

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker**

**ICE-60W Series**

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:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
11. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart Repair Personnel.
12. Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.
13. 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.

# 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.

## CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. Note: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

## FEATURES AND BENEFITS

### 1. Cap With Measurement Cup

Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients, like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.

### 2. Easy-Lock Lid with Ingredient Spout

Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the base.

### 3. Mixing Arm

Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen desserts.

### 4. Freezer Bowl

Contains cooling liquid within a double insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.

### 5. Control Panel

Select function with preset program time.

### 6. Base

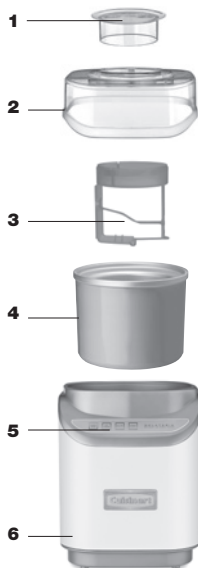
Contains heavy-duty motor system strong enough to handle ice cream, gelato, frozen yogurt, and sorbet.

### 7. Rubber Feet (not shown)

Nonslip feet keep base stationary during use.

### 8. Cord Storage (not shown)

Unused cord is easily pushed into the bottom of base to keep counters neat and safe.



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm 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. For the most convenient frozen desserts, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use. In general, freezing time is between 12 hours and 24 hours. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen. Before freezing, wash and dry the bowl. We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest.

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

## MAKING FROZEN DESSERTS

1. Use Cuisinart's recipes from the pages that follow, or use your own recipe, making sure it yields 2 quarts or less. Do not fill the freezer bowl higher than ½" from the top. The ingredients will increase in volume during the freezing process. For best results, prepare ingredients in a container from which it is easy to pour.
2. Remove the freezer bowl from the freezer. Place freezer bowl on the center of the base.  
**NOTE:** Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.
3. Place mixing arm in freezer bowl. Arm does not fit tightly. It rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
4. Place lid on base, oriented to the right of center, and turn clockwise to lock. Easy-lock lid mechanism allows lid to rest on base.
5. Once the unit is plugged in, all function buttons should be lit. Using the control panel, select the desired function: ICE CREAM, GELATO or SORBET. You will hear a beep indicating ready mode. Note: Use the ICE CREAM function when preparing frozen yogurt. The function cannot be changed after the preparation cycle begins. If necessary, press Start/Stop twice to reset the unit.
6. Select Start/Stop. The freezer bowl will start turning.
7. Immediately pour ingredients through ingredient spout. Place measurement cup on lid.
8. Frozen desserts will be done in 15 to 40 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert you are making. 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 two or more hours.

Once the time expires, the unit will beep for 5 seconds every 3 minutes, for an additional maximum time of 30 minutes to remind you that your dessert is ready to serve or store.

**NOTE:** There are many variables to the final consistency — room temperature, bowl temperature, ingredient temperature, etc. If the recipe is done sooner, press Start/Stop.

**NOTE:** Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Desserts will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic airtight container.

---

## ADDING INGREDIENTS

In general, ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout.

To add a chocolate swirl to ice cream, gelato or frozen yogurt, drizzle in hot fudge or melted chocolate. The melted chocolate will harden once it makes contact with the freezing ingredients so add it in a slow drizzle to ensure that it does not clump.

## SAFETY FEATURE

Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the system 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. Remove ingredients to serve or store, press the Start/Stop, begin the process again, if making another cycle.

## CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

### Cleaning

Clean the freezer bowl, mixing arm and lid in warm soapy water. DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS. Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

### Storage

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. DO NOT store lid, mixing arm, or base in freezer.

### Maintenance

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

## WARRANTY

### LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker 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® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.com](http://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® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker 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 Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer 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 (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 which 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 Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® Gelateria™ Frozen Yogurt, Ice Cream, Gelato & Sorbet Maker 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 by 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 product is serviced with the correct parts, and to ensure the product is still under warranty.

## Troubleshooting

- **Problem:** The incorrect function was selected.
- **Solution:** Reset the unit by pressing the Start/Stop button twice.
  
- **Problem:** The unit is beeping every few minutes.
- **Solution:** Press the Start/Stop button, the process has completed.
  
- **Problem:** The unit stopped running.
- **Solution:** Recipe is either complete, or load was too heavy. Press Start/Stop and let unit cool.
  
- **Problem:** Finished recipe is too thin.
- **Solution:** Place freezer bowl back in the freezer. (Re-evaluate ingredients and/or bowl temperature.)

©2015 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520

Printed in China  
www.cuisinart.com  
15CE013924

**N IB-13594-ESP**

---

## RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen desserts. You may create or use recipes of your own, as long as bases yield 2 quarts or less.

### Recipe Tips

- For optimum consistency, chill all mixtures for a minimum of 2 hours or up to 3 days. Always re-whisk the mixture after chilling to be sure all ingredients are well combined. While chilling the mixture is not required, resting it in a chilled environment helps bind the ingredients together, and prevents any ice or fat crystals from forming during the freezing process.
- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the precooked mixture should be chilled overnight or chilled over an ice bath before using. To make an ice bath, fill a large container with ice and water. Place saucepan or other container into the ice bath. Cool precooked ingredients completely.
- You may substitute lower-fat creams (e.g., half and half) and/or milk (reduced fat or low fat) for heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower-fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for 2 cups of cream, use a total of 2 cups of the substitute (such as 1 cup cream, plus 1 cup whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener. See our recipe suggestions on page 14 for a guide.
- If a firmer consistency is desired, after churning transfer to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than the recipe mixture before churning. If the fruit tastes tart, add additional sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe. Use our sorbet recipes beginning on page 22 as a guide.
- Make sure the mixing arm and lid are in place before turning on machine.

# Cuisinart®

INSTRUCCIONES &  
LIBRO DE RECETAS



**Gelateria™ Máquina para hacer helados, helados de yogur, gelato y sorbetes**

**Serie ICE-60W**

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

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.
2. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el cable, la clavija o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
4. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas y/o daños a la máquina, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios fuera del aparato durante el funcionamiento.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Para reducir el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios lejos del tazón congelador durante el funcionamiento. **NO INTRODUZCA OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES EN EL TAZÓN CONGELADOR.** Puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de palo, siempre que la máquina esté apagada.
11. Para uso doméstico solamente. Toda reparación, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.
12. No coloque el tazón congelador sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No lo exponga a ninguna fuente de calor.  
No lo lave en el lavavajillas; hacerlo, podría provocar un incendio, descarga eléctrica o heridas.

13. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invíértela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

### PRECAUCIÓN

Para uso doméstico solamente. Toda reparación, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base. Nota: la base no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de especificaciones técnicas del aparato coincida con el voltaje de su casa.
- Nunca limpie la máquina con productos o materiales abrasivos.



## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

### 1. Tapón/Tapa medidora

Retirar para medir y agregar los ingredientes o agregar ingredientes secos, como chispas de chocolate o frutas secas, sin interrumpir el ciclo de preparación.

### 2. Tapa fácil de cerrar con boca de llenado

Transparente, para vigilar el proceso de preparación. Especialmente diseñada para fijarse fácilmente a la base.

### 3. Paleta mezcladora

Mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar postres helados.

### 4. Tazón congelador

Contiene un líquido congelante en una pared con doble aislamiento, para un congelamiento uniforme y rápido. El aislamiento doble mantiene la temperatura del tazón constante.

### 5. Panel de control

Elija la función deseada.

### 6. Base

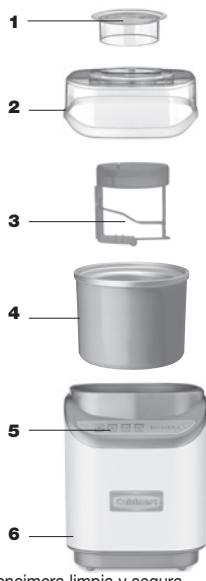
Equipada con un resistente motor, lo suficientemente fuerte como para preparar helados, helados de yogur, sorbetes y bebidas heladas.

### 7. Pies de goma (no ilustrados)

Pies antideslizantes, para mantener el aparato estable durante el uso.

### 8. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)

El cable se hunde en la base para guardarlo y así mantener la encimera limpia y segura.



## ANTES DEL PRIMER USO

Límpiala con un paño ligeramente humedecido. Lave la tapa, el tazón congelador y la paleta mezcladora 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 o materiales abrasivos.

## PREPARACIÓN/CONGELAMIENTO DEL TAZÓN

El tazón debe estar completamente congelado antes de preparar una receta. Para mayor conveniencia, deje siempre el tazón en el congelador; así podrá usarlo inmediatamente en cualquier momento. Por lo general, el tiempo de congelación es entre 12 y 24 horas. Para saber si el tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está congelado. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. Le recomendamos que coloque el tazón en el fondo del congelador, donde es más frío.

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

## PREPARACIÓN DE POSTRES HELADOS

1. Prepare los ingredientes de las recetas que se encuentran más adelante o de sus propias recetas. Si usa sus propias recetas, asegúrese de que no rindan más de 2 cuartos de galón (1.9 L). No llene el tazón hasta más de ½ pulgada (1.5 cm) de la orilla, ya que los ingredientes se expanden durante el congelamiento. Para obtener resultados óptimos, prepare los ingredientes en un recipiente del que sea fácil verter.

2. Retire el tazón congelador del congelador. Coloque el tazón en la base de la máquina.

**NOTA:** el tazón comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador. Úselo inmediatamente después de sacarlo del congelador.

3. Coloque la paleta mezcladora en el tazón. La paleta no debe fijarse de forma ajustada; sólo debe descansar sobre el centro del tazón, con la parte circular hacia arriba.

4. Coloque la tapa sobre la base, a la derecha del centro, y gire en sentido horario para sujetar. El mecanismo de cierre de la tapa permite sujetar fácilmente la tapa sobre la base.

5. Conecte el cable a una toma de corriente; todas las funciones se encenderán. Elija la función deseada: ICE CREAM (helado/helado de yogur), GELATO (gelato) o SORBET (sorbete). La unidad emitirá un pitido, para indicar que está lista. Nota: utilice la función ICE CREAM para preparar helado de yogur. No podrá cambiar la función después de empezar la preparación. Si necesita reiniciar la unidad, presione el botón START/STOP dos veces.

6. Presione START/STOP. El tazón empezará a dar vueltas.

7. Eche los ingredientes inmediatamente por la boca de llenado. Cierre el tapón/tapa medidora.

8. Sus postres helados estarán listos en tan sólo 15–40 minutos. El tiempo de preparación dependerá de la receta y de la cantidad que esté preparando. Apague el aparato cuando la mezcla se haya espesado a su gusto. Si desea una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y póngala en el congelador durante dos o más horas.

Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido durante 5 segundos cada 3 minutos, para recordarle que su postre helado está listo. Esto durará 30 minutos

**NOTA:** la consistencia final del postre helado puede variar dependiendo de varios factores, por ej. la temperatura ambiente, de la temperatura del tazón congelador, y la temperatura de los ingredientes. Si el postre helado está listo antes del final del tiempo, presione el botón START/STOP para apagar la unidad.

**NOTA:** no guarde los postres helados en el tazón congelador. Los ingredientes pegarán a las paredes del tazón, lo que puede dañarlo. Guarde las preparaciones únicamente en recipientes herméticos.

---

## INGREDIENTES SECOS

Por lo general, los ingredientes secos tales como las chispas o frutas secas deben ser agregados en los últimos 5 minutos del mezclado. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empezado a espesarse, eche los ingredientes por la boca de llenado.

- Para añadir un "espiral" de chocolate al helado, gelato o helado de yogur, rocíe salsa de chocolate caliente o chocolate derretido. El chocolate derretido se endurecerá al entrar en contacto con los ingredientes fríos. Por lo tanto, rocíelo lentamente para evitar que se aglomere.

## MECANISMO DE SEGURIDAD

La máquina para hacer helados, helados de yogur, gelato y sorbetes Gelateria™ de Cuisinart® está equipada con un sistema de seguridad que apaga automáticamente la máquina en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si la máquina ha estado en funcionamiento durante un tiempo excesivamente prolongado o si el tamaño de los ingredientes que se agregan (frutas secas, etc.) es demasiado grande. Si esto ocurriera, vacíe parcialmente el tazón, presione el botón START/STOP y empiece otro ciclo.

## LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

### Limpieza

Limpie el tazón congelador, la paleta mezcladora y la tapa en agua jabonosa tibia. NO LAVE EL TAZÓN CONGELADOR EN EL LAVAVAJILLAS. NO UTILICE LIMPIADORES O MATERIALES ABRASIVOS. Limpie la base del motor con un paño ligeramente humedecido. Secue todas las piezas de la máquina cuidadosamente.

### Almacenaje

NO guarde el tazón congelador en el congelador si está mojado. NO guarde la tapa, la paleta mezcladora o la base en el congelador.

### Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

## GARANTÍA

### GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

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 u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años 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](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario 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, la reparemos 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.

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

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

**NOTA:** para más 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 lastimados 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 SOLAMENTE

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 el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste 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 1-800-726-0190.

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 120V, 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 para asegurarse de que el producto esté bajo garantía y de que se usen las piezas adecuadas para repararlo.

## **Resolución de problemas**

- **Problema:** He elegido la función incorrecta.
- **Solución:** Presione el botón START/STOP dos veces para reiniciar la unidad.
- **Problema:** La unidad está emitiendo pitidos cada cuantos minutos.
- **Solución:** El ciclo de preparación ha terminado. Presione el botón START/STOP para apagar la unidad.
- **Problema:** La máquina se apaga durante el uso.
- **Solución:** El ciclo de preparación ha terminado, o el motor ha sobrecalentado. Presione el botón START/STOP y deje que se enfríe.
- **Problema:** El postre helado es demasiado líquido.
- **Solución:** Coloque el tazón en el congelador. Re-evalúe los ingredientes y/o la temperatura del tazón.
- **Problema:** No puedo elegir la función deseada.
- **Solución:** Desconecte el cable de la toma de corriente y vuelva a empezar.

©2015 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520

Impreso en China  
www.cuisinart.com  
15CE013924

**N IB-13594-ESP**

---

## CONSEJOS

Las recetas ofrecidas más adelante le brindan una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados. Usted puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando no rindan más de 2 cuartos de galón (1.9 L).

Consejos:

- Para obtener una consistencia óptima, congele la mezcla durante 2 horas o más (hasta 3 días) antes de empezar la preparación. Siempre revuelva la mezcla antes de empezar para combinar los ingredientes. Aunque congelar los ingredientes no sea necesario, esto evitará la formación de cristales de "hielo" o de "grasa" durante el proceso de enfriamiento, ya que dejar reposar los ingredientes en un ambiente frío ayuda a mantenerlos unidos.
- Algunas recetas usan ingredientes precocidos. Para lograr resultados óptimos, refrigere los ingredientes precocidos durante 12 horas o más, en un baño de hielo. Para hacer el baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Coloque una olla u otro recipiente en el baño de hielo. Enfríe completamente los ingredientes precocidos.
- Puede sustituir la crema líquida para batir y la leche entera usadas en muchas recetas por cremas bajas en grasa (por ej. crema líquida "half-and-half") y leche (semidescremada o descremada). Sin embargo, tenga presente que mientras más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. El usar sustitutos bajos en grasa puede alterar el sabor, la consistencia y textura de la preparación final. Cuando haga la sustitución, asegúrese de usar el mismo volumen de producto sustituto que hubiera usado para el producto original. Por ejemplo, si la receta indica 2 tazas (475 ml) de crema, use también un total de 2 tazas (475 ml) de producto sustituto (por ej. 1 taza/235 ml de crema y 1 taza/235 ml de leche entera).
- Puede sustituir edulcorantes artificiales por azúcar. Revuelva bien la mezcla para que el edulcorante se disuelva. Véase nuestras recetas para más consejos útiles.
- Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.
- Cuando prepare sorbetes, cerciórese del grado de maduración y dulzura de la fruta antes de usarla. El proceso de congelación reduce la dulzura de la fruta; por eso el helado sabrá menos dulce que la mezcla. Si la fruta sabe ácida, agregue azúcar; si la fruta está bien madura o dulce, utilice menos azúcar de lo indicado en la receta. Utilice nuestras recetas de sorbete como pauta.
- Asegúrese de que la paleta mezcladora y la tapa estén debidamente puestas antes de encender el aparato.