For product questions:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.458.8407
Canada: 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.458.8407
Canadá: 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

©2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China
GCDS-SUN27525-AB

Impreso en China
FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1

User Manual

4-Quart & 6-Quart Electric Ice Cream Maker

Manual de Instrucciones

Fabricador Eléctrico de Helado de 4-6 Cuartos de Galón



www.sunbeam.com

P.N. 151994 Rev. 1
9100200001337

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To disconnect, remove plug from outlet. Unplug when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. See warranty to return for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces, including the stove.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. Do not operate your Ice Cream Maker while empty. Always have ice cream mixture in the ICE CREAM CANISTER when you plug in your appliance.
12. Do not use extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.** No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

POLARIZED PLUG

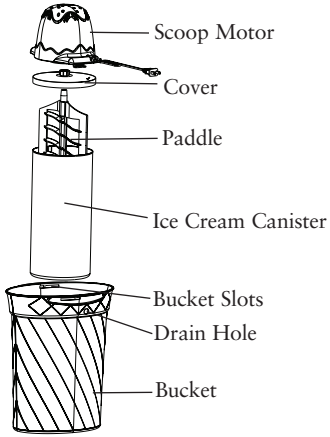


This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 3-4 10/30/12 10:08 AM

Know Your Ice cream maker

- **SCOOP MOTOR**
  Top mounted. Engages PADDLE and locks to bucket.
- **COVER**
  Tab in COVER fits over notch in ice cream can.
- **PADDLE**
  Stem on top fits through hole in center of COVER, and engages SCOOP MOTOR.
- **ICE CREAM CANISTER**
  holds ice cream mixture.



- **DRAIN HOLE**
  Allows salt water to flow freely out of BUCKET.
- **BUCKET**
  SCOOP MOTOR tabs secure to BUCKET SLOTS. Holds rock salt and ice.

How To Use Your Ice Cream Maker

NOTE: Before using for the first time, wash all parts except SCOOP MOTOR (see "HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER").

1. Begin with ICE CREAM CANISTER outside of BUCKET. Pour pre-mixed ice cream recipe or mixture into ICE CREAM CANISTER. Do not fill ICE CREAM CANISTER more than 3/4 full, as mixture will expand during freezing.
2. Insert PADDLE, making sure it is centered inside the CANISTER.
3. Place COVER on ICE CREAM CANISTER, making sure to fit the upper stem of the PADDLE into the hole on the COVER.

4. Place covered ICE CREAM CANISTER in BUCKET.
5. Place SCOOP MOTOR over ICE CREAM CANISTER, making sure stem of PADDLE inserts into the hole underneath the SCOOP MOTOR. Slightly rotate SCOOP MOTOR if necessary, until the tabs underneath the SCOOP MOTOR have all been fully inserted into the BUCKET SLOTS. Once all of the tabs are inserted, fully rotate the SCOOP MOTOR counter-clockwise to secure to bucket.
6. Plug in power cord to outlet. Motor will automatically start, and ICE CREAM CANISTER will begin to spin.
   NOTE: The PADDLE will not turn; only the ICE CREAM CANISTER will rotate.
7. While ice cream maker is running, layer 2 inches of ice around bottom of BUCKET. Next sprinkle approximately 1/4 cup ROCK SALT uniformly over layer of ice. (See "Important Points" on next page)

MUST USE ROCK SALT. FOR BEST RESULTS USE SUNBEAM™ ROCK SALT.	BUCKET SIZE	
	4 Quart	6 Quart
Total amount of ROCK SALT needed	3 Cups	4 Cups
Total amount of CRUSHED ICE needed	5-10 lbs.	10-15 lbs.
Approximate churning time until ice cream is ready	30 mins	40 mins

8. Continue adding layers of ice and ROCK SALT, until ice level reaches top of rotating ICE CREAM CANISTER.
9. Ice cream should churn approximately 30-40 minutes or until desired consistency is reached. Note: Motor will not stop automatically when ice cream is ready. To check consistency, unplug motor, and remove MOTOR SCOOP and COVER. Replace MOTOR SCOOP and COVER and plug in motor to continue churning.
   NOTE: Should ice cream maker stop before churning is complete (approximately 30-40 minutes), check to see if large ice cubes are jammed against the rotating ice cream can. (See "Important Points")
10. When desired ice cream consistency is reached, unplug unit and remove MOTOR SCOOP. Carefully clear away ice and salt before removing COVER. Lift out PADDLE and scrape clean with a rubber spatula. Ice cream can be eaten immediately as soft ice cream, or it can be further Hardened & Ripened according to the instructions on the next page.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 5-6 10/30/12 10:08 AM

How To Harden And Ripen Ice Cream

BUCKET FREEZING METHOD

1. Pack freshly mixed ice cream down into ICE CREAM CANISTER and replace COVER. Place plastic wrap over COVER and secure with a rubber band.
2. Replace covered ICE CREAM CANISTER into empty BUCKET.
3. Repack BUCKET with fresh ice and ROCK SALT layers (see "How To Use Your Ice Cream Maker", previous section) covering entire ICE CREAM CANISTER including COVER.
4. Cover the BUCKET with a folded towel or a few newspapers for insulation and allow to harden for two to three hours. Hardening time varies with type of ice cream mixture used.

HOME FREEZER METHOD

Ice Cream CANISTER:

1. Pack freshly mixed down into ICE CREAM CANISTER and replace COVER. Place plastic wrap over COVER and secure with a rubber band.
2. Place covered CANISTER only (no BUCKET) in home freezer for several hours.

Plastic Containers:

1. Spoon freshly mixed ice cream into plastic container; allow 1/2 inch for expansion. Cover with a tight-fitting lid.
2. Place in home freezer for several hours.

How To Clean Your Ice Cream Maker

SCOOP MOTOR: Unplug. Never submerse SCOOP MOTOR in water. Wipe with a slightly damp cloth.

ICE CREAM CANISTER, COVER, AND PADDLE: Wash in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **IMPORTANT:** ICE CREAM CANISTER should be towel dried; if left to "air dry," water spots may appear. Do not replace COVER until ice cream canister is dry. **Do not put any parts in dishwasher.**

ICE CREAM BUCKET: After every use, clean thoroughly to remove salt water residue.

Important Points

TO ACHIEVE A SMOOTH TEXTURED ICE CREAM: Carefully follow the ice and ROCK SALT amounts indicated. As the ice melts and the ice level decreases, add small amounts of ice and ROCK SALT to maintain the original level.

TO LOOSEN JAMMED ICE: Unplug the power cord and manually twist ice cream canister several times. Plug in cord to restart churning process. If jamming continues, add 2 cups of water to BUCKET.

ICE CREAM should churn approximately 30-40 minutes or until desired consistency is reached. Motor will not stop automatically when ice cream is ready. If motor stops running, please follow steps mentioned above to "LOOSEN JAMMED ICE."

DRAIN HOLE: Check frequently to make sure excess salt water flows freely through the DRAIN HOLE. A plugged drain hole may allow salt water to seep into the ICE CREAM CANISTER and ruin the ice cream.

AUTO SAFETY SHUT OFF: This ice cream maker is supplied with an AUTO SAFETY SHUT OFF. Should the motor become overheated it will turn off. In order to restart the ice cream maker, the following steps must be followed:

1. Unplug the ice cream maker.
2. Wait at least 20 minutes for motor to cool.
3. Plug in and operate normally.

Questions? Please contact us at www.sunbeam.com or at 1-800-458-8407

Recipes

DELICIOUS HOMEMADE ICE CREAM



For great tasting homemade ice cream, use Sunbeam™ Quick and Easy Ice Cream Mixes to create your favorite recipes. It's fast, easy and tastes great!

Sunbeam™ ice cream mixes are packed in convenient 8 oz. packets. Each packet makes up to 2 quarts of delicious ice cream. Available at many retail stores.

For more information please visit www.sunbeam.com.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 7-8 10/30/12 10:08 AM

The Recipes

HINT FOR LOWER-FAT RECIPES

For lower fat content, substitute 1% milk for whole milk, whole milk for half and half; and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products – such as whipping cream – create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

NOTE: Use the ingredients that correspond with the Quart size of your unit.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

4 Quart	**6 Quart**
2¼ cups sugar	3½ cups sugar
¼ cup plus 2 tablespoons flour	½ cup flour
½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
5 cups milk	7 cups milk
4 eggs, beaten	6 eggs, beaten
4 cups whipping cream	6 cups whipping cream
2 tablespoons vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract

Combine sugar, flour and salt in saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat approximately 15 minutes or until thickened, stirring constantly.

Gradually stir about 1 cup of hot mixture into the beaten eggs. Add egg mixture to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook 1 minute; remove from heat. Refrigerate 2 hours. Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with wire whisk to combine. Freeze as directed.

Cookies and Cream Ice Cream: Crumble chocolate sandwich cookies (25 cookies for 4 quart, or 40 cookies for 6 quart) into mixture before freezing.

Coffee Ice Cream: Combine instant coffee (4 tablespoons for 4 quart, or 6 tablespoons for 6 quart) with sugar, flour and salt. Continue as directed.

CINNAMON BLACK WALNUT ICE CREAM

4 Quart	**6 Quart**
4 cups whipping cream	6 cups whipping cream
4 cups half and half	6 cups half and half
2 cups sugar	3 cups sugar
2½ cups chopped black walnuts	3¾ cups chopped black walnuts
1 tablespoons vanilla extract	1½ tablespoons vanilla extract
1 teaspoon cinnamon	1½ teaspoons cinnamon
½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt

Combine all ingredients. Cover; refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

CHOCOLATE ICE CREAM

4 Quart	**6 Quart**
2⅔ cups sugar	4 cups sugar
2 tablespoons cornstarch	3 tablespoons cornstarch
½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
6 cups milk	9 cups milk
4 eggs, beaten	6 eggs, beaten
6 squares semisweet chocolate, melted	9 squares semisweet chocolate, melted
1⅓ cup half and half	2 cups half and half
2 cups whipping cream	3 cups whipping cream
2 teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract

Combine sugar, cornstarch and salt in a saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat until mixture comes to a simmer, stirring constantly. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook and stir over low heat until slightly thickened (about 2 minutes). Stir in melted chocolate. Beat with a whisk until mixture is smooth. Stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate 2 hours. Freeze as directed.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 9-10 10/30/12 10:08 AM

CHOCOLATE CHIP ICE CREAM

4 Quart	6 Quart
2½ cups milk	4 cup milk
2¾ cups sugar	3¾ cups sugar
1 teaspoon salt	1¼ teaspoon salt
2½ cups half and half	4 cups half and half
1½ teaspoons vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract
6 cups whipping cream	9½ cups whipping cream
12 oz. (2 cups) grated semisweet chocolate or chocolate chips	18 oz. (3 cups) grated semisweet chocolate or chocolate chips

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

After removing PADDLE, immediately stir in chocolate.

Mint Chocolate Chip: Add peppermint extract (2 teaspoons for 4 quart, or 1 tablespoon for 6 quart) and green food coloring (½ teaspoon for 4 quart, or ¾ teaspoon for 6 quart) to mixture before refrigerating. Proceed as directed.

VANILLA ICE CREAM

4 Quart	6 Quart
2 cups milk	3 cups milk
1¾ cups sugar	2¾ cups sugar
½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
2 cups half and half	3 cups half and half
1 tablespoon vanilla extract	2 tablespoon vanilla extract
4 cups whipping cream	6 cups whipping cream

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla extract and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

Strawberry: Add pureed strawberries (4 cups for 4 quart, or 6 cups for 6 quart) to chilled mixture before freezing.

Banana: Add mashed bananas (3 cups for 4 quart, or 4 cups for 6 quart) to chilled mixture before freezing.

Peach: Add pureed peaches (4 cups for 4 quart, or 6 cups for 6 quart) to chilled mixture before freezing.

ROCKY ROAD ICE CREAM

4 Quart	6 Quart
2 cups milk	3 cups milk
6 squares (1 oz. each) semisweet chocolate	9 squares (1 oz. each) semisweet chocolate
1¾ cups sugar	2¾ cup sugar
½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
2 cups half and half	3 cups half and half
1 tablespoon vanilla extract	2 tablespoons vanilla extract
4 cups whipping cream	6 cups whipping cream
2 cups mini marshmallows	3 cups mini marshmallows
1½ cups chocolate chips	2¼ cups chocolate chips
1 cup chopped pecans	1½ cups chopped pecans

Combine milk and semisweet chocolate in saucepan. Stirring constantly, cook over medium heat until chocolate is melted. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

PEPPERMINT ICE CREAM

4 Quart	6 Quart
2½cups milk	4 cups milk
2 cups sugar	3 cups sugar
1 teaspoon salt	1¼ teaspoon salt
2½ cups half and half	4 cups half and half
1½ teaspoons vanilla extract	2 teaspoons vanilla extract
6 cups whipping cream	9 cups whipping cream
2 cups peppermint candy	3 cups peppermint candy

Scald milk until bubbles form around edge of pan. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in half and half, vanilla and whipping cream. Cover and refrigerate 30 minutes. Place peppermint candy in a plastic bag. Break into large pieces (about ¼-inch) with a mallet or rolling pin. Stir into chilled mixture. Freeze as directed.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 11-12 10/30/12 10:08 AM

PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

4 Quart	6 Quart
2¼ cups light brown sugar	3½ cups light brown sugar
¼ cup plus 2 tablespoons flour	½ cup flour
½ teaspoon salt	¾ teaspoon salt
5 cups milk	7 cups milk
4 eggs, beaten	6 eggs, beaten
4 cups whipping cream	6 cups whipping cream
2 tablespoons vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract
2 cups slivered almonds	3 cups slivered almonds
3 tablespoons butter	5 tablespoons butter
1 cup chocolate fudge topping	1½ cup chocolate fudge topping

Combine brown sugar, flour and salt in a saucepan. Gradually stir in milk. Cook over medium heat about 15 minutes or until thickened, stirring constantly. Gradually stir about 1 cup of the hot mixture into the beaten eggs. Add to remaining hot mixture, stirring constantly. Cook 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. Sauté almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture. Freeze as directed. Swirl chocolate fudge topping through ice cream after it has stopped churning. (**NOTE:** This is easier to do as you transfer ice cream into another container.)

SPICED CIDER SORBET

4 Quart	6 Quart
4 cups apple cider or apple juice	6 cups apple cider or apple juice
2 cups sugar	3 cups sugar
1 teaspoon whole cloves	1½ teaspoons whole cloves
4 whole cinnamon sticks	6 whole cinnamon sticks
4 cups unsweetened applesauce	6 cups unsweetened applesauce
2 cups cranberry juice	3 cups cranberry juice
¼ cup lemon juice	⅓ cup lemon juice

Combine apple cider/juice, sugar, cloves and cinnamon sticks in saucepan. Bring to a boil over medium heat , stirring occasionally. Boil 5 minutes. Remove from heat. Remove cloves and cinnamon sticks with a slotted spoon; discard. Stir in applesauce, cranberry and lemon juices. Cover refrigerate 1 hour. Freeze as directed.

STRAWBERRY ICE DELIGHT

4 Quart	6 Quart
2 quarts fresh or frozen strawberries, thawed	3 quarts fresh or frozen strawberries, thawed
1 cup sugar	1½ cup sugar
2 cups water	3 cups water
2 tablespoons lemon juice	3 tablespoons lemon juice

Puree strawberries and combine with sugar. Let stand 2 hours. Add water and lemon juice. Cover; refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

LOW-FAT VANILLA ICE MILK

4 Quart	6 Quart
3 cups skim milk	4½ cups skim milk
1½ cups sugar	2¼ cups sugar
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt
9 cups whole milk	13½ cups whole milk
1½ teaspoon vanilla extract	2¼ teaspoons vanilla extract

Thoroughly combine all ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed. Stir after freezing to blend any unfrozen skim milk into frozen mixture.

LOW-FAT CHOCOLATE ICE MILK

4 Quart	6 Quart
2½ cups skim milk	3¾ cups skim milk
8½ cups whole milk	12¾ cups whole milk
4 squares semisweet chocolate	6 squares semisweet chocolate
2⅔ cups sugar	4 cups sugar
1 teaspoon salt	1½ teaspoon salt
2 teaspoons vanilla extract	2 tablespoons vanilla extract

Combine skim and whole milk in saucepan. Add semisweet chocolate. Cook over medium heat until chocolate is melted, stirring constantly. Remove from heat. Add sugar and salt. Stir until dissolved. Stir in vanilla. Cover and refrigerate 2 hours. Freeze as directed. Stir after freezing to blend any unfrozen skim milk into frozen mixture.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 13-14 10/30/12 10:08 AM

CINNAMON NUT FROZEN YOGURT

4 Quart	6 Quart
8 cups vanilla yogurt	12 cups vanilla yogurt
2 cups sugar	3 cups sugar
1 teaspoon cinnamon	1 tablespoon cinnamon
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt
2 cups whipping cream	3 cups whipping cream
2 teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
2 cups walnut pieces	3 cups walnut pieces

Thoroughly combine yogurt, sugar, cinnamon and salt in mixing bowl. Stir in whipping cream and vanilla. Add nuts. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

STRAWBERRY FROZEN YOGURT

4 Quart	6 Quart
8 cups plain yogurt	12 cups plain yogurt
3 cups frozen, sliced strawberries in syrup, thawed	4½ cups frozen, sliced strawberries in syrup, thawed
1½ cup sugar	2¼ cups sugar
2 cups whipping cream	3 cups whipping cream

Thoroughly combine all ingredients in mixing bowl. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

PINA COLADA FROZEN YOGURT

4 Quart	6 Quart
8 cups vanilla yogurt	12 cups vanilla yogurt
1 cup sugar	1½ cups sugar
2 cans crushed pineapple, undrained (15¼ oz.)	3 cans crushed pineapple, undrained (15¼ oz.)
1 can cream of coconut (15 oz. can)	1½ cans cream of coconut (15 oz. can)
1 cup whipping cream	1½ cups whipping cream
1½ teaspoons rum flavoring	2¼ teaspoon rum flavoring

Thoroughly combine yogurt and sugar in mixing bowl. Stir in remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

CHERRY FROZEN YOGURT

4 Quart	6 Quart
4 cups fresh or frozen dark, sweet cherries, pitted and thawed	6 cups fresh or frozen dark, sweet cherries, pitted and thawed
8 cups plain yogurt	12 cups plain yogurt
2 cups whipping cream	3 cups whipping cream
1¼ cups sugar	1¾ cups sugar
2 tablespoons vanilla extract	3 tablespoons vanilla extract

Puree half of the cherries. Set aside remaining whole cherries. Combine pureed cherries with yogurt, whipping cream, sugar and vanilla. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed. Remove PADDLE and stir in reserved whole cherries before hardening and ripening.

BLUEBERRY FROZEN YOGURT

4 Quart	6 Quart
5 cups fresh or frozen blueberries, thawed	8 cups fresh or frozen blueberries, thawed
5 cups plain yogurt	8 cups plain yogurt
2 cups half and half	3 cups half and half
2 cups sugar	3 cups sugar

Mash blueberries and combine with remaining ingredients. Cover and refrigerate 30 minutes. Freeze as directed.

BANANA FROZEN YOGURT

4 Quart	6 Quart
8 cups vanilla yogurt	12 cups vanilla yogurt
2 cups sugar	3 cups sugar
¼ teaspoon salt	¼ teaspoon salt
2 cups whipping cream	3 cups whipping cream
2 teaspoons vanilla extract	1 tablespoon vanilla extract
2 cups ripe, mashed bananas	5¼ cups ripe, mashed bananas

Thoroughly combine yogurt, sugar, salt, whipping cream and vanilla in mixing bowl. Cover and refrigerate 30 minutes. Add mashed bananas to chilled mixture before freezing. Freeze as directed.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 15-16 10/30/12 10:08 AM

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 17-18 10/30/12 10:08 AM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o motor en agua u otro cualquier líquido.
3. Mantenga una vigilancia estrecha de la unidad cuando se use cerca de niños.
4. Para desconectar, retire el enchufe del toma corriente. Desenchufe cuando no esté en uso, o antes de prenderlo o sacar las partes, y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes cuando estén en movimiento.
6. No utilice ningún artefacto cuando el cable o el enchufe estén dañados o después que esté fallando el artefacto, o se haya caído o dañado de alguna forma. Vea la garantía para devolverlo para su revisión, reparación, o para su ajuste eléctrico o mecánico. El artefacto solo debe recibir servicio de agentes autorizados.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por la compañía manufacturera puede causar fuego, choque eléctrico o lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. No utilice el artefacto con otros fines de los que se debe usar.
11. No opere el Fabricador de Helado mientras esté vacío. Siempre tenga mezcla de helado dentro del ENVASE PARA HELADO cuando enchufe su artefacto.
12. No utilice cable de extensión.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

Este aparato es para **USO DOMESTICO SOLAM ENTE.** En el interior no hay piezas a las que el usuario les pueda dar mantenimiento. El motor de la unidad no necesita lubricación. No intente dar mantenimiento ni reparar este producto.

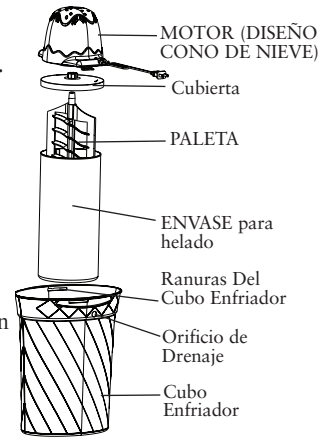
ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista califi cado. No intente modifi car el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está fl ojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 19-20 10/30/12 10:08 AM

Conozca su Fabricador de Helado



- **MOTOR (DISEÑO CONO DE NIEVE)**
  Montado en la parte superior. Engrana la PALETA y cierra hasta el cubo enfriador.
- **CUBIERTA**
  La pestaña de la CUBIERTA encaja sobre la ranura del ENVASE DE HELADO.
- **PALETA**
  El extremo superior encaja dentro del orificio del centro de la CUBIERTA y engrana en el MOTOR.
- El recipiente contiene la mezcla de helado.
- **ORIFICIO DE DRENAJE**
  Permite que el agua salina fluya libremente fuera del CUBO ENFRIADOR.
- **CUBO ENFRIADOR**
  Las pestañas del MOTOR se ajustan a las RANURAS del CUBO ENFRIADOR Mantiene la sal de roca y el hielo.

Como Usar su Fabricador de Helado

NOTA: Antes de usarlo por primera vez, lave todas las partes excepto la EL MOTOR (vea " COMO LIMPIAR SU FABRICADOR DE HELADO'").

1. Empiece con el ENVASE DE HELADO fuera del CUBO ENFRIADOR. Vierta el helado pre-mezclado de la receta o la mezcla dentro del ENVASE DE HELADO. Llene el ENVASE DE HELADO solo hasta 3/4 de capacidad, ya que la mezcla se va a expandir mientras se congela.
2. Inserte la PALETA, asegúrese que esté centrado dentro del ENVASE.
3. Coloque la CUBIERTA sobre el ENVASE DE HELADO, asegúrese que el extremo superior de la PALETA entre dentro del orificio de la CUBIERTA.

4. Coloque el ENVASE DE HELADO cubierto en el CUBO ENFRIADOR.
5. Coloque el MOTOR sobre el ENVASE DE HELADO asegurándose que el extremo de la PALETA engrane en el orificio debajo del MOTOR. Rote si es necesario suavemente el MOTOR hasta que las pestañas debajo del MOTOR estén completamente insertadas en las RANURAS DEL ENFRIADOR. Una vez que todas las pestañas estén insertadas, rote completamente el MOTOR en sentido contrario al reloj para asegurarla al enfriador.
6. Enchufe el cable eléctrico. El Motor automáticamente se prenderá y ENVASE DE HELADO empezará a girar. NOTA: La PALETA no rotará; solamente va a rotar el ENVASE DE HELADO.
7. Mientras el fabricador de helado está en marcha, distribuya 2 pulgadas de hielo alrededor de la parte inferior del CUBO ENFRIADOR. Después espolvoree aproximadamente 1/4 de taza de SAL DE ROCA uniformemente sobre la capa de hielo. (Vea " Puntos Importantes"en la próxima página).

DEBE USARSE SAL DE ROCA. PARA MEJORES RESULTADOS USE SAL DE ROCA RIVAL	TAMAÑO DEL CUBO ENFRIADOR	
	4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
Cantidad total necesaria de SAL DE ROCA	3 Tazas	4 Tazas
Cantidad total necesaria de HIELO TRITURADO	5-10 lbs.	10-15 lbs.
Tiempo aproximado de batido hasta que el helado esté listo	30 mins	40 mins

8. Continúe añadiendo capas de hielo y SAL DE ROCA hasta que el nivel del hielo alcance el tope del ENVASE DE HELADO rotando.
9. El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 30-40 minutos o hasta que se obtenga la consistencia deseada. Nota: El Motor no se va a detener automáticamente cuando el helado esté listo. Para revisar la consistencia, desenchufe, libere el MOTOR y retírelo junto con la CUBIERTA. Vuelva a colocar el MOTOR y la CUBIERTA y enchufe para continuar batiendo.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 21-22 10/30/12 10:08 AM

NOTA: Si el fabricador de helado se detiene antes que se complete el proceso (aproximadamente 30-40 minutos), hay que revisar si algunos cubos grandes de hielo se quedaron atascados en el envase de helado al rotar. (Vea " Puntos Importantes")

10. Cuando se alcance la consistencia deseada del helado, desenchufe la unidad y retire el MOTOR. Limpie cuidadosamente para remover toda sal y agua antes de destapar la CUBIERTA. Levante la PALETA y con una espátula de goma raspe completamente. El Helado se puede comer inmediatamente como un helado blando o puede ser Endurecido y Madurado posteriormente de acuerdo a las instrucciones de la siguiente página.

Como Madurar y Endurecer Helado

MÉTODO DE CONGELAMIENTO DEL CUBO ENFRIADOR

1. Llene el ENVASE DE HELADO con helado fresco recién mezclado y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.
2. Vuelva a colocar el ENVASE DE HELADO dentro del CUBO ENFRIADOR vacío.
3. Vuelva a colocar hielo fresco y SAL DE ROCA en capas dentro del CUBO ENFRIADOR (vea " Como Usar su Fabricador de Helados" sección previa) cubriendo todo el ENVASE DE HELADO incluyendo la CUBIERTA.
4. Cubra el CUBO ENFRIADOR con una toalla doblada o varios papeles de periódico para aislamiento y permita que se endurezca por dos a tres horas. El tiempo de endurecimiento varía de acuerdo al tipo de mezcla para helado que se utilice.

MÉTODO DE CONGELAMIENTO CASER

ENVASE para helado:

1. Llene el ENVASE DE HELADO con helado fresco recién mezclado y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.

2. Coloque el ENVASE DE HELADO solamente (no el CUBO ENFRIADOR) en un congelador casero por varias horas.

Contenedores de Plástico:

1. Ponga el helado fresco recién mezclado en un contenedor de plástico; deje 1/2 de pulgada para expandirse. Cubra con una tapa ajustada.
2. Colóquelo en un congelador casero por varias horas.

Como Limpiar su Fabricador de Helado

MOTOR (DISEÑO CONO DE NIEVE): Desenchufe. Nunca sumerja el MOTOR en agua. Limpie con un paño levemente empapado en agua.

ENVASE DE HELADO, CUBIERTA Y PALETA: Lave en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente. Importante: EL ENVASE DE HELADO debe ser secado con una toalla; si se deja "secar al aire libre", pueden aparecer manchas de agua. No le ponga la CUBIERTA hasta que el envase de helado no esté seco. No coloque ninguna de las partes en el lavaplatos.

CUBO ENFRIADOR DE HELADO: Después de cada uso, limpie completamente y remueva el agua salina residual.

Puntos Importantes

PARA TENER UN HELADO SUAVE Y CREMOSO: Siga las instrucciones de las cantidades de agua y sal indicadas. A medida que el hielo se derrite y el nivel de hielo desciende, agregue pequeñas cantidades de hielo y SAL DE ROCA para mantener el nivel original.

PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO: Desenchufe el cable eléctrico y manualmente dele vueltas al envase de helado varias veces. Enchufe nuevamente para iniciar el proceso de batido. Si continúa el atascamiento, añada 2 tazas de agua al CUBO ENFRIADOR.

HELADO El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 25-30 minutos o hasta que se tenga la consistencia deseada. El Motor no se detendrá automáticamente cuando el helado esté listo. Si el motor se detiene, favor siga las instrucciones mencionadas antes" PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO".

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 23-24 10/30/12 10:08 AM

ORIFICIO DE DRENAJE: Revise frecuentemente para asegurarse que el exceso de agua salina fluya libremente a través del ORIFICIO DE DRENAJE. Un drenaje atascado podría dejar que el agua salina se colara dentro del ENVASE DE HELADO y arruinaría el helado.

SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÅTICO: Si el motor se recalienta se apagará. Para reiniciar el fabricador de helados, hay que seguir los siguientes pasos:

2. Espere por lo menos 20 minutos para que el motor se enfríe.
3. Enchufe y proceda a operarlo normalmente.

Preguntas? Contáctenos por favor en www.sunbeam.com o en 1-800-458-8407

RECETAS

HELADOS CASEROS DELICIOSOS



Para helados de delicioso sabor casero, use las Mezclas para Helado Rápidas y Fáciles de Sunbeam™ para crear sus recetas favoritas. Son rápidas, fáciles y saben deliciosas! Las Mezclas para helado de Sunbeam™ están empaquetadas en cómodos paquetes de 8 oz. Cada paquete hace hasta 2 cuartos galón de helado delicioso. Se consigue en muchas tiendas al detal o para mayor información visite www.sunbeam.com.

LAS RECETAS

SUGERENCIA PARA RECETAS BAJAS EN GRASA

Para reducir el contenido de grasa, sustituya leche de 1% en lugar de leche entera, leche entera en lugar de crema de leche, leche evaporada descremada en lugar de crema para batir. Los productos lácteos altos en grasa-como crema para batir-crean un postre suave, rico y cremoso. Los que son bajos en grasa crean postres más ligeros con una mínima diferencia en textura.

NOTA: Use los ingredientes que correspondan al Cuarto de Galón de su unidad.

HELADO DE VAINILLA A LA ANTIGUA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
2¼ tazas de azúcar	3½ tazas de azúcar
¼ taza más 2 cucharadas de harina	½ taza de harina
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
5 tazas de leche	7 tazas de leche
4 huevos, batidos	6 huevos, batidos
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla

Combine el azúcar, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minutos o hasta que espese, revolviendo constantemente.

Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; retírelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Congele como se indica.

Galletas y Helado de Crema: Desmorone las galletas de sándwich de chocolate (25 galletas para 4 cuartos de galón, ó 40 galletas para 6 cuartos de galón) dentro de la mezcla antes de congelar.

Helado de Café: Combine café instantáneo (4 cucharadas para 4 cuartos de galón, ó 6 cucharadas para 6 cuartos de galón)con azúcar, harina y sal. Continúe según las instrucciones.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 25-26 10/30/12 10:08 AM

HELADO DE NUECES NEGRAS CON CANELA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
4 tazas de crema de leche	6 tazas de crema de leche
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
2½ tazas de nueces negras picadas	3¾ tazas de nueces negras picadas
1 cucharada de extracto de vainilla	1½ cucharada de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela	1½ cucharadita de canela
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal

Combine todos los ingredientes. Cubra; refrigere 30 minutos. Congele según las instrucciones.

HELADO DE CHOCOLATE

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2⅔ de taza de azúcar	4 tazas de azúcar
2 cucharadas de maicena	3 cucharadas de maicena
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
6 tazas de leche	9 tazas de leche
4 huevos, batidos	6 huevos, batidos
6 cuadritos de chocolate semidulce, derretido	9 cuadritos de chocolate semidulce, derretido
1⅓ de taza de crema de leche	2 tazas de crema de leche
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharada de extracto de vainilla

Combine el azúcar, maicena y sal en una olla. Gradualmente añádale la leche.

Cocine a fuego mediano hasta que la mezcla empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Añádaselo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2 minutos). Añada revolviendo el chocolate derretido. Bata con una batidora hasta que la mezcla quede suave. Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica.

HELADO CON PEDACITOS DE CHOCOLATE

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2½ taza de leche	4 taza de leche
2¾ de taza de azúcar	3¾ de taza de azúcar
1 cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal
2½ tazas de crema de leche	4 tazas de crema de leche
1½ cucharadita de extracto de vainilla	2 cucharadita de extracto de vainilla
6 tazas de crema para batir	9½ tazas de crema para batir
12 oz. (2 tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos	18 oz. (3 tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Después de retirar la PALETA, revuélvalo inmediatamente con el chocolate.

Pedacitos de Chocolate y Menta: Agregue extracto de menta (2 cucharaditas para 4 cuartos de galón, o 1 cucharada para 6 cuartos de galón) y colorante verde para comida (½ cucharadita para 4 cuartos de galón, o ¾ de cucharadita para 6 cuartos de galón) a la mezcla antes de refrigerar. Proceda como se indica.

HELADO DE VAINILLA

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego.

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 tazas de leche	3 tazas de leche
1¾ tazas de azúcar	2¾ tazas de azúcar
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
2 tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
1 cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir

Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Fresa: Añada puré de fresa (4 tazas para 4 cuartos de galón, o 6 tazas para 6 quart) cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

Banana: Añada puré de bananas (3 tazas para 4 cuartos de galón, ó 4 tazas para 6 cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

Melocotón: Añada puré de melocotón (4 tazas para 4 cuartos de galón, o 6 tazas para 6 quart) cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 27-28 10/30/12 10:08 AM

HELADO ROCKY ROAD

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 tazas de leche	3 tazas de leche
6 cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce	9 cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce
1¾ tazas de azúcar	2¾ tazas de azúcar
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
2 tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
1 cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 tazas de mini marshmallows	3 tazas de mini marshmallows
1½ tazas de pedacitos de chocolate	2¼ tazas de pedacitos de chocolate
1 taza de nueces (pecan) picadas	1½ taza de nueces (pecan) picadas

Combine la leche y el chocolate en una olla. Revolviendo continuamente, cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate. Retire del fuego. Agregue el azúcar y la sal. Revuelva hasta disolver. Revuelva con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE MENTA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2½ tazas de leche	4 tazas de leche
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal
2½ tazas de crema de leche	4 tazas de crema de leche
1½ cucharaditas de extracto de vainilla	2 cucharaditas de extracto de vainilla
6 tazas de crema para batir	9 tazas de crema para batir
2 tazas de caramelo de menta	3 tazas de caramelo de menta

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Coloque los caramelos de menta en una bolsa de plástico. Pártalos en piezas grandes (como de ¼ de pulgada) con un rodillo o mazo. Añádalo a la mezcla fría revolviendo. Congele como se indica.

HELADO CON FUDGE DE PRALINE DE ALMENDRA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2¼ de tazas de azúcar morena clara	3½ de tazas de azúcar morena clara
¼ de taza más 2 cucharadas de harina	½ taza de harina
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
5 tazas de leche	7 tazas de leche
4 huevos, batidos	6 huevos, batidos
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla
2 tazas de almendras	3 tazas de almendras
3 cucharadas de mantequilla	5 cucharadas de mantequilla
1 taza de cubierta de fudge de chocolate	1½ taza de cubierta de fudge de chocolate

Combine el azúcar, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minuto o hasta que espese, revolviendo constantemente. Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; sáquelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Saltee las almendras en mantequilla sobre fuego bajo durante 5 minutos. Revuélvalo dentro de la mezcla de helado. Congele según las instrucciones. Haga remolinos con la cubierta de fudge de chocolate dentro del helado después que se haya detenido el proceso de batido. (**NOTA:** Esto es más fácil de hacer si pasa al helado dentro de otro contenedor de plástico.)

SORBETE DE SIDRA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
4 tazas de sidra o jugo de manzana	6 tazas de sidra o jugo de manzana
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de clavo entero	1½ cucharadita de clavo entero
4 palitos de canela enteros	6 palitos de canela enteros
4 tazas de salsa de manzana sin dulce	6 tazas de salsa de manzana sin dulce
2 tazas de jugo de cranberry	3 tazas de jugo de cranberry
¼ de taza de jugo de limón	⅓ de taza de jugo de limón

Combine la sidra/jugo de manzana, azúcar, clavo y canela en una olla. Hiérvalo sobre fuego mediano, revolviendo ocasionalmente. Hierva 5 minutos. Retire del fuego. Retire el clavo y la canela con una cuchara tipo colador; deséchelos. Añade y revuélvalos con la salsa de manzana y los jugos de limón y cranberry. Cubra y refrigere 1 hora. Congele como se indica.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 29-30 10/30/12 10:08 AM

DELICIA DE FRESA GRANIZADA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas	3 cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas
1 taza de azúcar	1½ taza de azúcar
2 tazas de agua	3 tazas de agua
2 cucharadas de jugo de limón	3 cucharadas de jugo de limón

Haga un puré con las frases y combine con el azúcar. Deje reposar por 2 horas. Agregue el agua y el jugo de limón. Cubra. Refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

SORBETE DE SIDRA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
3 tazas de leche descremada	4½ tazas de leche descremada
1½ taza de azúcar	2¼ taza de azúcar
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
9 tazas de leche entera	13½ tazas de leche entera
1½ de extracto de vainilla	2¼ de extracto de vainilla

Mezcle muy bien todos los ingredientes. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica. Revuelva después de congelado para mezclar bien por si acaso la leche descremada no se congeló del todo.

DELICIA DE FRESA GRANIZADA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2½ tazas de leche descremada	3¾ tazas de leche descremada
8½ tazas de leche entera	12¾ tazas de leche entera
4 cuadritos de chocolate semidulce	6 cuadritos de chocolate semidulce
2⅔ tazas de azúcar	4 tazas de azúcar
1 cucharadita de sal	1½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de extracto de vainilla	2 cucharaditas de extracto de vainilla

Mezcle la leche descremada y la entera en una olla. Agregue el chocolate. Cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate revolviendo constantemente. Retire del fuego. Añada el azúcar y la sal. Mezcle con la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica. Revuelva después de congelado para mezclar bien por si acaso la leche descremada no se congeló del todo.

HELADO DE YOGURT DE NUEZ CON CANELA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de canela	1 cucharadita de canela
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de nueces picadas	3 tazas de nueces picadas

Mezcle bien el yogurt, el azúcar, la canela y la sal en un recipiente redondo. Agregue la crema de batir y la vainilla revolviendo. Añada las nueces. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE FRESA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt natural	12 tazas de yogurt natural
3 tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas	4½ tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas
1½ taza de azúcar	2¼ taza de azúcar
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir

Mezcle muy bien todos los ingredientes en un recipiente redondo. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE PIÑA COLADA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
1 taza de azúcar	1½ taza de azúcar
2 latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)	3 latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)
1 lata de crema de coco (lata de 15 oz.)	1½ lata de crema de coco (lata de 15 oz.)
1 taza de crema para batir	1½ taza de crema para batir
1½ taza de esencia con sabor a ron	2¼ taza de esencia con sabor a ron

Mezcle muy bien el yogurt y el azúcar en un recipiente redondo. Agregue revolviendo los demás ingredientes. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 31-32 10/30/12 10:08 AM

HELADO DE YOGURT DE CEREZA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
4 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas	6 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas
8 tazas de yogurt natural	12 tazas de yogurt natural
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
1¼ de taza de azúcar	1¾ de taza de azúcar
2 cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla

Haga un puré con la mitad de las cerezas. Coloque aparte el resto. Combine el puré de cerezas con el yogurt, crema de batir, azúcar y vainilla. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica. Retire el PALETA y revuélvale las cerezas que había apartado antes de endurecer y madurar.

HELADO DE YOGURT DE ARÁNDANO

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
5 tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados	8 tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados
5 tazas de yogurt natural	8 tazas de yogurt natural
2 tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar

Aplaste los blueberries y mezcle con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE BANANA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
8 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de bananas maduras aplastadas	5¼ tazas de bananas maduras aplastadas

Mezcle muy bien el yogurt, el azúcar, la sal, la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo. Cubra y refrigere por 30 minutos. Añada las bananas a la mezcla fría antes de congelar. Congele como se indica.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 33-34 10/30/12 10:08 AM

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1.indd 35-36 10/30/12 10:08 AM