

CONSEJOS PARA PREPARAR POSTRES HELADOS CON FRUTAS FRESCAS

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

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

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

No procese más de cuatro tazas (600–800 g) de frutas a la vez.

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

ENSAMBLAJE DE LA PALETA MEZCLADORA

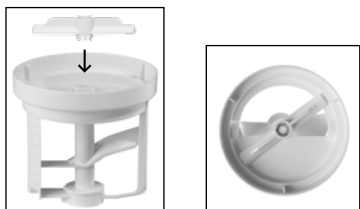
- 1.** Coloque el soporte de la paleta sobre la encimera, el lado abierto apuntando hacia abajo.



- 2.** Instale la paleta deseada en el soporte, introduciendo la extremidad ancha de la paleta en la abertura en el fondo del soporte.



- 3.** Coloque la barra de bloqueo arriba de la paleta. Presione firmemente hasta que encaje (escuchará un "clic").



- 4.** Gire la barra de bloqueo en sentido horario hasta que encaje debajo de las patas arriba del soporte.



¡IMPORTANTE!

No tire este folleto a la basura. Lea esta información antes de usar su nueva Licuadora de Hurricane™. 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

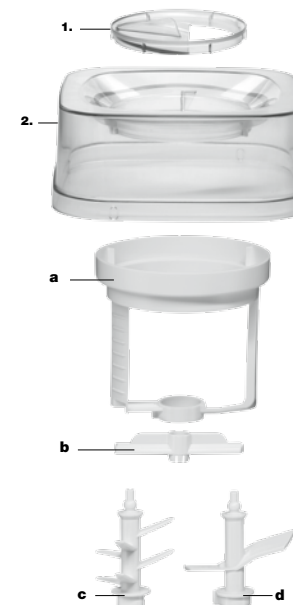
Cuisinart®

The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker



FEATURES AND BENEFITS

- Ingredient Guide**
Add ingredients to be churned through the guide. Also use to add extras like chips or nuts without interrupting the freezing cycle.
- Transparent Lid**
Lets you watch the freezing process as it progresses. Easily lifts on and off base.
- Paddle Assembly**
Fits into freezer bowl to churn ingredients during freezing process.
 - Paddle Holder** – holds paddle in place as it rotates.
 - Locking Bar** – locks paddle into position in paddle holder.
 - NEW Fresh Fruit Paddle** – specially designed to mash and mix fresh fruit to create frozen desserts and drinks with a variety of textures and flavors.
 - Ice Cream Paddle** – mixes and aerates ingredients to create ice cream, frozen desserts and drinks.



MAKING FROZEN DESSERT

IMPORTANT: Bowl and paddle must be properly assembled and inserted, and ice cream maker must be turned ON before ingredients are added.

- Prepare recipe ingredients from recipe section in Instruction Booklet or from your own recipe. If you use your own recipe, be sure it yields less than 1½ quarts.
- Remove the freezer bowl from the freezer. Place freezer bowl on the center of the base.
NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.
- Place assembled paddle holder with selected paddle onto the raised hub in the bottom of the freezing bowl.
- Place lid on base and rotate clockwise until tabs on lid lock in place on base.
- Press On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn.
- Immediately pour ingredients through ingredient spout.
NOTE: Ingredients must be added to the freezer bowl after unit is turned on.
- Ice cream and frozen desserts will be done in 15 to 25 minutes. The average blending and freezing time for fresh fruit desserts is about 15 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.
NOTE: Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Desserts will stick to the sides of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a freezer-safe, airtight container.

FROZEN FRESH FRUIT DESSERT TIPS

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

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

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

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

Processing 4 cups of fruit usually takes about 15 to 20 minutes. Time will vary based on type of ingredients used, as well as amount.

ASSEMBLING PADDLE ASSEMBLY

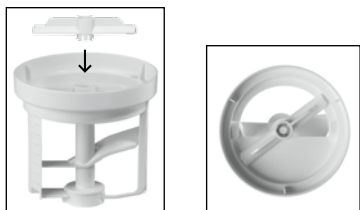
- 1.** Set paddle holder on counter with open end down.



- 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.



- 3.** Push the locking bar firmly onto the ball on top of the paddle. Press down until you hear and feel it click into place.



- 4.** Turn the locking bar clockwise, until it clicks into position under the tabs on the top of the paddle holder.



IMPORTANT!

Do not discard. Read before operating your new The Fruit Scoop™ Frozen Dessert Maker. 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®

Máquina para hacer postres helados The Fruit Scoop™



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Guía para agregar ingredientes**
Permite añadir fácilmente los ingredientes después de encender la máquina. También permite agregar los ingredientes secos, como chispas de chocolate o frutas secas, sin interrumpir el ciclo de congelamiento.
- 2. Cubierta transparente**
Permite vigilar el proceso de congelamiento. Fácil de poner/sacar.
- 3. Paleta mezcladora**
Mezcla los ingredientes durante el proceso de congelamiento.
 - a. Soporte** – sostiene la paleta mezcladora mientras da vueltas.
 - b. Barra de bloqueo** – sujeta la paleta en el soporte.
 - c. NUEVA paleta mezcladora para frutas frescas** – especialmente diseñada para triturar y mezclar frutas frescas para crear bebidas y postres helados con una variedad de texturas y sabores.
 - d. Paleta mezcladora para helado** – mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar helados, postres helados y bebidas heladas.



PREPARACIÓN DE POSTRES HELADOS

IMPORTANTE: asegúrese de que el tazón congelador y la paleta mezcladora estén debidamente ensamblados y encienda ("ON") la máquina antes de agregar los ingredientes.

1. Prepare los ingredientes de la receta (véase las recetas en nuestro libro de recetas). 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 sobre la base de la máquina.
NOTA: el tazón comenzará a descongelarse rápidamente después de haberlo sacado del congelador; úselo inmediatamente.
3. Ensamble la paleta mezcladora deseada y colóquela adentro del tazón.
4. Coloque la tapa sobre la base y gírela en sentido horario para sujetarla.
5. Ponga el botón de encendido/apagado en la posición "ON"; el tazón empezará a girar.
6. Agregue los ingredientes inmediatamente por la abertura en la cubierta.

IMPORTANTE: siempre encienda el aparato antes de agregar los ingredientes.

7. El helado y los postres helados estarán listos en 15–25 minutos. El tiempo de congelamiento promedio de las frutas frescas es de aproximadamente 15 minutos. El tiempo de preparación dependerá de la receta y de la cantidad preparada. 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 pegarán a las paredes del tazón, lo que puede dañarlo. Guarde las preparaciones únicamente en recipientes herméticos.