

Cuisinart®

1-Pint Wonder Ice Cream Maker

ICE-M10 SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

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:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or motor drive assembly of appliance in water or any other liquid.
2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
10. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart repair personnel.
11. Do not use the freezer bowl over flames, hot plates, or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause a risk of 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. Remove mixing paddle from ice cream maker before washing. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Do not use appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

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, polarized 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

- Do not immerse motor drive assembly in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the motor drive assembly. Note: The motor drive assembly 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 name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Before Using for the First Time.....	3
Freezing Time and Bowl Preparation	4
Operating Instructions.....	4
Adding Ingredients	4
Safety Feature	4
Cleaning,Storage and Maintenance	4
Warranty.....	5
Recipes	6

FEATURES AND BENEFITS

- 1. On/Off Switch**
- 2. Mess-Free Cord Wrap**
Cord wraps safely around the motor drive assembly when the unit is not in use to keep counters neat.
- 3. Motor Drive Assembly**
Contains the motor that powers the mixing paddle to make ice cream.
- 4. Lid**
Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the freezer bowl collar.
- 5. Ingredient Funnel**
Used to add the ice cream mix after turning the ice cream maker on, and to add ingredients like chips or nuts without interrupting the freezing cycle.
- 6. Mixing Paddle**
Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create ice cream.
- 7. Freezer Bowl**
Contains cooling liquid between a double-insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.
- 8. Freezer Bowl Collar**
Holds the freezer bowl securely, and lifts to allow for clean and easy bowl removal.
- 9. Base**
- 9. Anti-Slip Rubber Feet**



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging materials from the ice cream maker. Wash the lid, freezer bowl, base and mixing paddle in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT immerse the motor drive assembly in water. Wipe it with a moist cloth. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. Before freezing, wash and dry the bowl. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. It is recommended that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Be sure to place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing.

Generally, freezing time is between 16 and 24 hours. Shake the bowl to determine whether it is completely frozen. If you do not hear the liquid within the bowl moving, the cooling liquid is therefore frozen. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. Use the bowl immediately after removing from the freezer. It will begin to quickly defrost once it has been removed from the freezer.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the freezer bowl in the freezer for at least 24 hours before using the ice cream maker.
2. Place the freezer bowl collar on the base and put the base on a clean, flat surface. Remove the freezer bowl from the freezer and put it in the base. **NOTE:** The bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from the freezer. Use immediately after removing from the freezer.
3. Pull the motor drive assembly out from the lid by pressing the locking tabs at the bottom, unwrap the cord, slide the motor drive assembly back into the lid, and connect the mixing paddle to the motor drive assembly.
4. Place the assembled lid/motor drive assembly on the freezer bowl, aligning the arrow on the freezer bowl collar and the outer rib on the lid. Twist clockwise to lock.
5. Plug the ice cream maker into a power outlet and press the switch to the ON position (I). The mixing paddle will begin to turn either clockwise or counterclockwise. **NOTE:** Ice cream mix must be added to the freezer bowl through the ingredient funnel after the unit is turned on.
6. Pour the ice cream mix through the ingredient funnel. **NOTE:** The ice cream mix should be well chilled. When pouring ice cream mix through the ingredient funnel, DO NOT fill the freezer bowl higher than $\frac{3}{4}$ inch from the top of the freezer bowl, or exceed $1\frac{1}{4}$ cups. The ice cream will increase in volume during the churning process.
7. Ice cream will be done in approximately 20 minutes. The time depends on the recipe and the volume of the ice cream you make. When the ice cream is ready, press the switch to the OFF

position (O) and unplug the ice cream maker.

NOTE: Lid and paddle may swivel back and forth after ice cream mix has hardened. This is a normal condition. If this happens, turn off the unit and check the ice cream mix hardness.

8. If you desire a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and store it in the freezer for two or more hours. **NOTE:** Do not store ice cream in the freezer bowl. Ice cream will stick to the sides of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a freezer-safe airtight container.
9. Ensure the unit is unplugged, remove the paddle, pull the motor drive assembly out of the lid by pressing the locking tabs at the bottom, re-wrap the cord, and then slide the motor drive assembly back into the lid for easy and hassle-free storage.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 15 minutes into the freezing process. Once the dessert has begun to thicken, add up to $\frac{1}{3}$ cup of chopped ingredients through the ingredient funnel. Nuts and other ingredients should be no larger than $\frac{1}{4}$ inch.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® 1-Pint Wonder Ice Cream Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the ice cream is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, put the On/Off switch in the OFF position (O) and unplug the unit. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit back on and continue making the dessert.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the lid, freezer bowl, base, and mixing paddle in warm soapy water. DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS. Wipe the motor drive assembly clean with damp cloth. DO NOT immerse the motor drive assembly in water, or wash it under tap water. Dry all parts thoroughly.

Storage

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. DO NOT store lid, mixing paddle, base, or motor drive assembly in freezer. You may store the freezer bowl in the freezer for convenient, immediate use. Do not store frozen desserts in the freezer bowl in the freezer. Transfer frozen desserts to a freezer-safe, airtight container for longer storage in the freezer.

Maintenance

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

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® 1-Pint Wonder Ice Cream 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 owners, or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® 1-Pint Wonder Ice Cream 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, <https://cuisinart.registria.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.

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, according to its preference, 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 neither of the above two options results 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 nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® 1-Pint Wonder Ice Cream Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® 1-Pint Wonder Ice Cream 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 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 to ensure that the product is still under warranty.

RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen desserts. You may create or use recipes of your own, as long as they yield no more than 1 pint.

- Ice cream from the Cuisinart® 1-Pint Wonder Ice Cream Maker use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts and frozen drinks do not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts and drinks. Most store-bought versions use gums and preservatives to make them firmer. **If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer until desired consistency is reached, usually two or more hours.**
- For best results, the mixture should be chilled overnight before using. Or, chill the recipe over an ice bath, until it is completely cooled, before using.
- Prior to freezing, most recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower fat creams (e.g., half and half), milk (reduced fat or lowfat) as well as non-dairy milks (soy, rice) for the heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower-fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for two cups of cream, use a total of two cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after the heating process is complete and the ingredients have cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last two minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- The Cuisinart recipes listed below will yield up to 1 pint of dessert. When pouring ingredients in through the ingredient funnel, DO NOT fill the freezer bowl higher than ¾-inch from the top of the freezer bowl. The ingredients will increase in volume during the freezing process.
- When making consecutive recipes, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use. Additional freezer bowls may be purchased on the Cuisinart website (www.cuisinart.com).
- Make sure mixing paddle and lid/motor drive assembly are in place before turning on machine.

RECIPES

Simple Vanilla Ice Cream	7
Simple Chocolate Ice Cream	7
Mixed Berry Ice Cream	7
Peanut Butter Cup with Marshmallow Swirl Ice Cream	8
Banana Cream Pie Ice Cream	8
Brownie Sundae Ice Cream	8
Marshmallow Cereal Milk Ice Cream	9
Black Sesame Cookies and Cream Ice Cream	9
Jelly Doughnut Ice Cream	9
Sweet Cream Birthday Cake Ice Cream	10
Strawberry Cheesecake Ice Cream	10
Peaches and Cinnamon Streusel Oat Milk Ice Cream	10
Dark Chocolate Sorbet	11
Mango Sorbet	11

Simple Vanilla Ice Cream

This ice cream can easily be dressed up by adding your favorite chopped candies or sprinkles at the end of churning.

Makes about 1¾ cups

- ⅓ cup whole milk**
- ¼ cup granulated sugar**
- Small pinch salt**
- ⅔ cup heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅓ cup chopped mix-ins (chopped candies, crushed cookies, sprinkles), optional**

1. Put the milk, sugar, and salt in a small mixing bowl. Whisk until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 20 minutes. If using an optional mix-in, gradually add through the funnel a few minutes before the end of churning time.
3. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Simple Chocolate Ice Cream

While this ice cream is easy to prepare, the flavor and richness of the chocolate is anything but simple in taste.

Makes about 1¾ cups

- ¼ cup cocoa powder, sifted**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 tablespoons packed light or dark brown sugar**
- Pinch salt**
- ⅓ cup whole milk**
- ⅔ cup heavy cream**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

1. In a small bowl, whisk together the cocoa, sugars, and salt. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, mix until the sugars are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, 15 to 20 minutes.

3. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Mixed Berry Ice Cream

Best made when berries are at their peak of freshness, this ice cream is light, sweet, and fruity.

Makes about 1¾ cups

- ½ cup fresh berries (a mixture of raspberries, blackberries, and blueberries works well)**
- ¼ cup whole milk**
- ¼ cup granulated sugar**
- Pinch salt**
- ½ cup heavy cream**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the berries into the work bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Pulse until finely chopped. Reserve in the work bowl.
2. Put the milk, sugar, and salt in a small mixing bowl. Mix, using a hand mixer on low speed or a whisk, until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Stir in the reserved berries and their juices. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

*Frozen thawed mixed berries may be substituted if fresh are not available.

Peanut Butter Cup with Marshmallow Swirl Ice Cream

All the best flavors of some favorite candy bars, this ice cream is so rich and creamy, you won't be able to put it down.

Makes about 2 cups

- 1/3 cup good-quality peanut butter**
- 1/4 cup granulated sugar**
- Pinch salt**
- 1/3 cup whole milk**
- 2/3 cup heavy cream**
- 1/2 teaspoon pure vanilla extract**
- 1/4 cup chopped chocolate peanut butter cup candies**
- 1/4 cup marshmallow crème**
- 2 tablespoons fudge sauce**

1. In a small mixing bowl, use a hand mixer on low speed to combine the peanut butter, sugar, and salt until smooth. Add the milk and mix on low speed until the sugar is dissolved, 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate a minimum of 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 15 minutes. Five minutes before churning is completed, add the chopped candy through the ingredient funnel.
3. Once the candies are mixed into the ice cream, turn the unit off, and remove the lid and paddle. Gently swirl in the marshmallow crème and fudge sauce.
4. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Banana Cream Pie Ice Cream

The creaminess of this ice cream comes from a combination of the condensed milk, cream cheese, and banana. It mimics the silky custard filling of a banana cream pie.

Makes about 1 3/4 cups

- 1/2 cup heavy cream**
- 1/2 cup (about 1/4 standard can) sweetened condensed milk**
- 2 ounces (1/4 standard package) cream cheese,**

cut into 4 pieces, room temperature

Pinch salt

- 1 very ripe banana, divided, half left uncut, the other half diced and refrigerated until being used**
- 1/2 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 full sheet graham cracker, chopped**

1. Put the heavy cream, sweetened condensed milk, cream cheese, salt, and undiced half of the banana into a blender jar, in the order listed. Pulse a few times and then blend on Low, if available, until smooth. Transfer to a container, cover, and chill for a minimum of 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 15 minutes. Five minutes before churning is completed, gradually add the diced banana and graham cracker pieces. Continue churning until sufficiently thickened, about 20 minutes total.
3. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Brownie Sundae Ice Cream

Allow Cuisinart to put all of the ingredients together for this take on the classic brownie sundae.

Makes about 2 cups

- 1/3 cup whole milk**
- 1/4 cup granulated sugar**
- Small pinch salt**
- 2/3 cup heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1/4 cup crumbled brownies, chilled**
- 2 tablespoons halved maraschino cherries**
- 2 tablespoons chocolate fudge sauce**
- Whipped cream, optional**

1. Put the milk, sugar, and salt into a small mixing bowl. Whisk until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 15 to 20 minutes.

- About 5 minutes before the end of the freezing time, add the crumbled brownies, then the cherries through the ingredient funnel.
- Once the mixture has thickened, about 20 minutes in total, turn the unit off, remove the cover and paddle, and then stir in the fudge sauce.
- Serve immediately, with whipped cream if desired.

Marshmallow Cereal Milk Ice Cream

Perfect for kids, or to relive your childhood dreams, this ice cream is a sweet treat that will be loved by all.

Makes about 1 $\frac{2}{3}$ cups

- $\frac{1}{2}$ cup whole milk
- $\frac{1}{2}$ cup marshmallow cereal, plus $\frac{1}{3}$ cup for mixing in while churning
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- Small pinch salt
- $\frac{2}{3}$ cup heavy cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract

- Put the milk and $\frac{1}{2}$ cup of the cereal into a large liquid measuring cup or small bowl. Allow to steep for 45 minutes. Pour into a fine-mesh strainer placed over a small bowl, pressing on the cereal to extract as much liquid as possible but being careful not to force the cereal through the strainer. (The flavored milk can be made up to 3 days in advance and stored in the refrigerator.)
- Put the flavored milk into a small mixing bowl. Add the sugar and salt, and whisk until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, 15 to 20 minutes.
- After about 15 minutes, gradually add the remaining $\frac{1}{3}$ cup cereal through the funnel.
- The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Black Sesame Cookies and Cream Ice Cream

Black sesame paste adds a nutty flavor and eye-catching color to the classic cookies and cream.

Makes about 1 $\frac{3}{4}$ cups

- $\frac{1}{3}$ cup whole milk
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- Small pinch salt
- $\frac{2}{3}$ cup heavy cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 2 tablespoons black sesame paste
- $\frac{1}{2}$ cup finely crushed chocolate sandwich cookies

- Put the milk, sugar, and salt into a medium mixing bowl. Whisk well until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream, vanilla, and black sesame paste. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, 15 to 20 minutes. Gradually add the crushed cookies through the ingredient funnel a few minutes before the end of churning time.
- The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Jelly Doughnut Ice Cream

So tasty, you may just eat it for breakfast!

Makes about 1 $\frac{3}{4}$ cups

- $\frac{1}{3}$ cup whole milk
- $\frac{1}{4}$ cup granulated sugar
- Small pinch salt
- $\frac{2}{3}$ cup heavy cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 1 tablespoon strawberry jam
- $\frac{1}{2}$ cup doughnuts (plain cake work well), cut into small cubes and chilled

- Put the milk, sugar, and salt into a medium mixing bowl. Whisk well until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the

freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, 15 to 20 minutes. Gradually add the strawberry jam and cubed doughnuts through the ingredient funnel a few minutes before the end of churning time.

3. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Sweet Cream Birthday Cake Ice Cream

Full of sprinkles and bits of vanilla cake, this ice cream is something to celebrate!

Makes about 1¾ cups

- ½ **cup heavy cream**
- Small pinch salt**
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- ½ **cup sweetened condensed milk**
- 2 ounces cream cheese, room temperature**
- ½ **cup yellow cake, cut into small cubes and chilled**
- 1 teaspoon rainbow sprinkles**

1. Put the heavy cream, salt, vanilla, sweetened condensed milk, and cream cheese into a blender jar in the order listed. Blend just until the cream cheese is fully incorporated, being careful not to overblend. Transfer to a small bowl, cover, and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, 15 to 20 minutes. Gradually add the cake and sprinkles through the ingredient funnel a few minutes before the end of churning time.
3. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Strawberry Cheesecake Ice Cream

All the elements of a strawberry cheesecake—cream cheese, strawberries, and graham crackers—will lead you to think that you are really having a slice of cake.

Makes about 1¾ cups

- 4 ounces (½ standard package) cream cheese, cut into 4 pieces, room temperature**
- ⅓ **cup granulated sugar**
- Pinch salt**
- ⅓ **cup whole milk**
- ¾ **teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon sour cream or plain yogurt, room temperature**
- ⅓ **cup sliced strawberries**
- 1½ full sheets graham cracker, chopped**

1. Put the cream cheese, sugar, and salt into a medium mixing bowl. Using a hand mixer, beat until creamy. Gradually add the milk and vanilla, mixing until smooth. Stir in the sour cream or yogurt. Cover and chill for a minimum of 2 hours, preferably overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, straining if the mixture appears to have lumps. Pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel, and churn until thickened, about 15 minutes. Five minutes before churning is completed, gradually add the strawberries and graham cracker pieces through the ingredient funnel. Continue churning until sufficiently thickened, about 20 minutes total.
3. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Peaches and Cinnamon Streusel Oat Milk Ice Cream

This oat milk-based ice cream has swirls of peach jam and cinnamon oat streusel.

Makes about 1¾ cups

- ⅔ **cup extra creamy oat milk**
- 2 tablespoons light corn syrup**
- ¼ **cup plus 1 tablespoon light brown sugar, divided**
- Small pinch salt**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

- ¼ **teaspoon xanthan gum**
- 1 **teaspoon grapeseed oil**
- ⅓ **cup chopped canned peaches**
- ¼ **cup rolled oats**
- ¼ **cup unbleached all-purpose flour**
- 1 **teaspoon ground cinnamon**
- 4 **tablespoons (½ stick) unsalted butter, cut into ¼ inch cubes and chilled**
- 2 **tablespoons peach jam**

1. Heat the oat milk in a small saucepan until lightly simmering. Put the heated milk, corn syrup, ¼ cup of the brown sugar, salt, vanilla, xanthan gum, grapeseed oil, and peaches into a blender jar in the order listed. Blend until the mixture is smooth. Transfer to a small bowl, cover, and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
2. Preheat the oven to 325°F. In a small bowl, combine the oats, flour, cinnamon, and remaining 1 tablespoon brown sugar. Add the butter. Using your fingers or a fork, mash the butter into the oat-flour mixture until there are no dry bits left and the mixture is crumbly. Spread the mixture on a sheet pan lined with parchment paper. Bake until golden-brown, about 20 minutes. Let the oat streusel cool completely, and then reserve.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 20 minutes. Gradually add 2 tablespoons of the oat streusel and the peach jam through the funnel a few minutes before the end of churning time. **Note:** only a couple of tablespoons will be needed for this recipe. The remainder can be stored in an airtight container in the freezer for up to two months. It can be used for more ice cream, or even stirred into yogurt or oatmeal.
4. The ice cream will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Dark Chocolate Sorbet

Rich and creamy, our Dark Chocolate Sorbet is a real dairy-free treat.

Makes about 1½ cups

- 1 **cup water**
- ½ **cup granulated sugar**
Pinch salt
- ½ **cup cocoa powder, sifted**
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**

1. Prepare a simple syrup by combining the water, sugar, and salt in a medium saucepan and cooking over medium-low heat, until the sugar is fully dissolved.
2. Remove the saucepan from the heat and gradually add the cocoa powder, whisking until smooth. Add the vanilla and stir to combine. Transfer to a container. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Pour the sorbet base into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 25 minutes.
4. The sorbet will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the sorbet to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

Mango Sorbet

Refreshing, sweet, and full of flavor, mango sorbet is always sure to please.

Makes 1½ cups

- 1½ **cups diced fresh mango**
- ¼ **cup water**
- ¼ **cup granulated sugar**
- ½ **teaspoon grated fresh lime zest**
- ½ **teaspoon fresh lime juice**
Pinch kosher salt

1. Place all ingredients in a blender jar in the order listed. Blend on High until completely smooth.
2. Transfer to a container. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Pour the sorbet base into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 15 minutes.
4. The sorbet will have a soft, creamy texture. For a firmer consistency, transfer the sorbet to an airtight container and place in the freezer for about 2 hours. Remove from the freezer about 15 minutes before serving.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
24CE089884

IB-18260

Cuisinart®

Máquina para hacer helados 1-Pint Wonder

SERIE ICE-M10



Manual de
instrucciones
& Libro de recetas

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

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:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

1. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el bloque-motor en agua u otros líquidos.
2. 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. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños. No deje que los niños jueguen con este aparato.
3. Apague y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y jálelo de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
4. 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.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; Llame al servicio de atención al cliente del fabricante para obtener información sobre cómo hacer revisar, reparar o ajustar el aparato.
6. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
7. No lo use en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios fuera del tazón congelador durante el funcionamiento. **NUNCA INTRODUZCA OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES/AFILADOS EN EL TAZÓN CONGELADOR**; esto puede rayar y dañar el interior del tazón. Puede usar una espátula de goma o una cuchara de madera, siempre que el aparato esté apagado.
10. 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.

11. No coloque el tazón congelador sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No lo exponga a ninguna fuente de calor. No lo lave en el lavavajillas; esto presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
12. 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.
13. Retire el agitador del tazón congelador antes de lavarlo. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
14. Solo use este aparato para el uso previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, invíértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificar esta función de seguridad.

USO DE ALARGADORES

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 cable alargador/de extensión, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal del cable alargador/de extensión 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

- No sumerja el bloque-motor en agua.
 - Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme el bloque-motor.
- Nota: El bloque-motor 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.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
Preparación/congelamiento del tazón	4
Instrucciones de uso	4
Adición de ingredientes secos	4
Mecanismo de seguridad	4
Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	5
Garantía	6
Recetas	7

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Botón de encendido/apagado**
- 2. Espacio para enrollar el cable**
El cable se enrolla de forma segura alrededor del bloque-motor cuando el aparato no está en uso para mantener las encimeras ordenadas.
- 3. Bloque-motor**
Encierra el motor que acciona el agitador.
- 4. Tapa**
Transparente, para poder observar el proceso de preparación. Especialmente diseñada para fijarse fácilmente al collarín del tazón congelador.
- 5. Embudo**
Usado para agregar la mezcla de helado después de encender el aparato, o agregar ingredientes extra, tales como chispas de chocolate o fruto seco, sin interrumpir el ciclo de preparación.
- 6. Agitador**
Mezcla los ingredientes e incorpora aire para preparar el postre helado.
- 7. Tazón congelador**
Contiene un líquido congelante en una pared de doble aislamiento. La pared doble mantiene el tazón frío, a una temperatura constante.
- 8. Collarín del tazón congelador**
Sujeta firmemente el tazón congelador, y se levanta para retirarlo limpia y fácilmente.
- 9. Base**
- 9. Pies de goma antideslizantes**



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje. Lave la tapa, el tazón congelador, la base y el agitador en agua tibia con jabón para quitar el polvo o cualquier residuo que se hayan acumulado durante el proceso de fabricación y el envío. NO sumerja el bloque-motor en agua. Límpielo con un paño húmedo. NO limpie ninguna de las piezas del aparato con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros.

PREPARACIÓN/ CONGELAMIENTO DEL TAZÓN CONGELADOR

Compruebe que el tazón congelador esté completamente congelado antes de empezar a preparar la receta. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. El tiempo necesario para congelar el tazón depende de qué tan frío esté su congelador. Se recomienda colocar el tazón en el fondo del congelador, donde es más frío. Para un congelamiento uniforme, cerciórese de colocar el tazón congelador sobre una superficie plana, en posición vertical.

Generalmente, el tiempo de congelación es entre 16 y 24 horas. Para saber si el tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está listo para su uso. Para que el tazón siempre esté listo, se recomienda guardarlo en el congelador. Use el tazón inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que comenzará a descongelarse rápido.

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

INSTRUCCIONES DE USO

1. Congele el tazón congelador por al menos 24 horas antes del uso.
2. Coloque el collarín del tazón congelador en la base, y coloque esta sobre una superficie plana y limpia. Retire el tazón congelador del congelador y colóquelo en la base. **NOTA:** El tazón comenzará a descongelarse al sacarlo del congelador; úselo inmediatamente.
3. Separe el bloque-motor de la tapa, presionando las patas de bloqueo en la parte inferior. Desenrolle el cable, vuelva a introducir el bloque-motor en la tapa y conecte el agitador al bloque-motor.
4. Coloque el conjunto tapa/bloque-motor sobre el tazón congelador, alineando la flecha en el collarín y la protuberancia exterior en la tapa. Gire en sentido horario para bloquear.
5. Enchufe el aparato y ponga el botón de encendido/apagado en la posición "I"; el agitador empezará a girar. **NOTA:** La base del helado debe añadirse después de que el agitador empiece a girar.
6. Vierta la base del helado en el embudo. **NOTA:** La base del helado debe estar helada. NO llene el tazón congelador hasta más de $\frac{3}{4}$ in (2 cm) de la orilla, ni exceda $1\frac{1}{4}$ tazas (295 ml), ya que el helado se expande durante el proceso de congelamiento.

7. El helado estará listo en aprox. 25 minutos, dependiendo de la receta y de la cantidad preparada. **Cuando el helado esté listo, ponga el botón de encendido/apagado en la posición "O" y desenchufe el aparato.** Es posible que tapa y el agitador sigan girando hacia delante y hacia atrás después de que la mezcla de helado se haya endurecido; esto es normal. Apague el aparato y compruebe la consistencia de la mezcla.
8. Si prefiere que el helado tenga una consistencia más firme, póngalo en un recipiente hermético y congélelo por un mínimo de 2 horas. **NOTA:** No guarde el helado en el tazón congelador; se pegará a las paredes del tazón, lo que puede dañarlo. Guarde el helado en un recipiente hermético apto para congelación.
9. Con el aparato desenchufado, quite el agitador y separe el bloque-motor de la tapa, presionando las patas de bloqueo en la parte inferior. Enrolle el cable y vuelva a introducir el bloque-motor en la tapa.

ADICIÓN DE INGREDIENTES EXTRA

Los ingredientes extra tales como las chispas de chocolate y las nueces/frutos secos deben ser agregados aprox. 15 minutos antes del final del ciclo de preparación. Una vez que el postre helado haya empezado a espesarse, agregue hasta $\frac{1}{3}$ de taza de ingredientes extra picados por el embudo.

NOTA: El tamaño de los ingredientes extra no debe exceder $\frac{1}{4}$ in (5 mm).

MECANISMO DE SEGURIDAD

La máquina para hacer helados 1-Pint Wonder de Cuisinart® cuenta con un sistema de seguridad que la apaga automáticamente en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si el aparato ha estado funcionando por un tiempo excesivo o si el tamaño de los ingredientes extra (nueces, etc.) es demasiado grande. Para reiniciar el aparato, apague ("O") y desenchúfelo. Deje que se enfríe por unos minutos. A continuación, enciéndalo nuevamente.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Lave la tapa, el tazón congelador, la base y el agitador en agua tibia con jabón. NUNCA LAVE EL TAZÓN CONGELADOR EN EL LAVAVAJILLAS. NO USE PRODUCTOS/MATERIALES ABRASIVOS NI UTENSILIOS DUROS PARA LIMPIARLO. Limpie el bloque-motor con un paño ligeramente húmedo. NO sumerja el bloque-motor en agua, ni lo lave con agua corriente. Seque todas las piezas con cuidado.

Almacenamiento

NO guarde el tazón congelador en el congelador si está mojado.

NO guarde la tapa, el agitador, la base ni el bloque-motor en el congelador. Guarde el tazón congelador en el congelador para que siempre esté listo cuando lo necesite. No guarde los postres helados en el tazón congelador; Guárdelos en un recipiente hermético para optimizar su tiempo de conservación.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una máquina para hacer helados 1-Pint Wonder de Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> 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.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica.

Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también

pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, se debe 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.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que, si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visítenos en <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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 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 de 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.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Compruebe que el agitador y la tapa/bloque-motor estén correctamente puestos antes de encender el aparato.

Las recetas a continuación ofrecen una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados. Usted puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando no rindan más de 1 pinta (475 ml).

- Los postres helados preparados con la máquina para hacer helados 1-Pint Wonder de Cuisinart® emplean ingredientes frescos y puros; por lo tanto, no tienen las mismas características que los postres y las bebidas helados comerciales, los cuales muchas veces contienen gomas y conservantes para darles firmeza. **Para conseguir una consistencia más firme, coloque el postre helado en un recipiente hermético y congélelo hasta que adquiera la consistencia deseada, por lo general 2 horas o más.**
- Para obtener resultados óptimos, refrigere los ingredientes de la mezcla por una noche o enfríelos completamente en un baño de hielo antes de empezar la preparación.
- La mayoría de las mezclas pueden refrigerarse por un máximo de 3 días.
- Puede sustituir la crema líquida para batir y la leche entera usadas en muchas recetas con cremas bajas en grasa (p. ej., crema líquida “half-and-half”), leche baja en grasa/semidescremada/semidesnatada, leche sin grasa/descremada/desnatada, e incluso leche vegetal (soya, arroz, etc.) en muchas recetas. Sin embargo, tenga presente que mientras más alto sea el contenido de grasa de los ingredientes, más rico y cremoso será el resultado. Usar sustitutos bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y textura del postre. Cuando sustituya ingredientes, cerciórese de usar el mismo volumen del sustituto que del ingrediente original. Por ejemplo: Si la receta incluye 2 tazas (475 ml) de crema, use un total de 2 tazas (475 ml) de sustituto (p. ej., 1 taza de crema y 1 taza de leche entera).
- Puede sustituir el azúcar con edulcorantes artificiales.
Si es necesario precocinar la receta, añada el edulcorante después de la cocción. Revuelva bien la mezcla para que el edulcorante se disuelva.
- Si la receta incluye alcohol, agregue este en los últimos dos minutos del ciclo, ya que el alcohol puede impedir el proceso de congelación.
- Nuestras recetas permiten preparar hasta 1 pinta (475 ml) de postre helado. NO llene el tazón congelador hasta más de $\frac{3}{4}$ in (2 cm) de la orilla, ya que los ingredientes se expanden durante el proceso de congelamiento.
- Cuando prepare recetas consecutivas, compruebe que el tazón esté completamente congelado antes de cada ciclo. Para comprar tazones congeladores adicionales, visite www.cuisinart.com.

RECETAS

Helado de vainilla simple	8
Helado de chocolate simple.	8
Helado de frutas del bosque	9
Helado de dulces de chocolate/mantequilla de maní con crema de malvavisco.	9
Helado con sabor a tarta de crema de banana	10
Helado “sundae de brownies”	10
Helado de leche de cereal con malvavisco	10
Helado de “galletas y cremas” y ajonjolí negro	11
Helado con sabor a dona de mermelada.	11
Helado “pastel de cumpleaños”	11
Helado con sabor a pastel de queso de fresa	12
Helado de leche de avena con sabor a Streusel de durazno y canela	12
Sorbete de chocolate negro.	13
Sorbete de mango	13

Helado de vainilla simple

Para “personalizar” este helado clásico, añada dulces/ caramelos picados o granas en los últimos minutos del ciclo de preparación.

Rinde aprox. 1¾ tazas (415 ml)

- ⅓ **taza (80 ml) de leche entera**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca pequeña de sal**
- ⅔ **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharadita (5 ml) de extracto natural de vainilla**
- ⅓ **taza de ingredientes extra (p. ej., dulces/ caramelos picados, galletas picadas, granas), opcional**

1. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón pequeño; batir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por aprox. 20 minutos. Añada los ingredientes extra (opcional) en los últimos minutos de la mezcla.
3. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado de chocolate simple

Aunque este helado es fácil de preparar, el sabor y la riqueza del chocolate es todo menos sencillo.

Rinde aprox. 1¾ tazas (415 ml)

- ¼ **taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado**
- 2 **cucharadas (25 g) de azúcar granulada**
- 2 **cucharadas llenas (25 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) o morena**
- 1 **pizca de sal**
- ⅓ **taza (80 ml) de leche entera**
- ⅔ **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar el cacao en polvo, los azúcares y la sal en un tazón mediano; batir para combinar. Agregar la leche y mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el cacao y los azúcares se hayan disueltos. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).

- Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15-20 minutos, hasta que se espese.
- NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado de frutas del bosque

Un helado ligero y dulce con delicioso sabor a fresas, aún mejor cuando las frutas del bosque están de temporada.

Rinde aprox. 1¼ tazas (415 ml)

- ½ **taza de frutas del bosque mixtas (p. ej., frambuesas, moras y arándanos azules) frescas**
 - ¼ **taza (60 ml) de leche entera**
 - ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
 - 1 **pizca de sal**
 - ½ **taza (120 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
 - ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- Colocar las frutas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar para picar finamente. Reservar.
 - Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón pequeño; Mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Agregar las frutas y su jugo. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
 - Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15-20 minutos, hasta que se espese. Nota: El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

*También puede usar frutas del bosque congeladas, descongeladas.

Helado de dulces de chocolate/ mantequilla de maní con crema de malvavisco

No será capaz de dejar este helado rico y cremoso con los mejores sabores de sus dulces favoritos.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- ⅓ **taza (85 g) de mantequilla de maní de buena calidad**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca de sal**
- ⅓ **taza (80 ml) de leche entera**
- ⅔ **taza (160 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- ¼ **taza (40 g) de dulces de chocolate y mantequilla de maní picados**
- ¼ **taza (120 ml) de crema de malvavisco**
- 2 **cucharadas (30 ml) de salsa de chocolate**

- Colocar la mantequilla de maní, el azúcar y la sal en un tazón pequeño; mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla suave. Agregar la leche y mezclar a velocidad baja por aprox. 1-2 minutos, hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
- Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por aprox. 15 minutos. Añadir los dulces en los últimos 5 minutos del ciclo.
- Apagar y retirar el agitador. Agregar la crema de malvavisco y la salsa de chocolate y revolver suavemente.
- NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado con sabor a tarta de crema de banana

La cremosidad de este helado proviene de una combinación de leche condensada, queso crema y banana. Simula el sedoso relleno de natillas de una tarta de crema de banana.

Rinde aprox. 1¾ tazas (415 ml)

- ½ **taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- ½ **taza (120 ml) de leche condensada (aprox. ¼ de lata)**
- 2 **onzas (55 g) de queso crema, a temperatura ambiente, cortado en 4 pedazos**
- 1 **pizca de sal**
- 1 **banana muy madura, una mitad entera y la otra mitad picada y refrigerada hasta el momento de usar**
- ½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1 **hoja entera de galleta Graham, picada**

1. Colocar la crema líquida, la leche condensada, el queso crema, la sal y la mitad de banana entera en la jarra de una licuadora, en el orden indicado. Pulsar unas cuantas veces, y luego procesar a velocidad baja hasta obtener una mezcla suave. Poner la mezcla en un recipiente, cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por aprox. 15 minutos. Cinco minutos antes del final, añadir poco a poco la media banana y las galletas picadas. Dejar que se siga mezclando hasta que se espese al gusto, aprox. 20 minutos en total.
3. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado “sundae de brownies”

Deje que Cuisinart reúna todos los ingredientes para esta versión del clásico sundae de brownie.

Rinde aprox. 2 tazas (475 ml)

- ⅓ **taza (80 ml) de leche entera**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca pequeña de sal**
- ⅔ **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

- ¼ **taza (30 g) de brownies desmenuzados, helados**
- 2 **cucharadas de cerezas Marrasquino partidas por la mitad**
- 2 **cucharadas de salsa de chocolate**
- Crema batida, para servir (opcional)**

1. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón pequeño; batir hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar mezclar por 15-20 minutos, hasta que se espese.
3. Unos 5 minutos antes del final, agregar poco a poco los brownies desmenuzados y las cerezas.
4. Cuando la mezcla esté espesa (unos 20 minutos en total), apagar, abrir la tapa y agregar la salsa de chocolate; revolver suavemente.
5. Servir inmediatamente, con crema batida si desea.

Helado de leche de cereal con malvavisco

Perfecto para los niños o para revivir los recuerdos de la infancia, este helado es una delicia que les encantará a todos.

Rinde aprox. 1⅔ tazas (395 ml)

- ½ **taza (120 ml) de leche entera**
- ½ **taza de cereal de malvavisco + ⅓ para agregar al helado**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca pequeña de sal**
- ⅔ **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Colocar la leche y ½ taza del cereal en una taza medidora grande o un tazón pequeño. Dejar remojar por 45 minutos. Colar con un colador de malla fina, presionando el cereal para extraer el líquido, pero teniendo cuidado de no dejarlo pasar. La leche aromatizada puede prepararse con hasta 3 días de anticipación y refrigerarse hasta el momento de usar.
2. Colocar la leche aromatizada en un tazón pequeño. Agregar el azúcar y la sal, y revolver hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).

3. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15-20 minutos, hasta que se espese.
4. Después de aprox. 15 minutos, agregar 1/3 de taza del cereal.
5. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado de “galletas y cremas” y ajonjolí negro

La pasta de ajonjolí negro añade un sabor a nuez y un color llamativo al clásico helado de galletas y crema.

Rinde aprox. 1 3/4 tazas (415 ml)

- 1/3 **taza (80 ml) de leche entera**
- 1/4 **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca pequeña de sal**
- 2/3 **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2 **cucharadas de pasta de ajonjolí/sésamo negro**
- 1/2 **taza (75 g) de “sándwiches de chocolate” finamente picados**

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, la vainilla y el la pasta de ajonjolí. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15-20 minutos, hasta que se espese. Unos minutos antes del final, agregar poco a poco las galletas picadas.
3. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado con sabor a dona de mermelada

¡Tan sabroso que puede que se lo coma para el desayuno!

Rinde aprox. 1 3/4 tazas (415 ml)

- 1/3 **taza (80 ml) de leche entera**
- 1/4 **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 **pizca pequeña de sal**
- 2/3 **taza (160 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **cucharadita (5 ml) de extracto natural de vainilla**
- 1 **cucharadas de mermelada de fresa**
- 1/2 **taza de cubos de dona, helada**

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. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15-20 minutos, hasta que se espese. Unos minutos antes del final, agregar poco a poco la dona picada.
3. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado “pastel de cumpleaños”

¡Lleno de granas multicolor y trocitos de tarta de vainilla, este helado es algo para celebrar!.

Rinde aprox. 1 3/4 tazas (415 ml)

- 1/2 **taza (120 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)**
- 1 **pizca pequeña de sal**
- 1/2 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/2 **taza (60 ml) de leche condensada**
- 2 **onzas (55 g) de queso crema, a temperatura ambiente**
- 1/2 **taza de cubos de pastel amarillo, helado**
- 3 **cucharaditas de granas multicolor**

1. Colocar la crema líquida, la sal, la vainilla, la leche condensada y el queso crema en la jarra de una licuadora, en el orden indicado. Licuar justo hasta que el queso crema se haya incorporado, teniendo cuidado de no licuar demasiado. Poner la mezcla en

un recipiente pequeño, cubrir y refrigerar por 2 horas o más (preferiblemente por toda la noche).

2. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por 15-20 minutos, hasta que se espese. Unos minutos antes del final, agregar poco a poco el pastel y las granas.
3. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado con sabor a pastel de queso de fresa

Todos los elementos de un pastel de queso con fresas (queso crema, fresas y galletas Graham) le harán pensar que en realidad se está comiendo un trozo de pastel.

Rinde aprox. 1¼ tazas (415 ml)

- 4 onzas (115 g) de queso crema, a temperatura ambiente, cortado en 4 pedazos
- ⅓ taza (135 g) de azúcar granulada
- 1 pizca de sal
- ⅓ taza (80 ml) de leche entera
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 cucharada de crema agria o yogur natural, a temperatura ambiente
- ⅓ taza (65 g) de rodajas de fresa
- ½ hojas enteras de galletas Graham, picadas

1. Colocar el queso crema, el azúcar y la sal en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla cremosa. Agregar gradualmente la leche y la vainilla, mezclando hasta obtener una mezcla suave. Agregar la crema agria o el yogur; combinar. Cubrir y refrigerar por un mínimo de 2 horas (preferiblemente por toda la noche).
2. Encender el aparato. Batir la base de helado y colarla si parece grumosa. Verter la mezcla en el tazón congelador y dejar que se mezcle por aprox. 15 minutos, hasta que se espese. Unos 5 minutos antes del final, agregar poco a poco las fresas y las galletas picadas. Dejar que se siga mezclando hasta que se espese al gusto, aprox. 20 minutos en total.
3. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Helado de leche de avena con sabor a Streusel de durazno y canela

Este helado a base de leche de avena tiene espirales de mermelada de durazno y streusel de avena y canela.

Rinde aprox. 1¼ tazas (415 ml)

- ¾ taza (160 ml) de leche de avena extracremosa
- 2 cucharadas de jarabe de maíz claro
- ½ taza + 1 cucharada (60 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1 pizca pequeña de sal
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de goma xantana
- 1 cucharadita de aceite de semilla de uva
- ⅓ taza (25 g) de duraznos enlatados picados
- ¼ taza (20 g) de copos de avena
- ¼ taza (30 g) de harina común
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, en cubitos pequeños, helada
- 2 cucharadas de mermelada de duraznos

1. Calentar la leche de avena en una cacerola pequeña hasta que empiece a hervir. Colocar la leche caliente, el jarabe de maíz, ¼ de taza (50 g) del azúcar, la sal, la vainilla, la goma xantana, el aceite de semilla de uva y los duraznos en la jarra de una licuadora, en el orden indicado. Licuar hasta conseguir una mezcla suave. Poner la mezcla en un recipiente pequeño, cubrir y refrigerar por 2 horas o más (preferiblemente por toda la noche).
2. Precalentar el horno a 325 °F (165 °C). Colocar la avena, la harina, la canela y la cuchara restante de azúcar en un tazón pequeño; revolver para combinar. Agregar la mantequilla. Usando sus dedos o un tenedor, aplastar la mantequilla en la mezcla de avena/harina hasta que no queden trozos secos y la mezcla esté desmenuzable. Esparcir la mezcla en una placa para hornear forrada con papel sulfurizado. Hornear por aprox. 20 minutos, hasta que esté bien dorado. Dejar que el streusel se enfríe completamente y reservar.
3. Encender el aparato. Batir la mezcla y verterla en el tazón congelador. Dejar que se mezcle por aprox. 20 minutos. Unos minutos antes del final, agregar poco a poco 2 cucharadas del streusel y la mermelada de durazno. **NOTA:** Esta receta requiere solo 2 cucharadas de streusel. El resto puede conservarse en un recipiente hermético en el congelador por un máximo de dos meses. Puede usarse para preparar más helado, o añadir a yogurt o avena.
4. **NOTA:** El helado tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Sorbete de chocolate negro

Rico y cremoso, nuestro sorbete de chocolate negro es una auténtica delicia sin lácteos.

Rinde aprox. 1½ tazas (355 ml)

- 1 taza (235 ml) de agua**
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada**
- 1 pizca de sal**
- ½ taza (60 g) de cacao en polvo, tamizado**
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Preparar un jarabe simple: Colocar el agua, el azúcar y la sal en una cacerola mediana; calentar a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto por completo.
2. Retirar la cacerola del fuego y agregar gradualmente el cacao en polvo, batiendo hasta conseguir una mezcla suave. Agregar la vainilla y revolver para combinar. Guardar la mezcla en un recipiente. Cubrir y refrigerar por 2-3 horas, o más.
3. Encender el aparato. Verter la mezcla en el tazón congelador Dejar que se mezcle por aprox. 25 minutos.
4. El sorbete tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo por aprox. 2 horas. Sacarlo del congelador aprox. 15 minutos antes de servir.

Sorbete de mango

Refrescante, dulce y lleno de sabor, el sorbete de mango siempre es un placer.

Rinde 1½ tazas (355 ml)

- 1½ tazas (aprox. 375 g) de cubos de mango fresco**
- ¼ taza (60 ml) de agua**
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada**
- ½ cucharadita de ralladura de lima/limón verde fresca**
- ½ cucharada de jugo de lima/limón verde fresco**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Licuar a velocidad alta hasta obtener una mezcla suave.
2. Guardar la mezcla en un recipiente. Cubrir y refrigerar por 2-3 horas, o más.
3. Encender el aparato. Verter la mezcla en el tazón congelador Dejar que se mezcle por aprox. 15 minutos.

©2024 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China
24CE089884

IB-18260