

# Cuisinart™ INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Snow Cone Maker**

**SCM-10**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electrical hazards, do not immerse the Cuisinart™ Snow Cone Maker in water or other liquids.
4. Avoid contact with moving parts. Never place fingers or other utensils into ice chute. **NEVER TOUCH BLADE.**
5. Do not operate the Cuisinart™ Snow Cone Maker or any electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return it to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. When the Cuisinart™ Snow Cone Maker is used by or near children or individuals with certain disabilities, close supervision is necessary.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on/near a hot gas burner, electric burner or in a heated oven.
10. Check ice chute for presence of foreign objects before using and only when appliance is unplugged.
11. Use only attachments that are included in the packaging of the Cuisinart™ Snow Cone Maker. The use of other attachments may cause fire, electric shock or injury.
12. 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.

13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. Do not allow children access to the plastic packaging bags.
15. Do not place the unit in a dishwasher.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## POLARIZATION INSTRUCTIONS

The Cuisinart™ Snow Cone Maker has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

## CONTENTS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Important Safeguards .....    | 2 |
| Parts and Features .....      | 3 |
| Safety Features.....          | 3 |
| Before First Use .....        | 4 |
| Operating Instructions .....  | 4 |
| Helpful Hints .....           | 5 |
| Cleaning and Maintenance..... | 5 |
| Warranty.....                 | 5 |
| Recipes .....                 | 6 |

---

## PARTS AND FEATURES

- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. Removable snow bin           | 7. Fold-away cone storage |
| 2. Main housing                 | 8. Non-skid feet          |
| 3. Ice chute                    | 9. Toggle switch (on/off) |
| 4. Ice press                    | 10. Ice scooper           |
| 5. BPA-free plastic cones (4)   |                           |
| 6. Paper cones (12) – not shown |                           |



## SAFETY FEATURES

- Interlock removable snow bin – ice-shaving mechanism will not start if the snow bin is not correctly placed beneath it. This eliminates the chance of fingers or foreign objects getting in and prevents ice from flying out.
- Interlock ice chute – ice-shaving mechanism will not start until ice press is closed. This ensures that fingers and foreign objects will not get in.

## BEFORE FIRST USE

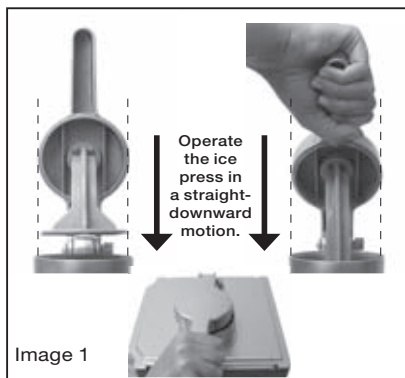
1. Carefully unpack your Cuisinart™ Snow Cone Maker. Remove plastic bags from all parts of the unit. Be sure that the unit has not been damaged during transport. Do not leave plastic bags around children.
2. Rinse the snow bin with water and a non-abrasive cleanser, and then dry thoroughly.

## OPERATING INSTRUCTIONS

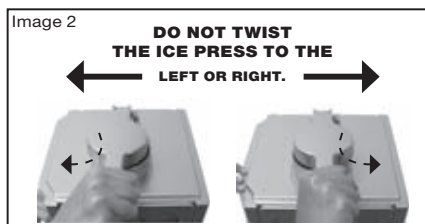
1. Place unit on a flat, sturdy surface where it will not be knocked over.
2. Check ice chute for presence of foreign objects before plugging in. **WARNING: DO NOT TOUCH BLADE.**
3. Insert the removable snow bin onto the main housing. An interlock safety feature will prevent the unit from turning on if not properly in place.
4. Be sure that the toggle switch is set to the OFF position and plug into an outlet.
5. To begin shaving ice, drop approximately 8–12 ice cubes (depending on size and shape) into the ice chute. Do not overfill or the interlock safety feature will prevent the shaving mechanism from turning on. **DO NOT ATTEMPT TO PUSH ICE CUBES INTO BLADE USING HANDS OR INSTRUMENTS.**
6. Flip the toggle switch to the ON position and firmly push the ice press down to start the ice-shaving mechanism.
7. When shaving multiple batches of ice cubes, it is important to flatten the snow in the snow bin. You will notice a mound of snow is formed directly under the ice-crushing mechanism, and if not flattened this could stop the shaving mechanism from operating properly. To flatten, simply remove the snow bin and either empty freshly shaved snow into another container or flatten within the snow bin using the ice scoop.
8. When all the ice has been shaved, turn the toggle switch to the OFF position and unplug.
9. Remove the snow bin from the main housing and use the ice scoop to shape your snow cones.
10. Add ingredients specified in the recipe section or as desired.

## IMPORTANT NOTICE

Operate the ice press in a straight downward motion into the ice chute when crushing ice. Under normal operation, you will hear a consistent grinding of the ice. (Image 1)



Twisting the ice press to the LEFT or RIGHT (instead of straight down) when crushing ice may cause the pusher to come in contact with the blade, resulting in a **LOUD CRACKING NOISE**. (Image 2)



If this occurs, **STOP USE IMMEDIATELY**, discard shaved ice from the snow bin and call Cuisinart Customer Service at 1-800-726-0190.

---

## HELPFUL HINTS

- It is important to shave ice cubes fresh from the freezer. Partially melted ice cubes could keep the shaving mechanism from operating properly. **NOTE:** If a large ice cube becomes lodged in the unit so that the blade cannot reach it, flip the toggle switch to the OFF position and unplug from outlet. Empty freshly shaved snow from the snow bin, place snow bin back on the main housing, then pour warm water down the ice chute until lodged ice cube melts or falls free. Empty the water from the snow bin, and dry thoroughly before placing back on the main housing. Resume feeding ice cubes through the ice chute.
- If needed, additional paper cones can be purchased online.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before performing any cleaning and maintenance operations, please be sure that the toggle switch is in the OFF position and that the unit is unplugged.

1. NEVER IMMERSE UNIT IN WATER OR PLACE IT IN DISHWASHER.
2. **WARNING:** BLADE IS SHARP. DO NOT come in contact with the blade or attempt to reach inside the ice chute to clean the blade.
3. To clean the blade shaving mechanism, pour warm water down the ice chute to clear any ice or syrup residue that may have become lodged inside while crushing ice.
4. Wash snow bin, plastic cones and ice scooper using a non abrasive cleanser and water, or place on the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly.
5. Wipe main housing and ice press with a clean, damp cloth.

Any other servicing should be completed by an authorized service center.

## Limited Three-Year Warranty (U.S. and Canada ONLY)

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

We warrant that your Cuisinart™ Snow Cone Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

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

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

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

**NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

---

## CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

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

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

## BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

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

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

you. You may also have other rights, which vary from state to state.

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

## RECIPES

You can purchase store-made snow cone flavors or try creating your own with the following recipes and simple suggestions.

Drizzle any of the following over freshly shaved snow...and enjoy!

- Flavored drink mixes
- Chocolate syrup
- Pre-made juice smoothies
- Orange juice
- Grape juice

### Helpful Tips

- It is best to make recipes in advance as some will require time to cool.
- Be sure that your syrup is completely cooled before drizzling over shaved ice.
- Squeeze bottles work best to pour syrup over shaved ice.

---

## Traditional Snow Cone

- 1 cup water
- 2 cups white sugar
- 1 (0.13 ounce) package unsweetened, fruit-flavored soft drink mix
- 24 ice cubes

In a saucepan, combine the sugar and water. Bring to a boil, and boil for about 1 minute, stirring often until sugar is dissolved. Remove from heat, and stir in the powdered drink mix. Allow to cool in the refrigerator, and store in a container that will be easy to pour. Pour the mixture over shaved ice to flavor it.

## Sugar-Free Snow Cone

- 3 cups water
- 1½ cups Splenda™ (sugar substitute)
- ½ ounce unsweetened powdered juice mix
- 24 ice cubes

In a saucepan, combine the Splenda™ and water. Bring to a boil, and boil for about 1 minute, stirring often until sugar is dissolved. Remove from heat, and stir in the powdered juice mix. Allow to cool in the refrigerator, and store in a container that will be easy to pour. Pour the mixture over shaved ice to flavor it.

## Fresh Fruit Snow Cone

- ½ bag fresh or frozen organic fruit (strawberry, blueberry, or other)
- ¼–½ cup sweetener (agave nectar, maple syrup or simple syrup from organic sugar) to taste
- 24 ice cubes

When using frozen fruit, thaw the fruit for one to two hours. Blend until smooth. Add the sweetener of your choice, mix and then pour over shaved ice to taste.

## Sour Snow Cone

- 1¼ cups water
- 2 cups sugar
- 2 (0.13-oz.) envelopes unsweetened pink lemonade drink mix
- 1 (0.13-oz.) envelope unsweetened cherry drink mix
- 24 ice cubes

In a saucepan, combine the sugar and water. Bring to a boil, and boil for about 1 minute, stirring often until sugar is dissolved. Remove from heat, and stir in the powdered drink mixes. Allow to cool in the refrigerator, and store in a container that will be easy to pour. Pour the mixture over shaved ice to flavor it.

## Ice Cream-Flavored Snow Cone

- 4 ounces evaporated milk
- 2 ounces concentrate of your choice (concentrates that work great as cream flavors are banana, peach, vanilla, strawberry, piña colada, coconut. Acidic flavors will not work well with the evaporated milk)
- 24 ice cubes

Combine evaporated milk with the concentrate of your choice. Pour mixture over shaved ice to taste. **NOTE:** Once the evaporated milk is added, the flavor must be refrigerated and will last for approximately 4 to 5 days.

## Cup of “Joe” Cone

- 2 cups water**
- ½ cup sugar**
- ⅓ cup instant espresso granules**
- 1 (14-oz.) can sweetened condensed milk**
- 24 ice cubes**

In a saucepan, combine the sugar and water. Bring to a boil, and boil for about 1 minute, stirring often until sugar is dissolved. Whisk in instant espresso until completely dissolved, pour into bowl, cool to room temperature, then refrigerate. When cool, whisk in condensed milk. Refrigerate until completely chilled. Pour about ½ cup syrup over 1 cup shaved ice or to taste.

## Vanilla-Berry Shaved Ice

- 6 cups water**
- 3½ cup sugar**
- ¼ cup corn syrup**
- ¾ teaspoon pure vanilla extract (optional)**
- 2 pounds coarsely chopped fresh berries (strawberries, blueberries, raspberries or blackberries, about 2 cups)**
- 24 ice cubes**

In a saucepan, combine the water, sugar and corn syrup. Bring to a boil, and boil for about 1 minute, stirring often until sugar is dissolved. Remove from heat and allow to cool for 10 minutes. If using vanilla extract, stir in at this point. Stir the berries into the mixture and then transfer mixture to a blender and blend until puréed. Let mixture chill thoroughly before drizzling approximately 6–8 tablespoons of the syrup over shaved ice.

## Piña Colada Shaved Ice

- 1 cup water**
- 1 cup sugar**
- ½ cup unsweetened coconut milk (stir well)**
- 1 pineapple (peeled, cored, and diced) or canned pineapple (about 4 cups)**
- ¾ cup unsweetened, shredded coconut, lightly toasted (optional)**
- 24 ice cubes**

In a saucepan, combine the water and sugar. Bring to a boil, and boil for about 1 minute, stirring often until sugar is dissolved. Let cool to room temperature. Put the sugar syrup, coconut milk, and 4 cups of the pineapple in a blender and blend until smooth. Let mixture chill thoroughly before drizzling approximately 6–8 tablespoons of the syrup over shaved ice.

©2016 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Printed in China

16CE016947

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

F IB-13988-ESP

# Raspados de vainilla y frutas del bosque

|                                                               |                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 6                                                             | tazas (1.4 L) de agua                           |
| 3½                                                            | tazas (700 g) de azúcar granulada               |
| ¼                                                             | taza (85 g) de jarabe de maíz                   |
| ¾                                                             | cuchucharada de extracto natural                |
| 2                                                             | libras (910 g) de frutas del bosque de vainilla |
| (frutas, arándanos azules, framбуесas, moras), picadas grueso |                                                 |
| 24                                                            | cubitos de hielo                                |

Colocar el agua, el azúcar y el jarabe en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar del fuego y dejar enfriar por 10 minutos. Agregar la vainilla. Agregar las frutas del bosque; colocar la mezcla en la jarra de una licuadora y licuar hasta obtener un puré. Refrigerar la mezcla hasta que esté helada. Rociar 6–8 cucharadas del “jarabe” sobre cada granizado.

# Raspados con sabor a piña colada

|    |                                                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------|
| 1  | taza (235 ml) de agua                                                   |
| 1  | taza (200 g) de azúcar granulada                                        |
| ½  | taza (120 ml) de leche de coco sin azúcar (revolver bien antes de usar) |
| 1  | piña, en cubos                                                          |
| ¾  | taza (70 g) de coco rallado sin azúcar, ligeramente tostado (opcional)  |
| 24 | cubitos de hielo                                                        |

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el azúcar esté disuelto. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Colocar el jarabe simple, la leche de coco y los cubos de piña en la jarra de una licuadora; licuar hasta obtener una mezcla suave. Refrigerar la mezcla hasta que esté helada. Rociar 6–8 cucharadas de “jarabe” sobre cada granizado.

1 lata de 14 onzas (400 g) de leche condensada

24 cubitos de hielo

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar el café instantáneo y revolver hasta que esté disuelto. Verter en un bol, dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego refrigerar. Una vez frío, agregar la leche condensada, batiendo. Refrigerar hasta que la mezcla esté helada. Verter la mezcla sobre el raspado, usando aproximadamente ½ taza (120 ml) de “jarabe” por taza (250 ml) de hielo raspado, o al gusto.

del fuego y agregar el polvo aromatizado. Dejar

enfriar en el refrigerador. Conservar en una botella

comprimible. Rocíar sobre el hielo raspado.

## Raspados con sabor

### a helado

|                                                                          |                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 4                                                                        | onzas (120 ml) de leche evaporada   |
| 2                                                                        | onzas (60 ml) del concentrado de su |
| elección (por ej. banana, durazno, vainilla, fresa, piña, colada o coco. |                                     |
| Nota: los sabores ácidos no son adecuados para la leche evaporada)       |                                     |
| 24                                                                       | cubitos de hielo                    |

Mezclar la leche evaporada con el concentrado. Rocíar sobre el hielo raspado, al gusto. **NOTA:** conservar la mezcla restante en el refrigerador, durante un máximo de 4–5 días.

## Raspados de café

|    |                                              |
|----|----------------------------------------------|
| 2  | tazas (475 ml) de agua                       |
| ½  | taza (100 g) de azúcar granulada             |
| ⅓  | cucharada de café expreso instantáneo        |
| 1  | lata de 14 onzas (400 g) de leche condensada |
| 24 | cubitos de hielo                             |

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar el café instantáneo y revolver hasta que esté disuelto. Verter en un bol, dejar enfriar a temperatura ambiente, y luego refrigerar. Una vez frío, agregar la leche condensada, batiendo. Refrigerar hasta que la mezcla esté helada. Verter la mezcla sobre el raspado, usando aproximadamente ½ taza (120 ml) de "jarabe" por taza (250 ml) de hielo raspado, o al gusto.

## Raspados sin azúcar

|     |                                                    |
|-----|----------------------------------------------------|
| 3   | tazas (710 ml) de agua                             |
| 1 ½ | taza (25 g) de Splenda™ u otro sustituto de azúcar |
| ½   | onza (15 g) de polvo aromatizado sin azúcar        |
| 24  | azúcar para bebidas cubitos de hielo               |

Colocar el sustituto de azúcar y el agua en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el sustituto de azúcar esté disuelto. Retirar del fuego y agregar el polvo aromatizado. Dejar enfriar en el refrigerador. Conservar en una botella comprimible. Rocíar sobre el hielo raspado, al gusto.

## Raspados con frutas frescas

|     |                                                                                                               |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ½   | bolsa (150 g) de frutas orgánicas (fresas, arándanos azules u otras frutas frescas o congeladas               |
| ¼–½ | taza de edulcorante líquido (néctar de agave, jarabe de arce/maple o jarabe simple hecho con azúcar orgánica) |
| 24  | cubitos de hielo                                                                                              |

Colocar las frutas en la jarra de una licuadora. Nota: descongelar las frutas congeladas por 1–2 horas antes de licuarlas. Licuar hasta obtener una mezcla suave. Agregar el edulcorante de su elección; mezclar. Rocíar sobre el hielo raspado, al gusto.

## Raspados agrios

|     |                                                                              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|
| 1 ¼ | taza (295 ml) de agua                                                        |
| 2   | tazas (400 g) de azúcar granulada                                            |
| 2   | sobres de 0.13 onza (5 g) de polvo aromatizado para preparar limonada rosada |
| 1   | sobre de 0.13 onza (5 g) de polvo aromatizado para preparar bebida de cereza |
| 24  | cubitos de hielo                                                             |

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el azúcar esté disuelto. Retirar

reembolsos de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o servicio posventa al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

## ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

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

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

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

## RECETAS

Puede aromatizar sus raspados con jarabes para raspados o crear sus propios saborizantes, inspirándose de las recetas a continuación.

Para raspados “instantáneos”, rocíe cualquiera de los ingredientes siguientes sobre el hielo raspado. El resultado siempre es una delicia!

- Jarabes aromatizados
- Jarabe de chocolate
- “Smoothies”
- Jugo de naranja
- Jugo de uva

### Consejos útiles

- Es preferible preparar las recetas por adelantado, ya que algunas requieren enfriarse.
- Cerciórese de que el jarabe esté completamente frío antes de rociarlo sobre el hielo raspado.
- Las botellas comprimibles (las que pueden apretarse) son perfectas para verter el jarabe sobre el hielo raspado.

## Raspados clásicos

|   |                                                                                              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | taza (235 ml) de agua                                                                        |
| 2 | tazas (400 g) de azúcar granulada                                                            |
| 1 | sobre de 0.13 onza (5 g) de polvo aromatizado a fruta para preparar bebidas cubitos de hielo |

Colocar el azúcar y el agua en una cacerola; revolver. Calentar hasta que la mezcla hierva, y luego dejar hervir por 1 minuto, revolviendo a menudo, hasta que el azúcar esté disuelto. Dejar del fuego y agregar el polvo aromatizado. Dejar enfriar en el refrigerador. Conservar en una botella comprimible. Rocíar sobre el hielo raspado, al gusto.

- Puede comprar conos adicionales en línea, visitando [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com).

la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

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

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

**NOTA:** para más seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

## RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que sea económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el interruptor esté sobre "OFF" y desconecte el aparato antes de efectuar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.

1. NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA U OTRO LÍQUIDO, NI LA PONGA EN EL LAVAVAJILLAS.

2. **ADVERTENCIA:** LA CUCHILLA MUY FILOSA. NO la toque y nunca introduzca la mano en la boca de llenado para limpiar la cuchilla.

3. Para limpiar el mecanismo de raspado, vierta agua tibia en la boca de llenado; esto derretirá cualquier residuos de hielo resultante del raspado.

4. Lave el recipiente recolector, los conos de plástico y la pala para hielo en agua jabonosa tibia, usando un detergente no abrasivo, o métalos en el lavavajillas (en el nivel superior solamente). Sequen bien.

5. Limpie la carcasa del aparato con un paño limpio ligeramente humedecido.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

## GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

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

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale el aparato cuidadosamente, sacando todas las piezas de las bolsas de plástico. Cerciórese de que el aparato no haya sido dañado durante el transporte. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.
2. Lave el recipiente recolector con agua jabonosa, usando un limpiador no abrasivo, y séquelo bien.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y segura, donde no hay riesgo de que alguien lo haga caer.

2. Averigüe que no hay objetos extraños en la boca de llenado antes de enchufar el aparato. **ADVERTENCIA: NO TOQUE LA CUCHILLA.**
3. Coloque el recipiente recolector sobre la base. El aparato está equipado con un mecanismo de seguridad que impide que la unidad se ponga en marcha a menos que el recipiente esté debidamente instalado.

4. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado ("OFF") y enchufe el cable en una toma de corriente.
5. Coloque aproximadamente 8–12 cubitos de hielo (dependiendo de su forma y de su tamaño) en la boca de llenado. No sobrellene la boca de llenado, o el mecanismo de seguridad de la misma impedirá que el aparato se ponga en marcha. **NO EMPUJE LOS CUBITOS DE HIELO CON LAS MANOS U OTROS UTENSILIOS.**

6. Ponga el interruptor en la posición de encendido ("ON") y presione firmemente la palanca hacia abajo para empezar a raspar hielo.

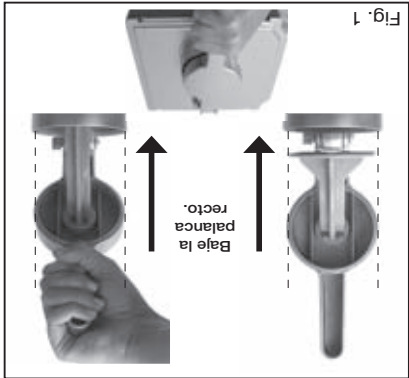
7. Cuando raspa varias tandas sucesivas de cubitos de hielo, es importante allanar el hielo raspado en el fondo del recipiente ya que el hielo suele acumularse directamente bajo el mecanismo de raspado, lo que podría impedir el buen funcionamiento del mismo. Para evitar que esto ocurra, simplemente saque el recipiente recolector y vacíe el hielo, o allanelo con la pala para hielo provista.
8. Después de terminar, apague ("OFF") y desconecte el aparato.

9. Retire el recipiente recolector de la base y use la pala para hielo para colocar el hielo raspado en los conos.

10. Rocíe los raspados con jarabe (véase las sugerencias en la sección "RECETAS" o utilice los saborizantes de su elección).

### AVISO IMPORTANTE

Siempre baje la palanca RECTO en la boca de llenado (Fig. 1).



Bajar la palanca hacia la DERECHA o la IZQUIERDA puede hacer que toque la cuchilla, produciendo un chasquido fuerte (Fig. 2).



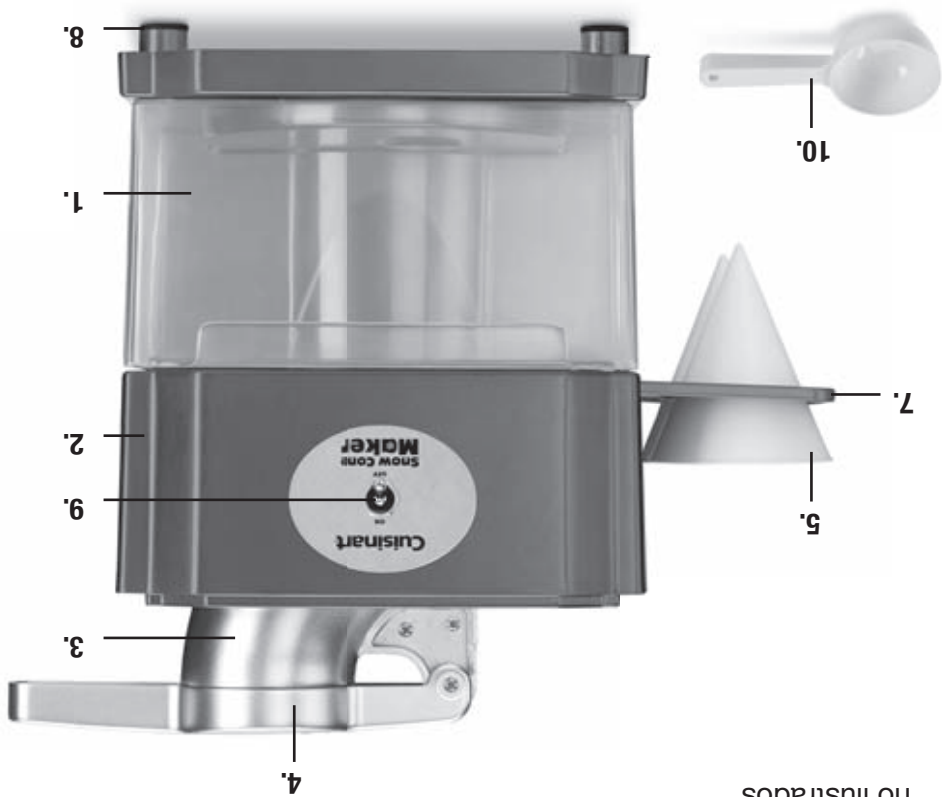
Si esto ocurriera, **INTERROMPA EL USO INMEDIATAMENTE**, tire el hielo raspado y llame a nuestro centro de atención al cliente al 1-800-726-0190.

## CONSEJOS ÚTILES

- Es importante usar cubitos de hielo recién sacados del congelador, ya que cubitos de hielo parcialmente derretidos pueden impedir el buen funcionamiento del aparato. **NOTA:** si un cubito de hielo se atasca en el mecanismo de raspado, apague ("OFF") y desconecte el aparato. Vacíe el recipiente recolector, regréselo en su puesto, y luego vierta agua tibia en la boca de llenado para derretir el cubito de hielo atascado. Vacíe y seque el recipiente antes de continuar.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Recipiente recolector removible
- 2. Carcasa
- 3. Boca de salida
- 4. Palanca
- 5. Conos de plástico sin BPA (4)
- 6. Conos de papel (12) – no ilustrados
- 7. Soportes plegables para conos
- 8. Pies antideslizantes
- 9. Interruptor
- 10. Pala para hielo



## MECANISMOS DE SEGURIDAD

- Recipiente recolector removible con mecanismo de seguridad – la máquina no se pondrá en marcha a menos que el recipiente esté debidamente instalado, lo que evita las heridas y asegura una operación limpia.
- Boca de llenado con mecanismo de seguridad – el mecanismo de raspado no funcionará a menos que baje completamente la palanca, lo que evita las heridas.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

## 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.

3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.

4. Evite el contacto con las piezas móviles.

Nunca introduzca los dedos u otros

utensilios en la boca de llenado. NUNCA

TOQUE LA CUCHILLA.

5. No utilice este aparato si el cable o la

clavija estuviesen dañados, después de

que hubiese funcionado mal o que se

hubiese caído o si estuviese dañado;

regreselo a un centro de servicio

autorizado para su revisión, reparación o

ajuste.

6. Supervise el uso de este aparato

cuidadosamente cuando sea usado por,

sobre o cerca de niños o personas con

ciertas discapacidades.

7. No lo utilice en exteriores.

8. No permita que el cable cuelgue del borde

de la encimera o de la mesa, ni que haga

contacto con superficies calientes.

9. No coloque el aparato sobre o cerca de

un quemador a gas o una hornilla eléctrica

caliente, ni en un horno caliente.

10. Asegúrese que no hay objetos extraños en

la boca de llenado antes de enchufar el

11. Solamente utilice los accesorios provistos;

usar otros accesorios presenta un riesgo

de incendio, electrocución o heridas.

No haga funcionar el aparato debajo o

dentro de un armario/gabinete. Siempre

desconecte el aparato antes de guardarlo

en un armario/gabinete. Dejar el aparato

conectado presenta un riesgo de incendio;

12.

13. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.
15. No lo ponga en el lavavajillas.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

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

Conecte el cable a una toma de corriente de 120V solamente y no utilice el aparato con un

convertidor de voltaje.

## ÍNDICE

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Medidas de seguridad importantes | 2 |
| Instrucciones de conexión        | 2 |
| Piezas y características         | 3 |
| Mecanismos de seguridad          | 3 |
| Antes del primer uso             | 4 |
| Funcionamiento                   | 4 |
| Consejos útiles                  | 5 |
| Limpieza y mantenimiento         | 5 |
| Garantía                         | 5 |
| Recetas                          | 6 |



## Máquina de raspados

SCM-10

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

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| Version no.: SCM10 IB-13988-ESP                        |
| IB Size: 148mm(W) x 210mm(H)                           |
| Die Cut: new                                           |
| Material: 105gsm both side artpaper for whole book     |
| Coating: gloss varnishing in cover                     |
| Colors(Cover): 4C+1C<br>(Inside): 1C+1C(BLACK)         |
| Date: JAN/21/2016 Co-ordinator: Astor You/Andy WS Chan |
| Revise Ver: F SCM10 IB-13988-ESP (0.0) Operator: liao  |

 宝发柯式印刷有限公司

Tel: 0769-87720314 87886328 Fax: 0769-87720324  
E-MAIL: pofatprepress@pofat.com

