

Model AIC-304EM

**Instruction Manual
& Recipe Guide**



***Old Fashioned
Ice Cream Freezer***

AROMA®

AROMA®

**Congelador para
Helado de Garrafa A la Antigua**



**Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina**

Modelo: AIC-304EM

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Ice Cream Freezer. You can now make your own rich and creamy homemade ice cream or frozen yogurt. You can also make your own favorite, healthy and delicious sherbet, sorbet, ice and frozen drinks fast and easy. Enjoy your new Ice Cream Freezer!

Please read all instructions carefully before using this product.



Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company. All rights reserved.

Felicidades por su compra del nuevo Congelador **AROMA** para Hacer Helados. Ahora usted puede hacer su propio helado casero, exquisito y cremoso o su helado de yogur, con sólo encender un botón. También puede hacer rápido y fácilmente bebidas heladas y escarchadas y sus nieves y sorbetes favoritos, saludables y deliciosos. ¡Disfrute su nuevo Congelador para Hacer Helados!

Favor de leer cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar este producto.



Publicada Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y las perillas.
3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido los cordones, las clavijas ni el motor eléctrico.
4. Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se use el aparato cerca de niños. Este aparato no está hecho para ser usado por niños.
5. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de ponerle o quitarle partes.
6. Evite el contacto con las partes que estén en movimiento. Mantenga los dedos, el cabello, la ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento del aparato.
7. No ponga a funcionar este aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe se dañan o después de que el aparato funcione mal o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios eléctricos que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
13. Para desconectar el aparato, presione el interruptor a la posición de apagado, "OFF" y luego saque la clavija del enchufe de la pared.
14. Nunca ponga a funcionar la máquina de hacer helado, estando en seco su recipiente interior. Siempre que esté conectada tenga mezcla de helado dentro del recipiente.
15. Deberá tenerse cuidado extremo al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cords, plugs or the electric motor in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before cleaning, and before putting on or taking off parts.
6. Avoid contacting moving parts. Keep fingers, hair, clothing, as well as utensils away during operation.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. To disconnect power, press switch to OFF position and then remove plug from wall outlet.
14. Never operate ice cream maker dry. Always have ice cream mixture in the container while plugged in.
15. Do not use hot oil or liquids in ice cream maker. Always chill mixtures before churning.

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS

SHORT CORD INSTRUCTION!

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming

entangled in or tripping over a longer cord.

2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3. If a longer extension cord is used:

a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as

the electrical rating of the appliance.

b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top

or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG

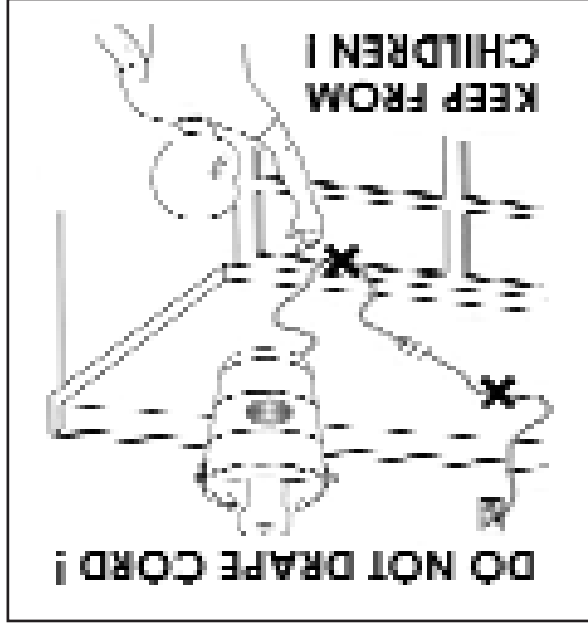
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the

instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet

only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does

not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



This appliance is for household use only.

2

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provido con la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
 - a. Assegurese de que la extension sea no mas, o menos, del voltage del aparato.
 - b. Assegurese de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jalado por nino, o tropesear por accidente.

PLOYA POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga electrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada, si la clavija no entra completamente, solo le buelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.

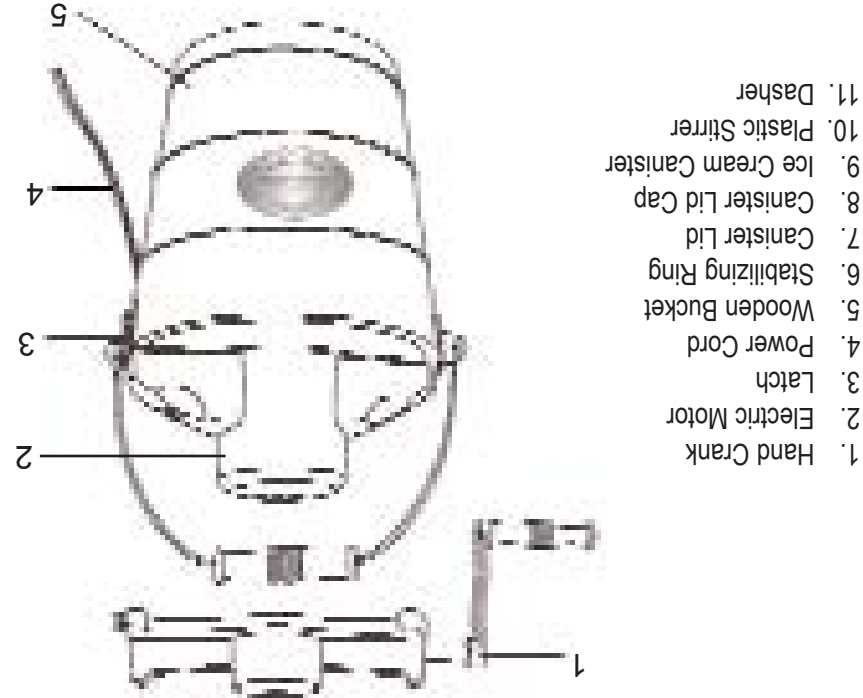
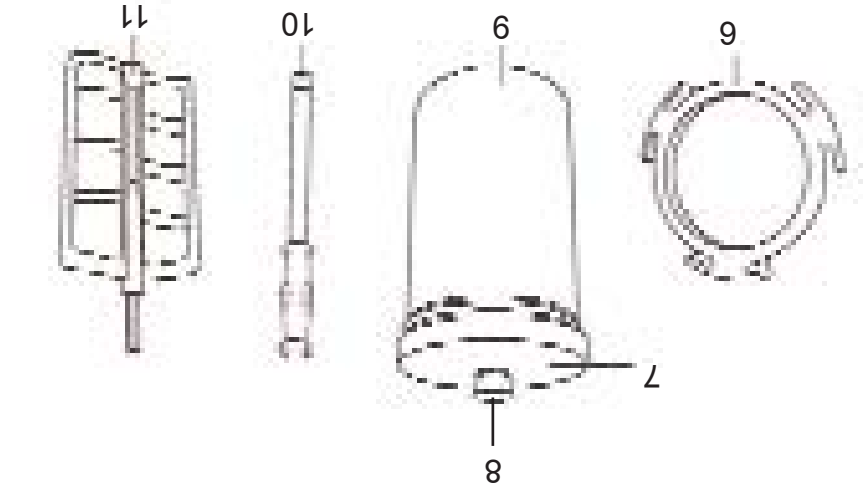
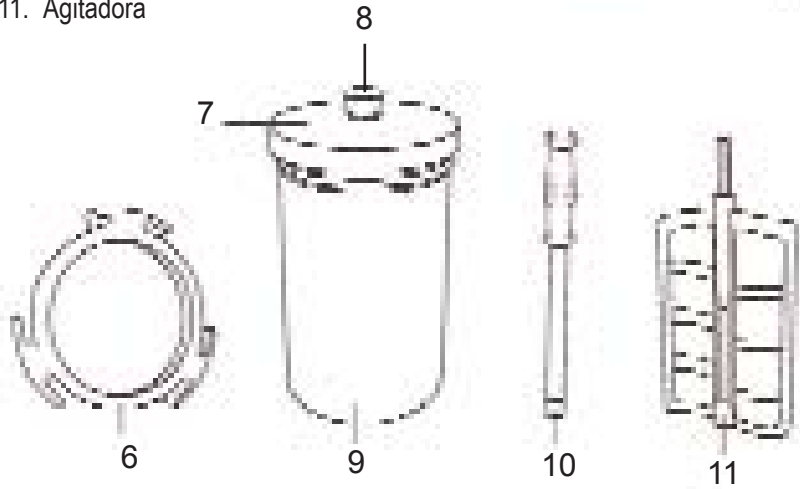
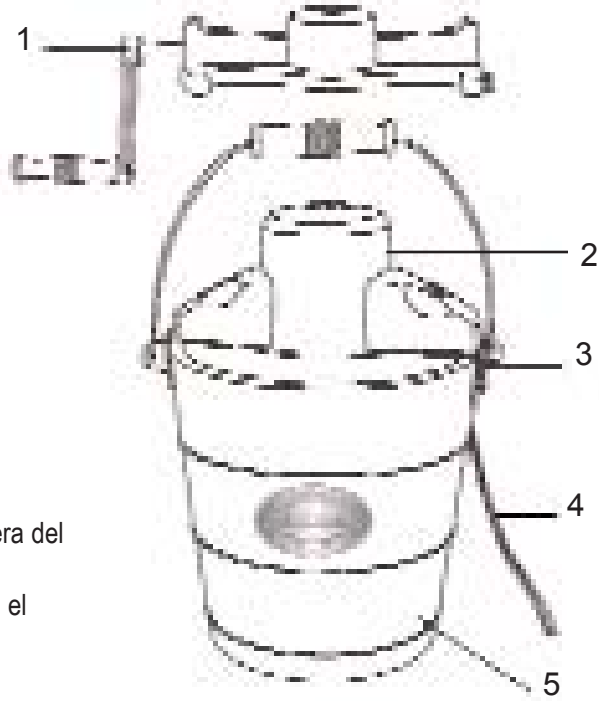


ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

2

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES

1. Manivela manual
2. Motor eléctrico
3. Cerrojo
4. Cordón eléctrico
5. Cubeta de madera
6. Anillo estabilizador
7. Tapadera del bote (garrafa)
8. Tapón de la tapadera del bote (garrafa)
9. Bote (garrafa) para el helado
10. Varilla agitadora
11. Agitadora



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

PARTS IDENTIFICATION

CÓMO USAR SU APARATO

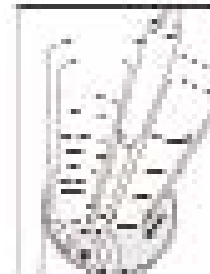
Antes de Usar el Congelador para Helado de Garrafa por Primera Vez:

1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad importantes.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave en agua tibia con jabón la cubierta, la garrafa del congelador y todos los accesorios.
5. Enjuague y seque perfectamente todas las partes.
6. Vacíe agua dentro de la cubeta de madera (a llenarla hasta 2/3 aproximadamente) y déjela durante una hora y media. Esto dará tiempo para que la madera se hinche, de manera que durante el proceso de congelamiento no haya fugas de la mezcla de sal y hielo.

- **No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.**
- **Nunca sumerja en agua ni en otro líquido, la base ni el cordón eléctrico.**

Mode de Usarse:

1. Seleccione su receta favorita y prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de la receta.
2. Vacíe la mezcla fría del helado dentro del bote frío para el helado (**sólo hasta llenar 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento**).
3. Inserte la agitadora y asegúrese que su parte inferior quede fija en el centro de la parte inferior del bote. (Ver Dibujo 1)
4. Coloque la tapadera sobre el bote. (Ver Dibujo 2)
5. Coloque el anillo estabilizador de plástico dentro de la cubeta de madera. (Ver Dibujo 3).



Dibujo 1



Dibujo 2



Dibujo 3

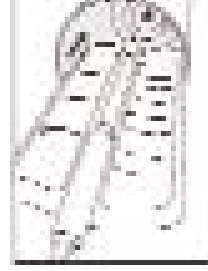


Figure 1

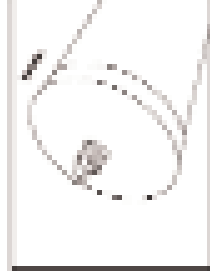


Figure 2

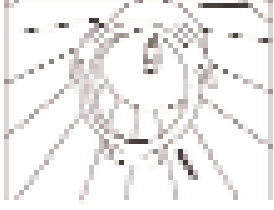


Figure 3

How to Use:

1. Select your favorite recipe, prepare ingredients per recipe instructions.
2. Pour chilled ice cream mixture into chilled ice cream canister (**fill no more than 2/3 full as mixture will expand during freezing process**).
3. Insert the dasher and make sure the bottom of dasher 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)

- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **Do not immerse the base, cord or plug in water at any time.**

the freezing process.

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags, as they can pose a risk to children.
4. Wash the lid, freezer canister and all accessories in warm soapy water.
5. Rinse and dry all parts thoroughly.
6. Wipe electric motor with a damp cloth.
7. Pour water (about 2/3 full) into the wooden bucket and leave for one and a half hours. This will give it a chance to swell up so that the salt/ice mixture will not leak out during the freezing process.

Before First Use:

HOW TO USE

CÓMO USAR SU APARATO

7. Coloque el bote en la cubeta de madera y asegúrese de que el cono encaje en el centro de la cubeta. (Ver Dibujo 4)



Dibujo 4

8. Deslice el extremo rectangular de la manivela manual O el motor eléctrico en el agujero rectangular del borde de la cubeta (ver dibujo 5a). El extremo opuesto de la manivela caerá dentro del extremo abierto, donde está el cerrojo (ver dibujo 5b). Suavemente levante el cerrojo a fin de que el cerrojo de alambre pase sobre el extremo redondeado de la manivela manual o del motor (tal vez necesite rotar el bote con la mano para que la tapadera quede ajustada al motor y/o a la manivela) (ver dibujo 5c)



Dibujo 5a



Dibujo 5b



Dibujo 5c

9. Conecte el cordón eléctrico en el tomacorriente si está usando el motor eléctrico.
10. Llene la cubeta de madera con hielo hasta la parte superior del bote.
11. Gire la manivela o ponga a funcionar el motor de 2 a 3 minutos aproximadamente, a fin de que el bote se enfríe parejo.
12. Agregue 2 tazas de sal de piedra encima del hielo. Conforme el hielo se derrita de 2 a 3 pulgadas, agregue más hielo y 2 tazas más de sal de piedra.
13. Desconecte y retire el motor una vez que el helado se haya batido durante 40 minutos aproximadamente o cuando el motor se detenga (si el motor se detiene prematuramente, apáguelo, rompa cualquier obstrucción de hielo que haya con el agitador de plástico e inicie de nuevo).
14. Quite el hielo y la sal de la parte superior del bote del helado. Limpie cuidadosamente a fin de remover la sal y el agua antes de levantar la cubierta.
15. Saque la agitadora y con una espátula de madera retírele el exceso de helado.
16. Pase el helado a un recipiente para congelar y congélelo o sívalo directamente del bote (garrafa).

9. Plug the power cord into outlet if you are using the electric motor.
10. Fill the wooden bucket with ice to the top of the canister.
11. Crank or run the motor for about 2 to 3 minutes so that the canister chills evenly.
12. Add 2 cups of rock salt to the top of the ice. As the ice melts down 2 to 3 inches, add more ice and 2 more cups of rock salt.
13. Unplug and remove motor drive once ice cream has churned about 40 minutes, or once the motor has stopped (if the motor has stopped prematurely, turn it off, break up any ice blockages with the plastic stirrer and start again).
14. Clear the ice and salt away from the top of the ice cream canister. Wipe carefully to remove the salt and water before removing the cover.
15. Take the dasher out and scrape off excess ice cream with a wooden spatula.
16. Transfer to a freezable container and freeze or serve straight from the canister.



Figure 5c

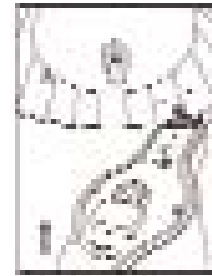


Figure 5b



Figure 5a

8. Slide the rectangular end of the hand crank or electric motor into the rectangular hole on the rim of the bucket (figure 5a). The opposite end of the crank will drop into the open end, where the latch is (figure 5b). Gently 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 5c).

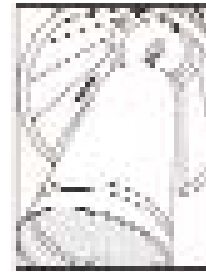


Figure 4

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

HOW TO USE

- Make sure the ice that you put into the bucket is broken into small, coarse pieces. You may use a mallet or hammer to break into smaller pieces if needed.
 - As the canister turns, stir and mix the salt and ice together. Use the plastic stirrer every 10-15 minutes while the ice cream maker is in use.
 - To avoid ice cream seeping out of the canister, do not lay the canister flat when storing in a freezer.
 - If ice cream is too soft, put it in a freezable container and refrigerate for an hour or two. You may also attach the hand crank unit and crank the ice cream to the desired consistency.
- WARNING:**
- Do not plug the drain hole on the side of the wooden bucket. This is for draining excess salt water and should be kept open at all times.
 - Should electric motor stop before churning is complete (approximately 40 minutes), check to see if large ice cubes are jammed against the canister. If so, turn off motor and remove jammed ice.
 - The electric motor will automatically shut off if the ingredients in the canister are too hard for the paddle to turn. The ice cream maker will function normally again once the hard ingredients are removed from the canister.

NOTE:**HOW TO USE****CÓMO USAR SU APARATO****FAVOR DE TOMAR NOTA**

- Asegúrese que el hielo que usted ponga en la cubeta esté quebrado en piezas pequeñas y gruesas. Tal vez necesite usar un mazo o un martillo para romper el hielo en pedazos pequeños y gruesos.
- Conforme el bote dé vueltas, revuelva y mezcle juntos la sal y el hielo. Utilice el agitador de plástico cada 10 ó 15 minutos mientras esté en uso la máquina para hacer helado.
- Para evitar que el helado se escurra fuera del bote, no lo coloque horizontalmente cuando lo guarde en un congelador.
- Si el helado está muy suave, póngalo en un recipiente para congelar y refrigérelo durante una o dos horas. También puede incorporar la unidad de la manivela manual y girarla hasta que el helado tenga la consistencia deseada.

ADVERTENCIAS

- No tape el agujero de drenaje a un lado de la cubeta de madera. Éste es para drenar el exceso de agua salada y deberá mantenerse abierto siempre.
- En caso de que la máquina de hacer helado se pare antes de que el batido haya llegado a su término (40 minutos aproximadamente), verifique si no se han atorado pedazos grandes de hielo contra el bote. Remueva el hielo que se encuentre atorado.
- La máquina para hacer helado se apagará automáticamente si los ingredientes dentro del bote están muy espesos para que la paleta de la agitadora pueda dar vuelta. La máquina para hacer helado funcionará normalmente de nuevo una vez que los ingredientes espesos sean retirados del bote.

CONSEJOS ÚTILES

- Para las recetas de helados que requieren algo de cocimiento previo, se recomienda que la mezcla se haga con un día de anticipación. Así la mezcla podrá enfriarse y expandirse completamente. Se sugiere enfriar previamente todas las mezclas de las recetas de helados, con el fin de lograr los mejores resultados.
- Las recetas que no requieren cocimiento se hacen mejor con una batidora o licuadora eléctricas, que suavizan la mezcla y aumentan su volumen.
- Mientras más espesa sea la crema que usted use, el helado será más cremoso. Se sugiere usar doble crema batida, a fin de obtener el helado más suave y cremoso.
- También se puede utilizar leche en lugar de crema, pero la textura y el sabor del helado pueden cambiar. Asimismo, puede considerar usar una combinación de leche y crema para obtener un helado más saludable.
- Tome nota de que al usar extracto de vainilla, es mejor agregarlo al final. El alcohol que contiene el extracto de vainilla retardará la velocidad de endurecimiento del helado. Es mejor agregar el extracto de vainilla a la mezcla cuando la máquina para hacer helado haya girado ya por lo menos unos 20 minutos.
- El azúcar se puede substituir por edulcorantes artificiales. Utilice las siguientes equivalencias como referencia:
 - 1 sobrecito de edulcorante = 2 cucharaditas de azúcar
 - 6 sobrecitos = $\frac{1}{4}$ de taza
 - 8 sobrecitos = $\frac{1}{3}$ de taza
 - 12 sobrecitos = $\frac{1}{2}$ taza
- Si la receta pide alcohol, agréguelo durante los últimos minutos del ciclo de congelamiento.
- Puede probar la mezcla, a fin de ajustar la cantidad de azúcar que vaya a agregar. Tenga en cuenta que el helado real, final, tendrá un sabor menos dulce que la mezcla.

- For ice cream recipes that require pre-cooking, it is recommended that you make the mixture a day ahead. The mixture will then be able to cool completely and expand. Pre-chilling any ice cream recipe is suggested for achieving the best results.
- The richer the cream you use, the richer the ice cream will be. Whipped heavy cream is suggested for the creamiest, smoothest ice cream. Milk can also be substituted for cream, but the texture and taste of the ice cream may change. You might also consider using a combination of milk and cream for healthier ice cream.
- Artificial sweeteners may be substituted for sugar. Use the following portion as a reference:
 - 1 packet of sweetener = 2 tsp. sugar
 - 6 packets = $\frac{1}{4}$ cup
 - 8 packets = $\frac{1}{3}$ cup
 - 12 packets = $\frac{1}{2}$ cup
- If the recipe calls for alcohol, add it during the last few minutes of the freezing cycle.
- You may taste the mixture to adjust the amount of sugar to be added. Note that the actual ice cream will taste less sweet than the mixture.

HELPFUL TIPS

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Limpie el motor de accionamiento con una toalla ligeramente húmeda para remover desechos.
 2. Limpie perfectamente la cubeta de madera con una esponja con jabón, a fin de quitar los residuos del agua salada. Enjuague y seque para asegurarse de que la sal no corroa las partes metálicas.
 3. Lave con agua y jabón y seque perfectamente el bote, la tapadera del bote y la agitadora. No vuelva a colocar la tapadera hasta que el bote para el helado esté completamente seco.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
 - Este aparato y los accesorios NO deben lavarse en máquinas lavavajillas.
 - No congele el bote (garrafa) cuando esté húmedo.

- Do not use harsh abrasive cleaners.
- This appliance and accessories are NOT dishwasher safe.
- Do not freeze canister when wet.

1. Wipe electric motor with a slightly damp cloth to remove debris.
2. Clean wooden bucket with a soapy sponge thoroughly, to remove the salt-water residue. Rinse and dry to ensure the salt does not corrode the metal parts.
3. Wash canister, lid and dasher with soapy water and dry thoroughly. Do not replace the lid until the ice cream canister is completely dry.

Always unplug unit and allow to completely cool before cleaning.

HOW TO CLEAN

Helado de Mantequilla de Cacahuete y Pedacitos de Chocolate (Chocolate Chips)

- 2-2/3 tazas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de maicena
- 1/2 cucharadita de sal
- 1-1/2 cucharadita de vainilla
- 6 tazas de leche
- 4 huevos batidos
- 2 tazas de doble crema
- 1-1/3 tazas de mitad de crema y mitad de leche (half and half)
- 1-1/2 tazas de pedacitos de chocolate (chocolate chips)
- 1 taza de mantequilla de cacahuete o 1 taza de pedacitos de mantequilla de cacahuete (peanut butter chips), derretidos

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una cacerola grande. A fuego mediano vacíe lentamente la leche, revolviendo constantemente. Muy lentamente, agregue los huevos batidos y continúe revolviendo. Baje el fuego y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente. Revolviendo lentamente incorpore la mantequilla de cacahuete y bata rápidamente hasta que toda la mantequilla de cacahuete quede combinada y la mezcla quede suave. Lentamente añada la vainilla, la 1 ½ tazas de mitad crema y mitad leche y la doble crema. Vacíela en un tazón grande de vidrio y refrigere de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Sáquela del refrigerador y agregue los pedacitos de chocolate. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

Peanut Butter Chocolate Chip Ice Cream

- 2-2/3 cups granulated sugar
- 2 tbsps cornstarch
- 1/2 tsp salt
- 1-1/2 tsp vanilla
- 6 cups milk
- 4 eggs, beaten
- 2 cups heavy cream
- 1-1/3 cups half and half
- 1-1/2 cup chocolate chips
- 1 cup peanut butter or 1 cup peanut butter chips, melted

Mix the sugar, cornstarch and salt in a large saucepan. Over medium heat, slowly stir in the milk, stirring constantly. Very slowly, add the beaten eggs and continue to stir. Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly. Slowly stir in peanut butter and whisk until all peanut butter is combined and mixture is smooth. Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream. Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator and add chocolate chips. Pour mixture into the mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

Mixed Berry Sorbet

- 2, 12oz bags of frozen mixed berries
 - 2 cups granulated sugar
 - 1/3 cup fresh lemon juice
 - 4 cups cran-raspberry juice
 - 1 cups apple juice
 - 1 cups water
- Finely puree the berries in a blender with apple juice and water. Strain mixture into a large saucepan to remove seeds. Discard seeds. Add sugar to the seedless mixture, bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juices. Pour into a large glass bowl and refrigerate 2-4 hours. Pour mixture into mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

Vanilla Ice Cream

- 2 cups granulated sugar
- 1-1/2 tsp cornstarch
- 1/4 tsp salt
- 1-1/2 tbsp vanilla
- 7 cups milk
- 5 eggs, beaten
- 2-3/4 cups heavy cream
- 1-1/2 cups half and half

Mix the sugar, cornstarch and salt in a large saucapan. Over medium heat, slowly stir in the milk, stirring constantly. Very slowly, add the beaten eggs and continue to stir. Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly. Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream. Pour into a large glass bowl and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Remove from refrigerator. Pour mixture into the mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

Pineapple Sorbet

- 2, 12oz bags of frozen pineapple
- 2 cups granulated sugar
- 1/2 cup fresh lemon juice
- 4-1/2 cups pineapple juice
- 1 cups apple juice
- 1 cups water

Finely puree the pineapple in a blender with juice and water. Strain mixture into a large saucapan for a smooth consistency. Add sugar to the mixture and bring to a boil for 3-4 minutes. Stir in remaining juice. Pour into a large glass bowl and refrigerate 2-4 hours. Pour mixture into mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

Helado de Vainilla

- 2 tazas de azúcar granulada
- 1-1/2 cucharaditas de maicena
- 1/4 cucharadita de sal
- 1-1/2 cucharadita de vainilla
- 7 tazas de leche
- 5 huevos batidos
- 2 3/4 tazas de doble crema
- 1 1/2 tazas de mitad crema y mitad leche (half and half)

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una cacerola grande. A fuego mediano, agregue lentamente la leche, revolviendo constantemente. Muy lentamente, añada los huevos batidos y continúe revolviendo. Reduzca el fuego y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente. Lentamente agregue la vainilla, la 1 1/2 tazas de mitad crema y mitad leche y la doble crema. Vacíela en un tazón grande de vidrio y refrigere de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Sáquela del refrigerador. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

Nieve de Piña

- 2 bolsas de 12 onzas de piña congelada
- 2 tazas de azúcar granulada
- 1/2 de taza de jugo de limón amarillo fresco
- 4-1/2 tazas de jugo de piña
- 1 tazas de jugo de manzana
- 1 tazas de agua

En una licuadora haga un puré fino con la piña, con el jugo de manzana y agua. Pase la mezcla por un colador a una cacerola grande para lograr una consistencia suave. Agregue el azúcar a la mezcla y póngala al fuego a hervir de 3 a 4 minutos. Agréguele el jugo restante y revuelva. Vacíela en un tazón grande de vidrio y refrigere de 2 a 4 horas. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

Helado de Chocolate

- 2-2/3 tazas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de maicena
- 1/2 cucharadita de sal
- 6 tazas de leche
- 4 huevos batidos
- 6 cuadros de chocolate semidulce
- 1 1/3 tazas mitad crema y mitad leche (half and half)
- 2 tazas de crema batida
- 2 cucharadas de extracto de vainilla

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una cacerola grande, A fuego mediano, agregue lentamente la leche, revolviendo constantemente hasta que la mezcla comience a hervir. Muy lentamente, añada los huevos batidos y continúe revolviendo. Reduzca el fuego y cocine la mezcla hasta que espese ligeramente. Vaya agregando poco a poco y lentamente la vainilla, la 1 2/3 tazas de mitad crema y mitad leche y la doble crema. Vacíela en un tazón grande de vidrio, tápelo y refrigere de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

Helado Camino Empedrado

- 1-3/4 tazas de azúcar granulada
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de leche
- 6 cuadros de chocolate semidulce
- 2 tazas mitad crema y mitad leche (half and half)
- 6 tazas de crema batida
- 1 cucharadas de extracto de vainilla
- 2 tazas de malvaviscos miniatura
- 1-1/2 tazas de pedacitos de chocolate (chocolate chips)
- 1 tazas de nueces picadas

Mezcle la leche y el chocolate en una cacerola grande. A fuego mediano agregue el chocolate, revolviendo hasta que se derrita completamente. Retire del fuego y añada lentamente el azúcar y la sal, mezclando bien hasta que se disuelvan. Revuelva el resto de los ingredientes, tape y refrigere durante 30 minutos aproximadamente o hasta que la mezcla se haya enfriado. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

Mix the milk and chocolate in a large saucepan. Over medium heat, stir until the chocolate is completely melted. Remove from heat and slowly add sugar and salt, mixing well, until dissolved. Stir in the remaining ingredients, then cover and refrigerate for about 30 minutes or until mixture has chilled. Pour mixture into the mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

- 1 cups chopped pecans
- 1-1/2 cups chocolate chips
- 2 cups mini marshmallows
- 1 tsp vanilla extract
- 6 cups whipping cream
- 2 cups half and half
- 6 squares semi-sweet chocolate
- 2 cups milk
- 1/2 Salt
- 1-3/4 cup granulated sugar

Rocky Road Ice Cream

Mix the sugar, cornstarch and salt in a large saucepan. Over medium heat, slowly stir in the milk, stirring constantly until the mixture begins to simmer. Very slowly, add the beaten eggs and continue to stir. Reduce heat to low and cook until mixture thickens slightly. Slowly stir in the melted chocolate and whisk until all chocolate is combined and mixture is smooth. Slowly add vanilla, half and half, and heavy cream. Pour into a large glass bowl, cover and refrigerate for 2-4 hours or until mixture has chilled. Pour mixture into the mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

- 2 tsp vanilla extract
- 2 cups whipping cream
- 1-1/3 cups half and half
- 6 squares semi-sweet chocolate, melted
- 4 eggs, beaten
- 6 cups milk
- 1/2 Salt
- 2 tsp cornstarch
- 2-2/3 cup granulated sugar

Chocolate Ice Cream

Strawberry Sherbet

- 2, 12oz bags of frozen strawberries
- 2 cups granulated sugar
- 6 tsp fresh lemon juice
- 2 egg whites
- 1-1/2 cup water
- 1-1/2 cups whipping cream

In a sauce pan, mix in strawberries, sugar and water. Let simmer for 5 minutes. Strain mixture for a smooth consistency and add lemon juice. Whisk until light, then fold in the whipping cream until the mixture thickens. Pour into a large glass bowl and refrigerate 1-2 hours. Pour mixture into mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

For variations, you can use the same recipe and substitute the strawberries for peaches, raspberries, blueberries or any kind of frozen fruit.

No Sugar Added Chocolate Ice Cream

- 3 tsp plain gelatin
- 8 cups low fat milk
- 2 cups sugar free chocolate drink mix
- 3 cups drained yogurt (the solid half of 2 cups yogurt strained overnight)
- 4 tsp vanilla extract
- 1-1/2 tsp salt

Soften gelatin in 2 cups milk. Heat in a saucepan until gelatin dissolves. Remove from heat and place saucepan in another bowl of cold or ice water to cool mixture to room temperature. Pour mixture into a blender or food processor. Add remaining milk, chocolate drink mix, yogurt, vanilla and salt. Blend until smooth. Pour into a large glass bowl and refrigerate 1-2 hours. Pour mixture into mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7.

Nieve de Frambuesa

- 2 bolsas de 12 onzas de frambuesas congeladas
- 2 tazas de azúcar congelada
- 6 cucharaditas de jugo de limón amarillo fresco
- Las claras de 2 huevos
- 1-1/2 tazas de agua
- 1-1/2 tazas de crema batida

Mezcle en una cacerola las frambuesas, el azúcar y el agua. Deje hervir a fuego lento durante 5 minutos. Cuele la mezcla para obtener una consistencia suave y agregue el jugo de limón. Bata rápidamente hasta que esté ligera, luego envuélvale la crema batida hasta que espese la mezcla. Vacíe en un tazón grande de vidrio y refrigere de 1 a 2 horas. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

Para hacer variaciones, usted puede usar la misma receta y substituir las fresas con duraznos, frambuesas, arándanos o cualquier tipo de fruta congelada.

Helado de Chocolate sin Azúcar

- 3 cucharaditas de gelatina sin sabor
- 8 tazas de leche baja en grasa
- 2 tazas de mezcla para bebida de chocolate sin azúcar
- 3 tazas de yogur drenado (la mitad sólida de 2 tazas de yogur colado durante la noche)
- 4 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1-1/2 cucharaditas de sal

Ablande la gelatina en 2 tazas de leche. Caliéntela en una cacerola hasta que la gelatina se disuelva. Retire del fuego y coloque la cacerola en otro tazón de agua fría o helada a fin de enfriar la mezcla a temperatura ambiente. Vacíe la mezcla en una licuadora o procesador de alimentos. Agregue la leche restante, la mezcla para la bebida de chocolate, el yogur, la vainilla y la sal. Mezcle hasta que esté suave. Vacíe en un tazón grande de vidrio y refrigere de 1 a 2 horas. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$8.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$8.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights and which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com