

AROMA®



Manual De Instrucciones y Recetario De Cocina

Modelo: AIC-107

Felicidades por la compra de su máquina para hacer helados cremosos
AROMA Twisty Treat.

Hacer helados ricos, suaves y cremosos jamás fue más fácil: ¡basta colocar los ingredientes en el recipiente congelado y encender el aparato! El dosificador, igual al que puede encontrar en una heladería, en verdad hace conos rizados.

Este manual incluye recetas fáciles de hacer. Pero, además, con esta máquina, usted podrá preparar otras recetas de yogur congelado bajo en grasas y sorbetes, aunque los resultados varían según la receta que se utilice.

Para garantizar su seguridad y el disfrute de este producto, conviene que lea todas las instrucciones cuidadosamente, antes de usar su máquina para hacer helados.



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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

1. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja ninguna de las piezas de la máquina en agua o en cualquier otro líquido.
2. Este aparato no debe ser usado por niños pequeños sin supervisión de adultos. Cuando los niños usen este aparato deben estar supervisados en todo momento.
3. Jamás deje el aparato encendido sin estar presente.
4. No opere la máquina para hacer helados cuando esté vacía. Coloque siempre la mezcla de helado en el recipiente antes de encender el aparato.
5. Antes de ensamblar o desarmar el aparato, o antes de limpiarlo, apague el aparato y retire el cable de la toma de corriente en la pared, cuando no esté encendido.
6. Para desenchufarlo, tome el enchufe por la base y retire de la toma de corriente. No cargue ni jale el aparato por el cable de corriente.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios lejos del aparato, cuando esté se encuentre en funcionamiento. Así evitará lesiones personales y/o daños al aparato.
8. No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si ha presentado un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o dañado. Regrese el aparato al servicio autorizado más cercano para que sea examinado, reparado o ajustado.
9. No coloque la unidad completa en el refrigerador o el congelador. Sólo el recipiente está diseñado para colocarse en el congelador.
10. Asegúrese de que el recipiente y la tapa estén correctamente colocados antes de iniciar cualquier operación.
11. No se use al aire libre.
12. Guarde el aparato en un lugar seco.
13. No deje que el cable cuelgue de la orilla de una mesa o barra, ni que entre en contacto con superficies calientes.
14. No opere ni coloque ninguna de las piezas del aparato cerca o sobre superficies calientes, como son los quemadores de la estufa o el horno caliente, bien sea que ésta sea de gas o eléctrica.
15. El uso de aditamentos o accesorios que no recomienda o vende el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
16. Para operar el aparato, colóquelo siempre sobre una superficie plana y firme. No opere el aparato en el fregadero, o sobre el escurridor u otra superficie desnivelada.
17. Este aparato debe usarse sólo para el uso indicado. Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.
18. No intente reparar, desarmar o modificar el aparato. No contiene piezas que el usuario pueda componer o modificar.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
 - a. Asegúrese de que la extensión sea no mas, o menos, del voltaje del aparato.
 - b. Asegúrese de que el cordón no cuelge del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niño, o tropezear por accidente.

PLOYA POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

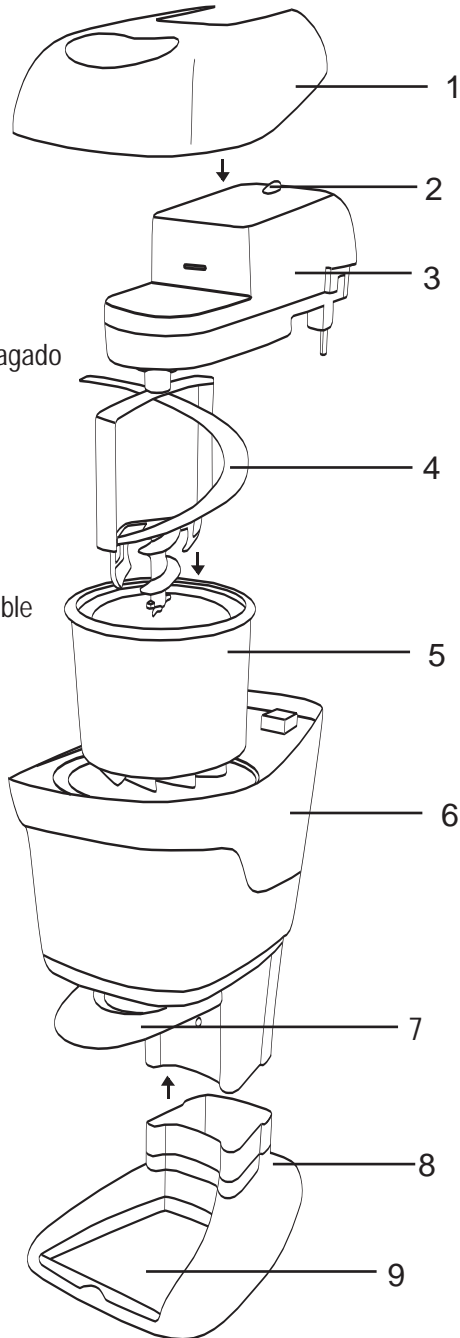
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar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



ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES

1. Tapa
2. Interruptor de encendido/apagado
3. Unidad de velocidad
4. Aspa para batir
5. Recipiente para batir
6. Cuerpo de la unidad
7. Grifo del dosificador
8. Base de la unidad
9. Bandeja escurridora removible





Los tres pasos siguientes SON MUY IMPORTANTES para preparar helado cremoso. Por favor, lea con atención y siga las instrucciones cuidadosamente, pues de lo contrario corre el riesgo de que su helado no resulte bien.

- 1) Asegúrese de colocar el recipiente para batir en el congelador, al menos 24 horas antes de preparar el helado. La temperatura del congelador debe estar a 0°F.
- 2) Es mejor preparar la receta del helado un día antes de usar la máquina para hacer helados. Coloque la mezcla, cubierta, en el refrigerador durante 12-24 horas, para asegurarse de que se enfríe completamente.
- 3) Retire el recipiente del aparato y la mezcla del helado cuando ya se disponga a preparar el helado. No enjuague el recipiente. Enjuagarlo o dejarlo a temperatura ambiente durante demasiado tiempo lo calentará y afectará los resultados.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones y las advertencias de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y verifique que ha recibido todos los ítems en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, pues representan un riesgo para los niños.
4. Lave el recipiente, la tapa y el aspa para batir, con agua jabonosa tibia. Estas piezas NO deben lavarse en lavadora de vajilla.
5. Enjuague y seque todas las piezas por completo.
6. Limpie el cuerpo exterior del aparato y la unidad de velocidad con un trapo húmedo. No sumerja en agua.
7. Coloque el recipiente limpio y seco en el fondo de su congelador. Debe mantenerse en el congelador durante un lapso mínimo de 24 horas, antes de que comience a preparar el helado cremoso.

*No use limpiadores abrasivos ni estropajos o escobetas que provoquen ralladuras.

*Jamás sumerja en agua el cuerpo del aparato, el cable, la unidad de velocidad ni el enchufe.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Instrucciones para enfriar el recipiente

Una vez que haya limpiado y secado perfectamente el recipiente, colóquelo en el congelador durante un lapso mínimo de 24 horas. Lo anterior permite que el recipiente se enfríe lo suficiente para congelar la mezcla de helado cremoso. Se recomienda mantener el recipiente envuelto en una bolsa de plástico y en el fondo del congelador, cuando no se encuentra en uso. Esto asegura tenerlo disponible para su uso inmediato, la próxima vez que usted quiera preparar helado cremoso.

Preparación de la mezcla

Elija su receta favorita; prepare los ingredientes, siguiendo las indicaciones de la receta. Para obtener una consistencia suave y cremosa, es muy importante que los ingredientes estén MUY FRÍOS, antes de comenzar a batirlos. Enfríe la mezcla en el refrigerador durante toda la noche o durante un lapso mínimo de 4 horas antes de comenzar a batirlos; también puede colocar la mezcla en el congelador durante 15-30 minutos para asegurarse de que esté completamente helada.

Cuando el recipiente y la mezcla estén completamente helados, puede empezar a preparar su helado cremoso.

CÓMO USAR SU APARATO

Instrucciones para ensamblar la unidad

1. Coloque el cuerpo del aparato para preparar helados en la base (ver la página titulada Identificación de las Partes para una diagrama detallada).
2. Justo antes de que se disponga a preparar el helado, retire el recipiente helado del congelador y colóquelo de inmediato en el cuerpo del aparato. No enjuague el recipiente ni permita que repose en la mesa, pues esto puede causar que la temperatura del recipiente se eleve considerablemente. Enrosque el recipiente ligeramente, al tiempo que hace presión hacia abajo para asegurarse de su correcta colocación en el aparato.
3. Coloque el aspa para batir en la unidad de velocidad (vea a la Figura 1 abajo) y coloque la tapa de la unidad.
4. Coloque el grifo del dosificador en el cuerpo del aparato (vea a la Figura 2 abajo). Sostenga el grifo del dosificador y levántelo para que entre en el hoyo. Gire el grifo del dosificador en dirección opuesta a las manecillas del reloj, hasta que cierre en su lugar. Presione la manija del grifo del dosificador hacia ABAJO, para asegurarse de que esté en posición de cierre.
5. Coloque la tapa sobre la unidad, asegurándose de que cierre en su lugar.

Figura 1

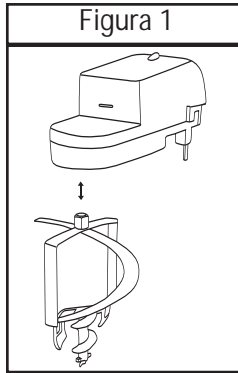
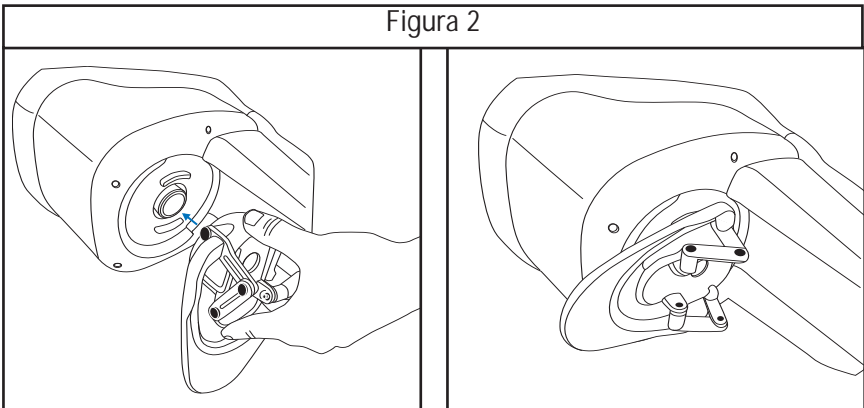


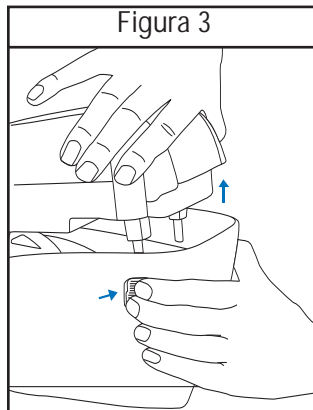
Figura 2



CÓMO USAR SU APARATO

Preparación de la mezcla

1. Coloque la máquina para hacer helados ya ensamblada, sobre una superficie firme y nivelada, y enchufe el cable a la toma de corriente. Es importante comenzar el proceso de batido inmediatamente después de retirar el recipiente del congelador y de ensamblar el aparato, para evitar el calentamiento del recipiente.
2. Una vez que la mezcla fría del helado esté lista, presione el interruptor de encendido (ON). El aspa comenzará a girar.
3. Una vez que se haya asegurado de que la manija del dosificador esté ABAJO (cerrada), vierta la mezcla fría en el recipiente, a través de la abertura en la tapa.
4. Permita que la mezcla se bata durante 20-40 minutos, aproximadamente, hasta que haya alcanzado una consistencia suave. El tiempo de batido dependerá de la receta que elija, la temperatura del congelador en el que se enfrió el recipiente y el tiempo durante el cual el recipiente y la mezcla del helado se enfriaron.
5. Una vez que la mezcla haya adquirido la consistencia deseada, sostenga un cono o un plato pequeño debajo del dosificador y levante la manija. No apague el aparato. El dosificador servirá el helado mientras el motor continúa batiendo.
6. Para detener el flujo del helado, presione hacia abajo la manija del dosificador.
7. Si no sale todo el helado del recipiente, como ocurre cuando se ha batido la mezcla durante demasiado tiempo y se ha espesado demasiado, simplemente apague el motor y retire la tapa (vea a la Figura 3 de abajo), y sirva con una cuchara el helado restante.
8. Cuando haya servido todo el helado, asegúrese de presionar hacia abajo la manija del dosificador para cerrar el grifo. Después apague el interruptor (OFF).



CONSEJOS ÚTILES

- Recomendamos envolver el recipiente en una bolsa de plástico y colocarlo en el fondo del congelador una vez que haya terminado de usarlo y que lo haya limpiado. Este es un método magnífico para asegurarse de tenerlo listo para usarlo de inmediato la próxima vez que quiera preparar helado cremoso. Envolver el recipiente en una bolsa de plástico ayuda a protegerlo de la llamada quemadura por congelamiento.
- Cuando retire el recipiente congelado del congelador, **NO LO ENJUAGUE** ni permita que permanezca a temperatura ambiente durante más de unos cuantos minutos, antes de comenzar a preparar el helado. Es muy importante que el recipiente esté lo más heladorío posible durante el proceso de batido, a fin de que el helado adquiera una consistencia cremosa.
- Se recomienda preparar la mezcla del helado el día anterior, cubrirla y colocarla en el refrigerador. Así la mezcla podrá enfriarse y expandirse por completo. Enfriar previamente cualquier receta para helados es indispensable para alcanzar los mejores resultados.
- Mientras más espesa sea la crema que usted use, el helado será más cremoso. Se sugiere usar doble crema, a fin de obtener el helado más suave y cremoso.
- También se puede utilizar crema normal, en lugar de doble crema, pero la textura y el sabor del helado pueden cambiar. Asimismo, puede considerar usar una combinación de leche y crema para obtener un helado más saludable.
- El azúcar se puede substituir por edulcorantes artificiales. Utilice las siguientes equivalencias como referencia:
 - 1 sobrecito de edulcorante = 2 cucharaditas de azúcar
 - 6 sobrecitos = 1/4 de taza
 - 8 sobrecitos = 1/3 de taza
 - 12 sobrecitos = 1/2 de taza
- 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.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

1. Apague el interruptor a la posición de OFF y desenchufe la unidad de la toma de corriente en la pared, antes de desensamblar y limpiar el aparato.
2. Retire la tapa, presionando el cierre en la parte posterior, y levantándolo hacia arriba (vea la Figura 3 de la página 6 para una diagrama).
3. Retire el aspa para batir y la unidad del motor, levantando hacia arriba.
4. Para retirar el grifo del dosificador, gírelo hacia la izquierda y después levántelo en posición vertical (vea a la Figura 2 de la página 5 para una diagrama).
5. Retire el recipiente, presionando desde abajo.
6. Retire el aspa para batir de la unidad de velocidad (vea la Figura 1 de la página 5 para una diagrama).
7. Lave la tapa, el grifo del dosificador, el aspa para batir y el recipiente, con agua jabonosa.
8. Enjuague y seque todas las piezas por completo.

NOTA: No sumerja en agua la unidad de velocidad ni el cuerpo de la máquina para hacer helados cremosos. Ninguna de las piezas de la máquina para hacer helados debe lavarse en lavadora de vajilla. Este aparato no debe lavarse en lavadora de vajilla.

9. Limpie el exterior de la máquina para hacer helados y la unidad de velocidad con un trapo suave y húmedo. No sumerja en agua. Seque por completo. Utensilios afilados, estropajos que rallan o detergentes abrasivos pueden dañar el aparato.

Consejo útil: Después de limpiar el recipiente, conviene envolverlo en una bolsa de plástico y colocarlo en el fondo del congelador, pues así estará listo para usarlo la próxima vez que quiera preparar helado cremoso.

RECETAS

Helado fácil y cremoso de vainilla

2/3 de taza de leche entera

1/2 taza de azúcar granulada

1 1/3 de taza de crema

1 cucharadita de extracto puro de vainilla

Coloque la leche y el azúcar en un recipiente para batir. Bata la leche y el azúcar con batidora de manija o a baja velocidad, durante 1 o 2 minutos. También puede usar batidor manual. Bata hasta que se haya disuelto el azúcar. Agregue la crema y la vainilla. Cubra el recipiente con papel de plástico y refrigere durante toda la noche o durante un lapso mínimo de 4 horas.

Cuando la mezcla se haya enfriado y el recipiente para batir esté completamente helado, siga las instrucciones para batir, que aparecen en la sección Cómo usar, en este manual.

Helado fácil y cremoso de chocolate

1/3 de taza de chocolate en polvo sin azúcar

1/3 de taza de azúcar granulada

1/4 de taza de azúcar morena (moscabado)

2/3 de taza de leche entera

1 1/3 de taza de crema

1/2 cucharadita de extracto puro de vainilla

Coloque el chocolate, el azúcar granulada y el azúcar morena en un recipiente mediano y mezcle con un batidor manual hasta que se integren los ingredientes, y desaparezcan los grumos. Agregue la leche entera y, con un batidor eléctrico de mano a baja velocidad, bata durante 1 o 2 minutos, mezclando la leche, el chocolate y la mezcla de azúcar. Puede usar batidor manual hasta que el chocolate y el azúcar se disuelvan por completo. Agregue la crema y la vainilla. Cubra el recipiente con papel de plástico y refrigere durante toda la noche, o durante un lapso mínimo de 4 horas.

Cuando la mezcla esté helada y el recipiente para batir esté completamente congelado, siga las instrucciones que aparecen en la sección Cómo usar, en este manual.

RECETAS

Helado fácil y cremoso de fresa

- 5 1/4 oz. de fresas (muy maduras) o fresas congeladas, que haya descongelado
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1/8 de cucharadita de extracto puro de vainilla
- 1/2 taza de leche entera
- 1 taza de crema

Coloque las fresas, el azúcar granulada, la vainilla y la leche entera en la licuadora o procesadora de alimentos y licue a alta velocidad hasta que adquiera una consistencia totalmente tersa y homogénea, alrededor de 1 minuto. Vierta en un recipiente y agregue la crema. Cubra con papel de plástico y refrigere durante toda la noche o durante un lapso mínimo de 4 horas.

Cuando la mezcla esté helada y el recipiente para batir esté completamente congelado, siga las instrucciones para batir que aparecen en la sección Cómo usar de este manual.

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con comprobación de compra y \$10.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.aromaco.com