

Instruction Manual

Traditional Ice Cream Maker



AROMA gourmet™



Questions or concerns about your Ice Cream Maker?

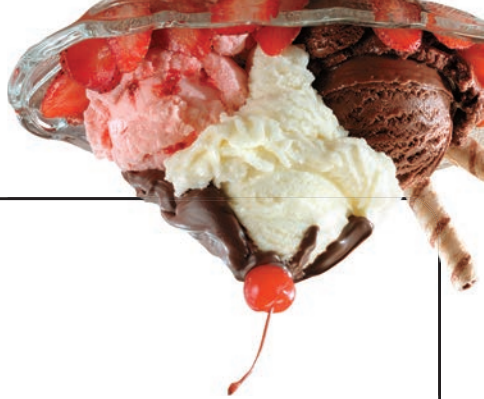
Before returning to the store...



Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit **www.AromaCo.com/Support**.



Aroma's customer service experts are happy to help. Call us toll-free at **1-800-276-6286**.



¿Preguntas o dudas acerca de su máquina tradicional para hacer helados? Antes de regresar a la tienda...



Las respuestas a muchas preguntas comunes e incluso piezas de repuesto se pueden encontrar en línea. Visita: **www.AromaCo.com/Support**.



Nos expertos de servicio al cliente estarán encantado de ayudarle. Llámennos al número gratuito a **1-800-276-6286**.

AROMA gourmet™

Manual de Instrucciones
Máquina tradicional para hacer helados





Thank you for your purchase of the Aroma® Traditional Ice Cream Maker. This unique appliance will bring the fun tradition of homemade ice cream into your home. Enjoy creating classic ice cream flavors or even experimenting with new favorites.

The included hand crank allows for the traditional experience of churning a homemade frozen treat yourself. And the electric motor allows for the modern convenience of the ice cream maker completing the job itself. Whatever your preference, the Aroma® Traditional Ice Cream Maker is a fun and easy way to enjoy the timeless American tradition of fresh, homemade ice cream.

In addition to instructions and tips on the use of your new ice cream maker, this manual also contains a number of delicious recipes. For more recipes (and even to submit your own), replacement parts, service and other great kitchen solutions, visit **www.AromaCo.com**.



www.AromaTestKitchen.com



www.facebook.com/AromaHousewares



www.twitter.com/AromaHousewares



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2012 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



Gracias por comprar la máquina tradicional para hacer helados de Aroma®. Este artefacto único llevará la divertida tradición del helado casero a su hogar. Disfrute creando sabores clásicos de helados o experimentando con nuevos sabores.

La manivela que se incluye le permite disfrutar de la experiencia tradicional de hacer un postre congelado casero usted mismo. Y la conveniencia moderna del motor eléctrico permite que la máquina para hacer helados se encargue de completar la tarea. Cualquiera sea su preferencia, la máquina tradicional para hacer helados de Aroma® es una manera fácil y divertida de disfrutar la eterna tradición estadounidense de un helado fresco y casero.

Además de instrucciones y sugerencias para usar su nueva máquina para hacer helados, este manual también contiene varias recetas deliciosas. Para obtener más recetas (e incluso para enviar sus propias recetas), partes de repuesto, servicio y otras grandes soluciones para la cocina, visite **www.AromaCo.com**.



Publicada Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2012 Aroma Housewares Company

Todos los derechos reservados.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Por favor lea todas las instrucciones.

- El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
- No se use en exteriores.
- No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectar el aparato, presione el interruptor a la posición de apagado, “OFF” y luego saque la clavija del enchufe de la pared.
- 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.
- No ponga aceite caliente ni otros líquidos dentro del aparato. Siempre enfríe la mezcla antes de batir.

1. Por favor lea todas las instrucciones.

- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y las perillas.
- Para protegerse y evitar un choque eléctrico, asegúrese que no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido los cordones, las clavijas, ni el motor eléctrico.
- Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se use el aparato cerca de niños. Este aparato no está hecho para ser usado por niños.
- Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de ponerle o quitarle partes.
- 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.
- No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a servicio a clientes de Aroma® para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Important: Read all instructions carefully before first use.

- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not allow cord to hang over the edge of the table or counter or to touch hot surfaces.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect power, press switch to the “OFF” position and then remove plug from wall outlet.
- Never operate the ice cream maker dry. Always have ice cream mixture in the container while plugged in.
- Do not use hot oil or liquids in ice cream maker (always chill mixtures before churning).
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the electric motor in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before cleaning and before putting on or taking off parts.
- Avoid contact with moving parts. Keep fingers, hair, clothing and utensils away during operation.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks 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.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Ploja polarizada

Si este aparato tiene **ploja polarizada**:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploja intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploja polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista califi cada. No intente de modifi car la clavija, es muy peligroso.

Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona califi cada para hacer que se evita cualquier peligro.

Instrucciones de cable corto

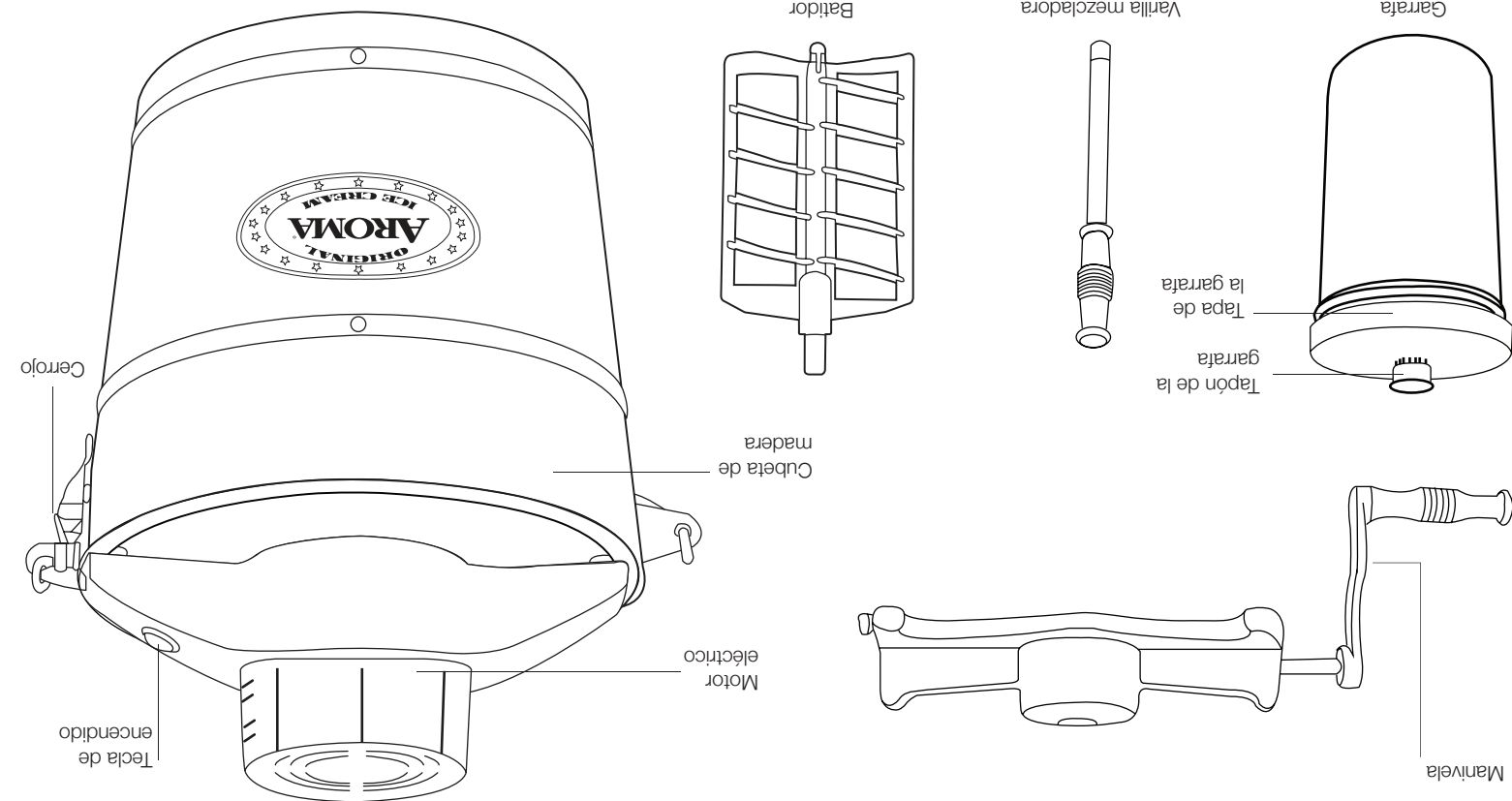
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasifi cación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasifi cación eléctrica del aparato.
 - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelguepor el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

!NO DEJE QUE EL CABLE CUELGUE!

!MANTÉNGALO LEJOS DE LOS NIÑOS!

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

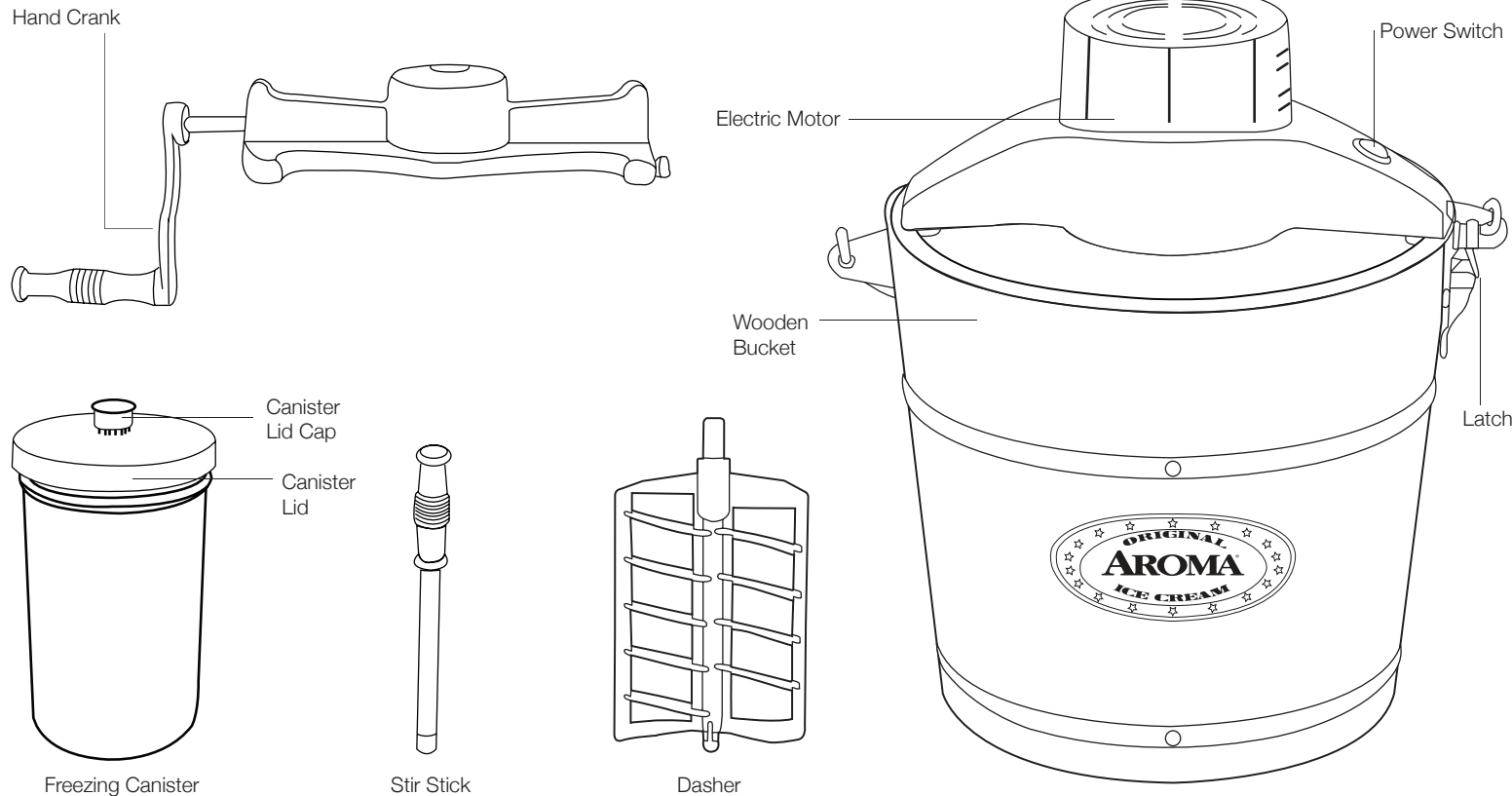




IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones y precauciones.

2. Retire todo el material de empaque y compruebe que los elementos hayan llegado en buenas condiciones.

3. Rompa las bolsas de plástico, ya que son peligrosas para los niños.

4. Lave la garrafa, la tapa y el tapón de la garrafa, el batidor y la varilla mezcladora con jabón y agua tibia. Seque bien.

5. Limpie el motor eléctrico y la manivela con un trapo húmedo.

6. Cure la cubeta de madera. Para evitar pérdidas, deberá curar la cubeta de madera antes de cada uso. Coloque la cubeta en un área protegida del agua y llene aproximadamente $\frac{2}{3}$ de la cubeta con agua. Deje el agua en la cubeta aproximadamente una hora y media. Esto le dará a la madera la posibilidad de expandirse para que no haya pérdida de mezcla de agua/sal durante el uso.

7. Arme la manivela. Adjunta la parte del mango a la manivela (Figura A). Asegurar el mango a la manivela con el tornillo suministrado con un destornillador Phillips (Figura B).

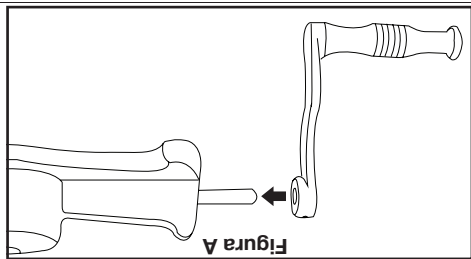


Figura A

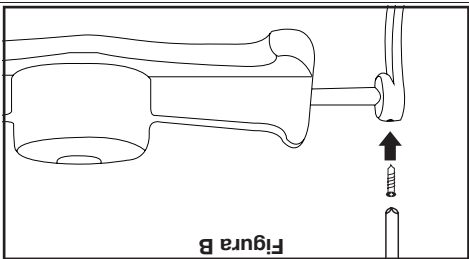


Figura B



NOTA

- Cuando abra la máquina para hacer helados por primera vez, posiblemente sienta un olor particular debido al proceso de tratamiento de la cubeta de madera. Esto es normal. Deje que la cubeta tome aire y el olor desaparecerá en poco tiempo.
- No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas de plástico o metal.
- No sumerja el motor eléctrico, el cable o el enchufe en líquido en ningún momento.



BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.

2. Remove all packaging materials and ensure items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags, as they can pose a risk to children.
4. Wash the canister lid, freezing canister, canister cap, dasher and stir stick in warm, soapy water. Dry thoroughly.
5. Wipe electric motor and hand crank with a damp cloth.
6. Treat the wooden bucket. To prevent leaks, the wooden bucket will need to be treated before each use. Place the bucket in a water-safe area and fill it roughly $\frac{2}{3}$ full with water. Allow it to soak for about one and a half hours. This will give the wood a chance to expand so that the water/salt mixture will not leak during use.
7. Assemble the hand crank. To assemble, attach the handle portion to the crank (Figure A). Secure the handle to the crank with the provided screw using a Phillips-head screwdriver (Figure B).

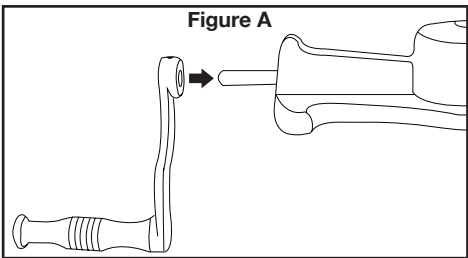


Figure A

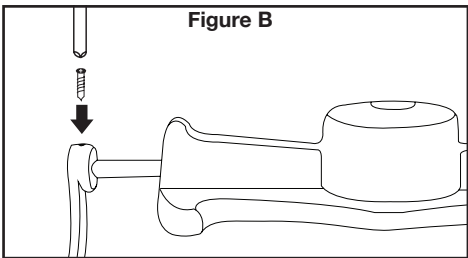


Figure B

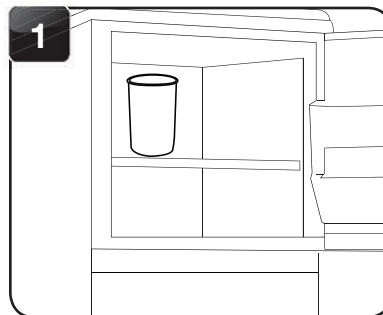


NOTE

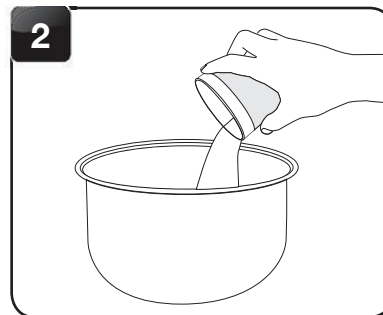
- When first opening the ice cream maker, an odor may be present from the treatment process of the wooden bucket. This is normal. Allow the wood bucket to air out and the odor should dissipate shortly.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the electric motor, cord or plug in liquid at any time.



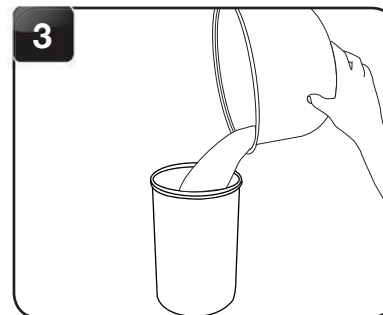
TO MAKE ICE CREAM



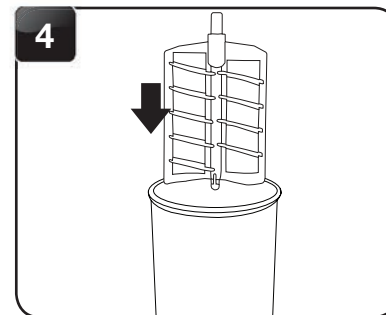
1 Chill the freezing canister in the freezer overnight (or at least for one hour).



2 Following your chosen recipe, mix ice cream ingredients together. For best results, chill the ice cream mixture in the refrigerator until cold.



3 Pour ice cream mixture into the freezing canister (fill no more than $\frac{2}{3}$ full, as mixture will expand during freezing).



4 Insert the dasher into the center of the freezing canister so that the end of the dasher nestles into the dimple at the center of the freezing canister.



NOTE

- For best results, chill the ice cream mixture before making ice cream. The mixture should be cold when it is added to the freezing canister.



HELPFUL HINTS

- There are many classic ice cream recipes included in the back of this manual. For more delicious frozen treat ideas, or even to submit your own, visit www.AromaCo.com.
- Expect to use 7 to 14 pounds of ice (one to two medium bags) for each batch of ice cream.

PARA HACER HELADO



NOTA

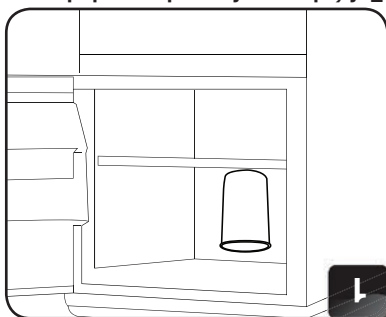


- Para obtener mejores resultados, enfríe la mezcla de helado antes de hacer el helado. La mezcla debe estar fría cuando se introduzca en la garrata.

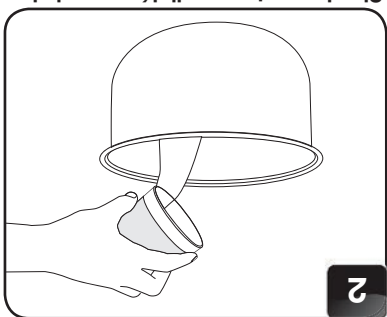
CONSEJOS ÚTILES



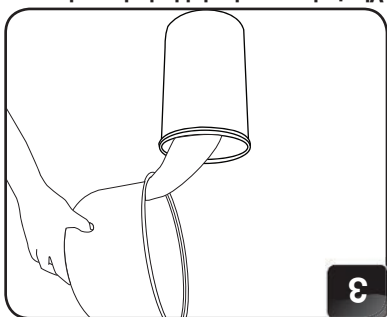
- En la parte posterior de este manual encontrará muchas recetas clásicas para hacer helados. Para obtener más ideas de deliciosos postres congelados o para enviar sus propias recetas, visite www.AromaCo.com.
- Usará entre 7 y 14 libras de hielo (una a dos bolsas medianas) por cada tanda de helado.



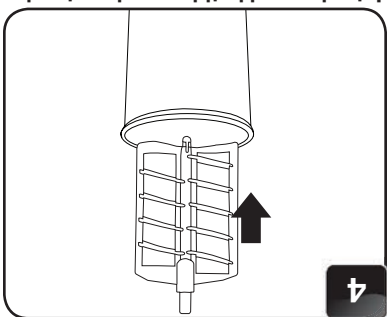
1 Enfríe la garrata en el congelador toda la noche (o al menos durante una hora).



2 Siga la receta que eligió y mezcle los ingredientes del helado. Para obtener mejores resultados, coloque la mezcla del helado en el refrigerador hasta que se enfríe.



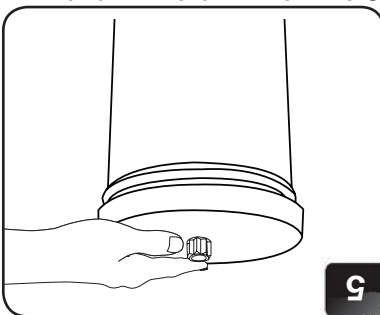
3 Vierta la mezcla del helado en la garrata (llene hasta $\frac{2}{3}$ del recipiente, ya que la mezcla se expande al congelarse).



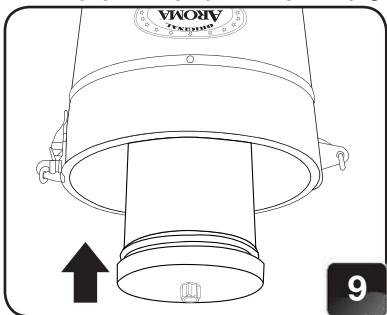
4 Introduzca el batidor en el centro de la garrata. Calce en la muesca ubicada en el centro de la garrata.



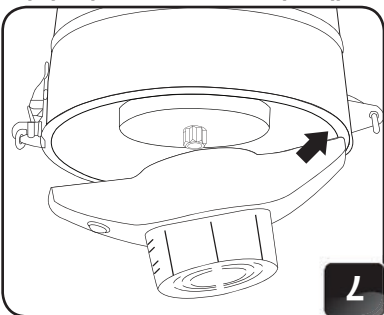
- Para que la familia se divierta, la manivela es una buena manera de comenzar a revolver el helado. A medida que la mezcla se congela, se hace más difícil revolver. El motor eléctrico es una buena manera de terminar de hacer el helado.



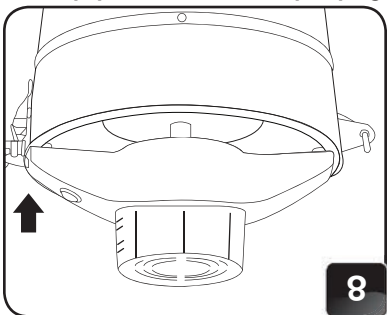
Coloque la tapa de la garrafa de manera segura sobre la garrafa.



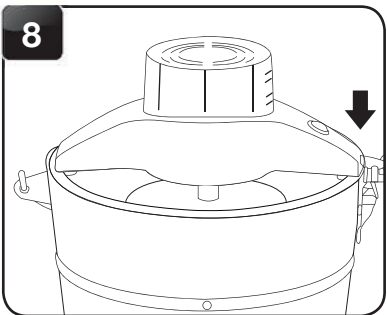
Coloque la garrafa dentro de la cubeta de madera de manera que calce en el cono ubicado en el centro de la cubeta.



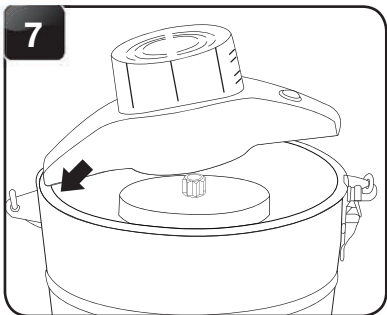
Deslice el extremo rectangular de la manivela o el motor eléctrico en el orificio rectangular en el borde de la cubeta.



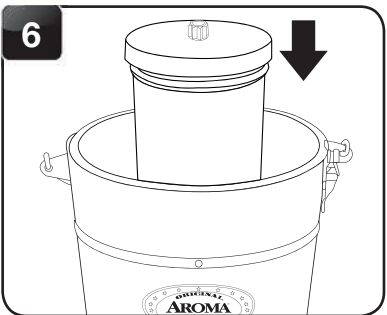
Suelte el extremo opuesto de la manivela/el motor eléctrico sobre la abertura del lado opuesto de la cubeta. Asegure la manivela/el motor eléctrico a la cubeta con el cerrojo.



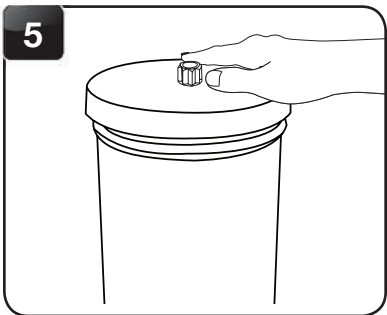
Drop the opposite end of the hand crank/electric motor into the opening on the opposite side of the wooden bucket. Secure the hand crank/electric motor to the wooden bucket with the latch.



Slide the rectangular end of the hand crank or electric motor into the rectangular hole on the rim of the bucket.



Place the freezing canister into the wooden bucket, so that it engages the cone at the center of the bucket.



Place the canister lid securely onto the canister.



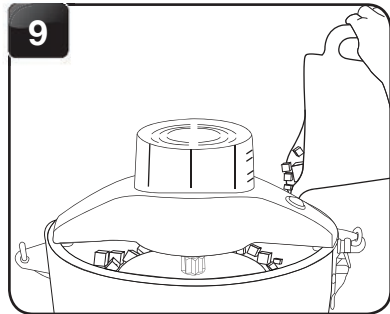
HELPFUL
HINTS

- For a bit of family fun, the hand crank is a great way to start churning ice cream. As it freezes churning will become more difficult. The electric motor is a great way to finish churning ice cream.

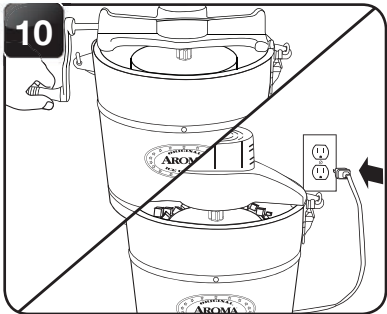




TO MAKE ICE CREAM (CONT.)



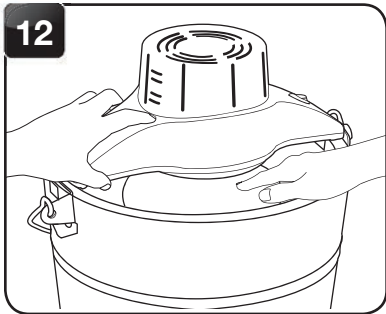
Fill the wooden bucket with a mixture of ice and rock salt. Fill the ice in layers, topping each layer with rock salt, until the ice/salt mixture nears the drainage hole of the wooden bucket.



Begin churning ice cream by either turning the hand crank or plugging in and turning on the electric motor.



The ice cream should continue to churn for roughly 40 minutes or until the electric motor stops or it becomes very difficult to churn with the hand crank.



With one hand holding the freezing canister in place, remove the hand crank/electric motor.



NOTE

- As water and ice will leak out of the drainage hole during use, the ice cream maker should be setup in an area that will not be damaged. Placing a towel down under the ice cream maker will also help reduce cleanup.
- The amount of rock salt used is key. Too little rock salt, and the ice cream will not properly freeze; too much and it will freeze too quickly.
- When using the electric motor, the freezing canister will spin, but the dasher will not. The hand crank will turn both the freezing canister and the dasher.

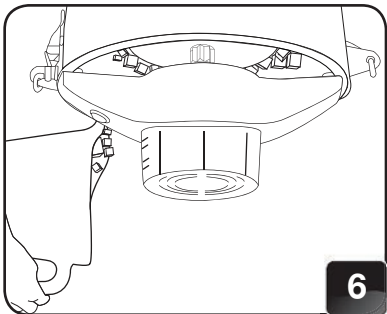


HELPFUL HINTS

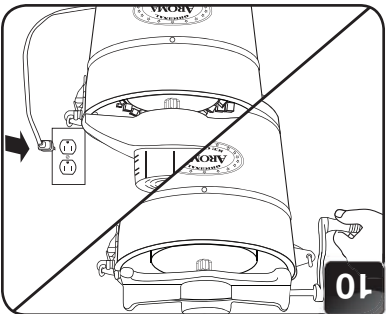
- When adding water, the level of ice will drop down as ice melts. More ice may need to be added if the ice level drops too far below the drainage hole.
- Use the stir stick accessory to break up any blockages in the ice that may prevent the canister from spinning.
- Rock salt can be found in the salt section of most grocery chains or purchased from most major online retailers.



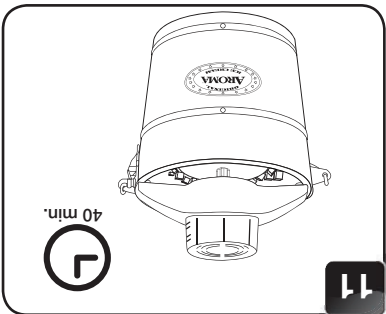
PARA HACER HELADO (CONT.)



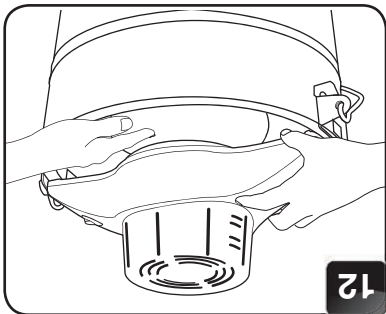
Llene la cubeta con una mezcla de hielo y sal gruesa. Coloque el hielo en capas, cubriendo cada capa con sal gruesa hasta que el hielo esté cerca del orificio de drenaje de la cubeta.



Comience a revolver el helado girando la manivela o enchufe la máquina y encienda el motor eléctrico.



Debe continuar batiendo el helado aproximadamente 40 minutos o hasta que el motor eléctrico se detenga o sea muy difícil girar la manivela.



Retire la manivela/el motor eléctrico sosteniendo con una mano la garrafa en su lugar.

NOTA



- Durante el uso, el agua y el hielo saldrán por el orificio de drenaje; por lo tanto, la máquina para hacer hielo debe instalarse en un área donde no la afecte el agua.
- La cantidad de sal gruesa que utilice es clave. Si usa muy poca sal, el helado no se congelará correctamente; y si usa demasiada sal, se congelará con demasiada rapidez.
- Cuando use el motor eléctrico, la garrafa girará pero el batidor no. La manivela hará girar tanto la garrafa como el batidor.

CONSEJOS ÚTILES



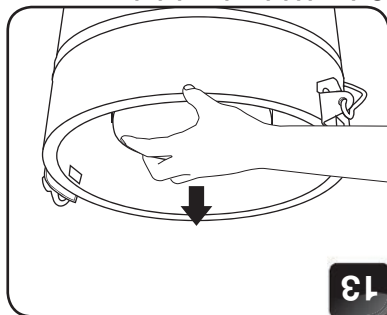
- Cuando agregue agua, el nivel de hielo disminuirá ya que se derretirá. Es posible que deba agregar más hielo si el nivel de hielo baja demasiado por debajo del orificio de drenaje.
- Use la vanilla mezcladora para disolver cualquier obstrucción de hielo que pueda impedir que la garrafa gire.
- Puede encontrar sal gruesa en los supermercados o a tiendas en línea.



- Si guarda el helado en la garrafa, cierre el orificio de la garrafa con el tapón que se suministra. No coloque la garrafa en posición horizontal para evitar derrames.
- Para obtener más consejos y sugerencias sobre el uso de la máquina para hacer helados, consulte "Resolución de problemas" en la página 10.
- A causa de que el helado casero no contiene los preservativos que están en otros tipos de helado, usualmente solo se espera que el helado casero dure una semana en el congelador.

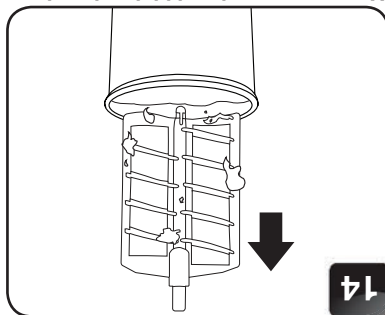


PARA HACER HELADO (CONT.)



la cubeta de madera.

Superior de la garrafa y extraígalas de

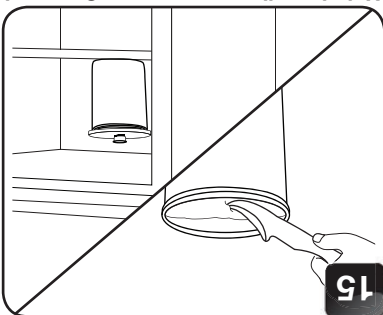


Una vez que retire el hielo y la sal

helado a un recipiente para congelar

o simplemente déjelo en la garrafa y

del batidor. Quite el exceso de helado

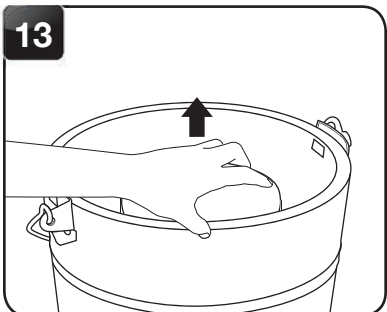


Helado es listo para servir. O pase el

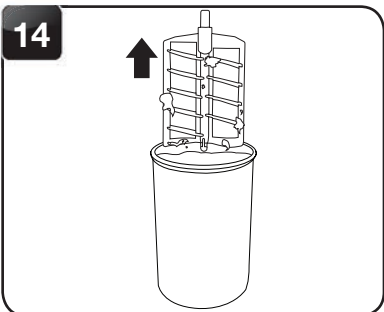
colóquelo en el congelador.



TO MAKE ICE CREAM (CONT.)



Clearing ice and salt away from the top of the freezing canister, remove the freezing canister from the wooden bucket.



Once salt and ice are cleared from the top of the canister, remove the canister lid and pull the dasher out. Scrape excess ice cream from the dasher.



Ice cream is now ready to serve. Ice cream can be stored in a freezable container or simply stored in the freezing canister in your freezer.



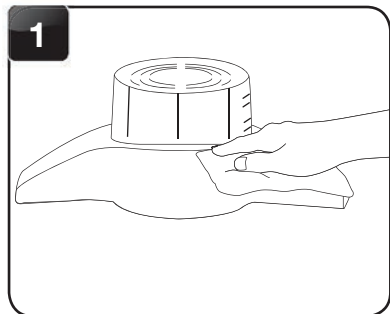
HELPFUL
HINTS

- If storing ice cream in the freezing canister, close the canister hole with the included canister cap. Do not lay the canister flat to avoid spills.
- For more tips and hints on using the ice cream maker, refer to "Troubleshooting" on page 10.
- Because homemade ice cream lacks the preservatives of store-bought ice cream, it will typically last about one week when stored properly.

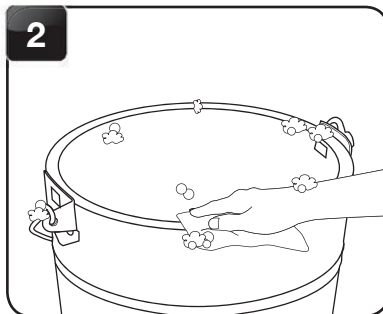


TO CLEAN

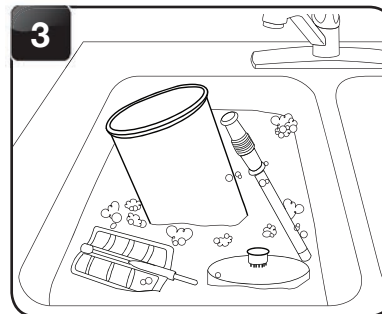
Always unplug the ice cream maker and allow all parts to cool completely before cleaning.



Wipe the electric motor and/or hand crank with a damp cloth to remove any debris.



Thoroughly clean the wooden bucket with a soapy sponge to remove all saltwater residue. Rinse to ensure salt does not corrode metal parts.



Wash the freezing canister, canister lid, dasher, stir stick and canister cap with soapy water and dry thoroughly.



Reassemble for next use.



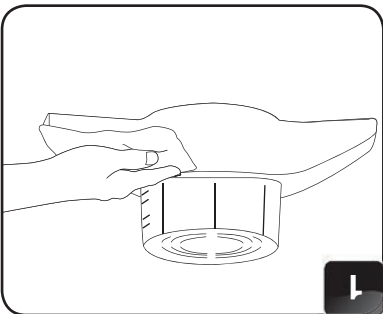
NOTE

- Do not use harsh, abrasive cleaners.
- This appliance and its accessories are NOT dishwasher-safe.
- **Do not place the canister lid back on the canister until it is completely dry.**
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286 Mon-Fri, 8:30am to 4:30pm PST or via email at CustomerService@AromaCo.com.

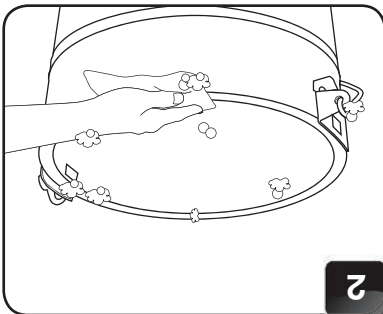
NOTA



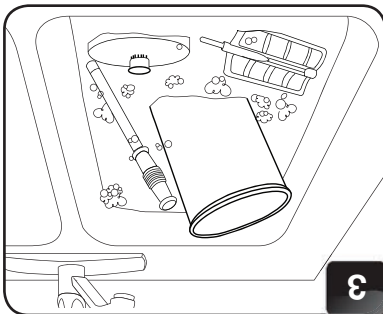
- No use limpiadores abrasivos.
- Este artefacto y sus accesorios NO se pueden lavar en un lavaplatos.
- No vuelva a colocar la tapa en la garrufa hasta que esté completamente seca.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Contáctese con Servicio al cliente de Aroma® llamando al 1-800-276-6286, de lunes a viernes, de 8:30 a.m. a 4:30 p.m. hora estándar del Pacífico, o por correo electrónico a CustomerService@AromaCo.com.



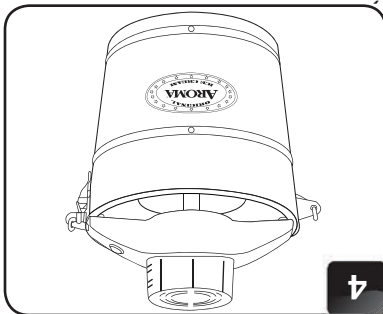
Limpie el motor eléctrico y/o la manivela con un trapo húmedo para quitar toda suciedad.



Limpie a fondo la cubeta de madera con una esponja y jabón para eliminar todos los residuos de agua de que la sal no oxide las partes metálicas.



Lave la garrufa, la tapa de la garrufa, el batidor, la varilla mezcladora y el tapón de la garrufa con agua y jabón y seque bien.



Arme la garrufa para que esté lista para volver a usarse.

LIMPIEZA



Siempre desenchufe la máquina para hacer helados y deje que todas las partes se enfríen bien antes de limpiarla.

Problema	Solución
El helado queda demasiado suave o derretido.	• Remueve la agitadora y coloque la tapadera del bote y el tapón de la tapadera en un recipiente para congelar y refrigéalo durante una o dos horas. • Deje el bote en la cubeta de madera. Remueve la agitadora, y coloquela tapadera del bote y el tapón de la tapadera del bote. • Agregue más hielo, cobre y deje durante una o dos horas. • También puede incorporar la unidad de la manivela manual y girarla hasta que el helado tenga la consistencia deseada. • 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. Así mismo, puede considerar usar una combinación de leche y crema para obtener un helado más saludable. • Tome nota de que al usar alcohol o 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 alcohol o el extracto de vainilla a la mezcla cuando la máquina para hacer helado haya girado ya por lo menos unos 20 minutos. • Tenga cuidado con las proporciones de sal y hielo en la cubeta de madera. No agregar bastante sal se puede impedir el congelamiento del helado. Lea paso 9 de "Para hacer helado" a la página 7.
Agua se escapó de la cubeta de madera.	Antes de usar el congelador para helado, agregue agua dentro de la cubeta de madera (a llenarla hasta $\frac{2}{3}$ 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.

Problem	Solutions
Ice cream turned out soft or runny.	<i>Homemade ice cream traditionally has the consistency of a milkshake. If a firmer consistency is preferred, follow these steps:</i> • Allow the ice cream mixture to freeze further by placing the freezing canister into the freezer. The freezing canister can also be frozen further by leaving it in the wooden bucket and adding more ice and covering with a towel. • Once the electric motor stops churning, place the hand crank onto the ice cream maker and manually churn until it reaches the desired consistency. • Recipes that include alcohol (including vanilla or peppermint extract) may inhibit the freezing process. It is best to add alcoholic ingredients toward the end. • Pay close attention to the amount of rock salt used. Too little salt may inhibit the freezing of ice cream. See step 9 of "To Make Ice Cream" on page 7 for tips on adding rock salt.
The salt water mixture leaked out of the wooden bucket.	Before using the ice cream maker, it is necessary to soak the wooden bucket in water for at least one and a half hours. This allows the wood to expand and prevents leaks. To do so, simply fill the wooden bucket about $\frac{2}{3}$ full with water and allow it to sit in the sink or another water-safe area. Pour out the water and it is ready to use.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

Problema		Solución	
?	El motor se detuvo prematuramente durante el proceso de congelamiento.	- En caso de que la máquina para hacer helado se pare antes de que el batido haya llegado a su término (40 minutos aproximadamente), verifique si no se han atora do 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 normal mente de nuevo una vez que los ingredientes espesos sean retirados del bote. - Si hayan pedazos grandes en la mezcla, como nueces o pedacitos de chocolate, se pueden atorar contra el bote. Si la receta pide pedazos duros o grandes, se sugiere agregarlos después de batir la mezcla. También se puede romperlos en pedacitos más pequeños para evitar obstrucciones en el bote. - Parar durante el batido se puede causar que la mezcla se endurezca sobre el interior del bote. Esto restringe el movimiento de la agitadora y se puede ocasionar mal funciones.	
	El sabor del helado no es tan dulce como la mezcla original.	Después de batirlo, el helado nunca será tan dulce como la mezcla. Si prefiera usted un helado más dulce, 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.	
	El helado no se conserva bien o por mucho tiempo.	A causa de que el helado casero no contiene los preservativos que están en otros tipos de helado, usualmente solo se espera que el helado casero dure una semana en el congelador.	Para guardarlo lo más fresco posible, póngalo en un envase hermético antes de colocarlo en el congelador.

?

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Solutions
The canister and/or dasher jammed or stopped during the churning process.	<i>Jamming of the canister or dasher may be due to one of the following issues:</i> - Ice may have caused a blockage in the wooden bucket. Stop churning by turning off the motor or ceasing use of the hand crank and check that the ice in the bucket is broken up into small, coarse pieces. The plastic stir stick can be used to break up any blockages that may occur. - If the dasher becomes stuck, check to see if ice cream is done churning. Homemade ice cream should have the consistency of a milkshake. - If there are hard pieces in the ice cream mixture (such as chocolate chips or nuts) they may cause the dasher to become jammed. It is best to add any such ingredients roughly 30 minutes into the churning process. - Check the freezing canister to see if the ice cream mixture has frozen around the edges. If it has, use a spatula or plastic spoon to scrape the edges and break up the frozen ice cream. The dasher should work normally once the edges are clear.
The ice cream mixture tasted fine, but after churning it does not taste the same.	Actual ice cream will always taste less sweet than the initial mixture. The amount of sugar in the recipe can be adjusted to suit personal tastes, keeping in mind the freezing process will lessen the sweetness of the final ice cream.
The ice cream went bad when stored in the freezer.	Because homemade ice cream lacks many of the preservatives that come in store-bought ice cream, it does not store well. Usually homemade ice cream will last about one week when stored properly. To keep ice cream at its freshest, place it in an airtight plastic container and store it in the freezer.

Aroma’s Favorite Easy Vanilla Ice Cream

Ingredients		
5 cups	half and half	Combine all ingredients in a large bowl and allow to chill. Add chilled mixture to the freezing canister. Follow the instructions in “To Make Ice Cream” on pages 5-8 . Do not fill the freezing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing.
1 can	sweetened condensed milk	
2½ tbsp	real vanilla extract (do not use imitation)	

Cherries and Chocolate Ice Cream		
Ingredients		
¾ cup	chocolate shavings	Place the cherries and the chocolate shavings in separate bowls. Cover and chill until cold. Whisk the eggs in a mixing bowl until light and fluffy, 1 to 2 minutes. Slowly mix in sugar, whisking until completely blended. Slowly add cream and milk; whisk until blended. Pour mixture into freezing canister and follow the directions in the “To Make Ice Cream” section, pages 5-8 . Do not fill the freezing canister more than ¾ full, as the mixture will expand during freezing. Add chocolate shavings and cherries to finished ice cream and enjoy!
¾ cup	fresh cherries, pitted and halved	
6	large eggs	
2¼ cups	sugar	
6 cups	heavy cream	
3 cups	milk	

Helado de cerezas y chocolate		
Ingredientes		
¾ taza	de chocolate rallado	Refrigere las cerezas y el chocolate rallado hasta que se hayan enfriados. Bata los huevos hasta que son muy ligeros (1 o 2 minutos). Vaya agregando poco a poco ya lentamente el azúcar hasta que esté completamente mezclado. Agregue lentamente la crema y la leche y bata hasta que estén mezclados. Vacíela en el bote de mezclar y siga las instrucciones de la sección “Para hacer helado,” de las páginas 5 a la 8 . Sólo llene el bote hasta ⅔ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento. ¡Añade las cerezas y el chocolate rallado al helado y disfrutar!
¾ taza	de cerezas frescas (sin huesos y divididos en dos)	
6	huevos grandes	
2¼ tazas	de azúcar	
3 tazas	de leche	

Helado de vainilla fácil de hacer		
Ingredientes		
5 tazas	mitad crema y mitad leche	Vacíela en un tazón grande y refrigere. Vacíela la mezcla en el bote (garrata) de mezclar y sig alas instrucciones de la sección “Para Hacer Helado” de las páginas 5 a la 8 . Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.
1 lata	leche condensada endulzada	
2½ cucharadas	extracto de vainilla real (no use imitaciones)	



RECIPES

Cookie Dough Ice Cream

Ingredients

1 cup	chocolate chip cookie dough, crumbled into small pieces
1 cup	mini chocolate chips (optional)
6	large eggs
2¼ cups	sugar
6 cups	heavy cream
3 cups	milk

Place the cookie dough and the chocolate chips in separate bowls. Cover and chill until cold. Whisk the eggs in a mixing bowl 1-2 minutes, until light and fluffy. Slowly mix in sugar, whisking until completely blended. Slowly add cream and milk and whisk until blended. Pour mixture into freezing canister and follow the directions in the “To Make Ice Cream” section, **pages 5-8**. Do not fill the freezing canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing. When the mixture has finished churning, add cookie dough and chocolate chips (optional) and stir in evenly.

Coffee Ice Cream

Ingredients

4½ cups	half and half
2¼ cups	sugar
4½ tbsp	instant coffee powder
6 cups	cream

Combine all ingredients in the freezing canister. Stir well until both sugar and instant coffee powder are dissolved. Freeze as instructed and follow the directions in the “To Make Ice Cream” section, **pages 5-8**. Do not fill the freezing canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

RECETAS



Helado de pasta de galleta (cookie dough)

Ingredientes

1 taza	de pasta de galleta
1 taza	de pedacitos de chocolate
6	huevos grandes
2¼ tazas	de azúcar
3 tazas	de leche

Refrigere el pasta de galleta y el chocolate hasta que se hayan enfriados. Bata los huevos hasta que sean muy ligeros (1 o 2 minutos). Vaya agregando poco a poco ya lentamente el azúcar hasta que esté completamente mezclado. Agregue lentamente la crema y la leche y bata hasta que estén mezclados. Vacíela en el bote de mezclar y siga las instrucciones de la sección “Para hacer helado,” de las **páginas 5 a la 8**. Sólo llene el bote hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento. Después de mezclar el helado, desmigaje la pasta de galleta y mezcle en el helado. Coloque la mezcla en el congelador hasta que esté firme.

Helado de café

Ingredientes

4½ tazas	de mitad crema y mitad leche (half and half)
2¼ tazas	de azúcar
4½ cucharadas	de polvo de café instantáneo
6 tazas	de crema

Mezcle todos los ingredientes en el bote de mezclar hasta que el azúcar y el polvo de café instantáneo son completamente disueltos. Siga las instrucciones de la sección “Para hacer helado,” de las **páginas 5 a la 8**. Sólo llene el bote hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

Helado de camino empedrado

Ingredientes

1 ½ tazas

de azúcar granulada

½ cucharadita

de sal

2 tazas

de leche

6 cuadrados

de chocolate semidulce

2 tazas

de mitad crema y mitad leche (half and half)

6 tazas

de crema batida

1 cucharada

de extracto de vainilla

2 tazas

de malvaviscos miniatura

1 ½ tazas

de pedacitos de chocolate (chocolate chips)

1 taza

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, con la excepción de las malvaviscos, pedacitos de chocolate y las nueces picadas, 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 "Para hacer helado," de las **páginas 5 a la 8**. Sólo llene el bote hasta ¾ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento. Agregue los malvaviscos miniaturas, los pedacitos de chocolate y las nueces picados después de que haya terminado el proceso de congelamiento y los mezcle bien.

Helado de vainilla

Ingredientes

2 tazas

de azúcar granulada

1 ½ cucharaditas

de maicena

¼ cucharadas

de sal

1 ½ cucharaditas

de vainilla

7 tazas

de leche

5

nuevos batidos

2 ¾ tazas

de doble crema

1 ½ 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 nuevos batidos y continúe revolviendo. Reduzca el fuego y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente. Lentamente agregue la vainilla, 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 "Para hacer helado," de las **páginas 5 a la 8**. Sólo llene el bote hasta ¾ de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

Vanilla Ice Cream

Ingredients

2 cups

granulated sugar

1 ½ tbsp

cornstarch

¼ tsp

salt

1 ½ tbsp

vanilla

7 cups

milk

5

eggs, beaten

2 ¾ cups

heavy cream

1 ½ cups

half and half

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 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 freezing canister and follow the directions in the "To Make Ice Cream" section, **pages 5-8**. Do not fill the freezing canister more than ¾ full, as the mixture will expand during freezing.

Rocky Road Ice Cream

Ingredients

1 ¾ cups

granulated sugar

½ tsp

salt

2 cups

milk

6 squares

semi-sweet chocolate

2 cups

half and half

6 cups

whipping cream

1 tbsp

vanilla extract

2 cups

mini marshmallows

1 ½ cups

chocolate chips

1 cup

chopped pecans

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, except the marshmallows, pecans and chocolate chips, then cover and refrigerate for about 30 minutes or until the mixture has chilled. Pour mixture into the freezing canister and follow the directions in the "To Make Ice Cream" section, **pages 5-8**. Do not fill the freezing canister more than ¾ full, as the mixture will expand during freezing. Add marshmallows, pecans and chocolate chips after the ice cream has finished churning and stir in evenly.

RECETAS

Helado de mantequilla de cacahuete y pedacitos de chocolate (chocolate chips)

Ingredientes

2 2/3 tazas

de azúcar granulada

1 1/2 cucharadita

de maicena

1/2 cucharada

de sal

7 tazas

de vainilla

4

de leche

2 tazas

de doble crema

1 1/3 tazas

de mantequilla de cacahuete (chocolate chips)

1 1/2 tazas

de pedacitos de chocolate (chocolate chips)

1 taza

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 la bata rápidamente hasta que toda la mantequilla de cacahuete quede combinada y la mezcla quede suave. Lentamente añada 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. Vacíe la mezcla en el bote (garras) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Para hacer helado," de las **páginas 5 a la 8**. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad. Agregue los pedacitos de chocolate cuando el proceso de congelamiento ha terminado.

Helado de chocolate

RECETAS

Helado de chocolate

Ingredientes

2 2/3 tazas

de azúcar granulada

2 cucharadas

de maicena

1/2 cucharada

de sal

6 tazas

de leche

4

de nuevos batidos

6 cuadrados

de chocolate semidulce

1 1/3 tazas

de mitad crema y mitad leche (half and half)

2 tazas

de crema batida

1 cucharada

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 nuevos 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 (garras) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Para hacer helado," de las **páginas 5 a la 8**. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.



RECIPES

Chocolate Ice Cream

Ingredients

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

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 the 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 freezing canister and follow the directions in the "To Make Ice Cream" section, **pages 5-8**. Do not fill the freezing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing.

Peanut Butter Chocolate Chip Ice Cream

Ingredients

- | | |
|------------|--|
| 2 2/3 cups | granulated sugar |
| 2 tbsp | 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 cups | chocolate chips |
| 1 cup | peanut butter or 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 the mixture has chilled. Pour the mixture into the freezing canister and follow the directions in the "To Make Ice Cream" section, **pages 5-8**. Do not fill the freezing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing. Stir in chocolate chips once ice cream is finished churning and stir evenly.



GARANTÍA

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

GARANTÍA LIMITADA

Dentro de este periodo 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 fi este prepago, con comprobación de compra y \$22.00 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 mas 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 - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.AromaCo.com

NOTA



- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286

L-V, 8:30AM - 4:30PM, Tiempo del Pacífico

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra:

Lugar de compra:

SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286

M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the 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. \$22.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a 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, 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 - 4:30 PM, Pacific Time

Website: www.AromaCo.com