Cuisinart®

FastFreeze™ Max Ice Cream Maker

ICE-FD50 SERIES

THREE YEAR WARRANTY - CUISINART - 3 YEAR

GARANTÍA DE TRES AÑOS



Instruction & Recipe Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO

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 Cuisinart Customer Service for advice.
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.

Notice: Protection Mode

This unit includes two built-in safety features to protect the motor from overheating. If the motor stops due to overload or excessive strain. First, release the Power Button and return the Power Handle to its original position. Wait 10 seconds, then press the power button again to resume operation. If the unit does not restart, unplug it from the power source and allow it to cool for at least 15 minutes before trying again. When you plug the unit back in if the light is green, it is ready to be used again. If it is red, unplug and allow it to rest for longer time. These safety features help prevent damage and ensure safe operation.

Note: The reset process can take up to an hour.

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

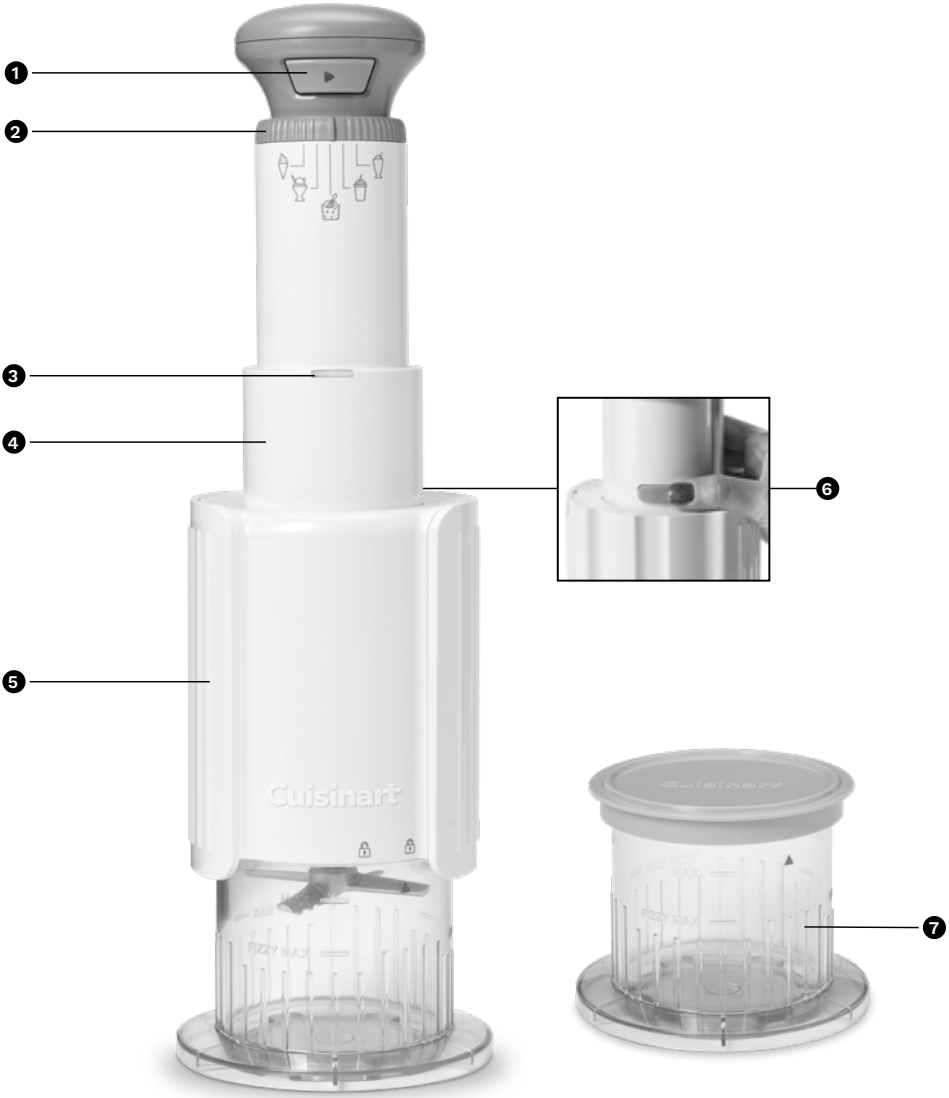
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use. If a long polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be 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 only be made by Cuisinart 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.

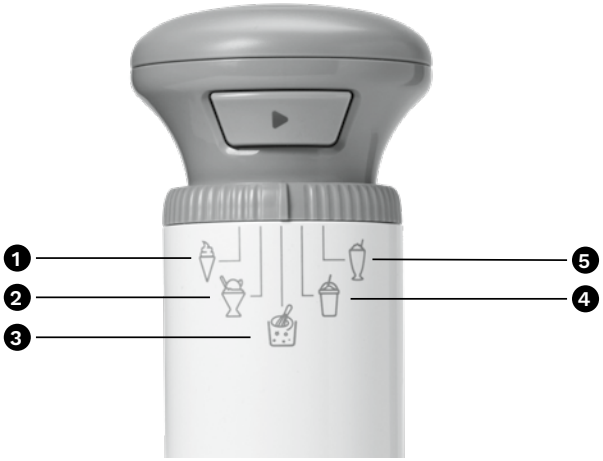
Features and Benefits

1. Power Button
2. Preset Dial (See Understanding the Presets on page 5)
3. Indicator Light
4. Power Handle
5. Mixing Assembly
6. Release Button (on back of unit)
7. Dessert Cups with lids; two, 1-pint cups can be stacked in freezer. Additional cups sold separately on Cuisinart.com



Understanding the Presets

1. **Ice Cream:**
   Use to prepare traditional, scoopable dairy or nondairy ice cream and frozen yogurt.
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 other mix-ins.
4. **Slushy:**
   Use to make refreshing frozen drinks.
5. **Milkshake:**
   Use to prepare shakes with store-bought or homemade ice cream, and other ingredients, as desired.



Before Using for the First Time

Remove all packaging materials from the Cuisinart FastFreeze™ Max. 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 damp 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, DO NOT fill past the FIZZY MAX line

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

   Reminder: Your freezer should be set to 0°F (-18 °C) to ensure proper freezing of all food.

   Note: DO NOT process bases that have been frozen at an angle or unevenly.

   Note: Before processing, leave the frozen base at room temperature for about 5 minutes. This time will vary depending on the recipe, amount, etc.

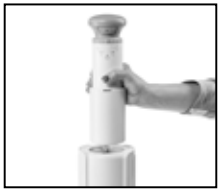
3. When base is ready, remove lid and attach cup to Mixing Assembly, twisting to lock by lining up the ▲ icon on the cup with the 🔒 icon (see images below).





4. 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 it clicks into place.

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



5. 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.

6. Choose your preset by rotating the Preset Dial.



7. Plug the unit into a power outlet.

8. Hold the mixing assembly with one hand.

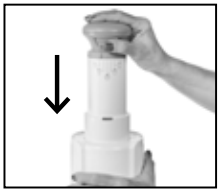


9. Use the other hand to firmly grasp the top of the Power Handle. Press and hold the Power Button ▶ while applying gentle downward pressure to the top of the power handle to process treat. The Indicator Light will be green.

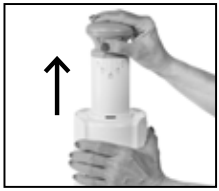
   Note: Press the Power Button to start motor before applying any downward pressure to avoid the mixing paddle from jamming. If the motor seems to be straining at any point, release the Power Button and bring back up to the starting position, then process downward again.



10. Keep pressing the Power Button and the top of the Power Handle until the green Indicator Light turns red, indicating that you have reached the bottom of the Dessert Cup.



11. When the Indicator Light turns red, guide the top of the Power Handle upward to its original position then release the Power Button.



Note: Processing time will vary depending on recipe; however, most recipes should take 1-3 minutes. Additional mixing cycles may be needed to achieve desired consistency.

Note: If you do not return the Power Handle to the original upright position, the Dessert Cup will be hard to remove.

Note: To add Mix-Ins, remove Power Handle and Dessert Cup from the Mixing Assembly. Add Mix-Ins then reattach the Dessert Cup to the Mixing Assembly and reattach the Power Handle. Select the Mix-Ins preset and then process.

12. When finished, unplug the unit.
13. Press and hold the Release Button on the back of the unit and disassemble the Power Handle from the Mixing Assembly.
14. Twist to unlock and remove the Dessert Cup from the Mixing Assembly and enjoy your finished treat.

    Note: DO NOT touch the 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 hard, loose ingredients, such as frozen fruit. Fruits must be mashed or processed to release juices, then combined with other ingredients prior to being frozen. DO NOT use low-sugar or sugar-free ingredients and beverages.

15. In some cases, the motor may stop for a few seconds when extreme strain is applied to the handle. The Indicator Light will turn red and flash briefly before switching off. To resume operation, press the Power Button and the unit will work again. In severe cases, the unit may stop completely and the indicator will continue flashing. This means the Protection Mode (see the Notice on page 2) has been triggered. Leave the unit as it is and wait for the protector to reset. Once the reset is complete, the indicator will light green again. The reset process can take up to one hour.

Cleaning, Storage, and Maintenance

Wash the Dessert Cups in warm soapy water or top shelf of dishwasher.

DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR SHARP 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 blade 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™ Max 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 unauthorized 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

Vanilla Ice Cream..... 10
Chocolate Ice Cream..... 10
Pistachio Ice Cream..... 10
Strawberry-Matcha Ice Cream 11
Protein Power Dairy-Free Ice Cream 11
Cherry-Almond Frozen Yogurt 11
Cranberry Sorbet..... 11
Spiced Apple Cider Slushy..... 12
Creamy Coffee Milkshake 12

Recipe Starter Guide

ICE CREAM	1½ cups liquid plus ¼ cup sugar. Flavorings and mix-ins as desired.
SORBET	2 cups fresh fruit mashed or puréed plus ¼ cup simple syrup
SLUSHY	Non-carbonated drinks: up to the max-fill line; Carbonated drinks: up to the fizzy max fill line
MILKSHAKE	1⅓ cups ice cream plus ⅓ cup milk

Vanilla Ice Cream

These simple ingredients deliver a tasty frozen treat. Don't forget the mix-ins!

Makes 2 servings

1 cup heavy cream
½ cup whole milk
⅓ cup granulated sugar
2 teaspoons 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Ice Cream and press the power button to process to desired consistency. Serve immediately.

Chocolate Ice Cream

For a quick chocolate fix!

Makes 2 servings

¼ cup unsweetened cocoa powder, sifted
½ cup whole milk
¼ cup granulated sugar
2 tablespoons light brown sugar
1 cup heavy cream
2 teaspoons pure vanilla extract
Pinch salt

1. In a small bowl, whisk the sifted cocoa powder into the whole milk. Add the sugars and whisk together 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Ice Cream and press the power button to process to desired consistency. Serve immediately.

Pistachio Ice Cream

The wafer cookies add a pleasant crunch to this time-honored classic flavor.

Makes 2 servings

1 cup heavy cream
½ cup whole milk
¼ cup granulated sugar
¼ cup pistachio cream
¼ teaspoon almond extract
¼ teaspoon salt
4 vanilla wafer cookies, broken into halves

1. In a small bowl, whisk together all ingredients except the cookies. Pour into a dessert cup and then 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Ice Cream and press the power button to process to desired consistency.
4. Remove the Power Handle and Mixing Assembly and add the cookies. Reassemble the unit, and

then select Mix-Ins. Press the power button to incorporate the cookies. Serve immediately.

Strawberry-Matcha Ice Cream

Matcha is having a moment, and the addition of strawberry brings a brightness to this tasty treat.

Makes 2 servings

2 tablespoons matcha powder
2 tablespoons hot water
½ cup whole milk
¼ cup granulated sugar
¼ teaspoon salt
1 cup heavy cream
2 tablespoons strawberry jam

1. In a small bowl, whisk together the matcha and hot water to form a paste.
2. Add the milk, sugar, and salt to the matcha paste. Whisk until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Ice Cream and press the power button to process to desired consistency.
5. Remove the Power Handle and Mixing Assembly and add the jam. Reassemble the unit, and then select Mix-Ins. Press the power button to incorporate the jam. Serve immediately.

Protein Power Dairy-Free Ice Cream

A nice treat after a workout on a hot day.

Makes 1 serving

1 cup dairy-free milk
¼ cup protein powder (plant-based, preferably)
½ banana
2 tablespoons nut butter

1. Put the ingredients into a blender and run on high until smooth. 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Ice Cream and press the power button to process to desired consistency. Enjoy immediately.

Cherry-Almond Frozen Yogurt

This is truly a "frozen yogurt." We keep it tart and packed full of good protein.

Makes 2 servings

1½ cups vanilla Greek yogurt
½ teaspoon almond extract
2 tablespoons cherry jam
4 teaspoons sliced almonds

1. Put the yogurt and almond extract into the dessert cup. Stir well to combine. Tap a few times to even out the surface and then 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Ice Cream and press the power button to process to desired consistency.
4. Remove the Power Handle and Mixing Assembly and add the jam and sliced almonds. Reassemble the unit, and then select Mix-Ins. Press the power button to incorporate the jam and almonds. Serve immediately.

Cranberry Sorbet

While refreshing and tasty on its own, you can also wow your guests by serving this in a coupe or glass topped with a splash of champagne.

Makes 2 servings

6 ounces fresh cranberries
⅓ cup granulated sugar
¼ cup water
Pinch salt
1 teaspoon grated orange zest
¼ cup freshly squeezed orange juice

1. Put the cranberries, sugar, water, and salt into a heavy-bottomed saucepan. Set over medium heat to bring to a boil. Reduce to a simmer and cook an additional 10 minutes to soften the cranberries.
2. Remove from heat and cool to room temperature. Once cool, add the orange zest and orange juice and stir well to combine.

3. Pour the mixture into the dessert cup. Cover and 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Sorbet and press the power button to process to desired consistency. Serve immediately.

Spiced Apple Cider Slushy

Apple cider doesn't need to be served hot. Try our icy cool version here, and don't skip the spices!

Makes 2 servings

1½ cups apple cider

¼ teaspoon ground cinnamon

Pinch ground nutmeg

1. Put the ingredients into the dessert cup. Stir to combine and then 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 5 minutes. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Slushy and press the power button to process to desired consistency. Serve immediately.

Creamy Coffee Milkshake

Get your caffeine fix with this creamy milkshake.

Makes 1 serving

1⅓ cups coffee ice cream

1 tablespoon collagen powder

⅓ cup milk

1. Put the ingredients into the dessert cup.
2. Attach the dessert cup to the Mixing Assembly and then attach the Power Handle. Select Milkshake and press the power button to process to desired consistency. Serve immediately.

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/quitar 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 al aparato, mantenga las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del mismo 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; Comuníquese el servicio de atención al cliente de Cuisinart.
6. El uso de accesorios/aditamentos 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.

Importante: Dispositivo de seguridad integrado

Para evitar daños al motor, este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga el motor en caso de sobrecarga/sobrecalentamiento. Si el motor se apaga: Suelte el botón de encendido y jale el pomo a su posición original. Espere 10 segundos, y presione el botón de encendido para continuar. Si el aparato no se enciende, desenchúfelo y deje que se enfríe por un mínimo de 15 minutos antes de intentar otra vez. Si, cuando vuelve a enchufar el aparato, la luz está verde, está listo para su uso. Si la luz está roja, desenchúfelo otra vez y deje que descanse por más tiempo. Estos

dispositivos de seguridad ayudan a evitar daños y garantizan un funcionamiento seguro.

Nota: El ciclo de reinicio puede demorar hasta 1 hora.

Guarde estas instrucciones

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

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 no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

Instrucciones especiales acerca del cable

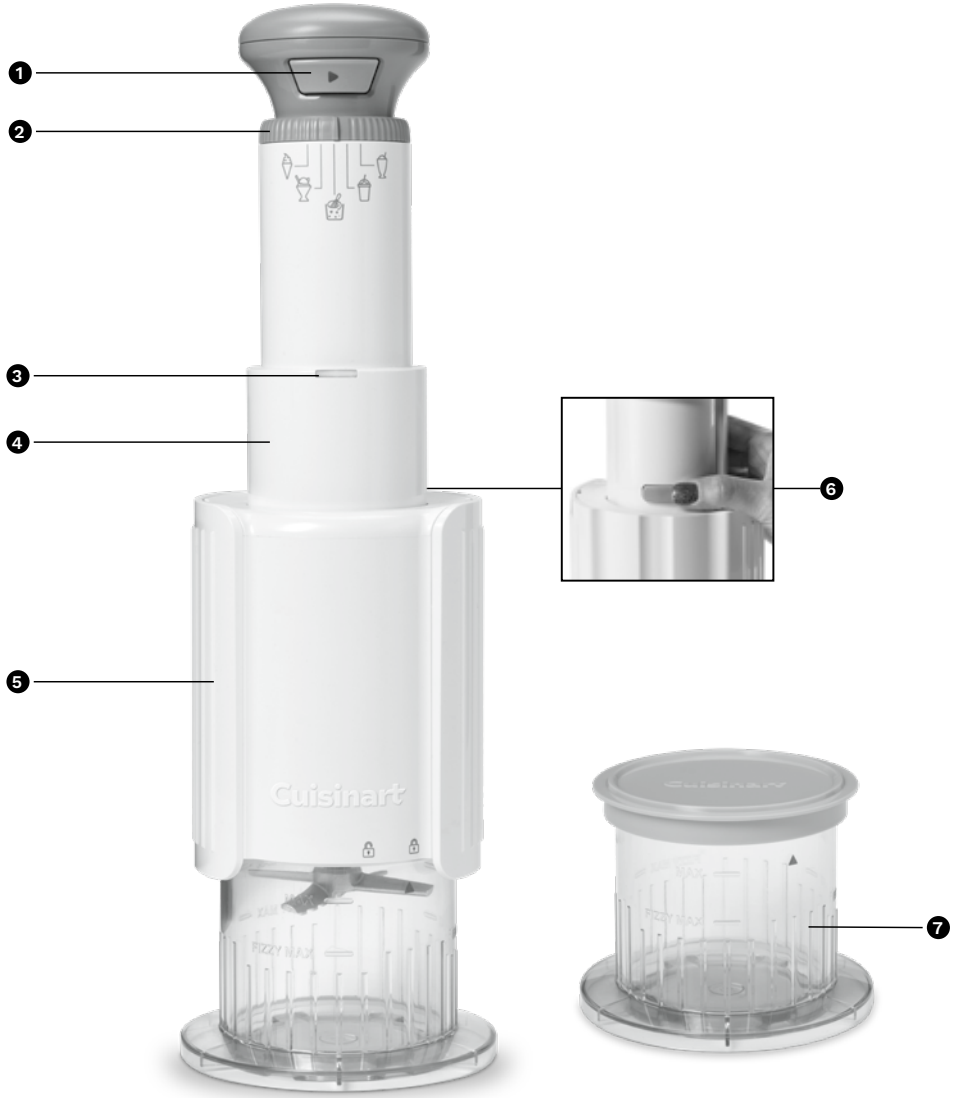
El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que respete las precauciones siguientes. La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable 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.

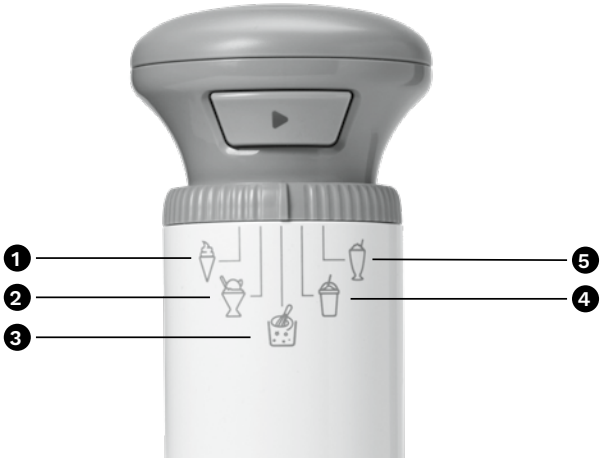
Piezas y características

1. Botón de encendido/apagado
2. Disco de selección de función (detalles en la página siguiente)
3. Indicador luminoso
4. Varilla
5. Bloque-motor
6. Botón de liberación (en la parte trasera)
7. Tazas de postre de 8 oz (235 ml) con tapas; apilables y congelables
   Tazas adicionales disponibles a la compra en cuisinart.com.



Preajustes

1. **Helado:**
   Use esta función para preparar helado lácteo o no lácteo tradicional, y helado de yogur.
2. **Sorbete:**
   Use esta función para preparar sorbete de fruta.
3. **Ingredientes extra:**
   Use esta función después del procesado para añadir ingredientes extra, tales como caramelos, nueces, frutas frescas, etc.
4. **Granizado:**
   Use esta función para preparar bebidas heladas.
5. **Batido de helado:**
   Use esta función para preparar batido de helado, usando helado comprado o casero y otros ingredientes.



Antes del primer uso

Quite todo el material de empaque. 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. Limpie la superficie 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. Consulte 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/bebidas sin gas.

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

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: Su congelador debe estar a una temperatura de 0 °F (-18 °C) para asegurar el congelamiento adecuado de toda comida.

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

   Nota: Antes de procesar bases congeladas, déjelas entibiar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos (el tiempo varía según la receta y la cantidad de ingredientes).

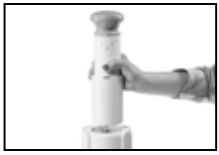
3. Cuando la base esté lista, quite la tapa y conecte la taza de postre al bloque-motor, girando para alinear la marca ▲ en la taza con la marca 🔒 en el bloque-motor.





4. 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.



5. 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.

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



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

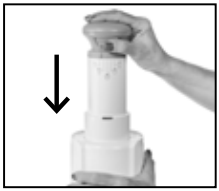


9. Con la otra mano, agarre firmemente el pomo de la varilla. Mantenga presionado el botón ▶ y empuje el pomo de la varilla hacia abajo para procesar. El indicador luminoso se encenderá de verde.

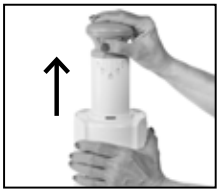
   Nota: Espere hasta que el motor se encienda antes de empujar el pomo. Si el motor hace fuerza, suelte el botón de encendido y jale el pomo a su posición original antes de continuar.



10. Siga presionado el botón de encendido y el pomo hasta que el indicador luminoso verde se ponga rojo, lo que indica que ha llegado al fondo de la taza de postre.



11. Cuando el indicador luminoso se ponga rojo, jale el pomo a su posición original y, 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 ciclos adicionales para conseguir la consistencia deseada.

Nota: Si no devuelve el pomo a su posición original, se le hará 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 el bloque-motor y la varilla otra vez. Elija la función “ingredientes extra” y siga procesando.

12. Después de terminar, desenchufe el aparato.
13. Presione el botón de liberación en la parte trasera del aparato para desconectar la varilla del bloque-motor.
14. Gire la taza de postre para separarla del bloque-motor.

    Nota: NO toque la cuchilla.

    Importante: Este aparato no es una licuadora. NO coloque cubitos/pedazos de hielo en las tazas de postre. NO use ingredientes duros, tales como frutas congeladas. Las frutas deben triturarse o procesarse para extraer su jugo y, a continuación, mezclarse con otros ingredientes antes de congelarlas. NO use ingredientes o bebidas bajos en azúcar o sin azúcar.

15. En algunos casos, el motor puede detenerse por unos segundos cuando se aplica una presión excesiva a la varilla. El indicador luminoso se pondrá rojo y parpadeará antes de que el aparato se apague. Para continuar, presione el botón de encendido; el aparato se volverá a encender. En casos extremos, es posible que el aparato se apague por completo y que el indicador siga parpadeando. Esto significa que el dispositivo de seguridad integrado se ha activado (consulte la página 2). Deje el aparato descansar hasta que el dispositivo de seguridad se reinicie. Cuando se haya reiniciado, el indicador luminoso se pondrá verde. Nota: El ciclo de reinicio puede demorar hasta 1 hora.

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 LIMITADA

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la máquina para hacer helados FastFreeze™ Max de Cuisinart® ("Producto") estará libre de defectos de materiales y fabricación en condiciones normales de uso doméstico durante un período de TRES (3) año a partir de la fecha de compra del Producto en su empaque 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 terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en **https://www.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 CUISINART 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.....21
Helado de chocolate 21
Helado de pistacho.....21
Helado de matcha-fresa.....22
Helado proteico sin lácteos.....22
Helado de yogur de cereza-almendra.....22
Sorbete de arándanos agrios 23
Granizado de sidra de manzana.....23
Batido de café cremoso 23

Proporciones básicas

HELADO	1½ tazas (355 ml) de líquido + ¼ de taza (50 g) de azúcar. Saborizantes e ingredientes extra al gusto.
SORBETE	2 tazas (aprox. 500 g) de puré de frutas + ¼ de taza (60 ml) de jarabe simple
GRANIZADO	Bebidas sin gas: hasta la línea "MAX". Bebidas con gas: hasta la línea "FIZZY MAX".
BATIDO DE HELADO	1⅓ tazas (315 ml) de helado + ⅓ de taza (80 ml) de leche

Helado de vainilla

Estos sencillos ingredientes producen un sabroso postre helado. ¡No olvide los ingredientes extra!

Rinde 2 porciones

- **1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **½ taza (120 ml) de leche entera**
- **⅓ taza (50 g) de azúcar granulada**
- **2 cucharaditas 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. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al bloque-motor y conectar este a la varilla. Elegir la función "Helado" y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Servir inmediatamente.

Helado de chocolate

¡Para satisfacer rápidamente sus antojos por chocolate!

Rinde 2 porciones

- **¼ taza (30 g) de cacao en polvo sin azúcar tamizado**
- **½ taza (120 ml) de leche entera**
- **¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- **2 cucharadas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- **1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- **1 pizca de sal**

1. Colocar el cacao y la leche en un tazón pequeño; batir para combinar. Agregar los azúcares y batir para disolver. Agregar la crema líquida, la vainilla y la sal; mezclar bien. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al conjunto de mezcla y conectar este al bloque-motor. Elegir el modo "Helado" y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Servir inmediatamente.

Helado de pistacho

Los barquillos añaden un agradable toque crujiente a este postre clásico

Rinde 2 porciones

- **1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- **½ taza (120 ml) de leche entera**
- **¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- **¼ taza (60 ml) de crema de pistacho**
- **¼ cucharadita de extracto natural de almendra**
- **¼ cucharadita de cucharadita de sal**
- **4 barquillos de vainilla, partidos a la mitad**

1. Colocar todos los ingredientes, excepto los barquillos, en un tazón pequeño y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.

3. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al conjunto de mezcla y conectar este al bloque-motor. Elegir el modo "Helado" y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada.
4. Quitar el bloque-motor y el conjunto de mezcla y agregar las galletas. Volver a ensamblar el aparato y elegir la función "Ingredientes extra". Presionar el botón de encendido y procesar para incorporar las galletas. Servir inmediatamente.

Helado de matcha-fresa

El té matcha está de moda, y la adición de fresa aporta luminosidad a este delicioso dulce.

Rinde 2 porciones

2 cucharadas de té verde matcha en polvo
2 cucharadas (30 ml) de agua caliente
½ taza (120 ml) de leche entera
¼ taza (50 g) de azúcar granulada
¼ cucharadita de cucharadita de sal
1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
2 cucharadas de mermelada de fresa

1. Colocar el matcha y el agua caliente en un tazón pequeño y batir hasta conseguir una pasta.
2. Agregar la leche, el azúcar y la sal; batir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y revolver. A continuación, verter la mezcla en una de las tazas de postre y tapar.
3. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
4. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al conjunto de mezcla y conectar este al bloque-motor. Elegir el modo "Helado" y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada.
5. Quitar el bloque-motor y el conjunto de mezcla y agregar la mermelada. Volver a ensamblar el aparato y elegir el modo "Ingredientes extra". Presionar el botón de encendido y procesar para incorporar la mermelada. Servir inmediatamente.

Helado proteicosin lácteos

Un delicioso refrigerio después de hacer ejercicio en un día caluroso.

Rinde 1 porción

1 taza (235 ml) de leche vegetal
¼ taza (30 g) de proteína en polvo (preferiblemente a base de plantas)
½ banana
2 cucharadas (30 g) de la mantequilla de nuez de su elección

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a alta velocidad hasta conseguir una mezcla suave. Verter en una de las tazas de postre y tapar.
2. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al bloque-motor y conectar este a la varilla. Elegir la función "Helado" y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Servir y disfrutar inmediatamente.

Helado de yogur de cereza-almendra

Un verdadero helado de yogur, algo ácido y repleto de proteínas saludables.

Rinde 2 porciones

1½ tazas (355 ml) de yogur griego de vainilla
½ cucharadita de extracto de almendra
2 cucharadas de mermelada de cereza
4 cucharaditas de láminas de almendras

1. Colocar el yogur y el extracto de almendra en una de las tazas de postre; revolver bien para combinar. Dar unos golpecitos para nivelar y tapar.
2. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al bloque-motor y conectar este a la varilla. Elegir la función "Helado" y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada.
4. Quitar el bloque-motor y el conjunto de mezcla y agregar la mermelada y las almendras. Volver a ensamblar el aparato y elegir la función "ingredientes extra". Presionar el botón de encendido y procesar para incorporar la mermelada y las almendras. Servir inmediatamente.

Sorbete de arándanos agrios

Aunque es refrescante y sabroso por sí solo, también puedes sorprender a tus invitados sirviéndolo en una copa o vaso con un chorrito de champán.

Rinde 2 porciones

6 **onzas (170 g) de arándanos agrios frescos**

⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**

¼ **taza (60 ml) de agua**

1 **pizca de sal**

1 **cucharadita de ralladura de naranja**

¼ **taza (60 ml) de jugo de naranja fresco**

1. Colocar los arándanos, el azúcar, el agua y la sal en una cacerola de fondo grueso. Calentar a fuego medio hasta que empiece a hervir. Reducir el fuego y cocinar por 10 minutos adicionales para suavizar los arándanos.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cuando esté frío, agregar la ralladura y el jugo de naranja; revolver para combinar.
3. Verter la mezcla en una de las tazas de postre y tapar. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
4. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al bloque-motor y conectar este a la varilla. Elegir la función “Sorbete” y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Servir inmediatamente.

Granizado de sidra de manzana

La sidra de manzana no tiene por qué servirse caliente. Prueba nuestra versión helada aquí, ¡y no te olvides de las especias!

Rinde 2 porciones

1½ **tazas (355 ml) de sidra de manzana**

¼ **cucharadita de canela en polvo**

1 **pizca de nuez moscada**

1. Colocar todos los ingredientes en una de las tazas de postre; revolver y tapar.
2. Meter al congelador, sobre una superficie plana, y congelar por un mínimo de 24 horas.
3. A la hora de procesar, sacar de congelador y dejar a temperatura ambiente por aprox. 5 minutos. Conectar la taza de postre al bloque-motor y conectar este a la varilla. Elegir la función “Granizado” y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Servir inmediatamente.

Batido de café cremoso

Satisface tu necesidad de cafeína con este cremoso batido.

Rinde 1 porción

1⅓ **tazas (315 ml) de helado de café**

1 **cucharadita de colágeno en polvo**

⅓ **tazas (80 ml) de leche entera**

1. Colocar todos los ingredientes en una de las tazas de postre.
2. Conectar la taza de postre al bloque-motor y conectar este a la varilla. Elegir la función “Batido” y presionar el botón de encendido. Procesar hasta conseguir la consistencia deseada. Servir inmediatamente.

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

25CE201203

IB-19089-ESP