

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment

IC-50

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. Turn dial to the OFF position and unplug your Cuisinart® Stand Mixer before fitting or removing the The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment, after use and before cleaning.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities. Cuisinart does not recommend the use of this appliance by children.
4. Avoid contact with moving parts and fitted attachments. To reduce the chances of bodily injury and/or damage to the Stand Mixer or The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment, keep hands, clothing, cooking utensils, etc., away from the moving parts during operation.
5. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use more than one attachment at a time.
7. Do not use the stand mixer or attachment if it is damaged or if the cord is damaged. Have it checked and serviced before resuming use.
8. Do not use this attachment for anything other than its intended use.
9. Do not use outdoors.
10. To protect against the risk of electric shock, do not put the power unit in water or other liquids.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Never leave The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment unattended while the Stand Mixer is running.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

UNPACKING INSTRUCTIONS

1. Place the gift box containing your Cuisinart® The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment on a flat, sturdy surface before unpacking.
2. Remove the instruction booklet and tray.
3. Remove the freezer bowl, two paddles, paddle holder, splash guard, and drive assembly.

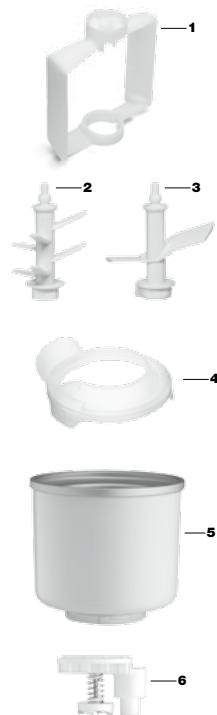
To assemble the The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment, follow Assembly Instructions on page 4. Replace all packaging materials inside box and save the box for repackaging.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	2
Unpacking Instructions	2
Features and Benefits	3
Assembling The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment	4
Frozen Fresh Fruit Dessert Tips	5
Cleaning Storage and Maintenance	5
Warranty	6
Recipe Tips	7
Recipes	8

FEATURES AND BENEFITS

- 1. Paddle Holder**
Holds paddle in place. Fits into freezer bowl to churn ingredients during freezing process.
- 2. Fresh Fruit Paddle**
Specially designed to mash and mix fresh fruit to create frozen desserts and drinks with a variety of textures and flavors.
- 3. Ice Cream Paddle**
Mixes and aerates ingredients to create ice cream, frozen desserts and drinks.
- 4. Splash Guard with Pour Spout**
Prevents splattering when mixing and adding ingredients. Guides ingredients into the bowl.
- 5. Freezer Bowl**
Contains cooling liquid inside a double-insulated wall to keep bowl cool and temperature even. Ingredients freeze quickly and evenly.
- 6. Drive Assembly**
Fits onto stand mixer's accessory port to connect paddle.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the splash guard, freezer bowl, paddle holder and paddles in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. Before freezing, wash and dry the bowl completely. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. It is recommended that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Be sure to place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing.

Generally, freezing time is between 16 and 24 hours. To determine if it is completely frozen, shake the bowl. If you do not hear liquid moving between the walls of the bowl, the cooling liquid is frozen. We recommend leaving your bowl in the freezer at all times so it's always ready. Use the bowl immediately after removing from the freezer because cooling liquid defrosts quickly at room temperature.

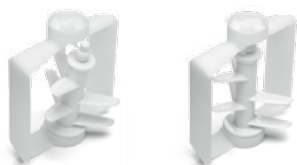
Reminder: Your freezer should be set to 0°F to ensure proper freezing of all foods.

ASSEMBLING PADDLE AND PADDLE HOLDER

1. Set paddle holder on counter with open end down.



2. Insert the desired paddle into the paddle holder, setting the wide tab on the bottom of the paddle into the opening on the bottom of the paddle holder.



MAKING FROZEN DESSERT

1. Prepare recipe ingredients from pages that follow or from your own recipe. If you use your own recipe, be sure it yields no more than 1½ quarts.
2. Remove the freezer bowl from the freezer. Set bowl onto mixer and twist to lock into place.
NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.



3. Assemble either the fresh fruit or ice cream paddle into paddle holder. Place the square metal end of the assembled paddle holder onto the raised hub in the bottom of the freezing bowl.



6. Place splash guard onto freezer bowl with pour spout to either side. Press firmly down to secure.
7. Attach the drive assembly to the mixer's accessory port – push up to secure.
8. Press the mixer's head-lift release lever, and lower mixing head to connect drive assembly to paddle assembly.
9. Turn mixer on to Speed 2 or 3, the former for fresh fruit and the latter for ice cream. Never use over Speed 3 for this ice cream maker attachment.
10. Immediately pour prepared ice cream base or fresh fruit through ingredient spout.
NOTE: Ingredients must be added to the freezer bowl after unit is turned on.
11. Ice cream and fresh desserts will be done in 15 to 25 minutes, depending on the recipe and volume of the dessert you are making. Average mixing and freezing time for fresh fruit desserts is about 15 minutes. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for 2 or more hours.
NOTE: Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Desserts will stick to the sides of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a freezer-safe, airtight container.

FROZEN FRESH FRUIT DESSERT TIPS

For frozen fresh fruit desserts, the fruits that work best and require only minimal preparation include softer items like bananas, mangoes, strawberries, kiwis, apricots and peaches.

Firm items like apples, pears or unripe peaches should first be cooked until soft, to achieve the smoothest, frozen results.

Cooking fruit is an opportunity to infuse it with flavors and spices like cinnamon and nutmeg or fresh herbs like mint or basil. If cooking fruit, chill completely before adding to the freezer bowl.

Harder items like coconut, hard-seeded items like pomegranate, pulpy items like citrus, or fibrous items like pineapple should be blended first or cut up into small pieces and mixed in with other, creamier fruits like bananas, mangoes or strawberries for best results.

For best results, cut fruit into 1-inch – 2-inch pieces.

Six cups of fruit is the recommended average for processing at one time.

Processing 6 cups of fruit usually takes about 15 to 20 minutes. Time will vary based on type of ingredients used, as well as amount.

Frozen fruit dessert consistency can be adjusted by adjusting the freeze time. The longer the fruit is processed, the smoother the consistency. For slushy-style drinks, run it for the least amount of time and add juice as a mix-in during the last couple of minutes

Most fruits can be ready to serve in as little as 15 minutes. The higher the water content, the faster the freeze. For instance, watermelon is ready in 10 minutes.

Higher water-content fruits, like melon, should be prepared in advance so some of the water can be drained and not frozen for the best consistency.

For melon, like cantaloupe and honeydew, where the fruit is rather firm, add fruit slowly to the freezer bowl and only add up to 5 cups.

Use very ripe fruits for the sweetest flavor. Simple syrup (equal parts sugar and water, see recipe on page 8) may be used as a sweetener.

Peel fruit and remove seeds before cutting and processing.

Store remaining sorbet or ice cream in an airtight container in the freezer. Before covering with lid, press a piece of wax paper directly on the sorbet or ice cream to prevent freezer burn. Remove sorbet from freezer about 15 to 20 minutes before serving. Ice cream may be removed 10 to 15 minutes before serving.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 2 minutes before the recipe is complete. Once the dessert has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a ¼-inch.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, turn the dial to the OFF position and unplug the unit. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the freezer bowl, mixing paddles, paddle holder, and splash guard in warm, soapy water. **DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANERS OR IMPLEMENTS.** Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

The paddles, paddle holder, and drive assembly are all top-rack dishwasher safe.

Storage

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. **DO NOT** store splash guard, mixing paddles, paddle holder or base in freezer. You may store the freezer bowl in the freezer for convenient, immediate use. Do not store frozen desserts in the freezer bowl in the freezer for more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts to a freezer-safe, airtight container for longer storage in the freezer.

Maintenance

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

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY (U.S. and CANADA only)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 1 year from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com 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 warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number, 1-800-726-0190, for additional information from our Consumer Service Representatives or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order made payable to Cuisinart (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer

may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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.

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



**Accesorio para hacer postres helados para la máquina
The Fruit Scoop™**

IC-50

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.**
2. Apague ("OFF") y desconecte la batidora de pie Cuisinart® antes de instalar/retirar el accesorio, después del uso y antes de la limpieza.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades. Cuisinart no recomienda que los niños usen este aparato.
4. Evite el contacto con las piezas móviles y los accesorios/aditamentos. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños al aparato o al accesorio, mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas móviles durante el funcionamiento.
5. El uso de accesorios/aditamentos no recomendados o vendidos por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
6. No use más de un aditamento a la vez.
7. No utilice el aparato ni el aditamento si estuvieran dañados o si el cable estuviera dañado; regréselos a un centro de servicio autorizado para que los revisen y los reparen.
8. No utilice este accesorio para ningún otro fin que no sea el indicado.
9. No lo utilice en exteriores.
10. Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
12. Nunca descuide/deje sin vigilancia el accesorio mientras la batidora de pie esté funcionando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Ponga la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y la tolva de la caja.
3. Retire el tazón congelador, las dos paletas mezcladoras, el soporte para paletas, la cubierta antisalpicaduras y el mecanismo interno.

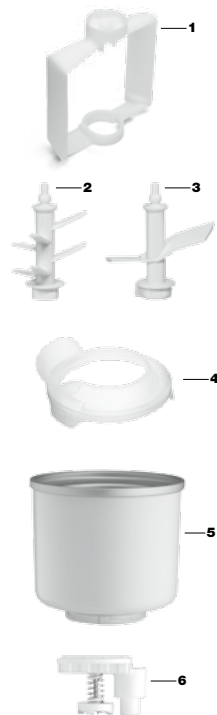
Para ensamblar el accesorio para hacer postres helados, siga las instrucciones de ensamblaje que se encuentran en la página 4. Le aconsejamos que conserve el material de embalaje.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Uso de extensiones	2
Instrucciones de desembalaje	2
Piezas y características	3
Ensamblaje del accesorio	4
Consejos para preparar postres helados con frutas frescas.	5
Limpieza, mantenimiento y almacenaje	5
Garantía	6
Consejos de preparación	7
Recetas	8

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Soporte**
Sostiene la paleta mezcladora mientras da vueltas. Mezcla los ingredientes durante el proceso de congelamiento.
- 2. Paleta mezcladora para frutas frescas**
Especialmente diseñada para triturar y mezclar frutas frescas para crear bebidas y postres helados con una variedad de texturas y sabores.
- 3. Paleta mezcladora para helado**
Mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar helados, postres helados y bebidas heladas.
- 4. Cubierta antisalpicaduras con pico vertedor**
Evita las salpicaduras durante la mezcla y al agregar ingredientes. Guía los ingredientes hacia el tazón.
- 5. Tazón congelador**
Contiene un líquido congelante en una pared con doble aislamiento que mantiene la temperatura fría y uniforme, para que los ingredientes se congelen rápido y uniformemente.
- 6. Mecanismo interno**
Se encaja en el puerto de conexión para accesorios para conectar las paletas.



ANTES DEL PRIMER USO

Lave la cubierta antisalpicaduras, el tazón congelador, el soporte y las paletas mezcladoras en agua jabonosa tibia para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación y envío. NO limpie ninguna de las piezas de la máquina con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros.

PREPARACIÓN/ CONGELAMIENTO DEL TAZÓN

Cerciórese de que el tazón esté completamente congelado antes de empezar a preparar su receta. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. El tiempo necesario para congelar el tazón depende de qué tan frío esté su congelador. Le recomendamos que coloque el tazón en el fondo del congelador, donde es más frío. Para un congelamiento uniforme, cerciórese de colocar el tazón congelador sobre una superficie plana, en posición vertical.

Generalmente, el tiempo de congelación es entre 16 y 24 horas. Para saber si el tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está listo. Le recomendamos que deje siempre el tazón en el congelador para que siempre esté listo. Use el tazón inmediatamente después de sacarlo del congelador ya que comenzará a descongelarse rápidamente a temperatura ambiente.

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

ENSAMBLAJE DE LA PALETA MEZCLADORA Y EL SOPORTE

1. Coloque el soporte de la paleta sobre la encimera, con el lado abierto apuntando hacia abajo.



2. Instale la paleta deseada en el soporte, introduciendo el extremo ancho de la paleta en la abertura en el fondo del soporte.



PREPARACIÓN DE POSTRES HELADOS

1. Prepare los ingredientes de la receta (véase nuestras recetas a continuación). Si usa sus propias recetas, asegúrese de que no rindan más de 1½ cuartos de galón (1.4 L).
2. Saque el tazón congelador del congelador. Coloque el tazón en la batidora y gírelo para que encaje y se bloquee en su lugar.
NOTA: el tazón comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador; úselo inmediatamente.



3. Ensamble la paleta mezcladora desada en el soporte. Coloque el soporte, con la paleta ensamblada, adentro del tazón.



6. Coloque la cubierta antisalpicaduras sobre el tazón, con el pico vertedor hacia uno de los lados, y presiónela firmemente para asegurarla.
7. Conecte el mecanismo interno al puerto de conexión para accesorios, presionándolo hacia arriba para asegurarlo.
8. Presione la palanca de liberación del cabezal y baje el cabezal para conectar el mecanismo interno a la paleta mezcladora.
9. Encienda la batidora a velocidad 2 (para fruta fresca) o 3 (para helado). Nunca utilice una velocidad superior al nivel 3 con este aditamento para hacer helado.
10. Agregue inmediatamente los ingredientes por la abertura en la cubierta.
NOTA: siempre encienda el aparato antes de agregar los ingredientes.
11. El helado y los postres frescos estarán listos en 15–25 minutos. Nota: el tiempo de preparación dependerá de la receta y de la cantidad preparada. El tiempo de preparación y congelamiento promedio de las frutas frescas es de aproximadamente 15 minutos. Apague el aparato cuando la mezcla se haya espesado a su gusto. Si desea una consistencia más firme, ponga la preparación en un recipiente hermético y congélela por dos o más horas.
NOTA: no guarde los postres helados en el tazón congelador; los ingredientes se pegarán a las paredes del tazón, lo que puede dañarlo. Guarde las

preparaciones únicamente en recipientes herméticos.

CONSEJOS PARA PREPARAR POSTRES HELADOS CON FRUTAS FRESCAS

Utilice frutas maduras que requieren poca preparación como bananas, mangos, fresas, kiwis, albaricoques y duraznos.

Cueza las frutas como las manzanas, las peras y los duraznos firmes hasta que estén suaves; esto producirá postres helados más suaves.

Mientras cuece las frutas, puede añadir especias como canela o nuez moscada, o hierbas como menta o albahaca, para que sus postres helados tengan aún más sabor.

Refrigere las frutas cocidas antes de colocarlas en el tazón congelador.

Cuando use frutas duras (p. ej., coco), frutas con semillas duras (p. ej., granadas), frutas con mucha pulpa (p. ej., cítricos) o frutas fibrosas (p. ej., piña), cerciórese de licuarlas o cortarlas en pedacitos primero, y de combinarlas con frutas "cremosas" como bananas, mangos o fresas; obtendrá mejores resultados.

Para obtener resultados óptimos, corte las frutas en pedazos de 1–2 pulgadas (2.5–5 cm).

No procese más de seis tazas de frutas a la vez.

Procesar 6 tazas de frutas demorará aproximadamente 15–20 minutos. El tiempo variará según el tipo de ingredientes y la cantidad usada.

El tiempo de congelamiento determina la consistencia final. Cuanto más tiempo procese las frutas, más suave será la consistencia final. Para preparar bebidas heladas medio derretidas, procese las frutas por el tiempo mínimo y añada el jugo en los últimos minutos del congelamiento.

La mayoría de las frutas estarán listas para servir en tan solo 15 minutos. Cuanto más alto sea el contenido en agua, más rápido será el congelamiento. Por ejemplo, la sandía estará lista en solamente 10 minutos.

Se recomienda preparar las frutas con alto contenido en agua (p. ej., el melón) por adelantado para eliminar una parte del agua; esto logrará una mejor consistencia.

Agregue las frutas como melón firme lentamente, procesando solamente hasta 5 tazas (750–1000 g) a la vez.

Para obtener un sabor más dulce, utilice frutas muy maduras. Utilice jarabe simple (un jarabe echo de azúcar y agua en partes iguales – véase la receta en la página 8) para endulzar las preparaciones si desea.

Pele las frutas y quite las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.) antes de cortarlas y procesarlas.

Guarde lo que sobre de postre congelado en un recipiente hermético, en el congelador. Antes de cerrar la tapa del recipiente, coloque un pedazo de papel encerado directamente sobre el postre helado para evitar las quemaduras por el hielo. Saque el sorbete del congelador 15 a 20 minutos antes de servir. Saque el helado del congelador 10 a 15 minutos antes de servir.

INGREDIENTES SECOS

Los ingredientes secos, tales como las chispas o los frutos secos deben ser agregados en los últimos 2 minutos del congelamiento. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empezado a espesarse, agregue los ingredientes por la abertura en la cubierta. El tamaño de los ingredientes secos no debe ser mayor al de chispas de chocolate o ¼ de pulgada (0.5 cm).

MECANISMO DE SEGURIDAD

Su máquina para hacer postres helados está equipada con un sistema de seguridad que apaga automáticamente el aparato en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si la máquina ha estado funcionando por un tiempo excesivo o si el tamaño de los ingredientes que se agregan (frutos secos, etc.) es demasiado grande. Para reiniciar el aparato, apáguelo ("OFF") y desconéctelo. Permita que se enfríe. Después de unos minutos, encienda nuevamente la máquina y continúe con la preparación.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

Limpieza

Limpie el tazón congelador, las paletas mezcladoras, el soporte y la cubierta antisalpicaduras en agua jabonosa tibia. NUNCA LAVE EL TAZÓN CONGELADOR EN EL LAVAVAJILLAS. NO UTILICE PRODUCTOS/MATERIALES ABRASIVOS O UTENSILIOS DUROS. Limpie la base con un paño ligeramente humedecido. Seque bien todas las piezas.

Las paletas mezcladoras, el soporte y el mecanismo de accionamiento son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente).

Almacenaje

NO guarde el tazón congelador en el congelador si está mojado. NO guarde la cubierta antisalpicaduras, las paletas mezcladoras, el soporte ni la base en el congelador. Guarde el tazón en el congelador para que siempre esté listo cuando lo necesite. No deje sus postres helados dentro del tazón por más de 30 minutos. Guárdelos en un recipiente hermético para optimizar su tiempo de conservación.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO (VÁLIDA EN LOS EE. UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 1 año después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 para cubrir los gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o dañados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor,

podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.