Cuisinart®

FastFreeze™ Ice Cream Maker

ICE-FD10 SERIES

THREE YEAR WARRANTY - CUISINART - 3 YEAR

GARANTÍA DE TRES AÑOS

RECIPES INSIDE



Instruction & Recipe Booklet

TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL INCLUIDA

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or motor drive assembly of appliance in water or any other liquid.
2. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. DO NOT USE SHARP OBJECTS INSIDE THE DESSERT CUPS.
10. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart repair personnel.
11. Do not operate your appliance in an appliance garage, or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
14. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.

Notice

This unit is equipped with a resettable fuse to protect the motor from overheating. In case of overload or extreme strain, the motor will stop running. If this happens, release the power button and **pull the power handle to its original position.** Wait 10 seconds, then try again. If the unit still doesn't run, allow it to cool for 15 minutes before resuming use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Notice

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, 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.

Special Cord Set Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use. If a long polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

Caution

- Do not immerse Power Handle or Mixing Assembly in water or other liquids.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the Power Handle or Mixing Assembly.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

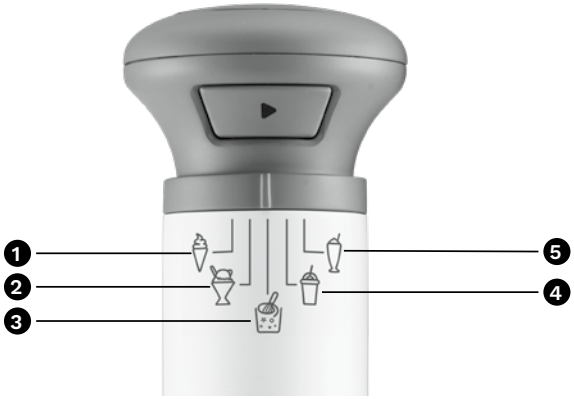
Features and Benefits

1. Manual Power Button
2. Preset Dial (See Understanding the Presets on page 5)
3. Power Handle
4. Mixing Assembly
5. Release Button
6. Dessert Cups with lids; three ½-pint cups can be stacked in freezer



Understanding the Presets

1. **Ice Cream:**
   Use to prepare traditional, scoopable dairy or nondairy ice cream.
2. **Sorbet:**
   Use to make fruit-based frozen treats.
3. **Mix Ins:**
   Use after processing to customize your treat with candies, nuts, fresh fruits, or cereal
4. **Slushy:**
   Use to make refreshing fruit-forward frozen drinks
5. **Milkshake:**
   Use to prepare shakes with store-bought or homemade ice cream, milk and Mix Ins if desired.



Before Using for the First Time

Remove all packaging materials from the ice cream maker. Wash the dessert cups in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT immerse the Power Handle or Mixing Assembly in water or any other liquid. Wipe them with a moist cloth. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

Operating Instructions

1. Prepare the base recipe of your choice and fill dessert cups. (Recipes can be found in the back of this instruction booklet and at Cuisinart.com.)

   Note: Do not fill past the MAX fill line on the dessert cup for traditional/juice/noncarbonated recipes.

   Note: For carbonated beverages, use one-third less liquid than standard ice cream bases.

2. If the base needs to be frozen (ice cream, slushy, and sorbet), place lid on dessert cup and freeze on a level surface for at least 24 hours.

   Note: Do not process bases that have been frozen on an angle or unevenly.

3. When base is ready, remove lid (if used) and attach cup to mixing assembly, twisting to lock.

   Note: Before processing, leave frozen base at room temperature for up to 10 minutes. Carbonated beverages should be at room temperature for 5 minutes.

4. For milkshakes and slushy, add ingredients to dessert cup and attach cup to Mixing Assembly, twisting to lock (see below).





5. Once the dessert cup is attached to the Mixing Assembly, attach the Power Handle to the top of the Mixing Assembly by pressing down until a clicking sound is heard.



   Important: Dessert cup must be attached to the Mixing Assembly before attaching Power Handle or unit will not work.

6. Place the assembled unit on a flat surface in the upright position.

   Note: Ensure dessert cup is locked in place and cannot rotate in either direction before processing.



7. Choose your preset by rotating the preset dial.



8. Plug the unit into a power outlet.
9. Hold the mixing assembly with one hand.



10. Use the other hand to firmly grasp the top of the Power Handle. Press and hold the power button ▶ while applying downward pressure to the top of the power handle to process treat. The green light will turn on until you have reached the bottom of the dessert cup.

    Note: Press power button to start motor before applying any downward force to avoid jamming. Do not release power button until processing is complete and power handle is returned to upper starting position.



11. Keep pressing power button and top of power handle until the green light turns red, indicating that you have reached the bottom of the dessert cup.



12. When the light turns red, guide the top of the power handle upward to its original position until the red light turns green, then release the power button.



Note: Processing time will vary depending on recipe; however, most recipes should take 1-3 minutes. An additional cycle or two may be required for desired consistency.

Note: If you stop processing in any other position than the original position, dessert cup will be hard to remove.

Note: To add mix-ins, remove Power Handle and dessert cup from mixing assembly. Add mix-in to cup and then reattach the dessert cup to the Mixing Assembly and reinstall Power Handle. Select the Mix Ins preset and then process.

13. When finished, unplug the unit.
14. Press and hold the release button and lift Power Handle off the Mixing Assembly.
15. Twist to unlock and remove dessert cup from Mixing Assembly for finished treat.

Note: Do not touch mixing blade.

Important: This is NOT a blender.

DO NOT use ice cubes or a solid block of ice in dessert cups.

DO NOT use low-sugar or sugar-free ingredients and beverages.

DO NOT use hard, loose ingredients. Frozen fruits must be crushed to release juices, then combined with other ingredients.

Cleaning, Storage, and Maintenance

Wash the dessert cups in warm soapy water or top shelf dishwasher.

DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.





Wipe the Power Handle and Mixing Assembly clean with damp cloth.

DO NOT immerse the Power Handle or Blending Assembly in water or other liquids.

Rinse the mixing assembly in water under tap water after pressing the blade shaft from the other side of the blending assembly to expose it completely, as shown.

Dry all parts thoroughly.

Storage

Keep all parts out of the reach of children.
Dry dessert cups may be stored in the freezer.
DO NOT store Power Handle or Mixing assembly in the freezer.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

LIMITED WARRANTY

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® FastFreeze™ Ice Cream Maker ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or non-household uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;
- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated.

It is recommended that you visit the website **https://www.cuisinart.com/register-your-product.html** for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

HASSLE-FREE WARRANTY

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/,** or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming Product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the Product is serviced with the correct parts, and the Product is still under warranty.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190.** Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES.

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

Recipes

Simple Vanilla Ice Cream 11
Chocolate Cookies and Cream Ice Cream 11
Mango Sorbet 11
Banana Split Protein Ice Cream 11
Pink Lemonade Slushy 12
Dulce de Leche Shake 12
Blueberry Cheesecake Frozen Yogurt 12
Strawberry Banana Frozen Yogurt 12
Chocolate Protein Ice Cream 13
Watermelon Shaved Ice 13
Frozen Matcha Latte 13
Cherry Coconut Ice Cream 13

Recipe Starter Guide

ICE CREAM	¾ cup liquid plus 3 to 4 tablespoons of sugar
SORBET	1 cup fresh fruit mashed or puréed plus ¼ cup simple syrup
SLUSHY	¾ cup frozen plus ¼ cup liquid
MILKSHAKE	⅔ cup ice cream plus 2 tablespoons liquid

Simple Vanilla Ice Cream

The recipe name says it all: These simple ingredients deliver a tasty frozen treat. Don't forget the mix-ins!

Makes 2 servings

½ cup heavy cream
¼ cup whole milk
3 tablespoons granulated sugar
1 teaspoon pure vanilla extract
Pinch salt

1. In a small bowl, whisk all ingredients together, and then pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process until desired consistency.

Chocolate Cookies and Cream Ice Cream

For a quick chocolate fix!

Makes 2 servings

2 tablespoons unsweetened cocoa powder, sifted
¼ cup whole milk
1½ tablespoons granulated sugar
1½ tablespoons light brown sugar
½ cup heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract
Pinch salt
2 chocolate sandwich cookies, broken into quarters

1. In a small bowl, whisk the sifted cocoa powder into the whole milk and whisk together well with the sugars until dissolved. Stir in the heavy cream, vanilla and salt; mix well. Pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process twice. Disassemble and add the cookies. Reassemble, select Mix Ins, and blend once or twice until desired consistency is achieved.

Mango Sorbet

Replace the mango with your favorite fruit in this simple fruity treat.

Makes 2 servings

1 cup ripe, fresh mango, cubed
3 tablespoons simple syrup*
½ teaspoon lime juice
Pinch lime zest
Pinch salt

1. Put the mango into a dessert cup and mash it with a fork on the sides of the cup. Stir in the simple syrup, lime juice, zest and salt and mix well. Cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Sorbet, and process until desired consistency.

*Simple syrup can easily be made by boiling equal part sugar and water. Allow to cool before using.

Banana Split Protein Ice Cream

Substitute a nondairy, high-protein vanilla creamer for the cream and yogurt should a vegan option be preferred.

Makes 2 servings

½ cup heavy cream
¼ cup vanilla yogurt
1 small ripe banana
1 serving protein powder
2 tablespoons agave nectar
1 tablespoon chocolate sauce

1. Put the cream, yogurt, banana, protein powder and agave into a blender jar and blend together on Low. Pour contents into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.

3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process until desired consistency. Disassemble and add the chocolate sauce. Reassemble, select Mix Ins and blend once or twice until desired consistency is achieved.

Pink Lemonade Slushy

The possibility of slushy flavors are limitless! Use the below instructions and swap out your favorite beverage – still or sparkling!

Makes 1 serving

1 cup raspberry lemonade, divided

1. Put ¾ cup lemonade into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Slushy, and process once. Disassemble and add the remaining ¼ cup of lemonade. Reassemble and process once or twice more, until desired consistency is achieved.

Dulce de Leche Shake

Dulce de leche is a thick caramel-like treat with Latin American origins. It can be found in the international section in most grocery stores.

Makes 1 serving

⅔ cup vanilla ice cream
2 tablespoons whole milk
1 tablespoon dulce de leche

1. Place all ingredients into the dessert cup in the order listed.
2. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
3. Select Milkshake, and process until desired consistency is achieved.

Blueberry Cheesecake Frozen Yogurt

Sweet, tangy, and creamy—this frozen yogurt is sure to be a new favorite!

Makes 2 servings

¼ cup nonfat vanilla Greek yogurt
¼ cup frozen blueberries, thawed and mashed
2 ounces cream cheese, room temperature
1 tablespoon granulated sugar
Pinch salt
1 tablespoon heavy cream
½ graham cracker, broken in 2 pieces

1. In a small bowl, whisk all ingredients except for graham crackers together, and then pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process until desired consistency.
6. Disassemble and add the graham cracker pieces. Reassemble, select Mix Ins, and process until desired consistency is achieved.

Strawberry Banana Frozen Yogurt

The ripe banana sweetens this tangy classic frozen yogurt.

Makes 2 servings

2 tablespoons whole milk
½ cup whole milk plain Greek yogurt
2 tablespoons granulated sugar
3 fresh strawberries, mashed
¼ banana, about 1½ inches, ripe, mashed
⅛ teaspoon sea salt
1 tablespoon heavy cream

1. In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.

4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process until desired consistency.

Chocolate Protein Ice Cream

This protein packed ice cream is made of just two ingredients. The easiest and most delicious way to meet your protein goals!

Makes 2 servings

½ cup chocolate protein shake beverage

½ cup whole milk plain Greek yogurt

1. In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process until desired consistency.

Watermelon Shaved Ice

This incredibly refreshing shaved ice will have you feeling like it's summer all year long.

Makes 2 servings

¾ cup watermelon, mashed

2 tablespoons fresh lime juice

Pinch sea salt

1. In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Sorbet, and process until desired consistency.

Frozen Matcha Latte

Cool down and up your energy all in one frosty treat. Matcha powder is sold both sweetened and not; be sure to check the ingredient list before purchasing.

Makes 1 serving

¾ cup oat milk creamer

1 teaspoon unsweetened matcha powder

2 teaspoons honey

Pinch salt

2 tablespoons oat milk creamer

1. Put 2 tablespoons of the oat milk creamer into a small bowl with the matcha powder. Whisk well until smooth. Then gradually whisk in the remaining oat milk, creamer, honey, and salt. Pour into a dessert cup and cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes. Add the 2 tablespoons of oat milk creamer.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Milkshake, and process until desired consistency.

Cherry Coconut Ice Cream

Cherries impart a beautiful pinkish hue when mixed with creamy coconut milk. This delicious combination makes for a great dairy-free treat.

Makes 2 servings

¾ cup canned coconut milk

½ teaspoon pure vanilla extract

3 tablespoons granulated sugar

Pinch sea salt

4 frozen pitted cherries, halved

1. Put the coconut milk, vanilla, sugar, and salt into a blender jar and blend on Low until smooth (this can also be blended in a tall measuring cup with a hand blender).
2. Then pour into a dessert cup and cover.
3. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
4. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
5. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
6. Select Ice Cream, and process until desired consistency.
7. Disassemble and add the cherries. Reassemble select Mix-Ins, and process until desired consistency is achieved.

Notes:

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, entre ellas las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

1. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el bloque-motor en agua u otros líquidos.
2. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar este aparato. Supervise el uso del aparato con cuidado cuando sea usado cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
3. Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
4. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la máquina, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del aparato durante el funcionamiento.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída; Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
6. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No lo use en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. NUNCA INTRODUZCA OBJETOS PUNZANTES/AFILADOS EN LAS TAZAS DE POSTRE.
10. Este aparato es para uso doméstico solamente. Toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.
11. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
12. Solo use este aparato para el uso previsto.
13. Evite el contacto con las piezas móviles. No intente forzar/modificar los mecanismos de enclavamiento/bloqueo de seguridad.
14. No deje que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluso la cocina.

Aviso

Este aparato cuenta con un fusible reiniciable que apaga automáticamente el motor en caso de recalentamiento. En caso de sobrecarga o esfuerzo extremo, el motor se apagará. Si esto sucede, suelte el botón de encendido y **jale el pomo a su posición original.** Espere 10 segundos y vuelva a intentarlo. Si el aparato aún no funciona, deje que se enfríe unos 15 minutos antes de continuar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Aviso

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

Instrucciones Especiales Acerca del Cable

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

Precaución

- No sumerja la varilla ni el bloque-motor en agua u otros líquidos.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la varilla ni el bloque-motor..
- Las reparaciones deben ser realizadas por personal autorizado.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato corresponda con el voltaje de suministro.
- Nunca limpie el aparato con productos/materiales abrasivos o utensilios duros.

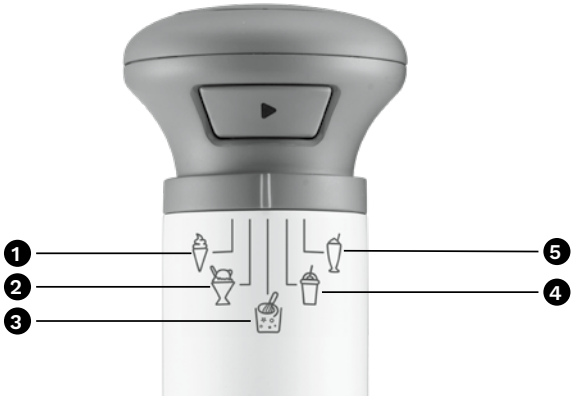
Piezas y Características

1. Botón de encendido
2. Disco de selección de función (detalles en la página siguiente)
3. Varilla
4. Bloque-motor
5. Botón de liberación
6. Tazas de postre: 3 tazas de 8 oz (235 ml) con tapas; apilables y congelables



Funciones

1. **Helado:**
   Use esta función para preparar helados lácteos o no lácteos tradicionales.
2. **Sorbete:**
   Use esta función para preparar sorbetes de fruta.
3. **Ingredientes extra:**
   Use esta función después del procesado para añadir ingredientes extra, tales como caramelos, nueces, frutas frescas o cereales.
4. **Granizado:**
   Use esta función para preparar bebidas heladas a base de jugo de fruta.
5. **Batido de helado:**
   Use esta función para preparar batido de helado, usando helado comprado o casero, leche e ingredientes extra si desea.



Antes del Primer Uso

Retire el aparato del material de embalaje. Lave las tazas de postre en agua tibia con jabón para quitar el polvo o cualquier residuo que se hayan acumulado durante el proceso de fabricación y el envío. NO sumerja la varilla ni el bloque-motor en agua u otros líquidos; límpielos con un paño húmedo. NO limpie ninguna de las piezas del aparato con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros.

Instrucciones de Uso

1. Prepare la base deseada y colóquela en las tazas de postre. Véase nuestras recetas en la parte posterior de este manual de instrucciones y en Cuisinart.com.

   Nota: No llene las tazas de postre más allá de la línea “MAX” para preparar recetas tradicionales/con jugo.

   Nota: Para preparar recetas con bebidas carbonatadas, use 1/3 menos de líquido que las bases de helado estándar.

2. Si es necesario congelar la base (helados, granizados y sorbetes), tape la taza de postre y congélela, en una superficie plana, por un mínimo de 24 horas.

   Nota: No procese bases que se hayan congelado en ángulo o de forma irregular.

3. Cuando la base esté lista, quite la tapa (si la hay) y conecte la taza al bloque-motor, girando para bloquear.

   Nota: Deje entibiar las bases congealdas a temperatura ambiente por 10 minutos antes de procesarlas. Deje entibiar las bebidas carbonatadas por 5 minutos.

4. Para preparar batidos y granizados, simplemente coloque los ingredientes en la taza de postre y conecte esta al bloque-motor.




5. Una vez conectada la taza de postre al bloque-motor, sujete la varilla a este, presionando hasta que encaje.



   Importante: La taza de postre debe estar conectada al bloque-motor primero. De no ser así, el aparato no funcionará.

6. Coloque el aparato sobre una superficie plana, en posición vertical.

   Nota: Compruebe que la taza de postre esté bloqueada y no pueda girar en ninguna dirección antes de encender el aparato.



7. Gire el disco de selección de función para elegir la función deseada.



8. Enchufe el aparato en una toma de corriente.
9. Sostenga firmemente el bloque-motor con una mano.



10. Con la otra mano, agarre firmemente el pomo de la varilla. Mantenga presionado el botón ▶ y empuje el pomo hacia abajo para procesar. El indicador luminoso verde se encenderá y permanecerá encendido hasta que alcance el fondo de la taza de postre.

    Nota: Espere hasta que el motor se encienda antes de empujar el pomo. Vuelva el pomo a su posición original antes de apagar el motor (soltando el botón de encendido).



11. Siga presionado el botón de encendido y el pomo hasta que la luz verde se ponga roja, lo que indica que ha llegado al fondo de la taza de postre.



12. Cuando la luz se ponga roja, jale el pomo a su posición original hasta que la luz se ponga verde otra vez. A continuación, suelte el botón de encendido.



Nota: El tiempo de procesado puede variar dependiendo de la receta. Por lo general, un ciclo toma 1-3 minutos. Puede que algunas mezclas requieran 1-2 ciclos adicionales para conseguir la consistencia deseada.

Nota: Si apaga el aparato antes de volver el pomo a su posición original, será difícil quitar la taza de postre.

Nota: Para añadir ingredientes extra, desconecte la varilla y la taza de postre del bloque-motor. Agregue los ingredientes extra, vuelva a sujetar la taza, y conecte la varilla otra vez. Elija la función “ingredientes extra” y siga procesando.

13. Después de terminar, desenchufe el aparato.
14. Mantenga presionado el botón de liberación de la varilla y separe la varilla del bloque-motor.
15. Gire la taza de postre para separarla del bloque-motor.

Nota: Tenga cuidado de no tocar la cuchilla.

Importante: Este aparato no es una licuadora.

NO coloque cubitos/pedazos de hielo en las tazas de postre.

NO use ingredientes o bebidas bajos en azúcar o sin azúcar.

NO use ingredientes duros, tales como frutas congeladas. Las frutas congeladas deben triturarse para liberar el jugo y luego combinarse con otros ingredientes.

Limpieza, Almacenamiento y Mantenimiento

Lave las tazas de postre en agua jabonosa tibia o en la bandeja superior del lavavajillas.

NO USE PRODUCTOS/MATERIALES ABRASIVOS NI UTENSILIOS DUROS PARA LIMPIAR.





Limpie la varilla y el bloque-motor con un paño húmedo.

NO sumerja la varilla ni el bloque-motor en agua u otros líquidos.

Enjuague la cuchilla en agua corriente, presionando el eje de la cuchilla desde el lado opuesto del bloque-motor para exponerla completamente, como se muestra.

Seque todas las piezas con cuidado.

Almacenamiento

Mantenga todas las piezas fuera del alcance de los niños. Las tazas de postre (secas) pueden guardarse en el congelador. NO guarde la varilla ni el bloque-motor en el congelador.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Garantía

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la máquina para hacer helados FastFreeze™ de Cuisinart® estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) años a partir de la fecha de compra del Producto en su embalaje original sellado, a menos que se especifique lo contrario en esta Garantía Limitada. Esta Garantía Limitada es solo para consumidores de Estados Unidos (definidos aquí como compradores al por menor para uso personal, familiar o doméstico) que compren originalmente el Producto a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Si no está seguro de si un minorista u otro punto de venta es un revendedor autorizado de Cuisinart, póngase en contacto con Cuisinart.

Esta Garantía Limitada NO cubre:

- El desgaste normal;
- Cualquier Producto adquirido por compradores comerciales o para usos comerciales o no domésticos;
- Accesorios, piezas o programas añadidos al Producto después de que Cuisinart lo haya enviado;
- Cualquier costo asociado con el reemplazo o reparación del Producto, incluyendo mano de obra, instalación u otros costos incurridos por usted sin previa aprobación de Cuisinart;
- Daños, defectos y fallas debidos a: (1) causas externas, incluyendo el envío, accidentes, problemas con el suministro eléctrico (el Producto está diseñado para su uso exclusivo con enchufes de 120 V), condiciones anormales (como mecánicas o medioambientales); (2) uso no conforme a las instrucciones del Producto; (3) uso indebido, negligencia, alteración no autorizada, reparación no autorizada; y (4) casos fortuitos u otros acontecimientos fuera del control de Cuisinart;
- Daños causados por usted o por terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Los daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart pueden anular esta Garantía Limitada; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas del Producto.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en **https://cuisinart.com/register-your-product.html** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA SIN DIFICULTADES

Si el Producto objeto de esta Garantía Limitada falla durante el período de garantía por razones cubiertas por esta Garantía Limitada, Cuisinart, a su elección, reparará el Producto, sustituirá el Producto por otro idéntico o razonablemente equivalente, o si Conair no puede reparar o sustituir el Producto, reembolsará al consumidor el precio de compra, menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del Producto por parte del consumidor. Para obtener una etiqueta de devolución, contáctenos, visitando **https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry//** o llamando a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Tras la recepción del Producto, Cuisinart lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

El período de Garantía Limitada de TRES (3) años comienza en la fecha de entrega del Producto, que puede ser diferente de la fecha de compra del Producto. Los residentes en California también tienen la opción de obtener los beneficios de esta Garantía Limitada devolviendo el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto por uno idéntico o razonablemente equivalente, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Los residentes de California también pueden, si lo desean, enviar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido por uno idéntico o razonablemente equivalente. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190.** Cuisinart será responsable por los gastos de reparación,

reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O EN FUNCIÓN DE LA JURISDICCIÓN. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, USTED PUEDE RECLAMAR LA SUSTITUCIÓN, UNA INDEMNIZACIÓN POR DAÑOS Y PERJUICIOS U OTRAS SANCIONES.

LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD/LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ADICIONALES

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. LA RESPONSABILIDAD DE CUISINART BAJO ESTA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, SE LIMITA A LA REPARACIÓN, SUSTITUCIÓN O REEMBOLSO, SEGÚN LO ESTABLECIDO ANTERIORMENTE. ESTOS RECURSOS SON LOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY, CUISINART NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE RESULTANTE DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL (INCLUYENDO, PERO NO LIMITADO A, LUCRO CESANTE, TIEMPO DE INACTIVIDAD, PÉRDIDA DEL FONDO DE COMERCIO, DAÑOS O SUSTITUCIÓN DE EQUIPOS Y BIENES, Y CUALQUIER COSTE DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATOS ALMACENADOS EN O UTILIZADOS CON UN SISTEMA QUE CONTENGA EL PRODUCTO), INCLUSO SI CUISINAART HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED. TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA AL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE ESTE PERÍODO. ALGUNOS ESTADOS (O JURISDICCIONES) NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS PUEDEN NO REGIR PARA USTED.

Esta Garantía Limitada es emitida por:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

Recetas

Helado de vainilla simple 23

Helado de “galletas y crema” de chocolate 23

Sorbete de mango 24

Helado proteico con sabor a “banana split” 24

Granizado de limonada de frambuesa 24

Batido de dulce de leche 24

Helado de yogur con sabor a pastel de queso de arándanos azules 25

Helado de yogur de fresa y banana 25

Helado proteico de chocolate 25

Raspado de sandía 25

Latte de té matcha helado 25

Helado de coco con cerezas 26

Proporciones básicas

HELADO	¾ de taza (175 ml) de líquido + 3-4 cucharadas (35-50 g) de azúcar
SORBETE	1 taza (aprox. 250 g) de puré de frutas + ¼ de taza (60 ml) de jarabe simple
GRANIZADO	¾ de taza (175 ml) de líquido congelado + ¼ de taza (60 ml) de líquido refrigerado
BATIDO DE HELADO	⅔ de taza (160 ml) de helado + 2 cucharadas (30 ml) de líquido

Helado de Vainilla Simple

El nombre de esta receta lo dice todo: Estos sencillos ingredientes producen un sabroso postre helado. ¡No olvide los ingredientes extra!

Rinde 2 porciones

- **½ taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- **¼ taza (60 ml) de leche entera**
- **3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- **1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **1 pizca de sal**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón pequeño; batir para combinar. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “helado” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de “Galletas y Crema” de Chocolate

¡Para satisfacer rápidamente sus antojos por chocolate!

Rinde 2 porciones

- **2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar, tamizado**
- **¼ taza (60 ml) de leche entera**
- **1½ cucharadas de azúcar granulada**
- **1½ cucharadas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **½ taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- **1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **1 pizca de sal**
- **2 galletas tipo “sándwiches de chocolate”, en cuartos**

1. Colocar el cacao, la leche y el azúcar en un tazón pequeño; batir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida la vainilla y la sal; mezclar. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.

3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “helado” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Agregar las galletas. Elegir la función “ingredientes extra” y procesar brevemente hasta conseguir la consistencia deseada.

Sorbete de Mango

El mango puede sustituirse por cualquier otra fruta en este sencillo postre afrutado.

Rinde 2 porciones

1 taza (250 g) de cubos de mango maduro
3 cucharadas (45 ml) de jarabe simple*
½ cucharada de jugo de lima/limón verde
1 pizca de ralladura de lima/limón verde
1 pizca de sal

1. Colocar el mango en una de las tazas de postre y aplastarlo con un tenedor. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien. Tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “sorbete” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

*Para preparar jarabe simple, calentar partes iguales de agua y azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto. Deje enfriar antes de usar.

Helado Proteico con Sabor a “Banana Split”

Si prefiere una opción vegana, sustituya la crema y el yogur por una crema de vainilla no láctea y rica en proteínas.

Rinde 2 porciones

½ taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
¼ taza (120 ml) de yogur de vainilla
1 banana pequeña madura
1 porción de proteína en polvo
2 cucharadas de néctar de agave
1 cucharada de salsa de chocolate

1. Colocar la crema, el yogurt, la banana y la proteína en polvo en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad baja. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “helado” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Agregar la salsa de chocolate. Elegir la función “ingredientes extra” y procesar brevemente hasta conseguir la consistencia deseada.

Granizado de Limonada de Frambuesa

Las posibilidades de sabores de granizado son infinitas. ¡Prepare esta receta con su bebida favorita, sin o con gas!

Rinde 1 porción

1 taza (235 ml) de limonada de frambuesa

1. Colocar ¾ de taza (175 ml) de la limonada en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “granizado” y procesar. Agregar la limonada restante y seguir procesando hasta conseguir la consistencia deseada.

Batido de Dulce de Leche

¡Nada mejor que un batido con sabores de la infancia!

Rinde 1 porción

⅔ taza (160 ml) de helado de vainilla
2 cucharadas (30 ml) de leche entera
1 cucharada de dulce de leche

1. Colocar todos los ingredientes en una de las tazas de postre, en el orden indicado.
2. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
3. Elegir la función “batido de helado” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de Yogur con Sabor a Pastel de Queso de Arándanos Azules

Dulce, ácido y cremoso: ¡este yogur helado se convertirá en su nuevo favorito!

Rinde 2 porciones

- **¼ taza (60 ml) de yogur griego de vainilla sin grasa**
- **¼ taza (60 g) de arándanos azules congelados, descongelados y aplastados**
- **2 onzas (60 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- **1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- **1 pizca de sal**
- **1 cucharada de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **½ galleta Graham cracker, en 2 pedazos**

1. Colocar todos los ingredientes excepto los pedazos de galleta en un tazón pequeño; batir para combinar. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función "helado" y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.
6. Agregar los pedazos de galleta. Elegir la función "ingredientes extra" y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de Yogur de Banana con Fresa

La banana madura endulza este clásico y ácido yogur helado.

Rinde 2 porciones

- **2 cucharadas (30 ml) de leche entera**
- **½ taza (160 ml) de yogur griego de leche entera**
- **2 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- **3 fresas frescas, aplastadas**
- **¼ banana maduro, aplastado**
- **⅛ cucharadita de sal marina**
- **1 cucharada de crema líquida para batir ("heavy cream")**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón pequeño; batir para combinar. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función "helado" y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado Proteico de Chocolate

Este helado repleto de proteínas lleva solo dos ingredientes. ¡Es la forma más fácil y deliciosa de alcanzar sus objetivos proteicos!

Rinde 2 porciones

- **½ taza de batido proteico de chocolate en polvo**
- **½ taza (120 ml) de yogur griego natural de leche entera**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón pequeño; batir para combinar. A continuación, verter la mezcla en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función "helado" y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Raspado de Sandía

Este raspado increíblemente refrescante le hará sentir como si fuera verano todo el año.

Rinde 2 porciones

- **¾ taza (175 ml) de puré de sandía**
- **2 cucharadas de jugo de lima/limón verde fresco**
- **1 pizca de sal marina**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón pequeño; batir para combinar. A continuación, verter la mezcla en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.

4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “sorbete” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Latte de Té Matcha Helado

Refréscate y aumenta tu energía con una sola delicia helada. El matcha en polvo se vende endulzado y sin endulzar; asegúrese de comprobar la lista de ingredientes antes de comprarlo.

Rinde 1 porción

- **¾ taza (175 ml) de sustituto de crema de leche de avena**
- **1 cucharadita de té matcha en polvo, sin azúcar**
- **2 cucharaditas de miel**
- **1 pizca de sal**
- **2 cucharadas de sustituto de crema de leche de avena**

1. Colocar 2 cucharadas de sustituto de crema de leche de avena y el matcha en polvo en un tazón pequeño; batir hasta conseguir una mezcla suave. Agregar gradualmente el sustituto de crema de leche de avena restante, la miel y la sal. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar. Agregar 2 cucharadas de sustituto de crema de leche de avena.
4. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
5. Elegir la función “batido” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Helado de Coco con Cerezas

Las cerezas aportan a este helado un hermoso tono rosado cuando se mezclan con la cremosa leche de coco. Esta deliciosa combinación es perfecta para un excelente postre sin lácteos.

Rinde 2 porciones

- **¾ taza (175 ml) de leche de coco enlatada**
- **½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- **3 cucharadas (35 g) de azúcar granulada**
- **1 pizca de sal marina**
- **4 cerezas congeladas, partidas a la mitad**

1. Colocar la leche de coco, la vainilla, el azúcar y la sal en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad baja hasta conseguir una mezcla suave.
2. Verter la mezcla en una de las tazas de postre y tapar.
3. Poner en el congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
4. Sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 10 minutos antes de usar.
5. Conectar la taza de postre al bloque-motor y sujetar a la varilla.
6. Elegir la función “helado” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.
7. Agregar las cerezas. Elegir la función “ingredientes extra” y procesar hasta conseguir la consistencia deseada.

Notas:

©2026 Cuisinart, a division of Conair LLC
7475 North Glen Harbor Boulevard
Glendale, AZ 85307

25CE200366

IB-18804-ESP-F