

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 cuarto 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 deseada en el soporte. Coloque el soporte, con la paleta ensamblada, dentro 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, presionandolo 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.

¡IMPORTANTE!

No tire esta hoja. Lea esta información antes de usar su nuevo accesorio para hacer postres helados para la máquina The Fruit Scoop™ por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones. Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

The Fruit Scoop™
Frozen Dessert Maker Attachment



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.

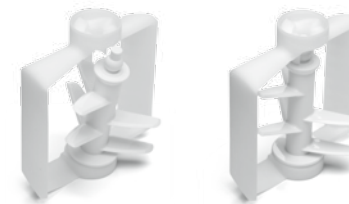
Reminder: Your freezer should be set to 0°F to ensure proper freezing of all foods.

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 frozen 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.

IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker Attachment. Keep for further reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure proper operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA Cuisinart®

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



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.

