y asegurese de que la parte baja de la espátula este colocado en el centro y parte baja del bote para nieve(Fig. 1)
4. Coloque la tapadera sobre el bote para nieve (Figure 2)
5. Ponga el anillo de plastico estabilizador en el balde de Madera

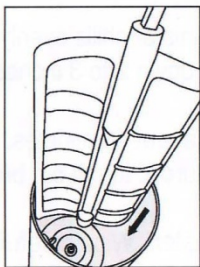


Figure 1

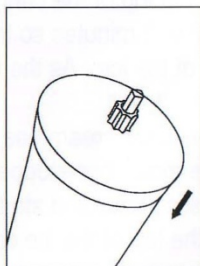


Figure 2

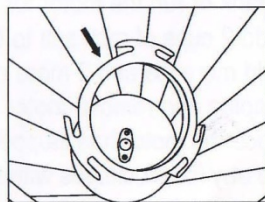


Figure 3

**COMO USAR: continuación...**

6. Coloque el bote de nieve dentro y asegurese de que se acople el centro del cono con el centro del balde de Madera.

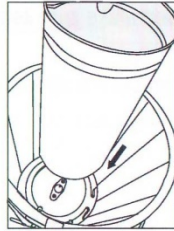


Figure 4

7. Deslice la punta final rectangular de la manivela en el motor o del motor en la manivela, a la orilla del balde de Madera (Figure 5-a). El lado opuesto del arrancador caera en la abertura donde esta la cerradura (Figure 5-b). Cuidadosamente levante la cerradura de manera que el alambre pase sobre la parte final redondeada de la manivela o el motor. Pudiera ser que usted necesitara hacer girar el bote de nieve con su mano para que la tapadera quede en la manivela(Figura 5-c).

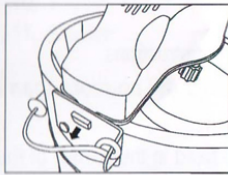


Figure 5a

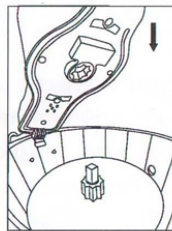


Figure 5b

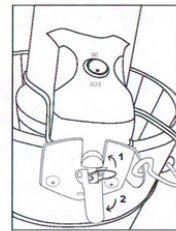


Figure 5c

8. Conecte la unidad en la toma de corriente eléctrica. Si el motor eléctrico va a ser utilizado.  
**NOTA:** Durante el proceso de empuje el bote de nieve debera de girar. Esto permitira a la espátula agitar con fuerza los ingredientes. Si el bote no gira , y la espátula no se mueve el ensamblado no esta correctamente.y nesecita ser reajustado
9. Ahora prepare el balde de Madera llenandolo con hielo, hasta arriba
10. Ponga de 1 a 2 tazas de sal de roca sobre el hielo dentro de el balde de Madera.
11. De cuerda con la manivela aproximadamente por unos 5 minutos para que el bote de nieve enfrie uniformemente.
12. Cuando la nieve empiece a derretirse de 5 a 7cm. agregue mas hielo y mas tazas de sal piedra en el bote para nieve.
13. Permita que la maquina agite por unos 45 minutos. (si el motor se para prematuramente) apague el motor rompa el hielo acumulado con la palita de plastico y empiece ot
14. Una vez que el batido se a completado (El motor automaticamente se apagara cuando el contenido se haga muy espeso y no pueda ser mezclado

ya por la espátula, Desconecte y remueva el motor. Limpie el hielo y la sal de la tapa de vidrio y el balde de nieve para evitar que caigan dentro del bote para nieve,

15. Remueva la tapadera del bote para nieve cuidadosamente, remueva la espátula y quite cualquier exceso de nieve.
16. La consistencia de la nieve es muy fresca pero será más de textura suave para servir.
17. Si se desea una consistencia más dura transfiera la nieve en un recipiente especial y pongalo en el congelador y dejelo helar por 3 o 4 horas.

## **NOTAS Y SUGERENCIAS:**

---

- Asegurese de usar hielo que pueda ser quebrado dentro del balde de Madera. El hielo deberá estar en pequeños trozos y asperos
- Así como el bote gire, asegurese de que periódicamente mezcle la sal con el hielo usando la espátula de plástico cada 10 o 15 minutos mientras la máquina este en uso.
- Es muy recomendado que guarde la nieve en el bote para nieve
- Si la consistencia de la nieve es muy blanda, coloque el contenido en un recipiente especial y pongalo en el congelador por 3 o 4 horas. El arranque con manivela también puede ser usado dentro del bote para nieve para obtener una consistencia deseada.
- Para recetas que requieran un precocido es muy recomendado que los ingredientes sean preparados con varias horas de anticipación. Para las mezclas se necesitan tiempo para que enfrien y expandan.

## **PRECAUCIÓN:**

- No tape el hoyo de drenar en el balde de Madera. Esto es para drenar el exceso de sal y agua, deberá de estar abierto todo el tiempo.
- Si el motor eléctrico para de revolver antes de finalizar los 45 minutos. Asegurese de que no exista algún bloqueo de hielo o algo atorado en el balde de hielo. Si hay hielo atorado apague el motor y remueva el hielo atorado.
- El motor eléctrico automáticamente se apagará si la mezcla de nieve es muy espesa. Una vez que el motor haya sido removido volverá a funcionar normalmente.

# **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

**SIEMPRE DESCONECTE LA MÁQUINA DEL TOMA CORRIENTE Y PERMITA QUE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIAR O GUARDAR.**

1. Limpie el motor eléctrico para remover cualquier residuo.  
**NUNCA SUMERJA EL MOTOR EN AGUA**
2. Limpie el balde de Madera con agua caliente y jabón utilizando una esponja para remover residuos de sal y agua. Enjuague y seque perfectamente asegurándose de que la sal no corra las partes de metal.
3. Lave la tapadera de plástico, espátula y otras partes de plástico en agua caliente y jabón. Seque perfectamente.
4. Lave el bote de nieve con agua caliente y jabón y seque perfectamente.  
**NUNCA CONGEELE EL BOTE PARA LA NIEVE CUANDO ESTE MOJADA.**  
**NUNCA UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS**  
**ESTA MÁQUINA Y SUS ACCESORIOS NO SON PARA LAVAR EN EL LAVAPLATOS.**

**GARANTÍA LIMITADA \* UN (1) AÑO**  
**GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA**

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
- 7. Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
  - Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
  - Los daños causados durante el envío.
  - Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
  - Defectos que no sean defectos de fabricación.
  - Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
  - Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
  - Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
  - Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
  - Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
  - Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

\* Un año de garantía limitada válida solamente en los **50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía. Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.

\*\* Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

**MAXI-MATIC, EE.UU.**

18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748

Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST

Sitio web: [www.maxi-matic.com](http://www.maxi-matic.com) email: [info@maxi-matic.com](mailto:info@maxi-matic.com)

## **INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN**

### **DEVOLUCIONES:**

A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.

B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:

1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
  - a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
  - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
  - c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
  - d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.

#### **4. Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**

5. Marque el exterior del paquete:

MAXI-MATIC EE.UU.  
18401 E. ARENTH AVE.  
CITY OF INDUSTRY, CA 91748

6. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.

**7. Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**