

# Cuisinart®

## FastFreeze™ Ice Cream Maker

ICE-FD10C



Instruction  
& Recipe  
Booklet

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



# Important Safeguards

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or motor drive assembly of appliance in water or any other liquid.
2. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
6. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. DO NOT USE SHARP OBJECTS INSIDE THE DESSERT BOWL.
10. This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart repair personnel.
11. Do not 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.

12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
14. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.

## Notice

This unit is equipped with a resettable fuse to protect the motor from overheating. In case of overload or extreme strain, the motor will stop running. If this happens, release the power button and **pull the power handle to its original position**. Wait 10 seconds, then try again. If the unit still doesn't run, allow it to cool for 15 minutes before resuming use.

# Save These Instructions For Household Use Only

## Notice

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

## Special Cord Set Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use. If a long polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

## Caution

- Do not immerse Power Handle or Mixing Assembly in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the Power Handle or Mixing Assembly.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

# Features and Benefits

1. Manual Power Button
2. Preset Dial (See below: Understanding the Presets)
3. Power Handle
4. Mixing Assembly
5. Dessert Cups with lids; three ½-pint cups can be stacked in freezer



# Understanding the Presets

1. **Ice Cream:**

Traditional dairy and nondairy, recipes for scoopable ice cream

2. **Sorbet:**

Make frozen fruit-based treats

3. **Mix Ins:**

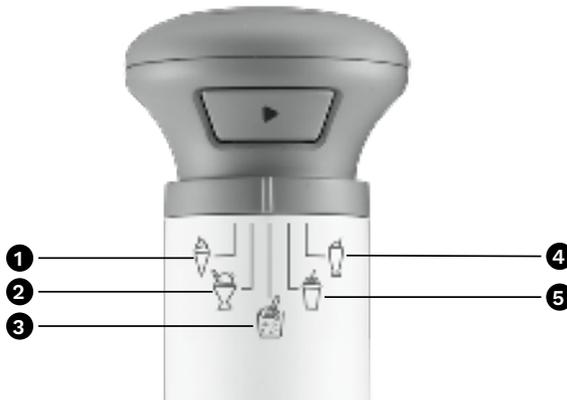
Customize your treat with candies, nuts, fresh fruits, or cereal

4. **Milkshake:**

Store-bought, or homemade ice cream can be combined with milk and mix ins

5. **Slushy:**

Use to make refreshing fruit-forward frozen drinks



# Before Using for the First Time

Remove all packaging materials from the treat maker. Wash the dessert cups in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT immerse the Power Handle or Mixing Assembly in water. Wipe them with a moist cloth. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

## Operating Instructions

1. Prepare the base recipe of your choice and fill dessert cups. (Recipes can be found in the back of this instruction booklet and at [Cuisinart.ca](http://Cuisinart.ca))

**Note:** Do not fill past the MAX fill line on the dessert cup for traditional/juice/noncarbonated recipes.

**Note:** For carbonated beverages, use one-third less liquid than standard ice cream bases.

2. If the base needs to be frozen (ice cream, slushy, and sorbet), place lid on dessert cup and freeze on a level surface for at least 24 hours.

**Note:** Do not process bases that have been frozen on an angle or unevenly.

3. After 24 hours (for prepared frozen treat), remove lid (if used) and lift cup to mixing assembly, then twist to lock.

**Note:** Before processing, leave frozen base at room temperature for up to 10 minutes.

4. For Milkshake and Slushy, add ingredients to dessert cup and lift cup to Mixing Assembly, then twist to lock (see below).



5. Once the dessert cup is attached to the Mixing Assembly, attach the Power Handle to the top of the Mixing Assembly by pressing down. Power Handle is locked in place to the Mixing Assembly when an audible clicking sound is heard.



**Note:** Dessert cup must be attached to the Mixing Assembly before attaching Power Handle or treat maker will not work.

6. Place the assembled treat maker on a flat surface in the upright position.

**Note:** Ensure dessert cup is locked in place and cannot rotate in either direction before processing.



7. Choose your preset by rotating dial on Power Handle.



8. Plug the treat maker into a power outlet.

9. Place one hand on Mixing Assembly and hold.



10. Use the other hand to firmly grasp the top of the Power Handle. When ready to operate treat maker, press and hold the power button ► to process treat.

**Note:** Press power button to start motor before applying any downward force to avoid jamming. Do not release power button until processing is complete and power handle is returned to upper starting position.



11. The blade will process your ingredients as you guide the power handle down. A green light will alert to keep guiding downward.



12. A red light will signal you have processed to the bottom of the dessert cup.



13. Continue processing and guide handle upward to original position to complete a cycle, then release power button.

**Note:** Processing time will vary depending on recipe; however, most recipes should take 1-3 minutes.

**Note:** If you stop processing in any other position than the original position, dessert cup will be hard to remove.

**Note:** For desired consistency, an additional cycle or two may be required.

**Note:** If only mix-ins are being used, remove Power Handle and dessert cup from mixing assembly. Add mix-in to cup and then reattach the dessert cup to the Mixing Assembly and reinstall Power Handle. Select Mix In and then process.

14. Unplug the treat maker.
15. Press and hold the release button and lift Power Handle off the Mixing Assembly.
16. Twist to unlock and remove dessert cup from Mixing Assembly for finished treat.

**Note:** Do not touch mixing blade.

## Cleaning, Storage, and Maintenance

Clean the dessert cups in warm soapy water or top shelf dishwasher.

**DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.**

Wipe the Power Handle and Mixing Assembly clean with damp cloth.

**DO NOT** immerse the Power Handle in water.

Rinse the Mixing Assembly under tap water. To clean under mixing blades, push the blade shaft from the top opening, creating a gap between the blade and the bottom housing, exposing the blade, and then rinse.

Dry all parts thoroughly.



### Storage

**DO NOT** store Power Handle or Mixing Assembly in freezer. You may store the dry dessert cups in the freezer.

### Maintenance

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

# Warranty

## Limited Three-Year Warranty

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product 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.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

**Toll-free phone number:**  
1-800-472-7606

**Address:**  
Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit #1,  
Woodbridge, ON. L4H 0L2

**Email:**  
[consumer\\_canada@conair.com](mailto:consumer_canada@conair.com)

**Model:**  
ICE-FD10C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order to: Cuisinart Canada)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code\*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

\* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year.  
eg.2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

**Note:** We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)



# Recipes

Simple Vanilla Ice Cream ..... 11

Chocolate Cookies  
and Cream Ice Cream ..... 11

Mango Sorbet ..... 11

Banana Split Protein Ice Cream ..... 11

Pink Lemonade Slushy ..... 12

Dulce de Leche Shake ..... 12

Blueberry Cheesecake Frozen Yogurt ..... 12

Strawberry Banana Frozen Yogurt ..... 12

Chocolate Protein Ice Cream ..... 13

Watermelon Shaved Ice ..... 13

Frozen Matcha Latte ..... 13

Cherry Coconut Ice Cream ..... 13

## Recipe Starter Guide

<b>ICE CREAM</b>	¾ cup liquid plus 3 tbsp to 4 tbsp sugar
<b>SORBET</b>	1 cup fresh fruit mashed or puréed plus ¼ cup simple syrup
<b>SLUSHY</b>	¾ cup to freeze plus ¼ cup liquid
<b>SHAKE</b>	⅔ cup ice cream plus 2 tbsp liquid

## Simple Vanilla Ice Cream

*The recipe name says it all: These simple ingredients deliver a tasty frozen treat. Don't forget the mix-ins!*

Makes 2 servings

- ½ cup heavy cream**
- ¼ cup whole milk**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch salt**

1. In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup. Cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process until desired consistency.

## Chocolate Cookies and Cream Ice Cream

*For a quick chocolate fix!*

Makes 2 servings

- 1½ tablespoons unsweetened cocoa powder, sifted**
- ¼ cup whole milk**
- 1½ tablespoons granulated sugar**
- 1½ tablespoons light brown sugar**
- ½ cup heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch salt**
- 2 chocolate sandwich cookies, broken into quarters**

1. In a small bowl, whisk the sifted cocoa powder into the whole milk and whisk together well with the sugars until dissolved. Stir in the heavy cream, vanilla and salt; mix well. Pour into a dessert cup. Cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.

4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Ice Cream, and process twice. Disassemble and add the cookies. Reassemble, select Mix Ins, and blend once or twice until desired consistency is achieved.

## Mango Sorbet

*Replace the mango with your favorite fruit in this simple fruity treat.*

Makes 2 servings

- 1 cup ripe, fresh mango**
- 3 tablespoons simple syrup\***
- ½ teaspoon lime juice**
- Pinch lime zest**
- Pinch salt**

1. Put the mango into a dessert cup and mash it with a fork on the sides of the cup. Stir in the simple syrup, lime juice, zest and salt and mix well. Cover.
2. Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
3. When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
4. Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
5. Select Sorbet, and process until desired consistency.

\*Simple syrup can easily be made by boiling equal part sugar and water. Allow to cool before using.

## Banana Split Protein Ice Cream

*Substitute a nondairy, high-protein vanilla creamer for the cream and yogurt should a vegan option be preferred.*

Makes 2 servings

- ½ cup heavy cream**
- ¼ cup vanilla yogurt**
- 1 small ripe banana**
- 1 serving protein powder**
- 2 tablespoons agave nectar**
- 1 tablespoon chocolate sauce**

1. Put the cream, yogurt, banana, protein powder and agave into a blender jar and blend together on Low. Pour contents into a dessert

cup and cover.

- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Ice Cream, and process until desired consistency. Disassemble and add the chocolate sauce. Reassemble and select Mix Ins and blend once or twice until desired consistency is achieved.

## Pink Lemonade Slushy

*The possibility of slushy flavors are limitless! Use the below instructions and swap out your favorite beverage – still or sparkling!*

Makes 1 serving

### 1 cup raspberry lemonade, divided

- Put  $\frac{3}{4}$  cup lemonade into a dessert cup and cover.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Slushy, and process once. Disassemble and add the remaining  $\frac{1}{4}$  cup of lemonade. Reassemble and process once or twice more, until desired consistency is achieved.

## Dulce de Leche Shake

*Dulce de leche is a thick caramel-like treat with Latin American origins. It can be found in the international section in most grocery stores.*

Makes 1 serving

- $\frac{2}{3}$  cup vanilla ice cream
- 2 tablespoons whole milk
- 1 tablespoon dulce de leche

- Place all ingredients into the dessert cup in the order listed.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Milkshake, and process until desired consistency is achieved.

## Blueberry Cheesecake Frozen Yogurt

*Sweet, tangy, and creamy—this frozen yogurt is sure to be a new favorite!*

Makes 2 servings

- $\frac{1}{4}$  cup nonfat vanilla Greek yogurt
- $\frac{1}{4}$  cup frozen blueberries, thawed and mashed
- 2 ounces cream cheese, room temperature
- 1 tablespoon granulated sugar
- Pinch salt
- 1 tablespoon heavy cream
- $\frac{1}{2}$  graham cracker, broken in 2 pieces

- In a small bowl, blend all ingredients except for graham crackers together, and then pour into a dessert cup. Cover.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Ice Cream, and process until desired consistency.
- Remove the lid and add the graham crackers. Reassemble the unit, select Mix Ins, and press the button to activate once again. Process until desired consistency.

## Strawberry Banana Frozen Yogurt

*Ripe bananas sweeten this tangy classic frozen yogurt.*

Makes 2 servings

- 2 tablespoons whole milk
- $\frac{1}{2}$  cup whole milk plain Greek yogurt
- 2 tablespoons granulated sugar
- 3 fresh strawberries, mashed
- $\frac{1}{4}$  banana, about  $1\frac{1}{2}$  inches, ripe, mashed
- $\frac{1}{8}$  teaspoon sea salt
- 1 tablespoon heavy cream

- In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup. Cover.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.

- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Ice Cream, and process until desired consistency.

## Chocolate Protein Ice Cream

*This protein packed ice cream is made of just two ingredients. The easiest and most delicious way to meet your protein goals!*

Makes 2 servings

**½ cup chocolate protein shake beverage**

**½ cup whole milk plain Greek yogurt**

- In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup. Cover.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Ice Cream, and process until desired consistency.

## Watermelon Shaved Ice

*This incredibly refreshing shaved ice will have you feeling like it's summer all year long.*

Makes 2 servings

**¾ cup watermelon, mashed**

**2 tablespoons fresh lime juice**

**Pinch sea salt**

- In a small bowl, blend all ingredients together, and then pour into a dessert cup. Cover.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Sorbet, and process until desired consistency.

## Frozen Matcha Latte

Makes 1 serving

**¾ cup oat milk creamer**

**1 teaspoon matcha powder**

**2 teaspoons honey**

**Pinch salt**

**2 tablespoons oat milk creamer**

- Put 2 tablespoons of the oat milk creamer into a small bowl with the matcha powder. Whisk well until smooth. Then gradually whisk in the remaining oat milk, honey, and salt.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes. Add the 2 tablespoons of oat milk creamer.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Milkshake, and process until desired consistency.

## Cherry Coconut Ice Cream

Makes 2 servings

**¾ cup canned coconut milk**

**½ teaspoon pure vanilla extract**

**3 tablespoons granulated sugar**

**Pinch sea salt**

**4 frozen pitted cherries, halved**

- Put the coconut milk, vanilla, sugar, and salt into a blender jar and blend on Low until smooth (this can also be blended in a tall measuring cup with a hand blender).
- Then pour into a dessert cup and cover.
- Place in the freezer on a level surface. Freeze for at least 24 hours.
- When ready to process, remove from the freezer, and then let sit at room temperature for about 10 minutes.
- Assemble Mixing Assembly and then Power Handle.
- Select Ice Cream, and process until desired consistency.
- Remove the lid and add the cherries. Reassemble the unit, select Mix Ins, and press the button to activate once again. Process until desired consistency.

©2025 Cuisinart Canada, 100  
Conair Parkway, Unit #1,  
Woodbridge, ON L4H 0L2  
Printed in China

ICE-FD10C

Visit our website: [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)  
Consumer Call Centre Email:  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

IB-18804-CAN

# Cuisinart<sup>MI</sup>

## Sorbetière *FastFreeze*<sup>MC</sup>

SÉRIE ICE-FD10C



Livret  
d'instructions et  
de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, il est important de toujours prendre des mesures de sécurité pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure, et en particulier les mesures suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

1. Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure personnelle, n'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide.
2. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur ait expliqué le fonctionnement ou les encadre. Exercez une surveillance étroite lorsque n'importe quel appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
4. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le fabricant au numéro du Service à la clientèle pour obtenir de l'information sur l'examen, la réparation ou des réglages mécaniques ou électriques.
6. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du

comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.

9. N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL.
10. L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.
11. N'utilisez pas la sorbetière dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique. Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
12. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu
13. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage qui actionne l'appareil.
14. Ne laissez pas le cordon venir en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

## Avis

Un disjoncteur thermique réarmable coupe l'alimentation électrique du moteur en cas de surcharge ou d'effort extrême. Si cela se produit, relâchez l'interrupteur marche-arrêt et **ramener le bloc-moteur dans sa position initiale**. Attendre 10 secondes et réessayer. Si l'appareil ne se remet pas en marche, le laisser refroidir pendant 15 minutes avant de le remettre en marche.

# Conservez les présentes Pour usage domestique seulement

## Note sur la fiche

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche ne s'insère que d'une façon dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas, inversez-la; si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

## Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement, comme cela peut se produire avec un cordon plus long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

## Attention

- N'immergez jamais le bloc-moteur ou le pied brasseur dans l'eau.
- Afin de réduire le risque d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le bloc-moteur ou le pied brasseur.
- Les réparations doivent être faites seulement par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des poudres abrasives ou des outils durs.

# Caractéristiques et avantages

1. Interrupteur d'alimentation
2. Cadran sélecteur (voir : Ce que font les programmes préréglés)
3. Bloc-moteur
4. Pied brasseur
5. Pots à dessert avec couvercles; trois pots de ½ chopine qui peuvent être empilés au congélateur



# Ce que font les programmes préréglés

## 1. Crème glacée

Pour de la crème glacée dure à base de lait ou de boisson végétale

## 2. Sorbet

Pour une glace à l'eau à base de fruits

## 3. Ajout de garnitures

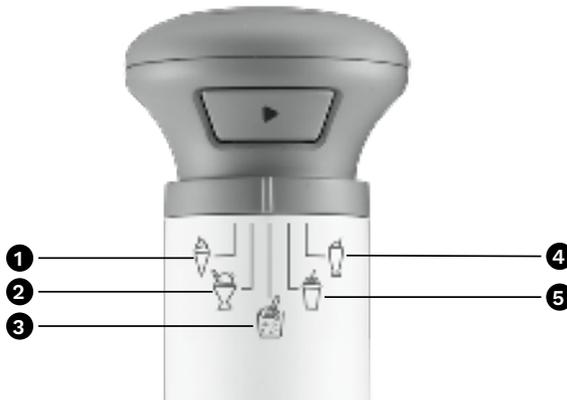
Pour répartir bonbons, noix, fruits frais ou céréales dans la préparation glacée

## 4. Lait frappé

Pour une combinaison de crème glacée maison ou de commerce, de lait et de garnitures

## 5. Barbotine

Pour une boisson glacée à base de fruits rafraîchissante



## Mise en service

Retirez tout le matériel d'emballage de la sorbetière. Lavez les pots à dessert à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'IMMERGEZ PAS le bloc-moteur ni le pied brasseur dans l'eau. Essuyez-les avec un chiffon humide. N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs sur aucune des pièces.



**Remarque :** Il faut **absolument** assembler le pot à dessert au pied brasseur avant de fixer le bloc-moteur au pied brasseur pour que l'appareil fonctionne.

## Mode d'emploi

1. Préparez la base de votre choix et versez-la dans un pot à dessert. (Vous trouverez des recettes dans le livret d'instructions plus loin ainsi qu'à Cuisinart.com.)

**Remarque :** Ne remplissez pas les pots au-delà de la ligne de remplissage MAX pour les préparations faites d'ingrédients traditionnels, de jus ou de boissons plates (non gazeuses).

**Remarque :** Pour une base comprenant une boisson gazeuse, réduisez la quantité de liquide d'un tiers par rapport à une préparation standard.

2. Pour les délices glacés qui demandent de congeler la base (crème glacée, sorbet ou barbotine), mettez le couvercle sur le pot à dessert et mettez le pot au congélateur sur une surface de niveau pendant au moins 24 heures.

**Remarque :** Il ne faut pas brasser les bases qui ont congelé dans un bol penché ou qui ont congelé inégalement.

3. Après 24 heures, sortez le pot du congélateur, retirez le couvercle (s'il a été utilisé), puis assemblez le pot au pied brasseur (en le levant) et tournez-le pour le verrouiller.

**Remarque :** Avant d'amorcer le brassage, laissez la base congelée à température ambiante pour une durée allant jusqu'à 10 minutes.

4. Pour un lait frappé ou une barbotine, mettez les ingrédients dans le pot à dessert, puis assemblez celui-ci au pied brasseur en le levant et tournez-le pour le verrouiller (voir ci-dessous).



5. Une fois le pot à dessert assemblé au pied brasseur, fixez le bloc-moteur sur le dessus du pied brasseur en appuyant dessus : vous entendrez un clic audible lorsqu'il est bien fixé.

6. Placez l'appareil à la verticale sur une surface plate.

**Remarque :** Avant de démarrer le brassage, vérifiez que le pot à dessert est bien verrouillé et qu'il ne peut pas tourner dans un sens ou dans l'autre.



7. Sélectionnez le programme préréglé désiré en tournant le cadran sélecteur au sommet du bloc-moteur.



8. Branchez l'appareil dans une prise de courant.

9. Tenez le pied brasseur d'une main.



10. Saisissez fermement le haut du bloc-moteur de l'autre main. Lorsque vous êtes prêt à amorcer le brassage, abaissez l'interrupteur ► et tenez-le abaissé.

**Remarque :** Il faut abaisser l'interrupteur pour lancer le moteur avant d'exercer une pression vers le bas pour éviter que l'appareil bloque. Ne relâchez pas l'interrupteur tant que le brassage n'est pas terminé et que le bloc-moteur n'est pas remonté à sa position initiale.



11. La palette brassera les ingrédients pendant que vous guidez le bloc-moteur vers le bas : un témoin vert indiquera de continuer à guider le bloc-moteur vers le bas.



12. Un témoin rouge s'allumera lorsque la palette aura brassé la préparation jusqu'au fond du pot à dessert.



13. Poursuivez le brassage en guidant le bloc-moteur vers le haut jusqu'à sa position initiale (ce sera un cycle complet), puis relâchez l'interrupteur.

**Remarque :** La durée de brassage varie selon la recette; elle est de 1 à 3 minutes pour la plupart des recettes.

**Remarque :** Si vous arrêtez le brassage alors que le bloc-moteur n'est pas encore revenu à la position de démarrage initiale, il sera difficile de détacher le pot à dessert.

**Remarque :** Selon la consistance désirée, il pourrait être nécessaire de faire un ou deux cycles de brassage de plus.

**Remarque :** Si vous n'utilisez que des garnitures, séparez le bloc-moteur et le pot à dessert du pied brasseur. Mettez les garnitures dans le pot, puis fixez-le au pied brasseur et reposez le bloc-moteur. Sélectionnez le programme « Ajout de garnitures », puis lancez l'opération.

14. Débranchez l'appareil.

15. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et séparez le bloc-moteur du pied brasseur en le levant.

16. Tournez le pot à dessert pour le déverrouiller du pied brasseur : le délice glacé est prêt.

**Remarque :** Ne touchez pas à la palette.

## Nettoyage, rangement et entretien

Lavez les pots à dessert à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



### N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS OU D'OUTILS ABRASIFS POUR LE NETTOYER.

Essuyez le bloc-moteur et le pied brasseur avec un chiffon humide.

**N'immergez PAS** le bloc-moteur dans l'eau.

Rincez le pied brasseur sous l'eau du robinet. Pour nettoyer sous le couteau mélangeur, poussez sur la tige de la palette par l'ouverture au-dessus de manière à créer un espace entre la palette et le fond du pied brasseur (cela exposera la palette), puis rincez.

Essuyez toutes les pièces parfaitement.

## Rangement

**NE CONSERVEZ PAS** le bloc-moteur ni le pied brasseur dans le congélateur. Toutefois, vous pouvez conserver les bols à dessert au congélateur pour qu'ils soient prêts à utiliser quand vous souhaitez fabriquer un délice glacé.

## Entretien

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou consécutifs.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

**Numéro sans frais :**  
1-800-472-7606

**Adresse :**  
Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit #1,  
Woodbridge, ON. L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_canada@conair.com](mailto:consumer_canada@conair.com)

**Modèle :**  
ICE-FD10C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal à Cuisinart Canada)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

\* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24<sup>e</sup> semaine de l'année 2024.

**Remarque :** Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca).



## Recettes

Crème glacée à la vanille simple.....	10
Crème glacée aux biscuits sandwichs au chocolat.....	10
Sorbet à la mangue .....	11
Crème glacée banane royale protéinée .....	11
Barbotine à la limonade rose.....	11
Dulce de leche frappé .....	11
Yogourt glacé gâteau au fromage aux bleuets .....	12
Yogourt glacé fraise-banane .....	12
Crème glacée au chocolat protéinée .....	12
Glace pilée au melon d'eau.....	12
Latté au matcha glacé.....	13
Crème glacée coco-cerises.....	13

## Guide de démarrage des recettes

<b>CRÈME GLACÉE</b>	¾ t. (175 ml) de liquide + 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de sucre
<b>SORBET</b>	1 t. (250 ml) de fruits frais écrasés ou en purée + ¼ t. (60 ml) de sirop simple
<b>BARBOTINE</b>	¾ t. (175 ml) de liquide à congeler + ¼ t. (60 ml) de liquide
<b>LAIT FRAPPÉ</b>	¾ t. (180 ml) de crème glacée + 2 c. à soupe (30 ml) de liquide

## Crème glacée à la vanille simple

*Le nom de la recette dit out : les ingrédients simples donnent un délicé glacé savoureux. N'oubliez pas d'ajouter les garnitures!*

Donne 2 portions

**½ t. (125 ml) de crème épaisse**

**¼ t. (60 ml) de lait entier**

**3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**

**1 c. à thé (5 ml) de extrait de vanille pur**

**1 pincée de sel**

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients et verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Crème glacée » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Crème glacée aux biscuits sandwichs au chocolat

*Pour satisfaire rapidement une envie de chocolat!*

Donne 2 portions

**1½ c. à soupe (20 ml) de poudre de cacao non sucrée, tamisée**

**¼ t. (60 ml) de lait entier**

**1½ c. à soupe (22 ml) de sucre granulé**

**1½ c. à soupe (22 ml) de cassonade dorée**

**½ t. (125 ml) de crème épaisse**

**1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**

**1 pincée de sel**

**2 biscuits sandwichs au chocolat, brisés en quartiers**

1. Dans un petit bol, mélanger la poudre de cacao avec le lait entier, le sucre et la cassonade; battre au fouet jusqu'à ce que les sucres soient dissous. Ajouter la crème épaisse, la vanille et le sel; bien mélanger. Verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de

la pièce pendant environ 10 minutes.

4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Crème glacée » et faire deux cycles de brassage. Désassembler, ajouter les biscuits, réassembler. Sélectionner « Ajout de garnitures » et brasser sur un ou deux cycles jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Sorbet à la mangue

*N'hésitez pas à remplacer la mangue par votre fruit favori dans ce dessert fruité simple.*

Donne 2 portions

**1 t. (250 ml) de mangue mûre fraîche**

**3 c. à soupe (45 ml) de sirop simple\***

**½ c. à thé (2,5 ml) de jus de lime**

**1 pincée de zeste de lime**

**1 pincée de sel**

1. Mettre la mangue dans un pot à dessert et l'écraser contre les parois avec une fourchette. Ajouter le sirop simple, le jus de lime, le zeste et le sel; bien mélanger. Couvrir.
  2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
  3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
  4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
  5. Sélectionner « Sorbet » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- \*Le sirop simple est vite fait : il suffit de mélanger des parties égales de sucre et d'eau et de porter à ébullition. Laisser refroidir avant d'utiliser.

## Crème glacée banane royale protéinée

*Pour une option végété, remplacez la crème et le yogourt par une crème à café à la vanille sans produits laitiers riche en protéines.*

Donne 2 portions

**½ t. (125 ml) de crème épaisse**

**¼ t. (60 ml) de yogourt à la vanille**

**1 petite banane mûre**

**1 portion de poudre de protéines**

**2 c. à soupe (30 ml) de nectar d'agave**

**1 c. à soupe (15 ml) de sauce au chocolat**

1. Mettre la crème, le yogourt, la banane, la poudre de protéines et le nectar d'agave dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à basse vitesse jusqu'à consistance lisse. Verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Crème glacée » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Désassembler, ajouter la sauce au chocolat, réassembler. Sélectionner « Ajout de garnitures » et brasser sur un ou deux cycles jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Barbotine à la limonade rose

*Il y a mille et une possibilités de parfum pour la barbotine! Suivez les instructions ci-dessous avec la boisson de votre choix – plate ou pétillante!*

Donne 1 portion

**1 t. (250 ml) de limonade aux framboises, divisée**

1. Verser ¾ t. (175 ml) de limonade dans un pot à dessert et couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la bases, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Barbotine » et faire un cycle de brassage. Désassembler, ajouter le dernier ¼ t. (60 ml) de limonade, réassembler. Brasser sur un ou deux cycles jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Dulce de leche frappé

*Le dulce de leche (confiture de lait en français) est une sorte de caramel au goût prononcé de lait. On peut la trouver au rayon des produits du monde dans la plupart des épicereries.*

Donne 1 portion

**¾ t. (180 ml) de crème glacée à la vanille**

**2 c. à soupe (30 ml) de lait entier**

**1 c. à soupe (15 ml) de dulce de leche**

1. Mettre tous les ingrédients dans un pot à dessert dans l'ordre indiqué.
2. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
3. Sélectionner « Lait frappé » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Yogourt glacé gâteau au fromage aux bleuets

*Crémeux, sucré et acidulé, ce yogourt glacé deviendra vite un favori!*

Donne 2 portions

**¼ t. (60 ml) de yogourt grec écrémé à la vanille**

**¼ t. (60 ml) de bleuets congelés, décongelés et écrasés**

**2 oz (60 g) de fromage à la crème, à température ambiante**

**1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**

**1 pincée de sel**

**1 c. à soupe (15 ml) de crème épaisse**

**½ biscuit Graham, brisé en deux morceaux**

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients, sauf le biscuit Graham, et verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Crème glacée » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
6. Retirer le couvercle, ajouter les morceaux de biscuit Graham, réassembler. Sélectionner « Ajout de garnitures » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Yogourt glacé fraise-banane

*La banane mûre adoucit le piquant de ce yogourt glacé classique.*

Donne 2 portions

**2 c. à soupe (30 ml) de lait entier**

**½ t. (125 ml) de yogourt grec au lait entier nature**

**2 c. à soupe (30 ml) de sucre granulé**

**3 fraises fraîches, écrasées**

**¼ banane mûre (environ 1½ po [4 cm]), écrasée**

**⅙ c. à thé (0,5 ml) de sel de mer**

**1 c. à soupe (15 ml) de crème épaisse**

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients et verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Crème glacée » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Crème glacée au chocolat protéinée

*Cette crème glacée bourrée de protéines ne renferme que deux ingrédients. C'est la façon la plus facile et la plus délicieuse de satisfaire vos objectifs de consommation de protéines!*

Donne 2 portions

**½ t. (125 ml) de boisson fouettée protéinée au chocolat**

**½ t. (125 ml) de yogourt grec au lait entier nature**

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients et verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Crème glacée » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Glace pilée au melon d'eau

*Une glace pilée incroyablement rafraîchissante... comme si vous savouriez les goûts de l'été à l'année longue!*

Donne 2 portions

**¾ t. (175 ml) de melon d'eau, écrasé**

**2 c. à soupe (30 ml) de jus de lime frais**

**1 pincée de sel de mer**

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients et verser dans un pot à dessert. Couvrir.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Sorbet » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
2. Verser dans un pot à dessert et couvrir.
3. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h.
4. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes.
5. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
6. Sélectionner « Crème glacée » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
7. Retirer le couvercle, ajouter les cerises, réassembler. Sélectionner « Ajout de garnitures » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Latté au matcha glacé

Donne 1 portion

**¾ t. (175 ml) de crème à café à l'avoine, divisé**

**1 c. à thé (5 ml) de matcha en poudre**

**2 c. à thé (10 ml) de miel**

**1 pincée de sel**

**2 c. à soupe (30 ml) de crème à café à l'avoine**

1. Dans un petit bol, mettre 2 c. à soupe (30 ml) de la crème à café à l'avoine et le matcha en poudre. Battre au fouet jusqu'à consistance lisse. Ajouter graduellement le reste de la crème à café à l'avoine, le miel et le sel en battant à l'aide d'un fouet.
2. Mettre le pot sur une surface de niveau au congélateur. Congeler pendant au moins 24 h. .
3. Au moment de brasser la base, la sortir du congélateur et la laisser reposer à température de la pièce pendant environ 10 minutes. Ajouter les 2 c. à soupe (30 ml) de crème à café à l'avoine.
4. Assembler le pot au pied brasseur, puis le pied brasseur au bloc-moteur.
5. Sélectionner « Lait frappé » et brasser jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

## Crème glacée coco-cerises

Donne 2 portions

**¾ t. (175 ml) de lait de coco en boîte**

**½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur**

**3 c. à soupe (45 ml) de sucre granulé**

**1 pincée de sel de mer**

**4 cerises dénoyautées congelées, coupées en deux**

1. Mettre le lait de coco, la vanille, le sucre et le sel dans le récipient d'un mélangeur et mélanger à basse vitesse jusqu'à consistance lisse. (On peut également mélanger les ingrédients dans une grande tasse à mesurer avec un mélangeur à main.)

©2025 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway, Unit #1,  
Woodbridge, ON L4H 0L2  
Courriel centre au consommateur :  
Consumer\_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

ICE-FD10C

IB-18804-CAN