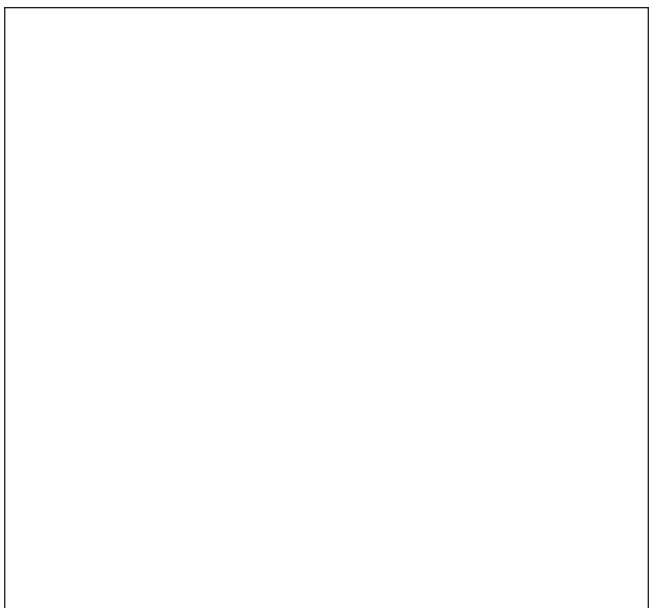


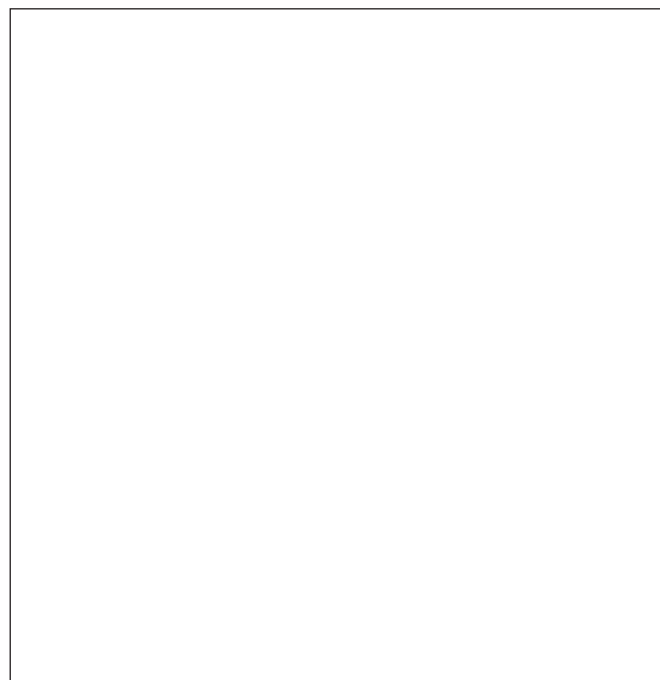
Modelo: AIC-107

Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina



AROMA®

Twisty Treat
Soft Serve Ice Cream Maker



**Instruction Manual
& Recipe Guide**

AROMA®

Model 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.

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Twisty Treat Soft Serve Ice Cream Maker. Making rich, delicious soft ice cream has never been easier - just place the ingredients in the frozen canister and turn the unit on! The authentic ice-cream shop style dispenser lets you make true twisty cones.

Easy to make recipes are included in this manual. Additional soft serve, frozen yogurt or sorbet recipes may be created with this machine, although the results may vary by recipe.

To ensure your safety and enjoyment of this product, please read all instructions carefully before using this product.



Published By:

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

© 2006 Aroma Housewares Company. All rights reserved.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

- 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 aditivos 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 frezadero, 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. To protect against electric shock, do not immerse any part of this appliance in water or any other liquid.
2. This appliance is not intended for use by young children without supervision. Children should be supervised at all times while using this appliance.
3. Never leave this appliance unattended while in use.
4. Do not operate the ice cream maker when empty. Always have ice cream mixture in the unit when turned on.
5. Switch off and remove the plug from the wall outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning.
6. To unplug, grasp plug at the base and pull from outlet. Do not grasp, pull on, or carry by the power cord.
7. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas, and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
8. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after it malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. Do not place complete unit in the refrigerator or freezer. Only the canister is freezer-safe.
10. Make sure that the canister and lid cover are fitted correctly before operating this appliance.
11. Do not use outdoors.
12. Store unit in a dry location.
13. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not operate or place any part of this appliance on or near hot surfaces such as on a gas or electric burner or in a heated oven.
15. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
16. Always operate on a sturdy, level surface. Do not operate this appliance in a sink, on a drain board, or any other uneven surface.
17. Do not use this appliance for anything other than its intended use. This product is intended for household use only.
18. Do not attempt to repair, disassemble, or modify this appliance in any way. It contains no user serviceable parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

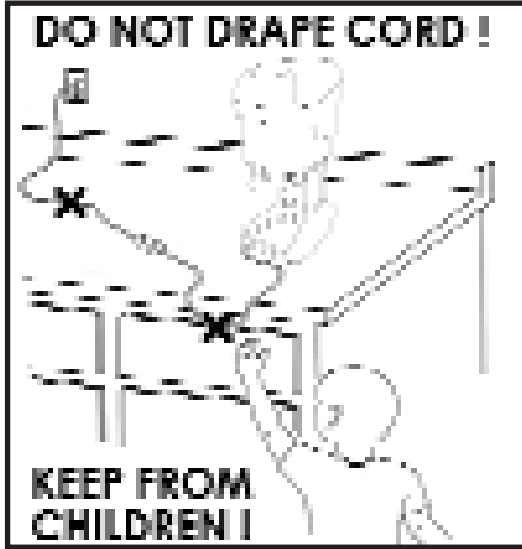
SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG

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

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.



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 calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

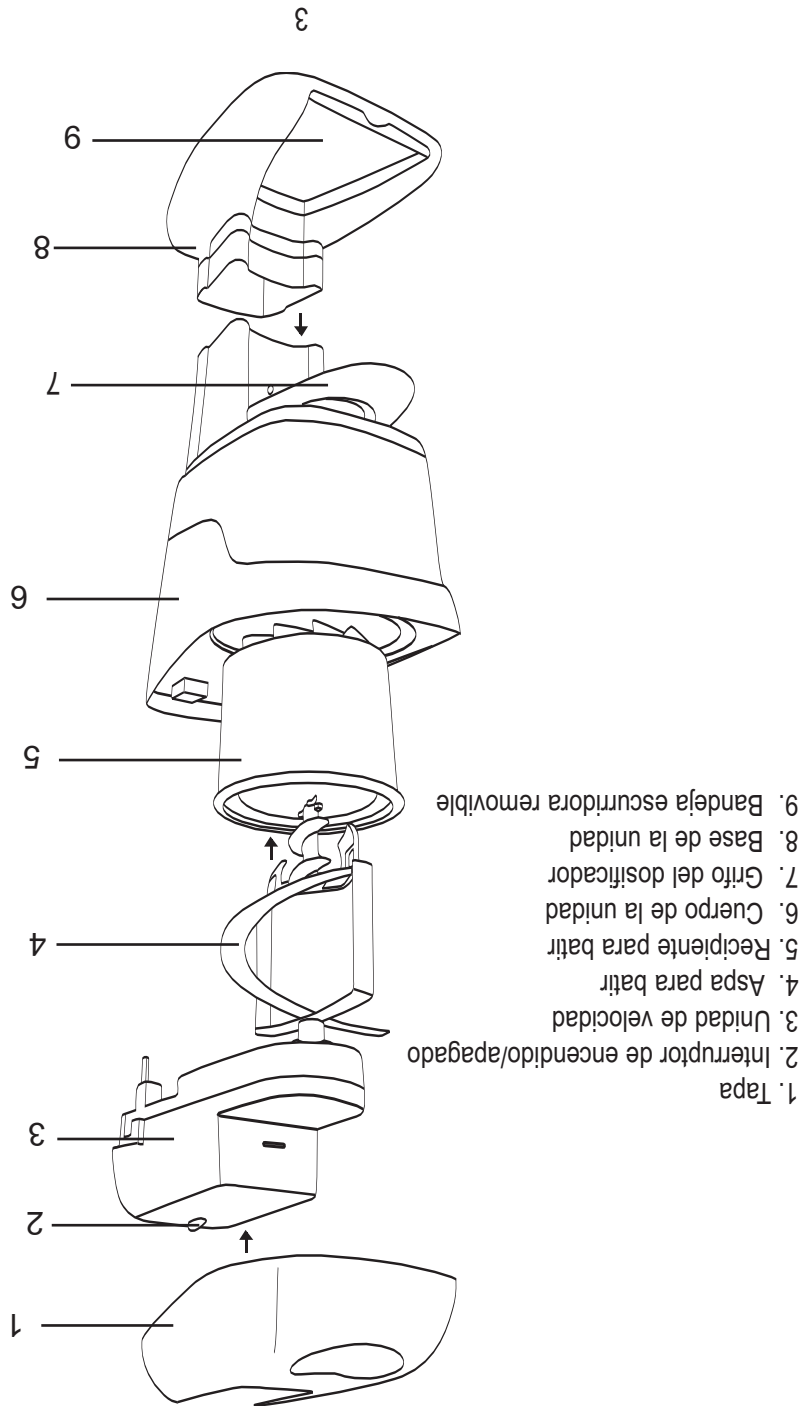
Si este aparato tiene ploya polarizada:

PLOYA POLARISADA

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.

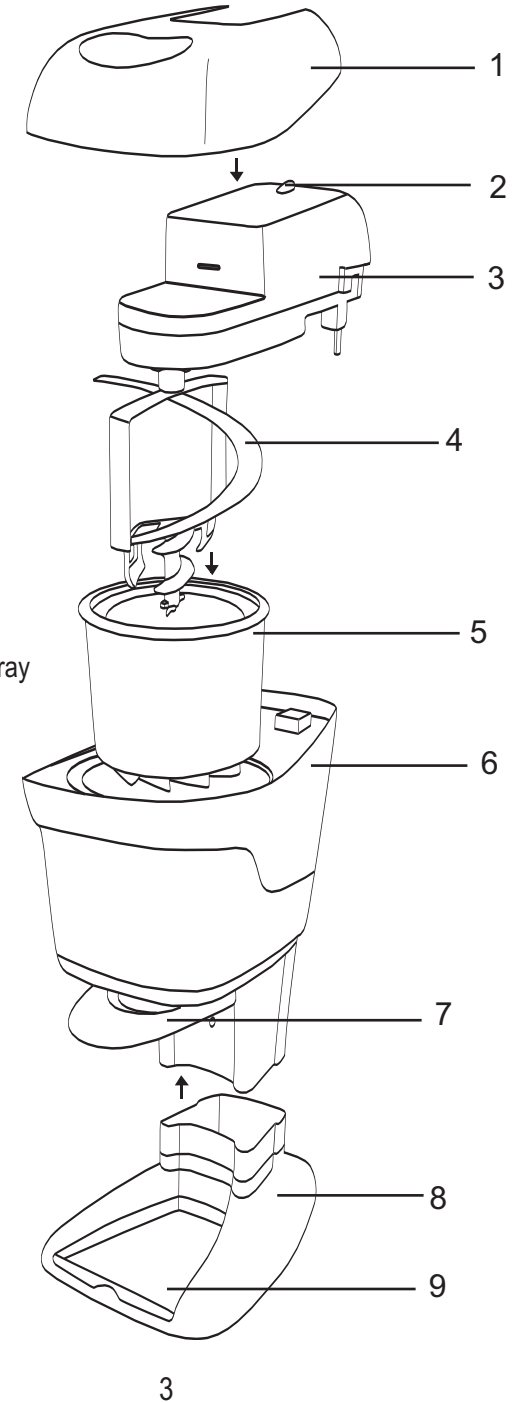
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



PARTS IDENTIFICATION

1. Lid
2. On/Off Switch
3. Gear Unit
4. Mixing Paddle
5. Canister
6. Body
7. Tap Dispenser
8. Base
9. Removable Drip Tray



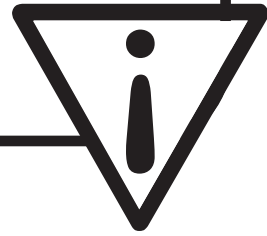


The following three steps are **VERY IMPORTANT** in making soft serve ice cream. *Please read and follow all instructions carefully - or there is a chance that your ice cream will not turn out!*

- 1) Make sure that the mixing canister is placed in the freezer for at least 24 hours prior to making ice cream. Freezer should be set at 0°F.
- 2) It is best to prepare the ice cream recipe a day before you plan to use your ice cream maker. Placing it, covered, in the refrigerator for 12-24 hours will ensure that it is completely chilled.
- 3) Only take out the canister and ice cream mixture when you are ready to make ice cream. Do not rinse the canister. Rinsing or allowing to sit out for too long will cause them to warm up and will affect the results of your ice cream making.

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.



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

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

Preparación de la mezcla

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

Instrucciones para entriar el recipiente

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

* **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.**

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 asa 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.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

BEFORE FIRST USE

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags, as they can pose a risk to children.
4. Wash the canister, lid, and mixing paddle in warm, soapy water. These parts are NOT dishwasher safe.
5. Rinse and dry all parts thoroughly.
6. Wipe the exterior body and gear unit of the appliance with a damp cloth. Do not immerse in water.
7. **Place clean, dry canister in the back of your freezer. It must freeze for a minimum of 24 hours before you may begin to make soft ice cream.**
 - **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
 - **Do not immerse the body, cord, gear unit or plug in water at any time.**

IMPORTANT FIRST STEPS

Chilling the Canister

Once the canister has been cleaned and is completely dry, place the canister in the freezer for a minimum of 24 hours. This allows the canister to become cold enough to freeze the soft serve mixture. It is recommended to keep the canister wrapped in a plastic bag and placed in the back of your freezer when not in use. This ensures that it is available for immediate use the next time you would like to make soft ice cream.

Preparing the Mixture

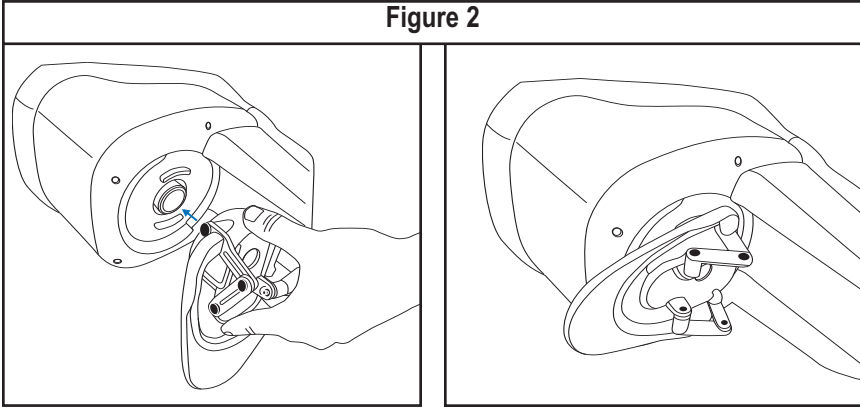
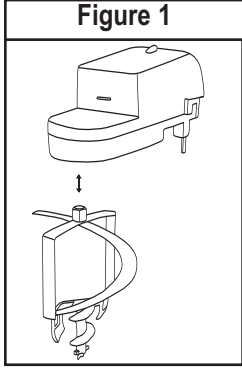
Select your favorite recipe, prepare ingredients per recipe instructions. **In order to achieve a soft-serve consistency, it is important that the ingredients be VERY COLD before you begin to mix.** Chill the mixture in the refrigerator overnight or for a minimum of 4 hours prior to mixing, or you may place the mixture in the freezer for 15-30 minutes to ensure that it is completely chilled.

When both the canister and mixture are fully chilled, you may begin to make soft serve ice cream.

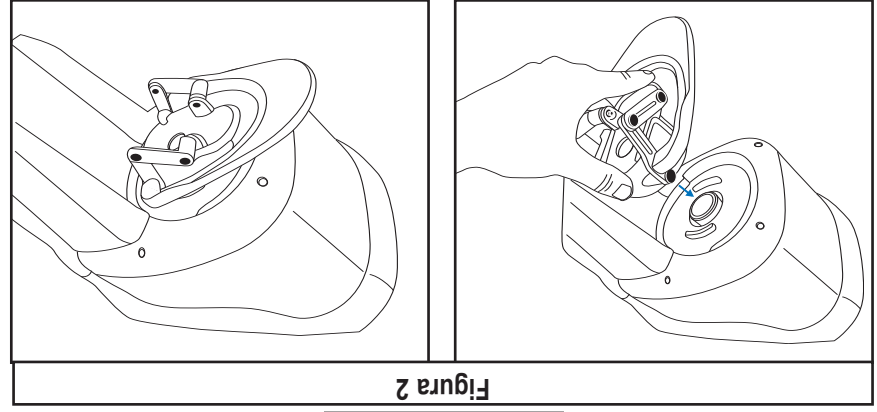
HOW TO USE

Assembling the Unit

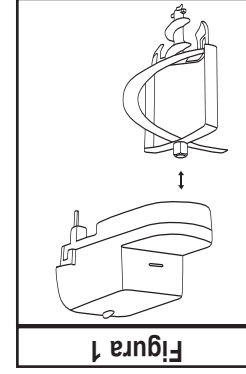
1. Refer to the Parts Identification page for a more detailed diagram.
2. Fit the body of the soft serve maker onto the base.
3. Just before you are ready to make ice cream, remove the chilled canister from freezer and immediately place into the body. **Do not rinse the canister or allow it to sit out on the counter, as this may cause the temperature of the canister to rise substantially.** Turn the canister slightly while pressing down to ensure that it fits properly into the machine.
4. Attach the mixing paddle to the gear unit (Figure 1) and place over the top of the unit.
5. Fit the tap dispenser into the body (Figure 2). Hold the tap dispenser and lift up so the tap dispenser fits into the hole. Rotate the tap dispenser counterclockwise until it locks into place. **Push the tap dispenser handle DOWN to ensure it is in the closed position.**
6. Place the lid on the top of the unit, making sure that it locks into place.



6



9



- ### 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.

CÓMO USAR SU APARATO

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. 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 entró el recipiente y el tiempo durante el cual el recipiente y la mezcla del helado se enfrían.
4. 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.
5. Para detener el flujo del helado, presione hacia abajo la manija del dosificador.
6. 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 giro. Después apague el interruptor (OFF).

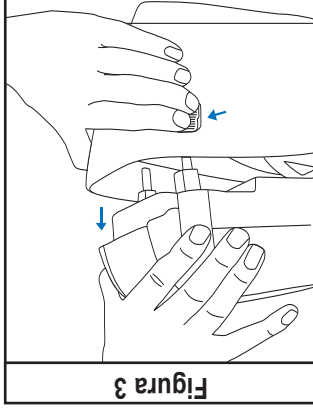


Figura 3

HOW TO USE

Mixing the Soft Serve

1. Place the assembled soft serve maker on a sturdy, level surface and plug into a power cord outlet. **It is important to begin the mixing process immediately after removing the canister from the freezer and assembling the appliance, to avoid letting the canister warm up.**
2. With the chilled ice cream mixture ready, press the ON switch. The paddle will begin to rotate.
3. Making sure that the dispenser handle is in the DOWN (closed) position, pour the chilled mixture into the canister through the opening in the lid.
4. Allow the mixture to churn for approximately 20-40 minutes until it has reached soft-serve consistency. The churning time will vary depending on the recipe being made, the temperature of the freezer where the canister was frozen, and the length of time the canister and ice cream mixture were allowed to chill.
5. Turning off the appliance at any time during the churning process may cause the mixture to harden and restrict the operation of the mixer.
6. Once the mixture has reached the desired consistency, hold a cone or small bowl under the dispenser and lift up on the handle. Do not turn off the power. The soft serve ice cream will dispense as the motor churns.
7. To stop the flow of ice cream, press down on the dispenser handle.
8. If all of the ice cream does not dispense from the canister, as may occur when the mixture churns too long and becomes very thick, simply turn off the motor and remove the lid (see Figure 3 below for instructions on removing the lid), then scoop out the remainder of the contents with a spoon.
9. When all of the ice cream has been dispensed, make sure to press down on the dispenser handle to close the tap. Then switch the power to OFF.

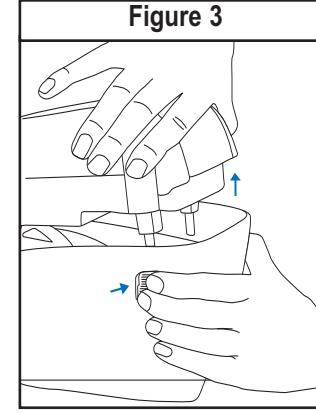


Figure 3

HELPFUL TIPS

- We recommend that you wrap the canister in a plastic bag and place it in the back of your freezer after you have finished using it and once it has been cleaned. This is a great way to make sure that it is ready for immediate use the next time you make soft serve ice cream. Wrapping it in a plastic bag helps to protect it from freezer burn.
- When removing the frozen canister from the freezer, DO NOT RINSE the canister or allow it to sit out in room temperature for more than a few minutes before you begin to make your ice cream. It is very important that the canister be as cold as possible during the mixing process in order to achieve a soft-serve consistency.
- It is recommended that you make the ice cream mixture a day ahead, cover it and place it in the refrigerator. The mixture will then be able to cool completely and expand. Pre-chilling any ice cream recipe is necessary for achieving the best results.
- The richer the cream you use, the richer the ice cream will be. Heavy whipping cream is suggested for the creamiest, smoothest ice cream. Light cream can also be substituted for cream, but the texture and taste of the ice cream may change.
- Artificial sweeteners may be substituted for sugar. Use the following proportions for reference:

1	packet of sweetener = 2 tsp. sugar
6	packets = 1/4 cup
8	packets = 1/3 cup
12	packets = 1/2 cup
- You may taste the mixture to adjust the amount of sugar to be added. Note that the actual ice cream will taste less sweet than the mixture.

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 heladoro 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 considerarse usar una combinación de leche y crema para obtener un helado más saludable.

- El azúcar se puede sustituir por edulcorantes artificiales. Utilice las siguientes equivalencias como referencia:

1 sobresito de edulcorante = 2 cucharaditas de azúcar
6 sobresitos = 1/4 de taza
8 sobresitos = 1/3 de taza
12 sobresitos = 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.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Turn the power switch to the OFF position and unplug unit from the wall outlet before disassembling or cleaning.
2. Remove the lid by pressing the self-lock at the rear and lifting upward. See Figure 3 on page 6 for a diagram.
3. Remove the mixing paddle and motor unit by lifting upward.
4. Remove the dispenser tap by turning it to the left and then pulling straight down. See Figure 2 on page 5 for a diagram.
5. Remove canister by pushing it up from underneath.
6. Remove the mixing paddle from the gear unit. See Figure 1 on page 5 for a diagram.
7. Wash the lid, dispenser tap, mixing paddle and canister in soapy water.
8. Rinse and dry all parts thoroughly.

NOTE: Do not immerse the gear unit or the body of the ice cream maker in water.

Do not place any parts of the soft serve ice cream maker in the dishwasher.

This appliance is not dishwasher safe.

9. Wipe the exterior of the ice cream maker and the gear unit with a soft damp cloth. Do not submerge in water. Dry thoroughly. Sharp utensils, scouring pads, or abrasive detergents may cause damage to this appliance.

Helpful Hint: Wrapping the canister in a plastic bag and placing it back into the freezer after cleaning is a great way to have it ready for immediate use the next time you'd like to make soft serve ice cream.

Easy Vanilla Soft Serve

- 2/3 cup whole milk
- 1/2 cup granulated sugar
- 1 1/3 cup heavy cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract

Place the milk and the sugar in a mixing bowl. Using a hand mixer on low speed for 1 to 2 minutes, mix together the milk and sugar. You may also use a whisk to mix until all of the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and the vanilla. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate overnight, or for a minimum of 4 hours.

When mixture has chilled and mixing canister is completely frozen, follow the mixing instructions in the How To Use section of this manual.

Easy Chocolate Soft Serve

- 1/3 cup unsweetened cocoa powder
- 1/3 cup granulated sugar
- 1/4 cup firmly packed brown sugar
- 2/3 cup whole milk
- 1 1/3 cup heavy cream
- 1/2 teaspoon pure vanilla extract

Place the cocoa and the sugars in a medium bowl and stir with a wire whisk to combine and remove any lumps. Add the whole milk and, using a hand mixer on low speed for 1 to 2 minutes, mix together the milk, cocoa, and sugar mixture. You may also use whisk to mix until the cocoa and sugar are completely dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate overnight, or for a minimum of 4 hours.

When the mixture has chilled and mixing canister is completely frozen, follow the mixing instructions in the How To Use section of this manual.

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.

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 adquiere 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.

Easy Strawberry Soft Serve

5 1/4 oz. red strawberries (very ripe) or frozen strawberries, thawed
 1/2 cup granulated sugar
 1/8 teaspoon pure vanilla extract
 1/2 cup whole milk
 1 cup heavy cream

Place strawberries, granulated sugar, vanilla, and whole milk in a blender jar or food processor and blend on high speed until completely smooth and homogenous, about 60 seconds. Pour into a bowl and stir in heavy cream. Cover bowl with plastic wrap and refrigerate overnight, or for a minimum of 4 hours.

When the mixture has chilled and the mixing canister is completely frozen, follow the mixing instructions in the How To Use section of this manual.

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from the 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. \$10.00 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 and which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.

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

GARANTÍA LIMITADA

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 la parte continental de los Estados Unidos.

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 flete prepagado, 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

Stio Web: www.aromaco.com