Cuisinart®

Cool Combo Ice Cream and Snow Cone Maker

ICE-CMB10 Series

THREE YEAR WARRANTY - 3 YEAR - CUISINART -

GARANTÍA DE TRES AÑOS



Instruction Booklet

ESPAÑOL INCLUIDO

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

Contents

Important Safeguards 2
Parts and Features 4
Before First Use 5
Operation – Ice Cream Maker 5
Freezer Bowl Preparation 5
Assembly 5
How to Make Ice Cream/ Frozen Yogurt/Sorbet 6
Adding Mix-Ins 6
Helpful Hints 6
Operation – Snow Cone Maker 6
Assembly 6
How to Make Snow Cones 7
Helpful Hints 7
Cleaning and Maintenance 7
Troubleshooting 8
Warranty 8

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place the cord, plug, or base of the appliance in water or other liquids.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from 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.
5. Avoid contact with moving parts. Never place fingers or utensils into the Continuous-Feed Chute. NEVER TOUCH THE BLADE OF THE CRUSHING ASSEMBLY. Keep hands, hair, clothing, spatulas, and utensils away during operation to reduce risk of injury or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number (in the warranty section) for information on examination, repair, and/or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of the freezer bowl while in use to reduce risk of injury or damage. Do not use sharp objects or utensils inside the freezer bowl. Use only rubber or wooden utensils when the unit is OFF.
11. This appliance is for household use only.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not expose the freezer bowl to heat sources. Do not wash freezer bowl in the dishwasher.
13. Do not operate the appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. Always unplug when storing.
14. To protect against electrical hazards, do not immerse the base unit in water or other liquids.
15. Check the Continuous-Feed Chute for foreign objects before use and only when the appliance is unplugged.
16. Use only attachments included with the Cuisinart® ICE-CMB10 Cool Combo Ice Cream & Snow Cone Maker.
17. Do not use the appliance for other than its intended use.
18. Never place fingers or other utensils into feed or discharge areas.
19. Check Crushing Assembly for presence of foreign objects before using.
20. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.

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 into a polarized outlet only one way. If it does not fit, 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 entanglement or tripping. Longer extension cords may be used if care is exercised and the electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance.

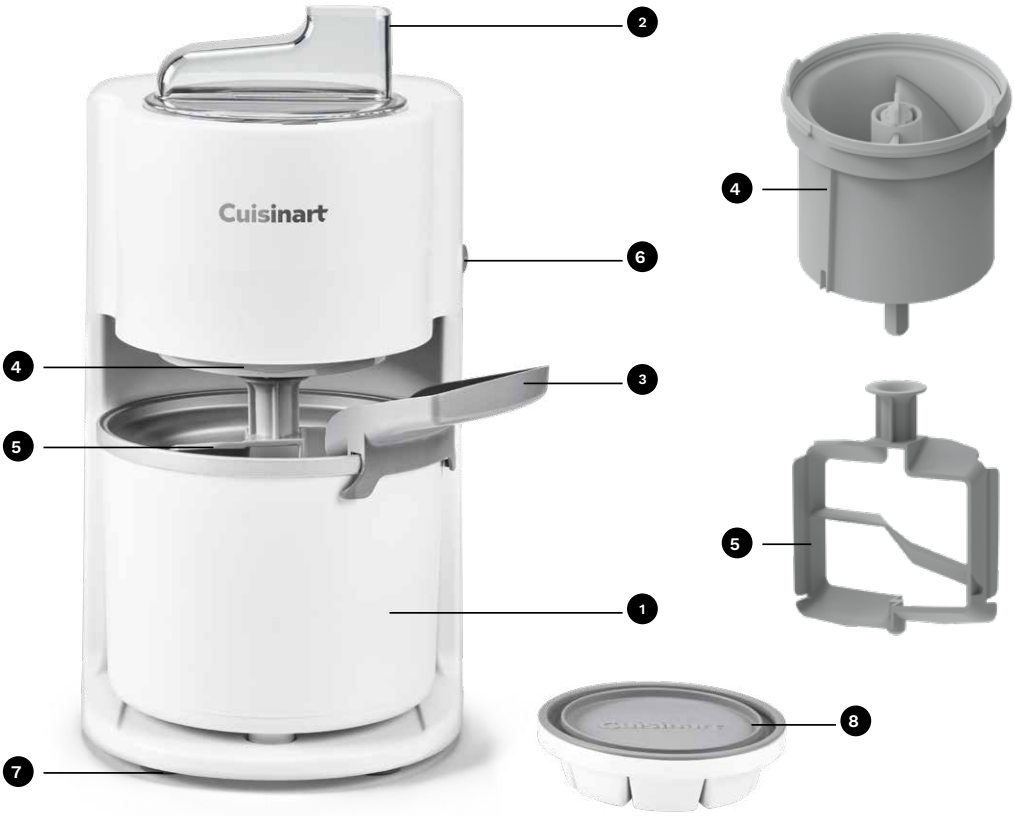
Caution

- Do not immerse base in water.
- Do not disassemble the base; it contains no user-serviceable parts.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

Parts and Features

1. **Removable 1½-Quart Freezer Bowl**
   Durable double-wall construction with proprietary chilling technology
2. **Lid with Continuous-Feed Chute and Safety Interlock**
   Allows you to add ingredients to the Crushing Assembly for crushing (i.e., ice or mix-ins)
3. **Ingredient Funnel**
   Attaches to Freezer Bowl to neatly add ice cream base mixture while the Mixing Paddle is rotating
4. **Two-Part Crushing Assembly**
   Two interlocking chambers lock together to crush ingredients. Handle with care as it contains a sharp blade.
5. **Mixing Paddle**
   Rotates to churn ice cream into even consistency
6. **On/Off Switch**
   Powers the unit for both ice cream and snow cones
7. **Nonskid Feet**
   Keeps unit steady
8. **Cuisinart® Ice Cube Tray with Lid**
   Makes ice cubes for snow cones

All parts that come in contact with food are BPA free.



Before First Use

Carefully unpack the unit and remove all packaging materials. Wash the Freezer Bowl, Mixing Paddle, Lid, Crushing Assembly (both parts), and Ingredient Funnel in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the base with a damp cloth. Do not immerse the base in water. Handle Crushing Assembly with care, as it contains a sharp blade.

Operating Instructions – Ice Cream Maker

Freezer Bowl Preparation

Place the clean, dry Freezer Bowl upright on a flat surface in the back of the freezer at 0°F (-18°C) or below for a minimum of 24 hours. Do not tilt or invert the bowl during the freezing process. The bowl is fully frozen when there is no sloshing sound when shaken. For best results, store the bowl in the freezer so it is always ready for use.

Assembly

- Place the base on a stable, level surface with adequate overhead clearance.
- Insert the Mixing Paddle into the frozen Freezer Bowl.



- Place the Freezer Bowl onto the base, inserting the feet of the Freezer Bowl into the three indents on the base so the bowl sits flat and level.



- Install the Crushing Assembly:

- Ensure both parts of the crushing assembly are locked together by turning the middle tab according to the arrows.
- Align the rib at the front of the Crushing Assembly and the gear marking on the top of the unit.
- Align the shaft at the bottom of the Crushing Assembly with the hub at the top of the Mixing Paddle, and push the two parts together.



- Ensure the Crushing Assembly is fully seated and level.
- Place the Lid onto the unit, ensuring the safety interlock is engaged. Align the arrows on the lid with the unlock icon on the unit and turn lid to lock in place.



- Attach the Ingredient Funnel to the side of the Freezer Bowl.



NOTE: Always start the unit before adding ingredients so the Mixing Paddle is already rotating.

IMPORTANT: Do not pour liquid base mixture through the Continuous-Feed Chute.

How to Make Ice Cream/Frozen Yogurt/ Sorbet

NOTE: Maximum capacity is 4 cups of base mixture, for 1½-quart maximum yield.

- Chill base mixture in the refrigerator for a minimum of 2 hours (6 to 12 hours preferred; up to 24 hours).
- Assemble the unit for ice cream making.
- Plug in and turn the unit ON so the Mixing Paddle begins rotating.
- Immediately pour the chilled mixture into the Freezer Bowl using the Ingredient Funnel. **IMPORTANT:** Do not pour liquid base mixture through the Continuous-Feed Chute.
- Remove the Ingredient Funnel after pouring.



- Process for 15 to 20 minutes, or until thick and creamy.
- If desired, add mix-ins in the last 5 minutes of churning (see below).
- For firmer texture, transfer finished ice cream to an airtight container, and freeze for approximately 2 hours before serving.

Adding Mix-Ins

Add mix-ins (chocolate chips, nuts, firm candy, cookies, pretzels, frozen fruit) through the Continuous-Feed Chute during the last 5 minutes of churning to ensure even distribution.



Do not use fresh fruit, frozen bananas, gummy candy, syrups, or liquid ingredients as mix-ins as they will damage the Crushing Assembly.

Helpful Hints

- Pre-chill all ice cream ingredients for best results.
- Do not exceed 4 cups of base mixture for 1½-quart ice cream capacity. **NOTE:** Ice cream expands during freezing and with added mix-ins.
- Add mix-ins near the end of the churning cycle to prevent them from settling at the bottom.
- Make sure mix-ins fit easily through the Continuous Feed Chute to avoid jamming.

Operating Instructions – Snow Cone Maker

Assembly

- Place the base on a stable, level surface with adequate overhead clearance.
- Install the Crushing Assembly as described on page 5, without the Freezer Bowl or Mixing Paddle.



- Place the Lid onto the unit, ensuring the safety interlock is engaged. Align the arrows on the lid with the unlock icon on the unit and turn lid to lock in place.



- Place a container beneath the Crushing Assembly to collect the crushed ice.



How to Make Snow Cones

- Assemble the unit for snow cone making.
- Plug in and turn the unit ON.
- Feed ice cubes through the Continuous-Feed Chute.



- Collect crushed ice in a container.



- Drizzle cooled syrup or toppings over ice.



- Serve immediately.

Helpful Hints

- Make sure ice cubes fit easily through the Continuous-Feed Chute to avoid jamming.
- For best results, use ice cubes made with the included Cuisinart® Ice Cube Tray.
- Ice cubes should be fresh (not fused or wet).

Cleaning and Maintenance

- Always turn OFF and unplug the unit before cleaning.
- Hand-wash the Freezer Bowl, Mixing Paddle, Lid, Ingredient Funnel, and both parts of the Crushing Assembly in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Handle Crushing Assembly's blade with care when cleaning.
- Wipe the base with a damp cloth; never immerse it in water or other liquids.
- Dry all parts completely before storage.
- Store the Freezer Bowl in the freezer when not in use.

Troubleshooting

Issue	Likely Cause/Solution
Ice cream is thin	Freezer Bowl not fully frozen; mixture too warm, too sweet, or alcoholic. Refreeze bowl for 24 hours and chill mixture overnight.
Unit stops crushing ice	Safety interlock not engaged or ice jam. Turn OFF and unplug the unit. Clear the Continuous-Feed Chute and Crushing Assembly, reassemble correctly, then resume.
Loud scraping sound	Overfilled Continuous-Feed Chute or foreign object in chute. Turn unit OFF immediately, unplug, and inspect blade area of the Crushing Assembly.
Overflow or leaks	Exceeded capacity or too much liquid. Do not exceed 4 cups of base mixture (yields up to 1½ quarts). Always assemble lid and Mixing Paddle before adding base mixture.
Mix-ins sink to bottom	Mix-ins added too early. Add during the final minutes of churning.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® *Cool Combo* Ice Cream and Snow Cone Maker ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal, home-use conditions 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 nonhousehold 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 from the Product.

It is recommended that you visit our 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 requires service, please contact our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to verify warranty coverage. Repairs or modifications performed by unauthorized service providers will void the remaining 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 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.

Índice

Medidas de seguridad importantes 10
Piezas y características 12
Antes del primer uso 13
Instrucciones de uso –
Máquina para hacer helados 13
Preparación del tazón congelador 13
Ensamblaje 13
Cómo hacer helado/helado de yogurt/sorbete 14
Cómo agregar ingredientes extra 14
Consejos útiles 14
Instrucciones de uso –
Máquina para hacer raspados 15
Ensamblaje 15
Cómo hacer raspados 15
Consejos útiles 15
Limpieza y mantenimiento 16
Resolución de problemas 16
Garantía 17

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua u otros líquidos.
3. 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 el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. Supervisa el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
4. 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.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca los dedos ni ningún utensilio en el conducto de alimentación para cubitos de hielo. NUNCA TOQUE LA CUCHILLA DEL SISTEMA TRITURADOR. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga las manos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado. Llame a nuestro servicio de atención al cliente (véase la sección de garantía) para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar y/o ajustar el aparato.
7. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
8. No lo use en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños al aparato, mantenga las manos y utensilios fuera del tazón congelador durante el funcionamiento. Nunca introduzca objetos o utensilios punzantes/afilados en el tazón congelador; solo use utensilios de goma o de madera, y solo cuando el aparato esté apagado.
11. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No exponga el tazón congelador a fuentes de calor. No meta el tazón congelador al lavavajillas.
13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo.
14. Para evitar los riesgos eléctricos, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
15. Compruebe que no haya objetos extraños en el conducto de alimentación antes de enchufar el aparato.
16. Use solamente los accesorios incluidos con el aparato.
17. Solo use este aparato para el uso previsto.
18. Nunca introduzca los dedos o algún utensilio en el embudo o la boca de salida.
19. Compruebe que no haya objetos extraños en el sistema triturador antes del uso.
20. No intente forzar/modificar los mecanismos de enclavamiento/bloqueo de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que 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 riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que la clasificación nominal del alargador sea por lo menos igual a la del aparato.

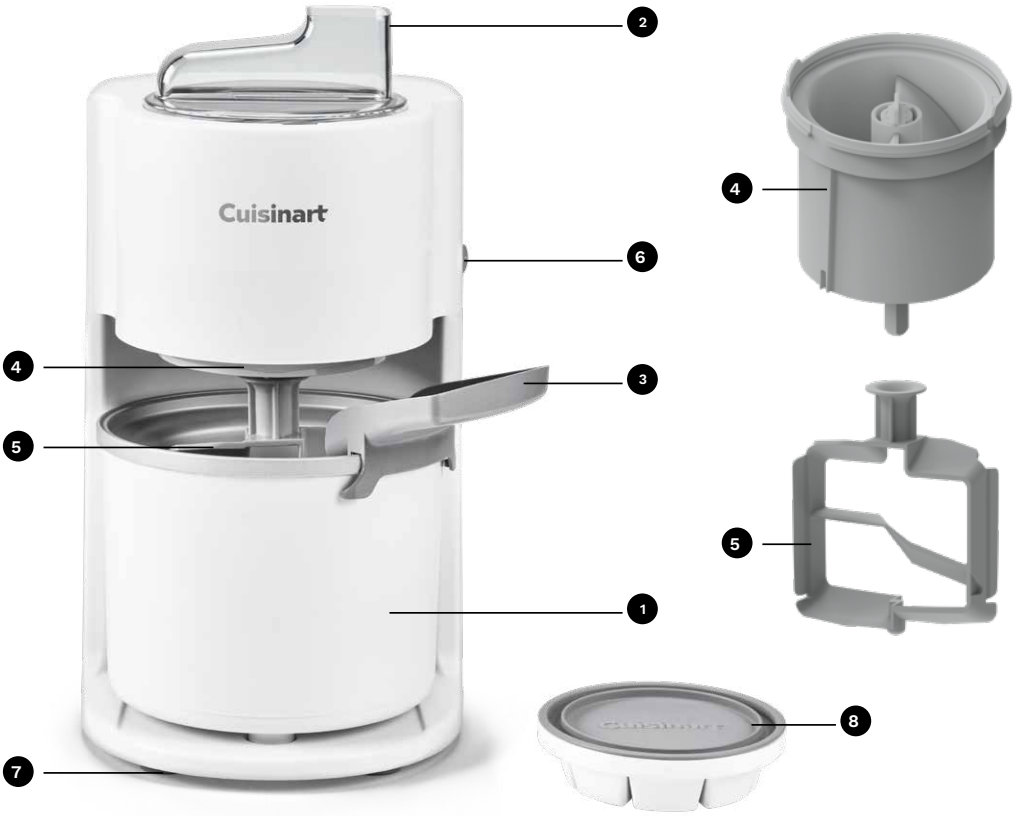
Precaución

- No sumerja la base en agua.
- No desarme la base; no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/reemplazada por el usuario.
- Nunca limpie el aparato con productos/materiales abrasivos ni utensilios duros.

Piezas y características

1. **Tazón removible de 1½ cuartos de galón (1.4 L)**
   Duradero diseño de doble pared con tecnología de enfriamiento patentada.
2. **Tapa con conducto de alimentación y mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad**
   Para agregar cubitos de hielo (para hacer raspados) o ingredientes extra (para helados).
3. **Embudo**
   Se conecta al tazón congelador para agregar la base de helado sin ensuciar mientras el agitador está girando.
4. **Sistema triturador**
   Sistema de dos piezas que se bloquean entre sí para triturar los cubitos de hielo o los ingredientes extra. Manipúlelo con cuidado, ya que contiene una cuchilla afilada.
5. **Agitador**
   Gira para mezclar los ingredientes del helado mientras se están congelando y lograr una consistencia uniforme.
6. Botón de Encendido/Apagado
   Enciende/apaga la máquina.
7. **Pies antideslizantes**
   Mantiene el aparato estable durante el uso.
8. **Bandeja para cubitos de hielo Cuisinart®**
   Produce cubitos de hielo del tamaño perfecto para hacer raspados.

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).



Antes del primer uso

Desempaque con cuidado el aparato y quite todo el material de empaque. Lave el tazón congelador, el agitador, la tapa, ambas piezas del sistema triturador y el embudo en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.
Limpie la base del aparato con un paño húmedo No sumerja la base en agua. Manipule el sistema triturador con cuidado, ya que contiene una cuchilla afilada.

Instrucciones de uso – Máquina para hacer helados

Congelación del tazón congelador

Congele el tazón congelador en 0 °F (-18 °C) por un mínimo de 24 horas, cerciorándose que esté en el fondo del congelador y sobre una superficie plana. No incline ni invierta el tazón durante el proceso de congelación. El tazón está completamente congelado cuando no se oye ningún ruido al agitarlo. Para mejores resultados, guarde el tazón en el congelador para que siempre esté listo para su uso.

Ensamblaje

• Coloque la base sobre una superficie plana y estable.

• Inserta el agitador en el tazón congelador.



• Coloque el tazón congelador en la base, introduciendo los pies del tazón en las tres muescas en la base de manera que quede plano y nivelado.



• Instale el sistema triturador:

- Asegure la cuchilla en el sistema triturador, girando la pieza central en dirección de las flechas.
- Alinee el resalte en la parte delantera del sistema triturador y el símbolo de engranaje en la parte superior del aparato.
- Haga coincidir el eje debajo del sistema triturador con el cubo del agitador y empuje las piezas para unirlas.



- Compruebe que el sistema triturador esté bien asentado y nivelado.

• Cierre y asegure la tapa, alineando las flechas con el símbolo de candado abierto y girando para bloquear.



• Conecte el embudo al tazón congelador.



NOTA: Siempre encienda la máquina antes de agregar los ingredientes.

IMPORTANTE: No vierta la mezcla por el conducto de alimentación.

Cómo hacer helados/helados de yogurt/sorbetes

NOTA: La capacidad máxima es de 4 tazas (945 ml) de base de helado, para un rinde máximo de 1½ cuartos de galón (1.4 L) de helado.

- Refrigere la base de helado por un mínimo de 2 horas y hasta un máximo de 24 horas (preferiblemente, 6-12 horas).
- Ensamble el aparato para hacer helado.
- Enchufe y encienda el aparato.
- Cuando el agitador empiece a girar, vierta la mezcla helada por el embudo. **IMPORTANTE:** No vierta la mezcla por el conducto de alimentación.
- Quite el embudo después de verter la mezcla en él.



- Deje que la mezcla se congele por 15-20 minutos, hasta que esté espesa y cremosa.
- Si desea añadir ingredientes extra, haga esto en los últimos 5 minutos del congelamiento (consulte la sección “Cómo agregar ingredientes extra”).
- Para conseguir una textura más firme, coloque el helado en un recipiente hermético y congélelo por aprox. 2 horas antes de servir.

Cómo agregar ingredientes extra

Agregue los ingredientes extra (chispas de chocolate, nueces, caramelos duros, galletas, pretzels, frutas congeladas) por el conducto de alimentación en los últimos 5 minutos del congelamiento.



No use frutas frescas, bananas congeladas, caramelos gomosos, jarabes o ingredientes líquidos, ya que pueden dañar el sistema triturador.

Consejos útiles

- Para mejores resultados, refrigere la base de helado antes del uso.
- No exceda 4 tazas (945 ml) de base de helado, ya que el helado se expande durante la congelación y cuando se le agrega ingredientes extra. **NOTA:** Cada ciclo rinde hasta 1½ cuartos de galón (1.4 L) de helado.
- Agregue los ingredientes extra en los últimos minutos del ciclo de congelamiento para evitar que se acumulen en el fondo del tazón congelador.
- Compruebe que los ingredientes extra quepan fácilmente en el conducto de alimentación para evitar los atascos.

Instrucciones de uso – Máquina para hacer raspados

Ensamblaje

- Coloque la base sobre una superficie plana y estable.
- Instale el sistema triturador como se describe en la página 13, pero sin instalar el tazón congelador ni el agitador.



- Cierre y asegure la tapa, alineando las flechas con el símbolo de candado abierto y girando para bloquear.



- Coloque un recipiente debajo del sistema triturador para recoger el hielo raspado.



Cómo hacer raspados

- Ensamble el aparato para hacer raspados.
- Enchufe y encienda el aparato.
- Vierta los cubitos de hielo en el conducto de alimentación.



- Recoja el hielo raspado en el recipiente de su elección.



- Rocíe el hielo raspado con jarabe frío o las coberturas deseadas.



- Sirva inmediatamente.

Consejos útiles

- Compruebe que los cubitos de hielo y los ingredientes extra quepan fácilmente en el conducto de alimentación para evitar los atascos.
- Para mejores resultados, use cubitos de hielo hechos con la bandeja para cubitos de hielo Cuisinart® incluida.
- Cerciórese de usar cubitos de hielo frescos (no mojados ni pegados entre sí).

Limpieza y mantenimiento

- Siempre apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Lave el tazón congelador, el agitador, la tapa, ambas piezas del sistema triturador y el embudo en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque bien.
- Manipule la cuchilla del sistema triturador con cuidado.
- Limpie la base del aparato con un paño húmedo; nunca la sumerja en agua u otros líquidos.
- Seque todas las piezas antes de guardarlas.
- Guarde el tazón congelador en el congelador para que siempre esté listo para su uso.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa/solución
El helado está demasiado fluido	El tazón congelador no está completamente congelado, la base de helado no está lo suficientemente fría, está demasiado dulce o contiene alcohol. Congele el tazón por 24 horas y refrigere la base de helado por 8-12 horas.
El hielo no se tritura	La tapa no está bien cerrada o hielo está atascado en el conducto de alimentación. Apague y desenchufe el aparato. Quite los cubitos de hielo del conducto de alimentación y del sistema triturador y vuelva a encender el aparato.
Sonido fuerte de rasguño	El conducto de alimentación está demasiado lleno o hay un objeto extraño en él. Apague inmediatamente el aparato e inspeccione la cuchilla del sistema triturador.
Desbordamientos o fugas	Capacidad excedida o exceso de líquido. No exceda 4 tazas (975 ml) de base de helado para un rinde de 1½ cuartos de galón (1.4 L). Compruebe que la tapa esté bien cerrada y que el agitador esté en el tazón congelador antes de encender la máquina.
Los ingredientes extra se caen al fondo del tazón congelador	Se han añadido los ingredientes extra demasiado temprano. Agregue los ingredientes extra en los últimos minutos del congelamiento.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que este producto Cuisinart® ("Producto") 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 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;
- 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 DE 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 un producto defectuoso requiere reparación, comuníquese con nuestro Centro de Servicio al Cliente al 1-800-726-0190 para verificar la cobertura de la garantía. Las reparaciones o modificaciones realizadas por proveedores de servicios no autorizados anularán la garantía.

Residentes de California solamente

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.

Notes/Notas

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

26CE201166

S IB-19086-ESP

Version No: IB-19086-ESP

Size: 210mm(W)x148mm(H)

Number of Page: 20PP Saddle Stitched

Material: 105gsm paper for whole book

Coating: Gloss varnishing in cover

Front Cover: 4C(CMYK)

Front Inside: 4C(CMYK)+4C(CMYK)

Date: 03/04/2026 Co-ordlinator:Astor You/Gorden Li

WM Description

PDF version: IB-19086-ESP

WM Code: IB-19086-ESP Operator:Lei

WM Diecut: IRP:BBJ

Hot Stamping:_____ Spot UV:_____ Embossing:_____

Remark:

