



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

(805) 487-7772 phone  
(805) 487.9975 fax

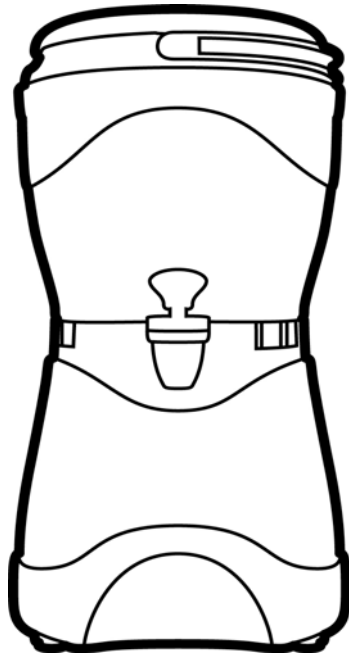
Visit Us Online at  
[www.helmangroup.com](http://www.helmangroup.com)

©2006 The Helman Group, Ltd.



**STAINLESS STEEL MARGARATOR™**  
HSB-590

---



---

▪ **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**  
**READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS UNIT!**  
**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

▪ **POUR UTILISATION PRIVEE UNIQUEMENT**  
**LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DE CET**  
**APPAREIL !**  
**CONSERVER CES INSTRUCTIONS!**

▪ **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**  
**LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO**  
**CONSERVE ESTE MANUAL**

## **IMPORTANT PRECAUTIONS:**

---

Appliance Specifications:

120 Watts  
AC 120 Volts/12Volts

### ***Important Precautions to Remember:***

- A. NEVER immerse motor base in water.
- B. NEVER use an abrasive sponge or cloth on unit.
- C. NEVER use a scouring pad on the unit.
- D. NEVER leave unit unattended while in use.
- E. NEVER place anything other than the intended ingredients in the base bowl.
- F. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
- G. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
- H. DO NOT place motor base in dishwasher.
- I. Keep Stainless Steel Margarator™ at a safe distance from water activity.
- J. Keep out of 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 the appliance.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

---

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

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Any appliance with a damaged cord or plug or damaged in any manner should not be operated. The appliance should be returned or taken to the nearest repair shop for examination or repair or send back to company as stated in this booklet in the warranty.
3. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. This may cause injuries.
4. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
5. Keep appliance and cord away from any hot surfaces.
6. To prevent electrical shock, DO NOT immerse cord, plug or any part of the motor base in water or other liquids.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

7. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
8. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged in to an outlet.
9. DO NOT ATTEMPT TO OPEN BASE, THERE ARE NO SERVICEABLE PARTS.
10. The plug has one blade that 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.
11. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning.
12. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord a short power supply cord is provided.
13. UNIT MUST BE LEVEL, BALANCED AND SECURELY ASSEMBLED TO OPERATE PROPERLY.
14. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
15. Keep hands and foreign objects out of the unit while operating.
16. Use caution when moving the appliance when it contains liquid.

Save These Instructions!

## INTRODUCTION

---

Thank you for purchasing The Stainless Steel MARGARATOR™. This margarita maker has the capacity that will add thirst-quenching fun to any occasion.

Your friends and family will enjoy the fun The Stainless Steel MARGARATOR™ can provide. Please take care of your machine by following these simple instructions and precautions.

You can create a variety of beverages with your Stainless Steel MARGARATOR™ to provide the drink you desire. The Stainless Steel MARGARATOR™ not only makes fantastic margaritas, you can also mix up batches of your other favorite drinks such as daiquiris or slushy type drinks for the kids! By using;

- Various Juices
- Premixed Beverages
- Cola, Orange Drinks
- *Most any Beverage of Choice*

**\*\*NOTE-** The Stainless Steel MARGARATOR™ does not work with water or sugar free drinks. Sugar free drinks work **ONLY** when there is at least 20% alcohol mixed with the sugar free drinks.

Your Stainless Steel MARGARATOR™ is equipped with AC electrical power cord. It is versatile and can be used indoors or outdoors.

## INTRODUCTION (Continued)

Special features of this Stainless Steel Model Margarator™ include a double wall; see through durable poly carbonate tank, with a see through lid for watching your mouth watering drink of choice become powerfully blended right before your eyes. You may also add more ice or liquid to the tank after opening this see through lid. DO NOT place hands, spoons or foreign objects through this opening!

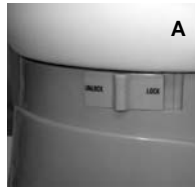
Your STAINLESS STEEL MARGARATOR™ is great for;

- Birthdays
- Pool parties
- Barbeques
- Casual gatherings with friends and family  
*Anytime!*

**NOTE: Though this unit can be used at poolside parties, and other events – We stress the importance of sensible use if making drinks containing alcohol. SWIMMING, DRIVING AND ALCOHOL DO NOT MIX.**

## CLEANSE PRODUCT BEFORE FIRST USE

- Detach tank from motor base by sliding the 3 LOCK/UNLOCK switches located on this unit to the unlock position. (Fig. A)
- Gently remove the tank from the base. Pour warm soapy water into the tank and dispense all of the soapy water through the spigot to clean both tank and spigot. Rinse by pouring water into the tank and dispense through the spigot until no soapy residue remains.
- Once the upper portion has been satisfactorily rinsed out, dry both interior and exterior sides of the tank thoroughly with a soft non-abrasive clean dry towel.
- Replace the upper portion (tank) onto the base, making sure spigot fits properly in “U” shaped cut out in front of unit.
- Slide the 3 LOCK/UNLOCK buttons to the LOCK position.



## USING YOUR MARGARATOR – A QUICK START GUIDE

1. Securely place Margarator on level surface.
2. Plug your AC cord into your electrical outlet. (See Fig. B for bottom of unit location and storage of the electrical cord.)
3. Check the black plastic grinding cage collar inside of unit to make sure it is locked in place (Fig. E on page 6).
4. Fill the unit with ice to the top of the Max Fill line (Fig. C).



## QUICK START GUIDE (Continued)

---

5. FOR MARGARITAS: Pour 3 parts concentrated mix (approx. 45 ounces) to 1 part Tequila (approx. 15 ounces). For a slushier mix, less liquid is recommended OR ADD MORE ICE. More liquid can always be added by turning and opening the clear window in the lid, after mixing to achieve the desired consistency.



6. Place lid on unit. Line up the arrows (One downward arrow on the black lid and one upward arrow on the clear polycarbonate tank) to find the correct fit. (This is a safety lock and the unit will not turn on without the lid in correct position). Lift the handle to a straight up position to lock the unit. (Fig. D)



7. Turn the unit on and with the handle in a straight up position, begin the slush process. Blend for about 10 minutes or to desired consistency.
8. The lid must be on and the handle must be in upright position for unit to operate! While the unit is still on, place glass or a container under spigot and dispense the chosen drink by pushing the spigot up. It is recommended to have a towel under the spigot to protect against any drips. NOTE: the spigot has a locking upright position for filling multiple drink glasses or a pitcher of drinks.
9. If spigot drips after dispensing, place glass or container under spigot and open and close the valve by pushing down and “snapping” the spigot once or twice quickly. Small ice chips can sometimes get caught in the gasket preventing it from closing completely.
10. Turn off the unit when desired consistency is achieved and it will keep the Margarita mix cold.
11. ALWAYS DISPENSE WITH MARGARATOR RUNNING. Allow the unit to run for 8 seconds to mix before dispensing if unit has been sitting.

**NOTE: WHEN LID IS REMOVED WHILE THE MACHINE IS RUNNING, THE MOTOR WILL STOP RUNNING UNTIL LID IS PROPERLY REPLACED.**

## TROUBLESHOOTING

---

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/REMEDY
Power not turning on	<p>Check the plug; make sure it is properly plugged into outlet.</p> <p>Make sure lid and handle are locked and handle is aligned properly</p>
Mix is not dispensing	<p>Make sure the blending cage did not loosen and float up.</p> <p>Make sure the unit still has liquid inside</p> <p>Make sure the spigot area did not freeze</p> <p>Make sure unit is in the ON position.</p>

## CLEANING THE UNIT

---

1. Unplug the unit from the electrical outlet.
2. Dispense all remaining liquid from the unit through the spigot.
3. Unlock top (See Illustration A) from base and rinse with clean water by pouring into tank and dispensing thoroughly through the spigot until clear. Wipe inside and out with a clean non-abrasive cloth or sponge. Dry with soft non-abrasive clean cloth.
4. Wipe the bottom base with a wet non-abrasive cloth and towel dry again using a soft clean non-abrasive cloth to avoid scratching the surface.

Easily store your STAINLESS STEEL MARGARATOR™ for the next event!

By following these simple instructions, your STAINLESS STEEL MARGARATOR™ will be fun for friends, family, and kids of all ages...by creating delicious servings of your favorite beverages and making anytime an event.

**NOTE:** To prolong the life of your STAINLESS STEEL MARGARATOR™, be sure to follow the cleaning instructions after every use and make sure the spout is flushed while washing the unit to prevent build up. Never use anything abrasive on the base to maintain the original finish and prevent scratches.

**YOU MAY** find a need to remove and clean the stainless grinding cage from the inside base of the tank (trapped citrus pulp, etc.) Refer to the directions on page 6 to perform this function.

<p><b>IMPORTANT:</b>  <b>DO NOT SUBMERGE CLEAR TANK IN WATER!</b>  <b>DO NOT PUT CLEAR TANK IN DISHWASHER!</b></p>
--

## REMOVING AND SETTING THE STAINLESS GRINDING CAGE

IT IS VERY IMPORTANT THAT THIS THE STAINLESS STEEL GRINDING CAGE IS ASSEMBLED PROPERLY FOR YOUR UNIT TO WORK.

1. Inside the unit is a stainless steel grinding cage and round plastic collar to lock the grinding cage into place\*\*.
2. Place the stainless steel grinding cage with the smooth side (opposite of the 3 tab side) into the plastic collar and twist until the notch of the stainless steel grinding cage locks into the protrusion on the plastic collar. (See illustration to the right).



Illustration F

3. Turn the assembled grinding cage (with plastic cover) over, so black plastic collar is on the top to insert into the base of tank.
4. Looking down into the interior of the tank, you will see 2 Stainless Steel screws. This is where the clips attached to the plastic collar lock the grinding mechanism down. (Fig. E, Page 4)
5. When putting the collar into position, align the plastic collar with the tabs with the indented postpositions. With firm but gentle pressure, press the collar down until the tabs "click" into place.
6. Once everything is in place, make sure the clips are pushed inward toward the screws to lock the unit into position, (Fig. E, Page 4) and lift slightly to insure the cage is in fact locked into position properly and will not release.



\*\*THIS IS VERY IMPORTANT! IF THE COLLAR IS NOT LOCKED PROPERLY - THE UNIT WILL GRIND **BUT WILL NOT DISPENSE**. **Lock and unlock clips carefully**, to avoid breaking. Your STAINLESS STEEL MARGARATOR™ is now ready to fill with your favorite liquid and use again.

## RECIPE IDEAS

---

Use your imagination to create many different drinks with your Stainless Steel Margarator™. We have provided a few recipes here, in addition to the Margarita recipe on page 4. You can adjust the ingredients to your particular taste, or create your own. Keep in mind, that if you have a recipe for a drink made for '1' – your Margarator™ has the capacity for 16 – 8 oz. drinks – so adjust your recipes accordingly.

### Basic Margarita

2 cups tequila  
1.5 to 1.75 liter margarita mix  
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line) then add all ingredients,

### Strawberry Mango Margarita

1 1/2 cups tequila  
2 cups margarita mix  
3 cups mango juice (carton in juice section of store)  
\*16 oz fresh strawberries (cut / quartered)  
Salt rim of glasses (if desired)  
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line) then add all ingredients,

\*Strawberry margarita mix, or frozen strawberries can be substituted for fresh strawberries.

### Strawberry Margarita

1 ½ cups tequila  
1 liter margarita mix  
\*16 oz strawberries  
Salt rim of glasses (if desired)  
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line) then add all ingredients.

### Rum Slush

1 ½ cups Light Rum (depending on taste)  
1 – 12 oz can frozen lime juice (thawed)  
1 – 12 oz can frozen lemon juice (thawed)  
2 – 12 oz cans of your favorite citrus soda  
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line) then add all ingredients

### Banana Daiquiri

1 1/2 cups Light Rum (depending on taste)  
1 1/2 cup triple sec  
3 - 4 bananas (cut approx. 1 inch size)  
1 – 12 oz can frozen lime juice (thawed)  
½ cup sugar  
1 – 12 oz can citrus soda (of your choice)  
Optional: cherries – top each glass with a cherry  
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line) then add all ingredients.

**MARGARATOR™ EN INOX**

HSB-590

POUR UTILISATION PRIVEE UNIQUEMENT  
LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DE CET APPAREIL !  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

**PRECAUTIONS IMPORTANTES:**

---

Caractéristiques techniques de l'appareil :

85 Watts  
AC 120 Volts/12Volts

**Précautions importantes à observer :**

- A. NE JAMAIS immerger la base motorisée dans l'eau.
- B. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou chiffon abrasifs sur l'appareil.
- C. NE JAMAIS utiliser de tampon grattant sur l'appareil.
- D. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- E. NE JAMAIS placer autre chose que les ingrédients prévus dans le bol.
- F. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- G. NE PAS faire fonctionner cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou si l'appareil présente des dysfonctionnements.
- H. NE PAS mettre la base motorisée au lave-vaisselle.
- I. Garder le Margarator™ en inox à une distance sûre de toute activité utilisant de l'eau.
- J. Garder hors de portée des enfants.
- K. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
- L. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants jeunes ou des personnes invalides sans surveillance.
- M. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**IMPORTANTES MESURES DE SECURITE**

---

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, en particulier les suivantes:

1. Lire toutes les instructions avant de mettre en marche cet appareil.
2. Ne pas faire fonctionner l'appareil dont le cordon électrique ou la prise sont endommagés ou si l'appareil présente des dysfonctionnements ou a été endommagé. Retourner l'appareil au plus proche service de réparation autorisé pour examen ou réparation ou renvoyé à l'entreprise comme indiqué dans le paragraphe concernant la garantie.
3. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec cet appareil. Cela peut entraîner des accidents.
4. Si un appareil est utilisé par ou à proximité d'un enfant, la surveillance d'un adulte est fortement recommandée.
5. Tenir l'appareil et le cordon éloignés des surfaces chaudes.

## IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

---

6. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, NE PAS immerger le cordon électrique, la prise ni aucune partie de la base motorisée dans l'eau ou autres liquides.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un autre but que celui précisé dans les instructions accompagnant l'appareil.
8. NE PAS laisser sans surveillance un appareil en cours d'utilisation ou branché.
9. NE PAS TENTER D'OUVRIER LA BASE, NE CONTIENT AUCUN ELEMENT REPARABLE.
10. Lune des branches de la prise est plus large que les autres. Afin de réduire les risques d'électrocution, cette prise est conçue pour entrer dans un sens seulement dans une prise polarisée d'alimentation électrique.
11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les élément pour les nettoyer.
12. Le cordon électrique fourni est court afin de réduire les risques d'étranglement et de chute qu'entraînerait un cordon trop long.
13. L'APPAREIL DOIT ETRE POSE STABLEMENT SUR UN SUPPORT ET ASSEMBLE DE FACON SURE POUR FONCTIONNER CORRECTEMENT.
14. La puissance électrique indiquée sur une rallonge électrique doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil. Les rallonges électriques peuvent être utilisées mais avec précautions.
15. Garder les mains et objets étrangers éloignés de l'appareil en marche.
16. Faire très attention pour déplacer l'appareil rempli de liquide.

Conserver ces Instructions!

## INTRODUCTION

---

Nous vous remercions pour l'achat du MARGARATOR™ en inox. Cette machine à Margarita sera une manière sympathique d'étancher la soif en toute occasion.

Amis et famille aimeront le MARGARATOR™ en inox. Prenez soin de votre machine en observant les instructions et précautions simples ci-après.

Vous pouvez créer quantité de boissons avec le MARGARATOR™ en inox. Le MARGARATOR™ en inox ne fait pas seulement de fantastiques margaritas, mais peut également mixer toute une série de boissons telles que daiquiris ou boissons mousseuses pour les enfants ! vous pouvez utiliser :

- Différents jus de fruit
- Des boissons pré-mixées
- Du coca-cola, des boissons à l'orange
- *N'importe quelle boisson au choix*

**\*\*NOTE-** *The Stainless Steel MARGARATOR™ does not work with water or sugar free drinks. Sugar free drinks work ONLY when there is at least 20% alcohol mixed with the sugar free drinks.*

Le MARGARATOR™ en inox est équipé d'un cordon électrique AC. Il peut être utilisé En extérieur et en intérieur.

Les caractéristiques de ce Margarator™ modèle en inox incluent une double paroi ; fenêtre à travers le récipient en poly carbonate résistant, avec fenêtre dans le couvercle pour pouvoir assister au mixage de votre boisson préférée.

## INTRODUCTION (Suite)

---

Cette fenêtre vous permet également de décider d'ajouter de la glace ou du liquide. NE PAS passer les mains, une cuiller ou un corps étranger à travers cette ouverture !

Votre MARGARATOR™ en inox est parfait pour :

- Anniversaires
  - Parties piscine
  - Barbecues
  - Réunions de famille et d'amis
- A toute occasion !*

**NOTE: Cet appareil pouvant être utilisé lors de parties piscine, et d'autres événements – Nous soulignons l'importance sensible de cet appareil si des boissons alcoolisées sont faites avec. NAGE, CONDUITE ET ALCOOL NE SE MELANGENT PAS.**

## NETTOYER L EPRODUIT AVANT LA PREMIERE UTILISATION

---

Détacher le réservoir de la base motorisée en glissant les 3 interrupteurs interrupteurs de blocage/déblocage situés sous cet appareil en position débloquée (UNLOCK). (Voir Fig. A à la page 3)

*Retirer doucement le récipient de sa base. Verser de l'eau chaude savonneuse dans le récipient et faire écouler l'eau savonneuse à travers le robinet pour nettoyer et le récipient et le robinet. Rincer en versant de l'eau dans le récipient et en la reversant par le robinet jusqu'à disparition de tout résidu de savon.*

Une fois ces éléments soigneusement rincés, sécher l'intérieur et l'extérieur du récipient avec une serviette sèche et propre non grattante.

Replacer la partie supérieure (réservoir) sur la base, en s'assurant que le robinet s'ajuste correctement dans l'échancrure en "U" sur le devant de l'appareil.

Glisser les 3 interrupteurs de blocage/déblocage en position bloquée (LOCK).

## UTILISATION DU MARGARATOR – GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE

---

1. Placer stablement le Margarator sur une surface plane.
2. Brancher le cordon AC. (Voir Fig. B à la page 3 pour la position du onds de l'appareil et le rangement du cordon électrique.)
3. Vérifier le col de la grille de mixage en plastique noir à l'intérieur de l'appareil pour être sûr que l'ensemble est bien bloqué (Fig. E à la page 6).
4. Remplir l'appareil de glace jusqu'en haut de la ligne de remplissage maximal (Voir Fig. C à la page 4).
5. POUR LES MARGARITAS; Verser 3 doses de mix concentré (env. 45 onces/1,2kg) pour 1 dose de Tequila (env. 15 onces/430g). Pour un mélange plus mousseux, il recommandé d'ajouter moins de liquide OU AJOUTER PLUS DE GLACE. Plus de liquide peut toujours être ajouté en tournant et ouvrant la fenêtre transparente dans le couvercle, puis en relançant le mixage jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

**GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE (Suite)**

6. Placer le couvercle sur l'appareil. Aligner les flèches (l'une vers le bas sur le couvercle noir et l'autre vers le haut sur le récipient transparent en polycarbonate) pour emboîter les éléments. (Il s'agit d'un verrouillage de sécurité et l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas en position correcte). Soulever la poignée verticalement pour bloquer l'appareil (Voir Fig D à la page 4)
7. Activer l'appareil avec la poignée relevée verticalement, pour commencer le processus de mixage. Mixer environ 10 minutes ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
8. Le couvercle doit être mis et la poignée doit être relevée pour que l'appareil fonctionne ! Tandis que l'appareil est encore en marche, placer un verre ou un autre récipient sous le robinet et verser la boisson en poussant vers le haut. Il est recommandé d'avoir une serviette sous le robinet pour recueillir les gouttes. NOTE: le robinet a une position bloquée vers le haut pour permettre de remplir plusieurs verres ou carafes de boisson.
9. Si le robinet goutte après versement, placer un verre ou un autre récipient dessous et ouvrir et refermer la valve en abaissant et en "coupant" le robinet une ou deux fois rapidement. De petits éclats de glace peuvent parfois être attrapés dans la garniture, empêchant de fermer entièrement.
10. Eteindre l'appareil lorsque la consistance souhaitée est atteinte et la Margarita sera maintenue fraîche.
11. TOUJOURS VERSER LORSQUE LE MARGARATOR TOURNE. Laisser l'appareil tourner 8 secondes pour mixer avant de verser si l'appareil a été arrêté.

NOTE: LORSQUE LE COUVERCLE EST RETIRE ALORS QUE LA MACHINE TOURNE, LE MOTEUR S'ARRETE JUSQU'A CE QUE LE COUVERCLE AIT ETE CORRECTEMENT REMIS.

**DEPANNAGE**

PROBLEME	CAUSE/REMEDE POSSIBLES
L'appareil ne se met pas en marche	Vérifier la prise ; vérifier qu'elle est correctement branchée.  Vérifier que la couvercle et la poignée sont bloqués et la poignée est correctement alignée
Le mélange ne coule pas	Vérifier que la grille de mixage ne fuit pas et flotte.  Vérifier qu'il y a encore du liquide dans l'appareil  Vérifier que les alentours du robinet ne gèlent pas  Vérifier que l'appareil est en position ON.

**NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

1. Débrancher l'appareil.
2. Verser tout reste de liquide par le robinet.

**NETTOYAGE DE L'APPAREIL (Suite)**

3. Désolidariser la partie supérieure (Voir Illustration A) de la base et rincer à l'eau claire en la versant dans le récipient et en l'écoulant par le robinet jusqu'à ce qu'elle sorte propre. Essuyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon ou une éponge propres non grattants. Sécher avec un chiffon sec non abrasif.
4. Essuyer la base avec un chiffon humide non grattant et sécher avec un chiffon propre et doux pour éviter d'endommager les surfaces.

Ranger votre MARGARATOR™ EN INOX pour la prochaine utilisation !

En suivant ces simples instructions, votre MARGARATOR™ EN INOX sera un divertissement pour les réunions d'amis, de famille, ou d'enfants de tous âges...permettant de réaliser de délicieuses boissons en toute occasion.

**NOTE:** Afin de prolonger la vie de votre MARGARATOR™ EN INOX, binez suivre les instructions de nettoyage après chaque utilisation et s'assurez que le robinet est bien rincé lors du lavage de l'appareil pour éviter l'accumulation de résidus. Ne jamais rien utiliser d'abrasif sur la base pour maintenir la finition d'origine et éviter les rayures

**IL PEUT** être nécessaire de retirer de la base du récipient la grille de mixage en inox (restes de résidus de pulpe, etc.) Voir les indications ci-dessous à la page 6.

**IMPORTANT:**  
**NE PAS IMMERGER DANS L'EAU LE RECIPIENT**  
**TRANSPARENT !**  
**NE PAS METTRE LE RECIPIENT TRANSPARENT AU**  
**LAVE-VAISSELLE**

**RETIRER LA GRILLE DE MIXAGE EN INOX**

IL EST TRES IMPORTANT QUE CETTE GRILLE DE MIXAGE EN INOX SOIT ASSEMBLEE CORRECTEMENT AFIN QUE VOTRE APPAREIL FONCTIONNE.

1. Une grille de mixage en inox se trouve à l'intérieur de l'appareil avec un collier rond en plastique maintenant la grille en place\*\*.
2. Placer la grille de mixage en inox avec le côté lisse (opposé au côté avec les 3 pattes) dans le collier en plastique et visser jusqu'à ce que l'encoche de la grille se bloque sur la protubérance du collier. (Voir illustration F à la page 6).
3. Tourner la grille assemblée (avec le collier en plastique), de telle sorte que le collier en plastique noir soit sur le dessus pour s'insérer dans la base du récipient.
4. Si vous regardez à l'intérieur du récipient, vous voyez 2 vis en inox là où le collier en plastique bloque le mécanisme de mixage. (Fig. E, Page 6)
5. Lorsque le collier est en position, aligner le collier en plastique avec les pattes en postposition. Avec une pression ferme sans être brusque, appuyer sur le collier jusqu'à ce que les pattes "cliquent" en place.
6. Une fois que tout est en place, vérifier que les clips sont poussés vers les vis pour bloquer l'appareil en position, (Fig. E, Page 6) et soulever légèrement pour s'assurer que la grille est bien bloquée et ne se détachera pas.

**\*\*CELA EST TRES IMPORTANT ! SI LE COLLIER N'EST PAS BIEN BLOQUE – L'APPAREIL VA TOURNER MAIS NE DISTRIBUERA PAS LA BOISSON. Bloquer et débloquer les clips soigneusement, afin d'éviter une cassure. Le MARGARATOR™ en inox est maintenant prêt à être préparer une nouvelle boisson.**

**IDEES DE RECETTE**

---

Utilisez votre imagination pour créer toutes sortes de boissons avec le Margarator™ en inox. Nous vous proposons ici quelques recettes, en addition à la recette de Margarita page 4. Vous pouvez adapter les ingrédients à votre goût, ou créer vos propres recettes. Gardez à l'esprit qu'une recette est donnée pour '1' – mais votre Margarator™ a une capacité de 16 – 8 oz. (220g) de boissons – il faut donc ajuster les recette en fonction.

**Margarita simple**

2 verres de tequila

1,5 à 1,75 litre de mélange à margarita

Ajouter 3 lbs. (1,3kg) de glace (jusqu'à la ligne Max Fill ) puis ajouter tous les ingrédients.

**Margarita fraise-mangue**

1 1/2 verre de tequila

2 verres de mélange à margarita

3 verres de jus de mangue (rayon des jus de fruit en brique)

\*16 oz. (440g) de fraises fraîches (coupées en morceaux)

Sel pour le bord des verres (optionnel)

Ajouter 3 lbs. (1,3kg) de glace (jusqu'à la ligne Max Fill ) puis ajouter tous les ingrédients.

\*un mélange à margarita à la fraise, ou des fraises surgelées peuvent remplacer les fraises fraîches.

**Margarita à la fraise**

1 ½ verre de tequila

1 litre de mélange à margarita

\*16 oz. (440g) de fraises

Sel pour le bord des verres (optionnel)

Ajouter 3 lbs. (1,3kg) de glace (jusqu'à la ligne Max Fill ) puis ajouter tous les ingrédients.

**Rhum mousseux**

1 ½ verre de Rhum léger (selon le goût)

1 – 12 oz. (340g) de jus de citron vert surgelé en canette (décongelé)

1 – 12 oz. (340g) de jus de citron surgelé en canette (décongelé)

2 – 12 oz. (340g) de limonade en canette

Ajouter 3 lbs. (1,3kg) de glace (jusqu'à la ligne Max Fill ) puis ajouter tous les ingrédients.

**Daiquiri à la banane**

1 1/2 verre de Rhum léger (selon le goût)

1 1/2 verre de triple sec

3 - 4 bananes (coupées en morceaux)

1 – 12 oz. (340g) jus de citron surgelé en canette (décongelé)

½ tasse de sucre

1 – 12 oz. (340g) de limonade (selon le goût)

Optionnel : cerises – ajouter une cerise au sommet de chaque verre

Ajouter 3 lbs. (1,3kg) de glace (jusqu'à la ligne Max Fill ) puis ajouter tous les ingrédients.

**MARGARATOR DE ACERO INOXIDABLE™**

HSB-590

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO  
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO  
CONSERVE ESTE MANUAL

**PRECAUCIONES IMPORTANTES:**

---

Especificaciones técnicas del aparato:

85 Vatios  
120 Voltios/12 Voltios CA

**Precauciones importantes:**

- A. NUNCA sumerja la base del motor en agua.
- B. NUNCA use esponjas o trapos abrasivos para limpiar el aparato.
- C. NUNCA estropajos para limpiar el aparato.
- D. NUNCA deje el aparato en funcionamiento desatendido.
- E. NUNCA introduzca nada aparte de los ingredientes en el bol.
- F. Desenchufe el aparato cuando no esté usándolo.
- G. NO utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si detecta que un mal funcionamiento.
- H. NO introduzca la base del motor en el lavavajillas.
- I. Coloque la Margarator™ de acero inoxidable a una distancia prudencial de cualquier fuente de agua.
- J. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- K. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
- L. Ningún niño ni persona enferma debe usar el aparato sin supervisión.
- M. Asegúrese de que ningún niño usa el aparato como un juguete.

**MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

---

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir ciertas medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No use ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados. En tal caso, devuélvalo o llévelo al servicio de reparación más cercano para que sea examinado y reparado, o bien sea enviado al fabricante, tal y como se indica en la garantía incluida en este manual.
3. El fabricante no recomienda el uso de otros accesorios distintos de los incluidos con el aparato, ya que puede resultar peligroso.
4. Siempre que un niño use el aparato, asegúrese de que cuenta con la supervisión de un adulto.
5. Mantenga el cable y el aparato lejos de superficies calientes.
6. Para evitar descargas eléctricas, NO sumerja el cable, el enchufe o alguno de los componentes de la base del motor en agua u otros líquidos.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

---

7. No utilice el aparato para usos distintos de los especificados en las instrucciones.
8. NO deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento o enchufado.
9. NO INTENTE ABRIR LA BASE. NO CONTIENE COMPONENTES UTILIZABLES.
10. El enchufe tiene una clavija más ancha que la otra, con el fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, y está diseñado para encajar en una toma polarizada sólo en una dirección.
11. Desenchufe el aparato cuando no esté usándolo y antes de extraer alguna de los componentes para su limpieza.
12. El aparato incorpora un cable de alimentación corto, con el fin de evitar enredos.
13. PARA QUE EL APARATO FUNCIONE CORRECTAMENTE, ASEGÚRESE DE QUE EL ESTÁ BIEN NIVELADO Y SUS PARTES CORRECTAMENTE ENSAMBLADAS.
14. Si utiliza una alargadera, hágalo con extremo cuidado y asegúrese de que su potencia es, como mínimo, igual a la del aparato.
15. Mantenga las manos y objetos ajenos al aparato fuera de él cuando esté en funcionamiento.
16. Tenga especial cuidado al desplazar el aparato cuando éste contenga líquido.

Conserve estas instrucciones

## INTRODUCCIÓN

---

Gracias por comprar la MARGARATOR™ de acero inoxidable. Gracias a esta máquina de margaritas, podrá saciar su sed en cualquier ocasión.

Disfrute de la diversión que la MARGARATOR™ proporciona con sus amigos y familiares. Preste atención a las siguientes instrucciones y medidas de seguridad.

Con la MARGARATOR™ de acero inoxidable puede crear una gran variedad de bebidas, ya que no sólo prepara fantásticas margaritas, sino cualquiera de sus bebidas combinadas favoritas, como daiquiris y granizadas para los niños. Para ello, sólo necesita:

- Zumos variados
- Bebidas combinadas
- Coca Cola o bebidas de naranja
- Cualquier bebida de su elección

**\*\*NOTA-** La MARGARATOR™ de acero inoxidable no funciona con bebidas sin agua o sin azúcar. En el caso de las últimas, sólo es posible usarlas si la mezcla contiene al menos un 20% de alcohol.

La MARGARATOR™ de acero inoxidable incorpora un cable de alimentación de CA versátil, que puede utilizar tanto en interiores como exteriores.

Entre las características especiales de este modelo de Margarator™ de acero inoxidable se encuentran su pared doble y su recipiente de policarbonato duradero y tapa transparentes, para observar cómo su deliciosa bebida se mezcla a la perfección delante de sus ojos. Además, tras abrir la tapa puede añadir más hielo o líquido si es necesario, pero NO introduzca las manos, cucharas u otros objetos durante esta operación.

## INTRODUCCIÓN (Continuación)

---

La MARGARATOR™ DE ACERO INOXIDABLE es ideal para:

- Cumpleaños
- Fiestas en la piscina
- Barbacoas
- Reuniones informales con familiares y amigos

*¡Y en cualquier ocasión!*

**NOTA: Aunque el aparato puede usarse en fiestas de piscina y otros eventos similares, es muy importante que tenga especial cuidado con el consumo de bebidas alcohólicas, ya que puede resultar peligroso. NO MEZCLE EL ALCOHOL CON LA NATACIÓN NI LA CONDUCCIÓN.**

## LIMPIEZA DEL APARATO ANTES EL PRIMER USO

---

Para extraer el recipiente de la base coloque los 3 botones de ABRIR/CERRAR en la posición de desbloqueo (Vea Fig. A en la página 3). Con cuidado, retire el recipiente, vierta en él una mezcla de agua tibia y jabón, y distribúyala por todo el recipiente y la espita para limpiarlos.

Para aclararlos, repita la misma operación sólo con agua hasta que no queden restos de jabón.

Una vez que haya limpiado la parte superior, seque muy bien el interior y el exterior del recipiente con un trapo seco, limpio y no abrasivo.

Coloque el recipiente en la base de nuevo y asegúrese de que la espita coincide con la ranura en forma de "U" en la parte frontal del aparato.

Para terminar, coloque los 3 botones de ABRIR/CERRAR en la posición de cerrar.

## GUÍA DE INICIO RÁPIDA

---

1. Coloque la Margarator sobre una superficie plana.
2. Enchufe el cable de alimentación de CA a la toma de corriente (Véase Fig. B en la página 3 para la localización y almacenaje del cable en la parte inferior del aparato).
3. Compruebe que el aro de plástico negro de la caja de mezcla del interior del aparato está bien colocado (Vea Fig. E en la página 6).
4. Llene el recipiente con hielo hasta la línea de capacidad máxima (Vea Fig. C en la página 4).
5. MARGARITA: vierta tres partes de preparado (1,2 litros aprox.), por una de tequila (medio litro aprox.). Para lograr una consistencia más densa, añada menos líquido o bien UTILICE MÁS HIELO. Para añadir más líquido en cualquier momento, gire y abra la ventana de la tapa, y vuelva a mezclar los ingredientes hasta que consiga la textura deseada.
6. Cierre la tapa y alinee las flechas (una flecha hacia abajo en la tapa negra y una hacia arriba en el recipiente de policarbonato) para que encaje correctamente. Se trata de un cierre de seguridad, por lo que el aparato no se pondrá en funcionamiento a menos que esté bien cerrado. Para cerrar el aparato, eleve el asa hasta que esté en posición recta (Vea Fig. D en la página 4).

**GUÍA DE INICIO RÁPIDA (Continuación)**

7. Encienda el aparato con el asa en posición recta y comience el proceso. Mezcle los ingredientes durante unos 10 minutos, o hasta que obtenga la consistencia deseada.
8. Para poner en funcionamiento el aparato la tapa debe estar en su sitio y el asa en posición recta. Sin apagar el aparato, coloque un vaso u otro recipiente bajo la espita y elévela para servir la bebida. Es aconsejable que coloque una toalla bajo la espita, por si caen algunas gotas. **NOTA:** la espita incorpora una posición de bloqueo para que permanezca abierta mientras llena varios vasos o una jarra.
9. Si la espita gotea después de servir la bebida, coloque un vaso u otro recipiente debajo y púlsela hacia abajo rápidamente una o dos veces para abrir y cerrar la válvula. En ocasiones, quedan restos de hielo en la junta que evitan que se cierre por completo.
10. Apague el aparato cuando la bebida alcance la consistencia deseada. La Margarator mantendrá el combinado frío.
11. **SIRVA LA BEBIDA SIEMPRE CON LA MARGARATOR EN MARCHA.** Si el aparato ha estado en reposo, póngalo en funcionamiento durante 8 segundos aproximadamente para que vuelva a mezclar la bebida antes de servirla.

**NOTA: SI RETIRA LA TAPA MIENTRAS EL APARATO ESTÁ N FUNCIONAMIENTO, EL MOTOR SE PARARÁ HASTA QUE VUELVA A COLOCARLA EN SU SITIO.**

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN</b>
No se enciende	<p>Compruebe el enchufe y asegúrese de que está conectada correctamente a la toma.</p> <p>Compruebe que la tapa está cerrada y el asa debidamente alineada.</p>
No puede servir el combinado	<p>Compruebe que la caja de mezcla no se ha soltado y está suspendida.</p> <p>Compruebe que el aparato aún tiene líquido.</p> <p>Compruebe que la espita no se ha congelado.</p> <p>Compruebe que el aparato está en posición de encendido.</p>

**LIMPIEZA DEL APARATO**

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Saque el líquido que pueda quedar dentro a través de la espita.
3. Extraiga la parte superior de la base (véase la ilustración A), y límpiela vertiendo agua limpia en el recipiente y sacándola a través de la espita. A continuación, seque bien el interior y el exterior con un trapo o esponja no abrasivos.

**LIMPIEZA DEL APARATO (Continuación)**

5. Extraiga la parte superior de la base (véase la ilustración A), y límpiela vertiendo agua limpia en el recipiente y sacándola a través de la espita. A continuación, seque bien el interior y el exterior con un trapo o esponja no abrasivos.
6. Limpie la base con un trapo húmedo y no abrasivo, y séquela con uno seco y no abrasivo, para evitar rayaduras en la superficie.

Para terminar, guarde la MARGARATOR DE ACERO INOXIDABLE™, hasta la próxima vez que la use.

Si sigue estas sencillas instrucciones de uso, podrá disfrutar de su MARGARATOR™ con sus amigos, familiares y niños de todas las edades, creando deliciosos combinados con sus bebidas favoritas y haciendo de cualquier momento una ocasión especial.

**NOTA:** Para prolongar la vida útil de la MARGARATOR™, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza cada vez que termine de usarla y de limpiar bien la espita, para evitar que se bloquee. No utilice ningún producto abrasivo para limpiar la base, con el fin de conservar el acabado original y evitar posibles rayaduras.

**ES POSIBLE** que necesite extraer la caja de mezcla de acero inoxidable de la base del recipiente para retirar restos de pulpa de limón, etc. Para ello, siga las instrucciones que se indican a continuación en página 6.

**IMPORTANTE:  
NO SUMERJA EL RECIPIENTE EN AGUA  
NO INTRODUZCA EL RECIPIENTE EN EL LAVAVAJILLAS**

**CÓMO EXTRAER LA CAJA DE MEZCLA**

PARA QUE EL APARATO FUNCIONE CORRECTAMENTE, ES ESENCIAL QUE LA CAJA DE MEZCLA ESTE DEBIDAMENTE COLOCADA

1. En el interior del recipiente hay una caja de mezcla de acero inoxidable y un aro de plástico que fija la caja en la posición adecuada \*\*.
2. Coloque la caja de mezcla de acero inoxidable con la parte lisa (frente a las tres marcas) en el aro de plástico y gírela hasta que la hendidura de la caja encaje en el saliente del aro de plástico (véase la ilustración de la derecha).
3. Gire la caja con la cubierta de plástico hasta que el aro de plástico negro se introduzca en la base del recipiente.
4. En el interior del recipiente encontrará dos tornillos de acero inoxidable, donde se encajan los clips del aro para fijar el mecanismo de mezcla (Fig. E, pág. 6).
5. Para colocar el aro en su posición, alinéelo con las marcas de posición y, firme pero cuidadosamente, presione el aro hacia abajo hasta que las marcas hagan clic.
6. Tras colocar todos los componentes en su sitio, compruebe que los clips están encajados en los tornillos para fijar la posición de la unidad (Fig. E, pág. 4). Para ello, intente levantarla ligeramente.

\*\* ¡IMPORTANTE! SI EL ARO NO ESTÁ COLOCADO CORRECTAMENTE, EL APARATO PREPARARÁ LA MEZCLA PERO NO PODRÁ SERVIRLA. Encaje y desencaje los clips con cuidado para evitar que se rompan. La MARGARATOR™ ya está lista para hacer su bebida favorita de nuevo.

## RECETAS

---

Utilice su imaginación para crear infinidad de bebidas combinadas diferentes con su Margaratro. Para empezar, aquí le ofrecemos algunas recetas, además de la de la Margarita en la página 4. Puede adaptar los ingredientes a sus gustos personales, o bien crear sus propias bebidas originales, pero recuerde siempre que si la receta que va a seguir es para una persona, la Margarator™ tiene capacidad para 16 bebidas de 225 ml., así que deberá adaptar las cantidades.

### Margarita básica

2 vasos de tequila

1,5 a 1,75 litros de preparado de margarita

Añada 1,5 Kg. de hielo (hasta la marca de Max Fill) y a continuación el resto de ingredientes

### Margarita de fresa y mango

1 vaso y medio de tequila

2 vasos de preparado de margarita

3 cups vasos de zumo de mango

\* 450 gramos de fresas (cortadas en cuatro)

Unte de sal el borde los vasos (opcional)

Añada 1,5 Kg. de hielo (hasta la marca de Max Fill) y a continuación el resto de ingredientes

\* Las fresas naturales pueden ser sustituidas por preparado de margarita de fresas o fresas congeladas.

### Margarita de fresa

1 vaso de tequila

1 litro de preparado de margarita

\*450 gramos de fresas

Unte de sal el borde los vasos (opcional)

Añada 1,5 Kg. de hielo (hasta la marca de Max Fill) y a continuación el resto de ingredientes

### Granizada de ron

1 vaso de ron suave (dependiendo del sabor)

1 botella de 350 ml. de zumo de lima congelado (descongelado)

1 botella de 350 ml. de zumo de limón congelado (descongelado)

2 botellas de 350 ml. de su refresco de limón favorito

Añada 1,5 Kg. de hielo (hasta la marca de Max Fill) y a continuación el resto de ingredientes

### Daiquiri de plátano

1 vaso y medio de ron suave (dependiendo del sabor)

1 vaso y medio de triple seco

3 ó 4 plátanos (en trozos de 2,5 cm. aprox.)

1 botella de 350 ml. de zumo de lima congelado (descongelado)

1 vaso de azúcar

1 botella de 350 ml. de refresco de limón (de su elección)

Opcional: cerezas – Remate cada vaso de combinado con una cereza

Añada 1,5 Kg. de hielo (hasta la marca de Max Fill) y a continuación el resto de ingredientes

**RETURNS & WARRANTY**

---

Should your unit not work or is damaged when you first take it out of the box, please return the unit immediately to the place of purchase. Should you have any other questions about the unit, 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  
Phone: 805-487-7772  
Fax: 805-487-9975  
info@helmangroup.com  
www.helmangroup.com

**THE STAINLESS STEEL MARGARATOR™**  
**HSB-590**  
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.



