



COOL SCOOPS
ICE CREAM MAKER

ICE21E
Q194a

Cuisinart®

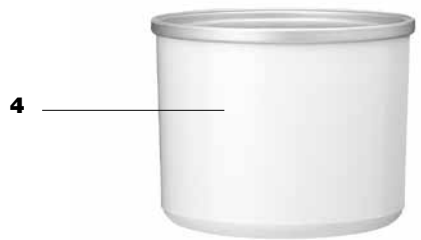
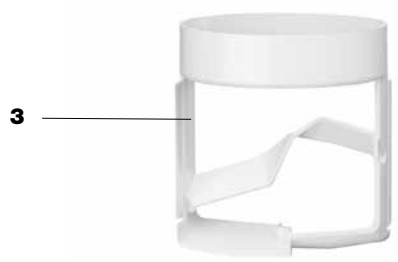


TABLE OF CONTENTS

1. Important Safeguards	1
2. Features and Benefits	2
3. Before Using for the First Time	2
4. Freezing Time and Bowl Preparation	2
5. Making Frozen Desserts	2
6. Adding Ingredients	2
7. Safety Feature	2
8. Cleaning, Storage and Maintenance	3
9. Recipes	4
10. Guarantee	82

TABLE

1. Précautions importantes	8
2. Caractéristiques et avantages	9
3. Avant la première utilisation	9
4. Durée de congélation et préparation du bol	9
5. Préparer des desserts glacés	9
6. Ajout d'ingrédients	10
7. Dispositif de sécurité	10
8. Nettoyage, rangement et entretien	10
9. Recettes	11
10. Garantie	82

INDICE DEI CONTENUTI

1. Importanti Misure di sicurezza	15
2. Caratteristiche e benefici	16
3. Prima del primo utilizzo	17
4. Tempo di congelamento e preparazione della vaschetta	17
5. Crea Dessert Ghiacciati	17
6. Aggiunta degli ingredienti	17
7. Caratteristiche di sicurezza	17
8. Pulizia, conservazione e manutenzione	18
9. Ricette	19
10. Garanzia	82

ÍNDICE

1. Medidas importantes de seguridad	23
2. Características y ventajas	24
3. Antes del primer uso	24
4. Tiempo de congelación y preparación del recipiente	24
5. Preparación de postres helados	24
6. Añadir ingredientes	25
7. Función de seguridad	25
8. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento	25
9. Recetas	26
10. Garantía	82

INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	30
2. Merkmale und Vorteile	31
3. Vor dem ersten Gebrauch	32
4. Gefrierzeit und Vorbereitung des Eisbehälters	32
5. Die Herstellung gefrorener Desserts	32
6. Hinzufügen von Zutaten	32
7. Sicherheitsvorrichtung	32
8. Reinigung, Lagerung und Pflege	33
9. Rezepte	34
10. Garantie	82

INHOUD

1. Belangrijke voorzorgsmaatregelen	38
2. Functies en voordelen	39
3. Voor het eerste gebruik	39
4. Invriestijd en voorbereiding van de kom	40
5. Diepvriesdesserts maken	40
6. Ingrediënten toevoegen	40
7. Veiligheidsvoorziening	40
8. Reiniging, opslag en onderhoud	40
9. Recepten	42
10. Garantie	82

SPIS TREŚCI

1. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	46
2. Opis komponentów i ich funkcji	47
3. Przed pierwszym użyciem.	47
4. Czas zamrażania i przygotowanie misy	47
5. Przygotowywanie mrożonych deserów ...	47
6. Dodawanie składników	48
7. Zabezpieczenie	48
8. Czyszczenie, przechowywanie i konserwacja	48
9. Przepisy	49
10. Gwarancja	82

SISÄLLYSLUETTELO

1. Tärkeitä turvallisuusohjeita	54
2. Ominaisuudet ja hyödyt	55
3. Ennen ensimmäistä käyttökertaa	55
4. Pakastusaika ja kulhon valmistelu	55
5. Jäähdytettyjen jälkiruokien valmistus ...	55
6. Ainesten lisääminen	55
7. Turvaominaisuus	56
8. Puhdistus, säilytys ja huolto	56
9. Reseptejä	57
10. Takuu	82

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Viktige sikkerhedsforanstaltninger	61
2. Funktioner og fordele	62
3. Før første brug	62
4. Frysetid og klargøring af skål	62
5. Tilberedning af frosne desserter	62
6. Tilsætning af ingredienser	63
7. Sikkerhedsfunktion	63
8. Rengøring, opbevaring og vedligeholdelse	63
9. Opskrifter	64
10. Garanti	82

INNHOILDSFORTEGNELSE

1. Viktige sikkerhetsanvisninger	68
2. Funksjoner og fordeler	69
3. Før første gangs bruk	69
4. Frysing og klargjøring av skålen.	69
5. Lage frosne desserter	69
6. Tilsetning av ingredienser	69
7. Sikkerhetsfunksjon	69
8. Renhold, oppbevaring og vedlikehold ...	70
9. Oppskrifter	71
10. Garanti	82

INNEHÅLL

1. Viktiga säkerhetsföreskrifter	75
2. Funktioner och fördelar	76
3. Före första användningen	76
4. Frystid och förberedelse av skålen	76
5. Tillagning av frysta desserter	76
6. Tillsätta ingredienser	77
7. Säkerhetsfunktion	77
8. Rengöring, förvaring och underhåll	77
9. Recept	78
10. Garanti	82



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DECHETERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-24/276A_OL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

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

12. Do not operate your appliance in an appliance garage, or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
13. Remove mixing paddle from ice cream maker before washing. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Do not use appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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 extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

CAUTION

- Do not immerse motor drive assembly in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the motor drive assembly. Note: The motor drive assembly does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorised 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.

FEATURES AND BENEFITS

1. Ingredient Spout

Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.

2. Easy-Lock Lid

Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the base.

3. Mixing Paddle

Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen desserts or drinks.

4. Freezer Bowl

Contains cooling liquid between a double-insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.

5. Base

Contains heavy-duty motor strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet, and frozen drinks.

6. On/Off Switch

7. Rubber Feet (not shown)

Non-slip feet keep base stationary during use.

8. Cord Storage (not shown)

Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.

9. BPA-Free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA-free.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm 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 bowl must be completely frozen before you begin your recipe. Before freezing, wash and dry the bowl. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. It is recommended that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Be sure to place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing.

Generally, freezing time is between 16 and 24 hours. Shake the bowl to determine whether it is completely frozen. If you do not hear the liquid within the bowl moving, the cooling liquid is therefore frozen. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. Use the

bowl immediately after removing from the freezer. It will begin to quickly defrost once it has been removed from the freezer.

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

MAKING FROZEN DESSERTS

1. Prepare recipe ingredients from pages that follow or from your own recipe. Flip booklet over for Cuisinart recipes. If you use your own recipe, be sure it yields 1.4L or less.

2. Remove the freezer bowl from the freezer. Place freezer bowl on the center of the base.

NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.

3. Place mixing paddle in freezer bowl. It just rests in the center of the bowl, with the circle side facing up.

4. Place lid on base and rotate clockwise until tabs on lid lock in place on base.

5. Press On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn.

6. Immediately pour ingredients through ingredient spout.

NOTE: Ingredients must be added to the freezer bowl after unit is turned on.

7. Frozen desserts will be done in less than 20 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

NOTE: Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Desserts will stick to the sides of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a freezer-safe airtight container.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert 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® Cool Scoops Ice Cream Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert 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 and unplug the unit. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the freezer bowl, mixing paddle and lid in warm soapy water. **DO NOT PUT FREEZER BOWL 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 bowl in freezer if bowl is wet. DO NOT store lid, mixing paddle, or base in freezer. You may store the freezer bowl in the freezer for convenient, immediate use. Do not store frozen desserts in the freezer bowl in the freezer for more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts to a freezer-safe, airtight container for longer storage in the freezer.

Maintenance

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

RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen desserts. You may create or use recipes of your own, as long as they yield no more than 1.4L.

- Frozen desserts from the Cuisinart® Cool Scoops Ice Cream Maker 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 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), milk (reduced fat or lowfat) as well as non-dairy milks (soy, rice) 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 two cups of cream, use a total of two cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after the heating process is complete and ingredients have cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last two minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- 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 1.4L of dessert. When pouring ingredients in through the ingredient spout, **DO NOT** fill the freezer bowl higher than 2cm 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. Additional freezer bowls may be purchased on the Cuisinart web site.
- Make sure mixing paddle and lid are in place before turning on machine.

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 1.2L

235ml whole milk
150g granulated sugar
pinch salt
470ml heavy cream
1 tablespoon 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. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Simple Chocolate Ice Cream

Makes about 1.2L

80g cocoa powder, sifted
100g granulated sugar
40g packed dark brown sugar
pinch salt
235ml whole milk
470ml heavy cream
 $\frac{1}{2}$ tablespoon pure vanilla extract

1. In a medium bowl, whisk together the cocoa, sugars and salt. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, beat to combine until the cocoa, sugars and salt are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
2. Turn the Cuisinart® ice cream maker on; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

S'mores Ice Cream

All of the flavours of a s'more in one bite of ice cream.

Makes about 1.4L

55g cocoa powder, sifted
65g granulated sugar
45g packed dark brown sugar
pinch salt
155ml whole milk
355ml heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract
60g marshmallow cream (e.g. Fluff®)
4 digestive biscuits, crushed
50g milk chocolate, melted and reserved at room temperature

1. In a medium bowl, whisk together the cocoa, sugars and salt. Add the milk and, using a hand mixer on low speed or a whisk, beat to combine until the cocoa and sugars are dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
2. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. Five minutes before mixing is completed, gradually add the marshmallow cream, one spoonful at a time. Once mixed, add the crushed biscuits and melted chocolate, one at a time, through the top and let mix in completely. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Tip: If marshmallow cream is too stiff, warm slightly in microwave before adding to freezer bowl.

Fresh Strawberry Ice Cream

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

Makes about 1.2L

200g fresh strawberries, hulled*
175ml whole milk
130ml granulated sugar
pinch salt
355ml heavy cream
 $1\frac{1}{2}$ teaspoons pure vanilla extract

1. Put the strawberries into the bowl of a food processor fitted with the chopping blade. Pulse strawberries until rough/finely chopped (depending on preference). Reserve in bowl.

- 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. Stir in reserved strawberries with all juices. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

*Frozen strawberries may be substituted if fresh strawberries are not available.

Cheesecake Ice Cream

Makes about 1.2L

340g cream cheese, room temperature, cut into 2-inch pieces
200g granulated sugar
 ½ teaspoon salt
25g mascarpone, room temperature
235ml whole milk, room temperature
2 teaspoons pure vanilla extract
60ml sour cream, room temperature

- Put the cream cheese into the bowl of a stand mixer. Fitted with the mixing paddle. Mix the cream on medium speed until very smooth. With the mixer running, gradually add the sugar and salt; mix until homogenous. Add the mascarpone and mix until well combined. Slowly add the milk and vanilla; mix until smooth. Use the fold function to mix in the sour cream. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Pistachio Ice Cream

Makes about 1.2L

590ml whole milk
1 whole vanilla bean, halved and seeds scraped
130g granulated sugar, divided
300g chopped roasted, unsalted pistachios; shelled, divided
270ml heavy cream
 pinch salt
6 large egg yolks
 ¼ teaspoon pure almond extract

- In a medium saucepan set over medium-low heat, stir together the milk, vanilla bean (including the pod), half of the sugar and 1½ cups pistachios. Bring the mixture just to a boil. Remove from heat; let mixture steep for 1 to 2 hours. After steeping, add the cream and salt and gradually return the mixture just to a boil over medium-low heat.
- When the milk/pistachio/cream mixture is reheating, 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/pistachio/cream mixture has come to a slight boil, whisk about 1/3 of the hot mixture into the yolk/sugar mixture. Add another 1/3 of the mixture, then return the combined mixture to the saucepan. Using a wooden spoon, stir the mixture constantly over the 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.
- Stir in the almond extract and pour the mixture through a fine mesh strainer (discard the vanilla pods and pistachios); bring to room temperature. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 20 minutes. When the ice cream is almost done churning, add the remaining toasted pistachios through the opening at the top of the ice cream maker. The ice cream will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the ice cream to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Frozen Yogurts

Rich Vanilla Frozen Yogurt

While part-skim or fat-free yogurt can be substituted, to get the real flavour and richness of this frozen yogurt it is best to use the whole milk variety.

Makes about 5 cups (ten ½-cup servings)

- 1½** **tablespoons golden syrup**
- 1½** **tablespoons honey**
- 3** **tablespoons water**
- 2** **vanilla beans, split and seeds scraped**
- 1180ml** **whole milk plain yogurt**
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- 150g** **granulated sugar**
 pinch salt

1. Put the syrup, honey, water and vanilla beans into a medium saucepan. Over medium-low heat, bring mixture to a boil, then simmer until reduced by about half. Strain (discarding vanilla pods); reserve.
2. In a large mixing bowl, whisk the yogurt, reserved honey/water/vanilla reduction, vanilla extract, sugar and salt together. Whisk until the sugar has dissolved. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Mango Frozen Yogurt

Be sure to use fresh, ripe mangoes.

The better the mango, the better the frozen yogurt.

Makes about 1.2L

- 1180ml** **low-fat plain yogurt**
- 100g** **granulated sugar**
- 2** **mangoes, peeled, pitted and roughly chopped**
 (about 1cm pieces)
- 1** **teaspoon fresh lime juice, about ½ lime**

1. In a large mixing bowl, whisk the yogurt and sugar together; reserve.
2. Using a blender, purée the mangoes with the lime juice and 1 cup of the yogurt mixture. Combine with the remaining yogurt/sugar mixture. Cover and refrigerate 1 to 2 hours, or overnight.

3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Lowfat Strawberry Frozen Yogurt

Makes about 1.2L

- 950ml** **lowfat plain yogurt**
- 100g** **granulated sugar**
 pinch salt
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**
- 2** **tablespoons light syrup**
- 300g** **frozen mixed berries**
- 1½** **tablespoons honey**
- 1½** **tablespoons fresh lemon juice**

1. In a large bowl, whisk the yogurt with the sugar, salt, vanilla and syrup; reserve.
2. In a medium saucepan, heat the berries, honey and lemon juice on low for about 10 minutes, or until just softened. Strain, discarding liquid, and cool. Once the berries are cooled, stir into the yogurt/sugar mixture. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The frozen yogurt will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the frozen yogurt to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Sorbets

Dark Chocolate Sorbet

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

Makes about 1.2L

- 700ml** **water**
- 330g** **granulated sugar**
 pinch salt
- 190g** **cocoa powder, sifted**
- 1** **teaspoon pure vanilla extract**

Raspberry Sorbet

Not only is this sorbet sweet and refreshing, but the color makes a beautiful presentation on any menu.

Makes about 1.2L

475ml water

300g granulated sugar

pinch table salt

400g frozen raspberries, thawed

1. Prepare a simple syrup with the water and sugar by combining both in a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Once the simple syrup is ready, add the salt and the raspberries. Using an immersion blender, blend the mixture until smooth. Strain half of the mixture through a fine mesh strainer to remove the seeds. Use a spatula to aid in passing the purée through the strainer. Remove seeds and repeat with the second half. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

1. Prepare a simple syrup with the water, sugar and salt by combining all three in a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved.
2. Gradually add the cocoa powder to the simple syrup by whisking constantly until smooth. Add the vanilla and stir to combine. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

Lemon Basil Sorbet

The basil adds a nice undertone to the sorbet, but any one of your favourite herbs could be substituted.

Makes about 1.2L

700ml water

400g granulated sugar

2 tablespoons lemon zest, divided

150g packed fresh basil
pinch salt

700ml fresh lemon juice

1. Prepare a lemon simple syrup with the water, sugar and 1½ tablespoons of the lemon zest by combining all three in a medium saucepan set over medium-low heat. Cook mixture until the sugar is fully dissolved. Remove from heat.
2. Once the simple syrup is ready, add the basil and salt. Let the mixture steep for 30 minutes. Stir in the lemon juice. Cover and refrigerate 2 to 3 hours, or overnight.
3. Strain the chilled mixture through a fine mesh strainer. Turn on the Cuisinart® ice cream maker; pour the mixture into the frozen freezer bowl and let mix until thickened, about 15 to 20 minutes. When the sorbet is almost done, add the reserved zest through the opening on top of the ice cream maker and let churn until combined. The sorbet will have a soft, creamy texture. If a firmer consistency is desired, transfer the sorbet to an airtight container and place in freezer for about 2 hours. Remove from freezer about 15 minutes before serving.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, y compris:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

1. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas placer le cordon, la fiche ou le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
3. ÉTEINDRE l'appareil, puis le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
4. Éviter tout contact avec des pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, à l'écart pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessure et/ou de détérioration de l'appareil.
5. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le fabricant au numéro de téléphone de son service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut provoquer un incendie, une électrocution ou un risque de blessure.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Le cordon ne doit pas pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
9. Garder les mains et les ustensiles hors de la cuve de congélation pendant son utilisation afin de réduire les risques de blessures aux personnes ou d'endommagement de l'appareil. **NE PAS UTILISER D'OBJETS OU D'USTENSILES TRANCHANTS À L'INTÉRIEUR DU BOL DE CONGÉLATION!** Les objets tranchants risquent de rayer et d'endommager l'intérieur du bol de congélation. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peut être utilisée lorsque l'appareil est en position OFF.

10. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit être effectué que par le personnel de réparation autorisé de Cuisinart.
11. Ne pas utiliser le bol de congélation au-dessus d'une flamme, d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière. Ne pas exposer à une source de chaleur. Ne pas laver au lave-vaisselle ; cela pourrait entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. Ne pas utiliser l'appareil dans une remise à appareils ou une armoire murale. Si l'appareil est rangé dans une remise à appareils, il doit être débranché. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les parois de la remise ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se referme.
13. Retirer la pale mélangeuse de la sorbetière avant de laver celle-ci. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
14. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE JEU DE CORDONS

Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées, mais avec précaution. Si une rallonge longue et utilisée, la puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil, et la rallonge doit être disposée de manière à ne pas tomber du plan de travail ou de la table, de sorte qu'elle pourrait être tirée par des enfants ou des animaux, ou que l'on pourrait trébucher dessus.

MISE EN GARDE

- Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau.
- Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas démonter le bloc moteur. Remarque : Le bloc moteur ne contient aucune pièce susceptible de servir à l'utilisateur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel autorisé.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique.
- Ne jamais nettoyer avec des poudres à récurer ou des outils durs.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Ouverture pour l'ajout d'ingrédients**
Versez les ingrédients de la recette dans l'ouverture. Vous pouvez également l'utiliser pour ajouter des ingrédients tels que des pépites ou des noix, sans interrompre le cycle de congélation.
2. **Couvercle à verrouillage facile**
Transparent, pour permettre d'observer le processus de congélation. Le couvercle est conçu pour se verrouiller facilement sur la base.
3. **NOUVEAUTÉ**
Pale mélangeuse
Mélange et aère les ingrédients dans le bol de congélation pour réaliser des boissons et des desserts glacés.
4. **Bol de congélation**
Contient un liquide réfrigérant enfermé dans une paroi à double isolation pour une congélation rapide et homogène. La double paroi conserve le bol à une température fraîche et constante.
5. **Base**
Contient un moteur robuste suffisamment puissant pour préparer des crèmes glacées, yaourts glacés, sorbets et boissons glacées.
6. **Interrupteur On/Off**
7. **Pieds en caoutchouc** (non illustrés)
Les pieds antidérapants empêchent la base de bouger pendant l'utilisation.
8. **Rangement pour cordon** (non illustré)
L'excès de cordon se range facilement dans la base, ce qui permet de garder le plan de travail propre et sûr.
9. **Sans BPA** (non illustré)
Tous les matériaux entrant en contact avec les aliments sont exempts de BPA.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NE PAS immerger la base motorisée dans l'eau. L'essuyer avec un chiffon humide. Laver le couvercle, le bol de congélation et la pale mélangeuse à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer toute poussière ou tout résidu résultant de la fabrication et de l'expédition. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les éléments.

DURÉE DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DU BOL

Le bol de congélation doit être complètement congelé avant de commencer la recette. Avant de le congeler, laver et sécher le bol. La durée nécessaire pour atteindre l'état de congélation dépend du degré de froid de votre congélateur. Il est recommandé de placer le bol de congélation au fond du congélateur, là où il fait le plus froid. Veiller à placer le bol de congélation en position verticale sur une surface plane pour une congélation homogène.

En général, le temps de congélation est compris entre 16 et 24 heures. Secouer le bol pour déterminer s'il est complètement congelé. Si vous n'entendez pas le liquide de refroidissement bouger dans le bol, il est donc gelé. Pour obtenir les desserts et les boissons réfrigérés les plus pratiques, laissez votre bol de congélation dans le congélateur en permanence. Utiliser le bol immédiatement après l'avoir sorti du congélateur. Il commencera à se décongeler rapidement une fois sorti du congélateur.

Rappel: Votre congélateur doit être réglé sur -18° C pour garantir une bonne congélation de tous les aliments.

PRÉPARER DES DESSERTS GLACÉS

1. Préparez les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette figurant dans les pages suivantes ou de votre propre recette. Retournez le livret pour consulter les recettes Cuisinart. Si vous utilisez votre propre recette, assurez-vous que le volume produit ne dépasse pas 1,5 litre.
2. Sortez le bol de congélation du congélateur. Placez le bol de congélation au centre de la base.
REMARQUE: Le bol commencera à se décongeler rapidement une fois sorti du congélateur. Utilisez-le immédiatement après l'avoir sorti du congélateur.
3. Placez la pale mélangeuse dans le bol de congélation. Elle repose au centre du bol, le cercle vers le haut.
4. Placez le couvercle sur la base et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les languettes du couvercle s'enclenchent sur la base.

- Placez l'interrupteur On/Off sur la position ON. Le bol de congélation commence à tourner.
- Versez immédiatement les ingrédients dans l'ouverture.

REMARQUE: Les ingrédients ne doivent être ajoutés dans le bol de congélation qu'après la mise en marche de l'appareil.

- Les desserts glacés sont prêts en moins de 20 minutes. La durée dépend de la recette et du volume du dessert que vous préparez. Lorsque le mélange atteint la consistance désirée, il est prêt. Pour une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant deux heures ou plus.

REMARQUE: Ne conservez pas les desserts congelés dans le bol de congélation. En effet, ils adhèreraient aux parois du bol de congélation, ce qui pourrait l'endommager. Conservez-les uniquement dans un récipient hermétique adapté à la congélation.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients tels que des copeaux et des noix doivent être ajoutés environ 15 minutes après le début du processus de congélation. Une fois que le dessert a commencé à épaissir, ajouter jusqu'à 1/3 de tasse d'ingrédients hachés au moyen de l'entonnoir à ingrédients. Les noix et autres ingrédients ne dépasseront pas 6 mm.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La sorbetière Cuisinart® Solo Scoops est munie d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Cela peut se produire si la crème glacée est très épaisse, si l'appareil a fonctionné pendant une période excessivement longue ou si les ingrédients ajoutés (noix, etc.) sont en très gros morceaux. Pour réinitialiser l'appareil, placer l'interrupteur marche/arrêt en position OFF (O) et débrancher l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Après quelques minutes, l'appareil peut être remis en marche et la préparation du dessert poursuivie.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyer le couvercle, le bol de congélation, la base et la pale mélangeuse à l'eau chaude savonneuse. **NE PAS METTRE LE BOL DE CONGÉLATION DANS UN LAVE-VAISSELLE. NE PAS NETTOYER AVEC DES PRODUITS DE NETTOYAGE OU DES OUTILS ABRASIFS.** Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide. **NE PAS** plonger le bloc moteur dans l'eau, ni le laver au robinet. Bien sécher tous les éléments.

Rangement

NE PAS placer le bol de congélation dans le congélateur s'il est mouillé.

NE PAS ranger le couvercle, la pale mélangeuse, la base ou le bloc moteur dans le congélateur. Le bol de congélation peut être conservé au congélateur pour une utilisation pratique et immédiate. Ne pas conserver les desserts congelés au congélateur dans le bol de congélation. Transférer les desserts congelés dans des récipients hermétiques adaptés à la congélation pour les conserver plus longtemps au congélateur.

Entretien

Toute autre opération d'entretien sera exécutée par un personnel autorisé.

CONSEILS DE RECETTES

Les recettes suivantes vous offrent un large éventail de possibilités pour réaliser de délicieux desserts glacés. Vous pouvez créer ou utiliser vos propres recettes, à condition que le volume produit ne dépasse pas un 1,5 litre.

- Les desserts glacés préparés à l'aide de la sorbetière automatique pour sorbet, crème glacée et yaourt glacé Cuisinart® utilisent des ingrédients purs et frais. De ce fait, les desserts et les boissons n'ont pas les mêmes caractéristiques que les desserts et les boissons glacés de fabrication commerciale. La plupart des versions vendues dans le commerce utilisent des gommes et des conservateurs pour les rendre plus fermes. **Pour une consistance plus ferme, transférez le dessert dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée, en général deux heures ou plus.**
- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour un résultat optimal, le mélange doit être réfrigéré pendant une nuit avant d'être utilisé. Il est également possible de réfrigérer la recette dans un bain de glace jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie, avant de l'utiliser.
- Pour préparer un bain de glace, remplissez un grand récipient de glace et d'eau. Placez la casserole ou un autre récipient dans le bain de glace. Laissez refroidir complètement les ingrédients précuits.
- Avant d'être congelées, la plupart des recettes peuvent être conservées au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.
- Dans beaucoup de recettes, la crème épaisse et le lait entier peuvent être remplacés par des crèmes allégées (par exemple, moitié-moitié), du lait (à teneur réduite en matières grasses ou allégé) ainsi que des laits non laitiers (soja, riz). Toutefois, il faut savoir que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le résultat est riche et crémeux. L'utilisation de substituts moins gras peut modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Lorsque vous effectuez une substitution, veillez à

utiliser le même volume de produit de substitution que celui que vous auriez utilisé pour l'ingrédient initial. Par exemple, si la recette prévoit 500 ml de crème, utilisez au total 500 ml de substitut (par exemple, 250 ml de crème et 250 ml de lait entier).

- Le sucre peut être remplacé par des édulcorants artificiels. Si la recette doit être précuite, ajoutez l'édulcorant une fois que la cuisson est terminée et que les ingrédients sont cuits. Remuez soigneusement le mélange pour dissoudre l'édulcorant.
- Dans les recettes utilisant de l'alcool, ajoutez l'alcool pendant les deux dernières minutes du processus de congélation. Sinon, l'alcool risque d'empêcher le processus de congélation.
- Lorsque vous préparez un sorbet, assurez-vous que les fruits sont mûrs et sucrés avant de les utiliser. Le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, de sorte que le résultat sera moins sucré que le mélange de la recette. Si les fruits sont acides, ajoutez du sucre à la recette. Si les fruits sont très mûrs ou très sucrés, réduisez la quantité de sucre indiquée dans la recette.
- Les recettes Cuisinart énumérées ci-dessous permettent de préparer jusqu'à un 1,5 litre de dessert. Lorsque vous versez les ingrédients dans l'ouverture, NE remplissez PAS le bol de congélation à plus de 6 mm du bord du bol de congélation. Les ingrédients augmentent de volume pendant le processus de congélation.
- Si vous réalisez plusieurs recettes à la fois, assurez-vous que le bol de congélation est complètement congelé avant chaque utilisation. Vous pouvez acheter des bols de congélation supplémentaires sur le site Web de Cuisinart (www.cuisinart.com).
- Assurez-vous que la pale mélangeuse et le couvercle sont en place avant de mettre l'appareil en marche.

Crème glacée simple à la vanille

Cette crème glacée peut facilement être agrémentée de bonbons hachés ou de paillettes à la fin du barattage.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

250ml de lait entier
170g de sucre cristallisé et 1 pincée de sel
500ml de crème épaisse
1 c. à s. d'extrait de vanille pure

1. Dans un saladier de taille moyenne, mélanger le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un batteur à main à faible vitesse ou d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. La crème glacée aura une texture onctueuse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Crème glacée simple au chocolat

Un vrai régal avec la sauce chocolat de la page 12.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

90g de cacao en poudre, tamisé
115g de sucre cristallisé
65g de cassonade et 1 pincée de sel
250ml de lait entier
500ml de crème épaisse
½ c. à s. d'extrait de vanille pure

1. Dans un saladier de taille moyenne, fouetter le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et, à l'aide d'un batteur à main à faible vitesse ou d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que le cacao, le sucre, la cassonade et le sel soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. La crème glacée aura une texture onctueuse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Crème glacée aux s'mores

Toutes les saveurs d'un s'more dans une seule cuillerée de crème glacée.

Environ 1,5 l (12 portions de 125 ml)

60g	de cacao en poudre, tamisé
75g	de sucre cristallisé
50g	de cassonade et 1 pincée de sel
160ml	de lait entier
375ml	de crème épaisse
1	c. à c. d'extrait de vanille pure
95g	e pâte de guimauve (p. ex. Fluff®)
4	petits beurres, écrasés
55g	de chocolat au lait, fondu et réservé à température ambiante

1. Dans un saladier de taille moyenne, fouetter le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et, à l'aide d'un batteur à main à faible vitesse ou d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que le cacao, le sucre et la cassonade soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter progressivement la pâte de guimauve, une cuillerée à la fois. Une fois le mélange effectué, ajouter les petits beurres écrasés et le chocolat fondu, un à la fois, par l'ouverture du dessus et les laisser se mélanger complètement. La crème glacée aura une texture onctueuse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Astuce: Si la pâte de guimauve est trop dure, la réchauffer légèrement au micro-ondes avant de l'ajouter dans le bol de congélation.

Crème glacée à la fraise fraîche

Encore plus délicieuse lorsque les fraises sont au sommet de leur fraîcheur, cette crème glacée est légère, sucrée et fruitée.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

300g	de fraises fraîches, équeutées
200ml	de lait entier
155g	de sucre cristallisé et 1 pincée de sel
375ml	de crème épaisse
½	c. à c. d'extrait de vanille pure

1. Mettre les fraises dans le bol d'un robot de cuisine équipé d'une lame de hachage. Pulser les fraises jusqu'à ce qu'elles soient grossièrement ou finement hachées (au choix). Réserver dans le bol.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélanger le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un batteur à main à faible vitesse ou d'un fouet jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Incorporer les fraises réservées et leur jus. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. La crème glacée aura une texture onctueuse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

*Les fraises fraîches peuvent être remplacées par des fraises surgelées si elles ne sont pas disponibles.

Crème glacée au cheesecake

Cette crème glacée est excellente seule dans une coupe, ou accompagnée de notre sauce à la framboise (voir page 13).

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

350g	de fromage frais, à température ambiante, coupé en morceaux de 5cm
230g	de sucre cristallisé
½	c. à c. de sel
100g	de mascarpone, à température ambiante
250ml	de lait entier, à température ambiante
2	c. à c. d'extrait de vanille pure
60ml	de crème aigre, à température ambiante

1. Mettre le fromage frais dans le bol d'un batteur sur socle. Installer le batteur plat. Mélanger la crème à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle soit très lisse. Avec le batteur toujours en marche, ajouter progressivement le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter lentement le lait et la vanille, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Utiliser la fonction « incorporer » pour ajouter la crème aigre. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. La crème glacée aura une texture onctueuse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Crème glacée à la pistache

Ce parfum est tout simplement délicieux, que ce soit dans notre gâteau d'anniversaire à la crème glacée (page 12), ou bien dans un cornet.

Environ 1,25 l (environ 10 portions de 125 ml)

- 625ml** de lait entier
- 1** gousse de vanille entière, fendue en deux et dont les graines ont été grattées
- 155g** de sucre cristallisé, séparé
- 225g** de pistaches grillées, non salées, hachées; décortiquées, séparées
- 500ml** crème épaisse et 1 pincée de sel
- 6** gros jaunes d'œufs
- ¼** c. à c. d'extrait d'amande pure

1. Dans une casserole moyenne, à feu moyen-doux, mélanger le lait, la vanille (les graines et la gousse), la moitié du sucre et 150 g de pistaches. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu et laisser infuser pendant 1 à 2 heures. Une fois l'infusion terminée, ajouter la crème et le sel et porter progressivement le mélange à ébullition à feu moyen-doux.
2. Pendant que la préparation lait/pistaches/crème réchauffe, mélanger les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un saladier de taille moyenne. Batre le mélange à l'aide d'un batteur à main à faible vitesse ou d'un fouet jusqu'à ce qu'il devienne pâle et épais.
3. Une fois que la préparation lait/pistache/crème arrive à une légère ébullition, incorporer environ $\frac{1}{3}$ de cette préparation chaude au mélange de jaunes d'œufs et de sucre en fouettant. Ajouter encore $\frac{1}{3}$ de la préparation, puis remettre le tout dans la casserole. À l'aide d'une cuillère en bois, remuer constamment le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement et nappe le dos de la cuillère. Ce mélange ne doit PAS bouillir, sinon les jaunes d'œuf seront trop cuits. Cette opération ne devrait prendre que quelques minutes.
4. Incorporer l'extrait d'amande et verser le mélange dans une passoire à mailles fines (enlever la gousse de vanille et les pistaches), puis laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
5. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange environ 20 minutes. Lorsque le barattage de la crème glacée est presque terminé, ajouter le reste des pistaches grillées par l'ouverture située en haut de la sorbetière. La crème glacée aura une texture onctueuse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Yaourts glacés

Yaourt glacé à la vanille

Bien qu'il soit possible d'utiliser du yaourt allégé ou sans matières grasses, il est préférable de choisir un yaourt au lait entier pour pleinement apprécier la saveur et la richesse de ce yaourt glacé.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

- 1½** c. à s. de sirop de maïs léger
- 1½** c. à s. de miel
- 3** c. à s. d'eau
- 2** gousses de vanille, fendues et grattées
- 1,25kg** de yaourt nature au lait entier, passé à l'étamine* pendant 2 à 4 heures
- 1** c. à c. d'extrait de vanille pure
- 170g** de sucre cristallisé et 1 pincée de sel

1. Mettre le sirop de maïs, le miel, l'eau et les gousses de vanille dans une casserole de taille moyenne. Porter le mélange à ébullition à feu moyen-doux, puis laisser mijoter jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié environ. Filtrer et retirer les gousses de vanille, puis réserver.
2. Dans un grand saladier, mélanger au fouet le yaourt égoutté, la réduction miel/eau/vanille réservée, l'extrait de vanille, le sucre et le sel. Batre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrir et réfrigérer 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Le yaourt glacé aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer le yaourt glacé dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

*Si vous n'avez pas d'étamine, vous pouvez utiliser quelques feuilles d'essuie-tout posées les unes sur les autres.

Yaourt glacé à la mangue

Assurez-vous d'utiliser des mangues fraîches et mûres. Plus la mangue est bonne, plus le yaourt glacé sera bon.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

- 1,25kg** de yaourt nature allégé, passé à l'étamine* pendant 2 à 4 heures
- 115g** de sucre cristallisé
- 2** mangues, pelées, dénoyautées et grossièrement découpées (morceaux d'environ 1,5 à 2,5 cm)
- 1** c. à c. de jus de citron vert frais, soit environ $\frac{1}{2}$ citron vert

1. Dans un grand saladier, mélanger le yaourt égoutté et le sucre à l'aide d'un fouet, puis réserver.
2. Dans un mixeur, réduire les mangues en purée avec le jus de citron vert et une tasse de la préparation à base de yaourt. Ajouter le reste du mélange yaourt/sucre. Couvrir et réfrigérer 1 à 2 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Le yaourt glacé aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer le yaourt glacé dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

*Si vous n'avez pas d'étamine, vous pouvez utiliser quelques feuilles d'essuie-tout posées les unes sur les autres.

Yaourt glacé allégé à la fraise

Un vrai délice glacé qui fait ressortir le goût acidulé du yaourt.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

- 1kg** de yaourt nature allégé, passé à l'étamine* pendant 2 à 4 heures
- 115g** de sucre cristallisé et 1 pincée de sel
- 1** c. à c. d'extrait de vanille pure
- 2** c. à s. de sirop de maïs léger
- 500g** de fruits rouges surgelés
- 1½** c. à s. de miel
- 1½** c. à s. de jus de citron frais

1. Dans un grand saladier, battre le yaourt égoutté avec le sucre, le sel, la vanille et le sirop de maïs, puis réserver.
2. Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer les fruits rouges, le miel et le jus de citron à feu doux pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Passer dans une passoire et éliminer le liquide, puis laisser refroidir. Une fois les fruits refroidis, les incorporer au mélange yaourt/sucre. Couvrir et réfrigérer 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Le yaourt glacé aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer le yaourt glacé dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Si vous n'avez pas d'étamine, vous pouvez utiliser quelques feuilles d'essuie-tout posées les unes sur les autres.

Sorbets

Sorbet au chocolat noir

Un sorbet au chocolat noir qui sort de l'ordinaire et ravira tous les gourmands.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

- 750ml** d'eau
- 375** de sucre cristallisé et 1 pincée de sel
- 200g** de cacao en poudre, tamisé
- 1** c. à c. d'extrait de vanille pure

1. Préparer un simple sirop en mélangeant l'eau, le sucre et le sel dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen-doux. Cuire le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
2. Ajouter progressivement le cacao en poudre au sirop en fouettant constamment jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la vanille et bien mélanger. Couvrir et réfrigérer 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Le sorbet aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer le sorbet dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Sorbet au citron et au basilic

Le basilic ajoute une note agréable, mais il est possible de le remplacer par n'importe quelle autre plante aromatique.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

- 750ml** d'eau
- 450g** de sucre cristallisé
- 2** c. à s. de zeste de citron, séparé
- 40g** de basilic frais (pour un goût de basilic plus prononcé, utiliser 50g)
- 350ml** de jus de citron frais

1. Préparer un simple sirop au citron en mélangeant l'eau, le sucre et 1½ c. à s. de zeste de citron dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen-doux. Cuire le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Retirer du feu.
2. Une fois que le sirop est prêt, ajouter le basilic et le sel. Laisser infuser le mélange pendant 30 minutes. Incorporer le jus de citron. Couvrir et réfrigérer 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
3. Passer le mélange refroidi dans une passoire à mailles fines. Mettre en marche la sorbetière

Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Lorsque le barattage est presque terminé, ajouter le zeste réservé par l'ouverture située sur le dessus de la sorbetière et laisser tourner jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Le sorbet aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer le sorbet dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

Sorbet à la framboise

Non seulement ce sorbet est sucré et rafraîchissant, mais sa couleur agrémenté joliment tous les menus.

Environ 1,25 l (10 portions de 125 ml)

500ml d'eau

345g de sucre cristallisé et 1 pincée de sel

600g de framboises surgelées, décongelées

1. Préparer un simple sirop en mélangeant l'eau et le sucre dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen-doux. Cuire le mélange jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
2. Une fois que le sirop est prêt, ajouter le sel et les framboises. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Passer la moitié du mélange dans une passoire à mailles fines pour éliminer les graines. Utiliser une spatule pour faciliter le passage de la purée au travers de la passoire. Retirer les graines et répéter l'opération avec l'autre moitié. Couvrir et réfrigérer 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart® et verser le mélange dans le bol congelé. Laisser épaissir le mélange, entre 15 et 20 minutes. Le sorbet aura une texture lisse et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer le sorbet dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

1. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il cavo, la spina o il gruppo motore dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
2. Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non possiedono adeguate capacità e abilità, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini. È necessario supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
3. Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare parti e prima di pulirlo. Per staccare la spina, prenderla e staccarla dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
4. Evitare il contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere lontano mani, capelli e indumenti, nonché spatole e altri utensili, per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio.
5. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio si è guastato o è caduto o è stato danneggiato in qualunque modo. Per informazioni sulla verifica, la riparazione o la regolazione, contattare il produttore al numero di telefono del servizio clienti.
6. L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può causare incendi, scosse elettriche o rischi di lesioni.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
9. Tenere mani e utensili fuori dalla vaschetta per il freezer durante l'uso per ridurre il rischio di lesioni alle persone o all'apparecchio stesso. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI AFFILATI ALL'INTERNO DELLA VASCHETTA PER IL FREEZER!** Gli oggetti appuntiti possono graffiare e danneggiare l'interno della vaschetta per il freezer. Quando l'apparecchio è in posizione OFF, è possibile utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaino di legno.

10. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. Qualsiasi operazione che non sia la pulizia e la manutenzione da parte dell'utente deve essere eseguita solo da personale autorizzato Cuisinart.
11. Non utilizzare la vaschetta per il freezer su fiamme, piastre o fornelli. Non esporre a fonti di calore. Non lavare in lavastoviglie per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni.
12. Non utilizzare l'apparecchio in garage o sotto un armadio a muro. Quando si ripone l'apparecchio in un vano per gli elettrodomestici, scollegarlo sempre dalla presa di corrente. In caso contrario, si corre il rischio di incendio, soprattutto se l'apparecchio tocca le pareti del locale o se la porta tocca l'apparecchio quando si chiude.
13. Rimuovere la pala mescolatrice dalla gelatiera prima di lavarla. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL SET DEI CAVI

Il cavo di alimentazione è corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliamento o dall'inciampo in un cavo più lungo. È possibile utilizzare prolunghe più lunghe se si presta attenzione al loro utilizzo.

Se si utilizza una prolunga lunga, la portata elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio e la lunghezza della prolunga deve essere disposta in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirata da bambini o animali, o fare inciampare.

ATTENZIONE

- Non immergere il gruppo motore in acqua.
- Per ridurre il rischio di incendio o di scosse elettriche, non smontare il gruppo motore. N.B.: Il gruppo motore non contiene parti riparabili dall'utente.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato.
- Controllare il voltaggio per verificare che quello indicato sulla targhetta corrisponda al proprio voltaggio.
- Non pulire mai con polveri abrasive o attrezzi duri.

CARATTERISTICHE E BENEFICI

1. Imbuto per gli ingredienti

Versare gli ingredienti della ricetta attraverso l'imbuto. Utilizzabile anche per aggiungere ingredienti come patatine o noci, senza interrompere il ciclo di congelamento.

2. Coperchio con chiusura semplice

Trasparente per consentire di osservare il processo di congelamento durante il suo svolgimento. Il coperchio è progettato per agganciarsi facilmente al bordo.

3. NUOVO

Paletta per la miscelazione

Mescola e arieggia gli ingredienti nella vaschetta del congelatore per creare dessert ghiacciati o bevande.

4. Vaschetta per il freezer

Contiene liquido raffreddante tra la parete a doppio isolamento per ottenere un congelamento rapido e uniforme. La doppia parete mantiene la vaschetta fredda e a temperatura uniforme.

5. Base

Contiene un motore per impieghi gravosi, sufficientemente potente per gestire gelati, yogurt ghiacciati, sorbetti e bevande ghiacciate.

6. Interruttore On/Off.

7. Piedini in gomma (non illustrati)

I piedini antiscivolo mantengono la base ferma durante l'uso.

8. Custodia per cavi (non illustrata)

Il cavo inutilizzato può essere facilmente spinto nella base per mantenere i banconi ordinati e sicuri.

9. Senza BPA (non illustrato)

Tutti i materiali che entrano in contatto con gli alimenti sono privi di BPA.

PRIMA DEL PRIMOUTILIZZO

NON immergere il gruppo motore in acqua. Pulire con un panno umido. Lavare il coperchio, la vaschetta del congelatore e la pala di miscelazione in acqua calda e sapone per rimuovere la polvere o i residui del processo di produzione e spedizione. NON pulire le parti con detergenti abrasivi o attrezzi duri.

TEMPO DI CONGELAMENTO E PREPARAZIONE DELLA VASCHETTA

La vaschetta per il freezer deve essere completamente congelata prima di iniziare la ricetta. Prima di congelare, lavare e asciugare la vaschetta. Il tempo necessario per raggiungere lo stato di congelamento dipende dalla temperatura del congelatore. Si consiglia di posizionare la vaschetta per il freezer nella parte posteriore del congelatore, dove è più freddo. Assicurarsi di posizionare la vaschetta per il freezer su una superficie piana in posizione verticale per un congelamento uniforme.

In genere, il tempo di congelamento è compreso tra le 16 e le 24 ore. Agitare la vaschetta per verificare se è completamente congelata. Se non si sente il movimento del liquido all'interno della bacinella, vuol dire che il liquido di raffreddamento è congelato. Per ottenere dessert e bevande congelati più comodi, lasciate la vaschetta per il freezer sempre nel congelatore. Utilizzare la vaschetta subito dopo averla tolta dal freezer. Una volta tolta dal freezer, inizierà a scongelarsi rapidamente.

Si ricorda che: Il congelatore deve essere impostato a 0°F per garantire il corretto congelamento di tutti gli alimenti.

CREA DESSERT GHIACCIATI

1. Preparare gli ingredienti della ricetta dalle pagine successive o dalla propria ricetta. Sfolgiare il libretto per le ricette Cuisinart. Se si utilizza una propria ricetta, assicurarsi che la resa sia pari o inferiore a 1,5 litri.
2. Togliere la vaschetta dal congelatore. Posizionare la vaschetta del congelatore al centro della base.
N.B.: Una volta tolta dal congelatore, la vaschetta inizierà a scongelarsi rapidamente. Utilizzare immediatamente dopo la rimozione dal congelatore.
3. Posizionare la pala del mixer nella vaschetta del congelatore. La paletta deve essere appoggiata al centro della vaschetta, con il lato circolare rivolto verso l'alto.

4. Posizionare il coperchio sulla base e ruotarlo in senso orario fino a quando le linguette del coperchio si bloccano in posizione sulla base.
5. Premere l'interruttore On/Off in posizione ON. La vaschetta del congelatore inizia a girare.
6. Versare immediatamente gli ingredienti attraverso il beccuccio.
N.B.: Gli ingredienti devono essere aggiunti alla vaschetta del congelatore dopo l'accensione dell'apparecchio.
7. I dessert congelati saranno pronti in meno di 20 minuti. La durata dipende dalla ricetta e dal volume del dessert che si prepara. Quando il composto si è addensato a piacimento, è considerato pronto. Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il dessert in un contenitore ermetico e riporlo in freezer per due o più ore.

N.B.: Non conservare i dessert nella vaschetta del congelatore. I dessert potrebbero attaccarsi ai lati della vaschetta del congelatore, danneggiandola. Conservare solo in un contenitore ermetico adatto al congelamento.

AGGIUNTA DI INGREDIENTI

Ingredienti come scaglie e noci dovrebbero essere aggiunti circa 15 minuti dopo il processo di congelamento. Una volta che il dessert ha iniziato ad addensarsi, aggiungere fino a 1/3 di tazza di ingredienti tritati attraverso l'imbuto degli ingredienti.

Le noci e gli altri ingredienti non devono avere dimensioni superiori a 1/2 centimetro.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

La Gelatiera®Cuisinart Solo Scoops è dotata di una funzione di sicurezza che arresta automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento del motore. Ciò può verificarsi se il gelato è molto denso, se l'apparecchio è rimasto in funzione per un periodo di tempo eccessivamente lungo o se gli ingredienti aggiunti (noci, ecc.) sono in pezzi molto grandi. Per resettare l'apparecchio, mettere l'interruttore On/Off in posizione OFF (O) e scollegare l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Dopo qualche minuto, si può riaccendere l'apparecchio e continuare a preparare il dessert.

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire il coperchio, la vaschetta per il freezer, la base e la pala di miscelazione con acqua calda e sapone. **NON METTERE LA VASCHETTA PER IL FREEZER IN LAVASTOVIGLIE. NON PULIRE CON DETERGENTI O STRUMENTI ABRASIVI.** Pulire il gruppo motore con un panno umido. **NON immergere il gruppo motore in acqua o lavarlo con l'acqua del rubinetto.** Asciugare bene tutte le parti.

Conservazione

NON mettere la vaschetta per il freezer nel congelatore se la vaschetta è bagnata.

NON conservare il coperchio, la pala di miscelazione, la base o il gruppo motore nel congelatore. La vaschetta per il freezer può essere conservata nel congelatore per essere utilizzata immediatamente. Non conservare i dessert congelati nella vaschetta per il freezer. Trasferite i dessert congelati in un contenitore ermetico e sicuro per conservarli più a lungo nel congelatore.

Manutenzione

Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante del servizio di assistenza autorizzato.

CONSIGLI PER LE RICETTE

Le ricette che seguono offrono una varietà di opzioni per deliziosi dessert congelati. È possibile creare o utilizzare ricette proprie, purché non producano più di 1 litro e mezzo.

- I dessert ghiacciati della Cuisinart® Automatic Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker utilizzano ingredienti puri e freschi. Per questo motivo, i dessert e le bevande non hanno le stesse caratteristiche dei dessert e delle bevande ghiacciate preparati per il commercio. La maggior parte delle versioni acquistate in negozio utilizza gelatine e conservanti per renderle più solide. **Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il dolce in un contenitore ermetico e riporlo in freezer fino al raggiungimento della consistenza desiderata, di solito due o più ore.**
- Alcune ricette utilizzano ingredienti precotti. Per ottenere risultati ottimali, il composto deve essere raffreddato per tutta la notte prima di essere utilizzato. In alternativa, raffreddare il preparato in un bagno di ghiaccio, fino a completo raffreddamento, prima di utilizzarlo.
- Per preparare un bagno di ghiaccio, riempire un contenitore grande con ghiaccio e acqua. Collocare la casseruola o un altro contenitore nel bagno di ghiaccio. Raffreddare completamente gli ingredienti

precotti.

- Prima del congelamento, la maggior parte dei preparati può essere conservata in frigorifero per un massimo di 3 giorni.
- È possibile sostituire la panna pesante e il latte intero utilizzati in molte ricette con creme a basso contenuto di grassi (ad esempio, metà e metà), latte (a ridotto contenuto di grassi o a basso contenuto di grassi) e bevande di latte non caseari (soia, riso). Tuttavia, è bene tenere presente che più alto è il contenuto di grassi, più ricco e cremoso sarà il risultato. L'utilizzo di sostituti a basso contenuto di grassi può modificare il gusto, la consistenza e la struttura del dessert. Quando si sostituiscono gli ingredienti, assicurarsi di utilizzare lo stesso volume del prodotto originale. Ad esempio, se la ricetta prevede due tazze di panna, utilizzare un totale di due tazze del prodotto sostituito (ad esempio, 1 tazza di panna e 1 tazza di latte intero).
- È possibile sostituire lo zucchero con dolcificanti artificiali. Se il preparato deve essere precotto, aggiungere il dolcificante al termine del processo di riscaldamento e della cottura degli ingredienti. Mescolare accuratamente il composto per sciogliere il dolcificante.
- In ricette che prevedono l'uso di alcol, aggiungere l'alcol durante gli ultimi due minuti del processo di congelamento. In caso contrario, l'alcol potrebbe ostacolare il processo di congelamento.
- Quando si prepara un sorbetto, assicurarsi di verificare la maturità e la dolcezza della frutta prima di utilizzarla nelle ricette. Il processo di congelamento riduce la dolcezza della frutta, che avrà quindi un sapore meno dolce rispetto alla miscela della ricetta. Se la frutta ha un sapore aspro, aggiungere zucchero alla ricetta. Se la frutta è molto matura o dolce, ridurre la quantità di zucchero nella ricetta.
- Le ricette Cuisinart di seguito riportate producono fino a un quarto e mezzo di dessert. Quando si versano gli ingredienti nell'imbuto per gli ingredienti, NON riempire la vaschetta del congelatore oltre i 3.5cm dalla parte superiore della vaschetta del congelatore. Gli ingredienti aumenteranno di volume durante il processo di congelamento.
- Quando si realizza una serie di ricette consecutivamente, assicurarsi che la vaschetta del congelatore sia completamente congelata prima di ogni utilizzo. Ulteriori vaschette del congelatore possono essere acquistate sul sito web Cuisinart (www.cuisinart.com).
- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che la pala di miscelazione e il coperchio siano in posizione.

Gelati semplici

Gelato alla vaniglia semplice

Questo gelato può essere facilmente abbellito aggiungendo canditi o granelle di zucchero alla fine della mantecazione.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 1** **tazza di latte intero**
- ¾** **di tazza di zucchero semolato pizzico di sale**
- 2** **tazza di doppia panna**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. In una ciotola di medie dimensioni, utilizzare un frullatore a mano a bassa velocità o una frusta per unire il latte, lo zucchero e il sale fino a quando lo zucchero è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
2. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo nel congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Gelato al cioccolato semplice

Per ottenere una vera prelibatezza, servire questo piatto con la nostra Salsa al cioccolato a pagina 12.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- ¾** **di tazza di cacao in polvere, setacciato**
- ½** **tazza di zucchero semolato**
- ⅓** **tazza di zucchero di canna scuro confezionato pizzico di sale**
- 1** **tazza di latte intero**
- 2** **tazza di doppia panna**
- ½** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. In una ciotola media, sbattere insieme il cacao, gli zuccheri e il sale. Aggiungere il latte e, mescolando a mano o con un mixer a bassa velocità o una frusta, mescolare fino a quando il cacao, gli zuccheri e il sale risultano sciolti. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
2. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta del congelatore e lasciarlo mescolare fino a quando non si è addensato, circa 15-20 minuti. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo nel congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Gelato S'more

Tutti i gusti di uno s'more in un solo boccone di gelato.

Realizza circa 6 tazze (dodici porzioni da ½ tazza)

- ½** **tazza di cacao in polvere, setacciato**
- ⅓** **tazza di zucchero semolato**
- ¼** **di tazza di zucchero di canna scuro confezionato pizzico di sale**
- ⅔** **di tazza di latte intero**
- 1½** **tazza di doppia panna**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- ¾** **di tazza di crema di marshmallow (ad es. Fluff®)**
- 2** **fogli di cracker graham interi, schiacciati**
- 60ml** **di cioccolato al latte (⅓ tazza di gocce), sciolto e conservato a temperatura ambiente**

1. In una ciotola media, sbattere insieme il cacao, gli zuccheri e il sale. Aggiungere il latte e, mescolando a mano o con un mixer a bassa velocità o una frusta, mescolare fino a quando il cacao e gli zuccheri risultano sciolti. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
2. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Cinque minuti prima di completare la miscelazione, aggiungere gradualmente la crema di marshmallow, un cucchiaino alla volta. Una volta mescolati, aggiungere i cracker graham sbriciolati e il cioccolato fuso, uno alla volta, attraverso la parte superiore finché non risulti completamente amalgamato. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo nel congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Consiglio: Se la crema di marshmallow è troppo densa, scaldarla leggermente nel microonde prima di aggiungerla alla vaschetta del congelatore.

Gelato alla fragola fresca

Preparato al meglio quando le fragole sono al massimo della loro freschezza, questo gelato è leggero, dolce e fruttato.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 1½** **tazza di fragole fresche, mondiate***
- ¾** **di tazza di latte intero**
- ⅔** **tazza di zucchero semolato pizzico di sale**
- 1½** **tazza di doppia panna**
- 1½** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. Mettere le fragole nella ciotola del robot da cucina dotato di lama tritattutto. Frullare le fragole fino a ottenere un trito grossolano o fine (a seconda delle preferenze). Lasciar riposare nella ciotola.
2. In una ciotola di medie dimensioni, utilizzare un frullatore a mano a bassa velocità o una frusta per unire il latte, lo zucchero e il sale fino a quando lo zucchero è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Mescolare le fragole con tutto il succo. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo nel congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

*In caso di indisponibilità di fragole fresche, è possibile sostituirle con fragole surgelate.

Gelato al cheesecake

Questo gelato è ottimo da gustare da solo in una coppetta, oppure vedi pagina 13 e prepara la nostra Salsa ai lamponi per completarlo.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 340g** di formaggio cremoso, a temperatura ambiente, tagliato in pezzi da 5cm
- 1** tazza di zucchero semolato
- ½** cucchiaino di sale
- ¼** di tazza di mascarpone a temperatura ambiente
- 1** tazza di latte intero a temperatura ambiente
- 2** cucchiaini di estratto di vaniglia pura
- ¼** di tazza di panna acida a temperatura ambiente

1. Mettere il formaggio cremoso nella ciotola di un frullatore a immersione. Dotato di paletta di miscelazione. Mescolare la crema a velocità media fino a ottenere una crema molto liscia. Con il mixer in funzione, aggiungere gradualmente lo zucchero e il sale; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il mascarpone e mescolare fino a quando non è ben combinato. Aggiungere lentamente il latte e la vaniglia; mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Utilizzare la funzione di piegatura per mescolare la panna acida. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
2. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida,

trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo nel congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Gelato al pistacchio

Questo gusto ci piace molto per la nostra Torta di compleanno al gelato a pagina 12, o semplicemente versato nel tuo cono preferito.

Realizza circa 5 tazze (circa dieci porzioni da ½ tazza)

- 2½** tazze di latte intero
- 1** baccello di vaniglia intero, dimezzato e privato dei semi
- ¾** tazza di zucchero semolato, suddiviso
- 2¼** tazze di pistacchi tostanti e non salati tritati; sgusciati, suddivisi
- 2** tazze di doppia panna un pizzico di sale
- 6** tuorli d'uovo grandi
- ¼** di cucchiaino di estratto di mandorle puro

1. In una casseruola media a fuoco medio-basso, mescolare il latte, il baccello di vaniglia (compreso il baccello), metà dello zucchero e 1½ tazza di pistacchi. Portare il composto a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare in infusione per 1 o 2 ore. Dopo la macerazione, aggiungere la panna e il sale e riportare gradualmente il composto a ebollizione a fuoco medio-basso.
2. Mentre il composto di latte/pistacchio/crema si sta riscaldando, unire i tuorli e lo zucchero rimanente in una ciotola media. Con un mixer a mano a bassa velocità o con una frusta, sbattere fino a ottenere un composto pallido e denso.
3. Una volta che il composto di latte/pistacchio/crema ha raggiunto un leggero bollore, sbattere circa 1/3 del composto caldo nel composto di tuorli/zucchero. Aggiungere un altro 1/3 del composto, quindi rimettere il composto combinato nella casseruola. Utilizzando un cucchiaino di legno mescolare costantemente il composto a fuoco basso finché non si addensa leggermente e non ricopre il dorso del cucchiaino. Questo composto NON deve bollire o i tuorli si cuoceranno troppo: il processo dovrebbe durare solo pochi minuti.
4. Mescolare l'estratto di mandorle e versare il composto attraverso un colino a maglie fini (scartando i baccelli di vaniglia e i pistacchi); portare a temperatura ambiente. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
5. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 20 minuti. Quando il gelato ha quasi finito di girare, aggiungere i pistacchi tostanti rimanenti attraverso l'apertura in cima alla gelatiera. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una

consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo nel congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Yogurt ghiacciati

Yogurt ghiacciato ricco di vaniglia

Anche se è possibile sostituire lo yogurt parzialmente scremato o senza grassi, per ottenere il vero sapore e la ricchezza di questo yogurt ghiacciato è meglio utilizzare la varietà con il latte intero.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 1½ **cucchiari di sciroppo di mais leggero**
- 1½ **cucchiari di miele**
- 3 **cucchiaini di acqua**
- 2 **baccelli di vaniglia, divisi e privati dei semi**
- 5 **tazze di yogurt intero al latte, filtrato attraverso una tela di formaggio* per 2-4 ore.**
- 1 **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- ¾ **tazza di zucchero semolato pizzico di sale**

1. Mettere lo sciroppo di mais, il miele, l'acqua e i semi di vaniglia in una casseruola media. A fuoco medio-basso, portare il composto a ebollizione, quindi far bollire finché non si riduce di circa la metà. Filtrare (scartando i baccelli di vaniglia); conservare.
2. In una grande ciotola, sbattere insieme lo yogurt filtrato, la riduzione di miele/acqua/vaniglia, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e il sale. Sbattere fino a quando lo zucchero si sia sciolto. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Lo yogurt ghiacciato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire lo yogurt ghiacciato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

*Se non hai a disposizione la stamigna, puoi usare un paio di fogli di carta assorbente.

Yogurt gelato al mango

Assicurati di utilizzare mango fresco e maturo. Migliore è il mango, migliore sarà lo yogurt ghiacciato.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 5 **tazze di yogurt magro, filtrato attraverso una stamigna* per 2-4 ore.**
- ½ **tazza di zucchero semolato**

- 2 **manghi, sbucciati, snocciolati e tagliati grossolanamente (pezzi di circa mezzo centimetro)**
- 1 **cucchiaino di succo di lime fresco, circa ½ lime**

1. In una grande ciotola, sbattere insieme lo yogurt filtrato e lo zucchero; conservare.
2. Con un frullatore, ridurre in purea i mango con il succo di lime e 1 tazza del composto di yogurt. Unire al restante composto di yogurt e zucchero. Coprire e conservare in frigorifero per 1 o 2 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Lo yogurt ghiacciato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire lo yogurt ghiacciato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

*Se non hai a disposizione la stamigna, puoi usare un paio di fogli di carta assorbente.

Yogurt magro ghiacciato alla fragola

La sapidità dello yogurt emerge in questo gelato.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 4 **tazze di yogurt magro, filtrato attraverso una stamigna* per 2-4 ore**
- ½ **tazza di zucchero semolato un pizzico di sale**
- 1 **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- 2 **cucchiari di sciroppo di mais leggero**
- 450g **di frutti di bosco misti surgelati**
- 1½ **cucchiaino di miele**
- 1½ **cucchiaino di succo di limone fresco**

1. In una ciotola grande, sbattere lo yogurt filtrato con lo zucchero, il sale, la vaniglia e lo sciroppo di mais; conservare.
2. In una casseruola media, scaldare i frutti di bosco, il miele e il succo di limone a fuoco basso per circa 10 minuti, o fino a quando si saranno ammorbiditi. Scolare, scartando il liquido, e raffreddare. Una volta raffreddati i frutti di bosco, mescolarli al composto di yogurt e zucchero. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Lo yogurt ghiacciato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire lo yogurt ghiacciato in un contenitore ermetico e metterlo in

freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

*Se non hai a disposizione la stamigna, puoi usare un paio di fogli di carta assorbente.

Sorbetti

Sorbetto al cioccolato fondente

Un passo avanti rispetto ai normali sorbetti, il nostro Sorbetto al cioccolato fondente è una vera delizia.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 3** **tazze di acqua**
- 1⅔** **tazza di zucchero semolato un pizzico di sale**
- 1⅔** **tazza di cacao in polvere, setacciato**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. Preparare uno sciroppo semplice con l'acqua, lo zucchero e il sale, unendo tutti e tre i componenti in una casseruola media a fuoco medio-basso. Cuocere il composto finché lo zucchero non è completamente sciolto.
2. Aggiungere gradualmente il cacao in polvere allo sciroppo semplice sbattendo costantemente fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la vaniglia e mescolare per amalgamare il tutto. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Il sorbetto avrà una consistenza morbida e cremosa. Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il sorbetto in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Sorbetto al limone e basilico

Il basilico dona un piacevole sottotondo al sorbetto, ma può essere sostituito con una qualsiasi delle vostre erbe preferite.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 3** **tazze di acqua**
- 2** **tazze di zucchero semolato**
- 2** **cucchiaini di scorza di limone, divisi**
- 1½** **tazza di basilico fresco confezionato**
(se si desidera un sapore di basilico più intenso, usare 2 tazze) un pizzico di sale
- 3** **tazze di succo di limone fresco**

1. Preparare uno sciroppo semplice al limone con l'acqua, lo zucchero e 1½ cucchiaino di scorza di limone, unendo il tutto in una casseruola media a fuoco medio-basso. Cuocere il composto finché lo zucchero non è completamente sciolto. Togliere dal fuoco.
2. Una volta pronto lo sciroppo semplice, aggiungere il basilico e il sale. Lasciare in infusione il composto per 30 minuti. Aggiungere il succo di limone. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Filtrare il composto raffreddato attraverso un colino a maglie fini. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Quando il sorbetto è quasi pronto, aggiungere la restante scorza attraverso l'apertura sulla parte superiore della gelatiera e lasciare mantecare finché non risulta completamente amalgamato. Il sorbetto avrà una consistenza morbida e cremosa. Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il sorbetto in un contenitore ermetico e metterlo in congelatore per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

Sorbetto al lampone

Non solo questo sorbetto è dolce e rinfrescante, ma il suo colore è un'ottima presentazione per qualsiasi menù.

Realizza circa 5 tazze (dieci porzioni da ½ tazza)

- 2** **tazze di acqua**
- 1½** **tazza di zucchero semolato un pizzico di sale**
- 4** **tazze di lamponi congelati, scongelati**

1. Preparare uno sciroppo semplice con acqua e zucchero, unendo tutti e tre i componenti in una casseruola media a fuoco medio-basso. Cuocere il composto finché lo zucchero non è completamente sciolto.
2. Una volta pronto lo sciroppo semplice, aggiungere il sale e i lamponi. Con un frullatore a immersione, frullare il composto fino a renderlo omogeneo. Filtrare metà del composto con un colino a maglie fini per rimuovere i semi. Utilizzare una spatola per aiutare a passare la purea attraverso il colino. Rimuovere i semi e ripetere l'operazione con la seconda metà. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la gelatiera Cuisinart®; versare il composto nella vaschetta congelata del congelatore e lasciare mescolare fino a quando non si addensa, circa 15-20 minuti. Il sorbetto avrà una consistenza morbida e cremosa. Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il sorbetto in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al hacer uso de aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones, como:

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

1. Para protegerse contra posibles descargas eléctricas, no acerque ni sumerja el cable, el enchufe o el conjunto del accionamiento por motor del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
2. Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del dispositivo por un persona responsable de su propia seguridad. Es necesario supervisar a los niños cuando usen un aparato o si este se usa cerca de ellos. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso antes del montaje o desmontaje de piezas, y de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
4. Evite entrar en contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, además de palas y otros utensilios, lejos del aparato durante su funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato.
5. No utilice aparatos si el cable o el enchufe presentan daños, o después de que el aparato no funcione correctamente o se caiga o sufra algún tipo de daño. Póngase en contacto con el fabricante llamando al teléfono de atención al cliente para fines de inspección, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no homologados por Cuisinart podrían provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones.
7. No utilizar en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente para helados mientras esté en uso para reducir el riesgo de lesiones personales o daños al aparato. ¡NO UTILICE OBJETOS NI UTENSILIOS AFILADOS DENTRO DEL RECIPIENTE PARA HELADOS! Los objetos afilados rayarán y dañarán el interior del recipiente para helados. Se puede utilizar una

pala de goma o una cuchara de madera cuando el aparato está en la posición «OFF» (apagado).

10. Este aparato es solo para uso doméstico. Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario deberá ser efectuado únicamente por el personal de reparaciones autorizado de Cuisinart.
11. No utilice el recipiente para helados sobre llamas, platos calientes o fogones. No exponer a fuentes de calor. No lavar en lavavajillas; de lo contrario, podría causar riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. No haga uso del aparato en un mueble de cocina para ocultar aparatos o debajo de un armario de pared. Cuando guarde el aparato en un mueble de cocina para ocultar aparatos, siempre desenchufe la unidad de la toma de corriente. De lo contrario, podría provocar un riesgo de incendio, en particular si el aparato está en contacto con las paredes del mueble o la puerta toca el mueble al cerrarse.
13. Retire la pala mezcladora de la heladera antes de lavarla. No la coloque sobre o cerca de una hornilla caliente, ya sea eléctrica o de gas, ni en un horno caliente.
14. No utilice el aparato para otro uso distinto al que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Se pueden utilizar alargaderas si se tiene cuidado al usarlas.

Si se utiliza una alargadera, la clasificación eléctrica indicada en la alargadera debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del aparato, y la alargadera se deberá colocar de forma que no cuelgue de la encimera o la mesa, donde niños o animales puedan tirar o tropezarse con la misma.

PRECAUCIÓN

- No sumerja el conjunto del accionamiento por motor en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desmonte el conjunto del accionamiento por motor. Nota: el conjunto del accionamiento por motor no incluye piezas reparables por el usuario.
- Las reparaciones solo las pueden realizar el personal autorizado.
- Compruebe el voltaje para asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con su voltaje.
- Nunca limpie el aparato con productos abrasivos ni objetos duros.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

1. **Boquilla para ingredientes**
Vierta los ingredientes por la boquilla. Puede usarla también para añadir ingredientes como frutos secos o copos sin interrumpir el ciclo de preparación.
2. **Tapa de bloqueo fácil**
Transparente para que pueda observar el proceso de elaboración del helado. La tapa se fija perfectamente a la base.
3. **NOVEDAD**
Pala mezcladora
Mezcla y airea los ingredientes en el recipiente para helados para crear postres o batidos.
4. **Recipiente para helados**
Contiene líquido refrigerante en la doble pared con aislamiento para crear un helado rápido y uniforme. La doble pared mantiene el recipiente frío a una temperatura uniforme.
5. **Base**
Contiene un motor de alta potencia para preparar helados, yogur helado, sorbetes y batidos.
6. **Interruptor encendido / apagado**
7. **Pies de goma** (no se muestran en la imagen)
Los pies antideslizantes mantienen la base en su sitio mientras está en funcionamiento.
8. **Almacenamiento para el cable**
(no se muestra en la imagen)
El cable sobrante se puede guardar fácilmente en la base para que la encimera esté siempre ordenada y segura.
9. **Sin BPA** (no se muestra en la imagen)
Todos los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos están diseñados sin BPA.

ANTES DEL PRIMER USO

NO sumerja la base con el motor en el agua. Límpielo con un paño húmedo. Lave la tapa, el recipiente para helados y la pala mezcladora con agua templada y jabón para eliminar el polvo o los residuos del proceso de fabricación y envío. NO limpie las piezas con productos de limpieza abrasivos ni con objetos duros.

TIEMPO DE CONGELACIÓN Y PREPARACIÓN DEL RECIPIENTE

El recipiente para helados debe estar completamente congelado antes de comenzar la receta. Antes de congelarlo, lave y seque el recipiente. El tiempo necesario para lograr que se congele dependerá de la potencia de enfriamiento de su congelador. Se recomienda colocar el recipiente para helados en la parte trasera del congelador, donde el frío es más intenso. Asegúrese de colocar el recipiente para helados sobre una superficie plana en posición vertical para que se congele de forma uniforme.

Por lo general, el tiempo de congelación es de entre 16 y 24 horas. Agite el recipiente para comprobar si está totalmente congelado. Si no escucha líquidos moverse en el interior del recipiente, el líquido refrigerante se habrá congelado. Para lograr los mejores postres y bebidas, deje el recipiente para helados en el congelador en todo momento. Utilice el recipiente inmediatamente después de retirarlo del congelador. Comenzará a descongelarse rápidamente al sacarlo del congelador.

Recuerde: su congelador se debe establecer a -18°C (0°F) para garantizar una congelación adecuada de todos los alimentos.

PREPARACIÓN DE POSTRES HELADOS

1. Prepare los ingredientes de la receta en las páginas siguientes o de su propia receta. Busque la sección de recetas Cuisinart en el folleto. Si va a seguir su propia receta, asegúrese de usar ingredientes para preparar un 1,4 litros o menos.
2. Saque el recipiente para helados del congelador. Coloque el recipiente para helados en el centro de la base.

NOTA: El recipiente comenzará a descongelarse rápidamente al sacarlo del congelador. Úselo de inmediato tras sacarlo del congelador.

3. Coloque la pala mezcladora en el recipiente para helados. Quedará en el centro del recipiente, con el círculo mirando hacia arriba.
4. Coloque la tapa en la base y gírela en el sentido

de las agujas del reloj hasta que la tapa se ajuste en su sitio.

5. Coloque el botón On/Off en la posición de encendido (ON). El recipiente para helados empezará a girar.
6. Vierta de inmediato los ingredientes por la boquilla dispuesta para ello.
NOTA: Los ingredientes se deben añadir al recipiente para helados tras encender la unidad.
7. Sus delicias heladas estarán listas en menos de 20 minutos. El tiempo depende de la receta y del volumen de helado que desee hacer. Cuando la mezcla haya alcanzado el punto de espesor que desea, está lista. Si desea lograr una consistencia más firme, pase el postre a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador durante dos horas o más.

NOTA: No guarde postres congelados en el recipiente para helado. El postre se pegará al lateral del recipiente para helados y podría dañarlo. Guárdelo únicamente en un recipiente hermético que se pueda utilizar en el congelador.

AÑADIR INGREDIENTES

Los ingredientes como los trocitos de chocolate y las nueces se deben añadir unos 15 minutos después del proceso de congelación. Cuando el postre haya comenzado a espesarse, añada $\frac{1}{4}$ de taza de ingredientes en trocitos a través del embudo para añadir ingredientes.

Las nueces y los demás ingredientes no deben medir más de $\frac{1}{4}$ pulgada.

FUNCIÓN DE SEGURIDAD

La heladera de Solo Scoops de Cuisinart® cuenta con una función de seguridad que detiene automáticamente la unidad si el motor se calienta en exceso. Esto podría ocurrir si el helado está extremadamente espeso, si la unidad ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo excesivamente largo o si se han añadido ingredientes (nueces, etc.) en trozos muy grandes. Para restablecer la unidad, establezca el interruptor de encendido/apagado en la posición de apagado «OFF» (O) y desenchufe la unidad. Deje que la unidad se enfríe. Pasados unos minutos, vuelva a encender la unidad y siga preparando el postre.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie la tapa, el recipiente para helados, la base y la pala mezcladora en agua templada y jabón. **NO META EL RECIPIENTE PARA HELADOS EN EL LAVAVAJILLAS. NO LIMPIAR CON PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS NI OBJETOS DUROS.** Limpie

el conjunto del accionamiento por motor con un paño húmedo. **NO** sumerja el conjunto del accionamiento por motor en agua ni lo lave con agua del grifo. Seque bien todas las piezas.

Almacenamiento

NO meta el recipiente para helados en el congelador si está mojado. **NO** guarde la tapa, la pala mezcladora, la base ni el conjunto del accionamiento por motor en el congelador. Puede guardar el recipiente para helados en el congelador si se va a utilizar de inmediato. No guarde postres congelados en el recipiente para helados en el congelador. Pase los postres congelados a un recipiente hermético que se pueda utilizar en el congelador para que se conserven durante más tiempo.

Mantenimiento

Cualquier otro trabajo de reparación lo deberá realizar un representante de servicio autorizado.

CONSEJOS PARA ELABORAR RECETAS

Las recetas siguientes ofrecen numerosas ideas para elaborar deliciosos postres helados. Puede crear o utilizar sus propias recetas, siempre que no superen más del litro y medio.

- Los postres de la heladera Cuisinart® Automatic Frozen Yogurt–Ice Cream & Sorbet Maker se preparan con ingredientes puros y frescos. Por tanto, los postres y batidos no tienen las mismas características que los postres y batidos que se preparan en tiendas. La mayoría de los helados que se compran en tiendas usan gomas y conservantes para darle mas firmeza a su consistencia. **Si desea lograr una consistencia más firme, pase el postre a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador hasta alcanzar la consistencia deseada, habitualmente dos horas más.**
- Algunas recetas se preparan con ingredientes preparados. Para lograr los mejores resultados, la mezcla se debe enfriar durante la noche antes de utilizarla. También puede enfriar la receta en un baño de hielo, hasta que esté totalmente fría, antes de usarla.
- Para prepara un baño de hielo, llene un recipiente grande con hielo y agua. Meta un cazo y otro recipiente dentro del baño preparado. Meta los ingredientes preparados hasta que se enfríen por completo.
- Antes de congelarlas, la mayoría de las recetas se pueden almacenar en el frigorífico durante 3 días.
- Puede sustituir la nata y la leche entera que se usan en muchas recetas con natas bajas en grasa (p. ej., mitad y mitad), leche (baja en grasa), así como leches no lácteas (soja, arroz). Sin embargo, tenga en cuenta que cuanto mayor sea el contenido en grasa, más ricos y cremosos serán los resultados. El uso de ingredientes bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del

postre. Al sustituir los ingredientes, asegúrese de utilizar el mismo volumen que hubiera utilizado con el ingrediente original. Por ejemplo, si la receta incluye dos tazas de nata, use dos tazas del sustituto (p.ej., 1 taza de nata, 1 taza de leche entera).

Helados sencillos

Helado de vainilla

Puede complementar este helado fácilmente añadiendo sus chucherías en trocitos favoritas o trocitos de chocolate después de hacer la mezcla.

Prepara unos 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 1** **taza de leche entera**
 - ¾** **taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal**
 - 2** **tazas de nata entera**
 - 1** **cucharada de extracto puro de vainilla**
1. En un recipiente de tamaño mediano, usar una batidora de mano a baja velocidad o un batidor de varilla para mezclar la leche, el azúcar y la sal hasta que se disuelva el azúcar. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
 2. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

- Puede sustituir el azúcar por edulcorantes artificiales. Si la receta se va a cocinar previamente, añada el edulcorante cuando finalice el proceso de calentamiento y los ingredientes estén preparados. Mueva bien la mezcla para disolver el edulcorante.
- En recetas donde se emplee alcohol, añada este durante los últimos dos minutos del proceso de congelación. De lo contrario, el alcohol podría impedir el proceso de congelación.
- A la hora de preparar un sorbete, compruebe primero que la fruta esté madura y dulce. El proceso de congelado reduce el dulzor de la fruta, así que el sabor final será menos dulce que la mezcla de la receta. Si la fruta sabe demasiado ácida, añada azúcar a la receta. Si la fruta está muy madura o dulce, reduzca la cantidad de azúcar en la receta.
- Las recetas de Cuisinart que se muestran a continuación darán como resultado hasta 1,4 l de postre. Cuando vierta los ingredientes por el embudo para añadir ingredientes, NO llene el recipiente para helados más de 3 cm desde la parte superior del recipiente para helados. Los ingredientes aumentarán de volumen durante el proceso de congelación.
- Al preparar recetas varias recetas a la vez, asegúrese de que el recipiente para helados esté completamente congelado antes de cada uso. Se pueden comprar recipientes para helados adicionales en el sitio web de Cuisinart (www.cuisinart.com).
- Asegúrese de que la pala mezcladora y la tapa se hayan colocado correctamente antes de encender la máquina.

Helado de chocolate

Sírvalo con nuestra salsa de chocolate (pág. 12) para disfrutarlo aún más

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- ¾** **taza de cacao en polvo tamizado**
 - ½** **taza de azúcar blanquilla**
 - 1/3** **taza de azúcar moreno Una pizca de sal**
 - 1** **taza de leche entera**
 - 2** **tazas de nata entera**
 - ½** **cucharada de extracto puro de vainilla**
1. En un recipiente mediano, mezclar el cacao, el azúcar y la sal. Añadir la leche y, con una batidora de mano a velocidad baja o un batidor de varilla, mezclar el cacao, el azúcar y la sal hasta que se disuelva todo. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
 2. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante alrededor de 15-20 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Helado de galletas con malvavisco

Todos los sabores de las galletas con malvavisco en un bocado helado.

Prepara unas 6 tazas (doce porciones de unos 100 ml)

- ½ **taza de cacao en polvo tamizado**
- ⅓ **taza de azúcar blanquilla**
- ¼ **taza de azúcar moreno o normal Una pizca de sal**
- ⅔ **taza de leche entera**
- ½l **taza de nata entera**
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- ¾ **taza de crema de malvavisco (ej., Fluff®)**
- 2 hojas de galletas Graham, picadas**
- 60ml de chocolate con leche (⅓ taza de pepitas), fundidas y a temperatura ambiente**

1. En un recipiente mediano, mezclar el cacao, el azúcar y la sal. Añadir la leche y, con una batidora de mano a velocidad baja o un batidor de varilla, mezclar hasta que el cacao y el azúcar se disuelvan. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
2. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. Cinco minutos antes de que la mezcla esté lista, añadir poco a poco la crema de malvavisco por cucharadas. Cuando la mezcla esté lista, añadir las galletas Graham machacadas y el chocolate fundido, poco a poco, desde arriba hasta que se combine todo. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Consejo: Si la crema de malvavisco está dura, caliéntela un poco en el microondas antes de añadirla al recipiente para helados.

Helado de frescas frescas

Este helado, que es ideal cuando las fresas están en su punto máximo de madurez, es ligero, dulce y afrutado.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 1½ **tazas de fresas, peladas***
- ¾ **taza de leche entera**
- ⅔ **taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal**
- ½ **taza de nata entera**
- 1½ **cucharadita de extracto puro de vainilla**

1. Colocar las fresas en el recipiente de un triturador de comida que cuente con una cuchilla para picar.

Batir las fresas hasta alcanzar el punto deseado. Reservar en un recipiente.

2. En un recipiente de tamaño mediano, usar una batidora de mano a baja velocidad o un batidor de varilla para mezclar la leche, el azúcar y la sal hasta que se disuelva el azúcar. Añadir la nata y la vainilla. Remover las fresas reservadas en su jugo. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
3. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*En caso de que no tener fresas frescas, se pueden sustituir por otras congelados.

Helado de tarta de queso

Este helado está delicioso solo, pero también puede consultar la página 13 y preparar nuestra Salsa de frambuesa para echarla por encima.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 350ml ml de queso cremoso, a temperatura ambiente, dividido en dos porciones**
- 1 taza de azúcar blanquilla**
- ½ **cucharadita de sal**
- ¼ **taza de mascarpone, a temperatura ambiente**
- 1 taza de leche entera, a temperatura ambiente**
- 2 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- ¼ **taza de crema agria, a temperatura ambiente**

1. Vierta el queso crema en el vaso de una batidora. Colocar la pala mezcladora. Mezclar la crema a velocidad media hasta que quede suave. Con la batidora encendida, añadir poco a poco el azúcar y la sal; batir hasta que quede una mezcla homogénea. Añadir el mascarpone y batir hasta que se combine bien todo. Añadir poco a poco la leche y la vainilla, mezclando hasta que quede suave. Use la función Fold para incorporar la crema agria. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
2. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Helado de pistacho

Nos encanta esta este helado solo en un cono o en nuestra Tarta de cumpleaños helada en la página 12.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 2¼** **taza de leche entera**
- 1** **vaina de vainilla entera, a la mitad y sin semillas**
- ⅔** **taza de azúcar blanquilla, dividida**
- 2¼** **tazas de pistachos tostados sin sal, pelados, picados y divididos**
- 2** **tazas de nata entera Una pizca de sal**
- 6** **yemas de huevo grandes**
- ¼** **cucharadita de extracto puro de vainilla**

1. En un cazo mediano a fuego medio, mezclar la leche, la vaina de vainilla, la mitad del azúcar y 1½ tazas de pistachos. Dejar que la mezcla rompa a hervir. Retirar del fuego y dejar en infusión 1-2 horas. Cuando la infusión esté lista, incorporar la nata y la sal y, poco a poco, dejar que la mezcla vuelva a hervir a fuego lento-medio.
2. Cuando la mezcla de leche, pistacho y nata se esté calentando, incorporar las yemas de huevo y el azúcar restante en el recipiente. Con una batidora de mano a baja velocidad o con un batidor de varillas, mezcla hasta que la mezcla este espesa y suave.
3. Una vez que la mezcla de leche, pistacho y nata haya hervido ligeramente, batir aproximadamente ⅓ de la mezcla caliente con la mezcla de azúcar y yemas de huevo. Añadir otro tercio de la mezcla y, a continuación, volver a verter la mezcla en el cazo. Con una cuchara de madera, remover la mezcla sin parar a fuego lento hasta que espese un poco y cubra el revés de la cuchara.
NO deje que la mezcla hierva, o corre el riesgo de que las yemas se cuezan de más; este proceso lleva solo unos minutos.
4. Añadir el extracto de almendra y pasar la mezcla por un colador de malla fina (retirar la vaina de vainilla y los pistachos); reservar para que alcance una temperatura ambiente. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
5. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante unos 20 minutos. Cuando el helado esté casi listo, añadir el resto de pistachos tostados por la abertura superior de la heladera. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Yogur helado

Yogur helado de vainilla

Aunque se puede usar yogur semidesnatado o desnatado, el sabor auténtico para disfrutar de este yogur helado se consigue con leche entera.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 1½** **cucharadas de jarabe de maíz ligero**
- 1½** **cucharadas de miel**
- 3** **cucharadas de agua**
- 2** **vainas de vainilla, a la mitad y sin semillas**
- 5** **tazas de yogur entero, escurrido en un paño de muselina* durante 2-4 horas**
- 1** **cucharadita de extracto puro de vainilla**
- ¼** **taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal**

1. Verter el jarabe de maíz, la miel, el agua y las vainas de vainilla en un cazo mediano. A fuego lento-medio, dejar que la mezcla rompa a hervir y cocer a fuego lento hasta que se reduzca a la mitad. Colar (retirando las vainas de vainilla) y reservar.
2. En un recipiente grande, mezclar el yogur escurrido, la reducción de miel/agua/vainilla reservada, el extracto de vainilla, el azúcar y la sal. Batir hasta que se disuelva el azúcar. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
3. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El yogur helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el yogur helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

* Si no tiene un paño de muselina, puede usar un par de hojas de papel de cocina.

Yogur helado de mango

Use mangos frescos que estén maduros. Cuanto mejor sea el mango, mejor será el helado.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 5** **tazas de yogur light, escurrido en un paño de muselina* durante 2-4 horas**
- ½** **taza de azúcar blanquilla**
- 2** **mangos, pelados, deshuesados y picados en trozos de unos 1-2 centímetros**
- 1** **cucharadita de zumo de lima (media lima, aprox.)**

1. En un recipiente grande, mezcla el yogur escurrido y el azúcar; reservar.

- Con una batidora de mano, batir los mangos con el zumo de lima y una taza de la mezcla de yogur. Combinar con la mezcla de yogur y azúcar restante. Cubrir y enfriar de 1 a 2 horas, o durante toda la noche.
- Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El yogur helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el yogur helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

*Si no tiene un paño de muselina, puede usar un par de hojas de papel de cocina.

Yogur helado de fresa Light

La acidez del yogur se realiza en este postre helado.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 4** tazas de yogur light, escurrido en un paño de muselina* durante 2-4 horas
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal
- 1** cucharadita de extracto puro de vainilla
- 2** cucharadas de jarabe de maíz ligero
- 500** gr de frutos rojos
- $\frac{1}{2}$ cucharadas de miel
- $\frac{1}{2}$ cucharadas de zumo de limón recién exprimido

- En un recipiente grande, mezclar el yogur escurrido con el azúcar, la sal, la vainilla y el jarabe de maíz; reservar.
- En un cazo mediano, calentar los frutos rojos, la miel y el zumo de limón a fuego lento durante 10 minutos o hasta que estén blandos. Colar, retirar el líquido y dejar enfriar. Cuando se hayan enfriado las fresas, añadir las a la mezcla de yogur y azúcar. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
- Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El yogur helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el yogur helado a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Si no tiene un paño de muselina, puede usar un par de hojas de papel de cocina.

Sorbets

Sorbete de chocolate negro

Un paso más allá de los sorbetes tradicionales, nuestro Sorbete de chocolate negro es toda una delicia.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 3** tazas de agua
- $1\frac{2}{3}$ taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal
- $1\frac{2}{3}$ taza de cacao en polvo tamizado
- 1** cucharadita de extracto puro de vainilla

- Preparar un jarabe sencillo con agua, azúcar y sal combinando los tres ingredientes en un cazo mediano a fuego lento-medio. Batir bien hasta que el azúcar se disuelva.
- Añadir poco a poco el cacao en polvo batiendo sin parar hasta que se combine bien. Agrega la vainilla y remover para mezclar. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
- Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El sorbete tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el sorbete a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Sorbete de limón y albahaca

La albahaca aporta un toque exquisito a este sorbete, pero puede cambiarla por otra hierba fresca que le guste.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

- 750ml** d'eau
- 450g** de sucre cristallisé
- 2** c. à s. de zeste de citron, séparé
- 40g** de basilic frais (pour un goût de basilic plus prononcé, utiliser 50g)
- 350ml** de jus de citron frais

- Preparar un almíbar sencillo con agua, azúcar y $1\frac{1}{2}$ cucharadas de ralladura de limón combinando los tres ingredientes en un cazo mediano a fuego lento-medio. Batir bien hasta que el azúcar se disuelva. Retirar del fuego.
- Cuando el almíbar esté listo, añadir la albahaca y la sal. Dejar en infusión durante 30 minutos. Incorporar el zumo de limón y remover. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
- Colar la mezcla una vez fría por un colador de malla fina. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. Cuando

el sorbete esté casi listo, añadir la ralladura de limón reservada por la abertura superior de la heladera y mezclar hasta que se combine bien. El sorbete tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el sorbete a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Sorbete de frambuesa

Este sorbete es dulce y refrescante, y tiene un color que queda precioso en cualquier menú.

Prepara unas 5 tazas (diez porciones de unos 100 ml)

2 tazas de agua

1½ taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal

4 tazas de frambuesas congeladas, descongeladas

1. Preparar un almíbar sencillo con agua y azúcar combinando los ingredientes en un cazo mediano a fuego lento-medio. Batir bien hasta que el azúcar se disuelva.
2. Cuando el almíbar esté listo, añadir la albahaca y la sal. Con una batidora de inmersión, batir la mezcla hasta que quede suave. Colar la mitad de la mezcla por un colador de malla fina para retirar las semillas. Usar la espátula para pasar la mezcla por el colador. Retirar las semillas y repetir el proceso con la otra mitad de la mezcla. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
3. Encender la heladera Cuisinart®; verter la mezcla en el recipiente para helados y mezclar hasta que espese, durante 15-20 minutos. El sorbete tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el sorbete a un recipiente hermético e introdúzcalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

WICHTIGE SICHERHEITSVORERWÄHRUNGEN

Wenn Sie ein elektrisches Gerät verwenden, sollten Sie stets grundlegende Sicherheitshinweise befolgen, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern:

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE HINWEISE.

1. Legen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motorantriebseinheit des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird, ist eine intensive Aufsicht erforderlich. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Zum Herausziehen des Netzsteckers fassen Sie diesen an und ziehen ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
4. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare und Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Beschädigungen des Geräts zu verringern.
5. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion hat oder heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist. Für Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder zu Einstellungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Herstellers unter der angegebenen Telefonnummer.
6. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart empfohlen werden, kann Feuer, einen elektrischen Schlag oder Verletzungen verursachen.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
9. Achten Sie darauf, dass Hände und Utensilien während des Gebrauchs nicht in den Eisbehälter gelangen, um die Gefahr von Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät selbst zu

verringern. VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN GEGENSTÄNDE ODER UTENSILIEN IM INNEREN DES EISBEHÄLTERS! Scharfe Gegenstände zerkratzen und beschädigen das Innere des Eisbehälters. Wenn das Gerät auf AUS steht, können Sie einen Gummispatel oder Holzlöffel verwenden.

10. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Alle Wartungsarbeiten, die über die Reinigung und Benutzerwartung hinausgehen, sind ausschließlich von autorisiertem Cuisinart-Reparaturpersonal durchzuführen.
11. Verwenden Sie den Eisbehälter nicht über Flammen, heißen Platten oder Öfen. Setzen Sie ihn keiner Wärmequelle aus. Reinigen Sie das Gerät nicht im Geschirrspüler. Es besteht die Gefahr von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen.
12. Betreiben Sie Ihr Gerät nicht in einer Gerätegarage oder unter einem Wandschrank. Wenn Sie das Gerät in einer Garage aufbewahren, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose. Andernfalls besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände der Garage oder die Tür beim Schließen das Gerät berührt.
13. Nehmen Sie den Rührquirl vor dem Spülen aus der Eismaschine. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektrobrenner oder in einen heißen Ofen oder in deren Nähe.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH AUF

SPEZIELLE HINWEISE ZUM NETZKABEL

Ein kurzes Netzkabel verringert die Gefahr, sich darin zu verheddern oder darüber zu stolpern. Sie können ein Verlängerungskabel verwenden, wenn Sie dabei Vorsicht walten lassen. Wenn Sie ein langes, Verlängerungskabel verwenden, sollte die angegebene Stromstärke des Verlängerungskabels mindestens so hoch sein wie die Stromstärke des Geräts. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird, wo Kinder oder Tiere daran ziehen oder darüber stolpern können.

VORSICHT

- Tauchen Sie die Motorantriebseinheit nicht in Wasser.
- Bauen Sie die Motorantriebsbaugruppe nicht auseinander, da ansonsten die Gefahr von Bränden oder Stromschlägen besteht. Hinweis: Die Motorantriebseinheit enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Prüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der bei Ihnen anliegenden Spannung übereinstimmt.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen.

MERKMALE UND VORTEILE

1. **Zutatentrichter**
Gießen Sie die Zutaten Ihres Rezepts durch den Trichter. Sie können auf diese Weise auch Zutaten wie Schokostückchen oder Nüsse hinzufügen, ohne den Gefriervorgang unterbrechen zu müssen.
2. **Easy-Lock-Deckel**
Transparent, sodass Sie den fortschreitenden Gefrierprozess beobachten können. Der Deckel ist so konstruiert, dass er leicht am Kragen des Eisbehälters einrastet.
3. **NEU Rührquirl**
Mischt und belüftet die Zutaten im Eisbehälter zur Herstellung von Eiscreme.
4. **Eisbehälter**
Enthält Kühlflüssigkeit zwischen einer doppelt isolierten Wand, um schnelles und gleichmäßiges Gefrieren zu ermöglichen. Die doppelte Wand hält den Behälter kühl und bei gleichmäßiger Temperatur.
5. **Sockel**
Enthält einen leistungsstarken Motor, der mit Eiscreme, Frozen Yogurt, Sherbet, Sorbet und gefrorenen Getränken fertig wird.
6. **Ein/Aus-Schalter**
7. **GummifüÙe** (nicht gezeit)
Rutschfeste FüÙe sorgen dafür, dass der Sockel während der Verwendung stabil bleibt.
8. **Kabelstaufach** (nicht gezeit)
Nicht benötigte Kabellänge wird einfach im Sockel verstaut, um Arbeitsplatten sicher und ordentlich zu halten.
9. **BPA-frei** (nicht gezeit)
Alle Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind BPA-frei.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Tauchen Sie die Motorantriebseinheit NICHT in Wasser. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie

den Deckel, den Eisbehälter, den Sockel und den Rührquirl in warmem Spülwasser, um Staub und Rückstände des Herstellungs- und Versandprozesses zu entfernen. Reinigen Sie die Teile NICHT mit Scheuermitteln oder harten Werkzeugen.

GEFRIERZEIT UND VORBEREITUNG DES EISBEHÄLTERS

Der Eisbehälter muss vollständig durchgefroren sein, bevor Sie mit Ihrem Rezept beginnen. Reinigen und trocknen Sie den Eisbehälter vor dem Einfrieren. Die Dauer des Gefriervorgangs hängt von der Temperatur in Ihrem Gefrierschrank ab. Es wird empfohlen, den Eisbehälter in den hinteren Teil des Gefrierschranks zu stellen, wo es am kältesten ist. Stellen Sie den Eisbehälter auf einer ebenen Fläche aufrecht hin, damit er gleichmäßig tiefgekühlt wird.

Im Allgemeinen beträgt die Gefrierzeit zwischen 16 und 24 Stunden. Schütteln Sie den Eisbehälter, um festzustellen, ob er vollständig gefroren ist. Wenn Sie nicht hören, dass sich die Flüssigkeit im Eisbehälter bewegt, ist das Kühlmittel gefroren. Am besten lassen Sie Ihren Eisbehälter immer im Gefrierfach, um zu jeder Gelegenheit gefrorene Desserts und Getränke zu genießen. Verwenden Sie den Eisbehälter sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank. Sobald der Eisbehälter aus dem Gefrierschrank genommen wird, beginnt er schnell aufzutauen.

Zur Erinnerung: Ihr Gefrierschrank sollte auf -18 °C eingestellt sein, damit alle Lebensmittel richtig eingefroren werden können.

DIE HERSTELLUNG GEFRORENER DESSERTS

1. Bereiten Sie die Zutaten entsprechend der auf den folgenden Seiten aufgeführten Rezepte oder Ihres eigenen Rezepts vor. Cuisinart-Rezepte finden Sie, indem Sie dieses Heft umdrehen. Wenn Sie Ihr eigenes Rezept verwenden, achten Sie darauf, dass die zubereitete Menge 1400 ml oder weniger beträgt.
2. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierschrank und setzen Sie ihn in die Mitte des Sockels.
HINWEIS: Sobald der Eisbehälter aus dem Gefrierschrank genommen wird, beginnt er schnell aufzutauen. Verwenden Sie ihn sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank.
3. Setzen Sie den Rührquirl in den Eisbehälter. Der Rührquirl sitzt lose in der Mitte des Eisbehälters, wobei die Kreisseite nach oben zeigt.
4. Platzieren Sie den Deckel auf dem Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
5. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter auf EIN. Der Eisbehälter beginnt sich nun zu drehen.

6. Gießen Sie die Zutaten sofort durch den Zutatentrichter.

HINWEIS: Die Zutaten müssen unmittelbar nach Einschalten des Geräts in den Eisbehälter gegossen werden.

7. Gefrorene Desserts sind in weniger als 20 Minuten fertig. Die Zeit hängt von der Rezeptur und der Menge des zubereiteten Desserts ab. Die Mischung ist fertig, wenn sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für zwei oder mehr Stunden in den Gefrierschrank.

HINWEIS: Bewahren Sie gefrorene Desserts nicht im Eisbehälter im Gefrierschrank auf. Die Eiscreme bleibt an den Seiten des Eisbehälters haften und kann den Behälter beschädigen. Bewahren Sie die Eiscreme nur in einem gefriergeeigneten, luftdichten Behälter auf.

ZUTATEN HINZUFÜGEN

Zutaten wie Chips und Nüsse sollten etwa 15 Minuten nach Beginn der Eisbereitung hinzugefügt werden. Sobald das Dessert anfängt einzudicken, fügen Sie bis zu $\frac{1}{3}$ Tasse der gehackten Zutaten durch den Zutatentrichter hinzu.

Nüsse und andere Zutaten sollten nicht größer sein als 6 mm.

SICHERHEITSVORRICHTUNG

Der Cuisinart® Solo Scoops-Eiscremebereiter ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Motor überhitzt. Dies kann der Fall sein, wenn die Eiscreme extrem dick ist, wenn das Gerät übermäßig lange gelaufen ist oder wenn die Stücke der hinzugefügten Zutaten (Nüsse usw.) sehr groß sind. Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter in die Position AUS (O) stellen und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ein paar Minuten können Sie das Gerät wieder einschalten und mit der Zubereitung des Desserts fortfahren.

REINIGUNG, LAGERUNG UND PFLEGE

Reinigung

Reinigen Sie den Deckel, den Eisbehälter, den Boden und den Rührquirl in warmem Spülwasser. DER EISBEHÄLTER DARF NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEREINIGT WERDEN. REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT SCHEUERMITTELN ODER WERKZEUGEN. Wischen Sie die Motorantriebseinheit mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Motorantriebseinheit NICHT in Wasser und waschen Sie sie nicht unter fließendem Leitungswasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Lagerung

Stellen Sie die Eisbehälter NICHT ins Gefrierfach, wenn er nass ist. Bewahren Sie den Deckel, den Rührquirl, die Basis oder die Motorantriebseinheit NICHT im Gefrierschrank auf. Sie können den Eisbehälter im Gefrierfach aufbewahren, um ihn sofort verwenden zu können. Bewahren Sie gefrorene Desserts nicht im Eisbehälter im Gefrierschrank auf. Geben Sie die gefrorenen Desserts in einen gefriersicheren, luftdichten Behälter, um sie länger im Gefrierschrank aufzubewahren.

Wartung

Alle anderen Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

REZEPT-TIPPS

Mit den folgenden Rezepten können Sie eine Vielzahl von köstlichen gefrorenen Desserts zubereiten. Sie können Ihre eigenen Rezepte kreieren oder verwenden, solange sie nicht mehr als 1400 ml ergeben.

- Für gefrorene Desserts aus dem Cuisinart® Automatischen Frozen Yogurt-/Eiscremebereiter werden frische Zutaten verwendet. Daher haben die Desserts und gefrorenen Getränke nicht die gleichen Eigenschaften wie kommerziell zubereitete gefrorene Desserts und Getränke. Die meisten gekauften Versionen enthalten Gelatine und Konservierungsstoffe, damit die Konsistenz fester wird. **Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Dessert in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen in den Gefrierschrank, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert in der Regel zwei oder mehr Stunden.**
- Manche Rezepte verwenden vorgegarte Zutaten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Mischung vor der Verwendung über Nacht abkühlen lassen. Oder kühlen Sie die Mischung über einem Eisbad, bis sie vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie verwenden.
- Um ein Eisbad herzustellen, füllen Sie einen großen Behälter mit Eis und Wasser. Setzen Sie einen Kochtopf oder einen anderen Behälter in das Eisbad. Kühlen Sie die vorgegarten Zutaten vollständig ab.
- Die meisten Mischungen können vor der Eisbereitung bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Sie können die in vielen Rezepten verwendete Schlagsahne und Vollmilch durch fettärmere Sahne, Milch (fettreduziert oder fettarm) sowie durch milchfreie Milch (Soja, Reis) ersetzen. Allerdings sollten Sie bedenken, dass das Ergebnis umso voller und cremiger ist, je höher der Fettgehalt ist. Die Verwendung fettarmer Ersatzstoffe kann den Geschmack, die Konsistenz und die Textur des Desserts verändern. Achten Sie beim Austausch von Zutaten darauf, dass Sie die gleiche Menge des Ersatzprodukts verwenden, die Sie auch für das Originalprodukt verwendet hätten. Wenn das Rezept zum Beispiel zwei Tassen Sahne vorsieht, verwenden Sie insgesamt zwei Tassen des Ersatzprodukts (z. B. 1 Tasse Sahne, 1 Tasse Vollmilch).
- Sie können den Zucker durch künstliche Süßstoffe ersetzen. Wenn das Rezept vorgekocht werden soll, fügen Sie den Süßstoff hinzu, nachdem der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist und die Zutaten durchgegart sind. Rühren Sie die Mischung gründlich um, damit sich der Süßstoff auflöst.
- Bei Rezepten, die Alkohol verwenden, fügen Sie den Alkohol während der letzten zwei Minuten der Eisbereitung hinzu. Andernfalls kann der Alkohol den Prozess der Eisbereitung behindern.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Sorbets darauf, den Reife- und Süßegrad der Früchte zu testen, bevor Sie sie verwenden. Durch den Gefriervorgang wird der Süßegrad der Früchte vermindert, sodass das fertige Dessert weniger süß schmeckt als die Mischung der Rezeptur. Wenn die Früchte zu sauer schmecken, fügen Sie mehr Zucker hinzu. Wenn die Früchte sehr reif sind bzw. sehr süß schmecken, reduzieren Sie den Zuckeranteil im Rezept.
- Die unten aufgeführten Cuisinart-Rezepte ergeben bis zu 1400 ml Dessert. Wenn Sie die Zutaten durch den Zutatentrichter einfüllen, füllen Sie den Eisbehälter NICHT höher als 0,6 cm vom oberen Rand des Eisbehälters. Das Volumen der Zutaten nimmt während der Eisbereitung zu.
- Wenn Sie mehr als ein Rezept hintereinander zubereiten, stellen Sie sicher, dass der Eisbehälter vor jeder Verwendung vollständig gefroren ist. Sie können zusätzliche Eisbehälter auf der Cuisinart-Website (www.cuisinart.com) erwerben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Rührquirl und der Deckel an ihrem Platz sind.

Einfache Eiscremes

Einfache Vanilleeiscreme

Dieses Eis kann ganz einfach aufgepeppt werden, indem Sie am Ende der Rührzeit Ihre bevorzugten gehackten Süßigkeiten oder Streusel hinzufügen.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

- 1 cup Vollmilch**
- 150g Kristallzucker Prise Salz**
- 2 cups Schlagsahne**
- 1 Esslöffel reiner Vanilleextrakt**

1. Verrühren Sie mit einem Handmixer auf langsamer Stufe oder mit einem Schneebesen die Milch, den Zucker und das Salz in einer mittelgroßen Schüssel. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscrembereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Die Eiscreme hat eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Einfache Schokoladeneiscreme

Echte Naschkatzen servieren dazu unsere Schokoladensauce von Seite 12.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

- 64g Kakaopulver, gesiebt**
- 100g Kristallzucker**
- 73g dunkler brauner Zucker Prise Salz**
- 1 cup Vollmilch**
- 2 cups Schlagsahne**
- ½ Esslöffel reiner Vanilleextrakt**

1. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel den Kakao, den Zucker und das Salz. Fügen Sie die Milch hinzu und rühren Sie die Mischung mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe oder einem Schneebesen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscrembereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis die Masse eindickt, etwa 15 bis 20 Minuten. Die Eiscreme hat eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere

Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

S'mores-Eiscreme

Der ganze Geschmack von s'mores in einem Löffel Eiscreme.

Ergibt etwa 1400 ml (zwölf Portionen à 120 ml)

- 120g Kakaopulver, gesiebt**
- 67g Kristallzucker**
- 55g dunkler brauner Zucker Prise Salz**
- 158ml Vollmilch**
- 354ml Schlagsahne**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 170g Marshmallow-Creme (z.B. Fluff®)**
- 2 Vollkornkekse, zerstoßen**
- 56g Milkschokolade (60 g Schokochips), geschmolzen und bei Zimmertemperatur aufbewahrt**

1. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel den Kakao, den Zucker und das Salz. Fügen Sie die Milch hinzu und rühren Sie mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe oder einem Schneebesen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscrembereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Fügen Sie fünf Minuten vor Ende der Mischzeit löffelweise die Marshmallow-Creme hinzu. Nachdem die Creme eingerührt wurde, fügen Sie nach und nach die zerstoßenen Vollkornkekse und die geschmolzene Schokolade durch den Trichter hinzu und verrühren Sie die Mischung vollständig. Die Eiscreme hat eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Tipp: Falls die Marshmallow-Creme zu fest ist, können Sie sie kurz in der Mikrowelle erwärmen, ehe Sie sie in den Gefrierbehälter geben.

Frisches Erdbeereis

Diese Eiscreme schmeckt leicht, süß und fruchtig und sollte am besten dann zubereitet werden, wenn die Beeren den Höhepunkt ihrer Frische erreicht haben.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

300g frische Erdbeeren, entstielt*

180ml Vollmilch

135g Kristallzucker Prise Salz

350ml Schlagsahne

1½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt

1. Geben Sie die Erdbeeren in die Schüssel einer Küchenmaschine, die mit einem Hackmesser ausgestattet ist. Hacken Sie die Erdbeeren entweder grob oder fein, je nach persönlicher Vorliebe. Stellen Sie die Erdbeeren beiseite.
2. Verrühren Sie mit einem Handrührgerät auf langsamer Stufe oder mit einem Schneebesen die Milch, den Zucker und das Salz in einer mittelgroßen Schüssel. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Rühren Sie die Erdbeeren mit ihrem Saft ein. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Die Eiscreme hat eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

*Sie können frische durch gefrorene Erdbeeren ersetzen, falls keine frischen erhältlich sind.

Käsekuchen-Eiscreme

Diese Eiscreme kann entweder alleine in einer Tasse genossen oder mit unserer Himbeersauce auf Seite 13 kombiniert werden.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

340g Frischkäse, Zimmertemperatur, in ca. 5 cm große Stücke geschnitten

1 cup Kristallzucker

½ Teelöffel Salz

60g Mascarpone, Zimmertemperatur

1 cup Vollmilch, Zimmertemperatur

2 Teelöffel reiner Vanilleextrakt

60ml Sauerrahm, Zimmertemperatur

1. Geben Sie den Frischkäse in die Schüssel eines Standmixers, der mit einem Mischpaddel

ausgestattet ist. Verrühren Sie den Frischkäse auf mittlerer Stufe, bis Sie eine sehr glatte Masse erhalten. Geben Sie bei laufendem Mischvorgang nach und nach den Zucker und das Salz dazu; mischen Sie weiter, bis alles gut verrührt ist. Fügen Sie den Mascarpone hinzu und verrühren Sie alles gut. Fügen Sie nach und nach die Milch und die Vanille hinzu und rühren Sie, bis Sie eine glatte Masse erhalten. Benutzen Sie die „Unterheben“-Funktion, um den Sauerrahm einzurühren. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Die Eiscreme hat eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Pistazien-Eiscreme

Wir lieben dieses Rezept für unseren Eiscreme-Geburtstagskuchen auf Seite 12 oder einfach in einer Waffel genossen.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

2½ tazze di latte intero

1 baccello di vaniglia intero, dimezzato e privato dei semi

⅔ tazza di zucchero semolato, suddiviso

2¼ tazze di pistacchi tostati e non salati tritati; sgusciati, suddivisi

2 tazze di doppia panna un pizzico di sale

6 tuorli d'uovo grandi

¼ di cucchiaino di estratto di mandorle puro

1. Verrühren Sie die Milch, die Vanilleschote sowie die Samen, den halben Zucker und 150 g der Pistazien in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze. Kochen Sie die Mischung auf, nehmen Sie den Topf von der Hitze und lassen Sie die Mischung 1 bis 2 Stunden ziehen. Fügen Sie nach diesem Zeitraum die Schlagsahne und das Salz hinzu und bringen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze langsam erneut zum Kochen.
2. Vermischen Sie währenddessen die Eidotter und den restlichen Zucker in einer mittelgroßen Schüssel. Rühren Sie die Mischung mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe, bis sie eine helle Farbe und eine dicke Konsistenz angenommen hat.
3. Wenn die Milch-/Pistazien-/Schlagsahnmischung aufkocht, rühren Sie etwa ein Drittel der heißen Mischung in die Dotter-/Zuckermischung. Fügen Sie ein weiteres Drittel der heißen Mischung hinzu und

geben Sie das Gemisch wieder in den Topf. Rühren Sie die Mischung bei niedriger Hitze kontinuierlich mit einem hölzernen Kochlöffel, bis sie leicht eindickt und den Kochlöffel überzieht.

Die Mischung darf NICHT aufkochen, da die Dotter sonst zu sehr garen. Der Prozess sollte nur wenige Minuten dauern.

- Rühren Sie das Mandelextrakt unter und streichen Sie die Mischung durch ein feines Sieb (entfernen Sie die Vanilleschote und die Pistazien). Bringen Sie die Mischung dann auf Zimmertemperatur. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 20 Minuten). Wenn die Eiscreme fast fertig ist, fügen Sie die restlichen gerösteten Pistazien durch die Öffnung oben am Eiscremebereiter hinzu. Die Eiscreme hat eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Frozen Yogurt

Frozen Yogurt mit Vanillegeschmack

Sie können statt Vollmilch auch Halbfettmilch oder fettfreies Joghurt verwenden. Beachten Sie aber, dass dieses Frozen Yogurt sein volles Aroma mit Vollmilch am besten entfaltet.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

- 1½ Esslöffel leichter Maissirup**
- 1½ Esslöffel Honig**
- 3 Esslöffel Wasser**
- 2 Vanilleschoten, halbiert und mit herausgekratzten Samenkörnchen**
- 1200ml Vollmilchjoghurt, 2 bis 4 Stunden lang durch ein Sehtuch* gelaufen**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 150g Kristallzucker Prise Salz**

- Geben Sie Maissirup, Honig, Wasser und Vanilleschoten in einen mittelgroßen Kochtopf. Mischung bei mittlerer Hitze aufkochen, dann köcheln lassen, bis sie sich um etwa die Hälfte reduziert hat. Gießen Sie die Mischung durch ein Sieb (Vanilleschoten entfernen) und stellen Sie sie beiseite.
- Verrühren Sie in einer großen Rührschüssel das durchgeseigte Joghurt, die Honig-/Wasser-/Vanillereduktion, das Vanilleextrakt, den Zucker und das Salz. Verrühren Sie die Mischung mit dem Schneebesen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Das Frozen Yogurt erhält eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Frozen Yogurt in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

*Wenn Sie kein Sehtuch haben, können Sie auch ein paar mehrlagige Küchentücher verwenden.

Frozen Yogurt mit Mango

Verwenden Sie unbedingt frische, reife Mangos. Je besser die Mango, desto besser das Frozen Yogurt!

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

- 1200ml Vollmilchjoghurt, 2 bis 4 Stunden lang durch ein Sehtuch* gelaufen**
- 100g Kristallzucker**
- 2 Mangos, geschält, entsteint und grob gehackt (ca. 1,5 bis 2,5 cm große Stücke)**
- 1 Teelöffel frischer Limettensaft, ca. ½ Limette**

- Durchgeseigtes Joghurt und Zucker in einer großen Rührschüssel verrühren, beiseitestellen.
- Mit dem Rührstab die Mangos mit dem Limettensaft und mit 240 ml der Joghurtmischung pürieren. Mit der restlichen Joghurt-/Zuckermischung vermengen. Abdecken und 1 bis 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Das Frozen Yogurt erhält eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Frozen Yogurt in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

*Wenn Sie kein Sehtuch haben, können Sie auch ein paar mehrlagige Küchentücher verwenden.

Fettarmes Frozen Yogurt mit Erdbeeren

Die leicht säuerliche Note des Joghurts verleiht diesem köstlichen Dessert das gewisse Etwas.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

1200ml	fettarmes Joghurt, 2 bis 4 Stunden lang durch ein Sehtuch* gelaufen
100g	Kristallzucker Prise Salz
1	Teelöffel reiner Vanilleextrakt
2	Esslöffel leichter Maissirup
500g	gefrorene Beerenmischung
1½	Esslöffel Honig
1½	Esslöffel frischer Zitronensaft

1. Durchgeseihtes Joghurt, Zucker, Vanille und Maissirup in einer großen Rührschüssel verrühren, beiseitestellen.
2. Beeren, Honig und Zitronensaft etwa 10 Minuten lang in einem mittelgroßen Kochtopf erwärmen, bis sie etwas weich geworden sind. Flüssigkeit abgießen und die Beeren abkühlen lassen. Die Joghurt-/Zuckermischung in die ausgekühlten Beeren rühren. Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Das Frozen Yogurt erhält eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Frozen Yogurt in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

*Wenn Sie kein Sehtuch haben, können Sie auch ein paar mehrlagige Küchentücher verwenden.

Sorbets

Sorbet aus Zartbitterschokolade

Unser Sorbet aus Zartbitterschokolade ist ein rundum edles Dessert, das herrlich schmeckt.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

3	cups Wasser
1⅔	g Kristallzucker Prise Salz
1⅔	g Kakaopulver, gesiebt
1	Teelöffel reiner Vanilleextrakt

1. Bereiten Sie aus dem Wasser, dem Zucker und dem Salz ein einfaches Sirup zu, indem Sie die drei Zutaten in einem mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.

2. Fügen Sie nach und nach und unter ständigem Rühren das Kakaopulver hinzu, bis die Mischung glatt ist. Fügen Sie die Vanille hinzu und rühren Sie um. Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Das Sorbet erhält eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Sorbet in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Sorbet mit Zitronen und Basilikum

Das Basilikum verleiht dem Sorbet eine spezielle Note. Sie können ihn jedoch nach Belieben mit anderen Kräutern Ihrer Wahl ersetzen.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

3	cups Wasser
2	cups Kristallzucker
2	Esslöffel geriebene Zitronenschale, in die Hälfte geteilt
	Ein Bund frischer Basilikum (wenn Sie eine kräftigere Basilikumnote wünschen, verwenden Sie ruhig 2 Bunde) Prise Salz
3	cups frischer Zitronensaft

1. Bereiten Sie aus dem Wasser, dem Zucker und 1½ Esslöffel der geriebenen Zitronenschale ein einfaches Sirup zu, indem Sie die drei Zutaten in einem mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Nehmen Sie die Mischung vom Herd
2. und fügen Sie das Basilikum und das Salz hinzu. Lassen Sie die Mischung 30 Minuten lang ziehen und rühren Sie dann den Zitronensaft ein. Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Die gekühlte Mischung durch ein feines Sieb streichen. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Wenn das Sorbet fast fertig ist, fügen Sie die restliche geriebene Zitronenschale durch die Öffnung oben am Eiscremebereiter hinzu und rühren Sie weiter, bis sie vollständig eingearbeitet ist. Das Sorbet erhält eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Sorbet in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Himbeersorbet

Dieses Sorbet ist nicht nur süß und erfrischend gleichzeitig, sondern auch ein wunderschöner Farbakzent in jedem Menü.

Ergibt etwa 1200 ml (zehn Portionen à 120 ml)

470ml Wasser

300g Kristallzucker Prise Salz

4 cups gefrorene Himbeeren, aufgetaut

1. Bereiten Sie aus dem Wasser und dem Zucker ein einfaches Sirup zu, indem Sie beide Zutaten in einem mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Fügen Sie nun das Salz und die Himbeeren hinzu. Pürieren Sie die Mischung fein mit dem Pürierstab. Streichen Sie die Hälfte der Mischung durch ein feines Sieb, um die Samenkörner zu entfernen. Verwenden Sie einen Bratenwende, um das Püree durch das Sieb zu streichen. Entfernen Sie die Samenkörner und wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Püree. Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eiscremebereiter ein, gießen Sie die Mischung in den gefrorenen Eisbehälter und rühren Sie sie, bis sie die eindickt (etwa 15 bis 20 Minuten). Das Sorbet erhält eine weiche, cremige Textur. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Sorbet in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen für etwa 2 Stunden in den Gefrierschrank. Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATRE GELEN

Als je een elektrisch apparaat gebruikt, moet je altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken:

LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES.

1. Plaats het snoer, de stekker of de aandrijving van het apparaat niet in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder streng toezicht staan en instructies krijgen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Streng toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Zet het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact als je het niet gebruikt, voordat je onderdelen monteert of demonteert en voordat je het schoonmaakt. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak je de stekker vast en trek je deze eruit. Trek nooit aan het netsnoer.
4. Vermijd contact met bewegende delen. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en ander keukengerei, uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op letsel en/of schade aan het apparaat te beperken.
5. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Neem contact op met de fabrikant via het telefoonnummer van de klantenservice voor informatie over nakijken, repareren of afstellen.
6. Het gebruik van hulpstukken die niet door Cuisinart worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of gevaar voor letsel veroorzaken.
7. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
9. Houd handen en keukengerei uit de vrieskom tijdens het gebruik om het risico op letsel aan personen of aan het apparaat zelf te beperken. **GBRUIK GEEN SCHERPE VOORWERPEN OF KEUKENGEREI IN DE VRIESKOM!** Scherpe voorwerpen maken krassen en beschadigen de binnenkant van de vrieskom. Als het apparaat in de UIT-stand staat, kan een rubberen spatel of houten lepel worden gebruikt.

10. Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik. Onderhoud anders dan reiniging en gebruikersonderhoud mag alleen worden uitgevoerd door erkend reparatiepersoneel van Cuisinart.
11. Gebruik de vrieskom niet boven vlammen, hete borden of fornuizen. Niet blootstellen aan een warmtebron. Niet in de vaatwasser wassen; dit kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
12. Gebruik het apparaat niet in een keukenkastje of onder een wandkast. Als je het apparaat opbergt in een keukenkastje, haal dan altijd de stekker uit het stopcontact. Als je dit niet doet, kan er brand ontstaan, vooral als het apparaat de wanden van het keukenkastje raakt of als de deur het apparaat raakt bij het sluiten.
13. Verwijder de roerspaan uit de ijsmachine voor het wassen. Niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander plaatsen, of in een verwarmde oven.
14. Gebruik het apparaat niet voor andere toepassingen dan waarvoor het bedoeld is.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR SNOERSETS

Er wordt een kort netsnoer meegeleverd om het risico te beperken dat je verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Langere verlengsnoeren kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt. Als een lang, verlengsnoer wordt gebruikt, moet het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer minstens even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat en moet het langere snoer zo worden neergelegd dat het niet over het aanrecht of tafelblad hangt, waar kinderen of dieren eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.

WAARSCHUWING

- Dompel de motoraandrijving niet onder in water.
- Demonteer de motoraandrijving niet om het risico op brand of elektrische schokken te beperken. Opmerking: De motoraandrijving bevat geen onderdelen die door de gebruiker onderhouden kunnen worden.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
- Controleer de spanning om er zeker van te zijn dat de spanning op het naamplaatje overeenkomt met de spanning bij jou.
- Maak nooit schoon met schuurmiddelen of harde voorwerpen.

FUNCTIES EN VOORDELEN

1. **Ingrediënt tuit**
Giet de ingrediënten van het recept door de tuit. Ook te gebruiken om ingrediënten zoals chips of noten toe te voegen, zonder de vriescyclus te onderbreken.
2. **Easy-Lock deksel**
Transparant, zodat je het invriesproces kunt volgen. Het deksel is zo ontworpen dat het gemakkelijk aan de basis vergrendeld kan worden.
3. **NIEUW Roerspaan**
Mengt en belucht ingrediënten in vrieskom om bevroren desserts of drankjes te maken.
4. **Vrieskom**
Bevat koelvloeistof tussen een dubbel geïsoleerde wand voor snel en gelijkmatig invriezen. De dubbele wand houdt de kom koel en op een gelijkmatige temperatuur.
5. **Basis**
Bevat een heavy-duty motor die sterk genoeg is om ijs, frozen yogurt, sorbet, sorbet en bevroren drankjes te verwerken.
6. **Aan-/uitschakelaar**
7. **Rubber Voeten** (niet afgebeeld)
Antislipvoetjes houden de basis stil tijdens gebruik.
8. **Snoeropslag** (niet afgebeeld)
Ongebruikt snoer kan eenvoudig in de basis worden geschoven om de toonbank netjes en veilig te houden.
9. **BPA-vrij** (niet afgebeeld)
Alle materialen die in contact komen met voedsel zijn BPA-vrij.

VOOR HET EERSTE GEBRUIKTijd

Dompel de motorbasis NIET onder in water. Neem het af met een vochtige doek. Was het deksel, de vrieskom en de mengarm in een warm sopje om stof of resten van het productie- en verzendproces te verwijderen. Maak de onderdelen NIET schoon met schurende schoonmaakmiddelen of harde voorwerpen.

INVRIESTIJD EN VOORBEREIDING VAN DE KOM

De vrieskom moet helemaal bevroren zijn voordat je aan je recept begint. Was en droog de kom voordat je hem invriest. De tijd die nodig is om bevroren te raken hangt af van hoe koud je vriezer is. Het is aan te raden om de vrieskom achter in je vriezer te zetten, waar het het koudst is. Zorg ervoor dat je de vrieskom rechtop op een vlakke ondergrond zet om hem gelijkmatig in te vriezen.

Over het algemeen ligt de invriestijd tussen de 16 en 24 uur. Schud de kom om te bepalen of hij helemaal bevroren is. Als je de vloeistof in de kom niet hoort bewegen, is de koelvloeistof bevroren. Voor de handigste diepvriesdesserts en -drankjes laat je je vrieskom altijd in de vriezer staan. Gebruik de kom direct nadat je hem uit de vriezer hebt gehaald. Hij begint snel te ontdooien zodra hij uit de vriezer is gehaald.

Herinnering: Je vriezer moet worden ingesteld op -18°C om ervoor te zorgen dat alle voedingsmiddelen goed worden ingevroren.

DOOS MAKENDESSERTS

1. Bereid receptingrediënten van de volgende pagina's of van je eigen recept. Sla het boekje om voor Cuisinart-recepten. Als je je eigen recept gebruikt, zorg er dan voor dat het 1½ liter of minder oplevert.
2. Haal de diepvrieskom uit de vriezer. Plaats de diepvrieskom op het midden van de basis.
OPMERKING: De kom begint snel te ontdooien zodra hij uit de vriezer is gehaald. Gebruik het meteen nadat je het uit de vriezer hebt gehaald.
3. Plaats het mengkussentje in de diepvrieskom. Het rust gewoon in het midden van de kom, met de cirkelvormige kant naar boven.
4. Plaats het deksel op de basis en draai met de klok mee tot de lipjes op het deksel vastklikken op de basis.
5. Druk de Aan/Uit-schakelaar in de stand AAN. De diepvrieskom begint te draaien.
6. Giet de ingrediënten onmiddellijk door de tuit.
OPMERKING: Ingrediënten moeten worden toegevoegd aan de vrieskom nadat het apparaat is ingeschakeld.
7. Diepvriesdesserts zijn klaar in minder dan 20 minuten. De tijd hangt af van het recept en het volume van het dessert dat je maakt. Als het mengsel naar wens is ingedikkt, is het klaar. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het dessert over in een luchtdichte bak en bewaar je het twee of meer uur in de vriezer.

OPMERKING: Bewaar bevroren desserts niet in de diepvrieskom. Toetjes blijven plakken aan de zijkanen van de diepvrieskom en kunnen de kom beschadigen. Alleen bewaren in een diepvriesbestendige, luchtdichte verpakking.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

Ingrediënten zoals chips en noten moeten worden toegevoegd als het invriezen ongeveer 15 minuten bezig is. Zodra het dessert begint in te dikken, voeg je tot ¼ kopje fijngehakte ingrediënten toe door de ingrediënttrechter.

Noten en andere ingrediënten mogen niet groter zijn dan 0,6 cm.

VEILIGHEIDSVORZIENING

De Cuisinart® Solo Scoops IJsmaker is uitgerust met een veiligheidsvoorziening die het apparaat automatisch stopzet als de motor oververhit raakt. Dit kan gebeuren als het ijs extreem dik is, als het apparaat te lang heeft aangestaan, of als toegevoegde ingrediënten (noten, etc.) uit extreem grote stukken bestaan. Om het apparaat te resetten, zet je de Aan/uit-schakelaar in de UIT-stand (O) en trek je de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Na een paar minuten kun je het apparaat weer aanzetten en doorgaan met het maken van het dessert.

REINIGING, OPSLAG EN ONDERHOUD

Reiniging

Maak het deksel, de vrieskom, de bodem en de roerpaan schoon in een warm sopje. **DE VRIESKOM NIET IN DE VAATWASSER ZETTEN. NIET SCHOONMAKEN MET SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN OF VOORWERPEN.** Veeg de motoraandrijving schoon met een vochtige doek. Dompel de motoraandrijving **NIET** onder in water en was hem **NIET** onder kraanwater. Alle onderdelen goed drogen.

Opslag

Zet de vrieskom **NIET** in de vriezer als de kom nat is. Bewaar het deksel, de roerspaan, de basis of de motoraandrijving **NIET** in de vriezer. Je kunt de vrieskom in de vriezer bewaren voor gemakkelijk, onmiddellijk gebruik. Bevroren desserts niet in de vrieskom in de vriezer bewaren. Breng bevroren toetjes over in een diepvriesbestendige, luchtdichte verpakking om ze langer in de vriezer te bewaren.

Onderhoud

Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende servicemedewerker.

TIPS VOOR RECEPTEN

De onderstaande recepten bieden je een scala aan mogelijkheden voor heerlijke bevroren desserts. Je mag je eigen recepten maken of gebruiken, zolang ze niet meer dan 1½ liter opbrengen.

- Diepvriesdesserts uit de Cuisinart® Automatic Frozen Yogurt-Ice Cream & Sorbet Maker gebruiken

pure, verse ingrediënten. Hierdoor hebben de desserts en dranken niet dezelfde kenmerken als commercieel bereide diepvriesdesserts en -dranken. De meeste in de winkel gekochte versies gebruiken gommen en conserveringsmiddelen om ze steviger te maken. **Als je een stevigere consistentie wilt, breng het dessert dan over in een luchtdichte verpakking en bewaar het in de vriezer tot de gewenste consistentie is bereikt, meestal twee of meer uur.**

- Sommige recepten gebruiken voorgekookte ingrediënten. Voor het beste resultaat moet je het mengsel een nacht koelen voor gebruik. Of koel het recept boven een ijsbad tot het volledig is afgekoeld voor gebruik.
- Om een ijsbad te maken, vul je een grote bak met ijs en water. Plaats de steelpan of andere bak in het ijsbad. Laat de voorgekookte ingrediënten volledig afkoelen.
- Voor het invriezen kunnen de meeste recepten tot 3 dagen in de koelkast bewaard worden.
- In veel recepten kun je de zware room en volle melk vervangen door crèmes met een lager vetgehalte (bijvoorbeeld halfvolle melk), melk (met verminderd vetgehalte of magere melk) en melk zonder zuivel (soja, rijst). Bedenk wel dat hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en romiger het resultaat. Het gebruik van vetarme vervangers kan de smaak, consistentie en textuur van het dessert veranderen. Zorg er bij het vervangen voor dat je hetzelfde volume van de vervanger gebruikt als je van het oorspronkelijke product zou hebben gebruikt. Als het recept bijvoorbeeld vraagt om twee kopjes room, gebruik dan in totaal twee kopjes van de vervanger (zoals 1 kopje room, 1 kopje volle melk).
- Je mag suiker vervangen door kunstmatige zoetstoffen. Als het recept wordt voorgekookt, voeg dan de zoetstof toe nadat het opwarmproces is voltooid en de ingrediënten zijn gekookt. Roer het mengsel goed door om de zoetstof op te lossen.
- In recepten die alcohol gebruiken, voeg je de alcohol tijdens de laatste twee minuten van het invriesproces toe. Anders kan de alcohol het vriesproces belemmeren.
- Zorg er bij het maken van sorbet voor dat je de rijpheid en zoetheid van het fruit test voordat je het gebruikt. Het invriesproces vermindert de zoetheid van het fruit, zodat het minder zoet zal smaken dan het receptmengsel. Als het fruit zuur smaakt, voeg dan suiker toe aan het recept. Als het fruit erg rijp of zoet is, verminder dan de hoeveelheid suiker in het recept.
- De Cuisinart-recepten hieronder leveren maximaal 1½ kwart liter dessert op. Wanneer u ingrediënten door de ingrediëntuitgiet, vul de diepvrieskom dan NIET hoger dan ¼-inch van de bovenkant van de diepvrieskom. De ingrediënten zullen tijdens het invriezen in volume toenemen.

- Als je meer dan één recept tegelijk maakt, zorg er dan voor dat de diepvrieskom volledig bevroren is voor elk gebruik. Extra diepvrieskommen kunnen worden gekocht op de Cuisinart website (www.cuisinart.com).
- Zorg ervoor dat het mengkussentje en het deksel op hun plaats zitten voordat je de machine aanzet.

Eenvoudig ijs

Eenvoudig vanille-ijs

Dit ijs kan gemakkelijk worden aangekleed door je favoriete fijngehakte snoepjes of hagelslag toe te voegen aan het einde van het karnen.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 1 kopje volle melk**
- ¾ kopje kristalsuiker snufje zout**
- 2 kopjes zware room**
- 1 eetlepel puur vanille-extract**

1. Gebruik in een middelgrote kom een handmixer op lage snelheid of klop de melk, suiker en zout tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
2. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikd is, ongeveer 15 tot 20 minuten. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het ijs over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Eenvoudig chocolade-ijs

Voor een echte traktatie serveer je dit met onze chocoladesaus op pagina 12.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- ¾ kopje cacaopoeder, gezeefd**
- ½ kopje kristalsuiker**
- ⅓ kopje verpakte donkerbruine suiker snufje zout**
- 1 kopje volle melk**
- 2 kopjes zware room**
- ½ eetlepel puur vanille-extract**

1. Klop in een middelgrote kom de cacao, suikers en zout door elkaar. Voeg de melk toe en klop met een handmixer op lage snelheid of een garde tot de cacao, suikers en zout zijn opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
2. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de diepvrieskom en laat mixen tot ingedikd, ongeveer 15 tot 20 minuten. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het ijs over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

S'mores ijs

Alle smaken van een s'more in één hap ijs.

Maakt ongeveer 6 kopjes (twaalf ½-kops porties)

- ½ kopje cacaopoeder, gezeefd**
- ⅓ kopje kristalsuiker**
- ¼ kopje verpakte donkerbruine suiker snufje zout**
- ⅔ kopjes volle melk**
- 1½ kop zware room**
- 1 theelepel puur vanille-extract**
- ¾ kopje marshmallowroom (bijv. Fluff®)**
- 2 volle graham cracker vellen, fijngemaakt**
- 2 ons melkchocolade (⅓ kop chips), gesmolten en op kamertemperatuur bewaard**

1. Klop in een middelgrote kom de cacao, suikers en zout door elkaar. Voeg de melk toe en klop met een handmixer op lage snelheid of een garde tot de cacao en suikers zijn opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
2. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikd is, ongeveer 15 tot 20 minuten. Voeg vijf minuten voordat het mixen klaar is geleidelijk de marshmallowroom toe, een lepel per keer. Voeg na het mengen de gemalen graham crackers en gesmolten chocolade één voor één toe via de bovenkant en laat volledig mengen. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het ijs over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Tip: Als marshmallowcrème te stijf is, verwarm het dan een beetje in de magnetron voordat je het toevoegt aan de diepvrieskom.

Vers Aardbeienijs

Dit ijs is het lekkerst als de aardbeien op hun hoogtepunt van versheid zijn. Het is licht, zoet en fruitig.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 1½ kopjes verse aardbeien, gepeld***
- ¾ kopje volle melk**
- ⅓ kopjes kristalsuiker snufje zout**
- 1½ kop zware room**
- 1½ theelepel puur vanille-extract**

1. Doe de aardbeien in de kom van een keukenmachine met het hakmes. Pulseer de aardbeien tot ze grof/fijn gehakt zijn (afhankelijk van de voorkeur). Reserveer in een kom.

- Gebruik in een middelgrote kom een handmixer op lage snelheid of klop de melk, suiker en zout tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Roer de gereserveerde aardbeien met al het sap erdoor. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
- Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het ijs over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

*Vervroren aardbeien kunnen worden vervangen als er geen verse aardbeien beschikbaar zijn.

Cheesecake ijs

Dit ijs is heerlijk als je het alleen in een kopje serveert, of ga naar pagina 13 en maak onze frambozensaus om het af te maken.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 12 ons roomkaas, kamertemperatuur, in stukjes van 2 inch gesneden**
- 1 kopje kristalsuiker**
- ½ theelepel zout**
- ¼ kopje mascarpone, kamertemperatuur**
- 1 kopje volle melk, kamertemperatuur**
- 2 theelepels puur vanille-extract**
- ¼ kopje zure room, kamertemperatuur**

- Doe de roomkaas in de kom van een mixer. Uitgerust met een mengstaaf. Mix de room op gemiddelde snelheid tot een gladde massa. Voeg terwijl de mixer draait geleidelijk de suiker en het zout toe; mix tot een homogene massa. Voeg de mascarpone toe en meng tot het goed gecombineerd is. Voeg langzaam de melk en vanille toe; mix tot een gladde massa. Gebruik de vouwfunctie om de zure room erdoor te mengen. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
- Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het ijs over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Pistache ijs

We zijn dol op deze smaak in onze Verjaardagstaart met ijs op pagina 12, of schep hem gewoon in je favoriete hoortje

Maakt ongeveer 5 kopjes (ongeveer tien ½-kops porties)

- 2½ kopjes volle melk**
- 1 hele vanilleboon, gehalveerd en zaadjes uitgeschraapt**
- ⅔ kopje kristalsuiker, verdeeld**
- 2¼ kopjes gehakte geroosterde, ongezoeten pistachenoten; gedopt, verdeeld**
- 2 kopjes zware room snuffe zout**
- 6 grote eierdooiers**
- ¼ theelepel puur amandelextract**

- Roer in een middelgrote steelpan op middellaag vuur de melk, vanilleboon (inclusief peul), de helft van de suiker en 1½ kopje pistachenoten door elkaar. Breng het mengsel net aan de kook. Haal van het vuur; laat het mengsel 1 tot 2 uur trekken. Na het weken, voeg de room en het zout toe en breng het mengsel geleidelijk aan de kook op een matig laag vuur.
- Wanneer de melk/pistache/room mengsel aan het opwarmen is, combineer je de dooiers en resterende suiker in een middelgrote kom. Klop met een handmixer op lage snelheid of een garde tot het mengsel bleek en dik is.
- Zodra de melk/pistache/room lichtjes kookt, klopt u ongeveer ⅓ van het hete mengsel in de dooier/suikermengsel. Voeg nog ⅓ van het mengsel toe en vervolgens doe het gecombineerde mengsel terug in de steelpan. Een roer het mengsel met een houten lepel constant op laag vuur tot het iets dikker wordt en de achterkant van de lepel bedekt. Dit mengsel mag NIET koken, anders worden de dooiers te gaar - het proces mag maar een paar minuten duren.
- Roer het amandelextract erdoor en giet het mengsel door een fijne zeef (gooi de vanillestokjes en pistachenoten weg); breng op kamertemperatuur. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
- Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 20 minuten. Als het ijs bijna klaar is met draaien, voeg dan de overgebleven geroosterde pistachenoten toe door de opening aan de bovenkant van de ijsmachine. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je het ijs over in een luchtdichte bak en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Diepvries Yoghurt

Rijke Vanille Frozen Yogurt

Hoewel gedeeltelijk magere of vetvrije yoghurt kan worden vervangen, is het voor de echte smaak en rijkdom van deze bevroren yoghurt het beste om de volle melkvariant te gebruiken.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 1½ eetlepel lichte maïssirop
- 1½ eetlepel honing
- 3 eetlepels water
- 2 vanillebonen, gesplet en zaadjes uitgeschraapt
- 5 kopjes volle yoghurt, gezeefd door kaasdoek* gedurende 2 tot 4 uur
- 1 theelepel puur vanille-extract
- ¾ kopje kristalsuiker snufje zout

1. Doe de maïssirop, honing, water en vanillebonen in een middelgrote steelpan. Breng het mengsel op middellaag vuur aan de kook en laat het dan sudderen tot het ongeveer de helft is gereduceerd. Zeef (vanillestokjes weggooien); reserveer.
2. Klop in een grote mengkom de gezeefde yoghurt, gereserveerde honing/water/vanille reductie, vanille extract, suiker en zout door elkaar. Klop tot de suiker is opgelost. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.
3. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. De bevroren yoghurt zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je de bevroren yoghurt over in een luchtdichte bak en zet je hem ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

*Als je geen kaasdoek hebt, kun je een paar laagjes papieren handdoeken gebruiken.

Mango Frozen Yogurt

*Zorg ervoor dat je verse, rijpe mango's gebruikt.
Hoe beter de mango, hoe beter de frozen yoghurt.*

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 5 kopjes magere yoghurt, gezeefd door kaasdoek* gedurende 2 tot 4 uur
- ½ kopje kristalsuiker
- 2 mango's, geschild, ontpit en grof gehakt (ongeveer ½ tot 1-inch stukjes)
- 1 theelepel vers limoensap, ongeveer ½ limoen

1. Klop in een grote mengkom de gezeefde yoghurt en suiker door elkaar; bewaar.
2. Pureer de mango's met het limoensap en 1 kopje van het yoghurtmengsel in een blender. Combineer met het overgebleven yoghurt/suikermengsel. Dek af en zet 1 tot 2 uur in de koelkast, of een nacht.
3. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. De bevroren yoghurt zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je de bevroren yoghurt over in een luchtdichte bak en zet je hem ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

*Als je geen kaasdoek hebt, kun je een paar laagjes papieren handdoeken gebruiken.

Magere aardbeien Frozen Yogurt

De pittigheid van de yoghurt komt goed naar voren in deze bevroren traktatie.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 4 kopjes magere yoghurt, gezeefd door kaasdoek* gedurende 2 tot 4 uur
 - ½ kopje kristalsuiker Snufje zout
 - 1 theelepel puur vanille-extract
 - 2 eetlepels lichte maïssirop
 - 1 pond bevroren gemengde bessen
 - 1½ eetlepel honing
 - 1½ eetlepel vers citroensap
1. Klop in een grote kom de gezeefde yoghurt met de suiker, het zout, de vanille en de maïssirop; bewaar.
 2. Verwarm in een middelgrote steelpan de bessen, honing en citroensap ongeveer 10 minuten op laag vuur, of tot ze net zacht zijn geworden. Giet de vloeistof af en laat afkoelen. Zodra de bessen afgekoeld zijn, roer je ze door het yoghurt/suikermengsel. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.
 3. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. De bevroren yoghurt zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je de bevroren yoghurt over in een luchtdichte bak en zet je hem ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

*Als je geen kaasdoek hebt, kun je een paar laagjes papieren handdoeken gebruiken.

Sorbets

Pure chocolade-sorbet

Onze Donkere Chocolade Sorbet is een echte traktatie, een stap weg van de gewone sorbets.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 3 kopjes water**
- 1½ kopjes kristalsuiker snuffje zout**
- 1½ kopjes cacao poeder, gezeefd**
- 1 theelepel puur vanille-extract**

1. Bereid een eenvoudige siroop met het water, de suiker en het zout door alle drie in een middelgrote steelpan op middellaag vuur te combineren. Kook het mengsel tot de suiker volledig is opgelost.
2. Voeg geleidelijk het cacao poeder toe aan de simpele siroop door constant te kloppen tot een gladde massa. Voeg de vanille toe en roer om te combineren. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.
3. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. De sorbet zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je de sorbet over in een luchtdichte bak en zet je hem ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Citroen-basilicum sorbet

De basilicum voegt een mooie ondertoon toe aan de sorbet, maar je kunt ook je favoriete kruiden gebruiken.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 3 kopjes water**
- 2 kopjes kristalsuiker**
- 2 eetlepels citroenschil, verdeeld**
- 1½ kopje verpakte verse basilicum (als je een sterkere basilicumsmak wilt, gebruik dan 2 kopjes) korrel zout**
- 3 kopjes vers citroensap**

1. Maak een eenvoudige citroensiroop met het water, de suiker en 1½ eetlepel citroenschil door alle drie te combineren in een middelgrote steelpan op middellaag vuur. Kook het mengsel tot de suiker volledig is opgelost. Haal van het vuur.
2. Zodra de eenvoudige siroop klaar is, voeg je de basilicum en het zout toe. Laat het mengsel 30 minuten trekken. Roer het citroensap erdoor. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.

3. Zief het gekoelde mengsel door een fijne zeef. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. Als de sorbet bijna klaar is, voeg je de gereserveerde schil toe door de opening aan de bovenkant van de ijsmachine en laat je het geheel karnen tot het gecombineerd is. De sorbet zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je de sorbet over in een luchtdichte bak en plaats ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

Frambozensorbet

Deze sorbet is niet alleen zoet en verfrissend, maar de kleur staat ook prachtig op elk menu.

Maakt ongeveer 5 kopjes (tien ½-kops porties)

- 2 kopjes water**
- 1½ kopje kristalsuiker snuffje keukenzout**
- 4 Kopjes bevroren frambozen, ontdooid**

1. Bereid een eenvoudige siroop met het water en de suiker door beide te combineren in een middelgrote steelpan op middellaag vuur. Kook het mengsel tot de suiker volledig is opgelost.
2. Zodra de simpele siroop klaar is, voeg je het zout en de frambozen toe. Mix het mengsel met een dompelmixer tot een gladde massa. Zeef de helft van het mengsel door een fijne zeef om de zaadjes te verwijderen. Gebruik een spatel om de puree door de zeef te halen. Verwijder de zaadjes en herhaal met de tweede helft. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.
3. Zet de Cuisinart® ijsmachine aan; giet het mengsel in de bevroren diepvrieskom en laat mixen tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten. De sorbet zal een zachte, romige textuur hebben. Als je een stevigere consistentie wilt, doe je de sorbet over in een luchtdichte bak en zet je hem ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby ograniczyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała.

PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

1. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu, wtyczki ani zespołu silnika urządzenia do wody lub innej cieczy.
2. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Jeżeli w pobliżu znajdują się dzieci, urządzenie musi być używane pod ścisłym nadzorem osoby dorosłej. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
3. Przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem należy **WYŁĄCZYĆ** urządzenie, a następnie wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. W celu odłączenia urządzenia od źródła zasilania należy chwycić wtyczkę przewodu zasilającego i wyjąć ją z gniazdka zasilającego. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający.
4. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Podczas pracy urządzenia nie należy zbliżać rąk, włosów i odzieży, a także szpatulek i innych przyborów do urządzenia, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.
5. Nie używać urządzenia, jeśli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie nie działa właściwie, zostało upuszczone albo w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. W celu uzyskania informacji na temat sprawdzenia, naprawy lub regulacji należy skontaktować się z producentem pod numerem telefonu działu obsługi klienta.
6. Korzystanie z przystawek niezalecanych przez firmę Cuisinart może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub ryzyko obrażeń.
7. Nie używać urządzenia na zewnątrz.
8. Uważać, aby przewód zasilający nie zwisał na krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.

9. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub samego urządzenia, nie zbliżać rąk i przyborów kuchennych do misy mrożącej podczas jej używania. **NIE UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW ANI PRZYBORÓW KUCHENNYCH WEWNĄTRZ MISY MROŻĄCEJ!** Ostre przedmioty mogą zarysować i uszkodzić wnętrze misy mrożącej. Gumowa szpatułka lub drewniana łyżka mogą być używane, gdy urządzenie jest wyłączone.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie czynności serwisowe inne niż czyszczenie i konserwacja powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy firmy Cuisinart.
11. Nie używać misy mrożącej nad płomieniami, gorącymi płytami lub piecami. Nie narażać na działanie źródeł ciepła. Nie myć w zmywarce, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń.
12. Nie używać urządzenia w szafce na pomoce kuchenne lub pod szafkami ściennymi. Podczas przechowywania urządzenia w szafce na pomoce kuchenne powinno być ono zawsze odłączone od zasilania. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować ryzyko pożaru, szczególnie jeśli urządzenie dotknie ścianek szafki na pomoce kuchenne lub jeśli drzwiczki szafki dotkną urządzenia podczas zamykania.
13. Wyjąć mieszadło z maszyny do lodów przed jej umyciem. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
14. Nie stosować urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

SPECJALNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Krótki przewód zasilający zmniejsza ryzyko wynikające z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Przedłużacze mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności.

Jeśli używany jest długi, przedłużacz, oznaczona wartość znamionowa przedłużacza powinna być co najmniej tak duża, jak wartość znamionowa urządzenia, a przewód powinien być ułożony tak, aby nie zwisał z biału lub stołu, ponieważ mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta, albo też stwarzałby zagrożenie potknięcia się o niego.

OSTROŻNIE

- Nie zanurzać zespołu silnika w wodzie.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem, nie należy demontować zespołu silnika. Uwaga: Zespół silnika nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany personel.
- Sprawdź napięcie, aby upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej zgadza się z napięciem w sieci.
- Nigdy nie czyść urządzenia przy użyciu proszków do szorowania ani twardych narzędzi.

OPIS KOMPONENTÓW I ICH FUNKCJI

- 1. Podajnik do dodawania składników**
Podajnik służy do wlewania składników do urządzenia. Można go również użyć do dodawania składników, takich jak wiórki lub orzechy, bez przerywania cyklu zamrażania.
- 2. Pokrywa z funkcją łatwego blokowania**
Pokrywa jest przezroczysta, co umożliwia monitorowanie przebiegu procesu zamrażania. Została zaprojektowana tak, aby można ją było łatwo zablokować na podstawie.
- 3. NOWOŚĆ**
Mieszadło
Miesza i napowietrza składniki w misie mrozącej w celu przygotowania mrożonych deserów lub napojów.
- 4. Misa mrożąca**
Posiada podwójnie izolowane ścianki, wewnątrz których znajduje się płyn chłodzący, aby zapewnić szybkie i równomierne zamrażanie. Podwójne ścianki utrzymują niską i równomierną temperaturę w misie.
- 5. Podstawa**
Kryje wytrzymały silnik – wystarczająco mocny, aby przygotować lody, mrożony jogurt, sferbety, sorbety i

mrożone napoje.

- 6. Przełącznik WŁ./WYŁ.**
- 7. Gumowe nóżki** (nie przedstawiono na ilustracji)
Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilność podstawy podczas użytkowania.
- 8. Schowek na przewód** (nie przedstawiono na ilustracji)
Nieużywany przewód można łatwo wsunąć do podstawy, co pozwala utrzymać porządek na blacie.
- 9. Bez BPA** (nie przedstawiono na ilustracji)
Wszystkie materiały wchodzące w kontakt z żywnością nie zawierają BPA.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

NIE zanurzać bazy w wodzie. Przetrzeć wilgotną ściereczką. Umyć pokrywę, misę mrozącą i mieszadło w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć kurz i zanieczyszczenia z procesu produkcyjnego oraz transportu. NIE WOLNO czyścić żadnych części urządzenia ściernymi środkami czyszczącymi ani twardymi narzędziami.

CZAS ZAMRAŻANIA I PRZYGOTOWANIE MISY

Przed rozpoczęciem przygotowywania lodów misę mrozącą należy całkowicie zamrozić. Przed zamrożeniem należy umyć i osuszyć misę. Czas potrzebny do osiągnięcia zamrożenia zależy od temperatury w zamrażarce. Zaleca się umieszczenie misy mrozącej w tylnej części zamrażarki, gdzie panuje najniższa temperatura. Misę mrozącą należy postawić na płaskiej powierzchni, aby zapewnić równomierne zamrażanie.

Zazwyczaj czas zamrażania wynosi od 16 do 24 godzin. Potrzebna misa, aby sprawdzić, czy jest całkowicie zamrożona. Jeśli nie słychać ruchu cieczy w misie, oznacza to, że ciecz chłodząca jest zamrożona. W celu zapewnienia wygody pracy podczas przygotowywania mrożonych deserów i napojów, misę mrozącą należy zawsze przechowywać w zamrażarce. Miski należy użyć natychmiast po wyjściu z zamrażarki, ponieważ zacznie się szybko rozmrażać.

Przypomnienie: Aby zapewnić prawidłowe zamrożenie wszystkich produktów spożywczych, zamrażarka powinna być ustawiona na -17°C.

PRZYGOTOWYWANIE MROŻONYCH DESERÓW

- 1.** Przygotować składniki według przepisu podanego na kolejnych stronach lub własnego przepisu. Przepisy Cuisinart znajdują się na drugiej stronie broszury. W przypadku korzystania z własnego przepisu należy upewnić się, że jest on przewidziany na nie więcej niż 1,4 l końcowego produktu.

- Wyjąć misę mrozącą z zamrażarki i umieść na środku podstawy.

UWAGA: po wyjęciu z zamrażarki misa zacznie się szybko rozmrażać. W związku z tym należy niezwłocznie przystąpić do przygotowywania deseru.

- Umieścić mieszadło w misie mrożącej okrągłą stroną do góry.
- Nalożyć pokrywę na podstawę i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zablokowania zatrzasków na pokrywie.
- Przestawić przełącznik On/Off na pozycję ON. Misa mrożąca zacznie się obracać.
- Włąć składniki przez podajnik bez zbędnej zwłoki.

UWAGA: składniki należy dodawać włączeniu urządzenia.

- Przygotowanie mrożonych deserów zajmuje niepełna 20 minut. Dokładny czas zależy od stosowanego przepisu i objętości przygotowywanego deseru. Mieszanka jest gotowa, gdy osiągnie pożądaną gęstość. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć deser do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na dwie lub więcej godzin.

UWAGA: Nie należy przechowywać mrożonych deserów w misie mrożącej, gdyż przywierają do jej ścianek i mogą ją uszkodzić. Lody można przechowywać wyłącznie w szczelnym pojemniku nadającym się do zamrażania.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Składniki takie jak wiórki i orzechy należy dodać po około 15 minutach od rozpoczęcia procesu zamrażania. Gdy deser zacznie gęstnieć, dodać przez lejek maksymalnie 1/3 szklanki rozdrobnionych składników.

Orzechy i inne składniki nie powinny być większe niż 6 mm.

ZABEZPIECZENIE

Maszynka do lodów Cuisinart® Solo Scoops jest wyposażona w funkcję bezpieczeństwa, która automatycznie zatrzymuje urządzenie w przypadku przegrzania silnika. Może się to zdarzyć, jeśli mieszanka lodowa jest bardzo gęsta, jeśli urządzenie pracowało przez zbyt długi czas lub jeśli dodane składniki (orzechy itp.) są bardzo duże. Aby zresetować urządzenie, należy wyłączyć je za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. (O) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Po kilku minutach można ponownie włączyć urządzenie i kontynuować przygotowywanie deseru.

CZYSZCZENIE, PRZECHOWYWANIE I KONSERWACJA

Czyszczenie

Wymyć pokrywę, misę mrozącą, podstawę i mieszadło w ciepłej wodzie z mydłem. **MISY MROŻĄCEJ NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARCE. NIE CZYŚCIĆ ŚCIERNYMI ŚRODKAMI CZYSZCZĄCYMI ANI NARZĘDZIAMI.** Wytrzeć

zespół silnika wilgotną szmatką. **NIE zanurzać zespołu silnika w wodzie ani nie myć go w strumieniu wody z kranu.** Dokładnie wysuszyć wszystkie części.

Przechowywanie

NIE wkładać misy mrożącej do zamrażarki, jeśli jest mokra. **NIE** przechowywać pokrywy, mieszadła, podstawy ani zespołu silnika w zamrażarce. Misę mrozącą można przechowywać w zamrażarce w celu wygodnego, natychmiastowego użycia. Nie należy przechowywać zamrożonych deserów w misie mrożącej w zamrażarce. Przełożyć zamrożone desery do hermetycznego pojemnika nadającego się do zamrażania w celu dłuższego przechowywania w zamrażarce.

Konserwacja

Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

PORADY DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

Poniższe przepisy obejmują szereg propozycji przygotowania pysznych mrożonych deserów. Można tworzyć lub wykorzystać własne przepisy, o ile objętość deseru nie przekracza 1,4 l.

- Do przygotowywania deserów w maszynie do lodów, mrożonego jogurtu i sorbetów Cuisinart® używa się czystych, świeżych składników. Z tego powodu desery i napoje mają nieco inne właściwości jak te, które kupuje się komercyjnie. Właśność produktów kupowanych w sklepach zawiera ulepszacze i konserwanty, które nadają im odpowiednią konsystencję. **Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć deser do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki do czasu uzyskania odpowiedniej konsystencji (zazwyczaj na dwie lub więcej godzin).**
- W niektórych przepisach używa się wcześniej ugotowanych składników. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, mieszankę należy schłodzić przez noc przed użyciem. Przed użyciem mieszankę można też schłodzić w kąpeli lodowej, aż do uzyskania odpowiedniej temperatury.
- Aby przygotować kąpiel lodową, należy wypełnić duży pojemnik wodą z lodem, a następnie włożyć do niego rondel lub inne naczynie. Wstępnie

ugotowane składniki powinny być całkowicie schłodzone.

- Przed zamrożeniem większość mieszanek można przechowywać w lodówce przez okres do 3 dni.
- Zamiast proponowanej w wielu przepisach śmietany i mleka o wyższej zawartości tłuszczu można użyć śmietany o niższej zawartości tłuszczu (np. pół na pół), mleka zwierzęcego (o obniżonej zawartości tłuszczu), a także mleka roślinnego (sojowego, ryżowego). Należy jednak pamiętać, że im wyższa zawartość tłuszczu, tym bogatszy i bardziej kremowy będzie otrzymany produkt. Stosowanie zamienników o niższej zawartości tłuszczu może zmienić smak i konsystencję deseru. Zastępując dany składnik, należy użyć takiej samej ilości zamiennika. Na przykład, jeśli przepis wymaga dodania 2 szklanek śmietany, należy użyć łącznie 2 szklanek zamiennika (np. 1 szklanka śmietany i 1 szklanka mleka pełnego).
- Cukier można zastąpić sztucznymi słodzikami. Jeśli dany przepis wymaga wstępnego ugotowania, słodzik należy dodać po zakończeniu procesu podgrzewania i po zakończeniu gotowania. Dokładnie wymieszać mieszaninę, aby rozpuścić słodzik.
- W przypadku przepisów zawierających alkohol, należy go dodać w ciągu ostatnich dwóch minut procesu zamrażania. W przeciwnym razie alkohol może utrudnić proces zamrażania.
- Przygotowując sorbet, warto sprawdzić dojrzałość i słodkość owoców przed ich użyciem. Proces zamrażania zmniejsza stopień słodkości owoców, przez co będą smakować mniej słodko niż mieszanka użyta w przepisie. W przypadku cierpkich owoców najlepiej zwiększyć ilość cukru w przepisie, a owoców bardzo dojrzałych lub słodkich – zmniejszyć.
- Na bazie poniższych przepisów Cuisinart można uzyskać ok. 1,4 l. deseru. Dodając składniki przez lejek do dozowania składników, NIE napełniać misy mrozącej do poziomu powyżej ok. 8,5 cm od jej górnej krawędzi. Składniki zwiększą swoją objętość podczas procesu zamrażania.
- Podczas przygotowywania kilku przepisów jeden po drugim należy pamiętać o tym, aby misa mroząca została całkowicie zamrożona przed każdym użyciem. Dodatkowe misy mrozące można zakupić na stronie internetowej firmy Cuisinart (www.cuisinart.com).
- Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy mieszadło i pokrywa jest prawidłowo założone.

Zwykłe lody waniliowe

Zwykłe lody waniliowe

Lody te można łatwo urozmaicić, dodając ulubione pokruszone łakocie lub posypki pod koniec procesu ubijania.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 1 szklanka mleka pełnego
- ¾ szklanki cukru białego
- 1 szczypta soli
- 2 szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- 1 łyżka stołowa czystego ekstraktu waniliowego

1. Umieścić mleko, cukier i sól w średniej wielkości misce i mieszać za pomocą miksera ręcznego na niskich obrotach lub trzepaczki do rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszaninę do misy mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

Zwykłe lody czekoladowe

Najlepiej smakują z polewą czekoladową – zob. str. 12.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- ¾ szklanki przesianego kakao w proszku
- ½ szklanki cukru białego
- ¼ szklanki cukru brązowego
- 1 szczypta soli
- 1 szklanka mleka pełnego
- 2 szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- ½ łyżki stołowej czystego ekstraktu waniliowego

1. W średniej misce wymieszać kakao, cukier i sól. Dodać mleko i, używając miksera ręcznego pracującego na niskich obrotach lub trzepaczki, ubijać do rozpuszczenia kakao, cukru i soli. Dodać śmietanę i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszaninę do misy mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć lody do.

Lody S'more

Wszystkie smaki lodów s'more w jednej porcji.

Końcowa ilość: około 6 szklanek (12 po ½ szklanki)

½	szklanki przesianego kakao w proszku
⅓	szklanki cukru białego
¼	szklanki cukru brązowego
1	szczypta soli
⅔	szklanki mleka pełnego
1 ½	szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
1	łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
¾	szklanki kremu marshmallow (np. Fluff®)
2	całe krakersy graham, pokruszone
56	gramów czekolady mlecznej (⅓ szklanki wiórków), roztopionej i przechowywanej w temperaturze pokojowej

1. W średniej misce wymieszać kakao, cukier i sól. Dodać mleko i, używając miksera ręcznego pracującego na niskich obrotach lub trzepaczki, mieszać do rozpuszczenia cukru i kakao. Dodać śmietanę i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; włączyć mieszankę do miski mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Pięć minut przed zakończeniem mieszania zacząj stopniowo dodawać krem marshmallow, po jednej łyżce na raz. Po zmieszaniu tych składników dodaj pokruszone krakersy graham i roztopioną czekoladę, jedno po drugim, i pozostaw do całkowitego wymieszania. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

Wskazówka: jeśli krem marshmallow jest zbyt twardy, podgrzej go lekko w kuchenke mikrofalowej przed dodaniem do miski mrozącej.

Świeże lody truskawkowe

Lody te są lekkie, słodkie i owocowe, a najlepiej smakują po przygotowaniu ze świeżymi truskawkami.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

1½	szklanki świeżych truskawek bez szypulek*
¾	szklanki mleka pełnego
⅔	szklanki cukru białego
1	szczypta soli
1½	szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
1½	łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1. Wrzucić truskawki do miski robota kuchennego z założonym ostrzem siekającym. Rozdrobnić przy pomocy trybu pulsacyjnego na grubo/drobno posiekane kawałki (w zależności od preferencji). Odłożyć do wykorzystania później.
2. Umieścić mleko, cukier i sól w średniej wielkości misce i mieszać za pomocą miksera ręcznego na niskich obrotach lub trzepaczki do rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę i wanilię. Dodać truskawki wraz z całym sokiem. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; włączyć mieszankę do miski mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

*Jeśli świeże truskawki nie są dostępne, można zastąpić je truskawkami mrożonymi.

Lody o smaku sernika

Te lody smakują wyśmienicie podawane w pucharku solo, jak również z polewą malinową (zob. str. 13).

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

340g	gramów twarożku w temperaturze pokojowej pokrojonego na 5 cm kawałki
1	szklanka cukru białego
½	łyżeczki soli
¼	szklanki mascarpone w temperaturze pokojowej
1	szklanka mleka pełnego w temperaturze pokojowej
2	łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego
¼	szklanki kwaśnej śmietany w temperaturze pokojowej

1. Umieścić twarożek w misie miksera stojącego z założonym mieszadłem. Miksować na średnich obrotach do uzyskania bardzo gładkiej konsystencji. Przy włączonym mikserze stopniowo dodawać cukier i sól, miksując do uzyskania jednolitej masy. Dodać mascarpone i mikсовать do całkowitego zmieszania. Powoli dodawać mleko i wanilię, mieszając do uzyskania gładkiej masy. Dodać kwaśną śmietanę, używając funkcji mieszania. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; włączyć mieszankę do miski mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do

zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

Lody pistacjowe

Ten smak świetnie pasuje do lodowego tortu urodzinowego ze strony 12. Deser można też po prostu podawać w ulubionych rostkach.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (około 10 porcji po ½ szklanki)

- 2½ szklanki mleka pełnego
- 1 cała laska wanilii, przepołowiona i oskrobana z nasion
- ⅔ szklanki cukru białego, podzielonego na części
- 2¼ szklanki posiekanych prażonych, niesolonych pistacji; obranych ze skorupki, podzielonych na części
- 2 szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- 1 szczypta soli
- 6 dużych żółtek
- ¼ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1. W średnim rondlu ustawionym na średnio-niskim ogniu wymieszać mleko, ziarenka wanilii (łącznie z laską), połowę cukru i 1½ szklanki pistacji. Doprowadzić mieszankę do zagotowania. Zdjąć z ognia i odstawić do naciągnięcia na 1 do 2 godzin. Po naciągnięciu dodać śmietankę i sól i stopniowo doprowadzić do wrzenia na średnim ogniu.
2. Gdy mieszanka mleka/pistacji/śmietany będzie się podgrzewać, połączyć żółtka i resztę cukru w średniej misce. Używając miksera ręcznego na niskich obrotach lub trzepaczki, ubić do uzyskania bladej i gęstej masy.
3. Po lekkim zagotowaniu mieszanki mleka/pistacji/śmietany, wmiszać około ⅔ gorącej mieszanki do masy z żółtek i cukru. Dodać kolejne ⅓ mieszanki, a następnie przelać połączoną masę z powrotem do rondla. Używając drewnianej łyżki, stale mieszać na małym ogniu do lekkiego zgęstnienia i uzyskania konsystencji pokrywającej grzbiet łyżki. Masa NIE może się zagotować, w przeciwnym razie żółtka się zetną – całość powinna zająć tylko kilka minut.
4. Dodać ekstrakt migdałowy i przelać całość przez sitko o drobnych oczkach (wyrzucić strąki wanilii i pistacje); doprowadzić do temperatury pokojowej. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
5. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszankę do miski mrożącej i pozostawić do zgęstnienia na około 20 minut. Gdy lody będą już prawie gotowe, dodać pozostałe prażone pistacje przez otwór w górnej części maszyny. Lody będą

miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przelać lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

Mrożone jogurty Bogaty waniliowy jogurt mrożony

Można użyć jogurtu częściowo odtłuszczonego lub beztłuszczowego, ale aby uzyskać prawdziwy i bogaty smak tego deseru, najlepiej użyć odmiany pełnotłustej.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 1½ łyżki stołowej lekkiego syropu kukurydzianego
- 1½ łyżki miodu
- 3 łyżki stołowe wody
- 2 laski wanilii, rozłupane i oskrobane z nasion
- 5 szklanek pełnotłuszczowego jogurtu naturalnego, odsączonego przez gazę*
- przez 2 do 4 godzin
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- ¾ szklanki cukru białego
- 1 szczypta soli

1. Umieścić syrop kukurydziany, miód, wodę i wanilię w średnim rondlu. Na średnim ogniu doprowadzić mieszankę do wrzenia, a następnie gotować na wolnym ogniu do zredukowania o około połowę. Odcedzić (wyrzucając laski wanilii) i odstawić.
2. W dużej misce wymieszać odsączony jogurt, odłożoną mieszankę miodu/wody/wanilii, ekstrakt waniliowy, cukier i sól. Ubijać do rozpuszczenia cukru. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszankę do miski mrożącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Mrożony jogurt będzie miał miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przelać mrożony jogurt do szczelnego pojemnika i włożyć do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

* W przypadku braku gazy można użyć kilku warstw ręczników papierowych.

Mrożony jogurt z mango

*W Najlepiej używać świeżych, dojrzałych owoców mango.
Im lepsze mango, tym lepszy mrożony jogurt.*

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 5 szklanek niskotłuszczowego jogurtu naturalnego, odsączonego przez gazę* przez 2 do 4 godzin**
- ½ szklanki cukru białego**
- 2 owoce mango, obrane, pozbawione pestek i grubo pokrojone (na kawałki o wielkości od 1½ do 2½ cm)**
- 1 łyżeczka świeżego soku z limonki, około ½ limonki**

1. Wymieszać odcedzony jogurt z cukrem w dużej misce; odstawić.
2. Za pomocą blendera rozdrobnić na papkę mango z sokiem z limonki i 1 szklanką jogurtu. Połączyć z pozostałą mieszanką jogurtu i cukru. Przykryć i odstawić do lodówki na 1-2 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszankę do miski mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Mrożony jogurt będzie miał miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć mrożony jogurt do szczelnego pojemnika i włożyć do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

* W przypadku braku gazy można użyć kilku warstw ręczników papierowych.

Niskotłuszczowy mrożony jogurt truskawkowy

W tym mrożonym przysmaku dobrze przebijają się wyrazisty smak jogurtu.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 4 szklanki niskotłuszczowego jogurtu naturalnego, odsączonego przez gazę* przez 2 do 4 godzin**
- ½ szklanki cukru białego**
- 1 szczypta soli**
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego**
- 2 łyżki stołowe syropu kukurydzianego**
- 450 gramów mrożonych jagód mieszanych**
- 1½ łyżki stołowej miodu**
- 1½ łyżki stołowej świeżego soku z cytryny**

1. Wymieszać odsączony jogurt z cukrem, solą, wanilią i syropem kukurydzianym w dużej misce; odstawić.
2. Podgrzewać jagody, miód i sok z cytryny w średnim rondlu na małym ogniu przez około 10 minut lub do zmiękczenia. Odcedzić, odlać płyn i ostudzić. Po ostudzeniu wymieszać do masy jogurtowo-cukrowej. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszankę do miski mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Mrożony jogurt będzie miał miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć mrożony jogurt do szczelnego pojemnika i włożyć do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

* W przypadku braku gazy można użyć kilku warstw ręczników papierowych.

Sorbety

Sorbet o smaku gorzkiej czekolady

Nieco inny od tradycyjnych sorbetów, nasz sorbet z ciemnej czekolady to prawdziwy przysmak.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 3 szklanki wody**
- 1½ szklanki cukru białego**
- 1 szczypta soli**
- 1½ szklanki przesianego kakao w proszku**
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego**

1. Przygotować prosty syrop z wody, cukru i soli, łącząc wszystkie trzy składniki w średnim rondlu ustawionym na średnio-niskim ogniu. Gotować do całkowitego rozpuszczenia cukru.
2. Następnie stopniowo dodawać kakao w proszku do syropu, ciągle mieszając trzepaczką, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać wanilię i dobrze wymieszać. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; wlać mieszankę do miski mrozącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Sorbet będzie miał miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć sorbet do szczelnego pojemnika i włożyć do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

Sorbet cytrynowo-bazyliowy

Bazylija nadaje sorbetowi przyjemny akcent, ale można ją zastąpić innym ulubionym ziołem.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 3** szklanki wody
- 2** szklanki cukru białego
- 2** łyżki stołowe skórki z cytryny, podzielone na części
- 1½** szklanki świeżej bazylii (lub 2 szklanki dla uzyskania mocniejszego smaku)
- 1** szczypta soli
- 3** szklanki soku z cytryny

1. Przygotować prosty syrop z wody, cukru i 1½ łyżki stołowej skórki z cytryny, łącząc wszystkie trzy składniki w średnim rondlu ustawionym na średnio-niskim ogniu. Gotować do całkowitego rozpuszczenia cukru. Odstawić z ognia.
2. Gdy syrop będzie gotowy, dodać bazylię i sól. Pozostawić mieszankę do naciągnięcia przez 30 minut. Dodać sok z cytryny. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
3. Odcedzić schłodzoną mieszankę przez sitko o drobnych oczkach. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; włączyć mieszankę do miski mrożącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Gdy sorbet będzie prawie gotowy, dodać odłożoną skórkę przez otwór w górnej części maszynki i pozostawić do połączenia. Sorbet będzie miał miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć sorbet do szczelnego pojemnika i włożyć do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

Sorbet malinowy

Ten sorbet jest słodki i orzeźwiający, a jego kolor sprawia, że pięknie prezentuje się w każdym menu.

Końcowa ilość: około 5 szklanek (10 porcji po ½ szklanki)

- 2** szklanki wody
- 1½** szklanki cukru białego
- 1** szczypta soli
- 4** szklanki rozmrożonych malin

1. Przygotować prosty syrop z wody i cukru, łącząc oba składniki w średnim rondlu ustawionym na średnio-niskim ogniu. Gotować do całkowitego rozpuszczenia cukru.
2. Gdy syrop cukrowy będzie gotowy, dodać sól i maliny. Następnie miksować całość blenderem ręcznym, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Przetrzeć połowę mieszanki przez sitko o drobnych oczkach, aby usunąć pestki. Użyć szpatułki, aby ułatwić przecieranie. Wyrzucić pestki i powtórzyć czynność z drugą połową. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®; włączyć mieszankę do miski mrożącej i pozostawić do zgęstnienia na około 15 do 20 minut. Sorbet będzie miał miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć sorbet do szczelnego pojemnika i włożyć do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulisi noudattaa aina seuraavia varoitoimenpiteitä tulipalon, sähköiskun ja/ tai vammojen riskin vähentämiseksi:

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

1. Sähköiskun riskin välttämiseksi älä aseta laitteen virtajohtoa, pistoketta tai moottorikokoonpanoa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietämystä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja opasta heitä tarkoin laitteen käytössä. Lapsia on valvottava tarkoin, jos he käyttävät laitetta tai jos laitetta käytetään heidän läheisyydessään. Lapsia tulisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
3. Kytke laite pois päältä ja irrota sen virtajohto pistorasiasta ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista, ennen laitteen puhdistamista ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Irrota virtajohto pitelemällä pistokkeesta ja vetämällä se ulos pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
4. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Vähennä vammojen ja/tai laitteen vaurioitumisen riskiä pitämällä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa laitteen läheisyydestä sen ollessa toiminnassa.
5. Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vaurioitunut, siinä on ilmennyt toimintahäiriö tai se on pudonnut tai vaurioitunut millään tavoin. Pyydä tarkastuksia, korjauksia tai säätöjä koskevat tiedot ottamalla yhteyttä valmistajaan soittamalla sen asiakaspalvelunumeroon.
6. Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vammojen riskin.
7. Älä käytä ulkona.
8. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
9. Vähennä henkilövahinkojen ja laitteen vaurioitumisen riskiä pitämällä kädet ja välineet poissa pakastinkulhosta laitteen ollessa toiminnassa. **ÄLÄ KÄYTÄ PAKASTINKULHOSSA TERÄVIÄ ESINEITÄ TAI VÄLINEITÄ!** Terävät esineet naarmuttavat ja vaurioittavat pakastinkulhon sisäpintoja. Kumilastaa tai pulusikkua voidaan käyttää, kun laitteen virtakytkin on pois päältä.
10. Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Muita kuin puhdistukseen ja käyttäjän suorittavaksi tarkoitettuun huoltoon liittyviä toimenpiteitä saa suorittaa ainoastaan Cuisinartin valtuutettu korjaushenkilöstö.
11. Älä käytä pakastinkulhoa avotulen, keittolevyjen tai liesien päällä. Älä altista lämmönlähteille. Älä pese astianpesukoneessa; tämä saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vammojen riskin.

12. Älä käytä laitetta aamiaiskaapissa tai keittiökaapin alapuolella. Jos laitetta säilytetään aamiaiskaapissa, irrota aina sen virtajohto pistorasiasta. Tämän ohjeen noudattamista jättäminen voi aiheuttaa tulipalon riskin erityisesti, jos laite koskettaa aamiaiskaapin seinää tai kaapin ovi koskettaa suljettaessa laitetta.
13. Poista sekoitin jäätelökoneesta ennen sen pesemistä. Älä aseta kaasupolttimen tai sähkölevyn päälle tai läheisyyteen tai lämmitettyyn uuniin.
14. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET JA KÄYTÄ LAITETTA AINOASTAAN KOTIKÄYTYSSÄ

JOHTOSARJAA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

Laite toimitetaan lyhyellä virtajohtolla varustettuna pitkään johtoon takertumisesta tai kompastumisesta aiheutuvien riskien vähentämiseksi. Pidempää jatkojohtoa voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta.

Jos käytät pitkää jatkojohtoa, jatkojohdon nimellisarvojen tulisi vastata vähintään laitteelle ilmoitettuja nimellisarvoja. Pidempi johto tulisi lisäksi asettaa siten, että se ei pääse roikkumaan työtason tai pöytätaason reunan yli, jotta lasten tai lemmikkieläinten ei ole mahdollista vetää sitä eikä siihen ole mahdollista kompastua.

HUOMAUTUS

- Älä upota moottorikokoonpanoa veteen.
- Tulipalon tai sähköiskun riskin vähentämiseksi älä pura moottorikokoonpanoa. Kommentti: Moottorikokoonpano ei sisällä käyttäjän huollettavissa olevia osia.
- Korjauksia saa suorittaa ainoastaan valtuutettu henkilöstö.
- Tarkista käytettävissä oleva jännite ja varmista, että se vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä koskaan puhdistu hankausjauheilla tai kovilla välineillä.

OMINAISUUDET JA HYÖDYT

1. Ainesten syöttöputki

Lisää reseptin ainekset syöttöputken kautta. Käytä syöttöputkea myös ainesten, kuten lastujen ja pähkinöiden lisäämiseen pakastuksen aikana.

2. Helposti lukittava kansi

Läpinäkyvä kansi mahdollistaa pakastusprosessin edistymisen seuraamisen. Kansi lukittuu helposti jalustaan.

3. UUTTA

Sekoitin

Valmistaa jäähdytettyjä jälkiruokia ja juomia sekoittamalla pakastinkulhossa olevat ainekset ja lisäämällä niiden joukkoon ilmaa.

4. Pakastinkulho

Pakastinkulhon kaksoiseristettyjen seinämien välissä oleva jäähdytysneste pakastaa nopeasti ja tasaisesti. Kaksoiseinämät pitävät kulhon viileänä ja tasaisessa lämpötilassa.

5. Jalusta

Sisältää suuritehoisen moottorin, joka on tarpeeksi tehokas käsittelemään jäätelöä, jogurttijäätelöä, sorbetia ja jäähdytettyjä juomia.

6. Virtakytkin

7. Kumijalat (ei kuvassa)

Liukumattomat jalat pitävät jalustan paikoillaan käytön aikana.

8. Johdon säilytys (ei kuvassa)

Käyttämätön johto työnnetään kätevästi jalustan sisään, jolloin työtaso pysyy siistinä ja turvallisena.

9. BPA-vapaa (ei näkyvissä)

Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit ovat BPA-vapaita.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

ÄLÄ upota moottorin jalustaa veteen. Pyyhi se kostealla liinalla. Poista valmistus- ja kuljetusprosessista mahdollisesti jääneet pöly ja jäämät pesemällä kansi, pakastinkulho ja sekoitusvarsi lämpimällä saippuvedellä. ÄLÄ puhdista mitään osia hankaavilla puhdistusaineilla tai kovilla välineillä.

PAKASTUSAIKA JA KULHON VALMISTELU

Pakastinkulhon tulee antaa jäätyä täysin ennen reseptin valmistamisen aloittamista. Pese ja kuivaa kulho ennen pakastamista. Jäätymiseen tarvittavan ajan pituus riippuu pakastimesi lämpötilasta. Suosittelemme, että asetat pakastinkulhon pakastimesi takaosaan, sillä siellä on kylmintä. Varmista, että asetat pakastinkulhon tasaiselle alustalle ja pystyasentoon, jotta se jäätyy tasaisesti.

Jäätymis aika on yleensä 16–24 tuntia. Tarkista ravistamalla, onko kulho jäähtynyt täysin. Jäähdytysneste on jäähtynyt, jos kulhosta ei kuulu liikkuvan nesteen

ääntä. Voit säilyttää pakastinkulhoa aina pakastimessa, jotta jäädytettyjen jälkiruokien ja juomien valmistaminen onnistuu kätevästi ja vaivattomasti. Käytä kulhoa heti pakastimesta poistamisen jälkeen. Se alkaa sulaa nopeasti, kun se on poistettu pakastimesta.

Muistutus: Pakastimen lämpötilan tulisi olla -18 °C, jotta kaikki ruoat pakastuvat asianmukaisesti.

JÄÄHDYTETTYJEN JÄLKIRUOKIEN VALMISTUS

1. Valmistele seuraavan sivun tai oman reseptin ainesosat. Käännä vihko ympäri nähdäksesi Cuisinart-reseptit. Jos käytät omaa reseptiä, valmista sitä 1,4 litraa tai vähemmän.

2. Poista pakastinkulho pakastimesta. Aseta pakastinkulho jalustan keskelle.

KOMMENTTI: Kulho alkaa sulaa nopeasti, kun se on poistettu pakastimesta. Käytä sitä heti pakastimesta poistamisen jälkeen.

3. Aseta sekoitin pakastinkulhoon. Sijoita se kulhon keskelle, pyöreä puoli ylöspäin.

4. Aseta kansi jalustan päälle ja pyöritä myötöpäivään, kunnes kannen kielekkeet lukittuvat paikoilleen jalustaan.

5. Paina On/Off-kytkin ON-asentoon. Pakastinkulho alkaa pyöriä.

6. Lisää reseptin ainekset välittömästi syöttöputken kautta.

KOMMENTTI: Ainekset on lisättävä pakastinkulhoon laitteen käynnistämisen jälkeen.

7. Jäähdytetyt jälkiruoat valmistuvat alle 20 minuutissa. Aika riippuu reseptistä ja valmistamasi jälkiruuan määrästä. Kun seos on koostumukseltaan haluamasi paksuista, se on valmista. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jälkiruoka ilmatiiviiseen astiaan ja säilytä sitä pakastimessa vähintään kahden tunnin ajan.

KOMMENTTI: Älä säilytä jäädytettyjä jälkiruokia pakastinkulhossa. Jälkiruoat tarttuvat pakastinkulhon seinämiin, ja se saattaa vaurioittaa kulhoa. Säilytä se ainoastaan pakastamisen kestävässä ilmatiiviissä astiassa.

AINESTEN LISÄÄMINEN

Lastujen ja pähkinöiden kaltaiset ainekset tulisi lisätä, kun pakastusprosessin alkamisesta on kulunut noin 15 minuuttia. Kun jälkiruoka on alkanut sakeutua, lisää enintään 80 ml hienonnettua aineksia ainessuppilon kautta.

Pähkinöiden ja muiden ainesten palakoon tulisi olla enintään noin 6,5 mm.

TURVAOMINAISUUS

Cuisinart® Solo Scoops -jäätelökoneessa on turvaominaisuus, joka kytkee sen automaattisesti pois päältä, jos moottori ylikuumentuu. Näin saattaa tapahtua, jos jäätelö on erittäin paksua, laite on ollut

käynnissä erittäin pitkän ajan tai lisätyt ainekset (esim. pähkinät) ovat erittäin suurina paloina. Nollaa laite asettamalla virtakytkin pois päältä (O-asentoon) ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä. Voit kytkeä laitteen uudelleen päälle ja jatkaa jälkiruoan valmistamista muutaman minuutin kuluttua.

PUHDISTUS, SÄILYTYS JA HUOLTO

Puhdistus

Puhdista kansi, pakastinkulho, jalusta ja sekoitin lämpimällä saippuavedellä. ÄLÄ ASETA PAKASTINKULHOA ASTIANPESUKONEESEEN. ÄLÄ PUHDISTA HANKAAVILLA PUHDISTUSAINEILLA TAI -VÄLINEILLÄ. Pyyhi moottorikokoonpano puhtaaksi nihkeällä liinalla. ÄLÄ upota moottorikokoonpanoa veteen tai pese sitä juoksevilla vedellä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

Säilytys

ÄLÄ aseta pakastinkulhoa pakastimeen, jos kulho on märkä.

ÄLÄ säilytä kantta, sekoitinta, jalustaa tai moottorikokoonpanoa pakastimessa. Voit säilyttää pakastinkulhoa pakastimessa, jotta se on käytettävissä kätevästi ja välittömästi. Älä säilytä jäädytettyjä jälkiruokia pakastinkulhossa pakastimessa. Siirrä jäädytetyt jälkiruoat pakastamisen kestävään ilmatiiviiseen astiaan, jos niitä tarvitsee säilyttää pidemmän aikaa pakastimessa.

Huolto

Mitä tahansa muita huoltotoimenpiteitä saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja.

RESEPTIVINKKEJÄ

Alla olevat reseptit tarjoavat erilaisia vaihtoehtoja, kun haluat valmistaa herkullisia jäädytettyjä jälkiruokia. Voit luoda tai käyttää omia reseptejäsi; ainoana rajoituksena on, että valmistettava määrä saa olla enintään noin 1,4 litraa.

- Cuisinart® Automaattisella jogurttijäätelö-sorbettikoneella valmistetussa jäädytetyssä jälkiruoassa käytetään puhtaita, tuoreita aineksia. Sillä valmistettujen jälkiruokien ja juomien ominaisuudet poikkeavat siksi kaupallisesti tuotetuista jäädytetyistä jälkiruoista ja juomista. Useimmat kaupasta ostetut tuotteet sisältävät kumeja ja säilöntäaineita, jotka tekevät niistä kiinteämpiä. **Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jälkiruoika ilmatiiviiseen astiaan ja säilytä sitä pakastimessa, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Tämä vie yleensä vähintään kaksi tuntia.**
- Joissakin resepteissä käytetään esikypsennettyjä aineksia. Parhaat tulokset saavutetaan, kun seosta jäähdytetään yön yli ennen käyttöä. Voit myös jäähdyttää seosta ennen käyttöä jäähauteen päällä, kunnes se on jäähtynyt täysin.
- Valmista jäähaude täyttämällä iso astia jäällä ja vedellä. Aseta kattila tai muu astia jäähauteeseen. Jäähdytä esikypsennetyt ainekset kokonaan.
- Useimpien reseptien seoksia voidaan säilyttää jääkaapissa enintään 3 päivän ajan ennen pakastamista.
- Voit korvata monissa resepteissä käytetyn vispikerman tai täysmaidon vähärasvaisemmalla kermalla (esim. ruokakerma) tai maidolla (esim. kevytmaito) tai kasvimaidolla (soija tai riisi). Pidä kuitenkin mielessä, että enemmän rasvaa sisältävät maitotuotteet tuottavat täyteläisemmän ja kermaisemmän lopputuloksen. Vähärasvaisempien vaihtoehtojen käyttö saattaa muuttaa jälkiruoan makua, koostumusta ja rakennetta. Varmista vaihtoehtoisia tuotteita käyttäessäsi, että korvaavien tuotteiden määrä vastaa alkuperäisen tuotteen määrää. Esimerkki: jos resepti sisältää 480 ml kermaa, käytä yhteensä 480 ml korvaavia tuotteita (esim. 240 ml kermaa ja 240 ml täysmaitoa).
- Voit korvata sokerin keinotekoisilla makeutusaineilla. Jos resepti edellyttää esikypsennämistä, lisää makeutusaine, kun lämmitysprosessi on suoritettu ja ainekset on kypsennetty. Sekoita seos huolellisesti, jotta makeutusaine liukenee.
- Jos resepti sisältää alkoholia, lisää se pakastusprosessin viimeisten parin minuutin aikana. Alkoholi saattaa muutoin haitata pakastusprosessia.
- Valmistaessasi sorbettia varmista hedelmien kypsytys ja makeus ennen käyttöä. Pakastusprosessi vähentää hedelmien makeutta, joten ne maistuvat vähemmän makeilta kuin sekoitettu massa. Jos hedelmä maistuu kirpeältä, lisää reseptiin sokeria. Jos hedelmä on erittäin kypsä tai makea, vähennä reseptissä olevan sokerin määrää.
- Alla olevilla Cuisinartin resepteillä valmistuu enintään 1,4 litraa jälkiruokaa. ÄLÄ täytä pakastinkulhoa liian täyteen lisätessäsi aineksia kannen syöttöputken kautta: jätä pakastinkulhon yläreunaan vähintään n. 6 mm varaa. Ainesten tilavuus kasvaa pakastusprosessin aikana.
- Jos valmistat useamman reseptin kerrallaan, varmista ennen jokaista käyttökertaa, että pakastinkulho on jäähtynyt täysin. Voit tilata lisäpakastinkulhoja Cuisinartin verkkosivustolta (www.cuisinart.com).
- Varmista ennen koneen kytkemistä päälle, että sekoitin ja kansi ovat paikoillaan.

Perinteiset jäätelöt

Perinteinen vaniljajäätelö

Tämä jäätelö voidaan maustaa tai koristella helposti makeisrouheella tai nonparelleilla sekoitusprosessin lopussa.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 250ml** täysmaitoa
- 175ml** kidesokeria ripaus suolaa
- 500ml** vispikermaa
- 1** rkl puhdasta vaniljauutetta

- Sekoita maito, sokeri ja suola keskikokoisessa kulhossa sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes sokeri on liuennut. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.
- Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Perinteinen suklaajäätelö

Kun kaipaat todellista herkkua, tarjoile tämä jäätelö sivun 12 Suklaakastikkeen kanssa.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 175ml** siivilöityä kaakaojauhetta
- 125ml** kidesokeria
- 75ml** tummaa fariinisokeria tiiviiksi painettuna ripaus suolaa
- 250 ml** täysmaitoa
- 500ml** vispikermaa
- ½** rkl puhdasta vaniljauutetta

- Vatkaa kaakaojauhe, sokerit ja suola sekaisin keskikokoisessa kulhossa. Lisää maito ja sekoita sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes kaakao, sokerit ja suola ovat liuenneet. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.
- Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

S'mores-jäätelö

Kaikki s'more-maut yhdessä lusikallisessa jäätelöä.

Noin 1,5 litraa valmista jäätelöä (12 annosta)

- 120ml** siivilöityä kaakaojauhetta
- 75ml** kidesokeria
- 50ml** tummaa fariinisokeria tiiviiksi painettuna ripaus suolaa
- 150ml** täysmaitoa
- 375ml** vispikermaa
- 1** tl puhdasta vaniljauutetta
- 175ml** vahtokarkkivaahtoa (esim. Fluff®)
- 2** täysjyväkeksiä murskattuna
- 60g** maitosuklaata (75 ml suklaahippuja), sulatettuna ja huoneenlämpöisenä

- Vatkaa kaakaojauhe, sokerit ja suola sekaisin keskikokoisessa kulhossa. Lisää maito ja sekoita sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes kaakao ja sokerit ovat liuenneet. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.
- Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Lisää seokseen viisi minuuttia ennen sekoittamisen päättymistä vahtokarkkivaahtoa vähitellen, yksi lusikallinen kerrallaan. Kun seos on valmis, lisää murskatut täysjyväkeksit ja sulatettu suklaa vuorotellen yläosan kautta ja anna sekoittua tasaiseksi. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Vinkki: Jos vahtokarkkivaahtoa on liian jäykkää, lämmitä sitä hieman mikroaaltouunissa ennen pakastinkulhoon lisäämistä.

Tuore mansikkajäätelö

Tämä jäätelö on kevyttä, makeaa ja hedelmäistä, ja se on parhaimmillaan, kun mansikat ovat tuoreimmillaan.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 375ml** tuoreita mansikoita, kanta poistettuna*
- 175ml** täysmaitoa
- 150ml** kidesokeria ripaus suolaa
- 375ml** vispikermaa
- 1½** tl puhdasta vaniljauutetta

- Aseta mansikat monitoimikoneen kulhoon, johon on asennettu hienonnusterä. Hienonna mansikat

karkeiksi/hienoiksi paloiksi (maun mukaan). Laita kulho mansikoineen sivuun odottamaan.

2. Sekoita maito, sokeri ja suola keskikokoisessa kulhossa sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes sokeri on liuennut. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Sekoita joukkoon aiemmin valmistellut mansikat ja niiden mehu. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.
3. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

*Voit käyttää vaihtoehtoisesti sulatettuja pakastemansikoita, jos tuoreita mansikoita ei ole saatavilla.

Juustokakkujäätelö

Tämä jäätelö maistuu herkulliselta sellaisenaan tai tarjoile se sivun 13 Vadelmakastikkeen kera.

Noin 1,25 litraa valmistaa jäätelöä (10 annosta)

- 340g tuorejuustoa, huoneenlämpöisenä, leikattuna 2 cm:n paloiksi**
- 250ml kidesokeria**
- ½ tl suolaa**
- 50ml mascarponea, huoneenlämpöisenä**
- 250ml täysmaitoa, huoneenlämpöisenä**
- 2 tl puhdasta vaniljauutetta**
- 50ml hapankermaa, huoneenlämpöisenä**

1. Aseta tuorejuusto tehosekoittimen kulhoon. Asenna sekoitin paikoilleen. Vatkaa tuorejuusto keskinopeudella erittäin sileäksi. Kun tehosekoitin on käynnissä, lisää vähitellen sokeri ja suola; sekoita tasaiseksi. Lisää mascarpone ja sekoita tasaiseksi. Lisää hitaasti maito ja vanilja ja jatka sekoittamista, kunnes seos on tasaista. Lisää hapankerma ja sekoita käyttämällä koneen kääntely-toimintoa. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.
2. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Pistaasijäätelö

Tämä maku sopii erinomaisesti sivun 12 Syntymäpäivjäätelökakkuun, tai tee siitä jäätelöpallo haluamaasi tötteröön.

Valmista jäätelöä noin 1,25 litraa (10 annosta)

- 625ml täysmaitoa**
- 1 kokonainen vaniljatanko, halkaistuna ja siemenet raaputettuina**
- 150ml kidesokeria, jaettuna kahteen osaan**
- 550ml hienonnettuja, paahdettuja, suolattomia pistaasipähkinöitä; kuoret poistettuina, jaettuna kahteen osaan**
- 500ml vispikermaa ripaus suolaa**
- 6 isoa munankeltuista**
- ¼ tl puhdasta manteliuutetta**

1. Sekoita keskikokoisessa kattilassa matalalla keskilämmöllä maito, vanilja (mukaan lukien tanko), puolet sokerista ja 375 ml pistaaseja. Kiehauta seos. Poista liedeltä; anna seoksen jäähtyä 1–2 tuntia. Seoksen jäähtyttyä lisää kerma ja suola ja kiehauta seos vähitellen uudelleen matalalla keskilämmöllä.
2. Sillä aikaa kun maito/pistaasi/kerma-seos kuumenee, yhdistä munankeltuaiset ja jäljellä oleva sokeri keskikokoisessa kulhossa. Sekoita sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes seos on vaalea ja paksu.
3. Kun maito/pistaasi/kerma-seos kiehuu kevyesti, vatkaa noin 1/3 kuumasta seoksesta keltuais-sokeri-seokseen. Lisää toinen 1/3 seoksesta, kaada sitten yhdistetty seos takaisin kattilaan. Käytä puulusikkaa ja sekoita seosta jatkuvasti miedolla lämmöllä, kunnes se hieman saostuu ja peittää lusikan takaosan. Tämä seos ei saa kiehua tai muuten munankeltuaiset ylikypsyvät – prosessin tulisi kestää vain muutaman minuutin.
4. Sekoita joukkoon manteliuute ja kaada seos hienonnettuun läpi (poista vaniljatangot ja pistaasit); anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.
5. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Kun jäätelö on lähes valmis, lisää jäljellä olevat paahdetut pistaasit jäätelökoneen yläosan aukon kautta. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Jogurttijäätelöt

Täyteläinen vaniljajogurttijäätelö

Valmistukseen voidaan käyttää vähärasvaista tai rasvatonta jogurtia, mutta tämän jogurttijäätelön maku ja täyteläisyys ovat parhaimmillaan, kun käytät täysrasvaista jogurtia.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 1½ **rkl vaaleaa maissisiirappia**
- 1½ **rkl hunajaa**
- 3 **rkl vettä**
- 2 **vaniljatankoa, halkaistuna ja siemenet raaputettuina**
- 1,25 **litraa maustamatonta täysrasvaista jogurtia, 2–4 tuntia harsokankaan* läpi valutettuna**
- 1 **tl puhdasta vaniljauutetta**
- 175ml **kidesokeria ripaus suolaa**

1. Mittaa maissisiirappi, hunaja, vesi ja vaniljatangot keskikokoiseen kattilaan. Kiehuaata matalalla keskilämmöllä ja anna kiehua hiljalleen, kunnes neste on haihtunut noin puoleen. Siivilöi (poista vaniljatangot); laita sivuun odottamaan.
2. Sekoita suuressa sekoituskulhossa valutettu jogurtti, kokoon keitetty hunaja/vesi/vanilja-seos, vaniljauute, sokeri ja suola. Sekoita, kunnes sokeri on liennut. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.
3. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jogurttijäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jogurttijäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

*Jos sinulla ei ole harsokangasta, voit käyttää muutaman kerroksen talouspaperia.

Mangojogurttijäätelö

Käytä tuoreita, kypsä mangoja.
Mitä parempi mango, sitä parempi jogurttijäätelö.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 1,25 **litraa maustamatonta täysrasvaista jogurtia, 2–4 tuntia harsokankaan* läpi valutettuna**
- 125ml **kidesokeria**
- 2 **mangoa, kuorittuna, kivi poistettuna ja isoiksi paloiksi kuutioituna (n. 1–2,5 cm)**
- 1 **tl tuoretta limemehua, n. ½ lime**

1. Sekoita suuressa sekoituskulhossa valutettu jogurtti ja sokeri; laita sivuun odottamaan.

2. Soseuta blenderillä mangot, limemehu ja 250 ml jogurttiseosta. Lisää joukkoon loput jogurtti/sokeri-seoksesta. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 1–2 tunnin ajan tai yön yli.

3. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jogurttijäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jogurttijäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

*Jos sinulla ei ole harsokangasta, voit käyttää muutaman kerroksen talouspaperia.

Vähärasvainen mansikkajogurttijäätelö

Tässä pakastetussa herkussa maistuu jogurtin kirpeys.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 1 **litra maustamatonta täysrasvaista jogurtia, 2–4 tuntia harsokankaan* läpi valutettuna**
- 125ml **kidesokeria ripaus suolaa**
- 1 **tl puhdasta vaniljauutetta**
- 2 **rkl vaaleaa maissisiirappia**
- 500g **pakastemarjoja**
- 1½ **rkl hunajaa**
- 1½ **rkl tuoretta sitruunamehua**

1. Sekoita suuressa sekoituskulhossa valutettu jogurtti, sokeri, suola, vanilja ja maissisiirappi, laita sivuun odottamaan.
2. Kuumenna keskikokoisessa kattilassa marjat, hunaja ja sitruunamehu miedolla lämmöllä noin 10 minuutin ajan tai kunnes ne ovat pehmenneet. Siivilöi, poista neste ja anna jäähtyä. Kun marjat ovat jäähtyneet, sekoita ne jogurtti/sokeri-seoksen joukkoon. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.
3. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jogurttijäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jogurttijäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

*Jos sinulla ei ole harsokangasta, voit käyttää muutaman kerroksen talouspaperia.

Sorbetit

Tummasuklaasorbetti

*Enemmän kuin tavallinen sorbetti:
Tummasuklaasorbettimme on todellinen herkku.*

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 750ml vettä**
400ml kidesokeria
riipaus suolaa
400ml siivilöityä kaakaojauhetta
1 tl puhdasta vaniljauutetta

1. Valmista sokerisiirappi sekoittamalla vesi, sokeri ja suola keskikokoisessa kattilassa matalalla keskilämmöllä. Keitä seosta, kunnes sokeri on liuennut täysin.
2. Lisää kaakaojauhe siirappiin vähitellen sekoittamalla jatkuvasti, kunnes seos on tasainen. Lisää vanilja ja sekoita se seoksen joukkoon. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.
3. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Sorbetin koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä sorbetti ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Sitruuna-basilika-sorbetti

Basilika tuo sorbettiin kivan sävyksen, mutta voit korvata sen omalla lempimausteellasi.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 750ml vettä**
500ml kidesokeria
2 rkl sitruunankuorta, jaettuna kahteen osaan
375ml tuoretta basilikaa (jos haluat voimakkaamman basilikan maun, käytä 500 ml)
riipaus suolaa
750ml tuoretta sitruunamehua

1. Valmista sitruunasokerisiirappi sekoittamalla vesi, sokeri ja 1½ rkl sitruunankuorta keskikokoisessa kattilassa matalalla keskilämmöllä. Keitä seosta, kunnes sokeri on liuennut täysin. Poista liedeltä.
2. Kun sokerisiirappi on valmis, lisää basilika ja suola. Anna seoksen jäähtyä 30 minuuttia. Sekoita joukkoon sitruunamehu. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.

3. Siivilöi jäähtynyt seos hienon verkkosiivilän läpi. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Kun sorbetti on lähes valmis, lisää jäljellä oleva sitruunankuori jäätelökoneen yläosan aukon kautta ja sekoita tasaiseksi. Sorbetin koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä sorbetti ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

Vadelmasorbetti

Tämä sorbetti maistuu makealta ja raikkaalta, ja sen väri näyttää upealta jokaisella ruokalistalla.

Noin 1,25 litraa valmista jäätelöä (10 annosta)

- 500ml vettä**
375ml kidesokeria
riipaus suolaa
1 litra pakastevadelmia, sulatettuna

1. Valmista sokerisiirappi sekoittamalla vesi ja sokeri keskikokoisessa kattilassa matalalla keskilämmöllä. Keitä seosta, kunnes sokeri on liuennut täysin.
2. Kun sokerisiirappi on valmis, lisää suola ja vadelmat. Sekoita seos tasaiseksi sauvassekoittimella. Siivilöi puolet seoksesta hienon verkkosiivilän läpi poistaaksesi siemenet. Käytä apuna lastaa ja painele pyree siivilän läpi. Poista siemenet ja siivilöi myös loput seoksesta. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.
3. Käynnistä Cuisinart®-jäätelökone; kaada seos pakastinkulhoon ja anna massan sekoittua noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Sorbetin koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä sorbetti ilmatiiviiseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoilua.

VIGTIGESIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Når du anvender et elektrisk apparat, skal du altid følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller tilskadekomst, herunder følgende:

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

1. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må du ikke placere kabel, stik eller apparatets motordrevnehed i vand eller anden form for væske.
2. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller mangel på erfaring og viden, medmindre de overvåges og instrueres nøje vedrørende brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Nøje overvågning er påkrævet, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
3. Sluk for apparatet, og tag stikket ud, når det ikke er i brug, før på- eller afmontering af dele og før rengøring. For at tage stikket ud skal du tage fat i proppen og trække den ud af stikkontakten. Du må aldrig trække fra strømkablet.
4. Undgå kontakt med dele, der er i bevægelse. Hold hænder, hår og beklædning samt spatler og andre redskaber væk under drift for at reducere risikoen for tilskadekomst og/eller skader på apparatet.
5. Apparatet må ikke betjenes med et beskadiget kabel eller stik eller efter funktionstfejl i apparatet, eller hvis apparatet er tabt på gulvet eller på nogen måde beskadiget. Kontakt producenten på deres telefonnummer til kundeservice for at få oplysninger om eftersyn, reparation eller justering.
6. Brugen af redskaber, der ikke anbefales af Cuisinart, kan forårsage brand, elektrisk stød eller risiko for tilskadekomst.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Du må ikke lade ledningen hænge over bordets eller køkkenbordets kant eller berøre varme overflader.
9. Hold hænder og redskaber ude af fryseskålen, mens den er i brug, for at reducere risikoen for skader på personer eller selve apparatet. **DU MÅ IKKE BRUGE SKARPE GENSTANDE ELLER REDSKABER INDEN FRYSESKÅLEN!** Skarpe genstande ridser og beskadiger indersiden på fryseskålen. En gummispatel eller træske kan bruges, når apparatet er i positionen OFF (FRA).
10. Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Enhver servicering ud over rengøring og vedligeholdelse af brugeren skal gøres af autoriseret Cuiinart-reparationspersonale.

11. Fryseskålen må ikke bruges over flammer, varme tallerkener eller komfurer. Må ikke eksponeres for varmekilde. Tåler ikke opvaskemaskine, da det kan forårsage en risiko for brand, elektrisk stød eller skader.
12. Du må ikke betjene apparatet i et redskabsskab i køkkenet eller under et vægskab. Når apparatet opbevares i et redskabsskab i køkkenet, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan der opstå en risiko for brand, især hvis apparatet rører væggen på redskabsskabet, eller døren rører enheden, når den lukkes.
13. Fjern omrøringskovlen fra ismaskinen før rengøring. Du må ikke placere apparatet på eller i nærheden af varm gas eller en elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
14. Du må ikke bruge apparatet til andet end dets tilsigtede anvendelsesområde.

GEM KUN DISSE INSTRUKTIONER TIL HUSHOLDNINGSBRUG

INSTRUKTIONER TIL SÆRLIGT LEDNINGSSÆT

Der medfølger en kort strømledning for at reducere væltefaren fra en længere ledning og risikoen for, at ledningen vikles sammen. Længere forlængerkabler kan bruges, hvis der udvises forsigtighed i brugen af disse.

Hvis der anvendes et langt, forlængerkabel, skal forlængerkablets mærkede elektriske strømstyrke være mindst lige så høj som apparatets strømstyrke, og det længere kabel skal arrangeres således, at det ikke hænger over køkkenbordet eller bordpladen, hvor det kan trækkes af børn eller kæledyr eller udgør en væltefare.

FORSIGTIG

- Du må ikke sænke motordrevenheden i vand.
- For at reducere risikoen for brand eller elektrisk stød må du ikke afmontere motordrevenheden. Bemærk: Motordrevenheden indeholder ikke dele, der kan serviceres af kunden.
- Reparationer må kun foretages af autoriseret personale.
- Kontrollér spændingen for at sikre, at den angivne spænding på fabriksskiltet stemmer overens med din spænding.
- Må ikke rengøres med skurepulver eller hårde redskaber.

FUNKTIONER OG FORDELE

1. Ingrediensstudie

Hæld opskriftens ingredienser gennem tuden. Benyt den også til at tilsætte ingredienser såsom chokoladestykker eller nødder uden at afbryde frysecyklussen.

2. Letlåsende låg

Gennemsigtigt låg, så du kan se fryseprocessens forløb. Låget er designet til at låse nemt på basen.

3. NYHED

Omrøringskvol

Blander og tilfører luft til ingredienser i fryseskålen for at lave frosne desserter eller drinks.

4. Fryseskål

Indeholder kølevæske mellem en dobbeltisoleret væg for at fryse hurtigt og jævnt. Dobbeltvægge holder skålen kølig og ved en stabil temperatur.

5. Base

Indeholder en kraftig motor, der er robust nok til at håndtere is, frosen yoghurt, sorbet og frosne drinks.

6. Tænd/sluk-kontakt

7. Gummifødder (ikke vist)

Skridsikre fødder holder basen stationær under brug.

8. Ledningsopbevaring (ikke vist)

Den del af ledningen, der ikke er i brug, er let at skubbe op i basen, så køkkenbordet holdes ryddeligt og farefrit.

9. BPA-fri (ikke vist)

Alle materialer, der kommer i kontakt med fødevarer er BPA-fri.

FØR FØRSTE BRUG

Nedsæk IKKE motorbasen i vand. Tør af med en fugtig klud. Vask låget, fryseskålen og omrøringskvolen i varmt sæbevand for at fjerne støv eller rester fra fremstillings- og forsendelsesprocessen. DU MÅ ikke rengøre nogen af delene med slibemidler eller hårde redskaber.

FRYSETID OG KLARGØRING AF SKÅL

Fryseskålen skal være helt frosen, før du starter på opskriften. Før frysning skal du vaske og tørre skålen. Tiden, som der kræves for at nå en frosen tilstand, afhænger af, hvordan kold din fryser er. Det anbefales at placere fryseskålen bagest i din fryser, hvor det er koldest. Sørg for, at placere fryseskålen på en jævn overflade i dens opretstående position for jævn frysning.

Generelt er frysetiden mellem 16 og 24 timer. Ryst skålen for at vurdere, om den er helt frosen. Hvis du ikke kan høre væsken bevæge sig i skålen, er kølevæsken således frosen. For nemme frosne desserter og drinks skal du til enhver tid efterlade fryseskålen i fryseren. Brug skålen omgående efter at have fjernet den fra fryseren. Den begynder hurtigt at tø op, når den er blevet fjernet fra fryseren.

Påmindelse: Din fryser skal være indstillet til ca. -17 °C for at sikre korrekt frysning af alle fødevarer.

TILBEREDNING AF FROSNE DESSERTER

1. Forbered ingredienserne til opskriften fra følgende sider, eller fra din egen opskrift. Vend instruktionsbogen for Cuisinart-opskrifter. Hvis du bruger din egen opskrift, skal du sørge for at den giver maks. 1,4 liter.

2. Tag fryseskålen ud af fryseren. Placer fryseskålen midt på basen.

BEMÆRK: Skålen begynder hurtigt at tø op, efter at den er taget ud af fryseren. Tag den i brug omgående, når den er taget ud af fryseren.

3. Placer omrøringskvolen i fryseskålen. Den hviler blot i midten af skålen, med den runde del opad.

4. Sæt låget på basen og drej det med uret, indtil tapperne på låget låser fast på basen.

5. Tryk tænd/sluk-knappen til tændt position "ON". Fryseskålen vil begynde at dreje.

6. Hæld straks ingredienserne gennem ingrediensstuden

BEMÆRK: Ingredienserne skal først tilsættes fryseskålen efter enheden er startet.

7. Frosne desserter vil være klar på under 20 minutter. Tiden vil være afhængig af opskriften og den mængde dessert, du tilbereder. Når blandingen er blevet så tykflydende, som du ønsker, er den færdig. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre desserten til en lufttæt beholder og opbevare den i fryseren i to eller flere timer.

BEMÆRK: Opbevar ikke frosne desserter i fryseskålen. Desserterne vil sætte sig fast på fryseskålens sider og kan beskadige skålen. Må kun opbevares i en frostsikker lufttæt beholder.

TILSÆTNING AF INGREDIENSER

Ingredienser såsom chips og nødder skal tilsættes ca. 15 minutter, efter at fryseprocessen er påbegyndt. Når desserten er begyndt at tykne, skal du tilsætte 1/3 kop (ca. 236 ml/708 ml) hakket ingrediens gennem ingrediensstragten.

Nødder og andre ingredienser må ikke være større end ca. en halv cm.

SIKKERHEDSFUNKTION

Cuisinart® Solo Scoops Ice Cream Maker er udstyret med en sikkerhedsfunktion, som automatisk standser enheden, hvis motoren overophedes. Det kan forekomme, hvis isen er ekstremt tyk, hvis enheden har kørt i en overdreven lang periode, eller hvis tilsatte ingredienser (nødder osv.) er i ekstremt store stykker. For at nulstille enheden skal du sætte tænd/sluk-kontakten i positionen OFF (O) og trække enheden ud af stikket. Lad enheden køle af. Efter nogle få minutter kan du tænde for enheden igen og fortsætte med at lave desserten.

RENGØRING, OPBEVARING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring

Rengør låget, fryseskålen, basen og omrøringssskovlen i varmt sæbevand. FRYSESKÅLEN TÅLER IKKE OPVASKEMASKINE. MÅ IKKE RENGØRES MED SLIBEMIDLER ELLER REDSKABER. Tør motordrevenheden ren med en fugtig klud. DU MÅ IKKE sænke motordrevenheden i vand eller vaske den med vand fra hanen. Tør alle dele grundigt.

Opbevaring

DU MÅ IKKE sætte fryseskålen i fryseren, hvis skålen er våd.

DU MÅ IKKE opbevare låget, omrøringssskålen eller motordrevenheden i fryseren. Du kan opbevare fryseskålen i fryseren for nem, øjeblikkelig brug. Du må ikke opbevare frosne desserter i fryseskålen i fryseren. Overfør frosne desserter til en frostsikker, lufttæt beholder for længere opbevaring i fryseren.

Vedligeholdelse

Enhver anden servicering skal udføres af en autoriseret servicerepræsentant.

TIPS TIL OPSKRIFTER

De følgende opskrifter tilbyder dig en variation af valgmuligheder til lækre frosne desserter. Du kan skabe eller bruge dine egne opskrifter, så længe de ikke giver et slutprodukt på mere end ca. 1,4 liter.

- Frosne desserter fra Cuisinart® Automatisk frosnen yoghurt-, is- og sorbetmaskine tilberedes med rene, friske ingredienser. Derfor har desserterne og drikken ikke de samme karakteristika som kommercielt tilberedte frosne desserter og drikke. De fleste

butiksversioner bruger fortykningsmidler og konserveringsmidler for at gøre dem mere faste. **Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre desserten til en lufttæt beholder og opbevare i fryseren, indtil den ønskede konsistens er til stede, normalt efter to eller flere timer.**

- Nogle opskrifter benytter forkogte ingredienser. For de bedste resultater afkøles blandingen natten over før brug. Eller afkøl opskriften over et isbad, indtil den er helt afkølet, før brug.
- Et isbad laves ved at fylde en stor beholder med is og vand. Sæt gryden eller en anden beholder ned i isbadet. Køl forkogte ingredienser fuldstændigt.
- Før frysning kan de fleste opskrifter opbevares i køleskabet i op til tre dage.
- Du kan erstatte piskefløde eller sødmælk, der bruges i mange opskrifter, med fløde med lavere fedtprocent, skummetmælk og letmælk samt plantedrikke såsom soja- eller rismælk. Husk dog, at jo højere fedtprocenten er, desto mere fyldig og cremet er slutresultatet. Brugen af erstatninger med lavere fedtprocent kan ændre dessertens smag, konsistens og tekstur. Når ingredienser erstattes, skal du sørge for at bruge den samme mængde af erstatningen, som du ellers ville have brugt af den oprindelige ingrediens. F.eks. skal du bruge to kopper (ca. 470 ml) som erstatning (såsom 1 kop fløde, 1 kop sødmælk), hvis opskriften angiver to kopper fløde.
- Du kan erstatte sukker med kunstige sødemidler. Hvis opskriften skal forkoges, skal sødemidlet tilsættes, når varmeprocessen er afsluttet, og ingredienserne er tilberedt. Rør blandingen grundigt for at opløse sødemidlet.
- I opskrifter med alkohol skal du tilsætte alkohol i de sidste to minutter af fryseprocessen. Ellers kan alkoholen bremse fryseprocessen.
- Når du laver sorbet, skal du sørge for at teste frugternes modenhed og sødme før du benytter dem. Fryseprocessen reducerer frugters sødme, så de vil smage mindre søde end blandingen før frysning. Hvis frugten smager surt, skal du tilsætte sukker til opskriften. Hvis frugten er meget moden eller sød, kan du reducere mængden af sukker i opskriften.
- Cuisinarts opskrifter nedenfor giver et slutprodukt på op til ca. 1,4 liter dessert. Når ingredienserne hældes gennem ingrediensstuden, MÅ DU IKKE fylde fryseskålen højere end ca. 7 mm fra toppen af fryseskålen. Ingredienserne får en større volumen under omrøringsprocessen.
- Når du laver flere opskrifter ad gangen, skal du sørge for, at fryseskålen er helt frossen for hver brug. Ekstra fryseskåle kan købes på Cuisinarts hjemmeside (www.cuisinart.com).
- Sørg for, at omrøringssskovlen og låget sidder på plads, før maskinen tændes.

Enkel is

Enkel vaniljeis

Denne is kan nemt pyntes ved at tilsætte dit hakkede yndlingslik eller -krydder, når omrøringen er afsluttet.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 1 kop (ca. 240 ml) sødmælk**
 - ¾ kop (ca. 180 ml) sukker (stødt melis), en knivspids salt**
 - 2 kopper (ca. 470 ml) piskefløde**
 - 1 spsk. ren vaniljeekstrakt**
1. Rør mælk, sukker og salt sammen i en mellemstor skål med en håndmixer eller et piskeris, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
 2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Isen får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag

Enkel chokoladeis

Hvis det skal være ekstra lækkert, kan isen serveres med vores chokoladesovs på side 12.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- ¾ kop (ca. 180 ml) kakaopulver, sigtet**
 - ½ kop (ca. 120 ml) sukker (stødt melis)**
 - ⅓ kop (ca. 80 ml) pakket brun farin, en knivspids salt**
 - 1 kop (ca. 240 ml) sødmælk**
 - 2 kopper (ca. 470 ml) piskefløde**
 - ½ spsk. ren vaniljeekstrakt**
1. Pisk kakao, sukker, farin og salt sammen i en mellemstor skål. Tilsæt mælken, og pisk med en håndmixer på lav hastighed eller et piskeris indtil kakao, sukker, farin og salt er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
 2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Isen får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

S'mores-is

Alle de forskellige smage af en "s'more" i én mundfuld is.

Giver ca. 1,4 liter (14 portioner på 1 dl)

- ½ kop (ca. 120 ml) kakaopulver, sigtet**
 - ⅓ (ca. 80 ml) sukker (stødt melis), en knivspids salt**
 - ¼ kop (ca. 60 ml) pakket brun farin, en knivspids salt**
 - ⅔ kop (ca. 160 ml) sødmælk**
 - 1½ kop (ca. 350 ml) piskefløde**
 - 1 tsk. ren vaniljeekstrakt**
 - ¾ kop (ca. 180 ml) skumfiduscreme (marshmallow cream) (f.eks. Fluff®)**
 - 2 hele graham cracker-plader, knust (svarende til ca. 30 g grahamskiks)**
 - 60g mælkechokolade (eller ⅓ kop (ca. 80 ml) chokoladestykker), smeltet og kølet af til stuetemperatur**
1. Pisk kakao, sukker, farin og salt sammen i en mellemstor skål. Tilsæt mælk, og pisk med en håndmixer på lav hastighed eller et piskeris indtil kakao, sukker og farin er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
 2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Fem minutter før blandingen er færdig, skal du gradvist tilsætte skumfiduscremen, en skefuld ad gangen. Når dette er blandet, tilsættes de knuste grahamskiks og den smeltede chokolade, en ingrediens ad gangen, gennem toppen og lad det blive blandet helt. Isen får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.
- Tip:** Hvis skumfiduscremen er for tyk, kan den varmes en lille smule i mikrobølgeovnen før den tilsættes fryseskålen.

Frisk jordbær is

Denne is bliver let, sød og med en god frugtsmag – og smager bedst, når jordbærrene er i højsæson.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 1½ kop (ca. 350 ml) friske jordbær, pillet***
- ¾ kop (ca. 180 ml) sødmælk**
- ⅔ kop (ca. 160 ml) sukker (stødt melis), en knivspids salt**
- 1½ kop (ca. 350 ml) piskefløde**
- 1½ tsk. ren vaniljeekstrakt**

1. Kom jordbærerne i skålen på en foodprocessor, der er udstyret med hakkeknive. Hak jordbærerne i stød, indtil de er groft/fint hakkede (alt efter hvad du foretrækker). Sæt til side i skålen.
2. Rør mælk, sukker og salt sammen i en mellemstor skål med en håndmixer eller et piskeris, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Rør jordbærerne i med al saften. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Isen får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Frosne jordbær kan bruges i stedet, hvis friske ikke kan købes.

Cheesecake-is

Denne is er fremragende uden noget andet i en skål, eller gå til side 13, og lav vores hindbærsovs for at sætte prikken over i'et.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 340g flødeost, stuetemperatur, skåret i stykker på ca. 5 cm**
- 1 kop (ca. 240 ml) sukker (stødt melis)**
- ½ tsk. salt**
- ¼ kop (ca. 60 ml) mascarpone, stuetemperatur**
- 1 kop (ca. 240 ml) sødmælk, stuetemperatur**
- 2 tsk. ren vaniljeekstrakt**
- ¼ kop (ca. 60 ml) creme fraiche, stuetemperatur**

1. Kom flødeosten i skålen på en køkkenmaskine. Monteret med omrøringskøvlen. Bland flødeosten på medium hastighed, indtil den er meget jævnt blandet. Mens køkkenmaskinen kører, skal du gradvist tilsætte sukker og salt, bland indtil konsistensen er jævn. Tilsæt mascarpone, og bland, indtil det er blandet godt. Tilsæt langsomt mælk og vanilje, og bland indtil konsistensen er jævn. Brug "foldefunktionen", og bland creme fraichen forsigtigt i. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Isen får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

Pistacieis

Vi elsker denne smag i vores islagkage på side 12, eller kom den i din yndlingsisvaffel.

Giver ca. 1,2 liter (ca. 12 portioner på 1 dl)

- 2½ kop (ca. 590 ml) sødmælk**
- 1 hel vaniljestang, flæk og skrab frøene ud, ⅔ kop (ca. 160 ml) sukker (stødt melis), opdelt**
- 2¼ kop (ca. 530 ml) hakkede, ristede, usaltede pistacienødder, fjernet fra skallen, opdelt**
- 2 kopper (ca. 470 ml) piskefløde, en knivspids salt**
- 6 store æggeblommer**
- ¼ tsk. ren mandelekstrakt**

1. Rør mælk, vaniljestang (både stang og frø), halvdelen af sukkeret og 1½ kop (ca. 360 ml) pistacienødder sammen i en mellemstor gryde over mellemlav varme. Lad blandingen varme op til lige ved kogepunktet. Tag gryden af, og lad blandingen trække i 1-2 timer. Efter blandingen har trukket, tilsættes fløde og salt, og lad blandingen varme op til lige ved kogepunktet igen ved mellemlav varme.
2. Mens mælk/pistacie/flødeblandingens varmes op igen, blandes æggeblommer og det resterende sukker i en mellemstor skål. Brug en håndmixer på lav hastighed eller et piskeris, og pisk, indtil blandingen er blevet lys og tyk.
3. Når mælk/pistacie/flødeblandingens er begyndt at koge let, piskes ca. 1/3 af den varme blanding i æggeblomme/sukkerblandingen. Tilsæt derefter yderligere 1/3 af blandingen, og hæld derefter denne blanding tilbage i gryden. Benyt en træske, og omrør blandingen konstant ved lav varme, indtil den bliver lidt tykkere, og hænger fast på bagsiden af skeen. Denne blanding må IKKE koge, da æggeblommerne så vil få for meget – processen bør kun tage et par minutter.
4. Rør mandelekstrakten i, og hæld blandingen gennem en finmasket si (smid vaniljestang og pistacienødder væk). Lad blandingen køle af til stuetemperatur. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
5. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil den bliver tyk, ca. 20 minutter. Når isen næsten er færdig, tilsættes de resterende ristede pistacienødder gennem åbningen øverst på ismaskinen. Isen får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

Frossen yoghurt Rig frossen yoghurt med vanilje

Selvom det er muligt at erstatte yoghurten med letmælsyoghurt eller fedtfri yoghurt, er det bedst at benytte sødmælsyoghurt for at få den rigtige smag og rige konsistens.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 1½ **spsk. lys sirup**
- 1½ **spsk. honning**
- 3 **spsk. vand**
- 2 **vaniljestænger, flækket med frøene skrabet ud**
- 5 **kopper (12 dl) sødmælsyoghurt naturel, siet gennem osteklæde* i 2-4 timer**
- 1 **tsk. ren vaniljeekstrakt**
- ¾ **kop (ca. 180 ml) sukker (stødt melis), en knivspids salt**

1. Hæld sirup, honning, vand og vaniljestænger i en mellemstor gryde. Bring blandingen i kog over mellemlav varme, og lad simre, indtil den er kogt ind til halvdelen. Si (bortskaf vaniljestænger); sæt væsken til side.
2. Pisk den siede yoghurt sammen i en stor skål med den gemte honning/vand/vaniljereduktion, vaniljeekstrakt, sukker og salt. Pisk, indtil sukkeret er opløst. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Den frosne yoghurt får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre den frosne yoghurt til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Hvis du ikke har et osteklæde, kan du bruge et par lag køkkenrulle.

Mango frossen yoghurt

Sørg for at benytte friske, modne mangoer. Jo bedre mangoen er, jo bedre bliver den frosne yoghurt.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 5 **kopper (12 dl) letmælsyoghurt naturel, siet gennem osteklæde* i 2-4 timer**
- ½ **kop (ca. 120 ml) sukker (stødt melis)**
- 2 **mangoer, skrællet, med stenen fjernet og grofthakket (i stykker på ca. 1-2,5 cm)**
- 1 **tsk. frisk limesaft, ca. ½ limefrugt**

1. Pisk den siede yoghurt og sukkeret sammen i en stor skål og sæt til side.
2. Brug en blender til at pure mangoerne med limesaften og 1 kop (ca. 240 ml) af yoghurtblandingen. Kombiner med den resterende yoghurt/sukkerblandning. Tildæk, og sæt i køleskabet i 1-2 timer eller natten over.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Den frosne yoghurt får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre den frosne yoghurt til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Hvis du ikke har et osteklæde, kan du bruge et par lag køkkenrulle.

Fedtfattig jordbær frossen yoghurt

Yoghurtens syrlige smag kommer igennem i dette frosne lækkeri.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 4 **kopper (ca. 950 ml) letmælsyoghurt naturel, siet gennem osteklæde* i 2-4 timer**
- ½ **kop (ca. 120 ml) sukker (stødt melis), en knivspids salt**
- 1 **tsk. ren vaniljeekstrakt**
- 2 **spsk. lys sirup**
- 450g **frosne blandede bær**
- 1½ **spsk. honning**
- 1½ **spsk. frisk citronsaft**

1. Pisk den siede yoghurt sammen med sukker, salt, vanilje og sirup i en stor skål og sæt til side.
2. Varm bær, honning og citronsaft i en mellemstor gryde ved lav varme i ca. 10 minutter, eller indtil de lige er begyndt at blive bløde. Si, bortskaf væsken og køl af. Når bærrene er kølet af, røres yoghurt/sukkerblandingen i. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Den frosne yoghurt får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre den frosne yoghurt til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Hvis du ikke har et osteklæde, kan du bruge et par lag køkkenrulle.

Sorbeter

Mørk chokoladesorbet

Et alternativ til de traditionelle sorbeter – vores mørke chokoladesorbet er virkelig lækker.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 3 kopper (ca. 470 ml) vand**
- 1²/₃ kop (ca. 400 ml) sukker (stødt melis), en knivspids salt**
- 1²/₃ kop (ca. 400 ml) kakaopulver, siet**
- 1 tsk. ren vaniljeekstrakt**

1. Forbered en sukkersirup ved hjælp af vand, sukker og salt ved at kombinere alle tre i en mellemstor gryde over middel varme. Lad blandingen simre, indtil sukkeret er helt opløst.
2. Tilsæt gradvist kakaopulveret til sukkersiruppen ved at piske konstant, indtil konsistensen er jævn. Tilsæt vanilje, og rør for at kombinere. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Sorbeten får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre sorbeten til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

Citron-basilikum-sorbet

Basilikum giver sorbeten en lækker undertone, men du kan erstatte den med enhver anden af dine favorit-urter.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 3 kopper (ca. 710 ml) vand**
- 2 kopper (ca. 470 ml) sukker (stødt melis)**
- 2 spsk. citronskal, opdelt**
- 1¹/₂ kop (350 ml) pakket frisk basilikum (hvis der ønskes en stærkere basilikumsmag benyttes 2 kopper (470 dl) en knivspids salt**
- 3 kopper (ca. 710 ml) frisk citronsaft**

1. Forbered en citron-sukkersirup ved hjælp af vand, sukker og 1¹/₂ spsk. citronskal ved at kombinere alle tre i en mellemstor gryde over mellemlav varme. Lad blandingen simre, indtil sukkeret er helt opløst. Tag af varmen.
2. Når sukkersiruppen er klar, tilsættes basilikum og salt. Lad blandingen trække i 30 minutter. Rør citronsaften i. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
3. Si den kølede blanding gennem en finmasket si. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i

den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Når sorbeten næsten er færdig, tilsættes resten af citronskallen gennem åbningen på øverst på ismaskinen, og lad den køre, indtil det er blandet. Sorbeten får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre sorbeten til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

Hindbørsorbet

Denne sorbet er ikke alene sød og forfriskende, men farven er imponerende i enhver menu.

Giver ca. 1,2 liter (12 portioner på 1 dl)

- 2 kopper (ca. 710 ml) vand**
- 1¹/₂ kop (ca. 350 gram) sukker (stødt melis), en knivspids salt**
- 4 kopper (ca. 950 ml) frosne hindbær, optøet**

1. Forbered en sukkersirup ved hjælp af vand og sukker ved at komme dem i en mellemstor gryde over mellemlav varme. Lad blandingen simre, indtil sukkeret er helt opløst.
2. Når sukkersiruppen er klar, tilsættes salt og hindbær. Brug en stavblender, og blend blandingen, indtil den er jævn. Si halvdelen af blandingen gennem en finmasket si for at fjerne frøene. Brug en dejskraber til at hjælpe puréen med at sive gennem sien. Fjern frøene og gentag med den anden halvdel. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld blandingen i den frosne fryseskål, og lad den køre, indtil blandingen bliver tyk, ca. 15 til 20 minutter. Sorbeten får en blød, cremet konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre sorbeten til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring 2 timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Når du bruker et elektrisk apparat, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller skade, inkludert følgende:

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK.

1. For å beskytte mot faren for elektrisk støt, ikke plasser ledningen, støpselet eller maskinens motordrivnehet i vann eller annen væske.
2. Dette apparatet kan brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de blir overvåket og har fått opplæring angående bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig med nøye tilsyn hvis apparatet brukes i nærheten av barn. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
3. Slå AV apparatet og trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, før montering eller ved demontering av deler eller før rengjøring. For å trekke ut støpselet, ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkkontakten. Dra aldri i strømledningen.
4. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, samt slikkepotter og andre redskaper unna under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
5. Ikke bruk noe apparat med en skadet ledning eller støpsel, eller hvis det er en feil med apparatet, det har falt i gulvet eller er skadet på noen måte. Kontakt produsenten på deres kundeservicetelefonnummer for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justering.
6. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart kan forårsake brann, elektrisk støt eller fare for skade.
7. Må ikke brukes utendørs.
8. La aldri ledningen henge ut over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.
9. Hold hender og redskaper borte fra frysebollen mens den er i bruk for å redusere risikoen for personskade eller skade på selve apparatet. **IKKE BRUK SKARPE OBJEKTER ELLER REDSKAP INNE I FRYSEBOLLEN!** Skarpe gjenstander vil ripe og skade innsiden av bollen. En slikkepott av gummi eller en tresleiv kan brukes når apparatet er avslått.
10. Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk. All annen service enn rengjøring og brukervedlikehold må kun utføres av en autorisert Cuisinart-reparatør.
11. Ikke bruk frysebollen i nærheten av flammer,

kokeplater eller komfyrer. Må ikke utsettes for varmekilder. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin da dette kan føre til brann, elektrisk støt eller skade.

12. Ikke bruk apparatet i en garasje eller under et veggskap. Koble alltid enheten fra stikkkontakten når du oppbevarer den på en hylle i garasjen. Hvis du ikke gjør det, kan det føre til brannfare, spesielt hvis apparatet berører veggene i garasjen eller døren berører enheten når den lukkes.
13. Fjern frysebollen fra iskremmaskinen før vask. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
14. Ikke bruk apparatet til annet enn det er tiltenkt brukt for.

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE, KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

INSTRUKSJONER FOR SKJØTELEDNINGER

Det følger med en kort strømledning for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble over en lengre ledning. Lengre skjøteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet i bruken.

Hvis en lengre, skjøteledning brukes, bør den merkede elektriske verdien til skjøteledningen være minst like stor som den elektriske verdien til apparatet. Skjøteledningen bør ordnes slik at den ikke henger over benken eller bordplaten, der den kan trekkes på av barn eller dyr, eller snubles over.

ADVARSEL

- Ikke senk motormekanismen i vann.
- For å redusere risikoen for brann eller elektrisk støt, må du ikke demontere motorenheten. Merk: Det finnes ingen deler som brukeren kan reparere på motorenheten.
- Reparasjoner skal kun utføres av autorisert personell.
- Kontroller at merkespenningene stemmer overens med nettspenningen.
- Rengjør aldri med skurepulver eller harde redskaper.

FUNKSJONER OG FORDELER

1. Ingrediensstut

Hell ingrediensene gjennom tuten. Bruk den også for å tilsette ingredienser som chips eller nøtter uten å avbryte frysesykklusen.

2. Lokk med enkelt feste

Lokket er gjennomskiktig slik at du kan se fremgangen av fryseprosessen. Lokket er utformet slik at det er enkelt å feste det til basen.

3. NY

Visp

Visper sammen ingrediensene i en frysebolle til frosne desserter eller drikker.

4. Frysebolle

Inneholder kjølevæske mellom en dobbeltisolert vegg for rask og jevn frysing. Den doble veggen holder skålen kjølig og ved en jevn temperatur.

5. Base

Utstyrt med en kraftig motor, sterk nok til å håndtere iskrem, frozen yoghurt, sjerbett, sorbet og frosne drikker.

6. På/av-bryter

7. Gummiføtter (vises ikke)

Sklisikre føtter holder basen i ro når maskinen er i bruk.

8. Ledningsoppbevaring (vises ikke)

Ledningen kan enkelt skyves inn i basen når den ikke er i bruk for å holde kjøkkenbenken ryddig og trygg.

9. BPA-fri (vises ikke)

Alle materialer som er i kontakt med matvarer, er uten BPA.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

IKKE senk motorbasen i vann. Tørk av med en fuktig klut. Vask lokket, frysebolle og vispearmen i varmt såpevann for å fjerne støv eller rester fra produksjons- og transportprosessen. IKKE rengjør noen av delene med slipende rengjøringsmidler eller harde redskaper.

FRYSETID OG KLARGJØRING AV SKÅL

Frysebolle må være fullstendig frossen før du begynner med oppskriften. Før du fryser bolle, vask og tørk den først. Hvor lang tid det tar å nå frossen tilstand avhenger av hvor kald fryseren er. Det anbefales at du setter frysebolle helt bak i fryseren der det er kaldest. Sørg for å plassere frysebolle på en flat overflate i oppreist stilling for jevn frysing.

Frysetiden er vanligvis mellom 16 og 24 timer. Rist bolle for å sjekke om den har frossen helt. Hvis du ikke hører at væsken i bolle beveger seg, er kjølevæsken frossen. Det er praktisk å oppbevare frysebolle i fryseren, slik at du raskt kan lage frosne desserter og drikker når du vil. Bruk bolle umiddelbart etter at du har tatt den ut av fryseren. Den tiner nemlig raskt så

snart du har tatt den ut av fryseren.

Husk: Temperaturen til fryseren bør stilles inn på -18°C (0°F) slik at all mat fryses ordentlig.

LAG FROSNE DESSERTER

1. Klargjør ingredienser til oppskriftene beskrevet på de neste sidene, eller fra din egen oppskrift. Snu heftet for Cuisinart-oppskrifter. Hvis du bruker din egen oppskrift, sørg for at den ikke inneholder mer enn 1,4 liter.

2. Ta frysebolle ut av fryseren. Plasser frysebolle på midten av basen.

MERK: Bolle tiner raskt så snart du tar den ut av fryseren. Bruk den umiddelbart etter at du har tatt den ut av fryseren.

3. Plasser vispen i frysebolle. Den sitter midt i bolle med den runde siden vendt opp.

4. Sett lokket på basen og vri det med klokken til sporene på lokket låses på plass i basen.

5. Sett På/av-bryteren til PÅ. Frysebolle begynner å rotere.

6. Hell umiddelbart ingrediensene gjennom tuten.

MERK: Ingrediensene må tilsettes i frysebolle etter at maskinen er slått på.

7. Frosne desserter er ferdige på mindre enn 20 minutter. Tiden avhenger av oppskriften og hvor mye dessert du ønsker å lage. Når blandingen har nådd ønsket tykkelse, er den ferdig. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør desserten til en lufttett beholder og oppbevar den i fryseren i to timer eller mer.

MERK: Ikke oppbevar frosne desserter i frysebolle. Desserten setter seg fast på sidene av frysebolle, noe som kan skade bolle. Oppbevares kun i en lufttett beholder som tåler å stå i fryseren.

TILSETNING AV INGREDIENSER

Ingredienser som chips og nøtter bør tilsettes ca. 15 minutter inn i fryseprosessen. Når desserten har begynt å tykne, tilsett opptil $\frac{1}{4}$ kopp hakkede ingredienser gjennom ingrediensstrakten.

Nøtter og andre ingredienser må ikke være større enn $\frac{1}{4}$ tomme.

SIKKERHETSFUNKSJON

Cuisinart® Solo Scoops-iskremmaskinen er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon som automatisk stopper enheten hvis motoren overopphetes. Dette kan oppstå hvis iskremen er ekstrem tykk, hvis maskinen har vært i bruk lenge, eller hvis tilsatte ingredienser (nøtter osv.) er tilsatt i altfor store biter. For å tilbake stille maskinen, sett på/av-bryteren i AV-posisjonen (O) og koble fra maskinen. La maskinen avkjøles. Etter noen minutter kan du slå på maskinen igjen og fortsette med å lage desserten.

RENGJØRING,

OPPBEVARING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Rengjør lokket, frysebollen, basen og vispen i varmt såpevann. IKKE SETT FRYSEBOLLEN I OPPVASKMASKINEN. IKKE RENGJØR MED SLIPENDE RENSEMIDLER ELLER REDSKAP. Tørk av motordrivenheten med en fuktig klut. IKKE senk motordrivenheten i vann, eller vask den under vann fra springen. Tørk alle deler godt.

Oppbevaring

IKKE sett frysebollen i fryseren hvis bollen er våt. IKKE oppbevar lokket, vispen, basen eller motordrivenheten i fryseren. Du kan oppbevare frysebollen i fryseren, slik at den er umiddelbar klar for bruk når du trenger den. Ikke oppbevar frosne desserter i frysebollen i fryseren. Overfør frosne desserter til en frysesikker, lufttett beholder hvis den skal være i fryseren i en lengre tidsperiode.

Vedlikehold

All annen service må utføres av en autorisert servicerepresentant.

TIPS FOR OPPSKRIFTER

Oppskriftene som følger tilbyr deg en rekke muligheter for deilige frosne desserter. Du kan lage eller bruke dine egne oppskrifter, så lenge de ikke inneholder mer enn 1,4 liter.

- De frosne dessertene som lages med Cuisinart® automatisk frozen yoghurt-, iskrem- og sorbetmaskin, består av rene, ferske ingredienser. På grunn av dette har ikke dessertene og drikkene de samme egenskapene som kommersielt tilberedte frosne desserter og drinker. De fleste iskremproduktene i butikken inneholder stivelse og konserveringsmidler for å gjøre isen fastere. **Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør desserten til en lufttett beholder og oppbevar den i fryseren til ønsket konsistens er nådd, vanligvis to timer eller mer.**
- Noen oppskrifter bruker forkokte ingredienser. For best resultat bør blandingen avkjøles over natten før bruk. Eller kjøøl oppskriften over et isbad, til den er helt avkjølt, før du bruker den.
- For å lage et isbad fyller du en stor beholder med isbiter og vann. Sett en kasserolle eller en annen beholder i isbadet. Avkjøl de forkokte ingrediensene helt.
- De fleste oppskrifter kan oppbevares i kjøleskapet i opptil 3 dager før de må frys.
- Du kan erstatte kremfløte og helmelk som brukes i mange oppskrifter med fløte som har et lavt fettinnhold (f.eks. lett fløte), lettmelk eller skummet melk (reduert fett eller lite fett), eller alternativer til melkeprodukter (soya, ris). Men husk at jo høyere fettinnhold, jo rikere og mer kremaktig vil resultatet bli. Bruk av alternativer med et lavere fettinnhold kan endre smaken, konsistensen og tekturen på desserten. Når du bruker

alternative produkter, må du passe på å bruke samme mengde av erstatningen som du ville ha brukt av den originale varen. For eksempel, hvis oppskriften sier to kopper kremfløte, bruk så totalt to kopper av erstatningen (for eksempel 1 kopp fløte, 1 kopp helmelk).

- Du kan erstatte sukker med kunstige søtningsmidler. Hvis oppskriften skal forkokes, tilsett søtningsmiddelet etter at oppvarmingsprosessen er fullført og ingrediensene er kokt. Rør blandingen godt, slik at søtningsmiddelet løses opp.
- I oppskrifter med alkohol, tilsett alkoholen i løpet av de siste to minuttene av fryseprosessen. Hvis ikke, kan alkoholen hindre fryseprosessen.
- Når du lager sorbet, må du huske å sjekke at frukten er moden og søt før du bruker den. Fryseprosessen reduserer søtheten i frukten, slik at den smaker mindre søtt enn i blandingen i oppskriften. Hvis frukten smaker surt, kan du tilsette sukker i oppskriften. Hvis frukten er veldig moden eller søt, kan du redusere mengden sukker i oppskriften.
- Cuisinart-oppskriftene som er oppført nedenfor, gir opptil 1,4 liter dessert. Når du heller ingrediensene gjennom ingrediensstrakten, må du IKKE fylle frysebollen mer enn ¼ tomme fra toppen av frysebollen. Ingrediensene vil øke i mengde i løpet av fryseprosessen.
- Når du lager mer enn én oppskrift om gangen, må du sørge for at frysebollen er helt frossen før hver bruk. Du kan kjøpe ekstra fryseboller på nettstedet til Cuisinart (www.cuisinart.com).
- Sørg for at vispen og lokket sitter godt på plass før maskinen slås på.

Enkel iskrem

Enkel vaniljeis

Du kan enkelt pynte iskremen på slutten av vispeprosessen ved å tilsette dine favoritt hakkede godterier eller topping.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 1 kopp helmelk**
- ¾ kopp granulert sukker en klype salt**
- 2 kopper kremfløte**
- 1 spiseskje ren vaniljeekstrakt**

1. Bruk en håndmikser på lav hastighet eller en visp til å blande melk, sukker og salt i en mellomstor bolle til sukkeret er oppløst. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Isen har en myk, kremaktig konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør isen til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Enkel sjokoladeis

For å gjøre desserten ekstra lekker kan du servere den med sjokoladesausen på side 12.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- ¾ kopp kakaopulver, siktet**
- ½ kopp granulert sukker**
- ⅓ kopp mørkebrunt sukker en klype salt**
- 1 kopp helmelk**
- 2 kopper kremfløte**
- ½ spiseskje ren vaniljeekstrakt**

1. Visp sammen kakaopulver, sukker og salt i en mellomstor bolle. Tilsett melken, og bruk en håndmikser på lav hastighet eller en visp til kakaopulveret, sukkeret og saltet er oppløst. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Isen har en myk, kremaktig konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør isen til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

S'mores iskrem

Alle smakene av en s'more i én bit iskrem.

Gir cirka 6 kopper (tolv porsjoner på ½ kopp)

- ½ kopp kakaopulver, siktet**
- ⅓ kopp granulert sukker**
- ¼ kopp mørkebrunt sukker en klype salt**
- ⅔ kopp helmelk**
- 1½ kopp kremfløte**
- 1 teskje ren vaniljeekstrakt**
- ¾ kopp marshmallowkrem (f.eks Fluff®)**
- 2 hele plater med graham crackers-kjeks, knust ca. 55g melkesjokolade (⅓ kopp biter), smeltet og satt i romtemperatur**

1. Visp sammen kakaopulver, sukker og salt i en mellomstor bolle. Tilsett melken, og bruk en håndmikser på lav hastighet eller en visp til kakaopulveret og sukkeret er oppløst. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Fem minutter før blandingen er ferdig tilsetter du gradvis marshmallowkremen, en skje om gangen. Når kremen er blandet inn, tilsett knuste graham crackers og smeltet sjokolade, hver for seg, gjennom toppen og la det blandes helt. Isen har en myk, kremaktig konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør isen til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Tips: Hvis marshmallowkremen er for stiv, kan du varme den litt i mikrobølgeovnen før du tilsetter den i frysebollen.

Fersk jordbær

Det er best å lage denne iskremen når bærene er helt friske bær. Denne isen er lett, søt og fruktig.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- ½ kopp ferske jordbær, skrellet***
- ¾ kopp helmelk**
- ⅔ kopp granulert sukker en klype salt**
- 1½ kopp kremfløte**
- 1½ teskje ren vaniljeekstrakt**

1. Ha jordbærene i en kjøkkenmaskinbolle med skjærebled. Kjør jordbærene til de er grovt eller fint hakket (det du foretrekker). Sett bollen til side.

2. Bruk en håndmikser på lav hastighet eller en visp til å blande melk, sukker og salt i en mellomstor bolle til sukkeret er oppløst. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Rør inn jordbærene med all saften. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Isen har en myk, kremaktig konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør isen til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Du kan bruke frosne jordbær hvis ferske ikke er tilgjengelige.

Ostekakeis

Denne iskremen smaker utmerket alene i en kopp, eller du kan gå til side 13 for å lage bringebærsauss til å ha på toppen.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- ½ **kopp kremost, romtemperatur, skåret i biter på 5 cm**
- 1 **kopp granulert sukker**
- ½ **teskje salt**
- ¼ **kopp mascarpone, romtemperatur**
- 1 **kopp helmelk, romtemperatur**
- 2 **teskjeer ren vaniljeekstrakt**
- ¼ **kopp rømme, romtemperatur**

1. Ha kremosten i en kjøkkenmaskinbolle, utstyrt med en visp. Bland kremosten på middels hastighet til den er veldig jevn. Mens vispen går, tilsetter du gradvis sukker og salt. Bland til røren er jevn. Tilsett mascarpone og bland godt sammen. Tilsett gradvis melken og vaniljeekstraktet, bland til en jevn masse. Bruk eltefunksjonen til å blande inn rømmen. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Isen har en myk, kremaktig konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør isen til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Pistasjs

Vi elsker smaken av denne i bursdagskaken vår på side 12, men du kan også spise den sammen med den iskjeksen du foretrekker.

Gir cirka 5 kopper (ca. ti porsjoner på ½ kopp)

- 2½ **kopper helmelk**
- 1 **hel vaniljestang, delt i to med frøene skrapet ut ⅔ kopp granulert sukker, delt**
- 2¼ **kopper hakkede, ristede usaltede pistasjenøtter, skrellet og delt**
- 2 **kopper kremfløte en klype salt**
- 6 **store eggeplommer**
- ¼ **teskje ren mandelekstrakt**

1. Rør sammen melken, vaniljestangen, halvparten av sukkeret og ½ kopp pistasjenøtter i en mellomstor kasserolle over middels lav varme. La blandingen akkurat koke. Ta blandingen bort fra varmen og la den trekke i 1 til 2 timer. Når blandingen har trukket ferdig, tilsett kremfløten og saltet og varm blandingen gradvis over middels lav varme til den akkurat koker.
2. Mens melke-/pistasj-/kremfløteblandingen varmes opp igjen, bland eggeplommene og resten av sukkeret i en mellomstor bolle. Bruk en håndmikser på lav hastighet eller en visp til blandingen er blek og tykk.
3. Når melke-/pistasj-/kremfløteblandingen såvidt koker, visp omtrent ⅓ av den varme blandingen inn i eggeplomme-/sukkerblandingen. Tilsett enda ⅓ av blandingen, og returner den kombinerte blandingen til kasserollen. Bruk en teskje til å røre kontinuerlig over lav varme til blandingen tykner lett og legger seg på baksiden av skjeen. Denne blandingen må IKKE koke, for det fører til at eggeplommene blir overkokte – prosessen skal bare ta noen få minutter.
4. Rør inn mandelekstraktet og hell blandingen gjennom en fin sil (kast vaniljestengene og pistasjenøttene). Avkjøl til romtemperatur. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
5. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 20 minutter. Når iskremen er nesten ferdig vispet, tilsett resten av de ristede pistasjenøttene gjennom åpningen i toppen av iskremmaskinen. Isen har en myk, kremaktig konsistens. Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør isen til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Frozen yoghurt

Frozen yoghurt med rik vanilje

Selv om du kan bruke lettyoghurt eller fettfri yoghurt, anbefaler vi å bruke helfet yoghurt for å oppnå den fulle smaken og rikheten av denne frosne yoghurten.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 1½ spiseskje lys maissirup**
- 1½ spiseskje honning**
- 3 spiseskjeer vann**
- 2 vaniljestenger, delt og med frøene skrapet ut**
- 5 kopper helfet yoghurt naturell, silt gjennom et osteklede* i 2 til 4 timer**
- 1 ts ren vaniljeekstrakt**
- ¾ kopp granulert sukker en klype salt**

1. Ha maissirup, honning, vann og vaniljestenger i en mellomstor kasserolle. Varm blandingen over middels lav varme til den koker. La den deretter småkoke til cirka halvparten er redusert. Sil (kast vaniljestengene) og sett til side.
2. Visp den silte yoghurten, den reduserte honning-/vann-/vaniljeblanding, vaniljeekstrakt, sukker og salt sammen i en stor bolle. Visp til sukkeret er oppløst. Dekk til og sett i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Den frosne yoghurten har en myk, kremaktig konsistens. For en fastere konsistens, overfør den frosne yoghurten til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Hvis du ikke har et osteklede, kan du bruke et par lag med papirtørklær.

Frozen yoghurt med mango

Bruk ferske, modne mangoer.

Jo bedre mangoen er, jo bedre blir den frosne yoghurten.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 5 kopper lett yoghurt naturell, silt gjennom et osteklede* i 2 til 4 timer**
- ½ kopp granulert sukker**
- 2 mangoer, skrellet, med kjernen tatt ut, grovt hakket (i biter på ca. 1–2,5 cm)**
- 1 teskje fersk limesaft, ca. ½ lime**

1. Visp den silte yoghurten og sukkeret sammen i en stor bolle, og sett den til side.

2. Bruk en blender til å kjøre mangoene med limesaften og 1 kopp av yoghurtblandingen. Bland sammen med resten av yoghurt-/sukkerblandingen. Dekk til og sett i kjøleskapet i 1 til 2 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Den frosne yoghurten har en myk, kremaktig konsistens. For en fastere konsistens, overfør den frosne yoghurten til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Hvis du ikke har et osteklede, kan du bruke et par lag med papirtørklær.

Lett frozen yoghurt med jordbær

Den syrlige smaken av yoghurten kommer frem i denne frosne godbiten.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 4 kopper lett yoghurt naturell, silt gjennom et osteklede* i 2 til 4 timer**
- ½ kopp granulert sukker en klype salt**
- 1 teskje ren vaniljeekstrakt**
- 2 spiseskjeer lett maissirup**
- 450 g frosne blandede bær**
- 1½ spiseskje honning**
- 1½ spiseskje fersk sitronsaft**

1. Visp den silte yoghurten sammen med sukker, salt, vanilje og maissirup i en stor bolle, og sett den til side.
2. Varm opp bær, honning og sitronsaft i en mellomstor kasserolle på lav varme i cirka 10 minutter, eller til blandingen så vidt er myk. Sil, kast væsken og avkjøl. Når bærene er avkjølt, rør dem inn i yoghurt-/sukkerblandingen. Dekk til og sett i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.

3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Den frosne yoghurten har en myk, kremaktig konsistens. For en fastere konsistens, overfør den frosne yoghurten til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

*Hvis du ikke har et osteklede, kan du bruke et par lag med papirtørklær.

Sorbeter

Sorbet av mørk sjokolade

Denne sorbeten av mørk sjokolade er en sorbet utenom det vanlige og en virkelig godbit.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 3 kopper vann**
- 1²/₃ kopp granulert sukker en klype salt**
- 1²/₃ kopp kakaopulver, siktet**
- 1 teskje ren vaniljeekstrakt**

1. Lag en enkel sirup av vann, sukker og salt ved å blande alt sammen i en mellomstor kasserolle over middels lav varme. Kok blandingen til sukkeret er helt oppløst.
2. Tilsett kakaopulveret gradvis i sirupen mens du rører kontinuerlig til blandingen er jevn. Tilsett vaniljeekstraktet og rør godt sammen. Dekk til og sett i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Sorbeten har en myk, kremaktig konsistens. For en fastere konsistens, overfør sorbeten til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Sorbet med sitron og basilikum

Basilikumen gir sorbeten en fin undertone, men du kan erstatte den med hvilken som helst av favoritturtene dine.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 3 kopper vann**
- 2 kopp granulert sukker**
- 2 spiseskje sitronskall, delt**
- 1½ kopp fersk basilikum (hvis du ønsker en sterkere basilikumsmak, bruk 2 kopper) en klype salt**
- 3 kopper fersk sitronsaft**

1. Lag en enkel sitronsirup av vann, sukker og 1½ spiseskje av sitronskallet ved å blande alt sammen i en mellomstor kasserolle over middels lav varme. Kok blandingen til sukkeret er helt oppløst. Ta kasserollen bort fra varmen.
2. Når den enkle sirupen er ferdig, tilsett basilikum og salt. La blandingen trekke i 30 minutter. Rør inn sitronsaften. Dekk til og sett i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.

3. Slå den avkjølte blandingen gjennom en fin sil. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Når sorbeten er nesten ferdig, tilsetter du resten av sitronskallet gjennom åpningen i toppen på iskremmaskinen og kjører til alt er blandet. Sorbeten har en myk, kremaktig konsistens. For en fastere konsistens, overfør sorbeten til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

Bringebørsorbet

Denne sorbeten er ikke bare søt og forfriskende, men fargen gjør den også til et vakkert syn på ethvert bord.

Gir cirka 5 kopper (ti porsjoner på ½ kopp)

- 2 kopper vann**
- 1½ kopp granulert sukker en klype bordsalt**
- 4 kopper frosne bringebær, tinet**

1. Lag en enkel sirup av vann og sukker ved å blande begge deler i en mellomstor kasserolle over middels lav varme. Kok blandingen til sukkeret er helt oppløst.
2. Når den enkle sirupen er ferdig, tilsett salt og bringebær. Bruk en stavmikser og kjøør til en jevn blanding. Sil halvparten av blandingen gjennom en fin sil for å fjerne frøene. Bruk en slikkepott som hjelp til å passere puréen gjennom silen. Fjern frøene og gjenta med den andre halvdel. Dekk til og sett i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell blandingen i den frosne frysebollen og bland til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter. Sorbeten har en myk, kremaktig konsistens. For en fastere konsistens, overfør sorbeten til en lufttett beholder og sett den i fryseren i ca. 2 timer. Ta den ut av fryseren ca. 15 minutter før servering.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖR ESKRIFTER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder alltid vidtas för att minska risken för brand, elektrisk stöt och/eller skada, inklusive följande:

LÄS IGENOM ALLA ANVISNINGAR FÖRE ANVÄNDNING.

1. För att förhindra elektrisk stöt får sladden, kontakten och den motordrivna enheten inte placeras i vatten eller annan vätska.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, utom i fall där de nogra övervakas och instrueras om apparatens användning av en person som ansvarar för deras säkerhet. Noggrann övervakning krävs då hushållsapparater används av eller i närheten av barn. Barn bör övervakas så att de inte leker med hushållsapparaten.
3. Stäng av apparaten och dra ut elkontakten när apparaten inte används, innan delar monteras ihop eller isär samt före rengöring. Fatta tag i elkontakten och dra ut den från eluttaget för att koppla bort apparaten från elnätet. Dra aldrig i elsladden.
4. Undvik kontakt med rörliga delar. För att undvika risk för skador på användare eller apparat ska händer, hår, kläder samt spatlar och andra redskap hållas borta från apparaten då den är igång.
5. Använd inte en apparat med skadad elsladd eller elkontakt eller en apparat som inte fungerar, tappats i golvet eller på annat sätt skadats. Kontakta tillverkaren på dennes kundtjänstnummer för att få information om undersökning, reparation eller justering.
6. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart kan medföra risk för brand, elektrisk stöt eller skada.
7. Använd inte utomhus.
8. Låt inte elsladden hänga över kanten på bord eller arbetsbänk och låt den inte vidröra heta ytor.
9. Håll händer och redskap borta från frysskålen då apparaten är igång för att undvika risk att användaren eller apparaten skadas. **ANVÄND INTE VASSA FÖREMÅL ELLER REDSKAP INUTI FRYSSKÅLEN!** Vassa föremål kan repa och skada frysskålens insida. En gummispattel eller träsked kan användas när apparaten är avstängd.
10. Denna apparat är avsedd för hushållsändamål. Service utöver rengöring och användarunderhåll

bör endast utföras av Cuisinarts godkända reparatörer.

11. Använd inte frysskålen över eld, kokplatta eller spis. Utsätt den inte för värmekällor. Diska inte i diskmaskin. Detta kan medföra risk för brand, elektrisk stöt eller skada.
12. Använd inte apparaten i skåp för hushållsapparater eller under köksskåp. Koppla alltid bort apparaten från elnätet då den ställs undan i ett skåp för hushållsapparater. Om detta inte görs kan det medföra risk för brand, särskilt om apparaten vidrör skåpets väggar eller om skåpdörren vidrör apparaten då den stängs.
13. Ta bort omröraren från glassmaskinen innan den rengörs. Placera den inte nära het gas- eller elspisplatta eller i het ugn.
14. Använd inte apparaten för andra ändamål än det avsedda.

SPARA DESSA ANVISNINGAR FÖR HUSHÅLLSANVÄ NDNING

SÄRSKILDA ANVISNINGAR FÖR ELSLADDEN

Den medföljande elsladden är kort för att minska risken att den ska trassla sig eller snavas över. En förlängningssladd kan användas om det görs med försiktighet.

Vid användning av en lång förlängningssladd måste förlängningssladdens spänningsklassificering vara åtminstone lika hög som apparatens och förlängningssladden bör placeras så att den inte hänger över bord eller arbetsbänk där den kan dras ner av barn eller djur eller kan snavas över.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Placera inte den motordrivna enheten i vatten.
- För att minska risken för elektrisk stöt bör du inte montera isär den motordrivna enheten. Obs! Den motordrivna enheten innehåller inga delar som kan repareras av användaren.
- Reparationer ska endast utföras av godkända reparatörer.
- Kontrollera spänningen för att försäkra dig om att den stämmer överens med spänningen som anges på namnplattan.
- Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

1. Ingrediens munstycke

Håll ingredienserna till receptet genom munstycket. Kan även användas för att tillsätta ingredienser som chips eller nötter, utan att fryscykeln avbryts.

2. Lock med enkel låsning

Genomskinligt så att du kan se hur glassen fryser. Locket är utformat så att det enkelt låser fast vid frysskålskanten

3. NYTT

Omrörare

Blandar och luftar ingredienserna i frysskålen för att göra frysta desserter eller drycker.

4. Frysskål

Har dubbla väggar med en kylande vätska emellan för att ge snabb och jämn frysning. De dubbla väggarna gör att skålen håller en kall och jämn temperatur.

5. Bas

Innehåller en kraftig motor som är tillräckligt stark för att hantera glass, frozen yogurt, sherbet, sorbet och frysta drycker.

6. Strömbrytare

7. Gummifötter (visas ej)

Halkfria fötter håller basen stilla under användning.

8. Sladdförvaring (visas ej)

Sladd som inte används skjuts enkelt in i basen för att hålla bänkarna snygga och säkra.

9. BPA-fri (visas ej)

Alla material som kommer i kontakt med livsmedel är BPA-fria.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Placera INTE den motordrivna enheten i vatten. Torka av den med en fuktig trasa. Rengör locket, frysskålen och omröraren i varmt tvålatten för att avlägsna eventuellt damm och restprodukter från tillverknings- och transportprocessen. Rengör INTE någon av delarna med grova rengöringsmedel eller hårda redskap.

FRYSTID OCH FÖRBEREDELSE AV SKÅLEN

Frysskålen måste vara helt fryst innan du kan börja tillreda receptet. Diska och torka av skålen innan du fryser den. Hur lång tid det tar att frysa den beror på hur kall frysen är. Vi rekommenderar att du placerar frysskålen längst bak i frysen där det är kallast. Se till att du placerar frysskålen upprätt och på en plan yta för jämn frysning.

Frysningen tar i allmänhet mellan 16 och 24 timmar. Skaka på skålen för att kontrollera att den är helt fryst. Om du inte hör någon vätska röra sig i skålen har kylarvätskan frysts. Låt frysskålen stå kvar i frysen för att ha den bekvämt till hands när du vill tillaga frysta desserter och drycker. Använd skålen genast när du tagit ut den ur frysen. När den har tagits ut ur frysen börjar den snabbt att tina.

Kom ihåg: Din frys bör vara inställd på -18 °C för att frysa alla livsmedel tillräckligt.

TILLAGNING AV FRYSTADESSERTER

1. Förbered ingredienserna till recepten från sidorna som följer eller utgå från ditt eget recept. I häftet finner du recept från Cuisinart. Om du använder ditt eget recept, se till att det ger 1½ liter eller mindre.

2. Ta ut frysskålen ur frysen. Placera frysskålen på mitten av basen.

OBS! Skålen börjar snabbt att tina när den har tagits ut ur frysen. Använd den genast när du tagit ut den ur frysen.

3. Placera mixern i en frysskål. Den vilar bara i mitten av skålen, med den cirkelformade sidan upptåt.

4. Placera locket på basen och rotera medurs tills flikarna på locket låser fast locket på basen.

5. Tryck strömbrytaren till ON-läge. Frysskålen kommer att börja snurra.

6. Håll omedelbart ingredienserna genom ingrediensutloppet.

OBS! Ingredienserna måste läggas i frysskålen efter att enheten har slagits på.

7. Frysta desserter blir klara på mindre än 20 minuter. Hur lång tid det tar beror på receptet och hur mycket dessert du gör. När blandningen har tjocknat efter eget tycke är den klar. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i två timmar eller mer.

OBS! Förvara inte frysta desserter i frysskålen i frysen. Glassen fastnar vid frysskålens sidor och kan skada den. Förvara endast i frystålig och lufttät behållare.

TILLSÄTTA INGREDIENSER

Ingredienser som chokladbitar och nötter ska tillsättas cirka 15 minuter efter att frysningen påbörjats. Tillsätt upp till 0,7 dl hackade ingredienser via tratten.

Nötbitar och andra ingredienser ska inte vara större än ½ cm.

SÄKERHETSFUNCTION

Cuisinart® Solo Scoops glassmaskin har en säkerhetsfunktion som automatiskt stänger av apparaten om motorn överhettas. Detta kan hända om glassen är extremt tjock, om apparaten har varit i gång under väldigt lång tid eller om tillsatta ingredienser (nötter mm.) är i väldigt stora bitar. Tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten (O) och dra ut elkontakten från eluttaget för att återställa apparaten. Låt apparaten svalna. Efter några minuter kan du sätta igång apparaten igen och fortsätta tillreda din dessert.

RENGÖRING, FÖRVARING OCH UNDERHÅLL

Rengöring

Rengör locket, frysskålen, basen och omröraren i varmt tvålatten. DISKA INTE FRYSSKÅLEN I DISKMASKIN. RENGÖR INTE MED GROVA RENGÖRINGSMEDEL ELLER REDSKAP. Torka av den motordrivna enheten med en fuktig trasa. Placera INTE den motordrivna enheten i vatten och tvätta den inte under rinnande vatten. Torka alla delarna noga.

Förvaring

Ställ INTE in frysskålen i frysen om den är våt. Förvara INTE locket, omröraren, basen eller den motordrivna enheten i frysen. Du kan förvara frysskålen i frysen för att enkelt kunna använda den genast. Förvara inte frysta desserter i frysskålen i frysen. För över frysta desserter till fryssäker, lufttät behållare för längre tids förvaring i frysen.

Underhåll

Övrigt underhåll bör utföras av en godkänd servicerepresentant.

RECEPT TIPS

Följande recept ger dig ett antal olika möjligheter att laga till läckra frysta desserter. Du kan skapa eller använda egna recept förutsatt att de inte resulterar i en mängd på över 7,5 dl.

- Frysta desserter som tillreds med Cuisinarts® automatiska glassmaskin görs på färska, rena ingredienser. Därför har de frysta desserterna och dryckerna inte samma egenskaper som kommersiellt tillverkade frysta desserter och drycker. De flesta versioner som du köper i butik innehåller konserveringsmedel och förtjockningsmedel som ger

dem en fastare konsistens. **Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över desserten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen tills önskad konsistens har uppnåtts. Det tar i allmänhet två timmar eller mer.**

- I vissa recept används förkokta ingredienser. För bästa resultat bör blandningen kylas över natten innan den används. Du kan också kyla blandningen i isbad tills den kallnat helt innan den används.
- För att göra ett isbad fyller du en stor behållare med is och vatten. Placera kastrullen eller annan behållare i isbadet. Kyl de förkokta ingredienserna helt.
- De flesta blandningar kan förvaras i kylskåp i upp till tre dagar innan frysningen.
- Du kan byta ut vispgrädden och helmjölken i många av recepten mot grädde med lägre fetthalt (t.ex. kaffegrädde), mjölk (mellanmjölk, lättmjölk) eller andra mjölkdrycker (sojamjölk, rismjölk). Men kom ihåg att resultatet blir rikare och krämigare ju högre fetthalten är. Alternativt med lägre fetthalt kan ge desserten en annan smak och konsistens. När du byter ut en ingrediens ska du använda samma mängd av den alternativa ingrediensen som av den ursprungliga. Om receptet till exempel anger 5 dl grädde ska du använda 5 dl alternativ ingrediens (till exempel 2,5 dl grädde och 2,5 dl helmjölk).
- Du kan byta ut socker mot konstgjorda sötningsmedel. Om receptet anger att blandningen ska förkokas ska du tillsätta sötningsmedlet efter att upphettningen slutförts och ingredienserna är förkokta. Rör om blandningen ordentligt för att lösa upp sötningsmedlet.
- I recept där alkohol används ska du tillsätta alkoholen under de två sista minuterna av frysningen. Annars kan alkoholen hindra frysningen.
- När du gör sorbet, se till att testa fruktens mognad och sötma innan du använder den. Frysningsprocessen minskar fruktens sötma, blandningen smakar därför mindre sött när den är fryst. Tillsätt socker i receptet om frukten smakar syrligt. Minska mängden socker i receptet om frukten är mycket mogen eller söt.
- Recepten från Cuisinart nedan ger upp till 7,5 dl dessert. När du häller ingredienserna genom munstycket ska du INTE fylla frysskålen till mer än 0,5 cm från överkanten. Ingredienserna ökar i volym under frysningen.
- Se till att frysskålen är helt nedfrost före varje användning när du tillreder flera recept efter varandra. Extra frysskålar kan köpas från Cuisinarts webbplats (www.cuisinart.com).
- Kontrollera att mixern och locket med den motordrivna enheten sitter på plats innan du sätter igång maskinen.

Enkla recept på glass

Enkel vaniljglass

Den här glassen kan enkelt piffas upp genom att tillsätta hackat godis eller strössel i slutet av blandningen och frysningen.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 1** dl helmjölk
- 1,75** dl strösocker En nypa salt
- 2** dl vispgrädde
- 1** matsked vaniljextrakt

1. Blanda mjölk, socker och salt i en medelstor skål med en handmixer på låg hastighet eller med en visp tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.
2. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Glassen får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Enkel chokladglass

För att göra det riktigt gott kan du servera den med vår chokladsås på sidan 12.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 1,75** dl siktat kakaopulver
- 1,2** dl strösocker
- 0,75** dl mörkt farinsocker En nypa salt
- 1** dl helmjölk
- 2** dl vispgrädde
- ½** matsked vaniljextrakt

1. Vispa samman kakao, socker och salt i en medelstor skål. Tillsätt mjölk. Använd en handvisp på låg hastighet och vispa blandningen tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.
2. Sätt på glassmaskinen Cuisinart®; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills glassen tjocknat, cirka 15 till 20 minuter. Glassen får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

S'mores glass

Alla smakerna från en s'more i en enda munbit glass.

Ger cirka 14 dl (tolv 1,2 dl portioner)

- 1** dl siktat kakaopulver
- 0,75** dl strösocker
- 3** matskedar mörkt farinsocker En nypa salt
- 1,5** dl helmjölk
- 3,5** dl vispgrädde
- 1** tesked rent vaniljextrakt
- 1,75** dl marshmallowkräm (t.ex. Fluff®)
- 2** hela grahamskakor, krossade
- 56g** mjölkchoklad (0,75 dl chips), smält och förvarad i rumstemperatur

1. Vispa samman kakao, socker och salt i en medelstor skål. Tillsätt mjölk. Använd en handvisp på låg hastighet och vispa blandningen tills kakao och sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.
2. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Fem minuter innan blandningen är klar tillsätter du gradvis marshmallowkrämen, en sked i taget. När det är blandat, tillsätt de krossade grahamskakorna och den smälta chokladen, en i taget, via överdelen och låt blandas in helt. Glassen får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Tips: Om marshmallowkrämen är för styv, värm den något i mikrovågsugn innan du lägger den i frysskålen.

Glass med färska jordgubbar

Den här glassen är lätt, söt och fruktig. Den blir bäst med färska mogna jordgubbar.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 3,5** dl färska jordgubbar, rensade*
- 1,75** dl helmjölk
- 1,5** dl strösocker En nypa salt
- 3,5** dl vispgrädde
- 1½** tesked vaniljextrakt

1. Lägg jordgubbarna i skålen i en matberedare med skärblad. Kör jordgubbarna i matberedaren tills de är grovhackade/finhackade (beroende på vad du föredrar). Spara dem i en skål.

- Blanda mjölk, socker och salt i en medelstor skål med en handmixer på låg hastighet eller med en visp tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgräddede och vanilj. Tillsätt jordgubbarna tillsammans med all juice. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.
- Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Glassen får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

*Om du inte har tillgång till färsk jordgubbar kan du använda tinade frysta istället.

Jordgubbscheescake-glass

Den här glassen är utmärkt precis som den är, men vill du ha en topping, gå till sidan 13 och gör vår hallonsås.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 340g** **färskost, rumstempererad, skuren i 5 cm bitar**
1 **dl strösocker**
½ **tesked salt**
0,5 **dl mascarpone, rumstempererad**
1 **dl helmjölk, rumstempererad**
2 **tesked vaniljextrakt**
0,5 **dl creme fraiche, rumstempererad**

- Lägg färskosten i skålen till en matberedare. Utrustad med en mixer. Mixa grädden på medelhastighet tills den är mycket slät. Tillsätt socker och salt gradvis medan mixern är igång; mixa tills blandningen är jämn. Tillsätt mascarpone och blanda tills allt är väl sammanblandat. Tillsätt långsamt mjölk och vanilj. Vispa till en jämn blandning. Blanda ner gräddfilen med hjälp av vikkfunktionen. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.
- Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Glassen får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Pistageglass

Vi älskar verkligen den här smaken i vår födelsedagstårta av glass på sidan 12, eller varför inte bara skopa upp den i din favoritstrut.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 6** **dl helmjölk**
1 **hel vaniljstång, halverad och fröna urskrapade 1,5 dl strösocker, delat**
5,5 **dl hackade rostade, osaltade pistagenötter; skalade, delade**
4,75 **dl vispgräddede En liten nypa salt**
6 **stora äggulor**
¼ **tesked mandelextrakt**

- Rör ihop mjölk, vaniljstång (hela stången), hälften av sockret och 3,5 dl pistagenötter i en medelstor kastrull på medelhög värme. Låt blandningen koka upp. Ta bort från värmen och låt blandningen dra i 1 till 2 timmar. Därefter, tillsätt gräddede och salt och låt blandningen gradvis koka upp på medellåg värme.
- När mjölk/ pistage/gräddede-blandningen värms upp igen, blanda äggulorna och det återstående sockret i en medelstor skål. Använd en handmixer på låg hastighet eller en visp och vispa tills blandningen är blek och tjock.
- När blandningen av mjölk/pistaschmandel/gräddede har kokat upp något, vispa ner cirka 0,75 dl av den heta blandningen i äggula/sockerblandningen. Tillsätt ytterligare 0,75 dl av blandningen, lägg sedan tillbaka blandningen i kastrullen. Med en träsked, rör om blandningen konstant på låg värme tills den tjocknar något och täcker baksidan av skeden. Blandningen får INTE koka, för då blir äggulorna överkokta - processen ska bara ta några minuter.
- Rör i mandelextraktet och håll blandningen genom en finmaskig sil (kasta vaniljstängerna och pistagenötterna); låt stå i rumstemperatur. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.
- Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. När glassen nästan är klar tillsätter du resten av de rostade pistagenötterna genom öppningen på toppen av glassmaskinen. Glassen får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över glassen till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Frusen yoghurt

Frusen vaniljyoghurt

Det går att byta ut yoghurten mot fettfri yoghurt, men för att få till den där fylliga smaken av frysta yoghurt är det bäst att använda en fetare yoghurt.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 1½ matsked lätt majssirap 1½ matsked honung**
- 3 matskedar vatten**
- 2 vaniljstång, delad och fröna urskrapade**
- 12 dl yoghurt naturell, helmjölk, silad genom en ostduk* i 2 till 4 timmar**
- 1 tesked rent vaniljextrakt**
- 1,75 dl strösocker En nypa salt**

1. Tillsätt majssirap, honung, vatten och vaniljstänger i en medelstor kastrull. Koka upp blandningen på medellåg värme och låt den sedan sjuda tills den har reducerats med ungefär hälften. Sila (ta bort vaniljstängerna); spara.
2. Vispa ihop den silade yoghurten, honung/vatten/vaniljreduktionen, vaniljextrakt, socker och salt i en stor skål. Vispa tills sockret har lästs upp. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.
3. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Den frusna yoghurten får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över den frusna yoghurten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

*Om du inte har en ostduk kan du använda ett par pappershanddukar i lager.

Frusen mangoyoghurt

Var noga med att använda färska, mogna mangos. Ju godare mango, desto godare frusen yoghurt.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 12 dl naturell lättyoghurt, silad genom en ostduk* i 2 till 4 timmar**
- 1,2 dl strösocker**
- 2 mangos, skalad, urkärnad och grovhackad (ca 1 till 2,5 cm stora bitar)**
- 1 tesked färsk limejuice, ca ½ lime**

1. Vispa ihop den silade yoghurten och sockret i en stor skål och spara.
2. Mixa mangon med limejuicen och 2,5 dl av yoghurtblandningen i en mixer. Blanda med resten av yoghurt/sockerblandningen. Täck över och låt stå i kylskåp 1 till 2 timmar, eller över natten.

3. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Den frusna yoghurten får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över den frusna yoghurten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

*Om du inte har en ostduk kan du använda ett par pappershanddukar i lager.

Frusen jordgubbsyoghurt, låg fetthalt

Yoghurtens syrlighet kommer till sin rätt i denna frysta dessert.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 10 dl naturell lättyoghurt, silad genom en ostduk* i 2 till 4 timmar**
- 1,2 dl strösocker En nypa salt**
- 1 tesked rent vaniljextrakt**
- 2 matskedar ljus majssirap**
- 500g frysta blandade bär**
- 1½ matsked honung**
- 1½ matsked färsk citronsaft**

1. Vispa den silade yoghurten med socker, salt, vanilj och majssirap i en stor skål; spara.
2. Värm bären, honungen och citronsaften i en medelstor kastrull på låg värme i ca 10 minuter eller tills de precis har mjuknat. Sila bort vätskan och låt svalna. När bären har svalnat rör du ner dem i yoghurt- och sockerblandningen. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.
3. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Den frusna yoghurten får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över den frusna yoghurten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

*Om du inte har en ostduk kan du använda ett par pappershanddukar i lager.

Sorbeter

Mörk chokladsorbet

Vår mörk chokladsorbet är ett steg bort från de vanliga sorbeterna och är en riktig godbit.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 3 dl vatten**
- 4 dl strösocker En nypa salt**
- 4 dl siktat kakaopulver**
- 1 tesked rent vaniljextrakt**

1. Gör en enkel sirap av vatten, socker och salt genom att blanda alla tre ingredienserna i en medelstor kastrull på medel-låg värme. Värm blandningen noga tills sockret har lösts upp.
2. Tillsätt gradvis kakaopulvret till den enkla sirapen genom att vispa konstant tills det är jämnt. Blanda ner vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.
3. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Sorbeten får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över sorbeten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Sorbet med citron och basilika

Basilikan ger en fin underton till sorbeten, men alla dina favoritorter kan användas i stället.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 3 3 dl vatten**
- 2 dl strösocker**
- 2 matskedar citronskal, delat**
- 3,5 dl packad färsk basilika (om du vill ha en starkare basilikasmak, använd 5 dl)
En liten nypa salt**
- 3 dl färsk citronsaft**

1. Gör en enkel sirap av vatten, socker och citronskal genom att blanda alla tre ingredienserna i en medelstor kastrull på medel-låg värme. Värm blandningen noga tills sockret har lösts upp. Ta av från värmen.
2. När sirapen är klar tillsätter du basilika och salt. Låt blandningen dra i 30 minuter. Rör i citronsaften. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.

3. Sila den kylda blandningen genom en finmaskig sil. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. När sorbeten nästan är klar tillsätter du skalet genom öppningen på glassmaskinens ovansida och låter kärna tills allt är blandat. Sorbeten får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över sorbeten till en lufttät behållare och ställ in i frysen i ca 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Hallonsorbet

Den här sorbeten är inte bara söt och uppfriskande, utan färgen gör den också vacker att presentera på meny.

Ger cirka 12 dl (tio 1,2 dl portioner)

- 4,75 dl vatten**
- 3,5 dl strösocker En nypa salt**
- 4 dl frysta hallon, upptinade**

1. Gör en enkel sirap av vatten och socker genom att blanda båda i en medelstor kastrull på medel-låg värme. Värm blandningen noga tills sockret har lösts upp.
2. När sirapen är klar tillsätter du salt och hallon. Använd en stavmixer och mixa blandningen tills den är slät. Sila hälften av blandningen genom en finmaskig sil för att få bort kärnorna. Använd en spatel för att få purén att passera genom silen. Ta bort kärnorna och upprepa med den andra halvan. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.
3. Sätt på Cuisinart® glassmaskin; håll blandningen i den frysta frysskålen och låt blanda tills den tjocknar, ca 15 till 20 minuter. Sorbeten får en mjuk och krämig konsistens. Om du vill ha en hårdare konsistens kan du föra över sorbeten till en lufttät behållare och låta den stå i frysen i cirka 2 timmar. Ta ut ur frysen cirka 15 minuter före serveringen.

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

Garantie Internationale / International Guarantee / Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja międzynarodowa

ENGLISH: CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

FRANÇAIS: CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ITALIANO: CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL: CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

DEUTSCH: CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS: CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

POLSKI: Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

FINNISH: CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

DANISH: CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

NORWEGIAN: CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

SWEDISH: CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,
Belgien **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket /
Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantía con o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSK: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaan tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantisiddel sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktoplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktoppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.