

Cuisinart®

6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker

ICE-200 SERIES



GARANTÍA DE
TRES AÑOS

Instruction & Recipe Booklet

TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL INCLUIDA



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. **Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, and clothing as well as spatulas and other utensils away from unit 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 mixing 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 MIXING BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the 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 appliance for other than intended use.
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.

14. The refrigerant (R600a) is flammable. **Caution:** The refrigerant circuit of the appliance contains isobutane (R600a). Isobutane is a natural refrigerant gas with a high level of environmental compatibility, but it is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged. If the refrigerant circuit should be damaged: Avoid open flames and sources of ignition. Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.
15. Keep the appliance 4 inches from other objects to ensure motor ventilation.
16. Do not upend this product or incline it over a 45° angle.
17. Do not use the appliance near an open flame, hot plate, or stove.
18. Do not remove the paddle when the appliance is mixing.
19. Dispose of the flammable refrigerant used in the appliance according to the local regulations.
20. **Caution:** Flammable refrigerant used. When handling, moving, and using the unit, be sure to avoid either damaging the refrigerant tubing or damaging and increasing the risk of a leak.

Save These Instructions For Household Use Only

Special Cord Set Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

If a long, grounded 3-prong extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

Caution

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.
- Unit should remain upright at all times. If unit is turned on its side or upside down, you will need to put it in upright position and wait 24 hours before using.

Parts and Features

- 1. Ingredient funnel cover
- 2. Ingredient funnel tray
- 3. Dispenser assembly
- 4. Star tip
- 5. Dispenser cover
- 6. Auger
- 7. Compressor base
- 8. Drip tray



Contents

Important Safeguards 2

Parts and Features 3

Before First Use 3

Operating Instructions 4

Safety Feature 5

Cleaning, Storage, and Maintenance 5

Troubleshooting 5

Recipe Tips 6

Recipes 6

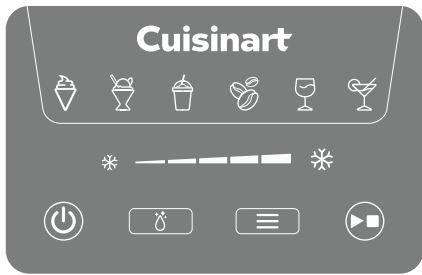
Warranty 15

Before First Use

DO NOT immerse the compressor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash all removable parts to remove any dust of residue from the manufacturing and shipping process. Only the auger, drip tray, removable ingredient funnel assembly, and dispenser cover are top-shelf dishwasher safe. **DO NOT** clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements. Place the base in location to be used in upright position and let it rest for 24 hours before use.

Control Panel

- Ice cream
- Sorbet
- Slushy
- Frappé
- Wine
- Cocktail
- Frozen treats firmness selection/progress bar



Power button Self clean Function selection Start/Stop

Note: The LCD screen includes a protective film. Please remove it before using for the first time.

Operating Instructions

1. Position the drip tray at the bottom front of the unit.
2. Install the removable ingredient funnel assembly properly onto the top of the unit.
3. Insert the auger with the X-shaped ring facing inside the vessel.
4. Position the dispenser assembly onto the vessel, ensuring the handle is facing upward and tilted to the left. Turn the dispenser assembly clockwise until it locks securely in place, ensuring the handle upright. Follow the markings on the front housing.
5. Press the dispenser cover onto the dispenser assembly to snap it into place. (Star tip can be used only for soft serve ice cream. Make sure it is off for other frozen treats.)
6. After 24-hour rest period, plug the unit into the power outlet. The LCD screen will blink for one second, and the unit will beep to indicate it is ready to use.
7. Prepare the ingredients (refer to page 6 for recipe tips).
8. Press the Power button  to turn the unit on. The LCD display will illuminate.
9. Pour the frozen treat mix into the ingredient funnel, ensuring not to exceed the MAX fill line on the dispenser assembly.
10. Select the desired preset using the function selection button from the screen .
 - a. Soft-serve ice cream**  - Recommended for any blended ice cream or frozen yogurt base.
 - b. Sorbet**  - Recommended for any blended sorbet base.
 - c. Slushy**  - Recommended for any sweetened beverage or liquid like lemonade or a carbonated drink.
 - i. When Slushy is selected, the display will show firmness selection.
 - d. Frappé**  - Recommended for any sweetened coffee or latte drink. Adding milk or creamer to the base (either dairy or nondairy) makes a creamier and richer frozen treat.
 - i. When Frappé is selected, the display will show firmness selection.
 - e. Wine**  - Recommended for wine-based frozen cocktails.
 - i. When Wine is selected, the display will show firmness selection.

f. Cocktail  - Recommended for frozen beverages with a higher alcohol content like margaritas and daiquiris.

- i. When Cocktail is selected, the display will show firmness selection.

g. Self-clean

- i. To activate the self-clean feature, pour warm water into the ingredient funnel, ensuring not to exceed the slushy MAX fill line. Then press the self-clean button.

ii. Press Start/Stop .

- iii.** Pull down the handle to dispense the dirty water from the vessel.

- iv.** Repeat as many times with clean, warm water as you need.

Remark: Avoid using any sugar-free mixture, as it can cause an ice layer to form on the wall of the vessel, potentially damaging the unit.

11. To adjust the firmness of frozen treats (Slushy, Frappé, Wine, and Cocktail only), press the frozen treats firmness selection buttons .
12. Once ready, press the Start/Stop button  to begin the selected preset cycle. **Note:** To pause at any time, press the Start/Stop . To continue, press the Start/Stop.
13. While the unit is running, the progress bar will be displayed.
14. When the selected preset cycle is complete, the unit will beep and automatically activate the Keep Cool feature for 2 hours for Ice Cream and Frappé, and 16 hours for Sorbet, Slushy, Wine, and Cocktail.
15. Once the selected preset cycle is complete, be sure to dispense all frozen treats inside the vessel and run the self-clean cycle a few times (read operating instructions above).

Note: Ensure the vessel is emptied before removing the dispenser assembly from the unit.

16. Turn off the unit by pressing the Power button .

17. To remove the dispenser assembly from the unit, locate the release button at the bottom of the dispenser cover. Using both hands, press the release button and turn the dispenser assembly counterclockwise. Then, pull the auger out of the vessel.

Note: Do not use the handle to rotate the dispenser assembly.

To dispense frozen treats from the unit

1. Once the frozen treats are ready, position your ice cream cone, cup, glass, or bowl beneath the dispenser. Pull down the handle to start dispensing. For soft-serve ice cream, gently rotate the cone or bowl to create a swirl pattern.
- Note:** Smart Dispense Control on handle helps control pouring speed and direction for smooth dispensing.
2. When you've filled the cone or bowl to your liking, slowly release the handle, guiding it back to the vertical position to stop the flow of frozen treats.
3. Once you are done using the unit, be sure to dispense the remainder of the frozen treats and run the self-cleaning cycle a few times.
4. After all the frozen treats have been dispensed from the vessel and the self-clean cycle(s) are complete, press the ON/OFF button to turn off the unit.

To pause time and mixing:

Press the Start/Stop button at any point in the cooling/mixing cycle to pause the time and mixing. To restart, press the Start/Stop button again. If you want to adjust the firmness of frozen treats, press frozen treats firmness selection button.

Note: When making consecutive batches of frozen treats, be sure to allow extra time for the compressor to adjust to cooling.

Tip: Unplug unit and let it rest for 10 minutes to allow the motor to cool before making a second batch.

Keep Cool

When the selected preset cycle is complete, the unit will automatically activate the Keep Cool feature for 2 hours for Ice Cream and Frappé, and 16 hours for Sorbet, Slushy, Wine, and Cocktail.

Note: Unit will still be running in the Keep Cool mode, not off.

Safety Feature

The Cuisinart® ICE-200 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This safety system may activate under heavy loads, or if the unit has been running for an excessively long period of time. To reset the unit, press the Power

button and unplug the unit. Let the unit rest. After 10 minutes, you may turn the unit on again and continue making the frozen treat.

Cleaning, Storage, and Maintenance

Cleaning

Clean the dispenser assembly, auger, dispenser cover, and star tip in warm soapy water. Auger, drip tray, ingredient funnel assembly, and dispenser cover are top-shelf dishwasher safe. For a more thorough clean, use a sponge or damp cloth to wipe the inside of the vessel. **DO NOT PUT OTHER PARTS IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Wipe the unit base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Storage

Be sure to store your unit in an upright position. Do not store anything inside the vessel other than auger. Transfer frozen treats to a freezer-safe, airtight container for longer storage in the freezer.

Maintenance

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

Dispose of the flammable refrigerant used in the appliance according to the local regulations.

Troubleshooting

Problem	Solution
Unit turns off sooner than the time set.	The overload safety feature has been activated. Let unit rest for a few minutes before continuing making the frozen dessert.
	If not the reason above, unplug the unit and let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert.
At any time during the cooling/mixing cycle, the unit beeps continuously for 30 seconds.	Power off and unplug the unit. Let it rest for 2 hours. Power unit on and begin making your frozen dessert. If this happens again, let the unit rest for 24 hours. If unit continues to beep after you have tried the above procedure, contact Consumer Service.

Recipe Tips

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen treats. You may create or use recipes of your own, as long as bases do not go over MAX fill line on the dispensing assembly.

- 1. Any liquid being poured into the unit should be smooth and well blended to ensure easy dispensing.
- 2. If liquid dispensed is still a bit too loose or too thick, adjust the freeze setting on the display screen and continue to freeze until desired consistency.
- 3. Sugar is an essential ingredient in all frozen treat recipes. Should the sugar content be too low, the mixture will freeze past the point of being able to dispense.
- 4. Cold ingredients will reduce freezing time.
- 5. To clean, run warm water through the unit while on the self-clean cycle 1 to 2 times. Once rinsed out, the unit can be disassembled and cleaned with warm soapy water.
- 6. Please note that any mix-ins, such as chips, nuts, sprinkles, etc., must be added after dispensing. They cannot be added to the mixtures in the unit.
- 7. General freezing time range per recipe: Most ice creams take 15 to 20 minutes. Sorbets can range between 20 to 30 minutes. Slushies and frappés take about 20 to 25 minutes. For wine-based cocktails about 25 minutes while higher alcohol content drinks could take up to 30 to 35 minutes.

Note: Insert the star-shaped tip into the dispensing cover when dispensing ice cream. Remove the star-shaped tip when dispensing any other frozen treats, as it may clog the dispenser.

Recipes

Ice cream

Simple Vanilla Soft Serve.....	7
Simple Chocolate Soft Serve.....	7
Coffee Soft Serve	8
Peanut Butter Ice Cream.....	8
Blue Monster Ice Cream.....	8
Brown Sugar Oat ice cream	9
Pumpkin Pie Frozen Yogurt.....	9
Strawberry-Banana Frozen Yogurt.....	9

Sorbet

Tangerine Sorbet	10
Mango Sorbet	10
Peach Sorbet	10
Chocolate Sorbet	10
Blueberry Açai Sorbet	11

Slushy

Pink Lemonade Slushy.....	11
Cherry Cola Slushy.....	11
Watermelon Mint Slushy.....	12

Frappé

Thin mint Iced Coffee	12
Iced Peanut Butter Banana Coffee Frappé	12
Frozen Sweet Latte.....	12
Pistachio Matcha Latte	13

Wine

Blood Orange Grand Mimosa	13
Strawberry Frosé	13
Cider Slushy	13

Cocktail

Classic Frozen Margarita	13
Frozen Aperol Spritz	14
Frozen Mudslide	14
Frozen Negroni	14
Simple Syrup	14

Simple Vanilla Soft Serve

This simple recipe guarantees smiles for kids of all ages.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1 cup whole milk**
- ¾ cup granulated sugar**
- Pinch salt**
- 2 cups heavy cream**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**

1. In a medium bowl whisk together the milk, sugar, and salt until sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Simple Chocolate Soft Serve

This recipe provides that adequate chocolate fix for even the biggest chocoholics.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- ¾ cup unsweetened cocoa powder (preferably Dutch process)**
- ½ cup granulated sugar**
- ⅓ cup firmly packed light brown sugar**
- Pinch salt**
- 1 cup whole milk**
- 2 cups heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Place the cocoa, sugars, and salt in a medium bowl and whisk together to combine and remove any lumps. Add the milk, heavy cream, and vanilla and whisk well to incorporate and dissolve the cocoa and sugars. Refrigerate until ready to use.

2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Coffee Soft Serve

Satisfy your coffee craving with this cold and creamy treat!

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- | | |
|----------|---|
| 1 | cup whole milk |
| ½ | cup granulated sugar |
| ¼ | cup packed light brown sugar |
| 1 | tablespoon plus 1 teaspoon instant espresso powder |
| | Pinch salt |
| 2 | cups heavy cream |
| 1 | teaspoon pure vanilla extract |
1. In a medium bowl, whisk the milk, sugars, espresso powder, and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Refrigerate until ready to use.
 2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
 3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into the Keep Cool mode.
 4. Dispense into cones or cups to serve.

Peanut Butter Ice Cream

Creamy peanut butter ice cream is the ultimate canvas for loads of chocolate toppings!

Makes 4 cups (eight ½-cup servings)

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | cup creamy peanut butter |
|----------|---------------------------------|

- | | |
|----------|--------------------------------------|
| ¾ | cup granulated sugar |
| | Pinch salt |
| 1 | cup whole milk |
| ½ | cups half-and-half |
| 1 | teaspoon pure vanilla extract |

1. In a medium bowl, stir the peanut butter, sugar, and salt with a whisk until smooth. Add the milk and then the half-and-half and vanilla, stirring each ingredient until completely incorporated. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Blue Monster Ice Cream

Top this vibrant blue ice cream with crushed chocolate cookies for the true monster experience.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- | | |
|----------|--|
| 1 | cup whole milk |
| ¾ | cup granulated sugar |
| 2 | teaspoons blue spirulina powder |
| | Pinch salt |
| 2 | cups heavy cream |
| 1 | tablespoon pure vanilla extract |

1. In a medium bowl, whisk together the milk, sugar, blue spirulina powder, and salt until the sugar and powder are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.

3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Brown Sugar Oat Ice Cream

Non dairy ice cream treat featuring cinnamon and brown sugar.

Makes about 4 cups (about eight ½ cup servings)

- 1 cup extra-creamy oat milk**
- 1 can (13.5 ounces) oat whipping cream**
- ¾ cup light brown sugar**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon salt**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

1. Put ingredients together into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Pumpkin Pie Frozen Yogurt

Frozen yogurt is a cool variation for this popular autumn dessert.

Makes about 5 cups (ten ½ cup servings)

- 1 can (15 ounces) pumpkin purée (about 1¼ cups)**
- 1 cup heavy cream**
- 1½ cups packed light brown sugar**
- 1½ teaspoons ground cinnamon**
- 1 teaspoon ground ginger**
- ¼ teaspoon ground nutmeg**

Pinch salt

2 cups plain or vanilla whole milk yogurt

1½ teaspoons pure vanilla extract

1. In a medium saucepan, combine the pumpkin, heavy cream, sugar, and spices. Bring to a slight simmer, whisking to combine. Cool to room temperature.
2. In a medium bowl, whisk the yogurt and vanilla together. Slowly whisk in the cooled cream-pumpkin mixture until combined. Refrigerate until ready to use.
3. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
4. When ice cream is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
5. Dispense into cones or cups to serve.

Strawberry-Banana Frozen Yogurt

Strawberry and banana come together in classic fashion in this tangy frozen dessert.

Makes about 6 cups (twelve ½ cup servings)

- 1 ripe banana, cut into 1-inch pieces**
- 8 ounces fresh, ripe strawberries, hulled and halved**
- ⅓ cup whole milk**
- ⅓ cup heavy cream**
- ¾ cup granulated sugar**
- Pinch salt**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 2 cups plain or vanilla whole milk yogurt**

1. Put the banana, strawberries, milk, heavy cream, sugar, salt, and vanilla extract into a blender jar and blend on High until smooth. Transfer to a medium bowl and whisk in the yogurt. Refrigerate until ready to use.

2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker with the star tip placed inside the dispensing assembly. Pour the ice cream base into the ingredient funnel. Select Ice Cream and press Start.
3. When frozen yogurt is ready to dispense, the unit will signal before going into the Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Tangerine Sorbet

This sorbet looks and tastes like sunshine in a cup!

Makes about 4 cups (eight ½ cup servings)

- 3 cups freshly squeezed tangerine juice, strained**
- 1½ cups simple syrup (see recipe on pg 14)**
- 3 teaspoons freshly grated tangerine zest**
- ½ tablespoons premium orange liqueur**

1. Stir all ingredients together. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
3. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Mango Sorbet

Taste of the tropics any time of year!

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 3 ripe mangos, peeled and cut into large dice, about 4 cups**
- ¾ cup simple syrup (see recipe on pg 14)**
- ¼ cup fresh squeezed lime juice**
- ½ teaspoon fresh lime zest**
- Pinch salt**

1. Put all ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.

2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
3. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into the Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Peach Sorbet

That juicy summer peach, anytime of year!

Makes about 5 cups (ten ½ cup servings)

- 4 cups diced peaches, fresh or frozen, thawed**
- 1 cup simple syrup (see recipe on pg 14)**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch salt**

1. Put all ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
3. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Chocolate Sorbet

This nondairy treat does not skimp on bold and rich chocolate flavor.

Makes 4 cups (eight, ½ cup servings)

- 3 cups water**
- 1½ cups granulated sugar**
- Pinch salt**
- 1½ cups cocoa powder, sifted**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the water, sugar, and salt into a medium saucepan and place over medium-high heat to bring to a boil. Once the sugar is dissolved, remove from the heat.
2. Gradually whisk the cocoa powder into the simple syrup mixture. Whisk well until the mixture is completely smooth. Stir in the vanilla. Refrigerate until ready to use.
3. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
4. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
5. Dispense into cones or cups to serve.

Blueberry Açai Sorbet

This intense sorbet is not just full of flavor, the blueberries and açai make it an antioxidant treat.

Makes about 3 cups (six, ½-cup servings)

1½	pounds frozen blueberries, thawed
2	teaspoons açai powder
½	cup simple syrup (see recipe on pg 14)
¼	cup grenadine
¼	cup luxardo cherry syrup
1	tablespoon plus 1 teaspoon fresh lime juice
2	teaspoons fresh lime zest
1	teaspoon pure vanilla extract
¼	teaspoon salt

1. Put all ingredients into a blender jar and blend on High until smooth.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the sorbet base into the ingredient funnel. Select Sorbet and press Start.
3. When sorbet is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cones or cups to serve.

Pink Lemonade Slushy

In a pinch, store-bought lemonade may be substituted for this simple, refreshing treat.

Makes about 6 cups (twelve, ½-cup servings)

2¾	cups water, divided
¾	cup granulated sugar
¾	cup fresh lemon juice
¼	cup cranberry juice cocktail

1. Put the water and sugar into a small saucepan and bring to a boil. Once boiling and sugar is dissolved, remove from heat and allow to cool to room temperature.
2. When cooled, stir the remaining 2 cups of water, and cranberry juice into the simple syrup. Refrigerate until ready to use.
3. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the slushy base into the ingredient funnel. Select Slushy and press Start.
4. When slushy is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
5. Dispense into cups when ready.

Cherry Cola Slushy

A classic combination, slushy-style!

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

3	cans (12-ounces each) cola
¼	cup grenadine
¼	cup luxardo cherry syrup

1. Stir together the cola, grenadine, and cherry syrup. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve. Pour the slushy base into the ingredient funnel. Select Slushy and press Start.
2. When slushy is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Watermelon Mint Slushy

Quite refreshing on a hot summer's day!

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 6 cups watermelon, cut into cubes, include any juice**
- ⅓ cup simple syrup (see recipe on pg 14)**
- 1 tablespoon fresh lime juice**
- pinch sea salt**
- 1 teaspoon fresh lime zest**
- 6 mint leaves**

1. Put all ingredients into a blender jar and blend on High until smooth.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the slushy base into the ingredient funnel. Select Slushy and press Start.
3. When slushy is ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Thin Mint Iced Coffee

Is it coffee disguised as dessert or dessert disguised as coffee? Either way this frosty mint coffee is delicious!

Makes 8 cups (sixteen ½ cup servings)

- ¼ cup chocolate syrup**
- 1 teaspoon peppermint extract**
- 2 cups espresso**
- 1 cup sweet cream creamer**
- 2 cups whole milk**

1. Put ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the frappé base into the ingredient funnel. Select Frappé and press Start.

3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Iced Peanut Butter-Banana-Coffee Frappé

We had peanut butter and banana lovers in mind when thinking up this fun iced coffee treat.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 1 cup extra-creamy oat milk**
- 2 cups cold brew**
- 2 ripe bananas**
- ⅓ cup creamy-style peanut butter**

1. Put ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve. Pour the frappé base into the ingredient funnel. Select Frappé and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Frozen Sweet Latte

Customize your frozen latte with any flavored coffee creamer.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 3 cups cold brew**
- 1 cup favorite flavored creamer**

1. In a large measuring cup, stir together the cold brew and creamer. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the frappé ingredients into the ingredient funnel. Select Frappé and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Pistachio Matcha Latte

Pistachio pairs well with matcha in this cool and creamy nondairy latte. Should pistachio syrup be unavailable, simple syrup may be substituted.

Makes 5 cups (ten ½ cup servings)

4 cups extra-creamy oat milk

2 tablespoons matcha powder

½ cup prepared pistachio syrup (may substitute simple syrup)

1. Put ingredients into a blender jar and blend on High until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve. Pour the frappé base into the ingredient funnel. Select Frappé and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Blood Orange Grand Mimosa

This upscale version of the traditional brunch cocktail really takes it up a notch.

Makes about 5 cups (ten ½ cup servings)

32 ounces blood orange juice

1 375ml bottle prosecco

⅓ cup premium orange liqueur

1. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-serve. Pour ingredients into the ingredient funnel. Select Wine and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Strawberry Frosé

Kick off warm weather vibes with this adults-only treat.

Makes 6 cups (twelve ½-cup servings)

16 ounces strawberries, hulled and halved

1 750ml bottle rosé

½ cup simple syrup (recipe on pg 14)

1. Blend ingredients together in a blender on High in batches until smooth. Refrigerate until ready to use.
2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the base into the ingredient funnel. Select Wine and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Cider Slushy

Use your favorite spiked cider to create a fun autumn inspired slush – we love a cider donut flavor for a sweet twist.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

3 cans (12 ounces each) hard cider (preferably donut flavor)

1. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the cider into the ingredient funnel. Select Wine and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Classic Frozen Margarita

The name “classic” says it all.

Makes 6 cups (twelve ½-cup servings)

1 cup premium tequila

1 cup water

1½ cup fresh lime juice

¾ cup agave nectar

⅓ cup premium orange liqueur

1. In a large measuring cup, stir together the tequila, water, juice, agave, and liqueur. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker.

Stir the ingredients together and pour into the ingredient funnel. Select Cocktail and press Start.

2. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Frozen Aperol Spritz

An already-fun aperitif, brings the party with a frozen twist.

Makes about 5 cups (10 ½-cup servings)

- 1 375ml bottle prosecco**
- 1½ cups Aperol**
- 1½ cups blood orange soda**

1. In a large measuring cup, stir together the prosecco, Aperol, and soda. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the ingredients into the ingredient funnel. Select Cocktail and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Frozen Mudslide

Ice cream for adults!

Makes 3 cups (six ½-cup servings)

- 1 cup whole milk**
- 2 cups heavy cream**
- ¾ cup granulated sugar**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup Irish cream liqueur**
- ¼ cup coffee liqueur**
- ¼ cup vodka**

1. In a large mixing bowl, whisk together the milk, cream, sugar, vanilla, liqueurs, and vodka.

2. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the ingredients into the ingredient funnel. Select Cocktail and press Start.
3. When ready to dispense, the unit will signal before going into Keep Cool mode.
4. Dispense into cups to serve.

Frozen Negroni

As always, the negroni, frozen or not, packs a punch!

Makes 4 cups (eight ½-cup servings)

- 1 cup gin**
- 1 cup Campari**
- 1 cup sweet vermouth**
- 1 can (11 to 12 ounces) blood orange soda**

1. In a large measuring cup, stir together the gin, Campari, vermouth, and soda. When ready, assemble the 6-in-1 Slushy & Soft-Serve Maker. Pour the ingredients into the ingredient funnel. Select Cocktail and press Start.
2. When ready to dispense, the unit will signal before going into the Keep Cool mode.
3. Dispense into cups to serve.

Simple Syrup

Makes 1½ cups

- 1 cup water**
- 1 cup granulated sugar**

1. Put water and sugar together in a saucepan over medium heat. Bring to a boil and reduce to a simmer for about 2 to 3 minutes, until sugar is completely dissolved.
2. Remove from heat and chill before using.
3. Store in an airtight container in the refrigerator.

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart ("Cuisinart") warrants that the Cuisinart® 6-in-1 Slushy & Soft Serve Maker ("Product") will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or 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, may void, this Limited Warranty; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated.

It is recommended that you visit the website, <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

IMPORTANT: If the nonconforming Product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the Product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

California Residents Only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the Product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to

Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR BY JURISDICTION. IN THE EVENT THIS LIMITED WARRANTY IS BREACHED, YOU MAY HAVE CLAIMS FOR REPLACEMENT, DAMAGES, OR OTHER PENALTIES

LIMITATIONS OF LIABILITY/ADDITIONAL LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES 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**

Medidas de seguridad importantes

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. **Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua u otros líquidos.
4. 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. No deje que los niños jueguen con este aparato.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la máquina, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del aparato durante el funcionamiento.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste (eléctrico o mecánico).
7. El uso de accesorios no recomendados 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 a la máquina, mantenga las manos y utensilios lejos de la cámara de mezcla durante el funcionamiento. **¡NUNCA USE OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES/ AFILADOS EN LA CÁMARA DE MEZCLA!** Esto puede rayar y dañar el interior. Puede usar una espátula de goma o una cuchara de madera, siempre que la máquina esté apagada.
11. Este aparato es para uso doméstico solamente. Toda operación de mantenimiento, excepto la limpieza y el mantenimiento por parte del usuario, debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado.
12. Solo use este aparato para el uso previsto.

13. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
14. El refrigerante (R600a) es inflamable. **Precaución:** El circuito refrigerante del aparato contiene isobutano (R600a). El isobutano es un gas refrigerante natural con un alto nivel de compatibilidad medioambiental, pero no obstante es inflamable. Cerciórese de que ninguno de los componentes del circuito de refrigerante resulte dañado durante el transporte y la instalación del aparato. En caso de daño del circuito refrigerante: Evite las llamas abiertas y las fuentes de ignición. Ventile a fondo la habitación en la que se encuentre el aparato.
15. Mantenga el aparato a una distancia mínima de 4 in (10 cm) de otros objetos para asegurar una ventilación adecuada del motor.
16. No vuelque ni incline el aparato a un ángulo superior a 45°.
17. No use el aparato cerca de llamas, placas calientes o estufas.
18. No retire el agitador durante el funcionamiento.
19. Deseche el refrigerante inflamable usado en el aparato de acuerdo con la normativa local.
20. **Precaución:** Este aparato contiene/usa un refrigerante inflamable. Al manipular, mover y usar el aparato, cerciórese de no dañar el conducto del refrigerante, o hacer algo que podría aumentar el riesgo de una fuga.

Conserve estas instrucciones Para uso doméstico solamente.

Instrucciones especiales acerca del cable

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un alargador, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del alargador debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

Precaución

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

- No sumerja la base en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base.
Nota: La base no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/reemplazada por el usuario.
- Las reparaciones deben ser realizadas por personal autorizado.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato corresponda con el voltaje de suministro.
- Nunca limpie el aparato con productos/materiales abrasivos o utensilios duros.
- El aparato debe permanecer en posición vertical en todo momento.
Si se vuelca o se invierte el aparato, deberá volver a colocarlo en posición vertical y esperar 24 horas antes de usarlo.

Piezas y características

1. Tapa del embudo
2. Embudo
3. Sistema dispensador
4. Boquilla de estrella
5. Tapa del sistema dispensador
6. Mezclador
7. Base con compresor
8. Bandeja de goteo



Índice

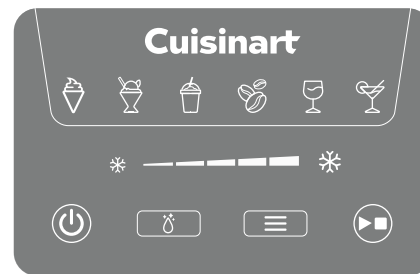
Medidas de seguridad importantes	17
Piezas y características	18
Antes del primer uso	18
Instrucciones de uso	19
Mecanismo de seguridad	20
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento.	20
Resolución de problemas	21
Consejos de preparación	21
Recetas	22
Garantía	31

Antes del primer uso

NO sumerja la base del compresor en agua u otros líquidos. Límpiela con un paño húmedo. Lave todas las piezas removibles en agua tibia con jabón para quitar el polvo o cualquier residuo que se hayan acumulado durante el proceso de fabricación y el envío. Nota: El mezclador, la bandeja de goteo, el embudo, la tapa del embudo y la tapa del sistema dispensador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente). **NO** limpie ninguna de las piezas del aparato con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros. Coloque la base en el lugar de uso previsto, en posición vertical, y déjela reposar durante 24 horas antes de su uso.

Panel de control

- Helado
- Sorbetes
- Granizado
- Frappé
- Vino
- Cóctel
- Nivel de firmeza/barra de progreso



Nota: La pantalla LCD está cubierta por una película de plástico; quítela antes del primer uso.

Encendido/apagado Limpieza automática Selección de función Inicio/paro

Instrucciones de uso

1. Coloque la bandeja de goteo en su sitio.
2. Coloque el embudo y su tapa en su puesto.
3. Introduzca el mezclador en la cámara de mezcla, la extremidad con “X” apuntando hacia el fondo.
4. Conecte el sistema dispensador a la cámara de mezcla de manera que la palanca apunte hacia arriba y esté ligeramente a la izquierda del centro. Gire el sistema dispensador en sentido horario para sujetarlo. La palanca debería estar recta. Nota: Siga las marcas en la carcasa.
5. Coloque la tapa del sistema dispensador sobre este, presionando hasta que encaje. Nota: La boquilla de estrella solo sirve para servir helado suave. No la instale para servir otros productos helados.
6. Después del período de reposo de 24 horas, enchufe el aparato en una toma de corriente; la pantalla LCD se encenderá y el aparato emitirá un pitido para indicar que está listo para su uso.
7. Prepare los la ingredientes (véase la sección “Consejos de preparación” en la página 21).
8. Presione el botón  para encender el aparato; la pantalla LCD se iluminará.
9. Vierta la mezcla en el embudo. Nota: La mezcla siempre debe estar entre las marcas “MIN” y “ICE CREAM MAX” para preparar helado suave, o entre las líneas “MIN” y “SLUSHY MAX” para preparar sorbete, granizados, frappés, bebidas heladas a base de vino o cócteles helados.
10. Presione repetidamente el botón  para elegir la función deseada.
 - a. Helado**  - Recomendado para cualquier base de helado suave o yogur helado.
 - b. Sorbete**  - Recomendado para cualquier base de sorbete.
 - c. Granizado**  - Recomendado para cualquier bebida azucarada o líquida como limonada o bebida carbonatada.

Nota: Las opciones de firmeza aparecerán en la pantalla (véase el punto 11).
 - d. Frappé**  - Recomendado para cualquier bebida azucarada a base de café o latté. Añadir leche/leche vegetal o crema/sustituto de crema a la base hace que el producto helado sea más cremoso y rico.

Nota: Las opciones de firmeza aparecerán en la pantalla (véase el punto 11).

e. Vino  - Recomendado para bebidas heladas a base de vino.

Nota: Las opciones de firmeza aparecerán en la pantalla (véase el punto 11).

f. Cóctel  - Recomendado para bebidas heladas con mayor contenido de alcohol, como margaritas y daiquiris.

Nota: Las opciones de firmeza aparecerán en la pantalla (véase el punto 11).

g. Limpieza automática

Para activar la función de limpieza automática:

ii. Vierta suficiente agua tibia por el embudo de manera que quede entre las líneas “MIN” y “SLUSHY MAX”. Elija la función de limpieza automática.

iii. Presione el botón .

iii. Baje la palanca para servir para servir el agua sucia en un recipiente.

iv. Repita el proceso cuantas veces sean necesarias, con agua tibia limpia, para limpiar el sistema.

Nota: Evite usar mezclas sin azúcar, ya que pueden hacer que se forme una capa de hielo en la pared de la cámara de mezcla, lo que podría dañar el aparato.

11. Para ajustar la firmeza del producto helado, use los botones .

Nota: Esta opción está disponible con las funciones “granizado”, “frappé”, “vino” y cóctel” solamente.
12. Presione el botón  para iniciar el ciclo de enfriamiento/preparación.

Nota: Para detener momentáneamente el ciclo en cualquier, presione el botón . Para continuar, presione el botón otra vez.
13. Durante el ciclo de enfriamiento/preparación, la barra de progreso aparecerá en la pantalla.
14. Cuando termine el ciclo, el aparato emitirá un pitido y activará automáticamente la función “mantener frío” durante 2 horas (para helado y frappés) o 16 horas (para sorbetes, granizados, bebidas heladas a base de vino y cócteles).
15. Después del uso, cerciórese de servir toda la mezcla en la cámara de mezcla y de usar la función de limpieza automática para limpiar esta (véase la sección “Limpieza automática” arriba).

Nota: Cerciórese de vaciar la cámara de mezcla antes de quitar el sistema dispensador.

16. Presione el botón  para apagar el aparato.
17. Para retirar el sistema dispensador, ubique el botón de liberación situado abajo de la tapa del sistema dispensador. Usando ambas manos, presione el botón de liberación y gire el sistema dispensador en sentido antihorario. A continuación, jale el mezclador fuera de la cámara de mezcla. Nota: No use la manija para girar el sistema dispensador.

Para servir

1. Cuando el producto helado esté listo, coloque el cono, bol/copa/taza o vaso o el bol debajo del dispensador. Baje la palanca para empezar a servir. Para servir helado suave, gire el cono/bol a medida que sirve el helado para formar un espiral.

Nota: El sistema dispensador inteligente Smart Dispense Control controla la velocidad y la dirección de vertido para un vertido suave.

2. Después de servir la cantidad deseada de producto helado, vuelva a colocar la palanca en posición vertical para detener el flujo.
3. Después del uso, cerciórese de servir toda la mezcla en la cámara de mezcla y de usar la función de limpieza automática para limpiar esta.
4. Después del ciclo de limpieza, presione el botón  para apagar el aparato.

Para detener el tiempo/ciclo:

Presione el botón  en cualquier momento para detener el ciclo de enfriamiento/preparación. Presione el botón otra vez para reiniciar el ciclo. Para ajustar la firmeza del postre helado, use los botones .

Nota: Al preparar tandas consecutivas, el compresor necesita tiempo para ajustar la temperatura entre cada ciclo de preparación.

Consejo: Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 10 minutos antes de iniciar el ciclo siguiente.

Función “mantener frío”

Cuando termine el ciclo, el aparato emitirá un pitido y activará automáticamente la función “mantener frío” durante 2 horas (para helados y frappés) o 16 horas (para sorbetes, granizados, vinos y cócteles).

Nota: El aparato seguirá funcionando durante el ciclo “mantener caliente”.

Característica de seguridad

La máquina de granizados y helado suave 6 en 1 ICE-200 de Cuisinart® cuenta con un sistema de seguridad que la apaga automáticamente en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la mezcla está demasiado espesa o si el aparato ha estado funcionando por un tiempo excesivo. Para reiniciar el aparato, presione el botón  y desenchufe el cable. Deje que el motor se enfríe por unos minutos. A continuación, encienda nuevamente el aparato.

Limpieza, almacenamiento y mantenimiento

Limpieza

Lave todas las piezas removibles después de cada uso en agua tibia con jabón. Nota: El mezclador, la bandeja de goteo, el embudo, la tapa del embudo y la tapa del sistema dispensador son aptos para lavavajillas (bandeja superior solamente). Para una limpieza más profunda, use una esponja o un paño húmedo para limpiar el interior de la cámara mezcladora. **NO COLOQUE NINGUNA OTRA PIEZA AL LAVAVAJILLAS. NO USE PRODUCTOS/ MATERIALES ABRASIVOS NI UTENSILIOS DUROS PARA LIMPIAR.** Limpie la base con un paño ligeramente húmedo. Seque todas las piezas con cuidado.

Almacenamiento

Cerciórese de guardar el aparato en posición vertical. Solo guarde el mezclador en la cámara de mezcla. Guarde los postres helados en el congelador, en recipientes herméticos, para optimizar su tiempo de conservación.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico de servicio autorizado.

Deseche el refrigerante inflamable usado en el aparato de acuerdo con la normativa local.

Resolución de problemas

Problema	Solución
El aparato se apaga antes del final del ciclo.	El dispositivo de protección contra sobrecalentamiento se ha activado. Deje que el aparato se enfríe antes de continuar.
	Si la razón arriba no es responsable del problema, desenchufe el aparato y deje que se enfríe por 2 horas. A continuación, vuelva a encenderlo.
El aparato emite pitidos continuos por 30 segundos durante el ciclo de preparación.	Apague y desenchufe el aparato. Deje que se enfríe por 2 horas. A continuación, vuelva a encenderlo. Si ocurre otra vez, deje el aparato descansar por 24 horas. Si esto no soluciona el problema, comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

Consejos de preparación

Las recetas a continuación ofrecen una variedad de opciones para preparar deliciosos productos helados. También puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando la base del postre no se pase de las líneas de llenado máximo.

1. Solo use bases/mezclas suaves y homogéneas; esto facilitará el vertido.
2. Si el producto helado no tiene la textura adecuada, ajuste la firmeza usando los botones de firmeza.
3. El azúcar es un ingrediente esencial en todas las recetas de productos helados. Si el contenido de azúcar es demasiado bajo, la mezcla se congelará más allá del punto de dispensar.
4. Usar ingredientes fríos reducirá el tiempo de enfriamiento/preparación.
5. Para limpiar la cámara de preparación, use la función de limpieza automática 1-2 veces. Después del enjuague, desarme las piezas y lávelas en agua jabonosa tibia.
6. Tenga presente que los ingredientes extra tales como las chispas de chocolate, las nueces, las granas, etc. deben añadirse después de ser el producto helado. No pueden añadirse a la mezcla.
7. Los tiempo de congelación varían según la receta. La mayoría de los helados toman entre 15 y 20 minutos. Los sorbetes pueden tomar entre 20 y 30 minutos. Los granizados y frappés toman aprox. 20–25 minutos. Las bebidas heladas a base de vino toman aprox. 25 minutos mientras los cócteles helados con un mayor contenido de alcohol pueden tomar entre 30 y 35 minutos.

Nota: Use la boquilla de estrella para servir helado o helado de yogur. Quite la boquilla de estrella para servir cualquier otro producto helado.

Recetas

Helados

Helado de vainilla simple.....23

Helado de chocolate simple23

Helado de café.....23

Helado de mantequilla de maní.....24

Helado “Monstruo Azul”24

Helado de avena con azúcar moreno.....24

Helado de yogur “tarta de calabaza”24

Helado de yogur de banana-fresa.....25

Sorbetes

Sorbete de tangerina.....25

Sorbete de mango25

Sorbete de durazno.....26

Sorbete de chocolate.....26

Sorbete de arándanos azules y açai.....26

Granizados

Granizado de limonada rosada.....27

Granizado de gaseosa de cola-cereza27

Granizado de sandía y menta.....27

Bebidas de café heladas

Café helado con chocolate y menta.....27

Frappé helado de café, banana y mantequilla de maní.....28

Latte dulce helado.....28

Latte de té matcha con sabor a pistacho helado28

Bebidas de vino heladas

Grand mimosa de naranja roja.....28

Granizado de vino rosado-fresa.....29

Granizado de sidra.....29

Cócteles helados

Margarita clásica helada.....29

“Spritz” de Aperol helado29

“Mudslide” helado.....29

Negroni helado.....30

Jarabe simple.....30

Helado suave de vainilla simple

Esta sencilla receta garantiza sonrisas para niños de todas las edades.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche entera**
 - ¾ taza (150 g) de azúcar granulada**
 - 1 pizca de sal**
 - 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
 - 1 cucharada de extracto natural de vainilla**
1. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Refrigerar hasta el momento de usar.
 2. Ensamblar el aparato, instalando la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
 3. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
 4. Servir en conos o tazas.

Helado suave de chocolate simple

Esta receta proporciona la dosis adecuada de chocolate incluso para los más chocolateros.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¾ taza (80 g) de cacao en polvo alcalinizado (preferiblemente “Dutch process”) sin azúcar**
 - ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
 - ⅓ taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
 - 1 pizca de sal**
 - 1 taza (235 ml) de leche entera**
 - 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
1. Colocar el cacao, los azúcares y la sal en un tazón mediano; batir con un batidor para combinar y eliminar los grumos.

Agregar la leche, la crema líquida y la vainilla; batir bien para incorporar y disolver los azúcares y el cacao. Refrigerar hasta el momento de usar.

2. Instalar la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Helado suave de café

¡Satisfaga su antojo de café con esta delicia fría y cremosa!

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche entera**
 - ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
 - ¼ taza llena (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
 - 1 cucharada + 1 cucharadita de espresso instantáneo/soluble**
 - 1 pizca de sal**
 - 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
1. Colocar la leche, los azúcares, la sal y el espresso instantáneo en un tazón mediano; batir hasta que los azúcares se hayan disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; revolver. Refrigerar hasta el momento de usar.
 2. Ensamblar el aparato, instalando la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
 3. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
 4. Servir en conos o tazas.

Helado de mantequilla de maní

¡Este cremoso helado de mantequilla de maní es el mejor “lienzo” para coberturas de chocolate!

Rinde 8 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (255 g) de mantequilla de maní cremosa

¾ taza (135 g) de azúcar granulada

1 pizca de sal

1 taza (235 ml) de leche entera

**½ taza (120 ml) de crema líquida “half-and-half”
(mitad leche/mitad crema)**

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Colocar la mantequilla de maní, el azúcar y la sal en un tazón mediano; revolver con un batidor hasta obtener una mezcla suave. Agregar la leche, la crema y la vainilla, revolviendo después de cada adición. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato, instalando la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Helado “Monstruo Azul”

Cubra este vibrante helado azul con galletas de chocolate trituradas para una auténtica experiencia monstruosa.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (235 ml) de leche entera

¾ taza (150 g) de azúcar granulada

2 cucharaditas de espirulina azul en polvo

1 pizca de sal

2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)

1 cucharada de extracto natural de vainilla

1. Colocar la leche, el azúcar, la sal, la espirulina y la sal en un tazón mediano;

batir hasta que el azúcar y la espirulina se hayan disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; revolver. Refrigerar hasta el momento de usar.

2. Instalar la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Helado de avena con azúcar moreno

Helado no lácteo con canela y azúcar moreno.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (235 ml) de leche de avena extracremosa

1 lata de 13.5 oz (400 ml) de crema para batir de avena

¾ taza (150 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)

½ cucharadita de canela en polvo

¼ cucharadita de cucharadita de sal

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato, instalando la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Helado de yogur “tarta de calabaza”

Este helado de yogur es una variante refrescante de este popular postre otoñal.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

1 lata de 15 oz (425 g) de puré de calabaza

1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)

1½ tazas llenas (265 g) de azúcar rubio

- 1½** **cucharaditas de canela en polvo**
- 1** **cucharadita de jengibre en polvo**
- ¼** **cucharadita de nuez moscada rallada**
- 1** **pizca de sal**
- 2** **tazas (475 ml) de yogur natural o de vainilla de leche entera**
- 1½** **cucharaditas de extracto natural de vainilla**

1. Colocar el puré de calabaza, la crema, el azúcar y las especias en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir, batiendo para combinar. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Colocar el yogur y la vainilla en un tazón mediano; batir. Agregar lentamente la mezcla enfriada de crema-calabaza, batiendo lentamente. Refrigerar hasta el momento de usar.
3. Ensamblar el aparato, instalando la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
4. Cuando el helado esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
5. Servir en conos o tazas.

Helado de yogur de banana-fresa

La fresa y la banana se unen deliciosamente este sabroso postre helado.

Rinde aprox. 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1** **banana madura, en trozos**
- 8** **onzas (400 g) de fresas frescas, partidas en dos**
- ⅓** **taza (80 ml) de leche entera**
- ⅓** **taza (80 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ¾** **taza (135 g) de azúcar granulada**
- 1** **pizca de sal**
- ½** **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2** **tazas (475 ml) de yogur natural o de vainilla de leche entera**

1. Colocar la banana, las fresas, la leche, la crema líquida, el azúcar, la sal y la vainilla en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave.

Verter la mezcla en un tazón mediano y agregar el yogur; batir. Refrigerar hasta el momento de usar.

2. Ensamblar el aparato, instalando la boquilla de estrella. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “helado” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el helado de yogur esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Sorbete de tangerina

¡Este sorbete parece y sabe a sol en una taza!

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3** **tazas (710 ml) de jugo de tangerina, colado**
- 1½** **tazas (355 ml) de jarabe simple (receta en la página 14)**
- 3** **cucharaditas de ralladura de tangerina recién rallada**
- ½** **cucharada de licor de naranja de alta calidad**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; revolver. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “sorbete” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el sorbete esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Sorbete de mango

¡Sabor tropical en cualquier época del año!

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3** **mangos maduros, pelados y cortados en cubos grandes**
- ¾** **taza (175 ml) de jarabe simple (receta en la página 14)**
- ¼** **taza (60 ml) de jugo de lima/limón verde fresco**
- ½** **cucharadita de ralladura de lima/limón verde recién rallada**
- 1** **pizca de sal**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “sorbete” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el sorbete esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Sorbete de durazno

¡Ese jugoso durazno de verano en cualquier época del año!

Rinde aprox. 5 porciones ½ taza (120 ml)

- 4 tazas (1 kg) de cubos de durazno fresco o descongelado**
- 1 taza (235 ml) de jarabe simple (receta en la página 14)**
- ½ cucharadita de canela en polvo**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 pizca de sal**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “sorbete” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el sorbete esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Sorbete de chocolate

Esta delicia no láctea tiene un sabor a chocolate intenso y rico.

Rinde 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (710 ml) de agua**
- 1⅓ tazas (335 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal**
- 1⅓ tazas (200 g) de cacao en polvo, tamizado**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar el agua, el azúcar y la sal en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir. Cuando el azúcar se haya disuelto, retirar del fuego.
2. Agregar gradualmente el cacao en polvo. Batir hasta conseguir una mezcla completamente suave. Agregar la vainilla. Refrigerar hasta el momento de usar.
3. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “sorbete” e iniciar el ciclo de preparación.
4. Cuando el sorbete esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
5. Servir en conos o tazas.

Sorbete de arándanos azules y açai

Este intenso sorbete no solo está lleno de sabor, pero los arándanos y el açai lo convierten en una delicia antioxidante.

Rinde aprox. 6 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1½ libras (680 g) de arándanos azules descongelados**
- 2 cucharadita de polvo de açai/azai/huasai**
- ½ taza (120 ml) de jarabe simple (receta en la página 14)**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de granadina**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de cereza Luxardo**
- 1 cucharada + 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco**
- 2 cucharaditas de ralladura de lima/limón verde recién rallada**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ cucharadita de sal**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “sorbete” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el sorbete esté listo para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en conos o tazas.

Granizado de limonada rosada

En caso de necesidad, se puede usar limonada comprada en la tienda para preparar esta refrescante bebida helada.

Rinde aprox. 12 porciones de ½ taza (120 ml)

- 2¾ tazas (650 ml) de agua**
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada**
- ¾ taza (175 ml) de jugo de limón fresco**
- ¼ taza (60 ml) de jugo de arándano**

1. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola mediana; revolver y poner a hervir. Cuando el azúcar se haya disuelto, retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Cuando el jarabe esté frío, agregar las 2 tazas (475 ml) de agua restantes y el jugo de arándano. Refrigerar hasta el momento de usar.
3. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “granizado” e iniciar el ciclo de preparación.
4. Cuando el granizado esté listo para servir, el aparato lo indicará e ingresará al modo “mantener frío”.
5. Servir en vasos.

Granizado de gaseosa de cola-cereza

Una combinación clásica, ¡al estilo granizado!

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 latas de 12 oz (355 g) de gaseosa de cola**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de granadina**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de cereza Luxardo**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón mediano; revolver. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “granizado” e iniciar el ciclo de preparación.
2. Cuando el granizado esté listo para servir, el aparato lo indicará e ingresará al modo “mantener frío”.
3. Servir en vasos.

Granizado de sandía y menta

Perfecto para un día caliente de verano!

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 6 tazas (1.2 kg) de cubitos de sandía (con jugo)**
- ⅓ taza (80 ml) de jarabe simple (receta en la página 14)**
- 1 cucharada de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1 pizca de sal marina**
- 1 cucharadita de ralladura de lima/limón verde recién rallada**
- 6 hojas de menta**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “granizado” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando el granizado esté listo para servir, el aparato lo indicará e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en vasos.

Café helado con chocolate y menta

¿Es café disfrazado de postre o postre disfrazado de café? En cualquier caso, ¡este café con menta helado está delicioso!

Rinde 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¼ taza (60 ml) de jarabe de chocolate**
- 1 cucharadita de extracto de menta**
- 2 tazas (475 ml) de espresso**
- 1 taza (235 ml) de sustituto de crema dulce**
- 2 tazas (475 ml) de leche entera**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “frappé” e iniciar el ciclo de preparación.

3. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en vasos.

Frappé helado de café, banana y mantequilla de maní

Teníamos en mente a los amantes de la mantequilla de cacahuete y la banana cuando inventamos este divertido café helado.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche de avena extracremosa**
- 2 tazas (710 ml) de café en frío**
- 2 bananas maduras**
- ½ taza (30 g) de mantequilla de maní cremosa**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “frappé” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en vasos.

Latte dulce helado

Personalice su latte helado con cualquier sustituto de crema aromatizado.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 3 tazas (710 ml) de café en frío**
- 1 taza (235 ml) de su sustituto de crema favorito**

1. Colocar los ingredientes en una taza medidora grande; revolver. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “frappé” e iniciar el ciclo de preparación.
2. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
3. Servir en vasos.

Latte de té matcha con sabor a pistacho

El sabor a pistacho combina a la perfección con el matcha en este cremoso y refrescante latte no lácteo. El jarabe de pistacho puede sustituirse por jarabe simple.

Rinde 5 porciones ½ taza (120 ml)

- 4 tazas (945 ml) de leche de avena extracremosa**
- 2 cucharadas de té verde matcha en polvo**
- ½ taza (120 ml) de jarabe de pistacho (o jarabe simple)**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de una licuadora; licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “frappé” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en vasos.

Grand mimosa de naranja roja

Esta versión de lujo del tradicional cóctel de desayuno-almuerzo lo eleva a un nivel superior.

Rinde aprox. 5 porciones ½ taza (120 ml)

- 32 onzas (945 ml) de jugo de naranja roja**
- 1 botella de 375 ml de Prosecco**
- ½ taza (80 ml) de licor de naranja de alta calidad**

1. Ensamblar el aparato. Verter los ingredientes en el embudo. Elegir la función “vino” e iniciar el ciclo de preparación.
2. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
3. Servir en vasos.

Granizado de vino rosado-fresa

Disfrute del buen tiempo con esta delicia solo para adultos.

Rinde 12 porciones de ½ taza (120 ml)

16 onzas (455 g) de fresas frescas, partidas en dos

1 botella de 750 ml de vino rosado

½ taza (120 ml) de jarabe simple (receta en la página 14)

1. Colocar los ingredientes en la jarra de un licuadora, en varias veces, y licuar a velocidad alta hasta conseguir una mezcla suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “vino” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en vasos.

Granizado de sidra

Use su sidra con gas favorita para crear un divertido granizado inspirado en el otoño; nos encanta el sabor a donut de sidra para darle un toque dulce.

Rinde aprox. 8 porciones de ½ taza (120 ml)

3 latas de 12 oz (355 g) de sidra (preferiblemente con sabor a donut)

1. Ensamblar el aparato. Verter la sidra en el embudo. Elegir la función “vino” e iniciar el ciclo de preparación.
2. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
3. Servir en vasos.

Margarita clásica helada

El nombre lo dice todo.

Rinde 12 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (235 ml) de tequila de buena calidad

1 taza (235 ml) de agua

1½ tazas (315 ml) de jugo de lima/limón verde fresco

¾ taza (160 ml) de néctar de agave

½ taza (80 ml) de licor de naranja de buena calidad

1. Colocar todos los ingredientes en una taza medidora grande; revolver. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “cóctel” e iniciar el ciclo de preparación.

“Spritz” de Aperol helado

Un aperitivo ya de por sí divertido, lleva la fiesta con un toque helado.

Rinde aprox. 10 porciones de ½ taza (120 ml)

1 botella de 375 ml de Prosecco

1½ tazas (315 ml) de Aperol

1½ tazas (315 ml) de gaseosa de naranja roja

1. Colocar los ingredientes en una taza medidora grande; revolver. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “cóctel” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
3. Servir en vasos.

“Mudslide” helado

¡Helado para adultos!

Rinde 6 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche entera**
- 2 tazas (475 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ¾ taza (135 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ taza (60 ml) de crema irlandesa**
- ¼ taza (60 ml) de licor de café**
- ¼ taza (60 ml) de vodka**

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón grande; batir para combinar.
2. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “cóctel” e iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
4. Servir en vasos.

Negroni helado

Como siempre, el negroni está de muerte, ¡helado o no!

Rinde 8 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de gin/ginebra**
- 1 taza (235 ml) de Campari**
- 1 taza (135 ml) de vermú dulce**
- 1 lata de 11-12 oz (325-355 ml) de gaseosa de naranja roja**

1. Colocar todos los ingredientes en una taza medidora grande; revolver. Ensamblar el aparato. Verter la mezcla en el embudo. Elegir la función “cóctel” e iniciar el ciclo de preparación.
2. Cuando la bebida esté lista para servir, el aparato emitirá un pitido e ingresará al modo “mantener frío”.
3. Servir en vasos.

Jarabe simple

Rinde 1½ tazas (590 ml)

- 1 taza (235 ml) de agua**

- 1 taza (200 g) de azúcar granulada**

1. Colocar el azúcar y el agua en una cacerola. Calentar a fuego medio hasta que la mezcla empiece a hervir. A continuación, reducir el fuego y dejar hervir a fuego lento por 2-3 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar antes de usar.
3. Refrigerar, en un recipiente hermético.

Garantía limitada

Sujeto a las exclusiones y limitaciones contenidas en este documento, Conair LLC/Cuisinart ("Cuisinart") garantiza que la máquina de granizados y helado suave 6 en 1 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 embalaje 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 por terceros no autorizados, aunque cualquier empresa puede realizar las reparaciones y el mantenimiento necesarios;
- Daños causados por accesorios o repuestos no autorizados específicamente por Cuisinart; y
- Cualquier Producto cuyas marcas de identificación originales (marca comercial o número de serie) hayan sido retiradas, alteradas o borradas.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

GARANTÍA 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, Conair lo inspeccionará y, si lo requiere esta Garantía Limitada, intentará reparar, reemplazar o reembolsarlo en un plazo de treinta (30) días. No obstante, pueden producirse retrasos fuera del control de Cuisinart, en cuyo caso dicho plazo podrá ampliarse en la medida en que sea razonablemente necesario.

IMPORTANTE: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

Residentes de California 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**

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
25CE200420

IB-18817-ESP