

Instruction Manual Traditional Ice Cream Maker

AROMA®



Les réponses à plusieurs questions courantes de même que des pièces de remplacement peuvent être trouvées en ligne. Visitez www.AromaCo.com/Support.



Les experts du service à la clientèle d'Arroma sont heureux de vous aider. Appelez-nous sans frais au **1-800-276-6286**.



Vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre la sorbetière Arroma?
Avant de le retourner au magasin ...



AROMA®



Questions or concerns about your Ice Cream Maker?
Before returning to the store...



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



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



Manuel d'Instructions
Sorbetière Traditionnelle



Merci de vous être procuré la sorbetière Aroma®. Cet appareil unique vous permet de fabriquer une sublime crème glacée maison dans le confort de votre foyer. Vous adorerez créer des crèmes glacées aux saveurs classiques ou en expérimentant de nouvelles.

Grâce à la manivelle, vous ferez l'expérience du barattage classique des desserts glacés que vous ferez vous-même. Et le moteur électrique vous offre quant à lui la commodité toute moderne d'une sorbetière qui fait tout le travail. Peu importe votre préférence, la sorbetière Aroma® Traditionnel est une façon facile et amusante de déguster l'objet d'une tradition intemporelle : la crème glacée maison.

En plus des instructions et conseils sur l'utilisation de votre nouvelle sorbetière, ce manuel comporte aussi plusieurs recettes délicieuses. Pour plus de recettes (et pour soumettre les vôtres) ou des informations sur les pièces de rechange, le service et d'autres formidables solutions de cuisine, visitez le site www.AromaCo.com.

Voir ce qui cuisine avec Aroma en ligne !



www.AromaTestKitchen.com



www.facebook.com/AromaHousewares



www.twitter.com/AromaHousewares



Publié par :

Aroma Housewares Co.

6469 Flanders Drive

San Diego, CA 92121

U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2012 Aroma Housewares Company.

Tous droits réservés.



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.

See what's cooking with Aroma online!



www.facebook.com/AromaHousewares



www.twitter.com/AromaHousewares



www.AromaTestKitchen.com



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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies en utilisant des appareils, notamment :

- 1. Important : Veuillez lire toutes les instructions avant le premier usage.**
 1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
 2. Pour une protection contre les chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou le moteur électrique dans l'eau ni aucun autre liquide.
 3. Lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants, exercez une supervision vigilante.
 4. Débranchez-le de la prise murale lorsqu'il n'est pas en usage, avant de le nettoyer et avant d'en retirer ou d'y ajouter des pièces.
 5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Lorsque l'appareil est en fonction, gardez à l'écart vos doigts, vos cheveux et les ustensiles.
 6. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche serait endommagé, après une défectuosité ou suite à un dommage quelconque. Contactez le service à la clientèle Aroma® pour l'examen, la réparation ou l'ajustement.
 7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Aroma® Housewares pourrait provoquer des blessures.
9. N'utilisez pas la sorbetière en plein air.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du comptoir ou de la table ou toucher des surfaces chaudes.
11. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles qui sont prévues.
12. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur chaud ou dans un four zen marche.
13. Pour le débrancher, passez l'interrupteur à la position « OFF » et retirez la prise du mur.
14. Ne laissez jamais tourner la sorbetière à sec. Le contenant, lorsqu'il est branché, doit toujours contenir un mélange de crème glacée.
15. N'utilisez jamais d'huile ou de liquides chauds dans la sorbetière (refroidissez toujours les mélanges avant le barattage).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

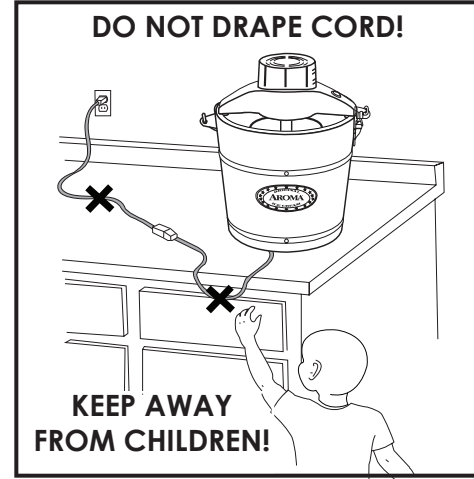
- 1. Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the electric motor in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before cleaning and before putting on or taking off parts.
6. Avoid contact with moving parts. Keep fingers, hair, clothing and utensils away during operation.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not allow cord to hang over the edge of the table or counter or to touch hot surfaces.
11. Do not use this appliance for other than its intended use.
12. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. To disconnect power, press switch to the "OFF" position and then remove plug from wall outlet.
14. Never operate the ice cream maker dry. Always have ice cream mixture in the container while plugged in.
15. Do not use hot oil or liquids in ice cream maker (always chill mixtures before churning).

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.

! MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation Du Cordon Court

1. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'entremêle et de réduire le risque de trébucher sur un long cordon.

2. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si on les utilise avec prudence.

3. Si l'on utilise une rallonge:

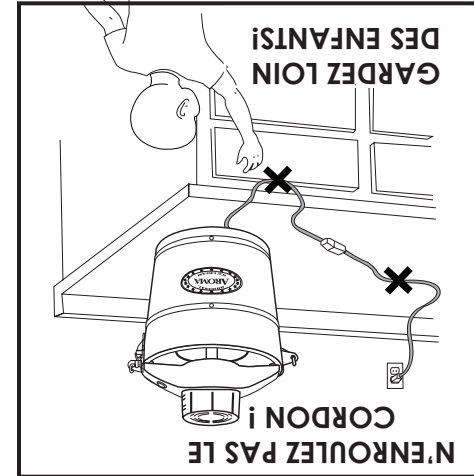
- a. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil électrique.
- b. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer dessus ou y trébucher involontairement.

Fiche Polarisée

Cet appareil est équipé d'une **fiche polarisée** (l'une des fiches est plus longue que l'autre); suivez les instructions ci-dessous:

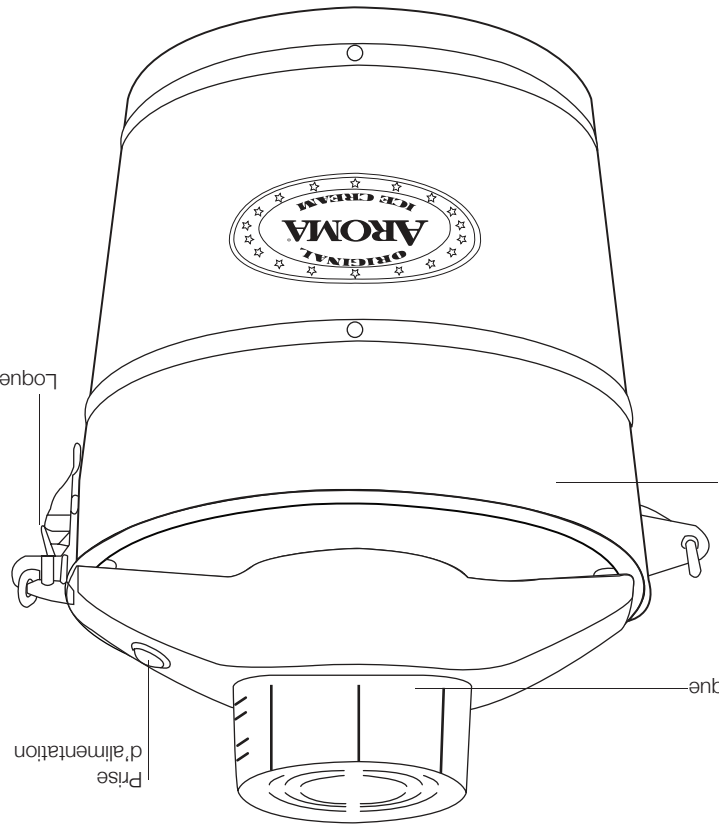
Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise d'alimentation, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche, d'aucune façon.

Si la corde de provision est endommagée, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne ayant des compétences semblables pour éviter un danger.

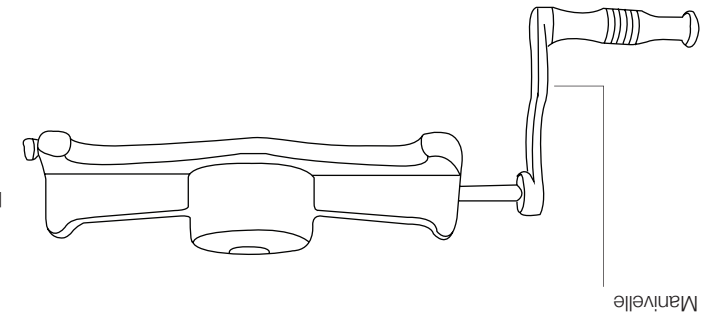
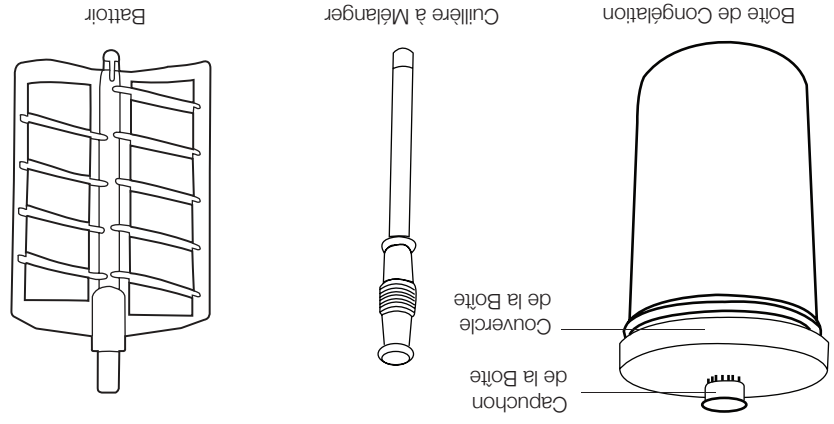


2 CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR ÊTRE UTILISÉ À L'INTÉRIEUR.

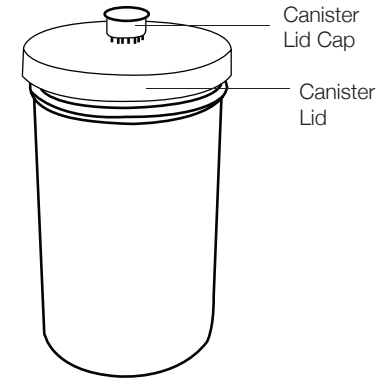
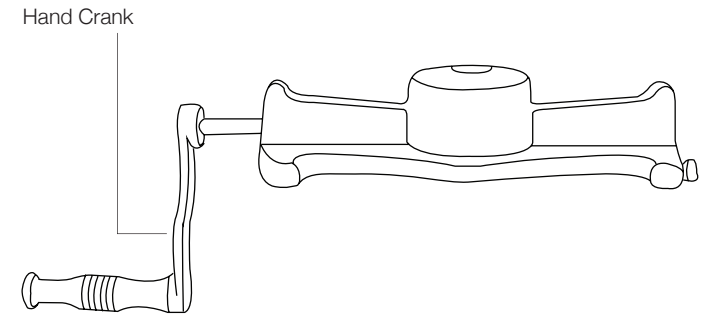
2 THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



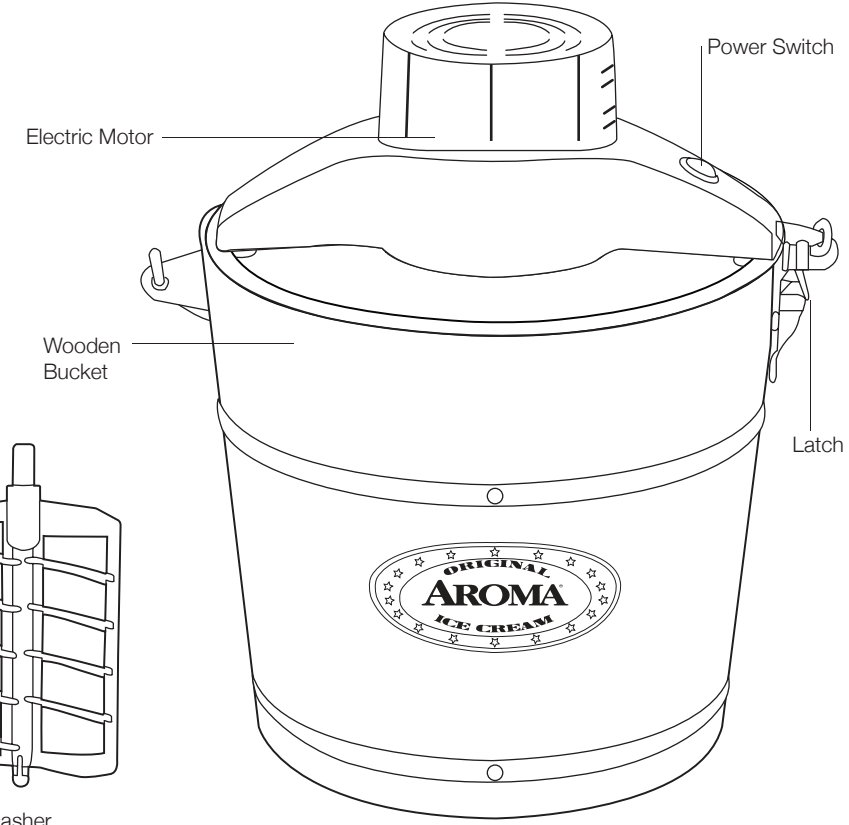
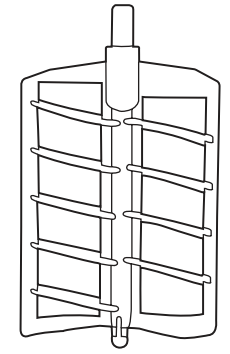
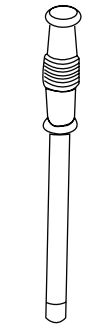
IDENTIFICATION DES PIÈCES



PARTS IDENTIFICATION



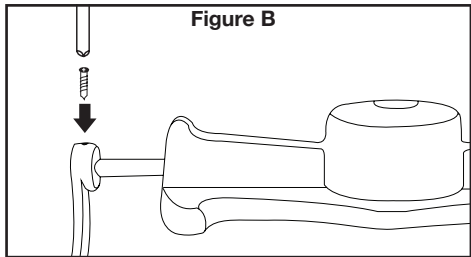
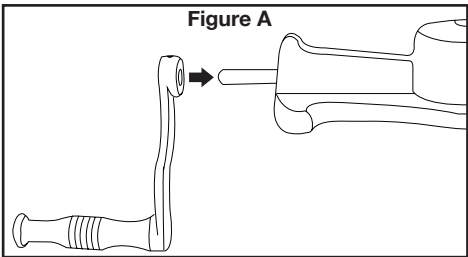
Freezing Canister



BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.

- Remove all packaging materials and ensure items have been received in good condition.
- Tear up all plastic bags, as they can pose a risk to children.
- Wash the canister lid, freezing canister, canister cap, dasher and stir stick in warm, soapy water. Dry thoroughly.
- Wipe electric motor and hand crank with a damp cloth.
- 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.
- 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).



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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez toutes les directives et mises en garde importantes.

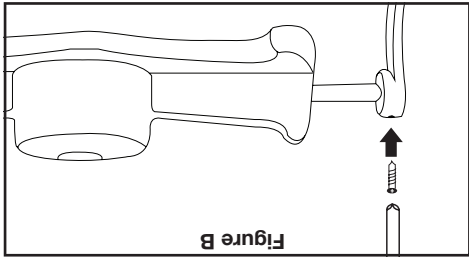
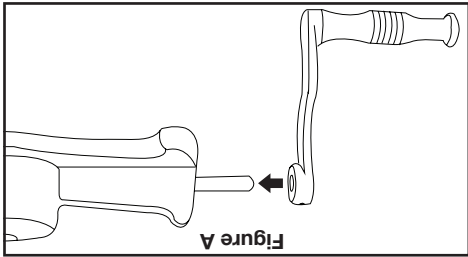
- Retirez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous que tous les articles ont été reçus en bonne condition.

- Déchirez tous les sacs en plastique, car ils peuvent poser un risque pour les enfants.

- Lavez à l'eau chaude savonneuse le couvercle de la boîte, la boîte de congélation, le capuchon de la boîte, le battoir et la cuillère à mélanger. Séchez à fond.
- Essuyez le moteur électrique et la manivelle à l'aide d'un chiffon humide.

- Traitez le godet en bois. Pour prévenir les fuites, le godet en bois devra être traité avant chaque usage. Placez le godet dans un endroit étanche et remplissez-le aux $\frac{2}{3}$ d'eau. Laissez-le tremper pendant environ une heure et demie. Le bois pourra alors gonfler afin que le mélange eau/sel gemme ne présente aucune fuite dans le cours de l'utilisation.

- Assemblez la manivelle. Pour ce faire, attachez la portion poignée à la manivelle (Figure A). Fixez la poignée à la manivelle à l'aide de la vis fournie et d'un tournevis Phillips (figure B).



REMARQUE

- Lorsque vous ouvrez la sorbetière pour la première fois, il est possible qu'elle dégage une odeur à cause du processus de traitement du godet en bois. C'est normal. Laissez aérer le godet en bois et l'odeur devrait se dissiper rapidement.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
- N'immergez jamais le moteur électrique, le cordon ou la prise dans l'eau.

POUR FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE



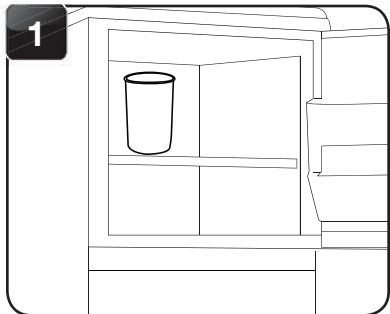
NOTE

- 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.

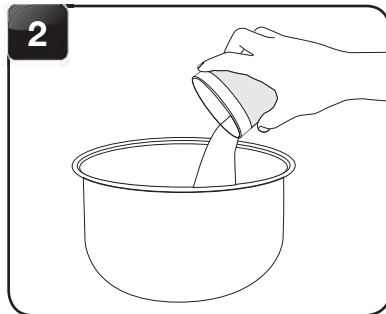


HELPFUL HINTS

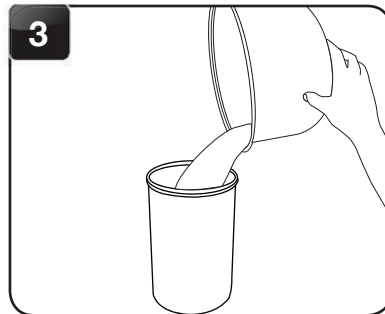
- There are many classic ice cream recipes included in the back of this manual. For more delicious frozen treat ideas, or even to submit your own, visit www.AromaCo.com.
- Expect to use 7 to 14 pounds of ice (one to two medium bags) for each batch of ice cream.



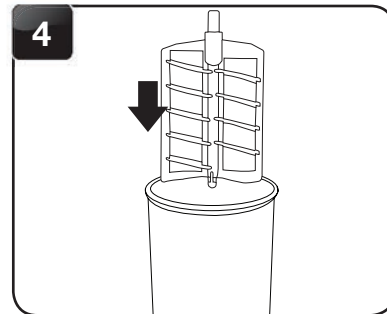
1 Chill the freezing canister in the freezer overnight (or at least for one hour).



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.



TO MAKE ICE CREAM



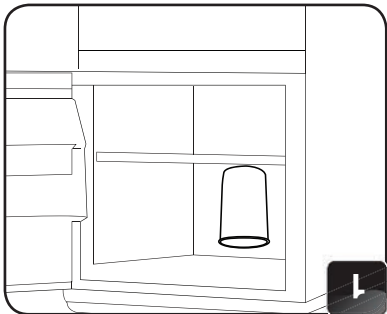
REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, refroidissez le mélange à crème glacée avant de faire la crème glacée. Le mélange doit être froid au moment de l'ajouter à la boîte de congélation.

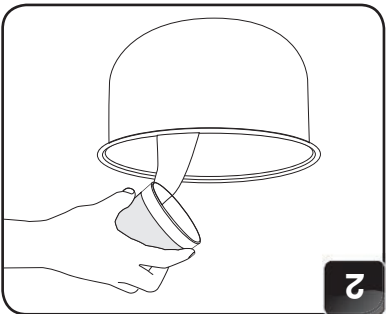


CONSEILS UTILES

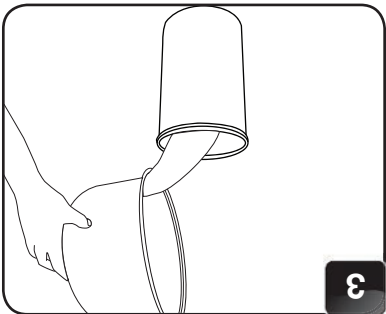
- Vous trouverez de nombreuses recettes de crème glacée classique à l'endos de ce manuel. Pour d'autres idées de délicieux desserts glacés, ou même pour soumettre vos propres recettes, visitez www.AromaCo.com.
- Chaque fourée de crème glacée demande environ de 7 à 14 livres de glace (un ou deux sacs de taille moyenne).



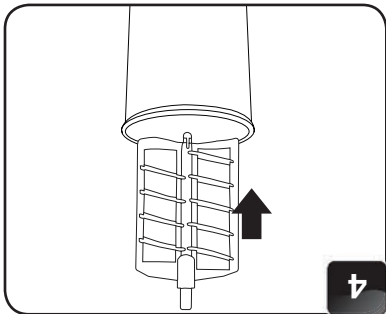
1 Laissez la boîte de congélation au congélateur toute la nuit (ou au moins pendant une heure).



2 Mélangez les ingrédients de la recette de crème glacée que vous avez choisie. Pour de meilleurs résultats, refroidissez le mélange de crème glacée au réfrigérateur.



3 Versez le mélange de crème glacée dans la boîte de congélation (ne remplissez pas plus haut que les $\frac{2}{3}$, le mélange gonflera durant la congélation).

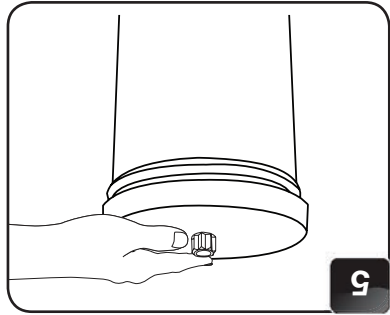


4 Insérez le batteur dans le centre de la boîte de congélation de façon à ce que son extrémité repose dans le creux qui se trouve au centre de la boîte de congélation.

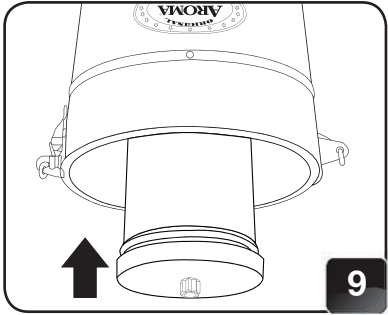


- Pour s'amuser en famille, commencez le barattage de la crème à la manivelle. À mesure que la congélation avance, le barattage devient plus difficile. Le moteur électrique est alors l'idéal pour terminer le barattage de la crème glacée.

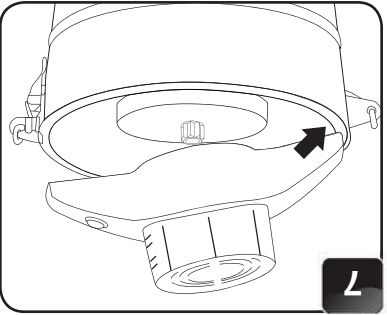
POUR FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE (CONT.)



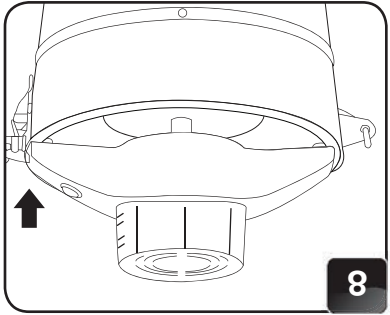
Serrez bien le capuchon de boîte sur la boîte.



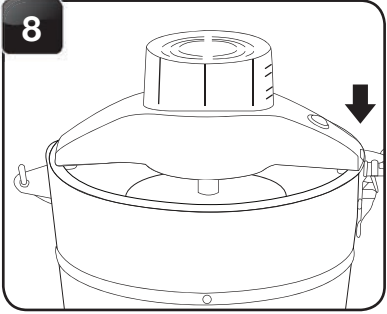
Placez la boîte de congélation dans le godet en bois, de façon à ce que le cône se trouve au centre du godet.



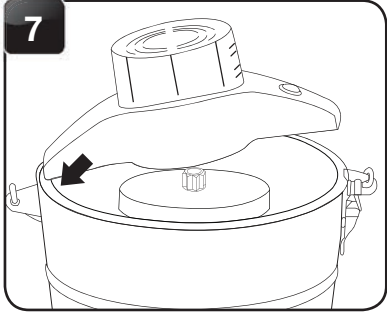
Glissez l'extrémité rectangulaire de la manivelle ou le moteur électrique dans l'orifice rectangulaire sur le rebord du godet.



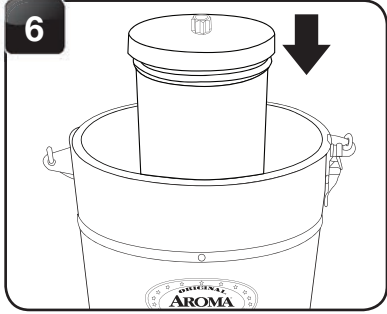
Laissez tomber l'extrémité rectangulaire de la manivelle ou le moteur électrique dans l'orifice du côté opposé du godet. Fixez la manivelle ou le moteur électrique au godet en bois à l'aide du loquet.



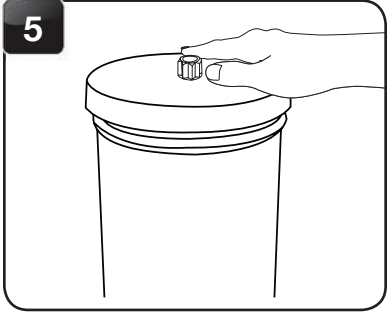
Place the canister lid securely onto the canister.



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



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



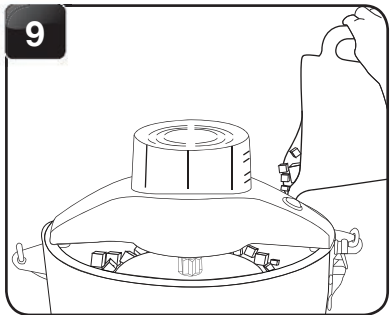
Drop the opposite end of the hand crank/electric motor into the opening on the opposite side of the wooden bucket. Secure the hand crank/electric motor to the wooden bucket with the latch.

HELPFUL
HINTS

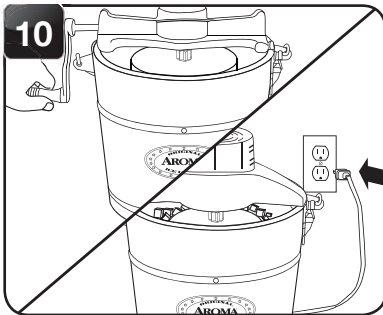
- For a bit of family fun, the hand crank is a great way to start churning ice cream. As it freezes churning will become more difficult. The electric motor is a great way to finish churning ice cream.



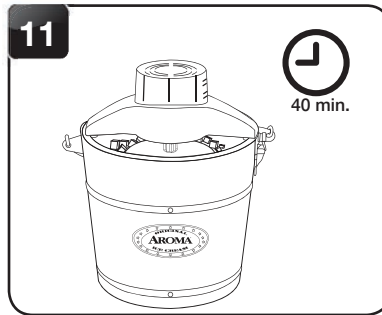
TO MAKE ICE CREAM (CONT.)



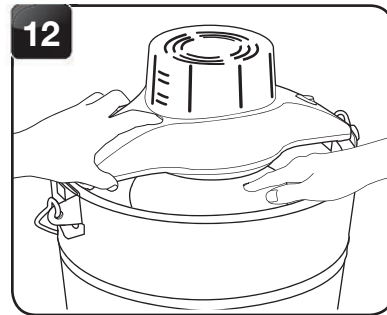
9 Fill the wooden bucket with a mixture of ice and rock salt. Fill the ice in layers, topping each layer with rock salt, until the ice/salt mixture nears the drainage hole of the wooden bucket.



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



11 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.



12 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 damage. 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.

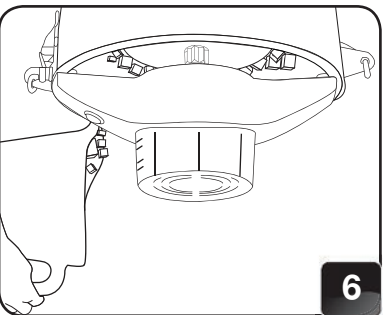


HELPFUL HINTS

- 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.

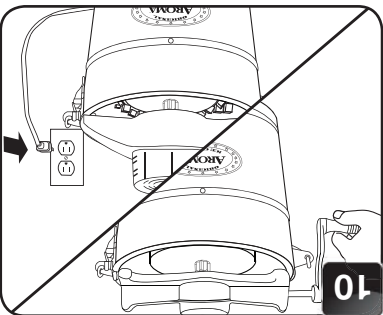


POUR FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE (CONT.)

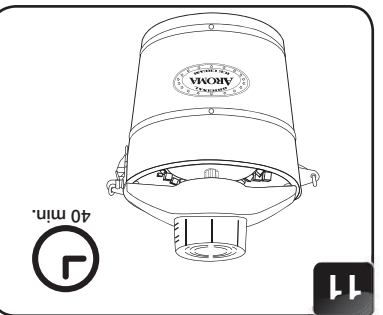


9 Remplissez le godet en bois d'un mélange de glace et de sel gemme.

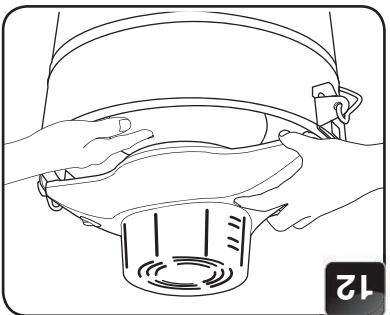
Disposez la glace en couches, en recouvrant chacune d'elles de sel gemme, jusqu'à ce que le mélange glace/sel gemme arrive presque au niveau de l'orifice du godet en bois.



10 Commencez le barattage de la crème glacée en tournant la manivelle ou par le biais du moteur électrique branché et mis en marche.



11 La crème glacée doit être barattée pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que le moteur électrique s'arrête ou qu'il devienne très difficile de baratter à la manivelle.



12 En tenant d'une main la boîte de congélation, retirez-en la manivelle ou le moteur électrique.



REMARQUE

- Comme l'eau et la glace s'écoulent de l'orifice de vidange durant l'utilisation de la sorbetière, veillez à la déposer sur une surface qui ne souffrira pas des dommages causés par l'eau. Disposer une serviette sous la sorbetière est également un bon moyen de réduire le nettoyage.
- La quantité de sel gemme utilisée est la clé du succès. Trop peu de sel gemme et la crème glacée ne sera pas correctement congelée; trop de sel gemme et elle congèlera trop vite.
- Lorsque vous utilisez le moteur électrique, la boîte de congélation et le battoir le battoir. La manivelle fait tourner à la fois la boîte de congélation et le battoir.



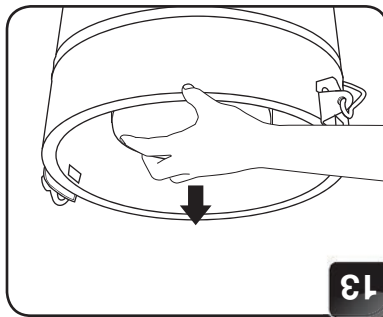
CONSEILS

- Lorsque vous ajoutez de l'eau, le niveau de glace diminue à mesure de sa fonte. Vous aurez peut-être besoin d'ajouter de la glace si le niveau descend sous l'orifice de vidange.
- Utilisez la cuillère à mélanger pour briser toute obstruction de glace qui pourrait empêcher la boîte de tourner.
- Vous trouverez le sel gemme dans la section sel de la plupart des épiceries ou auprès des principaux détaillants en ligne.

CONSEILS
UTILES

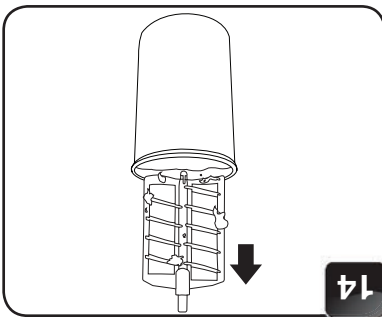
- Si vous choisissez cette option, fermez l'orifice de la boîte avec le capuchon de boîte compris. Ne posez pas la boîte à plat afin d'éviter tout renversement.
- Pour d'autres conseils et astuces sur l'utilisation de la sorbetière, consultez la section « Résolution des Problèmes » à la **page 10**.
- Comme aucun préservatif n'est ajouté à la crème glacée maison, sa durée de conservation est généralement d'une semaine lorsqu'elle est correctement rangée au congélateur.

POUR FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE (CONT.)



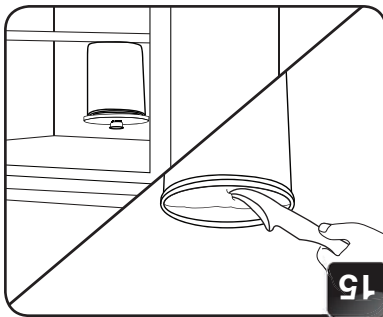
13

Après avoir dégagé la boîte de congélation de la glace et du sel qui s'accumulent sur le dessus, retirez-la du godet en bois.



14

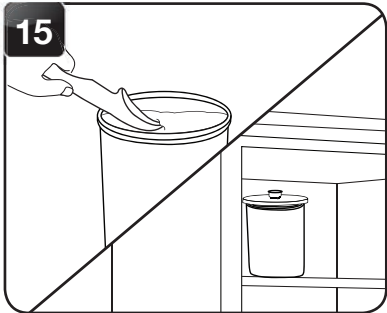
Une fois le sel et la glace éliminés du dessus de la boîte, retirez le couvercle de la boîte et sortez le battoir. Grattez l'excès de crème glacée du battoir.



15

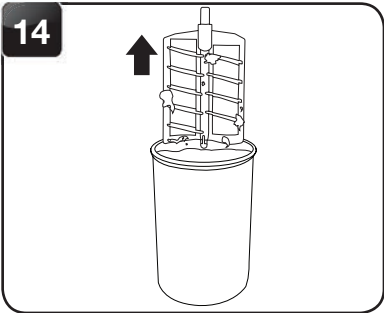
La crème glacée est à présent prête à servir. Vous pouvez la congeler dans un contenant pour congélation ou directement dans la boîte de congélation.

TO MAKE ICE CREAM (CONT.)



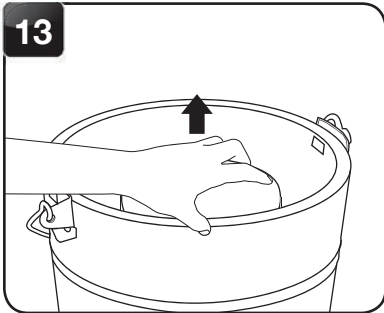
15

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.



14

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.



13

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

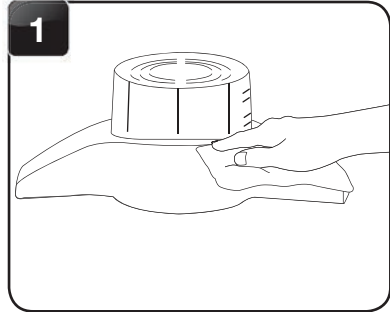
HELPFUL
HINTS

- 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.

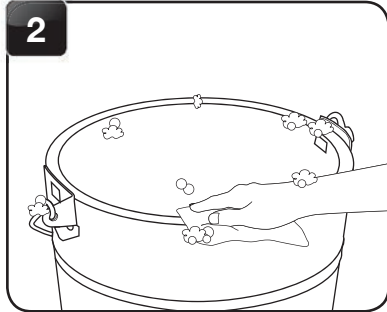


TO CLEAN

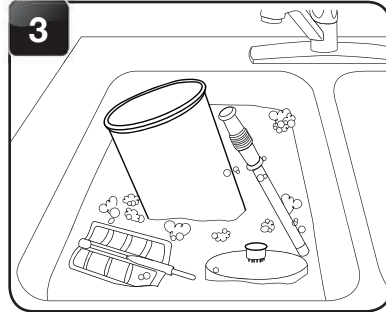
Always unplug the ice cream maker and allow all parts to cool completely before cleaning.



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.



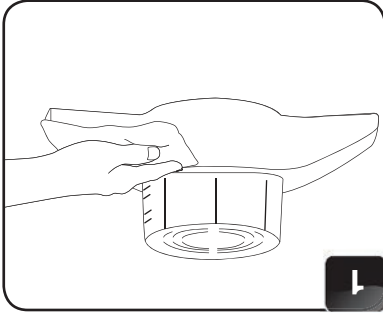
NOTE

- 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.

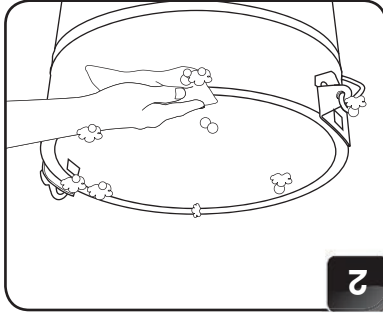


POUR NETTOYER

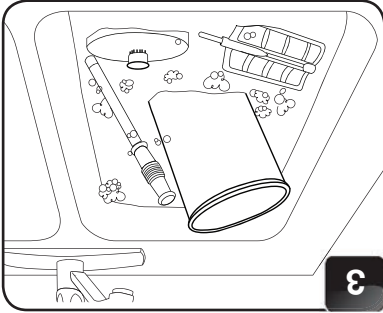
Débranchez toujours la sorbetière et laissez complètement refroidir toutes les pièces avant de nettoyer.



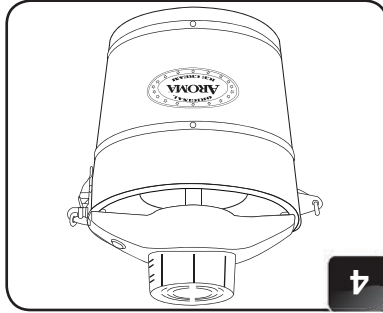
Essuyez le moteur électrique et/ou la manivelle à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tout débris.



Nettoyez à fond le godet en bois avec une éponge savonneuse pour supprimer tout résidu d'eau salée. Rincez à fond pour qu'il ne reste pas de sel sur les pièces métalliques.



Lavez à l'eau chaude savonneuse le couvercle de la boîte, la boîte de congélation, le capuchon de la boîte, le battoir et la cuillère à mélanger, puis séchez bien.



Remontez en vue de la prochaine utilisation.



REMARQUE

- N'utilisez pas de nettoyeurs forts ou abrasifs.
- Cet appareil et ses accessoires ne doivent PAS être mis au lave-vaisselle.
- Ne remettez pas le couvercle sur la boîte avant qu'elle ne soit complètement sèche.
- Tout autre entretien devrait être exécuté par Aroma® Housewares. Contactez le service à la clientèle Aroma® au 1 800 276-6286 Lun-ven, 8h30 à 16h30 HNP ou par courriel à l'adresse CustomerService@AromaCo.com.



TROUBLESHOOTING

Problem	Solutions
Ice cream turned out soft or runny.	<p><i>Homemade ice cream traditionally has the consistency of a milkshake. If a firmer consistency is preferred, follow these steps:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>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.</p>



Problème	Solutions
La crème glacée est molle ou coulante.	<ul style="list-style-type: none"> • Faites congeler davantage le mélange de crème glacée en plaçant la boîte de congélation au congélateur. Vous pouvez également congeler davantage la boîte de congélation en la laissant dans le godet en bois puis en ajoutant de la glace pour ensuite recouvrir le tout d'une serviette. • Une fois que le moteur électrique aura terminé le barattage, placez la manivelle dans la sorbetière et barattez à la main jusqu'à obtention de la consistance désirée. • Les recettes contenant de l'alcool (notamment aux extraits de vanille ou de menthe) peuvent inhiber le processus de congélation. Il est plus avisé d'ajouter des ingrédients alcoolisés vers la fin du processus. • Attention à la quantité de sel gemme utilisée. Trop peu de sel empêchera la congélation de la crème glacée. Consultez l'étape 9 de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » à la page 7 pour des conseils sur l'ajout de sel gemme.
Le mélange d'eau salée s'écoule hors du godet en bois.	<p>Avant d'utiliser la sorbetière, il faut faire tremper le godet en bois dans de l'eau pendant au moins une heure et demie. Cette mesure permet au bois de gonfler et prévient ainsi les fuites. Pour ce faire, remplissez d'eau le godet en bois jusqu'aux $\frac{2}{3}$ environ et laissez-le reposer dans l'évier ou un autre endroit étanche. Videz l'eau et le godet est fin prêt à être utilisé!</p>

La crème glacée maison a traditionnellement la consistance d'un lait frappé. Si vous désirez une consistance plus ferme, procédez comme suit :

Solutions	Problème
<p><i>Le blocage de la boîte ou du battoir peut être dû à l'un des problèmes suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La glace peut avoir provoqué un blocage dans le godet en bois. Arrêtez le barattage en coupant le moteur ou en cessant d'utiliser la manivelle et assurez-vous que la glace du godet est fractionnée en petits morceaux. La cuillère à mélanger en plastique peut aussi être utilisée pour morceler les blocs. • Si le battoir se coinçe, c'est peut-être que le barattage de la crème glacée est terminé. La crème glacée maison devrait présenter la consistance d'un lait frappé. • Si votre mélange de crème glacée contient des morceaux durs (par exemple des pépites de chocolat ou des noix), il se peut qu'ils soient la cause d'un blocage du battoir. Il est avisé d'ajouter ces ingrédients environ 30 minutes après le début du barattage. • Inspectez la boîte de congélation pour voir si le mélange de crème glacée s'est congelé autour des bords. Si c'est le cas, utilisez une spatule ou une cuillère en plastique pour gratter les bords et morceler la crème glacée congelée. Une fois les bords dégagés, le battoir devrait recommencer à fonctionner normalement. 	<p>La boîte et/ou le battoir se bloquent ou s'arrêtent en cours de barattage.</p>
<p>La crème glacée est toujours moins sucrée que le mélange initial. La quantité de sucre peut être ajustée en fonction de vos goûts personnels, mais il faut garder à l'esprit que le résultat final sera moins sucré après la congélation.</p>	<p>Le mélange de crème glacée était bon au goût, mais une fois baratté, il ne goûtait plus la même chose.</p>
<p>Comme aucun préservatif n'est ajouté à la crème glacée maison, sa durée de conservation est moindre. La durée de conservation de la crème glacée maison est généralement d'une semaine lorsque correctement rangée au congélateur. Pour préserver sa fraîcheur, placez-la dans un contenant en plastique étanche et rangez-la au congélateur.</p>	<p>La crème glacée s'est gâtée après avoir été rangée au congélateur.</p>

DÉPANNAGE (CONT.)



TROUBLESHOOTING (CONT.)

Problem	Solutions
<p>The canister and/or dasher jammed or stopped during the churning process.</p>	<p><i>Jamming of the canister or dasher may be due to one of the following issues:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 milk shake. • 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.
<p>The ice cream mixture tasted fine, but after churning it does not taste the same.</p>	<p>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.</p>
<p>The ice cream went bad when stored in the freezer.</p>	<p>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.</p> <p>To keep ice cream at its freshest, place it in an airtight plastic container and store it in the freezer.</p>



RECIPES

Aroma's Favorite Easy Vanilla Ice Cream

Ingredients

- | | |
|---------|---|
| 5 cups | half and half |
| 1 can | sweetened condensed milk |
| 2½ tbsp | real vanilla extract (do not use imitation) |

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.

Cherries and Chocolate Ice Cream

Ingredients

- | | |
|---------|-----------------------------------|
| ¼ cup | chocolate shavings |
| ¼ cup | fresh cherries, pitted and halved |
| 6 | large eggs |
| 2¼ cups | sugar |
| 6 cups | heavy cream |
| 3 cups | 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; 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!

RECETTES



Crème Glacée Facile à la Vanille (la Favorite d'Arma)

Ingredients

- | | |
|-------|---|
| 5 | tasses crème moitié-moitié |
| 1 | boîte lait condensé sucré |
| 2½ c. | à table vrai extrait de vanille (pas d'imitation) |

Combinez tous les ingrédients dans un grand bol et laissez refroidir. Ajoutez le mélange refroidi à la boîte de congélation. Suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation.

Crème Glacée Chocolat et Cerises

Ingredients

- | | |
|----|--|
| ¾ | tasse copeaux de chocolat |
| ¾ | tasse cerises fraîches, dénoyautées et coupées en deux |
| 6 | gros œufs |
| 2¼ | tasses sucre |
| 6 | tasses crème épaisse |
| 3 | tasses lait |

Placez les cerises et les copeaux de chocolat dans des bols séparés. Couvrez et mettez au réfrigérateur. Battez les œufs dans un bol à mélanger jusqu'à consistance légère et onctueuse, soit de 1 à 2 minutes. Incorporez lentement le sucre, en continuant à battre jusqu'à obtention d'un mélange parfait. Ajoutez lentement la crème et le lait; mélangez pour bien incorporer. Versez le mélange dans la boîte de congélation et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation. Ajoutez les copeaux de chocolat et les cerises à la crème glacée terminée et dégustez!



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 ¾ 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.

Ingredients

- 4½ cups half and half
- 2¼ cups sugar
- 4½ tbs 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 ¾ full, as the mixture will expand during freezing.

Coffee Ice Cream

RECETTES



Crème Glacée à la Pâte à Biscuits

Ingredients

- 1 tasse pâte à biscuits aux pépites de chocolat, émietlée
- 1 tasse mini pépites de chocolat (optionnel)
- 6 gros œufs
- 2¼ tasses sucre
- 6 tasses crème épaisse
- 3 tasses lait

Placez la pâte à biscuit et les pépites de chocolat dans des bols séparés. Couvrez et placez au réfrigérateur. Battez les œufs dans un bol à mélanger jusqu'à consistance légère et onctueuse, soit de 1 à 2 minutes. Incorporez lentement le sucre, en continuant à battre jusqu'à obtention d'un mélange parfait. Ajoutez lentement la crème et le lait; mélangez pour bien incorporer. Versez le mélange dans la boîte de congélation et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation. Lorsque le mélange est baratté, ajoutez la pâte à biscuits et les pépites de chocolat et mélangez bien.

Crème Glacée au Café

Ingredients

- 4½ tasses crème moitié-moitié
- 2¼ tasses sucre
- 4½ c. à table café instantané en poudre
- 6 tasses crème

Combinez tous les ingrédients dans la boîte de congélation. Mélangez bien jusqu'à ce que le sucre et le café en poudre soient dissous. Congelez comme indiqué et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation.



RECIPES

Rocky Road Ice Cream

Ingredients

1¼ 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
1½ 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.

Ingredients

2 cups	granulated sugar
1½ tbsp	cornstarch
¼ tsp	salt
1½ tbsp	vanilla
7 cups	milk
5	eggs, beaten
2¾ cups	heavy cream
1½ 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.

Vanilla Ice Cream

Crème Glacée à la Vanille

Mélangez le lait et le chocolat dans une grande casserole. Mélangez à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Retirez du feu et ajoutez lentement le sucre et le sel, en mélangeant bien, jusqu'à dissolution. Incorporez les ingrédients qui restent, à l'exception des guimauves, des pacanes et des pépites de chocolat, puis couvrez et réfrigérez pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Versez le mélange dans la boîte à congélation et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation. Ajoutez les guimauves, les pacanes et les pépites de chocolat à la crème glacée battée et mélangez bien.

Mélangez le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une grande casserole. Mélangez à feu moyen en incorporant lentement le lait sans cesser de mélanger. Ajoutez très lentement les œufs battus sans cesser de mélanger. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Ajoutez lentement la vanille, la crème moitié-moitié et la crème épaisse. Versez dans un grand bol en verre et placez au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Sortez du réfrigérateur. Versez le mélange dans la boîte à congélation et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation.

Ingredients

1¼ tasse sucre granulé
½ c. à thé sel
2 tasses lait
6 carrés chocolat mi-sucré
2 tasses crème moitié-moitié
6 tasses crème fouettée
1 c. à table extrait de vanille
2 tasses mini guimauves
1½ tasses pépites de chocolat
1 tasse pacanes hachées

Ingredients

2 tasses sucre granulé
1½ c. à table fécule de maïs
¼ c. à thé sel
1½ c. à table vanille
7 tasses lait
5 œufs, battus
2¾ tasses crème épaisse
1½ tasse crème moitié-moitié

Crème Glacée Rocky Road

RECETTES





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 tbsps 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 tbsps 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.

For additional ice cream maker recipes, or even to submit your own, visit our website at www.AromaCo.com!



RECETTES

Crème Glacée au Chocolat

Ingredients

- 2 2/3 tasses sucre granulé
- 2 c. à thé féculé de maïs
- 6 tasses lait
- 4 œufs, battus
- 6 carrés chocolat mi-sucré, fondu
- 1 1/3 crème moitié-moitié
- 2 tasses crème fouettée
- 2 c. à table extrait de vanille

Mélangez le sucre, la féculé de maïs et le sel dans une grande casserole. Mélangez à feu moyen en incorporant lentement le lait sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Ajoutez très lentement les œufs battus sans cesser de mélanger. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Incorporez lentement le chocolat fondu et battez jusqu'à consistence lisse. Ajoutez lentement la vanille, la crème moitié-moitié et la crème épaisse. Versez dans un grand bol en verre, couvrez et placez au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Versez le mélange dans la boîte à congélation et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation.

Ingredients

- 2 2/3 tasses sucre granulé
- 2 c. à table féculé de maïs
- 1/2 c. à thé sel
- 1 1/2 c. à thé vanille
- 6 tasses lait
- 4 œufs, battus
- 2 tasses crème épaisse
- 1 1/3 tasses crème moitié-moitié
- 1 1/2 tasse pépites de chocolat
- 1 tasse beurre d'arachides ou pépites de beurre d'arachides, fondu

Mélangez le sucre, la féculé de maïs et le sel dans une grande casserole. Mélangez à feu moyen en incorporant lentement le lait sans cesser de mélanger. Ajoutez très lentement les œufs battus sans cesser de mélanger. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Incorporez lentement le beurre d'arachides et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez lentement la vanille, la crème moitié-moitié et la crème épaisse. Versez dans un grand bol en verre et placez au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Versez le mélange dans la boîte à congélation et suivez les instructions de la section « Pour Faire de la Crème Glacée » aux **pages 5 à 8**. Ne remplissez pas la boîte de congélation au-delà du 2/3 car le mélange gonflera pendant la congélation. Incorporez les pépites de chocolat une fois la crème glacée barattée et bien mélangée.

Glacée aux Pépites de Chocolat et Beurre d'arachides

Pour plus de recettes (ou même de soumettre votre propre), visitez notre site-web à www.AromaCo.com!



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 and Canada.

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

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.

SERVICE ET SUPPORT

Dans le cas d'une réclamation de garantie, ou si une réparation est requise pour ce produit, veuillez contacter le service à la clientèle d'Aroma, sans frais, en appelant au:

1-800-276-6286
Du lundi au vendredi, de 8:30 à 16:30, Heure du Pacifique

Nous pouvons également être joints en ligne à CustomerService@AromaCo.com.

Pour vos dossiers, nous vous recommandons d'agrafer votre reçu à cette page, et d'inscrire l'information suivante:

Date d'achat: _____

Lieu d'achat: _____

REMARQUE



- La preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie.

GARANTIE LIMITÉE

Aroma Housewares Company garantit contre tout défaut de fabrication ou tout vice dans les matériaux pour une période d'un an à compter de la date documentée de l'achat du produit aux États-Unis au Canada.

Durant cette période de garantie, Aroma Housewares Company réparera ou remplacera, selon son appréciation, sans frais, les pièces défectueuses, pourvu que le produit lui soit retourné franco de port avec une preuve d'achat et 6,00 dollars américains pour les frais de port et de maintenance payables à Aroma Housewares Company. Avant de retourner un produit, veuillez d'abord contacter le numéro sans frais ci-dessous afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour. Vous pouvez vous attendre à 2 à 4 semaines pour le retour d'expédition.

Cette garantie ne couvre pas une installation inadéquate, une mauvaise utilisation ou une négligence d'une pièce par le propriétaire. La garantie sera également invalidée si le produit est démonté ou s'il est réparé par un agent non autorisé.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques qui peuvent varier d'un État à l'autre, et ne s'applique pas en dehors des États-Unis et du Canada.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L à V, 8 h 30 à 17 h, Heure du Pacifique

Site Web: www.AromaCo.com



GARANTIE