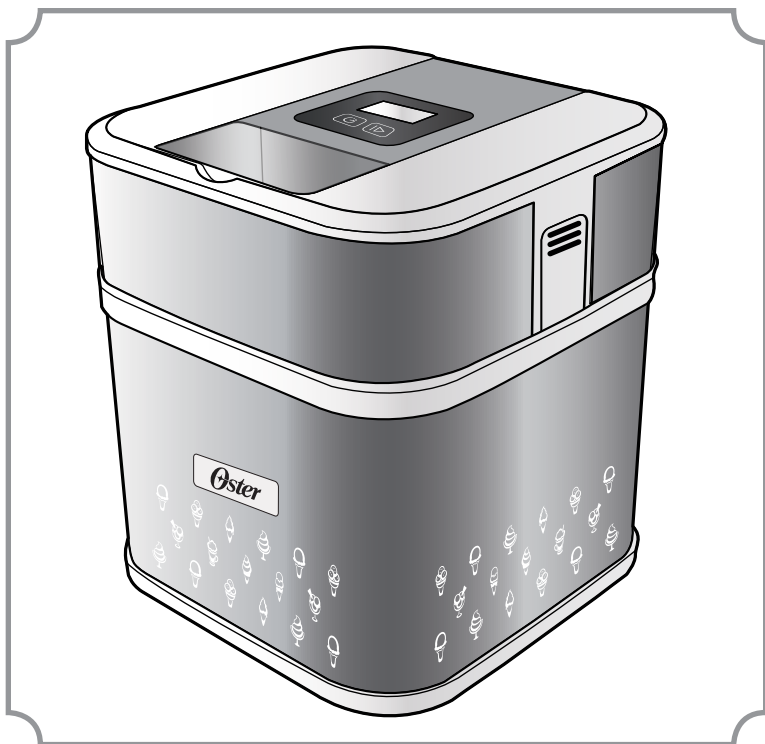


Oster®

**Manual
DE
Instrucciones**
INSTRUCTION MANUAL



MODELO
MODEL

FRSTICM700

Maquina para hacer helados

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Soft ice cream maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Precauciones importantes

Siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ARTEFACTO

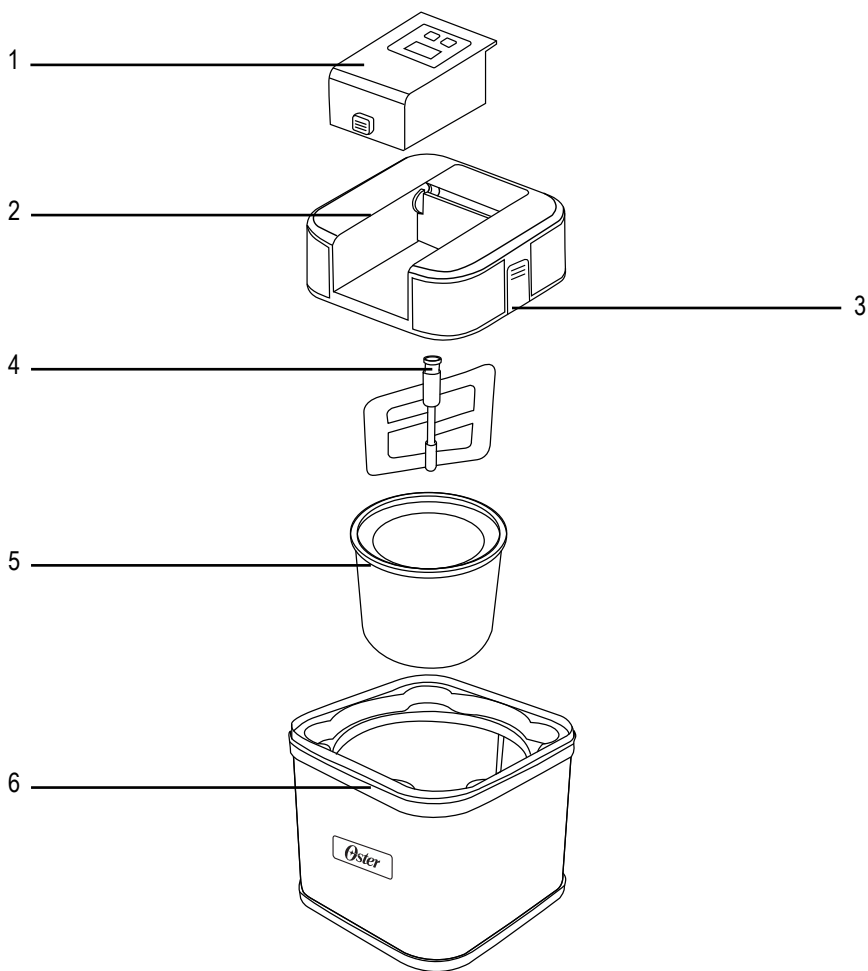
1. Para prevenir el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el procesador de alimentos en agua u otros líquidos. Esto podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
2. Se requiere estricta supervisión cuando el electrodoméstico esté siendo utilizado cerca de niños.
3. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas o antes de limpiarlo.
4. NO toque las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados mientras el artefacto esté en funcionamiento para reducir riesgos de accidentes personales y/o daños a la unidad.
5. NO utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico no está funcionando correctamente, se ha caído o presenta algún tipo de daño. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
6. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. NO lo utilice en ambientes exteriores.
8. NO permita el cable cuelgue de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
9. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
10. NO utilice su Fabricador de Helado en seco. Siempre asegúrese de tener mezcla de helado dentro del envase cuando enchufe la unidad.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del Recipiente para el Congelador mientras esté en uso para reducir riesgos de accidentes personales y daños en el artefacto. ¡NO UTILICE OBJETOS O UTENSILIOS AFILADOS DENTRO DEL RECIPIENTE PARA EL CONGELADOR! Los objetos afilados rayarán y dañarán el interior del Recipiente para el Congelador. Una espátula de goma o madera puede usarse.
12. Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa coincida con el de su casa.
13. Mientras la unidad esté en funcionamiento mantenga las manos y el cable alejados de las partes calientes del artefacto.
14. NO coloque o utilice el artefacto sobre superficies calientes, como estufas, hornillas, o cerca de llamas provenientes de gas.
15. NO exponga el Envase de Gel a temperaturas por encima de 41°C/105°F. No lave el Recipiente para el Congelador en el lavaplatos.
16. NO coloque ninguna parte de la unidad en el lavaplatos.

17. Mantenga una estricta vigilancia mientras esté utilizando esta unidad.
18. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
19. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
20. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
21. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

**ESTA UNIDAD HA SIDO DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
EN EL INTERIOR NO HAY PIEZAS A LAS QUE EL USUARIO LES PUEDA DAR
MANTENIMIENTO. EL MOTOR DE LA UNIDAD NO NECESITA LUBRICACIÓN.
NO INTENTE DAR MANTENIMIENTO NI REPARAR ESTE PRODUCTO.**

Conserve éstas instrucciones

Descripción del artefacto



- 1. Panel de control
- 2. Tapa/Alimentador
- 3. Trabas
- 4. Paleta

- 5. Recipiente para el congelador
- 6. Base

ANTES DE USAR SU MÁQUINA PARA PREPARAR HELADOS DE YOGUR, SORBETES Y HELADOS CREMOSOS

Retire todo el material de embalaje. Lave el recipiente para el congelador y la paleta en agua tibia con jabón. Asegúrese de enjuagar y secar todas las partes. NO SUMERJA LA TAPA DEL MOTOR EN AGUA. Para limpiar, utilice un paño húmedo.

Instrucciones de funcionamiento

CÓMO CONGELAR EL RECIPIENTE PARA EL CONGELADOR

El paso más importante para hacer helados es asegurarse de que el recipiente para el congelador esté apropiadamente congelado. El recipiente tiene doble aislamiento y requiere una congelación completa. El tiempo necesario para la congelación dependerá de cuan fría está la temperatura de su congelador.

Temperatura del congelador	Tiempo mínimo aproximado
-30°C/-22°F	8–9 horas
-25°C/-13°F	12–13 horas
-18°C/0°F	20–22 horas
-15°C/5°F	24 horas o más

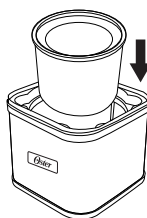
Agite el recipiente para revisar la condición ideal de congelación. No debería oír ningún líquido moviéndose dentro de las paredes del mismo.

NOTA: Si mantiene guardado el recipiente dentro del congelador tendrá la flexibilidad de preparar su helado en cualquier momento.

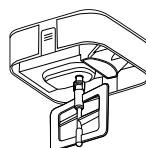
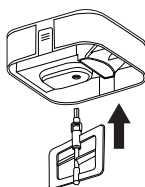
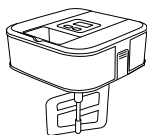
Cómo usar su aparato

La máquina puede preparar hasta 1,4 litros (47,3 fl oz) de helado. Debido al aumento del volumen durante la preparación, la cantidad máxima de líquido no debe exceder de 700 ml (23,7 fl oz). Si utiliza sus propias recetas, adapte las cantidades de mezcla a este volumen.

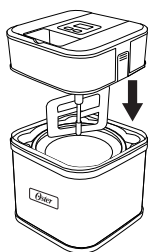
1. Asegúrese de que la unidad esté apagada.
3. Retire el RECIPIENTE PARA EL CONGELADOR del congelador. Luego colóquelo en la BASE.






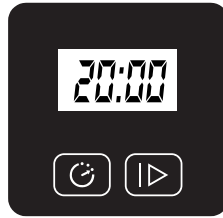
3. Coloque el ENSAMBLAJE del MOTOR en la TAPA e inserte la PALETA en el ENSAMBLAJE del MOTOR hasta que encaje en su lugar.





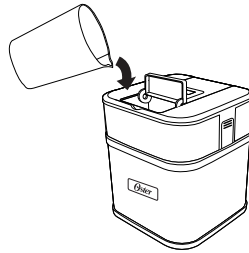
4. Coloque la TAPA ensamblada con el MOTOR ENSAMBLADO y la PALETA en la BASE.



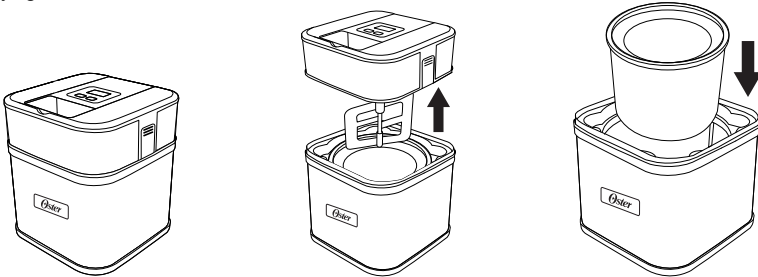
5. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico. La luz LCD se encenderá. El tiempo predeterminado es de 20 minutos. Puede pulsar el botón del temporizador  para cambiar la hora programada. Puede incrementar el tiempo en intervalos de un minuto pulsando el botón del temporizador  hasta 40 minutos. Una vez que haya ajustado el tiempo deseado, pulse el botón . La paleta comenzará a girar y los números digitales de la pantalla comenzarán a contar regresivamente.



6. Vierta la mezcla de helado preparado a través de la TAPA/ALIMENTADOR situado en la parte superior de la tapa y cierre la tapa. Si desea restablecer el tiempo durante el proceso, pulse el botón  para detener la unidad y pulse el botón del temporizador  para ajustar la hora. NOTA: Es extremadamente importante que el recipiente para el congelador se utilice inmediatamente después de retirarlo del congelador, ya que empieza a derretirse una vez retirado. Primero, asegúrese de que la mezcla para helado esté lista y entonces retire el recipiente para el congelador del congelador.



7. Desenchufe la unidad después de cada uso. Tire de la tapa en posición vertical presionando hacia abajo las trabas situadas a ambos lados para retirar el ensamblaje de la tapa y retire el recipiente para el congelador con el helado de yogur/sorbete o helado cremoso.



8. Solamente utilice utensilios de goma, plástico o madera para servir del recipiente para el congelador. Las cucharas de metal podrían dañar el recipiente.

Para agregar ingredientes después de que el proceso ha comenzado, añádalos delicadamente a través de la TAPA/ALIMENTADOR.

Para endurecer el helado

Coloque el recipiente para el congelador con su contenido de helado dentro del congelador por un tiempo breve (no más de 30 minutos). Tiempos más largos de congelación deben hacerse en un envase hermético.

NOTA: Para evitar que el motor se sobrecaliente, la dirección de la rotación cambiará si la mezcla se vuelve demasiado espesa. Si la dirección de la rotación continúa cambiando, la mezcla está completamente preparada, apague la unidad inmediatamente.

APAGADO DE SEGURIDAD AUTOMÁTICO

Esta Máquina para Hacer Helados viene con un apagado de seguridad automático. En caso de que el motor se sobrecaliente la unidad se apagará. Para reiniciar la Máquina para Hacer Helados se deben seguir los siguientes pasos:

1. **Desenchufe la Máquina para Hacer Helados.**
2. **Espere al menos 20 minutos para que el motor se enfríe,**
3. **Conecte y opere normalmente.**

Cuidado y limpieza

Cómo limpiar su máquina para hacer helados

Asegúrese que la unidad esté apagada y desenchufada. El recipiente para el congelador debe limpiarse con agua tibia y jabón suave, luego secarse completamente. Nunca la limpie con polvos abrasivos u objetos ásperos.

Nunca vuelva poner el recipiente para el congelador en el congelador si aún está mojado. No utilice utensilios afilados, esponjas de metal o detergentes abrasivos cuando limpie el recipiente para el congelador.

La base del motor puede limpiarse con un paño húmedo, nunca sumerja en agua.

¡No coloque el recipiente para el congelador en el lavaplatos!

Consejos útiles

- Prepare la receta por lo menos un día antes. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente y le añadirá volumen.
- Recetas que necesiten cocción tendrán mejores resultados si se utilizan batidoras eléctricas para batir los huevos con el azúcar. Esto ayuda a incrementar el volumen en la mezcla de helado. Los huevos deben estar cocinados adecuadamente. Para instrucciones vea nuestras recetas basadas en huevos.
- La mayoría de las recetas de helado son una combinación de crema, leche, huevos y azúcar. Usted puede utilizar cualquier tipo de crema de su preferencia, sin embargo el sabor y la textura variará de acuerdo al tipo de crema que utilice. Mientras mayor porcentaje de grasa tiene, el helado es más rico en grasa y la textura es más suave. Por ejemplo, la crema de leche (“heavy cream”) tiene al menos 36% de grasa, seguido por: crema para batir (30%), crema de café o crema ligera (18%) y crema de leche (“half & half”) (10%). Cualquier combinación se puede utilizar, pero asegúrese de mantener la misma medida de líquido. Por ejemplo, helados más ligeros se pueden preparar utilizando más leche que crema, o eliminando la crema por completo. Se puede utilizar leche descremada, pero habrá una diferencia notable en cuanto a textura y sabor.
- La mezcla de helado se mantendrá fresca en el refrigerador por varios días. Asegúrese de agitarlo bien antes de verterlo en el recipiente para el congelador.
- Cuando vierta la mezcla dentro del recipiente para el congelador, asegúrese de que la cantidad máxima no se exceda de los 700 ml (23,7 fl oz) de líquido, ya que la mezcla va a crecer en volumen durante el proceso de congelación.
- El alcohol impide el proceso de congelación. Para añadir alcohol a una receta, agréguelo cuando la mezcla esté casi lista.
- El sabor de los sorbetes dependerá principalmente de la madurez y dulzura de la fruta y/o jugo. Si la fruta es demasiado agria, añada azúcar; si la fruta está muy madura, disminuya u omita el azúcar. La congelación disminuye un poco la dulzura, cuando se vuelva helado no estará tan dulce.
- Los edulcorantes artificiales pueden usarse como sustitutos de azúcar.
- NOTA: El calor afecta la dulzura del edulcorante artificial. Solamente agregue edulcorante a la mezcla cuando esté fría. Cuando haya que calentar el líquido para disolver el azúcar, omita el proceso de calentamiento y simplemente revuelva el edulcorante hasta que se disuelva bien.

La siguiente tabla indica como sustituir azúcar por edulcorante:

AZUCAR	PAQUETES DE EDULCORANTE ARTIFICIAL
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar	1 paquete
1/4 de taza (60 ml)	6 paquetes
1/3 de taza (75ml)	8 paquetes
1/2 de taza (125 ml)	12 paquetes

- La mezcla de helado debe estar líquida cuando se comienza la preparación. No utilice mezclas congeladas. Cuando esté adaptando sus propias recetas asegúrese de utilizar porciones para 700 ml (23,7 fl oz).
- No ponga a funcionar el artefacto durante un tiempo más largo que lo requerido. Si después de 40 minutos, la mezcla aún no está sólida, o se haya derretido otra vez, no continúe. Posible razones para que la mezcla no congele:
 - El recipiente para el congelador no está suficientemente frío.
 - La mezcla estaba muy caliente.
 - La proporción de ingredientes era incorrecta.
- No guarde el helado preparado en el recipiente para el congelador por más de un par de días.
- La temperatura del ambiente puede afectar el tiempo de preparación.
- El tiempo de preparación varía dependiendo de la receta utilizada

Recetas

Estos son sólo sugerencias de recetas, pueden variar según el tipo y la naturaleza de los ingredientes utilizados y el gusto personal.

HELADO CREMOSO DE VAINILLA FÁCIL DE PREPARAR

- 1 ½ tazas de leche completa
- ½ de taza de azúcar
- Una pizca de sal
- ⅔ taza de crema de leche
- ⅓ taza de crema para batir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Combine la leche, el azúcar y la sal. Revuelva con un batidor de alambre hasta que el azúcar se disuelva. Añada revolviendo la crema de leche, crema de batir y vainilla. Vierta dentro del envase y congele como se indica.

HELADO CREMOSO DE VAINILLA A LA ANTIGUA

- ½ de taza de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 ¼ tazas de leche
- 2 huevos, batidos
- 1 tazas de crema para batir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Gradualmente vierta ½ taza de leche caliente en los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente restante. Cocine a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que espese, alrededor de 2-3 minutos. Retírelo del calor. Refrigere por lo menos 2 horas. Combine la crema de batir, la vainilla y la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre para que se mezcle todo. Viértalo dentro del envase y congele como se indica. Variaciones: Agregue una variedad de ingredientes al helado durante los últimos 5 minutos de la congelación. Use ½ taza de cualquiera de los siguientes ingredientes: pedacitos de chocolate, chocolate desmoronado, alfajores, M&M's, caramelos triturados de menta, cacahuetes cubiertos de chocolate, etc. Fruta: Agregue 1 taza de puré como de fresas, bananas, melocotones, arándanos (blueberries), etc.

HELADO CREMOSO CON FUDGE DE PRALINE DE ALMENDRA

- ½ de taza de azúcar morena clara
- Una pizca de sal
- 1 ½ tazas de leche
- 2 huevos, batidos
- ¾ taza de crema para batir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ de taza de almendras
- 1 ½ cucharadas de mantequilla
- ⅓ taza de cubierta de fudge de chocolate

Combine el azúcar, la leche y la sal en una olla. Cocine a fuego mediano, hasta que la mezcla empiece a burbujear por los lados. Gradualmente vierta 1 taza de leche caliente en los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la leche caliente restante, revolviendo constantemente. Cocine por 1 minuto; retírelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Saltee las almendras en mantequilla sobre fuego bajo durante 5 minutos. Revuélvalo dentro de la mezcla de helado. Viértalo dentro del envase y congele según las instrucciones. Durante los últimos 5 minutos de congelación vierta la cubierta de fudge de chocolate en la parte superior de la tapa para mezclarlo con el helado.

HELADO CREMOSO DE CHOCOLATE FÁCIL DE PREPARAR

- 2 tazas de leche chocolatada
- ⅓ de taza de leche condensada
- ½ taza de cubierta para postre batida

Combine todos los ingredientes. Vierta dentro del envase y congele como se indica.

HELADO CREMOSO DE CHOCOLATE

- ¾ taza de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 ½ tazas de leche completa
- 2 huevos, batidos
- 2 onzas de cuadritos de chocolate semidulce, picados fino
- ½ de taza de crema de leche

- 1/3 taza de crema para batir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Combine el azúcar, la leche y la sal en una olla. Cocine a fuego mediano hasta que el chocolate se derrita y la mezcla casi empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2 minutos). Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Vierta dentro del Envase y congele como se indica.

HELADO CREMOSO DE CANELA Y NUECES

- 1 1/2 tazas de leche completa
- 1 taza de crema de leche
- 1/2 taza de crema para batir
- 3/4 taza de azúcar
- 1 taza de nueces picadas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/3 de cucharadita de canela
- Una pizca de sal

Combine completamente todos los ingredientes. Vierta dentro del Envase y congele como se indica.

HELADO CREMOSO DE CHOCOLATE CON DOBLE ALMENDRA

- 1/2 de taza de azúcar
- Pizca de sal
- 1 tazas de leche completa
- 2 huevos, batidos
- 1 1/2 onzas de cuadritos de chocolate semidulce, picados fino
- 1/2 de taza de crema de leche
- 1 tazas de crema para batir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de almendra
- 3/4 taza de almendras picadas

Combine el azúcar, la leche, el chocolate y la sal en una olla. Cocine a fuego mediano hasta que el chocolate se derrita y la mezcla casi empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente restante, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (aproximadamente 2-3 minutos).

Retire del calor. Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir, la vainilla el extracto de almendra y las almendras picadas. Cubra y refrigere por 2 horas.

Vierta dentro del envase y congele como se indica.

SORBETE DE MANGO-PIÑA

5 tazas (700 ml) de mango congelado, (previamente descongelado)

3 cucharadas de jugo de limón

½ taza de azúcar

1 taza de jugo de piña sin azúcar

Mezcle los mangos con el jugo de limón y el azúcar en una licuadora o procesador de alimentos. Coloque en un tazón grande. Añada el jugo de piña; luego bata con un batidor hasta que esté todo mezclado. Cubra y refrigere por 30 minutos.

Encienda la unidad y vacíe la mezcla en el recipiente para el congelador a través de la abertura del frente. Deje congelar por 20-40 minutos o hasta que la consistencia sea la deseada.

SORBETE DE FRESA

4 tazas de puré fresas frescas o congeladas (previamente descongeladas)

½ taza de azúcar

1 taza de agua

1 cucharada de jugo de limón

Combine el azúcar y el agua en una olla pequeña. Caliente hasta hervir. Reduzca el calor y permita que se disuelva el azúcar. Retire del calor y deje enfriar completamente (aproximadamente 1-2 horas). Combine con el puré de fresas y jugo de limón. Vierta dentro del envase y congele tal y como se indica.

HELADO DE YOGUR Y ARÁNDANOS

2 tazas (un paquete de 300 ml.) de arándanos congelados (previamente descongelados)

$\frac{3}{4}$ tazas de azúcar

1 $\frac{3}{4}$ tazas de yogur natural

$\frac{3}{4}$ tazas de crema de leche (half and half)

Mezcle los arándanos y el azúcar en una licuadora o en un procesador de alimentos. Vierta en un tazón grande. Luego añada el yogur y la crema de leche. Cubra y refrigere por 30 minutos. Encienda la unidad y vacíe la mezcla en el recipiente para el congelador a través de la abertura del frente. Deje congelar por 20-40 minutos o hasta que la consistencia sea la deseada.

HELADO DE YOGUR GRIEGO DE LIMÓN Y COCO

1 $\frac{3}{4}$ de tazas de yogur griego natural

$\frac{1}{2}$ de taza de azúcar

1 cucharada de jugo de limón

1 cucharada de cáscara de limón rallada

$\frac{1}{2}$ de taza de crema de leche (half and half)

$\frac{1}{3}$ taza de coco rallado, tostado*

Combine el yogur griego, el azúcar, el jugo de limón y la cáscara de limón en un tazón grande. Mezcle con un batidor hasta que esté todo compacto y el azúcar se haya disuelto. Añada la crema de leche. Cubra y refrigere por 30 minutos.

Encienda la unidad y vacíe la mezcla en el recipiente para el congelador a través de la abertura del frente. Deje congelar por 20-40 minutos o hasta que la consistencia sea la deseada.

* Para tostar el coco: Precaliente el horno a 176° C (350° F.) Extienda uniformemente sobre una bandeja para hornear y hornee por 7-10 minutos o hasta que estén doradas, revolviendo ocasionalmente. Permita que se enfríen completamente antes de añadir las al helado.



Este producto no debe eliminarse junto con la basura doméstica. Este producto tiene que ser desechado en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Mediante la recopilación y el reciclaje de residuos, usted ayuda a conservar los recursos naturales, y asegurarse de que el producto está desechado de forma respetuosa y amigable con el medio ambiente

Important Safeguards

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

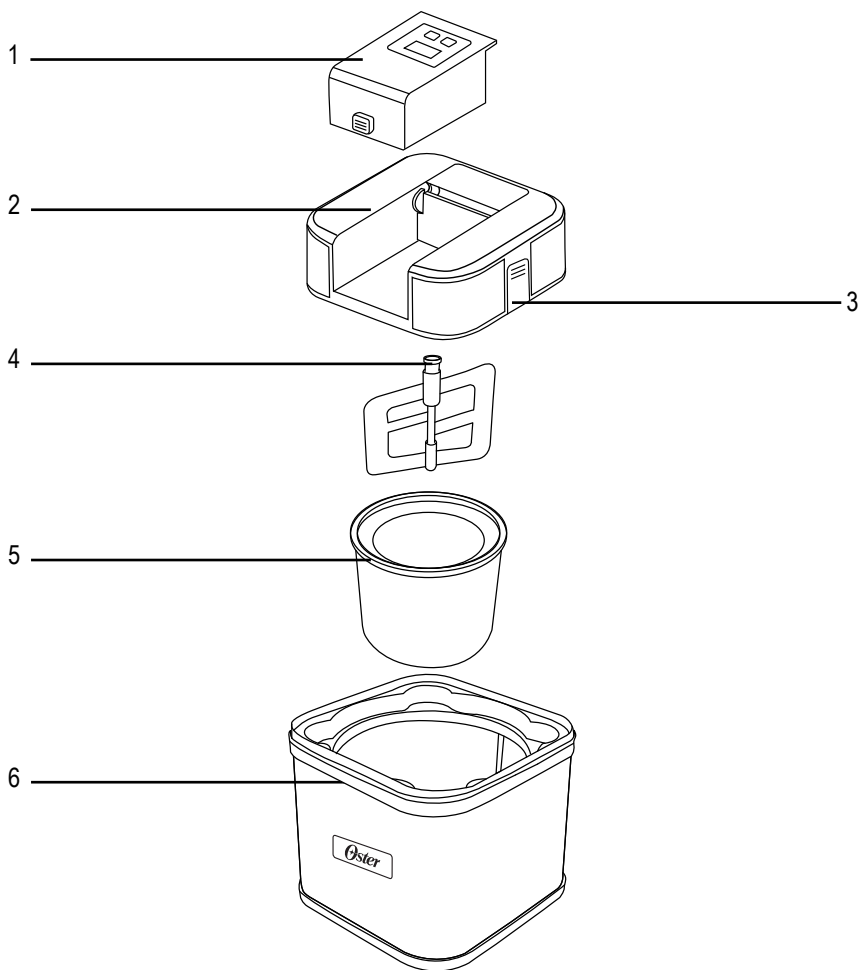
1. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse appliance, its cord or plug, in water or other liquid.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance (see warranty) for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. To disconnect, unplug from wall outlet.
10. Do not operate unit dry. Always have ice cream mixture in the canister when you plug in the unit.
11. Keep hands and utensils out of Freezer Bowl while in use to reduce the risk of injury to persons and damage to the appliance. **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.
12. Be sure that the voltage indicated on the name plate matches with your home's voltage.
13. During operation keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
14. Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
15. Do not expose the Freezer Bowl to temperatures above 105°F/41°C. Do not clean Freezer Bowl in dishwasher.
16. Do not place any part of the Unit in the dishwasher.

17. Close supervision is necessary when appliance is in use.
18. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
20. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE. POWER UNIT NEVER NEEDS LUBRICATION. DO NOT ATTEMPT TO SERVICE THIS PRODUCT.

Save These Instructions

Description of the Appliance



1. Control Panel
2. Cover/Feeder
3. Locks
4. Paddle

5. Freezer Bowl
6. Base

BEFORE YOU USE YOUR FROZEN YOGURT, SORBET & SOFT ICE CREAM MAKER

Remove all literature and packing materials from inside the ice cream maker. Wash the Freezer Bowl and Paddle in warm, soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly. DO NOT IMMERSE MOTOR ASSEMBLY IN WATER. To clean, wipe with a damp cloth.

Operating Instructions

Freezing The Freezer Bowl

The most important step in making frozen desserts is to make sure the Freezer Bowl is properly frozen. Your Ice Cream Maker features a double insulated bowl and requires thorough freezing. The length of time necessary to properly freeze the Freezer Bowl will depend on how cold the freezer temperature is.

Freezer Temperature	Approx. Freezing Time
-22°F/-30°C	8–9 hours
-13°F/-25°C	12–13 hours
0°F/-18°C	20–22 hours
5°F/-15°C	24 hours or more

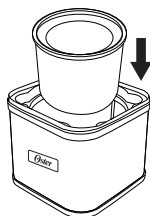
As there is liquid in between the Freezer Bowl walls, shake the Freezer Bowl to check the ideal freezing condition; you should not hear any liquid moving within the walls.

NOTE: Continually storing the Freezer Bowl in the freezer allows you the flexibility to make your favorite frozen dessert at a moment's notice.

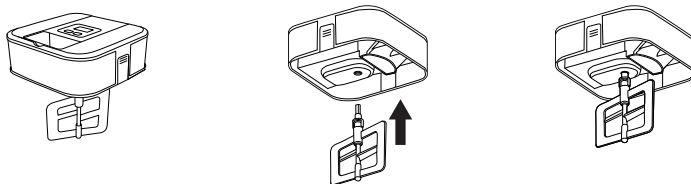
Using Your Appliance

This ice cream maker can make up to 47.3 fl oz (1.4 litros) of ice cream. Due to an increase in volume during preparation, the maximum amount must not exceed 23.7 fl oz (700 ml) of liquid. If using your own recipes, adapt the volume of mixture to this amount.

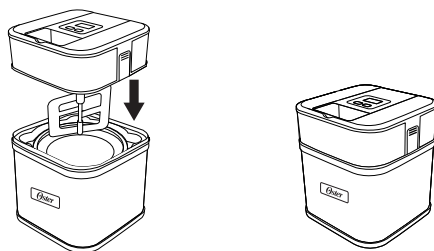
1. Make sure unit is off
2. Remove FREEZER BOWL from freezer, and place it in the BASE.






3. Place MOTOR ASSEMBLY into COVER and insert PADDLE into the MOTOR ASSEMBLY until it clicks into place.




4. Place the assembled COVER with MOTOR ASSEMBLY and PADDLE in the BASE.

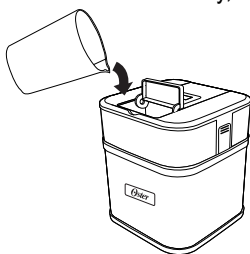


5. Plug unit into electrical outlet. The LCD light will turn on. The default-preset time is 20 minutes. You can press  button to change the preset time. Add in increments of one minute by pressing the  button, up to 40 minutes. Once you have set the desired time, press the  button. The paddle will start to rotate and digital begins display will start to countdown.

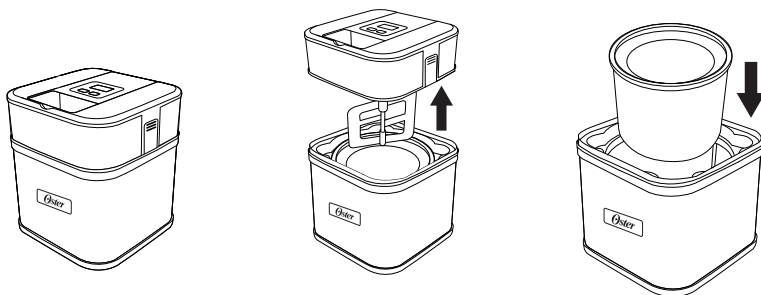


6. Pour the prepared ice cream mixture through the COVER/MIXING FEEDER LID located on the top of the cover and close lid. If you would like to reset the time during the process, press the  button to pause the unit and then press the "Timer" button to set the time.

NOTE: It is extremely important that the FREEZER BOWL be used immediately after it is removed from the freezer, as it begins to thaw once removed. First, make sure that the ice cream mixture is ready, and then remove the FREEZER BOWL from freezer.



7. Unplug the unit after each use. Pull cover upright by pressing down the locks located at both sides to remove the cover assembly and then remove the freezer bowl with the frozen yogurt/sorbet or soft ice cream.



8. Only use rubber, plastic, or wooden utensils to serve from the FREEZER BOWL. Metal spoons may damage it.

To add ingredients after the freezing process has begun, gently add them through the Mixing Feeder.

To further harden the ice cream

You may put the FREEZER BOWL with the frozen yogurt/sorbet or soft ice cream contents into the freezer for a short period of time (no more than 30 minutes). Long term freezing, however, should be done in an airtight container.

NOTE: To avoid overheating of the Motor, the direction of the rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, the mixture is completely prepared, turn off unit immediately.

AUTO SAFETY SHUT OFF

This Ice Cream Maker is supplied with an auto safety shutoff. Should the motor become overheated it will turn off. In order to restart the Ice Cream Maker the following steps must be followed:

1. Unplug the Ice Cream Maker.
2. Wait at least 20 minutes for the motor to cool,
3. Plug in and operate normally.

Care and Cleaning

How To Clean Your Ice Cream Maker

Make sure the unit is turned off and unplugged. The Freezer Bowl should be cleaned in warm water and mild detergent, then dried thoroughly. Never clean with scouring powders or hard implements.

Never replace Freezer Bowl in freezer if it is still wet. Do not use sharp utensils, scouring pads or abrasive detergents when cleaning Freezer Bowl.

The Motor Assembly can be cleaned by using a damp cloth. Never immerse Motor Cover in water.

Do not place freezing bowl in dishwasher!

Helpful Hints

- Some recipes require the mixture to be precooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and adds volume.
- Uncooked recipes will yield best results when an electric mixer is used to cream the eggs and sugar. This helps increase volume in the ice cream mixture. Eggs must be cooked properly. See our egg based recipes for instructions.
- Most ice cream recipes are a combination of cream, milk, eggs and sugar. You can use any type of cream you like, but the type of cream you use will affect the flavor and texture. The higher percentage of fat, the richer the ice cream and the softer the texture. For example, heavy cream has at least 36% fat, followed by: whipping cream (30%), coffee or light cream (18%) and half & half (10%). Any combination can be used, but make sure the liquid measurement remains the same. For example, lighter ice creams can be made by using more milk than cream, or by eliminating cream altogether. Skim milk may be used, but there will be a noticeable difference in texture and taste.
- The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to mix well before adding to the Freezer Bowl.
- When pouring mixture into the Freezer Bowl, be sure the maximum amount does not exceed 23.7 fl oz (700 ml) of liquid as mixture will increase in volume during the freezing process.
- Alcohol inhibits the freezing process. To add alcohol to a recipe, add when the mixture is semi stiff.
- The flavor of a sorbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and/or juice. If fruit is too tart, add sugar; if the fruit is very ripe, decrease or omit the sugar. Freezing subdues sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.
- Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar.

NOTE: Heat affects the sweetness of artificial sweetener. Only add artificial sweeteners to mixture that are cold or have been completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.

The following table shows substitutions for artificial sweetener used in place of sugar:

SUGAR	PACKET OF ARTIFICIAL SWEETENER
2 teaspoons (10 ml) sugar	1 packet
1/4 cup (60 ml)	6 packets
1/3 cup (75 ml)	8 packets
1/2 cup (125 ml)	12 packets

- The ice cream mixture should be liquid when preparation starts. Do not use stiff mixtures (i.e. whipped cream, frozen liquids).
- When adapting your own recipes to the maximum amount 23.7 fl oz (700 ml), you should change all ingredients to the same percentage.
- Do not operate the appliance longer than required. If after 40 minutes, the mixture is not yet solid, or has thawed again, do not continue.
- Possible reasons for mixture not freezing:
 - the Freezer Bowl was not cold enough
 - the mixture was too warm
 - the proportion of ingredients was incorrect
- Do not store prepared ice cream in the Freezer Bowl for more than a few days.
- The room temperature may affect the freezing time.
- Time varies depending on recipe.

Recipes

These are just recipe suggestions, they may vary according to the type and nature of the ingredients used and personal taste.

EASY VANILLA ICE CREAM

1 cups whole milk
½ cup sugar
Pinch salt
⅔ cup half and half
⅓ cup whipping cream
1 teaspoon vanilla extract

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

Pour into freezing bowl and freeze as directed.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

½ cup sugar
Dash teaspoon salt
1 ¼ cups whole milk
2 eggs, beaten
1 cups whipping cream
1 teaspoon pure vanilla extract

Combine sugar, salt and milk in saucepan. Cook over medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to low. Gradually stir about ½ cup of hot milk into the beaten eggs. Add eggs to remaining hot mixture. Cook over low heat, stirring constantly until slightly thickened, about 2–3 minutes. Remove from heat and refrigerate at least 2 hours.

Combine whipping cream, vanilla and chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine. Pour into freezing bowl and freeze as directed.

Variations: Add a variety of ingredients to the ice cream during the last 5 minutes of freezing. Use ½ cup of any of the following: chocolate chips, crumbled chocolate sandwich cookies, M&M's, crushed peppermint candies, chocolate covered peanuts, etc.

Fruit: Add 1 cup of pureed fruit such as strawberries, bananas, peaches,

blueberries, etc.

PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

½ cup light brown sugar

Dash salt

1 ½ cups whole milk

2 eggs, beaten

⅔ cup whipping cream

1 teaspoon pure vanilla extract

½ cup slivered almonds

1 ½ tablespoons butter

⅓ cup chocolate fudge topping

Combine brown sugar, salt and milk in a saucepan. Cook over medium heat until mixture starts to bubble around the edges. Gradually stir about 1 cup of hot milk into the beaten eggs. Add to remaining hot milk, stirring constantly. Continue cooking 1 minute. Remove from heat. Refrigerate 2 hours.

Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.

Sauté almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture. Pour into freezing bowl and freeze as directed. During last 5 minutes of freezing pour chocolate fudge topping through opening in top of lid to combine into the ice cream.

Note: We reserve the right to make technical and optical changes without prior notice. Pictures and accessories / functions may vary depending on model. Some accessories / functions are optional. The use of attachments or accessories which are not supplied with the appliance is not recommended. This could result in electrical shock or injury or permanent damage to the appliance.

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

2 cups chocolate milk

⅓ cup sweetened, condensed milk

½ cup whipped dessert topping

Combine all ingredients. Pour into freezing bowl and freeze as directed.

CHOCOLATE ICE CREAM

1 ½ cups whole milk
⅔ cup sugar
Pinch salt
2 ounces semisweet chocolate squares, finely chopped
2 eggs, beaten
½ cup half and half
⅓ cup whipping cream
1 teaspoon vanilla extract

Combine milk, sugar, salt and chocolate in a saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add the eggs to remaining hot mixture. Cook and stir over low heat until slightly thickened (2 minutes). Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate for 2 hours.

Pour into freezing bowl and freeze as directed.

CINNAMON WALNUT ICE CREAM

1½ cups whole milk
1 cup half and half
½ cup whipping cream
¾ cup sugar
1 cup chopped walnuts
1¼ teaspoons vanilla extract
⅓ teaspoon cinnamon
Dash salt

Thoroughly combine all ingredients. Pour into freezing bowl and freeze as directed.

DOUBLE ALMOND CHOCOLATE ICE CREAM

1 cups whole milk
½ cup sugar
Pinch salt

1½ ounces semisweet chocolate square, finely chopped
2 eggs, beaten
1 cups whipping cream
1 teaspoon vanilla extract
1½ teaspoons almond extract
⅔ cup chopped almonds

Combine milk, sugar, salt and chocolate in saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir 1 cup of the hot mixture into the beaten egg. Pour eggs into the remaining hot mixture and continue cooking over low heat until slightly thickened (2–3 minutes). Remove from heat.

Stir in whipping cream, vanilla, almond extract and chopped almonds. Cover and refrigerate 2 hours.

Pour into freezing bowl and freeze as directed.

MANGO-PINEAPPLE SORBET

5 cups (24 oz.) frozen mangoes or thawed (3 cups after thawing)
3 tablespoons lime juice
½ cup sugar
1 cup unsweetened pineapple juice

Puree mangoes with lime juice and sugar in blender or food processor. Place in a large bowl. Add pineapple juice; mix with a whisk until blended. Cover; refrigerate 30 minutes.

Start ice cream maker and pour mango mixture through hole in lid. Churn 20-40 minutes or until desired consistency.

STRAWBERRY SORBET

4 cups fresh or frozen (thawed) strawberries, pureed
½ cup sugar
1 cup water
1 tablespoon lemon juice

Combine sugar and water in a small saucepan. Heat to boiling. Reduce heat and simmer until sugar dissolves. Remove from heat and cool completely (1– 2 hours).

Combine with pureed strawberries and lemon juice.

Pour into freezing bowl and freeze as directed.

BLUEBERRY FROZEN YOGURT

2 cups (10 oz.) frozen blueberries, thawed (1½ cups after thawing)

¾ cup sugar

1¾ cups plain yogurt

¾ cup half and half

Puree blueberries with sugar in blender or food processor. Place in large bowl; stir in yogurt and half and half. Cover; refrigerate 30 minutes.

Start ice cream maker and pour blueberry mixture through hole in lid into the freezing bowl. Churn 20-40 minutes or until desired consistency is reached.

LIME-COCONUT GREEK FROZEN YOGURT

1 ¾ cups plain Greek yogurt

½ cup sugar

teaspoon cup lime juice

1 tablespoons grated lime peel

½ cup half and half

⅓ cup flaked coconut, toasted and cooled*

Combine yogurt, sugar, lime juice and lime peel in large bowl. Mix with a whisk until blended and sugar is dissolved. Stir in half and half. Cover; refrigerate 30 minutes.

Start ice cream maker and pour yogurt mixture through hole in lid into the freezing bowl. Churn 20-40 minutes or until desired consistency, adding coconut when mixture is thick and is beginning to freeze, about 15 minutes.

*To toast coconut: Preheat oven to 350°F. Spread coconut evenly onto a baking sheet and bake 7-10 minutes or until golden brown, stirring occasionally.



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		FRSTICM700-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	13 W
220 V	50 Hz	13 W
220 V	60 Hz	13 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.

MAQUINA PARA HACER HELADOS
MODELOS: FRSTICM700, FRSTICM700-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 13 W



© 2015 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2015 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Printed in China
P.N. 183166
CBA -110215