

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Flavor Duo™ Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker

ICE-40 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
3. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
4. Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the store or retailer where it was purchased for examination or repair.
7. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Keep hands and utensils out of freezer bowls 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 BOWLS!** Sharp objects will scratch and damage the inside of them. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
11. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart Repair Personnel.
12. Do not use the freezer bowls on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

13. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

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.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

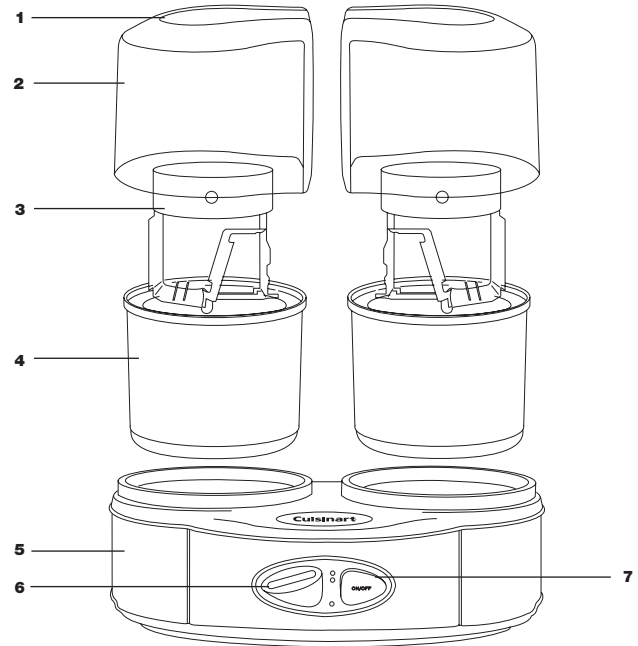
- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base.
NOTE: The base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Features and Benefits	3
Before Using for the First Time.....	3
Freezing Time and Bowl Preparation	4
Making Frozen Desserts or Drinks	4
Adding Ingredients	4
Cleaning Storage and maintenance	4
Recipes and Recipe Tips	5
Warranty.....	15

FEATURES AND BENEFITS

- 1. Ingredient Spouts**
Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients, like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.
- 2. Easy-Lock Lids**
Transparent, so you can watch the freezing process as it progresses. Designed to easily lock to the base.
- 3. Mixing Arms**
Mix and aerate ingredients in freezer bowls to create frozen dessert or drink.
- 4. Freezer Bowls**
Contain cooling liquid between a double insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowls cool and at an even temperature.
- 5. Base**
Contains heavy-duty motor strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet, and frozen drinks.
- 6. One- or Two-Bowl Button**
Gives you the option of making a double or single batch.
- 7. ON/OFF Switch**
- 8. Cord Storage** (not shown)
Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lids, freezer bowls and mixing arms in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

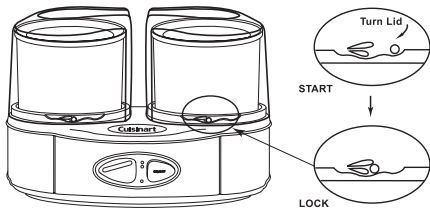
FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowls must be completely frozen before you begin your recipe. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowls in the freezer at all times. You can take them out any time for immediate use. In general, freezing time is about 24 hours. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. We recommend that you place the freezer bowls in the back of your freezer where it is coldest.

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

MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS

1. **Prepare recipe ingredients from pages that follow or from your own recipe.** Cuisinart recipes begin on page 5. If you use your own recipe, be sure it yields 1 quart or less. For best results, prepare ingredients in a container that is easy to pour from.
2. **Remove the freezer bowl(s) from the freezer.** (Remove plastic bag if you have wrapped freezer bowls.) Place freezer bowls on the center of the base.
NOTE: Bowls will begin to defrost quickly once they have been removed from freezer. Use them immediately after removing from freezer.
3. **Place mixing arm(s) in freezer bowl(s).** Arm does not fit tightly. It just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.
4. **Place lid(s) on base.** Easy-lock lid mechanism allows lids to rest on base in one position. Set lid(s) slightly off center and turn clockwise to lock in place.



5. **Choose the one- or two-bowl switch position.** If you choose one bowl only, use the right side of the unit. **Always select this prior to turning on the unit.**
6. **Press ON/OFF switch.** Freezer bowls will begin to turn. If you chose to make only one batch, only the right bowl will begin to turn.
7. **Immediately pour ingredients through ingredient spout(s).**
8. **Frozen desserts or drinks will be done in 20 to 30 minutes.** The time will depend on the recipe, and the volume of the dessert or drink you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or drink to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

NOTE: Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic, airtight container.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® Flavor Duo™ is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert or drink 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. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert or drink.

CLEANING STORAGE AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the freezer bowls, mixing arms and lids in warm, soapy water. **DO NOT PUT FREEZER BOWLS IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH**

ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.

Wipe motor base clean with damp cloth.

Dry all parts thoroughly.

Storage

DO NOT put freezer bowls in freezer if bowls are wet.

DO NOT store lids, mixing arms, or base in freezer.

You may store the freezer bowls in the freezer for convenient, immediate use.

Before freezing, wrap the bowls in a plastic bag to prevent freezer burn.

Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowls in the freezer for more than 30 minutes at a time.

Transfer frozen desserts or drinks to an airtight container for longer storage in the freezer.

Maintenance

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

RECIPE TIPS

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

Recipe Tips

- Frozen desserts from the Cuisinart® Flavor Duo™ use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts and 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 or drink to an airtight container and store in the freezer until desired consistency is reached, usually two or more hours.**
- Some recipes use precooked ingredients. 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.
- To make an ice bath, fill a large container with ice and water. Place saucepan or other container into the ice bath. Cool precooked ingredients completely.
- 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) and milk (reduced fat

or lowfat) for 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 2 cups of cream, use a total of 2 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 pre-cooked, add the sweetener after the heating process is complete and ingredients have cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last 2 minutes of mixing. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- The Cuisinart recipes listed below will yield up to 1 quart of dessert or drink. When pouring ingredients in through the ingredient spout, DO NOT fill the freezer bowl higher than ¼" from the top of the freezer bowl. The ingredients will increase in volume during the freezing process.
- When making more than one recipe at a time, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use.
- Make sure mixing arm and lid are in place and that you have chosen the one- or two-bowl button position before turning on machine.
- Well-chilled mixtures may require shorter mixing times.

RECIPES

ICE CREAM

Simple Vanilla	6
Simple Chocolate	6
Peanut Butter Cup	6
Fresh Strawberry	7
Rich Vanilla Bean	7
Fresh Mint with Chocolate Cookies	8
Pistachio	8
Coffee	9

ALTERNATIVE (DAIRY-FREE) ICE CREAM

Chocolate-Coconut.....9

GELATI

Basic Vanilla..... 10
Chocolate-Hazelnut10
Lemon11

FROZEN YOGURTS

Mango11
Chocolate Pretzel11
Honey-Almond..... 12

SORBETS

Dark Chocolate..... 12
Raspberry-Mint..... 13
Pineapple 13

SAUCES

Caramel..... 13
Hot Fudge14

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 3 cups (six ½-cup servings)

¾ cup whole milk
½ cup plus 1 tablespoon granulated sugar
Small pinch kosher salt
1½ cups heavy cream
2 teaspoons pure vanilla extract

1. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved.
Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
2. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place

in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 301 (67% from fat) • carb. 22g • pro. 2g • fat 23g • sat. fat 14g
• chol. 86mg • sod. 61mg • calc. 77mg • fiber 0g*

SIMPLE CHOCOLATE ICE CREAM

For a real treat, serve this with our Hot Fudge Sauce on page 13.

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

⅓ cup cocoa powder, sifted
¼ cup granulated sugar
2 tablespoons plus 2 teaspoons packed brown sugar
Small pinch kosher salt
¾ cup whole milk
1¾ cups heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract

1. Put the cocoa, sugars and salt in a medium bowl; whisk to combine, breaking up any larger pieces with your fingers. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, beat to combine until the dry ingredients are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
2. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 283 (72% from fat) • carb. 17g • pro. 3g • fat 23g • sat. fat 14g
• chol. 85mg • sod. 55mg • calc. 71mg • fiber 1g*

PEANUT BUTTER CUP ICE CREAM

One of the easiest ice creams to make, the rich peanut butter flavor in this ice cream will have your friends and family in awe.

Makes about 3 cups (six ½-cup servings)

- ½ **cup good quality creamy peanut butter**
- ⅓ **cup granulated sugar**
- Small pinch kosher salt**
- ½ **cup whole milk**
- 1 cup heavy cream**
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- ½ **cup chopped chocolate peanut butter cup candies (about 9 miniature peanut butter cups)**

1. In a medium 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, about 1 to 2 minutes. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before churning.
- 2 Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the chopped candy into the churning ice cream. Allow to mix thoroughly. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 380 (67% from fat) • carb. 23g • pro. 9g • fat 29g • sat. fat 13g
• chol. 58mg • sod. 92mg • calc. 59mg • fiber 2g*

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

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

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- 1 cup fresh strawberries, hulled***
- ½ **cup whole milk**
- ½ **cup granulated sugar**
- Small pinch kosher salt**
- 1 cup heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the strawberries into the bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Pulse strawberries until rough/fine chopped (depending on preference).
2. In a medium bowl, use a hand mixer on low speed or whisk to combine the milk, sugar and salt until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Stir in reserved strawberries with all juices. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before churning.
3. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*Thawed, frozen strawberries may be substituted if fresh strawberries are not available.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

Calories 190 (60% from fat) • carb. 17g • pro. 1g • fat 12g • sat. fat 8g • chol. 48mg • sod. 28mg • calc. 25mg • fiber 0g

RICH VANILLA BEAN ICE CREAM

For the true vanilla lover, be sure to use fresh vanilla beans to capture the intense flavor.

Makes about 3 cups (six ½-cup servings)

- 1¼ **cups whole milk**
- 1¼ **cups heavy cream**
- ⅔ **cup granulated sugar, divided**
- Small pinch kosher salt**
- ½ **whole vanilla bean, halved and seeds scraped**
- 4 large egg yolks**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, add the milk, cream, half of the sugar, salt and the scraped vanilla bean (including the pod). Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.
2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining

sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or whisk, beat until mixture is pale and thick.

- Once the milk/cream mixture has come to a slight boil, whisk about $\frac{1}{3}$ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another $\frac{1}{3}$ of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
- Let ice cream base come to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Before churning, pour the mixture through a fine mesh strainer and discard the vanilla pod.
- Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on $\frac{1}{2}$ cup):

*Calories 329 (62% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 23g • sat. fat 14g
• chol. 198mg • sod. 74mg • calc. 110mg • fiber 0g*

FRESH MINT WITH CHOCOLATE COOKIES ICE CREAM

Always a winning combination, fresh mint and chocolate take the forefront in this rich and creamy ice cream.

Makes about $3\frac{1}{2}$ cups (seven $\frac{1}{2}$ -cup servings)

- $1\frac{1}{4}$ cups whole milk**
- $1\frac{1}{4}$ cups heavy cream**
- $\frac{2}{3}$ cup granulated sugar, divided**
- $\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- $1\frac{1}{2}$ cups fresh mint leaves, packed**
- 4 large egg yolks**
- $\frac{3}{4}$ cup crushed chocolate sandwich cookies
(about 6 cookies)**

- In a medium saucepan set over medium-low heat, add the milk, cream, half of the granulated sugar, salt, vanilla extract and mint leaves. Whisk to com-

bine and bring the mixture just to a boil.

- While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and remaining sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.
- Once the milk/cream mixture has just come to a boil, slowly whisk about $\frac{1}{3}$ of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Whisk in another $\frac{1}{3}$ of the mixture and return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
- Bring the ice cream base to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Before churning, pour the custard through a fine mesh strainer. Discard the mint leaves for a less intense mint flavor, strain and discard mint leaves before refrigeration.
- Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. When the ice cream is almost fully churned, gradually add the crushed cookies. Allow to mix thoroughly. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on $\frac{1}{2}$ cup):

*Calories 334 (57% from fat) • carb. 32g • pro. 5g • fat 22g • sat. fat 12g
• chol. 170mg • sod. 142mg • calc. 133mg • fiber 2g*

PISTACHIO ICE CREAM

An old standby takes center stage in the Cuisinart® Flavor Duo™ Ice Cream, Frozen Yogurt, & Sorbet Maker.

Makes about 3 cups (six-cup servings)

- 1 cup whole milk**
- 1 cup heavy cream**
- $\frac{1}{2}$ cup plus 2 tablespoons granulated sugar, divided**
- Small pinch kosher salt**
- 3 large egg yolks**
- $\frac{3}{4}$ cup shelled, roasted, unsalted pistachios**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon almond extract**

1. In a medium saucepan set over medium-low heat, combine the milk, cream, ¼ cup of the sugar, and salt. Whisk to combine and bring the mixture just to a boil.
2. While the milk/cream mixture is heating, combine the yolks and ¼ cup of the sugar in a medium bowl. Using a hand mixer on low speed or a whisk, beat until mixture is pale and thick.
3. In the bowl of a food processor fitted with the chopping blade, combine the pistachios with the remaining 2 tablespoons sugar. Pulse to roughly chop the nuts and set aside.
4. Once the milk/cream mixture has just come to a boil, whisk about 1/3 of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another 1/3 of the mixture and return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over low heat until it thickens slightly and coats the back of the spoon. This mixture must NOT boil or the yolks will overcook – the process should only take a few minutes.
5. Pour the mixture through a fine mesh strainer into a medium bowl. Stir in the chopped pistachios and the almond extract. Let the base come to room temperature. Then cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
6. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional analysis per serving (based on ½ cup):
Calories 358 (61% from fat) • carb. 29g • pro. 7g • fat 25g • sat. fat 12g
• chol. 152mg • sod. 66mg • calc. 103mg • fiber g

COFFEE ICE CREAM

For a richer coffee flavor, use instant espresso.

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- ¾ **cup whole milk**
- ⅔ **cup granulated sugar**
- 2 tablespoons instant coffee or espresso**
- Small pinch kosher salt**

- 1½ **cups heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk, granulated sugar, espresso powder and salt until the sugar and espresso are dissolved, about 1 to 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla extract. Cover and refrigerate for at least 2 hours, or overnight. Stir again before churning.
2. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 265 (65% from fat) • carb. 21g • pro. 1g • fat 18g • sat. fat 13g
• chol. 72 mg • sod. 33mg • calc. 32mg • fiber 0g

CHOCOLATE-COCONUT ICE CREAM

A delicious and creamy non-dairy frozen treat. Be sure to mix the batter very well before freezing to avoid any clumps in the final product. If you can only find large cans of coconut milk, make sure to stir the contents of the can before using what you need (round up to 22 ounces).

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- ½ **cup cocoa powder, sifted**
- ½ **cup granulated sugar**
- ¼ **cup packed light brown sugar**
- Pinch kosher salt**
- 4 small cans (5.46 ounces each) coconut milk (do not use “lite”)**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Using a blender or in a bowl with an immersion blender on low speed, mix all ingredients together until very smooth with no clumps.
2. Cover and refrigerate 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before churning.
3. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until

thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 256 (57% from fat) • carb. 26g • pro. 2g • fat 17g • sat. fat 16g
• chol. 0mg • sod. 44mg • calc. 5mg • fiber 1g

BASIC VANILLA GELATO

Drizzle in melted chocolate for a decadent stracciatella gelato.

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream**
- 3 cups whole milk, divided**
- 1 cup granulated sugar**
- 2 tablespoons cornstarch**
- Pinch kosher salt**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon liquid pectin**

1. In a medium saucepan, combine cream and 2 cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, sugar, cornstarch, salt and vanilla extract into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly, so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture again before churning.
5. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before

serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 302 (46% from fat) • carb. 37g • pro. 4g • fat 16g • sat. fat 10g
• chol. 62mg • sod. 88mg • calc. 151mg • fiber 0g

CHOCOLATE-HAZELNUT GELATO

A standard in many gelateria, bring the flavors of Italy to your kitchen with this recipe.

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- 1⅓ cup heavy cream**
- 1⅔ cups whole milk, divided**
- ⅓ cup granulated sugar**
- 1½ tablespoons cornstarch**
- Small pinch kosher salt**
- ¾ cup chocolate-hazelnut spread**
- ⅓ cup chopped hazelnuts**

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1⅓ cups of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining ⅓ cup of milk, sugar, cornstarch and salt into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. Slowly whisk in the chocolate-hazelnut spread. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly so it just coats the back of a spoon (this will take about 10 to 15 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, strain and cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before churning.
5. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. When the gelato is almost fully churned, gradually add the hazelnuts. Allow to mix thoroughly. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes

before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 445 (63% from fat) • carb. 36g • pro. 6g • fat 32g • sat. fat 21g
• chol. 70mg • sod. 80mg • calc. 144mg • fiber 3g

LEMON GELATO

The perfect amount of sweet and tart for this classic gelato flavor.

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- 1 cup heavy cream**
- 2 cups whole milk, divided**
- ½ cup lemon zest (from about 6 medium lemons)**
- 1¼ cups granulated sugar**
- 2 tablespoons cornstarch**
- Pinch kosher salt**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon liquid pectin**
- 1 cup lemon juice (from about 4–6 medium lemons)**

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1 cup of the milk. Set over medium/medium-low heat and bring to a simmer.
2. While cream/milk mixture is heating, put the remaining milk, lemon zest, sugar, cornstarch, salt and vanilla extract into a small-medium mixing bowl. Whisk to combine.
3. Once cream/milk mixture comes to a simmer, add the milk/sugar mixture and stir until fully combined. While still set over medium/medium-low heat, continuously stir until mixture comes to a strong simmer and thickens slightly so it just coats the back of a spoon (this will take no more than 20 minutes, depending on the stove being used).
4. Remove pan from heat, stir in pectin, strain and cool to room temperature. Stir in the lemon juice, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight. Whisk mixture together again before churning.
5. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the gelato to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before

serving.

Nutritional information serving (based on ½ cup):
Calories 321 (40% from fat) • carb. 46g • pro 3g • fat 13g • sat fat 9g
• chol 57mg • sod. 70mg • calc. 120mg • fiber 1g

MANGO FROZEN YOGURT

We use frozen mango to make this a quick, simple dessert, but for a more intense flavor, use ripe, fresh mango.

Makes about 3 cups (six ½-cup servings)

- 1 cup whole milk, plain Greek yogurt**
- ¼ cup granulated sugar**
- 2 cups frozen mango pieces, thawed**
- 1 teaspoon fresh lime juice**
- Small pinch kosher salt**

1. Put all of the ingredients into a food processor or blender. Purée until completely smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl or jar as needed. Strain mixture into a medium mixing bowl, cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
2. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 130 (7% from fat) • carb. 27g • pro. 4g • fat 1g • sat. fat 1g
• chol. 5mg • sod. 65mg • calc. 182mg • fiber 2g

CHOCOLATE PRETZEL FROZEN YOGURT

The combination of the chocolate and the salt from the pretzel is a standout in this tangy and sweet dessert.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 2 cups whole milk, plain Greek yogurt**
- ½ cup granulated sugar**

- ¼ **cup cocoa powder, sifted**
Small pinch kosher salt
- 1 cup whole milk**
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- ½ **cup chopped chocolate- or yogurt-covered pretzels**

1. In a large mixing bowl, whisk together all ingredients except the pretzels, until the dry ingredients have dissolved. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
2. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. When the frozen yogurt is almost fully churned, gradually add the chopped pretzels. Allow to mix thoroughly. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 202 (23% from fat) • carb. 34g • pro. 5g • fat 5g • sat. fat 3g
• chol. 6mg • sod. 188mg • calc. 153mg • fiber 1g

HONEY-ALMOND FROZEN YOGURT

The flavors of this are like eating a bowl of Greek yogurt topped with honey.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 2 cups heavy cream**
- ¼ **cup honey**
- ¼ **cup granulated sugar**
Small pinch kosher salt
- 1½ **cups whole milk, plain Greek yogurt**
- 1 teaspoon pure almond extract**
- ½ **cup sliced almonds**

1. In a small to medium saucepan, combine the cream, honey, sugar and salt. Bring to a simmer, whisking occasionally to combine ingredients. Cool to room temperature.
2. In a medium mixing bowl, whisk the yogurt and almond extract together until combined. Slowly whisk in the cooled cream/honey mixture and continue to whisk until combined. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.

Whisk mixture again before pouring into the ice cream maker.

3. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. When the yogurt is almost fully churned, gradually add the sliced almonds. Allow to mix thoroughly. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):
Calories 311 (67% from fat) • carb. 20g • pro. 5g • fat 23g • sat. fat 16g
• chol. 80mg • sod. 56mg • calc. 72mg • fiber 1g

DARK CHOCOLATE SORBET

A step away from ordinary sorbets, our Dark Chocolate Sorbet is a decadent treat.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 2 cups water**
- 1 cup plus 2 tablespoons granulated sugar**
- ¼ **teaspoon kosher salt**
- 2 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 2 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- ⅔ **cup cocoa powder, sifted**
- ¾ **teaspoon pure vanilla extract**

1. Prepare simple syrup with the water, sugar and salt by adding all three to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. While syrup is cooking, put the chopped chocolate in a medium bowl; reserve.
3. Put the cocoa powder in another medium bowl and gradually add the hot simple syrup to the powder, whisking constantly until smooth. Pour mixture over the chopped chocolate. Let sit for 5 minutes to melt the chocolate; add the vanilla extract and stir to combine. Cool to room temperature. Cover, and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
4. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the sorbet to an airtight container and place

in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 208 (29% from fat) • carb. 38g • pro. 3g • fat 8g • sat. fat 4g
• chol. 0mg • sod. 68mg • calc. 8mg • fiber 3g*

RASPBERRY-MINT SORBET

The perfect pairing of flavors for a light dessert.

Makes about 4 cups (eight ½-cup servings)

- 1½ cups water**
- 1 cup granulated sugar**
- ½ cup packed mint leaves**
Small pinch kosher salt
- 3 cups frozen raspberries, thawed**

1. Prepare simple syrup with the water and sugar by adding both to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Once the simple syrup is ready, remove from heat and add the mint leaves and salt. Let the mixture steep for 15 to 20 minutes. If you desire a milder mint flavor, remove and discard the mint leaves after steeping.
3. In a blender, combine the simple syrup/mint texture and the raspberries and blend the mixture until smooth. (Strain mixture through a fine mesh strainer into a medium bowl. Allow to cool to room temperature. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight).
4. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 190 (1% from fat) • carb. 50g • pro. 1g • fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 10mg • calc. 19mg • fiber 4g*

PINEAPPLE SORBET

For a taste of the tropics, prepare this sorbet for your family and friends.

Makes about 3½ cups (seven ½-cup servings)

- 1 cup water**
- ½ cup granulated sugar**
Small pinch kosher salt
- 2 heaping cups chopped pineapple (fresh or frozen, thawed, not canned)**

1. Prepare simple syrup by adding the water, sugar and salt (if using fresh pineapple, the core can be added to the pot as well) to a medium saucepan set over medium-low heat. Cook until the sugar is fully dissolved. Discard the core and remove from heat and bring to room temperature.
2. In a blender, combine the simple syrup and the cubed pineapple and blend until smooth. Strain mixture through a fine mesh strainer into a medium bowl. Cover and refrigerate at least 2 hours, or overnight.
3. Turn the machine ON, pour mixture into the freezer bowl and let mix until thickened, resembling a soft serve consistency. Timing can vary between 10 and 25 minutes. Transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving (based on ½ cup):

*Calories 82 (1% from fat) • carb. 21g • pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g
• chol. 0mg • sod. 12mg • calc. 8mg • fiber 1g*

CARAMEL SAUCE

While we love this sauce on ice cream, it can also be used as a dipping sauce for fruit and cake.

Makes about ¾ cup

- ¾ cup granulated sugar**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ cup water (enough so that the consistency when mixed with the sugar and salt is similar to wet sand)**
- 1 tablespoon light corn syrup**
- ⅓ cup heavy cream**

3 **tablespoons unsalted butter, cut into ½-inch cubes**

1. In a medium, heavy-bottomed saucepan, stir together the sugar, salt, water and corn syrup. Be sure to clean the inside walls of the pan if there is any sugar on the sides (a clean, wet pastry brush works best). Set over medium-low heat, to keep the mixture at a low simmer, and cook until the sugar mixture turns a very light amber color (about 15 to 20 minutes). Keep a close eye on the caramel sauce as it can burn easily.
2. Once the sugar mixture has a light amber color, take it off the stove and slowly and carefully stir in the cream. After the cream has been incorporated, slowly whisk in the butter, one piece at a time, continually whisking to emulsify until all the butter has been added. Use immediately, or keep warm over a pot of warm water.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 198 (46% from fat) • carb. 27g • pro. 0g • fat 10g • sat. fat 7g
• chol. 33mg • sod. 184mg • calc. 9mg • fiber 0g*

HOT FUDGE SAUCE

No sundae bar is complete without homemade hot fudge.

Makes about 2 cups

- $\frac{2}{3}$ **cup heavy cream**
- $\frac{1}{3}$ **cup light corn syrup**
- $\frac{1}{3}$ **cup packed light brown sugar**
- $\frac{1}{4}$ **cup cocoa powder, sifted**
- $\frac{1}{4}$ **teaspoon kosher salt**
- 2 tablespoons unsalted butter**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 6 ounces semisweet chocolate, chopped**

1. In a heavy-bottomed saucepan, combine all ingredients except for semisweet chocolate. Set over medium-low heat and bring to a slight boil. Add chocolate and whisk to combine.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 133 (53% from fat) • carb. 15g • pro. 1g • fat 8g • sat. fat 5g
• chol. 18mg • sod. 15mg • calc. 11mg • fiber 1g*

WARRANTY LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. AND CANADA ONLY)

This warranty is (U.S. and Canada only) available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Flavor Duo™ Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet 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® Flavor Duo™ Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We suggest you complete and return the enclosed product registration card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the product registration card 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® Flavor Duo™ Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet 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 at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$15.00 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.

Your Cuisinart® Flavor Duo™ Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet 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. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

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 which 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, product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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.

©2018 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
18CE050296

Any other trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

N IB-15482-ESP

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

©2018 Cuisinart
150 Millford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
18CE050296

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS (VÁLIDA EN LOS EE.UU. Y EN CANADA)

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. y en Canadá solamente. Usted es un consumidor si posee un aparato Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permite, esta garantía no es para los detallistas, los demás comerciantes ni los dueños.

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 y regrese por correo el formulario de registro adjunto a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario regresar el formulario de registro para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el periodo de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el periodo de garantía, lo repararemos 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: 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\$15.00 para cubrir los 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 mayor 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 enviados a una dirección equivocada. Los productos perdidos o dañados 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.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados

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. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el periodo 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, reemplazará al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañó. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica.

Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el periodo de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro 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 periodo de garantía. Un representante le confirmará si su producto sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

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 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 aún esté bajo garantía.

SALSA DE CARAMELO

Aunque nos encanta esta salsa con helado, también es perfecta para mojar frutas o pastel.

Rinde aproximadamente $\frac{3}{4}$ de taza (175 ml)

$\frac{3}{4}$	taza (150 g) de azúcar granulada
$\frac{1}{2}$	cucharadita de sal kosher
$\frac{1}{4}$	taza (60 ml) de agua
1	cucharada de jarabe de maíz claro
$\frac{1}{2}$	taza (80 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
3	cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos
1.	Colocar el azúcar, la sal, el agua y el jarabe de maíz en una cacerola mediana de fondo pesado; revolver. Limpiar los costados con una brocha húmeda para que el azúcar no adhiera a ellos. Cocinar a fuego medio-lento por 15 a 20 minutos, hasta que la mezcla adquiera un color ambarino muy claro. Vigilar la cocción para que el caramelo no se quemé.
2.	Después de que la mezcla haya adquirido un color ambarino claro, retirar del fuego y añadir lentamente la crema. Después de haber incorporado la crema, agregar la mantequilla, pedazo por pedazo, batiendo constantemente. Usar inmediatamente o mantener caliente a baño María.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 198 (46 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 0 g • Grasa 10 g
Grasa saturada 7 g • Colesterol 33 mg • Sodio 184 mg • Calcio 9 mg
Fibra 0 g

SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

La salsa de chocolate caliente casera completa cualquier copa helada.

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

$\frac{2}{3}$	taza (160 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
$\frac{1}{3}$	taza (80 ml) de jarabe de maíz claro
$\frac{1}{2}$	taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
$\frac{1}{4}$	taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado
$\frac{1}{4}$	cucharadita de sal kosher
2	cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
6	onzas (170 g) de chocolate semidulce, picado

1. Colocar todos los ingredientes, excepto el chocolate semidulce, en una cacerola mediana de fondo pesado; revolver. Calentar a fuego medio-lento, justo hasta que empiece a hervir. Agregar el chocolate y batir para mezclar.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 133 (53 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 1 g • Grasa 8 g
Grasa saturada 5 g • Colesterol 18 mg • Sodio 15 mg • Calcio 11 mg • Fibra 1 g

2 onzas (15 g) de chocolate amargo, picado	2
onzas (140 g) de chocolate semiamargo, picado	2
taza (80 g) de cacao en polvo, tamizado	¾
cucharadita de extracto natural de vainilla	¼

1. Poner a calentar el agua, el azúcar y la sal a fuego medio-lento, para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.

2. Poner el chocolate picado en un tazón mediano; reservar.

3. Colocar el cacao en un tazón mediano y agregar el jarabe simple poco a poco, batiendo constantemente, hasta obtener una mezcla suave. Verter la

mezcla sobre el chocolate picado. Dejar reposar por 5 minutos para derretir el chocolate, y luego agregar la vainilla y revolver para mezclar. Dejar entrar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

4. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se

mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el sorbete en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 208 (29 % de grasa) • Carbohidratos 38 g • Proteínas 3 g • Grasa 8 g Grasa saturada 4 g • Colesterol 0 mg • Sodio 68 mg • Calcio 8 mg • Fibra 3 g

SORBETE DE FRAMBUESA CON MENTA

Este postre ligero logra la combinación perfecta de sabores.

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

1½ tazas (355 ml) de agua	1½
taza (200 g) de azúcar granulada	1
taza llena (30 g) de menta fresca	½
pizca pequeña de sal kosher	1
tazas (500 g) de frambuesas congeladas, descongeladas	3

1. Poner a calentar a fuego medio-lento el agua y el azúcar para preparar un jarabe simple. Cocer hasta que el azúcar esté disuelto.

2. Agregar la menta y la sal al jarabe simple. Dejar entrar por 15 a 20 minutos. Si desea que el sorbete tenga un sabor más ligero, colar y tirar la menta.

3. Licuar el jarabe simple y las frambuesas hasta obtener una mezcla suave.

Colar la mezcla con un colador de malla fina y colocar en un tazón mediano. Dejar entrar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

4. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el sorbete en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 190 (1 % de grasa) • Carbohidratos 50 g • Proteínas 1 g • Grasa 0 g Grasa saturada 0g • Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg • Calcio 19 mg • Fibra 4 g

SORBETE DE PINA

Este refrescante sorbete con sabor tropical les encantará a su familia y a sus amigos.

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (235 ml) de agua	1
taza (100 g) de azúcar granulada	½
pizca pequeña de sal kosher	1
tazas llenas (450 g) de cubos de pina (fresca o descongelada; no usar pina enlatada)	2

1. Poner a calentar el agua, el azúcar y la sal a fuego medio-lento para preparar un jarabe simple (si usa pina fresca, incluir el corazón también). Cocer hasta que el azúcar esté disuelto. Tirar el corazón de la pina y dejar entrar a

temperatura ambiente.

2. Licuar el jarabe simple y los cubos de pina hasta obtener una mezcla suave.

Colar la mezcla con un colador de malla fina y colocar en un tazón mediano. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

3. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se

mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el sorbete en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 82 (1 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg • Calcio 8 mg • Fibra 1 g

HELADO DE YOGUR DE MIEL CON ALMENDRAS

Este helado de yogur tiene el mismo sabor que yogur griego con miel.

2	tazas (475 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
¼	taza (85 g) de miel
¼	taza (50 g) de azúcar granulada
1	pizca pequeña de sal kosher
1½	tazas (355 ml) de yogur griego de leche entera
1	cucharadita de extracto natural de almendra
½	taza (45 g) de almendras en láminas

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

1. Colocar la crema, la miel, el azúcar y la sal en una cacerola pequeña a mediana; revolver. Cocer justo hasta que empiece a hervir, batiendo de vez en cuando. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

2. Colocar el yogur y el extracto de almendra en un tazón pequeño; revolver. Agregar lentamente la mezcla enfriada de crema/miel, batiendo continuamente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador.

3. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. Unos minutos antes del congelamiento, agregar los "pretzels" picados y las almendras. Dejar que se combine todo. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado de yogur en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 311 (67% de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 5 g • Grasa 23 g Grasa saturada 16 g • Colesterol 80 mg • Sodio 56 mg • Calcio 72 mg

Fibra 1 g

SORBETE DE CHOCOLATE AMARGO

Nuestro sorbete de chocolate oscuro es algo exquisito.

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

2	tazas (475 ml) de agua
1	taza + 2 cucharadas (210 g) de azúcar granulada
¼	cucharadita de sal kosher

HELADO DE YOGUR DE CHOCOLATE CON "PRETZELS"

La combinación del chocolate y de los "pretzels" es perfecta.

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 130 (7% de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g • Grasa 1 g Grasa saturada 1 g • Colesterol 5 mg • Sodio 65 mg • Calcio 182 mg

Fibra 2 g

2	tazas (475 ml) de yogur griego de leche entera
¼	taza (100 g) de azúcar granulada
¼	taza (30 g) de cacao en polvo, tamizado
1	pizca pequeña de sal kosher
1	taza (235 ml) de leche natural
½	cucharadita de extracto natural de vainilla
½	taza (35 g) de "pretzels" cubiertos con chocolate o yogur, picados

1. Colocar todos los ingredientes (excepto los "pretzels") en un tazón grande; batir hasta que los ingredientes secos estén disueltos. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

2. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. Unos minutos antes del congelamiento, agregar los "pretzels" picados. Dejar que se combine todo. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado de yogur en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 202 (23% de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 5 g • Grasa 5 g Grasa saturada 3 g • Colesterol 6 mg • Sodio 188 mg • Calcio 153 mg

Fibra 1 g

3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para mezclar. Agregar progresivamente la crema de cacao y avellanás, batiendo. Seguir cocinando a fuego medio/lento por 10 a 15 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.

4. Retirar del fuego, colar y dejar entrar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Batir de nuevo antes de empezar la preparación. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. Unos minutos antes del final del congelamiento, agregar las avellanás. Dejar que se combine todo. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el gelato en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 445 (63 % de grasa) • Carbohidratos 36 g • Proteínas 6 g • Grasa 32 g
Grasa saturada 21 g • Colesterol 70 mg • Sodio 80 mg • Calcio 144 mg
Fibra 3 g

GELATO DE LIMÓN

Este gelato clásico es la mezcla perfecta de sabores dulces y ágricos. Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 tazas (475 ml) de leche entera
- ½ taza (30 g) de ralladura (de aproximadamente 6 limones medianos)
- 1¼ tazas (250 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de maicena
- 1 pizca de sal kosher
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 cucharada de pectina líquida
- 1 taza (235 ml) de jugo de limón (de 4–6 limones medianos)

1. In a medium saucepan, combine the cream and 1 cup of the milk. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.

2. Colocar la leche restante, la ralladura, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón mediano. Revolver, batiendo.

3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para mezclar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente.

4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar entrar a temperatura ambiente. Agregar el jugo de limón y revolver; cubrir y refrigerar por 2–12 horas. Batir de nuevo antes de empezar la preparación.

5. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el gelato en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 321 (40 % de grasa) • Carbohidratos 46 g • Proteínas 3 g • Grasa 13 g
Grasa saturada 9 g • Colesterol 57 mg • Sodio 70 mg • Calcio 120 mg
Fibra 1 g

HELADO DE YOGUR DE MANGO

Usamos mango congelado para hacer de este helado de yogur un postre simple y rápido, pero puede usar mango fresco para un sabor más intenso.

Rinde aproximadamente 3 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de yogur griego de leche entera
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada
- 2 tazas (600 g) de cubos de mango congelados, descongelados
- 1 cucharadita de jugo de lima/limón verde fresco
- 1 pizca pequeña de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de una procesadora de alimentos o la jarra de una licuadora. Procesar/licuar hasta conseguir una mezcla muy suave, raspando el bol/jarra de vez en cuando. Colar la mezcla, poner en un recipiente mediano, cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

2. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado de yogur en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

HELADO DE CHOCOLATE DE LECHE DE COCO

Un delicioso postre helado cremoso, sin lácteos. Cerciórese de bien mezclar los ingredientes antes de congelarlos para evitar los grumos. Si usa una lata de leche de coco grande, cerciórese de revolver el contenido antes de medir la leche que necesita para la receta.

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

½	taza (60 g) de cacao en polvo, tamizado
½	taza (100 g) de azúcar granulada
¼	taza (50 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
1	pizca de sal kosher
4	tazas de 5,46 onzas (160 ml) de leche de coco regular
1	cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Licuar todos los ingredientes, usando una licuadora o una licuadora de mano.

2. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Batir de nuevo antes de empearzar la

preparación.

3. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador;

dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 256 (57 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 2 g • Grasa 17 g Grasa saturada 16 g • Colesterol 0 mg • Sodio 44 mg • Calcio 5 mg • Fibra 1 g

GELATO DE VAINILLA BÁSICO

Añada chocolate derretido para preparar un gelato stracciatella exquisito.

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**

3 **tazas (710 ml) de leche entera**

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

2 **cucharadas de maicena**

1 **pizca de sal kosher**

½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

1

cucharada de pectina líquida

2. Colocar la leche restante, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Revolver, batiendo.

1. Colocar la crema y 1 ¼ tazas (355 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.

1 ¼	taza (315 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
1 ¾	tazas (395 ml) de leche entera
¾	taza (135 g) de azúcar granulada
1 ½	cucharadas de maicena
1	pizca pequeña de sal kosher
¾	taza (175 g) de crema para untar de chocolate con avellanas
½	taza (40 g) de avellanas picadas

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

Esta receta clásica trae sabores italianos a su cocina.

GELATO DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
Calorías 302 (46 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 4 g • Grasa 16 g Grasa saturada 10 g • Colesterol 62 mg • Sodio 88 mg • Calcio 151 mg Fibra 0 g

aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir. 10 y 25 minutos. Poner el gelato en un recipiente hermético y congelar por

5. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se

antes de empearzar la preparación.

4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar entrar a

que la mezcla hierva y se espese ligeramente.

3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para mezclar. Seguir cocinando a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 20 minutos, revolviendo continuamente, hasta

mediano. Revolver, batiendo.

2. Colocar la leche restante, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón

1. Colocar la crema y 2 tazas (475 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.

HELADO DE PISTACHO

Este helado clásico será el centro de atención cuando lo prepares con su máquina para hacer helados Cuisinart®.

Rinde aproximadamente 3 porciones de ½ taza (120 ml)

- 1 taza (235 ml) de leche entera
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- ½ taza + 2 cucharadas (110 g) de azúcar granulada
- 1 pizca pequeña de sal kosher
- 3 yemas de huevo grande
- ¾ taza (150 g) de pistachos asados sin sal
- ½ cucharadita de extracto de almendra

1. Colocar la leche, la crema, ¼ taza (50 g) del azúcar y la sal en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Batir para mezclar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.
2. Mientras tanto, colocar las yemas y ¼ taza (50 g) de azúcar en un tazón mediano y mezclar. Batir, con una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla espesa y clara.
3. Colocar los pistachos y el azúcar restante en una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar para picar grueso; reservar.
4. Después de que empiece a hervir la mezcla de leche/crema, agregar, batiendo, aproximadamente ⅓ de la mezcla de azúcar/yema, batiendo.
5. Agregar otro ⅓ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas (el proceso debería tomar solamente unos minutos).
6. Colar la mezcla con un colador de malla fina y colocar en un tazón mediano. Agregar los pistachos picados y el extracto de almendra. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.
6. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

HELADO DE CAFÉ

Para un sabor a café más intenso, use café expreso instantáneo. Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

- ¾ taza (175 ml) de leche entera
- 1 taza (135 g) de azúcar granulada
- 2 cucharadas de café instantáneo
- 1 pizca pequeña de sal kosher

- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Colocar la leche, el azúcar y el café/expreso instantáneo y la sal en un tazón mediano; revolver, usando una batidora de mano a baja velocidad, hasta que el azúcar se disuelva (aprox. 1 a 2 minutos). Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.
2. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 265 (65 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 1 g • Grasa 18 g
 Grasa saturada 13 g • Colesterol 72 mg • Sodio 33 mg • Calcio 32 mg
 Fibra 0 g

Información nutricional por porción:

Calorías 358 (61 % de grasa) • Carbohidratos 29 g • Proteínas 7 g • Grasa 25 g
 Grasa saturada 12 g • Colesterol 152 mg • Sodio 66 mg • Calcio 103 mg
 Fibra 2 g

2%	taza (135g) de azúcar granulada
1	pizca pequeña de sal kosher
½	vaina de vainilla, abierta
4	yemas de huevo grande

1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal y la vaina de vainilla (incluso las semillas) en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Batir para mezclar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.

2. Mientras tanto, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano y mezclar. Batir a velocidad baja, usando una batidora de mano, hasta obtener una mezcla espesa y clara.

3. Agregar aproximadamente $\frac{1}{3}$ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema, batiendo. Agregar otro $\frac{1}{3}$ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas (el proceso debería tomar solamente unos minutos).

4. Dejar entrar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Antes de congelar, colar la mezcla con un colador de malla fina y tirar la vaina.

5. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 329 (62 % de grasa) • Carbohidratos 27 g • Proteínas 4 g
Grasa 23 g Grasa saturada 14 g • Colesterol 198 mg • Sodio 74 mg

Calcio 110 mg • Fibra 0 g

HELADO DE MENTA FRESCA CON GALLETAS DE CHOCOLATE

La mezcla de la menta fresca con chocolate siempre es una combinación ganadora. Este helado rico y cremoso no es una excepción. Rinde aproximadamente 13 porciones de $\frac{1}{2}$ taza (120 ml).

1¼	tazas (295 ml) de leche entera
1¼	tazas (295 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
½	taza (25 g) de azúcar granulada
¾	cucharadita de sal kosher
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
1½	tazas llenas (150 g) de hojas de menta
4	yemas de huevo grande
¾	taza (75 g) de sándwiches de chocolate picados (aproximadamente 6 galletas)

1. Colocar la leche, la crema, la mitad del azúcar, la sal, la vainilla y la menta en una cacerola mediana; poner a calentar a fuego medio-lento. Batir para mezclar y seguir calentando justo hasta que la mezcla empiece a hervir.

2. Mientras tanto, colocar las yemas y el resto del azúcar en un tazón mediano y mezclar. Batir, con una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla espesa y clara.

3. Agregar, batiendo, aproximadamente $\frac{1}{3}$ de la leche caliente a la mezcla de azúcar/yema. Agregar otro $\frac{1}{3}$ de la leche, y luego regresar toda la mezcla en la olla. Cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente con un cucharón de madera, hasta que la mezcla se espese. NO permitir que la mezcla hierva; esto cocinaría demasiado las yemas (el proceso debería tomar solamente unos minutos).

4. Dejar entrar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Antes de congelar, colar la mezcla con un colador de malla fina. Colar y tirar la menta, o, si desea que el helado tenga un sabor a menta más intenso, licuar la mezcla con una licuadora de mano.

5. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. Unos minutos antes del congelamiento, agregar las galletas picadas. Dejar que se combine todo. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 334 (57 % de grasa) • Carbohidratos 32 g • Proteínas 5 g • Grasa 22 g Grasa saturada 12 g • Colesterol 170 mg • Sodio 142 mg • Calcio 133 mg
Fibra 2 g

aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

HELADO DE MANTEQUILLA DE MANI

Muy fácil de preparar, este helado con rico sabor a mantequilla de mani dejará a todo el mundo con la boca abierta.

Rinde aproximadamente 3 porciones de ½ taza (120 ml)

½ **taza (15 g) de mantequilla de mani cremosa de buena calidad**

⅓ **taza (65 g) de azúcar granulada**

1 **pizca pequeña de sal kosher**

½ **taza (120 ml) de leche entera**

1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**

½ **cucharadita de extracto natural de vainilla**

½ **taza (75 g) de bombones de chocolate y mantequilla de mani picados (aproximadamente 9 mino-bombones)**

1. Colocar la mantequilla de mani, el azúcar y la sal en un tazón mediano y mezclar, usando una batidora de mano a velocidad baja, hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la leche y mezclar a velocidad baja por 1 a 2 minutos, hasta que la mezcla esté suave y el azúcar se haya disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Batir de nuevo antes de empezar la preparación.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. Unos minutos antes del final del congelamiento, agregar los bombones. Dejar que se combine todo. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 380 (67 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 9 g • Grasa 29 g • Grasa saturada 13 g • Colesterol 58 mg • Sodio 92 mg • Calcio 59 mg

Fibra 2 g

HELADO DE FRESAS FRESCAS

Helado ligero y dulce con delicioso sabor a fresas; aún mejor cuando las fresas están en temporada.

Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

1 **taza (200 g) de fresas frescas***

½ **taza (120 ml) de leche entera**

½ **taza (100 g) de azúcar granulada**

1 **pizca pequeña de sal kosher**

1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**

1 **cucharadita de extracto natural de vainilla**

1. Poner las fresas en el bol de una procesadora de alimentos equipada con cuchilla de metal. Pulsar hasta obtener la textura deseada (fina o gruesa, al gusto).

2. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano y batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar esté disuelto. Agregar la crema líquida y la vainilla. Añadir las fresas con su jugo. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas. Batir de nuevo antes de empezar la preparación.

3. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir. * Si fresas frescas no están disponibles, puede usar fresas congeladas, descongeladas a temperatura ambiente.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):

Calorías 190 (60 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 1 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 8g • Colesterol 48 mg • Sodio 28 mg • Calcio 25 mg • Fibra 0 g

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL

Helado con intenso sabor a vainilla, para los amantes de la vainilla.

Rinde aproximadamente 3 porciones de ½ taza (120 ml)

1 ¼ **tazas (295 ml) de leche entera**

1 ¼ **tazas (295 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**

HELADOS

6	Helado de vainilla simple
6	Helado de chocolate simple
7	Helado de bombones de maní
7	Helado de fresa fresca
7	Helado de vainilla natural
8	Helado de menta fresca con galletas de chocolate
9	Helado de pistacho
9	Helado de Café
10	Helado de chocolate de leche de coco
10	Helado de vainilla básico
10	Gelato de chocolate con avellanas
11	Gelato de limón

HELADOS DE YOGUR

11	Helado de yogur de mango
12	Helado de yogur de chocolate con "pretzels"
12	Helado de yogur de miel y almendras

SORBETES

12	Sorbete de chocolate amargo
13	Sorbete de frambuesa con menta
13	Sorbete de piña

SALSAS

14	Salsa de caramelo
14	Salsa de chocolate caliente

HELADO DE VAINILLA SIMPLE

Para "personalizar" este helado clásico, añada dulces picados o chispas en los últimos minutos del congelamiento.

Rinde aproximadamente 3 porciones de ½ taza (120 ml)

¾	taza (175 ml) de leche entera
½	taza + 1 cucharada (110 g) de azúcar granulada
1	pizca pequeña de sal kosher

1½	tazas (355 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
2	cucharaditas de extracto natural de vainilla

1. Colocar la leche, el azúcar y la sal en un tazón mediano y batir, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que el azúcar esté disuelto.

2. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por aproximadamente 2 horas. Sacar del congelador 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción de ½ taza (120 ml):
 Calorías 301 (67 % de grasa) • Carbohidratos 22 g • Proteínas 2 g • Grasa 23 g
 Grasa saturada 14 g • Colesterol 86 mg • Sodio 61 mg • Calcio 77 mg
 Fibra 0 g

HELADO DE CHOCOLATE SIMPLE

Sirva este sabroso helado con nuestra salsa de chocolate caliente (página 13). Rinde aproximadamente 13 porciones de ½ taza (120 ml)

½	taza (40 g) de cacao en polvo, tamizado
¼	taza (50 g) de azúcar granulada
2	cucharadas + 2 cucharaditas (25 g) de azúcar granulada
¾	taza (175 ml) de leche entera
1¾	tazas (415 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
1	cucharadita de extracto natural de vainilla

1. Colocar el cacao, el azúcar y la sal en un tazón mediano; batir para mezclar, rompiendo los pedazos grandes entre sus dedos. Agregar la leche y mezclar, usando un batidor o una batidora de mano a velocidad baja, hasta que los ingredientes secos estén disueltos. Agregar la crema líquida y la vainilla. Cubrir y refrigerar por 2 a 12 horas.

2. Encender la máquina y verter la mezcla en el tazón congelador; dejar que se mezcle hasta que se espese. El tiempo de congelamiento puede variar entre 10 y 25 minutos. Poner el helado en un recipiente hermético y congelar por

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie los tazones congeladores, las paletas mezcladoras y las tapas en agua jabonosa tibia.

NUNCA LAVE LOS TAZONES CONGELADORES EN EL LAVAVAJILLAS. UTILICE PRODUCTOS/

MATERIALES ABRASIVOS, NI UTENSILIOS Duros.

Limpie la base con un paño ligeramente humedecido.

Seque bien todas las piezas.

Almacenaje

NO ponga los tazones congeladores en el congelador si están mojados.

NO guarde las tapas, las paletas mezcladoras ni la base en el congelador.

Guarde los tazones congeladores en el congelador para que siempre estén listos

cuando los necesite. Antes de colocarlos en el congelador, envuelva los tazones en una bolsa plástica para evitar la quemadura por congelación.

No deje los postres helados o las bebidas heladas en los tazones congeladores por más de 30 minutos.

Guárdelos en un recipiente hermético para optimizar su tiempo de conservación en el congelador.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Las recetas ofrecidas a continuación le brindan una variedad de opciones para preparar deliciosos postres helados y bebidas heladas. Usted puede crear o usar sus propias recetas, siempre y cuando no rindan más de 1 cuarto de galón (945 ml).

Consejos

• Los postres helados preparados con la máquina Cuisinart® Flavor Duo™

emplean ingredientes frescos y puros; por lo tanto no tienen las mismas características que los postres helados preparados de forma comercial, los cuales muchas veces contienen gomas y conservantes para darles firmeza.

Si usted desea una consistencia más firme, ponga la preparación en un recipiente hermético y congélela hasta que adquiera la consistencia deseada, por lo general dos horas o más.

• Algunas recetas usan ingredientes precocinados. Para obtener resultados

óptimos, refrigere los ingredientes calientes por una noche, o enfríelos completamente en un baño de hielo antes de empezar la preparación.

• Para hacer el baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua.

Coloque la cacerola o el recipiente en el baño de hielo. Enfríe completamente

los ingredientes precocinados.

• La mayoría de las mezclas pueden conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días.

• Puede sustituir la crema líquida para batir y leche entera usadas en muchas

recetas con cremas bajas en grasa (p. ej., crema líquida "half-and-half") y leche (semidescremada o descremada). Sin embargo, tenga presente que mientras

más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso será el resultado. Usar

sustitutos bajos en grasa puede alterar el sabor, la consistencia y textura de la preparación final. Cuando haga la sustitución, asegúrese de usar el mismo

volumen de producto sustituto que hubiera usado para el producto original. Por

ejemplo, si la receta incluye 2 tazas (475 ml) de crema, use un total de 2 tazas

(475 ml) de producto sustituto (p. ej., 1 taza/235 ml de crema y 1 taza/235 ml

de leche entera).

• Puede sustituir el azúcar con edulcorantes artificiales. Si es necesario que la

receta se precocine, 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 2 minutos del

congelamiento porque el alcohol puede impedir el proceso de congelación.

• Cuando prepare sorbete, cerciórese del grado de maduración y dulzura de las

frutas antes de usarlas. El proceso de congelación reduce la dulzura de las

frutas; por eso el helado sabrá menos dulce que la mezcla inicial. Si la fruta

sabe ácida, agregue azúcar. Si la fruta está muy madura o dulce, utilice menos

azúcar de lo indicado en la receta.

• Nuestras recetas rinden hasta 1 cuarto de galón (945 ml) de postre helado

o bebida helada. No llene el tazón congelador hasta más de ¼ de puigada

de la orilla, ya que los ingredientes se expanden durante el proceso de

congelamiento.

• Cuando prepare más de una receta, asegúrese de que el tazón está

completamente congelado antes de preparar la receta siguiente.

• Asegúrese de que la paleta mezcladora y la tapa están debidamente puestas y

que ha elegido "un tazón" o "dos tazones" antes de encender la máquina.

• Por lo general, cuanto más helada una mezcla, más rápido se congelará.

PREPARACIÓN/CONGELAMIENTO DEL TAZÓN

Corriente de que los tazones están completamente congelados antes de empaquetar a preparar la receta. El tiempo necesario para congelar el tazón depende de que tan frío esté su congelador. Para mayor conveniencia, guarde los tazones en el congelador; así estarán listos en cualquier momento. Por lo general, el tiempo de congelación es de aproximadamente 24 horas. Para saber si el tazón está completamente congelado, agítelo. Si no escucha ningún movimiento de líquido, entonces el tazón está listo. Lave y seque el tazón antes de congelarlo. Envuélvalo en una bolsa plástica para evitar la quemadura por congelación. Le recomendamos que coloque los tazones en el fondo del congelador, donde es más frío.

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

PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y POSTRES HELADOS

1. Prepare los ingredientes de la receta (véase nuestras recetas a continuación).

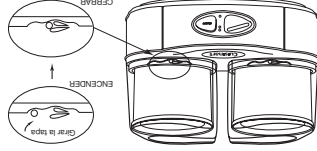
Nota: las recetas Cuisinart empiezan en la página 5. Si usa sus propias recetas, asegúrese de que no rinden más de 1 cuarto de galón (945 ml). Para mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente del que sea fácil verter.

2. **Saque el/los tazón/tazones congelador(es) del congelador** (quite la bolsa plástica, si la usó). Coloque el/los tazón/tazones sobre la base de la máquina.

NOTA: los tazones comenzarán a descongelarse rápidamente después de haberlos sacado del congelador. Por lo tanto, úselos inmediatamente después de sacarlos del congelador.

3. **Coloque la(s) paleta(s) mezcladora(s) en el/los tazón/tazones.** Nota: la paleta no queda ajustada; simplemente descansa en el centro del tazón, la parte circular apuntando hacia arriba.

4. **Coloque la(s) tapa(s) sobre la base.** El mecanismo de cierre de la tapa permite que las tapas descansen sobre la base en solamente una posición. Ubique la(s) tapa(s) de forma ligeramente descentrada y gire en sentido horario para bloquear.



5. **Ponga el botón de selección de los tazones en la posición deseada: un tazón (un círculo) o dos tazones (dos círculos).** Nota: si desea usar solamente un tazón, entonces coloque el tazón en el lado derecho de la

unidad. **Siempre haga esta selección antes de encender la unidad.**

6. **Presione el botón ON/OFF;** los tazones congeladores empezarán a girar. **Nota:** si ha elegido la posición "un tazón", entonces solamente el tazón derecho empezará a girar.

7. **Agrege inmediatamente los ingredientes, vertiéndolos por la abertura en la(s) tapa(s).**

8. **Sus bebidas o postres helados estarán listos en tan solo 20 a 30 minutos.** Nota: el tiempo de preparación depende de la receta y de la cantidad preparada. Apague el aparato cuando la mezcla se haya espesado a su gusto. Si desea una consistencia más firme, ponga la preparación en un

recipiente hermético y congélela por un mínimo de 2 horas.

NOTA: no guarde las bebidas o postres helados en el tazón congelador; **Guarde las preparaciones en recipientes herméticos solamente.**

ADICIÓN DE INGREDIENTES SECOS

Los ingredientes secos tales como las chispas de chocolate o las nueces deben ser agregados en los últimos 5 minutos del congelamiento. Una vez que la bebida o el postre helado hayan empesado a espesarse, agregue los ingredientes secos por la boca de alimentación. El tamaño de los ingredientes secos no debe ser mayor al de chispas de chocolate.

MECANISMO DE SEGURIDAD

Su máquina para hacer helados Cuisinart® Flavor Duo™ cuenta con un sistema de seguridad que apaga automáticamente el aparato en caso de recalentamiento del motor. Esto puede ocurrir si la preparación es demasiado espesa, si la máquina ha estado funcionando por un tiempo excesivo, o si el tamaño de los ingredientes que se agregan (fruta seca, etc.) es demasiado grande. Para reiniciar el aparato, apáguelo. Permita que se enfríe. Después de unos minutos, encienda nuevamente la máquina y continúe con la preparación.

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
Preparación/congelamiento del tazón	4
Preparación de bebidas y postres helados	4
Adición de ingredientes secos	4
Limpieza almacenaje y mantenimiento	5
Recetas y consejos	5
Garantía	15

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- Bocas de alimentación**
Para agregar los ingredientes de la receta, o agregar ingredientes secos tales como chipsas de chocolate o fruto seco sin interrumpir el ciclo de congelamiento.

- Tapas fáciles de cerrar**
Transparentes, para poder vigilar el proceso de congelamiento.

- Diseñadas para fijarse fácilmente a la base.

- Paletas mezcladoras**
Mezclan los ingredientes e incorporan aire para preparar la bebida o el postre helado.

- Tazones congeladores**
Contienen un líquido congelante en una pared con doble aislamiento para un enfriamiento rápido y uniforme. La pared con doble aislamiento mantiene los tazones fríos, a una temperatura constante.

- Base**
Equipada con un resistente motor, lo suficientemente fuerte como para preparar helados, helados de yogur, sorbetes y bebidas heladas.

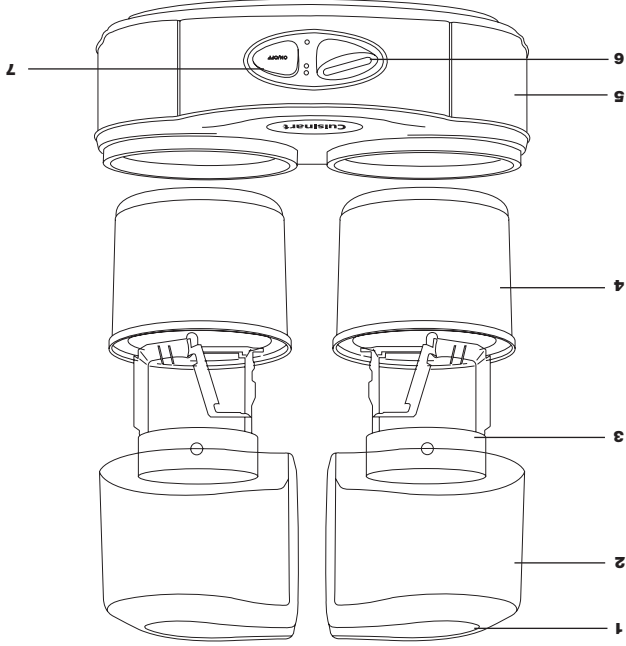
- Botón de selección de los tazones**
Permite elegir uno o dos tazones.

- Botón de encendido/apagado**

- Espacio para guardar el cable** (no ilustrado)
El cable se hunde en la base para guardarlo y así mantener la encimera limpia y segura.

ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja el bloque-motor en agua. Limpíelo con un paño ligeramente húmedecido. Lave las tapas, los tazones congeladores y las paletas mezcladoras en agua jabonosa tibia para quitar el polvo o cualquier residuo que se haya acumulado durante el proceso de fabricación y envío. **NO** limpie ninguna de las piezas de la máquina con limpiadores/materiales abrasivos o utensilios duros.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descargar eléctrica o heridas, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.

3. Este aparato no debe ser usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.

4. Siempre desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.

5. Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga los dedos, cabello, ropa, espátulas y otros utensilios lejos del aparato durante el funcionamiento.

6. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; regrese a un centro de servicio autorizado o al lugar donde lo compró para su revisión y reparación.

7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.

8. No lo utilice en exteriores.

9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.

10. Para reducir el riesgo de heridas o daños a la máquina, mantenga las manos y utensilios fuera de las tazones congeladores durante el funcionamiento. NUNCA INTRODUZCA OBJETOS O UTENSILIOS PUNZANTES EN LOS TAZONES CONGELADORES; esto puede rayar y dañar el interior de los tazones. Puede utilizar una espátula de goma o una cuchara de madera, siempre que la máquina esté apagada ("OFF").

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

12. No coloque los tazones congeladores sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No los exponga a ninguna fuente de calor. No lo lave en el lavavajillas; esto puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.

13. 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 representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

AVISO

El cable de este aparato está dotado de 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, invértala. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

PRECAUCIÓN

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

• No sumerja la base en agua.

• Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desarme la base. **NOTA:** la base no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada/cambiada por el usuario.

• Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal autorizado. Asegúrese de que el voltaje indicado en la máquina coincide con el voltaje de su casa.

• Nunca limpie la máquina con productos/materiales abrasivos o utensilios duros.

Cuisinart®
MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE RECETAS



Máquina para hacer helados, helados de yogur y sorbetes Flavor Duo™

Serie ICE-40

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

Version no: N ICE40 Series IB-15482-ESP
SIZE: 210mm x 148mm
Pages: 32pp
Paper: 105GSM gloss artpaper for whole book
Color: Cover:4c+1c(BLACK) Inside:1c+1c
Coating: gloss varnishing in cover
Conair: Conair By Kingsly Peng
Date: 02/27/2018

SUN HING PRINTING CO., LTD.