

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.



electric 2-quart ice cream maker



Customer Assistance:
1-800-557-4825
www.rivalproducts.com

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 accessory attachments not recommended or sold 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 your Ice Cream Maker while empty. Always have ice cream mixture in the ICE CREAM CANISTER when you plug in the unit.
11. Do not use extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). 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. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Questions or Comments

800-557-4825 or at www.rivalproducts.com

KNOW YOUR ICE CREAM MAKER

A. SCOOP MOTOR

Top mounted. Engages PADDLE and locks to bucket.

B. COVER

Tab in COVER fits over notch in the ICE CREAM CAN.

C. PADDLE

Stem on top fits through hole in center of COVER, and engages SCOOP MOTOR.

D. ICE CREAM CANISTER

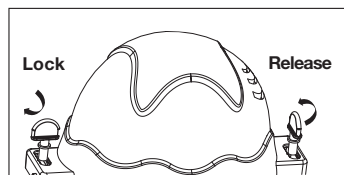
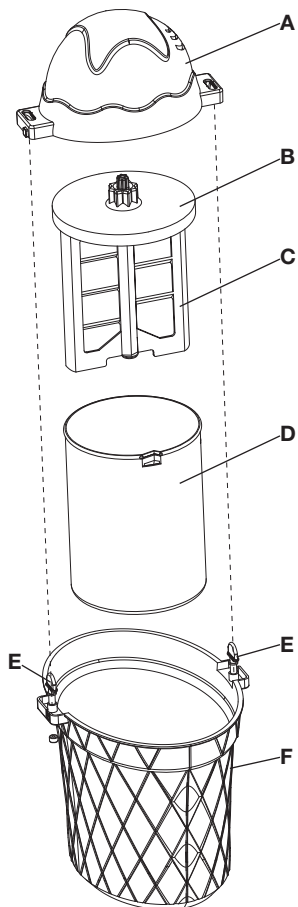
Holds ice cream mixture.

E. KEY LOCKS

KEY LOCKS are used to secure SCOOP MOTOR to BUCKET (see diagram shown on bottom left of this page for locking instructions)

F. BUCKET

Holds rock salt and ice.



-E4-

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

NOTE: Before using for the first time, wash all parts except SCOOP MOTOR (see "HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER").

1. Begin with ICE CREAM CANISTER outside of BUCKET. Pour pre-mixed ice cream recipe or mixture into ICE CREAM CANISTER. Do not fill ICE CREAM CANISTER more than 3/4 full, as mixture will expand during freezing.
2. Insert PADDLE, making sure it is centered inside the CANISTER.
3. Place COVER on ICE CREAM CANISTER, making sure to fit the upper stem of the PADDLE into the hole on the COVER.
4. Place covered ICE CREAM CANISTER in BUCKET.
5. Place SCOOP MOTOR over ICE CREAM CANISTER, making sure stem of PADDLE inserts into the hole underneath the SCOOP MOTOR. Also make sure to align the support arms of the SCOOP MOTOR over the KEY LOCKS on the BUCKET. Turn the KEY LOCKS clockwise to lock the SCOOP MOTOR with the BUCKET (see the KEY LOCKS position illustration on Page E4).
6. Plug in power cord to outlet. Motor will automatically start, and ICE CREAM CANISTER will begin to spin.
NOTE: The PADDLE will not turn; only the ICE CREAM CANISTER will rotate.
7. While ice cream maker is running, layer 2 inches of ice around bottom of BUCKET. Next sprinkle approximately 1/4 cup ROCK SALT uniformly over layer of ice (See "Important Points" on next page). **MUST USE ROCK SALT. FOR BEST RESULTS USE RIVAL ROCK SALT.**
8. Continue adding layers of ice and ROCK SALT, until ice level reaches top of rotating ICE CREAM CANISTER.
9. Ice cream should churn approximately 30-40 minutes or until desired consistency is reached. Note: Motor will not stop automatically when ice cream is ready. To check consistency, unplug motor, and remove MOTOR SCOOP and COVER. Replace MOTOR SCOOP and COVER and plug in motor to continue churning.
NOTE: Should ice cream maker stop before churning is complete (approximately 30-40 minutes), check to see if large ice cubes are jammed against the rotating ice cream canister. (See "Important Points")

-E5-

10. When desired ice cream consistency is reached, unplug unit and remove MOTOR SCOOP. Carefully clear away ice and salt before removing COVER. Lift out PADDLE and scrape clean with a rubber spatula. Ice cream can be eaten immediately as soft ice cream, or it can be further Hardened & Ripened according to the instructions on the next page.

HOW TO HARDEN AND RIPEN ICE CREAM

BUCKET FREEZING METHOD

1. Pack freshly mixed ice cream down into ICE CREAM CANISTER and replace COVER. Place plastic wrap over COVER and secure with a rubber band.
2. Replace covered ICE CREAM CANISTER into empty BUCKET.
3. Repack BUCKET with fresh ice and ROCK SALT layers (see "How To Use Your Ice Cream Maker", previous section) covering entire ICE CREAM CANISTER including COVER.
4. Cover the BUCKET with a folded towel or a few newspapers for insulation and allow to harden for two to three hours. Hardening time varies with type of ice cream mixture used.

HOME FREEZER METHOD

Ice Cream Containers:

1. Pack freshly mixed down into ICE CREAM CANISTER and replace COVER. Place plastic wrap over COVER and secure with a rubber band.
2. Place covered CANISTER only (no BUCKET) in home freezer for several hours.

Plastic Containers:

1. Spoon ice cream into plastic container; allow ½ inch for expansion. Cover with a tight-fitting lid.
2. Place in home freezer for several hours.

HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER

SCOOP MOTOR: Unplug. Never submerge SCOOP MOTOR in water. Wipe with a slightly damp cloth.

ICE CREAM CANISTER, COVER, AND PADDLE: Wash in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Important: ICE CREAM CANISTER should be towel dried; if left to "air dry," water spots may appear. Do not replace COVER until ice cream canister is dry. Do not put any parts in dishwasher.

ICE CREAM BUCKET: After every use, clean thoroughly to remove salt water residue.

IMPORTANT POINTS

TO ACHIEVE A SMOOTH TEXTURED ICE CREAM: Carefully follow the ice and ROCK SALT amounts indicated. As the ice melts and the ice level decreases, add small amounts of ice and ROCK SALT to maintain the original level.

TO LOOSEN JAMMED ICE: Unplug the power cord and manually twist ICE CREAM CANISTER several times. Plug in cord to restart churning process. If jamming continues, add 2 cups of water to BUCKET.

ICE CREAM should churn approximately 30–40 minutes or until desired consistency is reached. Motor will not stop automatically when ice cream is ready. If motor stops running, please follow steps mentioned above to "LOOSEN JAMMED ICE."

AUTO SAFETY SHUT OFF: This ice cream maker is supplied with an AUTO SAFETY SHUT OFF. 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 motor to cool.
3. Plug in and operate normally.

Delicious Homemade Ice Cream

For great tasting homemade ice cream, use the Rival™ Quick and Easy Ice Cream Mixes to create your favorite recipes.

It's fast, easy, and tastes great!

Rival™ ice cream mixes are packed in convenient 8 oz. packets. Each packet makes up to 2 quarts of delicious ice cream. Available at many retail stores or for more information please visit www.rivalproducts.com. Questions or comments? 1-800-557-4825.



RECIPES

HINT FOR LOWER FAT RECIPES

For lower fat content, substitute 1% milk for whole milk, whole milk for half and half; and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products—such as whipping cream—create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

VANILLA ICE CREAM

1 cup milk	1 cup sugar
Dash of salt	1 cup half and half
1 1/2 teaspoons vanilla extract	2 cups whipping cream

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla extract and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

Strawberry:

Add 1 1/2 cups pureed strawberries to chilled mixture before freezing.

Banana:

Add 1 1/2 cups mashed bananas to chilled mixture before freezing.

Peach:

Add 1 1/2 cups pureed peaches to chilled mixture before freezing.

CHOCOLATE ICE CREAM

1 1/2 cups sugar	1 tablespoon cornstarch
1/4 teaspoon salt	3 cups milk
2 eggs, beaten	3 squares (1 ounce each) semi sweet chocolate, melted
2/3 cup half an half	1 cup whipping cream
1 teaspoon vanilla extract	

Combine sugar, cornstarch and salt in a saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat until mixture comes to a simmer, stirring constantly. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook and stir over medium heat until slightly thickened (about 2 minutes). Stir in melted chocolate. Beat with a whisk until mixture is smooth. Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate 2 hours. Freeze as directed.

CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

1 1/4 cups milk	1 1/2 cups sugar
1/2 teaspoon salt	1 1/4 cups half and half
1 teaspoon vanilla extract	3 cups whipping cream
6 ounces (1 cup) grated semisweet chocolate or chocolate chips	

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla, and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed. After removing PADDLE, immediately stir in chocolate.

Mint Chocolate chip:

Add 1 teaspoon peppermint extract and 1/4 teaspoon green food coloring to mixture before refrigerating. Proceed as directed.

ROCKY ROAD ICE CREAM

1 cup milk	1/4 teaspoon salt
3/4 cups sugar	1 1/2 teaspoons vanilla extract
1 cup half and half	1 cup mini marshmallows
2 cups whipping cream	1/2 cup chopped pecans
3/4 cups chocolate chips	
3 squares (1 oz. each) semisweet chocolate	

Combine milk and semi sweet chocolate in saucepan. Stirring constantly, cook over medium heat until chocolate is melted. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

PEPPERMINT ICE CREAM

1 1/4 cups milk	1 cup sugar
1/2 teaspoon salt	1 1/4 cups half and half
1 teaspoon vanilla extract	3 cups whipping cream
6 ounces (1 cup) peppermint candy	

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla, and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Place peppermint candy in a plastic bag. Break into large pieces (about 1/4 inch) with a mallet or rolling pin. Stir into chilled mixture. Freeze as directed.

PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

1 cup light brown sugar	3 tablespoons flour
1/4 teaspoon salt	2 1/2 cups milk
1 cup half and half	2 cups whipping cream
2 eggs beaten	1 cup slivered almonds
1 tablespoon vanilla extract	3/4 cup chocolate fudge topping
2 tablespoons butter	

Combine brown sugar, flour and salt in a saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat about 15 minutes or until thickened, stirring constantly. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook 1 minute, remove from heat. Refrigerate 2 hours.

Combine whipping cream and vanilla in large bowl, add chilled mixture by stirring with a wire whisk to combine. Sauté almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture. Freeze as directed. Swirl chocolate fudge topping through ice cream after it has stopped churning. (Note: This is easier to do as you transfer ice cream into another container.)

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

www.rivalproducts.com

Impreso en China



Fabricador Eléctrico de Helado de 2 Cuartos de Galón



Servicio de Asistencia al Cliente:

www.rivalproducts.com

1-800-557-4825

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

1. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse appliance, its cord or plug, in water or other liquid.
2. Mantenga una vigilancia estrecha de la unidad cuando se use cerca de niños.
3. Desenchufe cuando no esté en uso, o antes de antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarla.
4. Evite tocar las partes cuando estén en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento para reducir riesgos de accidentes personales y/o daños en el artefacto.
5. No opere ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, cuando funcione mal, se haya caído o recibido cualquier tipo de daño. Devuelva el artefacto (vea garantía) para su examen, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
6. El uso de accesorios adicionales no recomendados o vendidos por el fabricante podrían causar incendios, descargas eléctricas o accidentes.
7. No lo use en exteriores.
8. No deje el cable colgando de la mesa o el mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.

9. Para desconectar, desenchufe del toma corriente.
10. No opere el Fabricador de Helado mientras esté vacío. Siempre tenga mezcla de helado dentro del ENVASE PARA HELADO cuando enchufe la unidad.
11. No use cable de extensión.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

Este aparato es para **USO DOMESTICO SOLAMENTE**. 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.

ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está flojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

Preguntas o Comentarios

800-557-4825 o al www.rivalproducts.com

CONOZCA SU FABRICADOR DE HELADO

A. MOTOR (DISEÑO CONO DE NIEVE)

Montado en la parte superior. Engrana la PALETA y cierra hasta el cubo enfriador.

B. CUBIERTA

La pestaña de la CUBIERTA encaja sobre la ranura del ENVASE DE HELADO.

C. PALETA

El extremo superior encaja dentro del orificio del centro de la CUBIERTA y engrana en el MOTOR.

D. ENVASE PARA HELADO

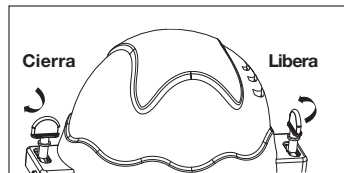
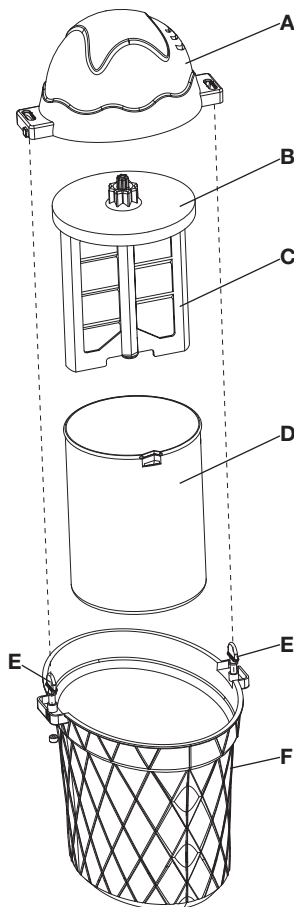
El recipiente contiene la mezcla de helado.

E. CERRADURAS

Las CERRADURAS se usan para asegurar el MOTOR al CUBO ENFRIADOR (Ver diagrama que se muestra en la parte inferior izquierda de esta página en las instrucciones para cerrar y liberar)

F. CUBO ENFRIADOR

Mantiene la sal de roca y el hielo.



COMO USAR SU FABRICADOR DE HELADO

NOTA: Antes de usarlo por primera vez, lave todas las partes excepto la UNIDAD DE MOTOR (vea “COMO LIMPIAR SU FABRICADOR DE HELADO”).

1. Empiece con el ENVASE DE HELADO fuera del CUBO ENFRIADOR. Vierta el helado pre-mezclado de la receta o la mezcla dentro del ENVASE DE HELADO. Llene el ENVASE DE HELADO solo hasta 3/4 de capacidad, ya que la mezcla se va a expandir mientras se congela.
2. Inserte la PALETA, asegúrese que esté centrado dentro del ENVASE.
3. Coloque la CUBIERTA sobre el ENVASE DE HELADO, asegúrese que el extremo superior de la PALETA entre dentro del orificio de la CUBIERTA.
4. Coloque el ENVASE DE HELADO cubierto en el CUBO ENFRIADOR.
5. Coloque el MOTOR sobre el ENVASE DE HELADO, asegúrese que el extremo de la PALETA se inserte en el orificio debajo del MOTOR. Asegúrese también de alinear los brazos de soporte del MOTOR sobre las CERRADURAS del CUBO ENFRIADOR. Rote las CERRADURAS en sentido de las agujas del reloj para trancar el MOTOR sobre el CUBO ENFRIADOR.
6. Enchufe el cable eléctrico. El Motor automáticamente se prenderá y ENVASE DE HELADO empezará a girar.

NOTA: La PALETA no rotará; solamente va a rotar el ENVASE DE HELADO.

7. Mientras el fabricante de helado está en marcha, distribuya 2 pulgadas de hielo alrededor de la parte inferior del CUBO ENFRIADOR. Luego espolvoree aproximadamente 1/4 de taza de SAL DE ROCA uniformemente sobre la capa de hielo. (Vea “Puntos Importantes” en la próxima página). **DEBE USARSE SAL DE ROCA. PARA MEJORES RESULTADOS USE SAL DE ROCA RIVAL.**
8. Continúe añadiendo capas de hielo y SAL DE ROCA hasta que el nivel del hielo alcance el tope del ENVASE DE HELADO rotando.
9. El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 30-40 minutos o hasta que se obtenga la consistencia deseada. Nota: El Motor no se va a detener automáticamente cuando el helado esté listo. Para revisar la consistencia, desenchufe, libere el MOTOR y retírelo junto con la CUBIERTA. Vuelva a colocar el MOTOR y la CUBIERTA y enchufe para continuar batiendo.

NOTA: Si el fabricante de helado se detiene antes que se complete el proceso (aproximadamente 30-40 minutos), hay que revisar si algunos cubos grandes de hielo se quedaron atascados en el envase de helado al rotar. (Vea “Puntos Importantes”)

10. Cuando se alcance la consistencia deseada del helado, desenchufe la unidad y retire el MOTOR. Limpie cuidadosamente para remover toda sal y agua antes de destapar la CUBIERTA. Levante la PALETA y con una espátula de goma raspe completamente. El Helado se puede comer inmediatamente como un helado blando o puede ser Endurecido y Madurado posteriormente de acuerdo a las instrucciones de la siguiente página.

COMO MADURAR Y ENDURECER HELADO

MÉTODO DE CONGELAMIENTO DEL CUBO ENFRIADOR

1. Llene el ENVASE DE HELADO con helado fresco recién mezclado y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.
2. Vuelva a colocar el ENVASE DE HELADO dentro del CUBO ENFRIADOR vacío.
3. Vuelva a colocar hielo fresco y SAL DE ROCA en capas dentro del CUBO ENFRIADOR (vea “Como Usar su Fabricador de Helados” sección previa) cubriendo todo el ENVASE DE HELADO incluyendo la CUBIERTA.
4. Cubra el CUBO ENFRIADOR con una toalla doblada o varios papeles de periódico para aislamiento y permita que se endurezca por dos a tres horas. El tiempo de endurecimiento varía de acuerdo al tipo de mezcla para helado que se utilice.

MÉTODO DE CONGELAMIENTO CASERO

Contenedores de Helado:

1. Llene el ENVASE DE HELADO con helado fresco recién mezclado y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.
2. Coloque el ENVASE DE HELADO solamente (no el CUBO ENFRIADOR) en un congelador casero por varias horas.

Contenedores de Plástico:

1. Ponga el helado en un contenedor de plástico; deje ½ de pulgada para expandirse. Cubra con una tapa ajustada.
2. Colóquelo en un congelador casero por varias horas.

COMO LIMPIAR SU FABRICADOR DE HELADO

MOTOR (DISEÑO CONO DE NIEVE): Desenchufe. Nunca sumerja el MOTOR en agua. Limpie con un paño levemente empapado en agua.

ENVASE DE HELADO, CUBIERTA Y PALETA: Lave en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente. Importante: EL ENVASE DE HELADO debe ser secado con una toalla; si se deja “secar al aire libre”, pueden aparecer manchas de agua. No le ponga la CUBIERTA hasta que el envase de helado no esté seco. No coloque ninguna de las partes en el lavaplatos.

CUBO ENFRIADOR DE HELADO: Después de cada uso, limpie completamente y remueva el agua salina residual.

PUNTOS IMPORTANTES

PARA TENER UN HELADO SUAVE Y CREMOSO: Siga las instrucciones de las cantidades de agua y sal indicadas. A medida que el hielo se derrite y el nivel de hielo descendiendo, agregue pequeñas cantidades de hielo y SAL DE ROCA para mantener el nivel original.

PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO: Desenchufe el cable eléctrico y manualmente dele vueltas al envase de helado varias veces. Enchufe nuevamente para iniciar el proceso de batido. Si continúa el atascamiento, añada 2 tazas de agua al CUBO ENFRIADOR.

IHELADO: El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 30-40 minutos o hasta que se tenga la consistencia deseada. El Motor no se detendrá automáticamente cuando el helado esté listo. Si el motor se detiene, favor siga las instrucciones mencionadas antes "**PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO**".

COLOCARLO EN EL FREGADERO o debajo del drenaje del fregadero para capturar el exceso de agua.

SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÁTICO: Este fabricante de helado está equipado con un sistema de SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÁTICO. Si el motor se recalienta se apagará. Para reiniciar el fabricante de helado, hay que seguir los siguientes pasos:

1. Desenchufe el fabricante de helados.
2. Espere por lo menos 20 minutos para que el motor se enfríe.
3. Enchufe y proceda a operarlo normalmente.

Helado Casero Delicioso

Para helados de delicioso sabor casero, use las Mezclas para Helado Rápidas y Fáciles de Rival™ para crear sus recetas favoritas.

Son rápidas, fáciles y saben deliciosas!



Las Mezclas para helado de Rival™ están empaquetadas en cómodos paquetes de 8 oz. Cada paquete hace hasta 2 cuartos galón de helado delicioso. Se consigue en muchas tiendas al detal o para mayor información visite www.rivalproducts.com.

Preguntas o comentarios? 1-800-557-4825.

RECETAS

SUGERENCIA PARA RECETAS BAJAS EN GRASA

Para reducir el contenido de grasa, sustituya leche de 1% en lugar de leche entera, leche entera en lugar de crema de leche, leche evaporada descremada en lugar de crema para batir. Los productos lácteos altos en grasa-como crema para batir-crean un postre suave, rico y cremoso. Los que son bajos en grasa crean postres más ligeros con una mínima diferencia en textura.

HELADO DE VAINILLA

1 taza de leche	1 taza de azúcar
Una pizca de sal	1 taza de crema de leche
1 ½ cucharadita de extracto de vainilla	2 tazas de crema para batir

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Fresa:

Agregue 1 ½ taza de puré de fresas para enfriar la mezcla antes de congelar.

Banana:

Agregue 1 ½ taza de puré de bananas para enfriar la mezcla antes de congelar.

Melocotón:

Agregue 1 ½ taza de puré de melocotones para enfriar la mezcla antes de congelar.

HELADO DE CHOCOLATE

1 1/2 de taza de azúcar	3 cuadritos de chocolate (de 1 onza cada uno) semidulce, derretido
1 cucharada de maicena	
¼ cucharadita de sal	2/3 de taza de crema de leche
3 tazas de leche	1 taza de crema para batir
2 huevos, batidos	1 cucharadita de extracto de vainilla

Combine el azúcar, maicena y sal en una olla. Gradualmente añádale la leche. Cocine a fuego mediano hasta que la mezcla empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Añádaselo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2 minutos). Añada revolviendo el chocolate derretido. Bata con una batidora hasta que la mezcla quede suave. Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica.

HELADO CON PEDACITOS DE CHOCOLATE

1 ¼ taza de leche	1 cucharadita de extracto de vainilla
1 ½ de taza de azúcar	3 tazas de crema para batir
½ cucharadita de sal	6 onzas (1 taza) de chocolate
1 ¼ tazas de crema de leche	semidulce rallado o en pedacitos

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica. Después de retirar la PALETA, revuélvalo inmediatamente con el chocolate.

Pedacitos de Chocolate y Menta:

Agregue 1 cucharadita de extracto de menta y ¼ de cucharadita de colorante verde para comida a la mezcla antes de refrigerar. Proceda como se indica.

HELADO ROCKY ROAD

1 taza de leche	¼ cucharadita de sal
¾ tazas de azúcar	1 ½ cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de crema de leche	2 tazas de mini marshmallows
2 tazas de crema para batir	½ taza de nueces (pecan) picadas
¾ de taza de pedacitos de chocolate	
3 cuadritos (1 onza cada uno) de chocolate semidulce	

Combine la leche y el chocolate en una olla. Revolviendo continuamente, cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate. Retire del fuego. Agregue el azúcar y la sal. Revuelva hasta disolver. Revuelva con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE MENTA

1 ¼ tazas de leche	1 cucharadita de extracto de vainilla
1 taza de azúcar	3 tazas de crema para batir
½ cucharadita de sal	6 onzas (1 taza) de caramelo de menta
1 ¼ tazas de crema de leche	

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Coloque los caramelos de menta en una bolsa de plástico. Pártalos en piezas grandes (como de ¼ de pulgada) con un rodillo o mazo. Añádalo a la mezcla fría revolviendo. Congele como se indica.

HELADO CON FUDGE DE PRALINE DE ALMENDRA

1 taza de azúcar morena clara	2 tazas de crema para batir
3 cucharadas de harina	1 cucharada de extracto de vainilla
¼ cucharadita de sal	1 tazas de almendras
2 ½ tazas de leche	2 cucharadas de mantequilla
1 taza de crema de leche	¾ taza de cubierta de fudge de chocolate
2 huevos, batidos	

Combine el azúcar morena, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minutos o hasta que espese, revolviendo constantemente. Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; sáquelo 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. Congele según las instrucciones. Haga remolinos con la cubierta de fudge de chocolate dentro del helado después que se haya detenido el proceso de batido. (NOTA: Esto es más fácil de hacer si pasa al helado dentro de otro contenedor de plástico.)