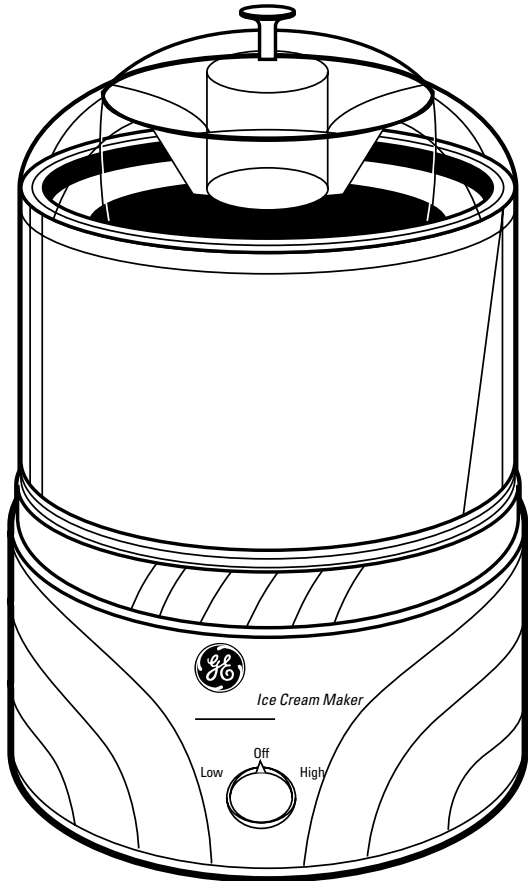




# Ice Cream Maker

---



**Item Stock Number**

**106765**

**UPC:**

**681131067652**

---

***For customer assistance, call customer service at (877) 207-0923***

# Consumer Safety

## IMPORTANT SAFEGUARDS

In order to prevent the risk of fire, electric shock, burns or other injury or damage, follow these instructions carefully. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse main body or electrical parts in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep fingers, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after appliance malfunctions, or if the unit has been damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return for examination, repair of electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep fingers, utensils, and other foreign objects out of the FREEZER CANISTER while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER CANISTER.** Sharp objects will scratch and damage the inside of the FREEZER CANISTER. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is turned off.
11. Do not place any part of the UNIT in the dishwasher.
12. Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

**THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

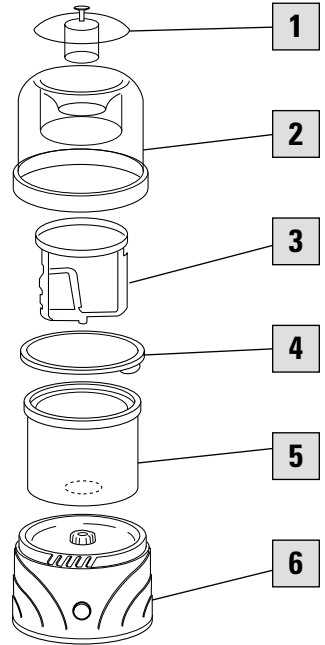
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

**CAUTION: To reduce the risk of electric shock, do not immerse the motor base in water.**

**No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. Power unit never needs lubrication. Do not immerse motor base in water or other liquid.**

# Know Your Ice Cream Maker

- 1** Cap
- 2** Cover
- 3** Paddle
- 4** Keep Fresh Lid
- 5** Freezer Canister
- 6** Motor Base



## Before You Use Your Ice Cream Maker

Before using your Ice Cream Maker for the first time, remove all packaging materials and literature from inside the ice cream maker. Wash the cover, paddle, lid, cap, and freezer canister in warm soapy water. **CAUTION: Do not clean with abrasive cleaners or hard implements and do not immerse motor base in water.** Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe motor base with damp cloth.

## How to Freeze the Freezer Canister

The most important step in making frozen desserts is to make sure the freezer canister is properly frozen. Your ice cream maker features a double insulated canister and requires thorough freezing. For best results, the canister should be wrapped in a plastic bag and place upright in the back of your freezer, where the temperature is the coldest. Wrapping your canister in a plastic bag will guard against freezer burn. The length of time necessary to properly freeze the canister depends on your freezer temperature.

As there is liquid in between the canister walls, shake the canister to check the ideal freezing condition; you should not hear any liquid moving within the walls of the frozen canister.

**NOTE:** Continually storing the freezer container in the freezer allows you the flexibility to make your favorite frozen dessert at a moment's notice.

<b>FREEZER TEMPERATURE</b>	<b>APPROX. MINIMUM FREEZING TIME</b>
-30° C/ -22° F	8-9 hours
-25° C/ -13° F	12-13 hours
-18° C/ 0° F	20-22 hours
-15° C/ 5° F	24 hours or more

## *How to Make Ice Cream*

1. Follow recipes to make the ice cream mixture.
2. Remove the freezer canister from freezer and place on the motor base. The freezer canister should be used immediately after removing from freezer (the canister will begin to thaw once removed from freezer).
3. Place the paddle inside the freezer canister
4. Place the cover on the motor base.
5. Select the Low setting for firmer ice cream or the High setting for a softer consistency. Both should take about 30-45 minutes to become frozen. For even harder ice cream, allow the ice cream to retain in the freezer canister for 2-5 minutes or cover the freezer canister and put into your freezer for 15 minutes before serving. Once Low is selected and the mixture has started to freeze, do not switch to high. The faster speed is not able to spin the firm ice cream.
6. Pour the desert mixture through the hole in the center of the cover into the freezer canister. Stop when mixture reaches the maximum fill line located on the paddle (as the mixture will increase in volume during freezing process). Ingredients (like chocolate chips, nuts, flavorings, fruit, etc.) can be added after the freezing process has begun through the center hole in the cover.
7. Make sure to cover the center hole with the ingredient cap to keep ice cream fresh and maintain its cool temperature.
8. Unplug unit before serving. Use only plastic or rubber utensils for serving. Cover remaining dessert in freezer canister with the keep fresh lid to keep ice cream fresh preventing the formation of ice crystals.

## *How to Clean Your Ice Cream Maker*

Wash the cover, paddle, lid, cap and freezer canister in warm soapy water.

- Do not clean with abrasive cleaners or hard implements. Rinse and dry all parts thoroughly.
- Do not immerse the motor base in water. Wipe motor base clean with a damp sponge.
- Do not freeze when the freezer canister is still wet.

# Helpful Hints

- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and add volume.
- Uncooked recipes will yield the best results when an electric mixer is used to cream the eggs and sugar. This helps to increase volume in the ice cream mixture.
- Most ice cream recipes are a combination of cream, milk, eggs and sugar. You can use any type of cream you like, but the type of cream you use will affect the flavor and texture. The higher percentage of fat, the richer the ice cream and the softer the texture. For example, heavy cream has at least 36% fat, followed by whipping cream (30%), coffee or light cream (18%) and half & half (10%). Any combination can be used, but make sure the liquid measurement remains the same. For example, lighter ice creams can be made by using more milk than cream, or by eliminating cream altogether. Skim milk may be used, but there will be a noticeable difference in texture.
- The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before adding to the canister.
- When pouring mixture into the canister stop when the mixture reaches the maximum fill line located on the paddle (mixture will increase in volume during the freezing process).
- Alcohol inhibits the freezing process. Use flavorings or extracts. If alcohol must be added to a recipe, add when the mixture is semi-stiff.
- The flavor of a sorbet will depend greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and/or juice. If fruit is too tart, add sugar; if the fruit is very ripe, decrease or omit the sugar. Freezing subdues sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.
- Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar. Heat affects the sweetness of artificial sweetener. Only add artificial sweeteners to a mixture that is cold or completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir the sweetener until well dissolved.

1 packet of sweetener = 2 teaspoons (10ml) sugar

6 packets =  $\frac{1}{2}$  cup (60ml)

8 packets =  $\frac{1}{3}$  cup (75ml)

12 packets =  $\frac{1}{2}$  cup (125ml)

- The ice cream mixture should be liquid when preparation starts. Do not use stiff mixtures (i.e. whipped cream, frozen liquids)
- When adding your own recipes, you should change all ingredients to the same percentage.
- Do not operate the appliance longer than required. If after 40 minutes, the mixture is not yet solid, or has thawed again, do not continue.
- Possible reasons for mixture not freezing:
  - the freezer canister was not cold enough
  - the mixture was too warm
  - the proportion of ingredients was incorrect

- Do not store prepared ice cream in the freezer canister for more than a few days. Remember to use the keep fresh lid to lock in freshness and prevent ice crystals from forming.

**Note:** The liquid in the freezer canister contains no toxic materials. Dispose as normal household waste.

### *Easy Vanilla Ice Cream*

1½ cup whole milk	¾ cup half and half
½ cup sugar	½ cup whipping cream
dash salt	½ teaspoon vanilla extract

Combine milk, sugar and salt. Stir with a wire whisk until sugar is dissolved. Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Pour into canister and freeze as directed.

### *Old Fashioned Vanilla Ice Cream*

¾ cup sugar	2 eggs, beaten
½ teaspoon salt	1½ cup whipping cream
1¾ cup whole milk	1 tablespoon pure vanilla extract

Combine sugar, salt and milk in saucepan. Cook over medium heat, stirring occasionally until mixture almost boils. Reduce heat to low.

Gradually stir about ½ cup of hot milk into the beaten eggs. Add eggs to remaining hot mixture. Cook over low heat, stirring constantly until slightly thickened, about 2–3 minutes. Remove from heat and refrigerate at least 2 hours.

Combine whipping cream, vanilla and chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.

Pour into canister and freeze as directed.

**Variations:** Add a variety of ingredients to the ice cream during the last 5 minutes of freezing. Use ½ cup of any of the following: chocolate chips, crumbles chocolate sandwich cookies, M&M<sup>®</sup>'s, crushed peppermint candies, chocolate covered peanuts, etc. **Fruit:** Add 1 cup of pureed fruit such as strawberries, bananas, peaches, blueberries, etc.

### *Praline Almond Fudge Ice Cream*

¾ cup light brown sugar	1 tablespoon pure vanilla extract
½ teaspoon salt	¾ cup slivered almonds
2¼ cups whole milk	2 tablespoons butter
2 eggs, beaten	½ cup chocolate fudge topping
1 cup whipping cream	

Combine brown sugar, salt and milk in a saucepan. Cook over medium heat until mixture starts to bubble around the edges. Gradually stir about

1 cup of hot milk into the beaten eggs. Add to remaining hot milk, stirring constantly. Continue cooking 1 minute. Remove from heat. Refrigerate 2 hours.

Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.

Saute almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture. Pour into canister and freeze as directed. During last 5 minutes of freezing pour chocolate fudge topping through opening in top of lid to combine into the ice cream.

### *Easy Chocolate Ice Cream*

2 cups chocolate milk	½ cup whipped dessert topping
½ cup sweetened, condensed milk	

Combine all ingredients. Pour into canister and freeze as directed.

### ***Chocolate Ice Cream***

2¼ cup whole milk  
1 cup sugar  
dash salt

3 ounces semisweet chocolate squares,  
finely chopped

2 eggs, beaten  
¾ cup half and half  
½ cup whipping cream  
1 teaspoon vanilla extract

Combine milk, sugar, salt and chocolate in a saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add the eggs to remaining hot mixture. Cook and stir over low heat until slightly thickened (2 minutes). Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate for 2 hours. Pour into canister and freeze as directed.

### ***Cinnamon Walnut Ice Cream***

1½ cups whole milk  
1 cup half and half  
½ cup whipping cream  
¾ cup sugar

1 cup chopped walnuts  
1¼ teaspoons vanilla extract  
½ teaspoon cinnamon  
dash salt

Thoroughly combine all ingredients. Pour into canister and freeze as directed.

### ***Double Almond Chocolate Ice Cream***

1½ cup whole milk  
¾ cup sugar  
dash salt  
2 ounces semisweet chocolate square,  
finely chopped

2 eggs, beaten  
1½ cup whipping cream  
1 teaspoon vanilla extract  
2 teaspoons almond extract  
1 cup chopped almonds

Combine milk, sugar, salt and chocolate in saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir 1 cup of the hot mixture into the beaten egg. Pour eggs into the remaining hot mixture and continue cooking over low heat until slightly thickened (2–3 minutes). Remove from heat.

Stir in whipping cream, vanilla, almond extract and chopped almonds. Cover and refrigerate 2 hours.

Pour into canister and freeze as directed.

### ***Strawberry Sorbet***

4 cups fresh or frozen (thawed) strawberries, pureed    1 cup water  
½ cup sugar    1 tablespoon lemon juice

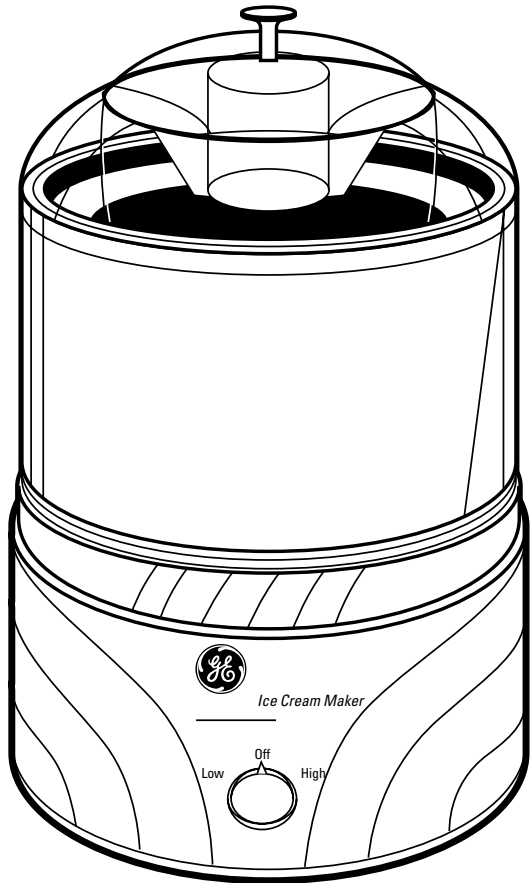
Combine sugar and water in a small saucepan. Heat to boiling. Reduce heat and simmer until sugar dissolves. Remove from heat and cool completely (1–2 hours). Combine with pureed strawberries and lemon juice.

Pour into canister and freeze as directed.



# Máquina para hacer Helados

---



**Número de inventario  
de la unidad:**

**106765**

**UPC:**

**681131067652**

---

**Para servicio al cliente, llame al departamento de servicio al cliente al: (877) 207-0923**



# Seguridad para el Consumidor

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Para prevenir el riesgo de incendios, electrochoques, quemaduras y cualquier otra lesión o daño, siga estas instrucciones importantes cuidadosamente. Cuando use electrodomésticos se deben tomar siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse contra electrochoques no sumerja el cuerpo principal o cualquier pieza eléctrica en agua u otro líquido.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando haya niños usando cualquier artefacto o estén cerca del mismo.
4. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de añadir o quitar piezas y antes de limpiar.
5. Evite el contacto con partes móviles.  
Mantenga los dedos, cabello, ropa, así como espátulas y cualquier otro utensilio fuera del artefacto, durante su funcionamiento.
6. No use ningún artefacto con el cordón o enchufe dañado o si no funciona bien o ha sufrido desperfectos de cualquier tipo. Llame al Departamento de Servicio al cliente (lea la garantía) para que lo revisen, reparen o para que se hagan ajustes mecánicos o eléctricos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, electrochoques o lesiones personales.
8. No lo use a la intemperie.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
10. Mantenga los dedos, utensilios y cualquier otro objeto fuera del **RECIPIENTE DE CONGELAR** mientras está en uso para reducir el riesgo de daños a las personas o al artefacto. **NO USE OBJETOS FILOS O UTENSILIOS DENTRO DEL RECIPIENTE DE CONGELAR.** Los objetos fillos pueden rayar y dañar el interior del **RECIPIENTE DE CONGELAR.** Se puede usar una espátula de caucho cuando el artefacto se ha apagado.
11. No coloque ninguna pieza de la **UNIDAD** en el lavavajillas.
12. No use este artefacto para otro uso que el indicado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información de Seguridad para el Consumidor

**ESTE ARTEFACTO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una

característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera.

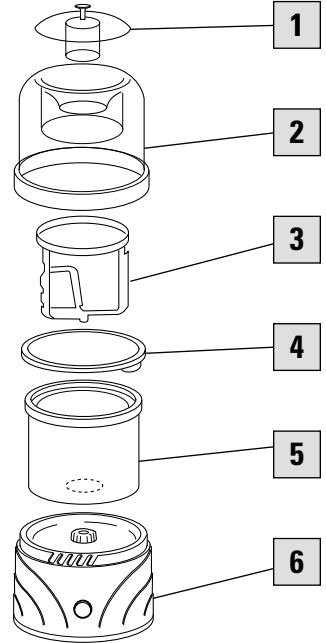
Si no entra totalmente en el tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No trate de burlar esta característica de seguridad.

**PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de

## *Conozca su Máquina para Hacer Helados*

- 1** Tapa
- 2** Cubierta
- 3** Paleta
- 4** Tapa para mantenerlo fresco
- 5** Recipiente de congelar
- 6** Base del motor

**electrochoques, no sumerja la base del motor en agua. No contiene piezas reparables por el usuario. No intente reparar este producto. El motor nunca necesita lubricación. No sumerja la base del motor en agua u otro líquido.**



## *Antes de Usar su Máquina para Hacer Helados*

Antes de usar su Máquina para Hacer Helados por primera vez, saque todos los materiales de lectura y de empaque del interior del preparador de helados. Lave la cubierta, la paleta, las tapas y el recipiente de congelar en agua tibia y jabonosa. **PRECAUCIÓN:** No los limpie con limpiadores abrasivos o elementos duros, y no sumerja la base del motor en agua. Limpie la base del motor con un paño húmedo.

## *Como congelar el recipiente de congelar*

El paso más importante al hacer postres congelados consiste en cerciorarse que el recipiente de congelar está congelado apropiadamente. Su máquina para hacer helados ofrece un recipiente con termoaislamiento doble y requiere un congelamiento acabado. Para obtener los mejores resultados, el recipiente debería ser envuelto en una bolsa de plástico y colocado verticalmente en la parte posterior de su congelador, donde la temperatura es más fría. La envoltura de su

recipiente en una bolsa de plástico brindará protección contra quemaduras por congelamiento. El lapso de tiempo necesario para congelar apropiadamente el recipiente dependerá de cuán fría es la temperatura del congelador. Como hay un líquido entre las paredes del recipiente, sacuda el recipiente para verificar la condición de congelamiento ideal; usted no debería oír ningún movimiento del líquido dentro de las paredes del recipiente.

**NOTA:** El almacenamiento continuo del recipiente de congelar en el congelador le permite la flexibilidad de hacer su postre congelado favorito en un menor plazo de tiempo.

TEMPERATURA DEL CONGELADOR	TIEMPO MÍNIMO APROXIMADO DE CONGELAMIENTO
-30°C/-32°F	8-9 horas
-25°C/-13°F	12-13 horas
-18°C/5°F	20-22 horas
-15°C/2.5°F	24 horas o más

## *Cómo Preparar Helados*

1. Siga las indicaciones de las recetas para preparar la mezcla de helados.
2. Saque el recipiente de congelar del congelador y colóquelo en la base del motor. El recipiente de congelar debe ser usado inmediatamente luego de ser sacado del congelador (el recipiente comenzará a descongelarse una vez que se lo saca del congelador).
3. Coloque la paleta dentro del recipiente de congelar.
4. Coloque la cubierta sobre la base del motor.
5. Seleccione la posición Bajo (Low) para un helado más firme o la posición Alto (High) para una consistencia más suave. En ambos casos, el congelamiento debería tomar aproximadamente 30 - 45 minutos. Un helado aún más duro, permita que el helado permanezca en el recipiente de congelar por 2 - 5 minutos o cubra el recipiente de congelar y póngalo dentro de su congelador por 15 minutos antes de servir. Una vez que se selecciona la posición Bajo (Low) y que la mezcla haya comenzado a congelarse, no la cambie a la posición Alto (High). La velocidad más rápida no es capaz de hacer girar el helado firme.
6. Vierta la mezcla para postre a través del orificio en el centro de la cubierta dentro del recipiente de congelar. Pare cuando la mezcla alcance la línea de máximo llenado localizada en la paleta (ya que la mezcla aumentará de volumen durante el proceso de congelamiento). Los ingredientes (como fragmentos de chocolate sólido, nueces, condimentos, frutas, etc.) pueden ser agregados después que haya comenzado el proceso de congelamiento a través del orificio central en la cubierta. Asegúrese de cubrir el orificio central con la tapa de ingredientes para mantener el helado fresco y mantener su temperatura fría. Desenchufe el aparato antes de proceder a servir. Use solo utensilios de caucho o plástico para servir. Cubra con la tapa, el postre que queda en el recipiente de congelar, para mantener el helado fresco y prevenir que se formen cristales de hielo.

# *Cómo Limpiar Su Máquina Para Hacer Helados*

Lave la cubierta, la paleta, las tapas y el recipiente de congelar en agua tibia y jabonosa.

- No los limpie con limpiadores abrasivos e elementos duros. Enjuague y seque minuciosamente todas las piezas.
- No sumerja la base del motor en agua. Limpie la base del motor con una esponja húmeda.
- No congele cuando el recipiente de congelar está todavía húmedo.

## *Consejos Útiles*

- Algunas recetas requieren que la mezcla sea pre-cocida. Prepare la receta al menos un día por adelantado. Esto permitirá que la mezcla del helado aumente en volumen.
- Las recetas sin cocción proveerán los mejores resultados cuando se usa un mezclador eléctrico para hacer la crema de huevos y azúcar. Esto ayuda a aumentar el volumen en la mezcla del helado.
- La mayoría de las recetas de helados son una combinación de crema, leche, huevos y azúcar. Usted puede usar cualquier tipo de crema que desee, pero el tipo de crema que use afectará el sabor y la textura. Cuanto mayor es el porcentaje de grasa, más succulento es el helado y más suave su textura. Por ejemplo, una crema pesada tiene per lo menos 36% de grasa, seguida de: crema batida (30%), crema liviana o para café (18%) y el producto mitad leche y mitad crema (10%). Cualquier combinación puede ser usada pero asegúrese que la medida líquida permanezca igual. Por ejemplo, se pueden hacer helados más livianos usando más leche que crema o eliminando totalmente la crema. Se puede usar leche desnatada pero habrá una diferencia notable en la textura.
- La mezcla del helado permanecerá fresca en el refrigerador por varios días. Asegúrese de sacudirla adecuadamente antes de agregarla al recipiente.
- Cuando vierta la mezcla dentro del recipiente, pare cuando la mezcla alcance la línea de máximo llenado, localizada en la paleta (ya que la mezcla aumentará de volumen durante el proceso de congelamiento).
- El alcohol inhibe el proceso de congelamiento. Use condimentos o extractos. Si se debe agregar alcohol a una receta, hágalo cuando la mezcla esté semi-rígida.
- El sabor de un sorbete dependerá en gran medida del grado de madurez y dulzura de la fruta y/o jugo. Si la fruta es demasiado agria, agregue azúcar; si la fruta está muy madura, reduzca u omita el azúcar. El congelamiento disminuye la dulzura, de modo que la receta no será igual de dulce cuando se congele.
- Los edulcorantes artificiales pueden ser usados como sustitutos del azúcar. El calor afecta la dulzura del edulcorante artificial. Sólo agregue edulcorantes artificiales a mezclas que están frías o que han sido enfriadas completamente. Cuando una receta sugiere el calentamiento del líquido para diluir el azúcar,

omita el proceso de calentamiento y simplemente revuelva el edulcorante hasta que esté bien disuelto.

1 paquete de edulcorante = 2 cucharadas pequeñas (10ml) de azúcar

6 paquetes =  $\frac{1}{4}$  de taza (60ml)

8 paquetes =  $\frac{1}{3}$  de taza (75ml)

12 paquetes =  $\frac{1}{2}$  taza (125ml)

- La mezcla de helado debería ser líquida cuando comienza la preparación. No use mezclas rígidas (es decir, crema batida, líquidos congelados).
- Cuando añada sus propias recetas usted debería cambiar todos los ingredientes al mismo porcentaje.
- No haga funcionar el aparato más tiempo que lo requerido. Si después de 40 minutos, la mezcla no está sólida aun, o se ha descongelado otra vez, no continúe.
- Posibles razones por las que la mezcla no se congela:
  - el recipiente de congelar no estaba suficientemente frío
  - la mezcla estaba demasiado caliente
  - la proporción de ingredientes era incorrecta
- No almacene helado preparado en el recipiente de congelar por más de unos pocos días. Recuerde de usar siempre la tapa para mantener el helado fresco y prevenir que se formen cristales de hielo. **Nota:** El líquido en el recipiente de congelar no contiene materiales tóxicos. Deséchelo como un residuo residencial normal.

### *Helado de Vainilla Fácil*

1  $\frac{1}{2}$  tazas de leche entera

$\frac{1}{2}$  taza de azúcar

una pizca de sal

$\frac{3}{8}$  taza de mitad leche y mitad crema

$\frac{1}{2}$  taza de crema batida

$\frac{1}{2}$  cucharilla de extracto de vainilla

Combine la leche, el azúcar y la sal. Revuelva con un batidor de alambre hasta que el azúcar esté disuelto. Revuelva la mitad leche y mitad crema, la crema batida y la vainilla. Vierta en el recipiente y congele como se indica.

### *Helado de Vainilla Tradicional*

$\frac{3}{4}$  taza de azúcar

$\frac{1}{8}$  cucharilla de sal

1  $\frac{3}{4}$  taza de leche entera

2 huevos, batidos

1  $\frac{1}{2}$  taza de crema batida

1 cucharada de extracto de vainilla pura

Combine el azúcar, la sal y la leche en una cacerola. Cocine a nivel de calor mediano, revolviendo ocasionalmente hasta que casi hierva la mezcla. Reduzca el nivel de calor a bajo. Revuelva gradualmente aproximadamente  $\frac{1}{2}$  taza de leche caliente dentro de los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente restante. Cocine a nivel de calor bajo, revolviendo constantemente hasta que este ligeramente espeso, alrededor de 2-3 minutos. Saque de la fuente de calor y refrigere por lo menos por 2 horas. Combine la crema batida, la vainilla y la mezcla enfriada, revolviendo con un batidor de alambre para combinar. Vierta en el recipiente y congele como se indica.

**Variaciones:** Agregue una variedad de ingredientes al helado durante los últimos 5 minutos de congelamiento. Use  $\frac{1}{2}$  taza de cualquiera de los siguientes: fragmentos de chocolate sólido, migajas de galletas de chocolate tipo sandwich, M&M<sup>®</sup>s, caramelos de menta triturados, maníes cubiertos con chocolate, etc.

**Fruta:** Agregue 1 taza de puré de fruta, como puré de fresas, bananas, duraznos, moras, etc.

## ***Helado de Melcocha De Almendra Garapiñada***

¾ taza de azúcar ligeramente morena  
⅓ cucharilla de sal  
2 ½ tazas de leche entera  
2 huevos, batidos  
1 taza de crema batida

1 cucharada de extracto de vainilla pura  
¾ taza de almendras astilladas  
2 cucharadas de mantequilla  
½ taza de revestimiento de melcocha de chocolate

Combine el azúcar ligeramente moreno, la sal y la leche en una cacerola. Cocine a nivel de calor bajo hasta que la mezcla comience a burbujear alrededor del borde. Revuelva gradualmente aproximadamente 1 taza de leche caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la leche caliente restante, revolviendo constantemente. Continúe cocinando por 1 minuto. Saque de la fuente de calor. Refrigere por 2 horas.

Combine la crema batida y la vainilla en un tazón grande; agregue la mezcla enfriada, revolviendo con un batidor de alambre para combinar. Saltee las almendras en mantequilla a nivel de calor bajo por alrededor de 5 minutos. Revuelva dentro de la mezcla de helado. Vierta dentro del recipiente y congele como se indica. Durante los últimos 5 minutos de congelamiento, vierta el revestimiento de melcocha de chocolate a través de la abertura en la parte superior de la tapa para combinar dentro del helado.

## ***Helado de Chocolate Fácil***

2 tazas de leche con sabor a chocolate  
⅓ taza de leche condensada endulzada  
½ taza de revestimiento batido para postres

Combine todos los ingredientes. Vierta dentro del recipiente y congele como se indica.

## ***Helado de Chocolate***

2 ¼ tazas de leche entera  
1 taza de azúcar  
una pizca de sal  
3 onzas de chocolate semi-dulce en barra, finamente picado

2 huevos batidos  
¾ taza de mitad leche y mitad crema  
½ taza de crema batida  
1 cucharilla de extracto de vainilla

Combine la leche, el azúcar, la sal y el chocolate en una cacerola. Cocine a nivel de calor mediano, revolviendo constantemente, hasta que el chocolate esté derretido y la mezcla casi hierva. Revuelva gradualmente aproximadamente 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue los huevos a la mezcla caliente restante. Cocine y revuelva a nivel de calor bajo hasta que esté ligeramente espeso (2 minutos). Revuelva con la mitad leche y mitad crema, la crema batida y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Vierta en el recipiente y congele como se indica.

## ***Helado de Nuez Y Canela***

1 ½ tazas de leche entera  
1 taza de mitad leche y mitad crema  
½ taza de crema batida  
¾ taza de azúcar 1 taza de nueces picadas

1 ¼ cucharilla de extracto de vainilla  
⅓ cucharilla de canela  
una pizca de sal

Combine minuciosamente todos los ingredientes. Vierta en el recipiente y congele como se indica.

## ***Helado Doble de Chocolate Y Almendra***

1 ½ tazas leche entera

¾ taza de azúcar

una pizca de sal

2 onzas de chocolate semi-dulce  
en barra, finamente picado

2 huevos batidos

1 ½ tazas crema batida

1 cucharilla de extracto de vainilla

2 cucharillas de extracto de almendra

1 taza de almendras picadas

Combine la leche, el azúcar, la sal y el chocolate en una cacerola. Cocine a nivel de calor bajo, revolviendo constantemente, hasta que el chocolate este derretido y la mezcla casi hierva. Revuelva gradualmente 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Vierta los huevos dentro de la mezcla caliente restante y continúe cocinando a nivel de calor bajo hasta que esté ligeramente espesa (2-3 minutos). Saque de la fuente calor.

Revuelva la crema batida, la vainilla, el extracto de almendra y las almendras picadas.

Cubra y refrigere per 2 horas.

Vierta en el recipiente y congele come se indica.

## ***Sorbete de Fresa***

4 tazas de fresas frescas o congeladas

(descongelar entes del uso), en forma de puré

½ taza de azúcar

1 taza de agua

1 cucharada de jugo de limón

Combine el azúcar y el agua en una pequeña cacerola. Caliente hasta que hierva. Reduzca el nivel de calor y cocine a nivel de calor bajo hasta que se disuelva el azúcar. Saque de la fuente de calor y deje enfriar completamente (12 horas).

Combine con el puré de fresas y el jugo de limón. Vierta en el recipiente y congele come se indica.

# **Garantía Limitada de Dos Años**

## **¿Qué cubre la garantía?**

- Cualquier defecto de mano de obra o material

## **¿Por cuánto tiempo después de la compra original?**

- Dos años

## **¿Qué vamos a hacer nosotros?**

- Le proporcionaremos un producto nuevo o le reembolsaremos el valor del precio de compra original.
  - La unidad cambiada estará garantizada por el tiempo restante de dos años de garantía.

## **¿Cómo hacer un reclamo de la garantía?**

- Devuelva el producto al WAL★MART más cercano.
- Empaquete la unidad correctamente. Recomendamos usar la caja original y los materiales de empaque.
- Incluya en el paquete una copia del recibo de compra u otra evidencia con la fecha

de la compra original. Si la unidad fue un regalo, proporcione un documento especificando la fecha en que fue recibido. También incluya su nombre en letras de molde y su dirección y una descripción del defecto.

- Devuelva su producto al WAL★MART más cercano.
- Le enviaremos una unidad nueva o reacondicionada.

## **¿Qué no cubre la garantía?**

- Instrucciones del consumidor. Este manual de instrucciones proporciona información acerca de la operación y controles del usuario. Para mayor información consulte con su concesionario.
- Uso comercial.
- Desperfectos por mal uso o negligencia.
- Productos que hayan sido modificados o incorporados dentro de otros productos.

- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

**¿Cómo están relacionadas las leyes del estado con esta garantía?**

- Esta garantía le da derechos legales específicos. Usted tal vez tenga otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

**¿Qué hacer si este producto ha sido adquirido en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra problemas mientras**

**lo usa fuera del país donde fue comprado?**

- La garantía es válida solo en el país de compra y si se siguen los procedimientos especificados para reclamos en la garantía.



es una marca registrada de General Electric Company usada bajo licencia para WAL★MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

## Two Year Limited Warranty

**What does your warranty cover?**

- Any defect in material or workmanship.

**For how long after the original purchase?**

- Two years.

**What will we do?**

- Provide you with a new, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

**How do you make a warranty claim?**

- Return product to nearest WAL★MART store.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Include in the package a copy of the sales receipt or other evidence of date of original purchase. If the unit was a gift, provide a statement specifying the date received. Also print your name and address and a description of the defect.
- Return product to your nearest WAL★MART store.
- A new or reconditioned unit will be provided.

**What does your warranty not cover?**

- Customer instruction. This instruction

manual provides information regarding operating instructions and user controls. For additional information ask your dealer.

- Commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products which have been modified or incorporated into other products.
- Products purchased or serviced outside the USA.

**How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**What if you purchased this product in the USA, Canada, or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?**

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of General Electric Company and is used under the license by WAL★MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716