

AROMA®

MAQUINA PARA HACER HELADO



AIC-204EM

WWW.AROMACO.COM

Bienvenida

Felicitaciones por adquirir una máquina para hacer helados a la antigua de Aroma. Este aparato conveniente y fácil de usar hace todos sus postres congelados favoritos justo como a usted le agradan. ¡Disfrute de helados, yogurt congelado, sorbetes y nieves hechos a la medida de su gusto!

El origen del helado data de las épocas antiguas, aunque la primera máquina tradicional hecha a mano para preparar helado se desarrolló en los Estados Unidos en el siglo XIX. Con la adición de leche y el desarrollo de la refrigeración moderna, el helado se ha convertido en la sensación generalizada del presente, con miles de variedades disponibles para la gente en todo el mundo.

Con la máquina para hacer helados a la antigua de Aroma, celebrar la gran tradición estadounidense del helado resulta rápido, fácil y delicioso. ¡Para los niños, preparar recetas de chocolate, vainilla o fresa es rápido, con variaciones muy sencillas, sólo añada su caramelo, galleta o glase favorito y obtenga un sabor totalmente nuevo! La manivela motorizada hace todo el trabajo por usted con el toque de un botón, o se pueden turnar con la manivela para divertirse a la antigua.

Utilice las recetas incluidas en este manual, prepare recetas familiares tradicionales o experimente con la creación de sus propios sabores únicos. Para variedades más saludables, también hay opciones bajas en calorías, sin azúcar y helados sin lácteos.

Cualquiera que sea su preferencia, la máquina para hacer helados a la antigua de Aroma es una forma divertida, rápida y fácil de disfrutar la tradición eterna del helado recién hecho.

Publicada Por:

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



© 2006 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

WWW.AROMACO.COM

Instrucciones Importantes

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

1. Por favor lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y las perillas.
3. 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.
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 no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, electrochoques, o lesiones personales.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador, ni que toque 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. No ponga aceite caliente ni otros líquidos calientes dentro del aparato. Siempre enfríe la mezcla antes de batir.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de Cable Corto

1. Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos de que alguien se tropiece o enrede en un cordón más largo.
2. Se puede usar un cordón de extensión con cuidado. Si se usa un cordón de extensión:
 - a. Asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal del cordón de extensión sea por lo menos igual o mayor que la corriente eléctrica nominal del aparato.
 - b. Asegúrese de que el cordón de extensión no cuelga del mostrador o mesa donde pudiera ser tirado por un niño o donde alguien se pudiera tropezar.



Enchufe Polarizado

Si este aparato tiene enchufe polarizado:

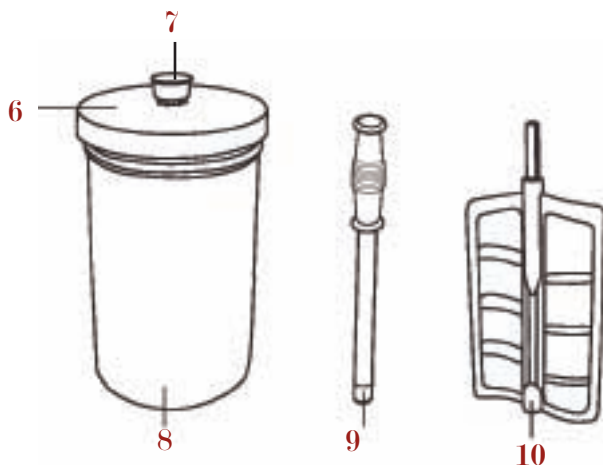
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si no entra totalmente en el tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No intente de modificar el enchufe, es muy peligroso.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

Identificación de las Refacciones



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



Como Usar Su Aparato

Antes de usar el congelador para helado de garrafa por primera vez:

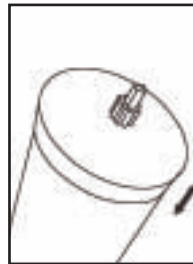
1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad importante.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave en agua tibia con jabón la cubierta, la garrafa del congelador y todos los accesorios.
 5. Enjuague y seque perfectamente todas las partes.
 6. 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.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para lavar.
 - 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. Agregue la mezcla fría del helado dentro del bote frío para el helado (sólo hasta llenar $\frac{2}{3}$ 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. (Dibujo 1)
4. Coloque la tapadera sobre el bote. (Dibujo 2)



Dibujo 1



Dibujo 2

Como Usar Su Aparato

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

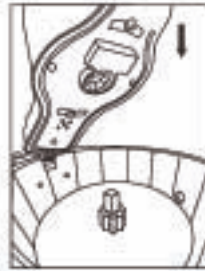


Dibujo 4

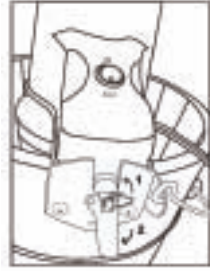
6. Deslice el extremo rectangular de la manivela manual o el motor eléctrico en el agujero rectangular del borde de la cubeta (Dibujo 5a). El extremo opuesto de la manivela caerá dentro del extremo abierto, donde está el cerrojo (Dibujo 5c). Suavemente levante el cerrojo a fin de que el cerrojo de alambre 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). (Dibujo 5b)



Dibujo 5a



Dibujo 5b



Dibujo 5c

7. Conecte el cordón eléctrico en el tomacorriente si está usando el motor eléctrico.
8. Llene la cubeta de madera con una capa de hielo (6 tazas aproximadamente). 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. Para cada bote del helado, se espera usar 1 o 2 bolsas medianas de hielo.
9. Agregue una capa de sal de piedra encima del hielo (1/4 taza aproximadamente).
10. Repite los tramites 10 y 11 hasta que el hielo y sal llegue al nivel del agujero de drenaje.
11. Agregue agua fría a la cubeta hasta que el parte superior del agua se iguale con el agujero de drenaje.
12. Conforme el hielo se derrita de 2 a 3 pulgadas, agregue más hielo y sal de piedra.
13. Gire la manivela o ponga a funcionar el motor. Mientras el bote dé vueltas, revuelva y mezcle juntos la sal y el hielo. Utilice el agitador de plástico cada 10 ó 15 minutos, o más a menudo si es necesario, mientras esté en uso la máquina para hacer helado.

Como Usar Su Aparato

14. 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).
15. Con una mano sobre la tapadera del bote, retire el motor o la manivela manual de la cubeta de madera. Tenga cuidado - el bote suele flotar en la mezcla de sal, hielo, y agua.
16. 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.
17. Saque la agitadora y con una espátula de madera y retirele el exceso de helado.
18. Pase el helado a un recipiente para congelar y congélelo o sírvalo directamente del bote (garrafa).

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.
- El proceso de congelamiento se debe durar aproximadamente 40 minutos.
- Se usa aproximadamente 7-14 libras de hielo para cada bote del helado.
- El azúcar se puede substituir por edulcorantes artificiales. Utilice las siguientes equivalencias como referencia:
 - 1 sobrecito de edulcorante - 2 cucharas de azúcar
 - 6 sobrecitos - 1 4 de taza
 - 8 sobrecitos - 1/3 de taza
 - 12 sobrecitos - 1/2 de taza
- Para evitar que el helado se escurra fuera del bote, no lo coloque horizontalmente cuando lo guarde en un congelador.
- 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.
- Asegúrese de que haya enfriado la mezcla antes de vaciarla en el bote.
- Muchas recetas requieren huevos crudos. Para eliminar la bacteria salmonelosis, caléntelos hasta una temperatura de 160°F, pero no los ponga a hervir. Así se hace seguro comer la mezcla. También se puede usar huevos pasterizados.

Guía para la Resolución de Problemas

<p>El helado queda demasiado suave o derretido.</p>	<p>El helado casero usualmente tiene una consistencia muy suave. Si prefiere una consistencia más dura:</p> <ul style="list-style-type: none">• Remueve la agitadora y coloque la tapadera del bote y el tapón de la tapadera del bote. Póngalo en un recipiente para congelar y refrigérelo 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 sobre el 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 las instrucciones en la sección "Como Usar Su Aparato".
<p>La consistencia del helado es muy espesa o grumosa.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Una vez que haya empezado batir la mezcla, no se debe parar. Parar durante el proceso de congelamiento se puede causar que formen cristales grandes de hielo dentro de la mezcla.• Tenga cuidado con las proporciones de sal y hielo en la cubeta de madera. Agregar demasiada sal se puede ocasionar que la mezcla se enfríe muy rápido y cristales de hielo se pueden formar en la mezcla. Lea las instrucciones en la sección "Como Usar Su Aparato."• Las recetas que no requieren cocimiento se hacen mejor con una batidora o licuadora eléctricas, que suavizan la mezcla y aumentan su volumen.
<p>Agua se escapó de la cubeta de madera.</p>	<p>Antes de usar el congelador para helado, agregue 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.</p>

Guía para la Resolución de Problemas

<p>El motor se detuvo prematuramente durante el proceso de congelamiento.</p>	<p>Problemas con el motor o la agitadora pueden ser causados por estas razones:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 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.• 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.
<p>El sabor del helado no es tan dulce como la mezcla original.</p>	<p>Después de batirlo, el helado nunca será tan dulce como la mezcla. Si prefiere 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.</p>
<p>El helado no se conserva bien o por mucho tiempo.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">• Para guardarlo lo más fresco posible, póngalo en un envase hermético antes de colocarlo en el congelador.

Recipes

Quick & Easy Chocolate Ice Cream

- 15 Tbsp cocoa
- 3 large cans of condensed milk
- 6 cups milk

In a large mixing bowl, combine milk and condensed milk. Dissolve the cocoa in a bit of hot water. Once dissolved, stir cocoa into the milk mixture until completely blended. Pour the entire contents of the bowl into the mixing canister and follow directions in the "How To Use" section, pages 4 to 7. Do not fill the mixing canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

Vanilla Ice Cream

- 2 cups granulated sugar
- 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp cornstarch
- $\frac{1}{4}$ tsp salt
- 1 $\frac{1}{2}$ tbsp vanilla
- 7 cups milk
- 5 eggs, beaten
- 2 $\frac{3}{4}$ cups heavy cream
- 1 $\frac{1}{2}$ 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 mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7. Do not fill the mixing canister more than $\frac{2}{3}$ full, as the mixture will expand during freezing.

Recipes

Chocolate Ice Cream

- 2 2/3 cup 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 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. Do not fill the mixing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing.

Coffee Ice Cream

- 4 1/2 cups half and half
- 2 1/4 cup sugar
- 4 1/2 tablespoons instant coffee powder
- 6 cups cream

Combine all ingredients in mixing canister. Stir well until both sugar and instant coffee powder are dissolved. Freeze as instructed. Do not fill the mixing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing.

Recipes

Rocky Road Ice Cream

- 1 3/4 cup granulated sugar
- 1/2 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 1/2 cups chocolate chips
- 1 cups 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, & chocolate chips 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. Do not fill the mixing canister more than 2/3 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.

Cherries and Chocolate Ice Cream

- 3/4 cup chocolate shavings
- 3/4 cup fresh cherries, pitted and halved
- 6 large eggs
- 2 1/4 cup sugar
- 6 cups heavy cream
- 3 cup milk

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 and whisk until blended. Pour mixture into mixing canister and follow directions in the "How To Use" section, pages 4 to 7. Do not fill the mixing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing.

Recipes

Cookie Dough Ice Cream

- 1 cup chocolate chip cookie dough, crumbled into small pieces
- 1 cup mini chocolate chips (optional)
- 6 large eggs
- 2 1/4 cups sugar
- 6 cups heavy cream
- 3 cup 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 mixing canister and follow directions in the "How To Use" section, pages 4 to 7. Do not fill the mixing canister more than 2/3 full, as the mixture will expand during freezing. When mixture has finished churning, add cookie dough and chocolate chips (optional) and stir in evenly.

Peanut Butter Chocolate Chip Ice Cream

- 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 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. Pour mixture into the mixing canister and follow directions in the "How to Use" section, pages 4 to 7. Do not fill the mixing 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.

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 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. \$15.00 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 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