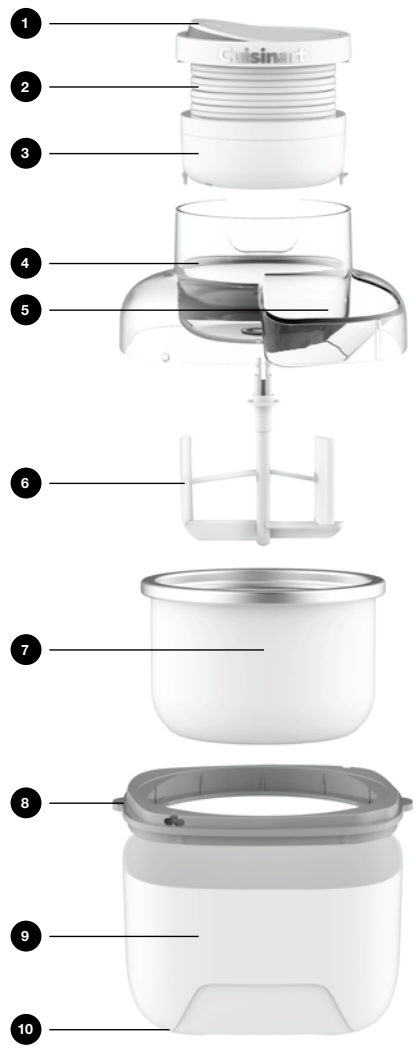




**SOLO SCOOPS  
ICE CREAM MAKER**

ICEM10E  
Q196a

**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. Operating Instructions .....	2
6. Adding Ingredients .....	3
7. Safety Feature .....	3
8. Cleaning, Storage and Maintenance .....	3
9. Recipes .....	4
10. Guarantee .....	83

## TABLE

1. Précautions importantes .....	8
2. Caractéristiques et avantages .....	9
3. Avant une première utilisation .....	9
4. Durée de congélation et préparation du bol .....	9
5. Instructions d'utilisation .....	9
6. Ajout d'ingrédients .....	10
7. Dispositif de sécurité .....	10
8. Nettoyage, rangement et entretien .....	10
9. Recettes .....	11
10. Garantie .....	83

## 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. Istruzioni per l'uso .....	17
6. Aggiunta degli ingredienti .....	17
7. Caratteristiche di sicurezza .....	17
8. Pulizia, conservazione e manutenzione .....	18
9. Ricette .....	18
10. Garanzia .....	83

## 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. Instrucciones de funcionamiento .....	24
6. Añadir ingredientes .....	25
7. Función de seguridad .....	25
8. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento .....	25
9. Recetas .....	26
10. Garantía .....	83

## INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige Sicherheitsvorkehrungen .....	31
2. Merkmale und Vorteile .....	32
3. Vor dem ersten Gebrauch .....	32
4. Gefrierzeit und Vorbereitung des Eisbehälters .....	32
5. Hinweise zum Betrieb .....	32
6. Hinzufügen von Zutaten .....	33
7. Sicherheitsvorrichtung .....	33
8. Reinigung, Lagerung und Pflege .....	33
9. Rezepte .....	34
10. Garantie .....	83

## INHOUD

1. Belangrijke voorzorgsmaatregelen .....	39
2. Functies en voordelen .....	40
3. Voor het eerste gebruik .....	40
4. Invriestijd en voorbereiding van de kom .....	40
5. Gebruiksaanwijzing .....	40
6. Ingrediënten toevoegen .....	41
7. Veiligheidsvoorziening .....	41
8. Reiniging, opslag en onderhoud .....	41
9. Recepten .....	42
10. Garantie .....	83

## SPIS TREŚCI

1. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa .....	46
2. Opis komponentów i ich funkcji .....	47
3. Przed pierwszym użyciem. ....	48
4. Czas zamrażania i przygotowanie misy .....	48
5. Instrukcja obsługi .....	48
6. Dodawanie składników .....	48
7. Zabezpieczenie .....	49
8. Czyszczenie, przechowywanie i konserwacja .....	49
9. Przepisy .....	50
10. Gwarancja .....	83

## SISÄLLYSLUETTELO

1. Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	54
2. Ominaisuudet ja hyödyt .....	55
3. Ennen ensimmäistä käyttökertaa .....	55
4. Pakastusaika ja kulhon valmistelu .....	56
5. Käyttöohjeet .....	56
6. Ainesten lisääminen .....	56
7. Turvaominaisuus .....	56
8. Puhdistus, säilytys ja huolto .....	56
9. Reseptejä .....	57
10. Takuu .....	83

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Vigtige sikkerhedsforanstaltninger .....	62
2. Funktioner og fordele .....	63
3. Før første brug .....	63
4. Frysetid og klargøring af skål .....	63
5. Betjeningsinstruktioner .....	63
6. Tilsætning af ingredienser .....	64
7. Sikkerhedsfunktion .....	64
8. Rengøring, opbevaring og vedligeholdelse .....	64
9. Opskrifter .....	65
10. Garanti .....	83

## INNHALDSFORTEGNELSE

1. Viktige sikkerhetsanvisninger .....	69
2. Funksjoner og fordeler .....	70
3. Før første gangs bruk .....	70
4. Frysing og klargjøring av skålen .....	70
5. Slik bruker du iskremmaskinen .....	70
6. Tilsetning av ingredienser .....	71
7. Sikkerhetsfunksjon .....	71
8. Renhold, oppbevaring og vedlikehold .....	71
9. Oppskrifter .....	72
10. Garanti .....	83

## INNEHÅLL

1. Viktiga säkerhetsföreskrifter .....	76
2. Funktioner och fördelar .....	77
3. Före första användningen .....	77
4. Frystid och förberedelse av skålen .....	77
5. Bruksanvisning .....	77
6. Tillsätta ingredienser .....	78
7. Säkerhetsfunktion .....	78
8. Rengöring, förvaring och underhåll .....	78
9. Recept .....	79
10. Garanti .....	83



FR

Cet appareil et  
ses accessoires  
se recyclent

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DECHETERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://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](http://www.cuisinart.eu)**

**IB-24/254A\_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, polarised 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. **On/Off Switch**
2. **Mess-Free Cord Wrap**  
Cord wraps safely around the motor drive assembly when the unit is not in use to keep counters neat.
3. **Motor Drive Assembly**  
Contains the motor that powers the mixing paddle to make ice cream.
4. **Lid**  
Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the freezer bowl collar.
5. **Ingredient Funnel**  
Used to add the ice cream mix after turning the ice cream maker on, and to add ingredients like chips or nuts without interrupting the freezing cycle.
6. **Mixing Paddle**  
Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create ice cream.
7. **Freezer Bowl**  
Contains cooling liquid between a double-insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.
8. **Freezer Bowl Collar**  
Holds the freezer bowl securely, and lifts to allow for clean and easy bowl removal.
9. **Base**
10. **Anti-Slip Rubber Feet**

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

## FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

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

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

your freezer bowl in the freezer at all times. Use the bowl immediately after removing from the freezer. It will begin to quickly defrost once it has been removed from the freezer.

**Reminder:** Your freezer should be set to  $-18^{\circ}\text{C}$  to ensure proper freezing of all foods.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the freezer bowl in the freezer for at least 24 hours before using the ice cream maker.
2. Place the freezer bowl collar on the base and put the base on a clean, flat surface. Remove the freezer bowl from the freezer and put it in the base. **NOTE:** The bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from the freezer. Use immediately after removing from the freezer.
3. Pull the motor drive assembly out from the lid by pressing the locking tabs at the bottom, unwrap the cord, slide the motor drive assembly back into the lid, and connect the mixing paddle to the motor drive assembly.
4. Place the assembled lid/motor drive assembly on the freezer bowl, aligning the arrow on the freezer bowl collar and the outer rib on the lid. Twist clockwise to lock.
5. Plug the ice cream maker into a power outlet and press the switch to the ON position (I). The mixing paddle will begin to turn either clockwise or counterclockwise. **NOTE:** Ice cream mix must be added to the freezer bowl through the ingredient funnel after the unit is turned on.
6. Pour the ice cream mix through the ingredient funnel. **NOTE:** The ice cream mix should be well chilled. When pouring ice cream mix through the ingredient funnel, DO NOT fill the freezer bowl higher than 2cm from the top of the freezer bowl, or exceed 300ml. The ice cream will increase in volume during the churning process.
7. Ice cream will be done in approximately 20 minutes. The time depends on the recipe and the volume of the ice cream you make. When the ice cream is ready, press the switch to the OFF position (O) and unplug the ice cream maker. **NOTE:** Lid and paddle may swivel back and forth after ice cream mix has hardened. This is a normal condition. If this happens, turn off the unit and check the ice cream mix hardness.
8. If you desire a firmer consistency, transfer the ice cream to an airtight container and store it in the freezer for two or more hours. **NOTE:** Do not store ice cream in the freezer bowl. Ice cream will stick to the sides of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a freezer-safe airtight container.
9. Ensure the unit is unplugged, remove the paddle, pull the motor drive assembly out of the lid by pressing the locking tabs at the bottom, re-wrap the cord, and then slide the motor drive assembly back into the lid for easy and hassle-free storage.

---

## ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 15 minutes into the freezing process. Once the dessert has begun to thicken, add up to 50g of chopped ingredients through the ingredient funnel. Nuts and other ingredients should be no larger than ½ cm.

## SAFETY FEATURE

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

## CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

### Cleaning

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

### Storage

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

### Maintenance

Any other servicing should be performed by an 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 475ml.

- Ice cream from the Cuisinart® Solo Scoops Ice Cream Maker use pure, fresh ingredients. Because of this, the desserts and frozen drinks do not have the same characteristics as commercially prepared frozen desserts and drinks. Most store-bought versions use gums and preservatives to make them firmer. **If you desire a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer until desired consistency is reached, usually two or more hours.**
- For best results, the mixture should be chilled overnight before using. Or, chill the recipe over an ice bath, until it is completely cooled, before using.
- Prior to freezing, most recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower fat creams (e.g., half and half), milk (reduced fat or lowfat) as well as non-dairy milks (soy, rice) for the heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that the higher the fat content, the richer and creamier the result. Using lower-fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for two cups of cream, use a total of two cups of the substitute (such as 1 cup cream, 1 cup whole milk).
- You may substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after the heating process is complete and the ingredients have cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last two minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.
- The Cuisinart recipes listed below will yield up to 475ml of dessert. When pouring ingredients in through the ingredient funnel, **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 consecutive recipes, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use. Additional freezer bowls may be purchased on the Cuisinart website.
- Make sure mixing paddle and lid/motor drive assembly are in place before turning on machine.



---

# RECIPES

Simple Vanilla Ice Cream . . . . .	4
Simple Chocolate Ice Cream . . . . .	4
Mixed Berry Ice Cream . . . . .	5
Brownie Sundae Ice Cream. . . . .	5
Cookies and Cream Ice Cream. . . . .	5
Jam Doughnut Ice Cream . . . . .	6
Sweet Cream Birthday Cake Ice Cream . . . . .	6
Strawberry Cheesecake Ice Cream . . . . .	6
Dark Chocolate Sorbet . . . . .	7
Mango Sorbet . . . . .	7

## 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 400ml

- 75ml** whole milk
- 60ml** granulated sugar
- Small pinch salt
- 150ml** heavy cream
- 1** teaspoon pure vanilla extract
- 50g** chopped mix-ins (chopped sweets, crushed cookies, sprinkles), optional

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

## Simple Chocolate Ice Cream

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

Makes about 400ml

- 30g** cocoa powder, sifted
- 2** tablespoons granulated sugar
- 2** tablespoons packed light or dark brown sugar
- Pinch salt
- 75ml** whole milk
- 150ml** heavy cream
- ½** teaspoon pure vanilla extract

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

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

## Mixed Berry Ice Cream

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

Makes about 400ml

- 25g fresh berries (a mixture of raspberries, blackberries, and blueberries works well)**
- 60ml whole milk**
- 50g granulated sugar**
- Pinch salt**
- 100ml heavy cream**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**

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

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

## Brownie Sundae Ice Cream

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

Makes about 475ml

- 75ml whole milk**
- 50g granulated sugar**
- Small pinch salt**
- 150ml heavy cream**

- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 25g crumbled brownies, chilled**
- 2 tablespoons halved maraschino cherries**
- 2 tablespoons chocolate fudge sauce**
- Whipped cream, optional**

- Put the milk, sugar, and salt into a small mixing bowl. Whisk until the sugar is dissolved. Stir in the heavy cream and vanilla. Cover and refrigerate at least 2 hours, preferably overnight.
- Turn on the Cuisinart® ice cream maker. Whisk the ice cream base, and then pour the mixture into the freezer bowl through the ingredient funnel. Churn until thickened, about 15 to 20 minutes.
- About 5 minutes before the end of the freezing time, add the crumbled brownies, then the cherries through the ingredient funnel.
- Once the mixture has thickened, about 20 minutes in total, turn the unit off, remove the cover and paddle, and then stir in the fudge sauce.
- Serve immediately, with whipped cream if desired.

## Cookies and Cream Ice Cream

Makes about 400ml

- 75ml whole milk**
- 50g granulated sugar**
- Small pinch salt**
- 150ml heavy cream**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 1 tablespoon strawberry jam**
- 80g doughnuts (plain cake work well), cut into small cubes and chilled**

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

---

## Jam Doughnut Ice Cream

*So tasty, you may just eat it for breakfast!*

Makes about 400ml

**75ml** whole milk  
**50g** granulated sugar  
Small pinch salt  
**150ml** heavy cream  
**1** teaspoon pure vanilla extract  
**1** tablespoon strawberry jam  
**80g** doughnuts (plain cake work well),  
cut into small cubes and chilled

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

## Sweet Cream Birthday Cake Ice Cream

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

Makes about 400ml

**100ml** heavy cream  
Small pinch salt  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon pure vanilla extract  
**100ml** sweetened condensed milk  
**55g** cream cheese, room temperature  
**80g** yellow cake, cut into small cubes  
and chilled  
**1** teaspoon rainbow sprinkles

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

## Strawberry Cheesecake Ice Cream

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

Makes about 400ml

**115g** cream cheese, room temperature  
**65g** granulated sugar  
Pinch salt  
**75ml** whole milk  
 $\frac{3}{4}$  teaspoon pure vanilla extract  
**1** tablespoon sour cream or plain yogurt, room temperature  
**50g** sliced strawberries  
**50g** digestive biscuits, chopped

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

## Dark Chocolate Sorbet

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

Makes about 350ml

**200ml** water  
**100g** granulated sugar  
Pinch salt  
**50g** cocoa powder, sifted  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon pure vanilla extract

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

## Mango Sorbet

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

Makes 350ml

**250g** diced fresh mango  
**60ml** water  
**50g** granulated sugar  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon grated fresh lime zest  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon fresh lime juice  
Pinch kosher salt

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

---

# 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 polarisée est 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. Interrupteur On/Off

### 2. Enroulement du cordon sans désordre

Le cordon s'enroule en toute sécurité autour du bloc moteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, ce qui permet de garder les comptoirs propres.

### 3. Bloc moteur

Contient le moteur entraînant la pale mélangeuse pour fabriquer la glace.

### 4. Couvercle

Transparent, pour permettre d'observer le processus de congélation. Le couvercle est conçu pour se verrouiller facilement sur le col du bol de congélation.

### 5. Entonnoir à ingrédients

Utilisé pour ajouter le mélange de crème glacée après avoir mis la sorbetière en marche, et pour ajouter des ingrédients tels que des copeaux ou des noix sans interrompre le cycle de congélation.

### 6. Pale mélangeuse

Mélange et aère les ingrédients dans le bol de congélation pour fabriquer la glace.

### 7. Bol de congélation

Contient un liquide réfrigérant contre une paroi à double isolation pour une congélation rapide et homogène. La double paroi conserve le bol à une température fraîche et constante.

### 8. Col du bol de congélation

Maintient le bol de congélation en toute sécurité et se soulève pour permettre un retrait propre et facile du bol.

### 9. Base

### 10. Pieds en caoutchouc antidérapants

## AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Retirer tous les matériaux d'emballage de la sorbetière. Laver le couvercle, le bol de congélation, la base et la pale mélangeuse à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer toute poussière ou tout résidu provenant des processus de fabrication et d'expédition. NE PAS plonger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyer avec un chiffon humide. N'essuyer AUCUN des éléments avec des produits de nettoyage

abrasifs ou des outils durs.

## 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  $-18^{\circ}\text{C}$  pour garantir une bonne congélation de tous les aliments.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placer le bol de congélation au congélateur pendant au moins 24 heures avant d'utiliser la sorbetière.
2. Placer le col du bol de congélation sur la base et poser celle-ci sur une surface plane et propre. Retirer le bol de congélation du congélateur et le poser sur la base. **REMARQUE:** Il commencera à se décongeler rapidement une fois sorti du congélateur. Utiliser le bol immédiatement après l'avoir sorti du congélateur.
3. Retirer le bloc moteur du couvercle en appuyant sur les languettes de verrouillage situées en bas, dérouler le cordon, faire glisser le bloc moteur dans le couvercle et connecter la pale mélangeuse au bloc moteur.
4. Placer l'ensemble couvercle/moteur sur le bol de congélation, en alignant la flèche sur le col du bol de congélation et la nervure extérieure sur le couvercle. Faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
5. Brancher la sorbetière sur une prise de courant et mettre l'interrupteur en position ON (I). La pale mélangeuse commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens inverse. **REMARQUE:** Le mélange pour crème glacée doit être ajouté dans le bol du congélateur au moyen de l'entonnoir à ingrédients après la mise en marche de l'appareil.
6. Verser le mélange pour crème glacée dans l'entonnoir à ingrédients. **REMARQUE:** Le mélange pour crème glacée doit être bien frais. Lorsque le mélange pour

crème glacée est versé dans l'entonnoir à ingrédients, NE PAS remplir le bol de congélation à plus de 20 mm du haut du bol de congélation et ne pas dépasser 1 mesure 1/4. La crème glacée augmentera de volume pendant le barattage.

7. La crème glacée sera prête en à peu près 20 minutes. La durée dépend de la recette et du volume de crème glacée fabriqué. Lorsque la crème glacée est prête, placer l'interrupteur sur la position OFF (O), puis débrancher la sorbetière.  
**REMARQUE:** Le couvercle et la pale peuvent pivoter d'avant en arrière une fois que le mélange de crème glacée a durci. Il s'agit d'une situation normale. Dans ce cas, éteindre l'appareil et vérifier la dureté du mélange de crème glacée.
8. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant deux heures ou plus. **REMARQUE:** Ne pas conserver la crème glacée dans le bol de congélation. En effet, elle adhérerait aux parois du bol de congélation, ce qui pourrait l'endommager. Conserver uniquement dans un récipient hermétique adapté à la congélation.
9. S'assurer que l'appareil est débranché, retirer la pale, sortir le bloc moteur du couvercle en appuyant sur les languettes de verrouillage situées en bas, enrrouler à nouveau le cordon, puis faire glisser le bloc moteur à nouveau dans le couvercle pour un rangement facile et sans encombre.

## 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 demi-litre.

- La crème glacée préparée à l'aide de la sorbetière Cuisinart® Solo Scoops est faite d'ingrédients purs et frais. De ce fait, les desserts et les boissons glacées 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, transférer le dessert dans un récipient hermétique et le placer au congélateur jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, en général deux heures ou plus.**
- Pour un résultat optimal, le mélange doit être réfrigéré pendant une nuit avant d'être utilisé. La recette peut aussi être refroidie dans un bain de glace avant utilisation jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- 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. Lors de la substitution, veiller à utiliser le même volume

de produit de substitution que celui que vous auriez utilisé pour l'article original. Par exemple, si la recette prévoit deux tasses de crème, utiliser au total deux tasses du substitut (par exemple, 1 tasse de crème, 1 tasse de lait entier).

- Le sucre peut être remplacé par des édulcorants artificiels. Si la recette doit être précuite, ajouter l'édulcorant une fois que le processus de chauffage est terminé et que les ingrédients ont cuit. Remuer soigneusement le mélange pour dissoudre l'édulcorant.
- Dans les recettes utilisant de l'alcool, ajouter l'alcool pendant les deux dernières minutes du processus de congélation. Sinon, l'alcool risque d'empêcher le processus de congélation.
- Les recettes Cuisinart énumérées ci-dessous permettent d'obtenir jusqu'à un demi-litre de dessert. En versant les ingrédients dans l'entonnoir à ingrédients, ne pas remplir le bol de congélation plus haut que 12 mm du bord du bol de congélation. Les ingrédients augmentent de volume pendant le processus de congélation.
- Lors de la réalisation de recettes consécutives, s'assurer que le bol de congélation est complètement congelé avant chaque utilisation. Des bols de congélation supplémentaires peuvent être achetés sur le site Web de Cuisinart. ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- S'assurer que la pale mélangeuse et l'ensemble couvercle/bloc moteur sont en place avant de mettre l'appareil en marche.

## RECETTES

Crème glacée simple à la vanille. . . . .	11
Crème glacée simple au chocolat. . . . .	11
Crème glacée aux fruits rouges . . . . .	12
Crème glacée brownie-sundae . . . . .	12
Crème glacée cookies et crème . . . . .	12
Crème glacée jelly-doughnut . . . . .	13
Crème glacée gâteau d'anniversaire à la crème douce . . . . .	13
Crème glacée cheesecake à la fraise . . . . .	13
Strudel pêche cannelle	
Crème glacée au lait d'avoine . . . . .	14
Sorbet au chocolat noir . . . . .	14
Sorbet à la mangue . . . . .	15

## Crème glacée simple à la vanille

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

Donne environ 1 $\frac{3}{4}$  tasses

- $\frac{1}{3}$  tasse de lait entier
- $\frac{1}{4}$  tasse de sucre cristallisé et petite pincée de sel
- $\frac{3}{8}$  tasse de crème épaisse
- 1 petite cuillère d'extrait pur de vanille
- $\frac{1}{8}$  tasse de suppléments hachés (bonbons hachés, cookies écrasés, produits saupoudrés), en option

1. Mettre le lait, le sucre et le sel dans un petit bol à mélanger. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures, de préférence pendant la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Mélanger jusqu'à épaississement, environ 20 minutes. En cas d'utilisation d'un mélange en option, l'ajouter progressivement à l'aide de l'entonnoir quelques minutes avant la fin du barattage.
3. La crème glacée aura une texture douce 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

*Si cette glace est facile à préparer, la saveur et la richesse du chocolat sont tout sauf simples.*

Donne environ 1 $\frac{3}{4}$  tasses

- $\frac{1}{4}$  tasse de cacao en poudre, tamisé
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 2 cuillères à soupe bien pleines de sucre blanc ou brun et pincée de sel
- $\frac{1}{3}$  tasse de lait entier
- $\frac{3}{8}$  tasse de crème épaisse
- $\frac{1}{2}$  petite cuillère d'extrait pur de vanille

1. Dans un bol à mélanger fouetter le cacao, le sucre et le sel. Ajouter le lait et, à l'aide d'un batteur à main ou d'un fouet, mélanger doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures, de préférence pendant la nuit.



- Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Baratter jusqu'à épaississement, de 15 à 20 minutes.
- La crème glacée aura une texture douce et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et le placer au congélateur pendant environ 2 heures. Retirer du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

## Crème glacée aux fruits rouges

*Préparée de préférence lorsque les baies sont au sommet de leur fraîcheur, cette crème glacée est légère, sucrée et fruitée.*

Donne environ 1¾ tasses

- ½ **tasse de baies fraîches (un mélange de framboises, de mûres et de myrtilles convient parfaitement)**
- ¼ **tasse de lait entier**
- ¼ **tasse de sucre cristallisé et pincée de sel**
- ½ **tasse de crème épaisse**
- ½ **petite cuillère d'extrait pur de vanille**

- Mettre les baies dans le bol à mélanger d'un robot équipé d'une lame de hachage. Pulser jusqu'à ce qu'elles soient finement hachées. Réserver dans le bol à mélanger.
- Mettre le lait, le sucre et le sel dans un petit bol à mélanger. Mélanger doucement, à l'aide d'un batteur à main ou d'un fouet, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Incorporer les baies réservées et leur jus. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures, de préférence pendant la nuit.
- Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Baratter jusqu'à épaississement, de 15 à 20 minutes. La crème glacée aura une texture douce 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 baies mixtes décongelées peuvent être remplacées par des baies fraîches si celles-ci ne sont pas disponibles.

## Crème glacée brownie-sundae

*Cuisinart combinera tous les ingrédients pour cette version du brownie sundae classique.*

Donne environ 2 tasses

- ⅓ **tasse de lait entier**
- ¼ **tasse de sucre cristallisé et petite pincée de sel**
- ⅔ **tasse de crème épaisse**
- 1 petite cuillère d'extrait pur de vanille**
- ¼ **tasse de brownies émiettés et réfrigérés**
- 2 cuillères à soupe de demi-cerises au marasquin**
- 2 cuillères à soupe de sauce au caramel au chocolat, crème fouettée en option**

- Verser le lait, le sucre et le sel dans un petit bol à mélanger. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures, de préférence pendant la nuit.
- Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Baratter jusqu'à épaississement, de 15 à 20 minutes.
- Environ 5 minutes avant la fin de la durée de congélation, ajouter les brownies émiettés, puis les cerises à l'aide de l'entonnoir à ingrédients.
- Une fois que le mélange a épaissi, ce qui prend environ 20 minutes au total, éteindre l'appareil, retirer le couvercle et la pale, puis incorporer la sauce au caramel.
- Servir aussitôt, éventuellement avec de la crème fouettée.

## Crème glacée cookies et crème

Donne environ 1¾ tasses

- ⅓ **tasse de lait entier**
- ¼ **tasse de sucre cristallisé et petite pincée de sel**
- ⅔ **tasse de crème épaisse**
- 1 petite cuillère d'extrait pur de vanille**
- 2 tablespoons black sesame paste**
- ½ **tasses de cookies-sandwichs au chocolat finement écrasés**

1. Verser le lait, le sucre et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Fouetter soigneusement jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille,. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures, de préférence pendant la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Baratter jusqu'à épaississement, de 15 à 20 minutes.  
Ajouter progressivement les cookies écrasés à l'aide de l'entonnoir à ingrédients quelques minutes avant la fin du barattage.
3. La crème glacée aura une texture douce et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

## Crème glacée jelly-doughnut

*Si savoureuse que l'on en mangerait au petit-déjeuner!*

Donne environ 1¼ tasses

- ⅓ **tasse de lait entier**
  - ¼ **tasse de sucre cristallisé et petite pincée de sel**
  - ⅔ **tasse de crème épaisse**
  - 1 petite cuillère d'extrait pur de vanille**
  - 1 cuillère à soupe de confiture de fraise**
  - ½ **tasse de doughnut (un gâteau ordinaire convient également), coupé en petits cubes et réfrigéré**
1. Verser le lait, le sucre et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. Fouetter soigneusement jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer au moins 2 heures, de préférence pendant la nuit.
  2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Baratter jusqu'à épaississement, de 15 à 20 minutes. Ajouter progressivement la confiture de fraise et le doughnut en cubes à l'aide de l'entonnoir à ingrédients quelques minutes avant la fin de la durée de barattage.
  3. La crème glacée aura une texture douce 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 gâteau d'anniversaire à la crème douce

*Pleine de pépites et de morceaux de gâteau à la vanille, cette crème glacée est une véritable fête!*

Donne environ 1¼ tasses

- ½ **tasse de crème épaisse et petite pincée de sel**
- ½ **petite cuillère d'extrait pur de vanille**
- ½ **tasse de lait concentré sucré**
- 55 grammes de fromage frais, à température ambiante**
- ½ **tasse de yellow cake, découpé en petits cubes et frafraichi**
- 1 petite cuillère de pépites multicolores**

1. Placer la crème épaisse, le sel, la vanille, le lait concentré sucré et le fromage frais dans un mixer dans l'ordre énuméré. Mélanger jusqu'à ce que le fromage à tartiner soit entièrement incorporé, en veillant à ne pas trop mélanger. Transférer dans un petit bol à mélanger, puis réfrigérer au moins 2 heures, et préféablement toute une nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Baratter jusqu'à épaississement, de 15 à 20 minutes. Ajouter progressivement les miettes de gâteau à l'aide de l'entonnoir à ingrédients quelques minutes avant la fin du barattage.
3. La crème glacée aura une texture douce 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 au cheesecake à la fraise

*Tous les éléments d'un cheesecake à la fraise - fromage frais, fraises et biscuits Graham - feront croire que l'on mange une part de gâteau.*

Donne environ 1¼ tasses

- 115 grammes (½ paquet standard) de fromage frais, découpé en 4 morceaux, à température ambiante**
- ⅓ **tasse de sucre cristallisé et pincée de sel**
- ⅓ **tasse de lait entier**
- ¼ **petite cuillère d'extrait pur de vanille**

- 1**      **cuillère à soupe de crème aigre ou de yaourt nature, à température ambiante**
- 1/3**     **tasse de fraises hachées**
- 1 1/2**   **feuille entière de biscuits Graham, hachée**

1. Verser le fromage frais, le sucre et le sel dans un bol à mélanger de taille moyenne. À l'aide d'un batteur à main, battre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter progressivement le lait et la vanille, puis mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporer la crème aigre ou le yaourt. Couvrir et laisser rafraîchir pendant un minimum de 2 heures, de préférence toute la nuit.
2. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, et filtrer si le mélange semble avoir des grumeaux. Verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients et baratter jusqu'à épaississement, environ 15 minutes. Cinq minutes avant la fin du barattage, ajouter progressivement les fraises et les morceaux de biscuits Graham à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Continuer à baratter jusqu'à ce que le mélange ait suffisamment épaissi, ce qui prend environ 20 minutes au total.
3. La crème glacée aura une texture douce et crémeuse. Pour une consistance plus ferme, transférer la crème glacée dans un récipient hermétique et la placer au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur environ 15 minutes avant de servir.

## Strudel pêche cannelle et crème glacée au lait d'avoine

*Cette crème glacée à base de lait d'avoine est agrémentée de tourbillons de confiture de pêche et de strudel d'avoine à la cannelle.*

Donne environ 1 1/4 tasses

- 2/3**     **tasse de lait d'avoine extra crémeux**
- 2**      **cuillères à soupe de sirop de maïs léger**
- 1/4**     **tasse plus 1 cuillère à soupe de sucre roux, écrasé**
- petite pincée de sel**
- 1**      **petite cuillère d'extrait pur de vanille**
- 1/4**     **petite cuillère de gomme xanthane**
- 1**      **petite cuillère d'huile de pépins de raisin**
- 1/3**     **tasse de pêches en conserve hachées**
- 1/4**     **tasse de flocons d'avoine**
- 1/4**     **tasse de farine tous usages non blanchie**
- 1**      **petite cuillère de cannelle en poudre**
- 4**      **cuillères à soupes (1/2 plaquette) de beurre doux, découpé en cubes de 6 mm, réfrigéré**

- 2**      **cuillères à soupe de confiture de pêche**

1. Faire chauffer le lait d'avoine dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il frémit. Verser le lait chauffé, le sirop de maïs, 1/4 de tasse de sucre brun, le sel, la vanille, la gomme xanthane, l'huile de pépins de raisin et les pêches dans le récipient du mixeur, dans l'ordre indiqué. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Transférer dans un petit bol à mélanger, puis réfrigérer au moins 2 heures, et préférablement toute une nuit.
2. Préchauffer le four à 165°C. Dans un petit bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cannelle et la cuillère à soupe de sucre brun restant. Ajouter le beurre. Avec les doigts ou une fourchette, incorporer le beurre au mélange de farine d'avoine jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de particules sèches et que le mélange soit friable. Étaler le mélange sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Cuire au four jusqu'à obtention d'une coloration dorée, environ 20 minutes. Laisser refroidir le strudel d'avoine et réserver.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Fouetter la base de crème glacée, puis verser le mélange dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Mélanger jusqu'à épaississement, environ 20 minutes. Ajouter progressivement 2 cuillères à soupe du strudel d'avoine et de la confiture de pêche à l'aide de l'entonnoir à ingrédients quelques minutes avant la fin du barattage. **Remarque:** deux cuillères à soupe suffisent pour cette recette. Le reste peut être conservé dans un récipient hermétique au congélateur pendant deux mois. Il peut être utilisé pour une autre crème glacée, ou également avec des yaourts ou des céréales.
4. La crème glacée aura une texture douce 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.

## Sorbet au chocolat noir

*Riche et crémeux, notre sorbet au chocolat noir est un véritable régal sans produits laitiers.*

Donne environ 1 1/2 tasse

- 1**      **tasse d'eau**
- 1/2**     **tasse de sucre cristallisé et pincée de sel**
- 1/2**     **tasse de poudre de cacao tamisée**
- 1/2**     **petite cuillère d'extrait pur de vanille**

1. Préparer un sirop simple en mélangeant l'eau, le sucre et le sel dans une casserole de taille moyenne et en faisant cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

2. Retirer la casserole du feu et ajouter progressivement le cacao en poudre, en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la vanille et bien mélanger. Transférer dans un conteneur. Couvrir et laisser rafraîchir 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Verser la base de sorbet dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Mélanger jusqu'à épaississement, environ 25 minutes.
4. 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 mangue

*Rafraîchissant, sucré et plein de saveurs, le sorbet à la mangue plaît toujours.*

Donne 1½ tasse

- 1½ **tasse de mangue fraîche taillée en dés**
  - ¼ **tasse d'eau**
  - ¼ **tasse de sucre cristallisé**
  - ½ **petite cuillère de zeste de citron vert fraîchement râpé**
  - ½ **petite cuillère de jus de citron vert frais et pincée de sel cachet**
1. Placer tous les ingrédients dans un mixeur, dans l'ordre indiqué. Mélanger à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse.
  2. Transférer dans un conteneur. Couvrir et laisser rafraîchir 2 à 3 heures, ou bien toute la nuit.
  3. Mettre en marche la sorbetière Cuisinart®. Verser la base de sorbet dans le bol de congélation à l'aide de l'entonnoir à ingrédients. Mélanger jusqu'à épaississement, environ 15 minutes.
  4. 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. Spegnerne 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 cucchiaio 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 e polarizzata, 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. **Interruttore On/Off**
2. **Avvolgimento del cavo senza problemi**  
Il cavo si avvolge in modo sicuro intorno al gruppo motore quando l'apparecchio non è in uso, per mantenere in ordine la superficie di lavoro.
3. **Gruppo motore**  
Contiene il motore che alimenta la pala mescolatrice per la preparazione del gelato.
4. **Coperchio**  
Trasparente per consentire di osservare il processo di congelamento durante il suo svolgimento. Il coperchio è progettato per agganciarsi facilmente al bordo della vaschetta per il freezer.
5. **Imbuto per gli ingredienti**  
Si usa per aggiungere la miscela del gelato dopo l'accensione della gelatiera, e per aggiungere ingredienti come scaglie o noci senza interrompere il ciclo di congelamento.
6. **Paletta per la miscelazione**  
Mescola e arieggia gli ingredienti nella vaschetta per il freezer per creare il gelato.
7. **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.
8. **Collo della vaschetta per il freezer**  
Mantiene in posizione la vaschetta per il freezer e si solleva per consentire una rimozione facile e pulita della vaschetta.
9. **Base**
10. **Piedini in gomma antiscivolo**

# PRIMA DELPRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dalla gelatiera.

Lavare il coperchio, la vaschetta per il freezer, la base e la pala di miscelazione in acqua calda e sapone per rimuovere la polvere o i residui del processo di produzione e spedizione. **NON** immergere il gruppo motore in acqua.

Pulire con un panno umido. **NON** pulire le parti con detersivi 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.

## ISTRUZIONI PER L'USO

1. Mettere la vaschetta per il freezer nel congelatore per almeno 24 ore prima di usare la gelatiera.
2. Posizionare il collo della vaschetta per il freezer sulla base e appoggiare la base su una superficie piana e pulita. Togliere la vaschetta per il freezer dal congelatore e metterla nella base. **N.B.:** Una volta tolta dal freezer, la vaschetta inizierà a scongelarsi rapidamente. Utilizzare immediatamente dopo la rimozione dal congelatore.
3. Estrarre il gruppo motore dal coperchio premendo le linguette di bloccaggio in basso, srotolare il cavo, far scorrere il gruppo motore nel coperchio e collegare la pala mescolatrice al gruppo motore.
4. Posizionare il gruppo coperchio/motore assemblato sulla vaschetta per il freezer, allineando la freccia sul collo della vaschetta e la nervatura esterna del coperchio. Girare in senso orario per bloccare.
5. Collegare la gelatiera a una presa di corrente e

premere l'interruttore in posizione ON (I). La pala di miscelazione inizia a girare in senso orario o antiorario. **N.B.:** La miscela del gelato deve essere aggiunta alla vaschetta per il freezer attraverso l'imbuto per gli ingredienti dopo l'accensione dell'apparecchio.

6. Versare la miscela del gelato attraverso l'imbuto per gli ingredienti. **N.B.:** La miscela del gelato deve essere ben raffreddata. Quando si versa la miscela del gelato attraverso l'imbuto per gli ingredienti, **NON** riempire la vaschetta per il freezer oltre circa 2 centimetri dalla parte superiore della vaschetta stessa, né superare 1¼ di tazza. Il gelato aumenterà di volume durante il processo di mantecazione.
7. Il gelato sarà pronto nel giro di 20 minuti circa. La durata dipende dalla ricetta e dal volume del gelato che si prepara. Quando il gelato è pronto, premere l'interruttore in posizione OFF (O) e scollegare la gelatiera. **N.B.:** Il coperchio e la paletta possono essere ruotati avanti e indietro dopo che la miscela del gelato si è indurita. Ciò è normale. In tal caso, spegnere l'apparecchio e controllare la durezza della miscela del gelato.
8. Se si desidera una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e riporlo in freezer per due o più ore. **N.B.:** Non conservare il gelato nella vaschetta per il freezer. Il gelato si attacca ai lati della vaschetta per il freezer e può danneggiarla. Conservare solo in un contenitore ermetico adatto al congelamento.
9. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato, rimuovere la paletta, estrarre il gruppo motore dal coperchio premendo le linguette di bloccaggio in basso, avvolgere nuovamente il cavo, quindi far scorrere il gruppo motore nel coperchio per riporlo facilmente e senza problemi.

## 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 ½ 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 475ml.

- I gelati della Gelatiera Cuisinart® Solo Scoops utilizzano ingredienti puri e freschi. Per questo motivo, i dessert e le bevande ghiacciate non hanno le stesse caratteristiche dei dessert e delle bevande ghiacciate preparati in 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.**
- 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.
- 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 preparazioni 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 latti 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 sostitutivo (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.
- Le ricette Cuisinart di seguito riportate producono fino a 1 litro di dessert. Quando si versano gli ingredienti nell'imbuto per gli ingredienti, **NON** riempire la vaschetta per il freezer oltre i 2 centimetri dalla parte superiore della vaschetta stessa. Gli ingredienti aumenteranno di volume durante il processo di congelamento.
- Quando si realizza una serie di ricette consecutivamente, assicurarsi che la vaschetta per il freezer sia completamente congelata prima di ogni utilizzo. Ulteriori vaschette per il freezer possono essere acquistate sul sito web Cuisinart ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che la pala di miscelazione e il gruppo motore/coperchio siano in posizione.

## RICETTE

Gelato alla vaniglia semplice. . . . .	19
Gelato al cioccolato semplice. . . . .	19
Gelato ai frutti di bosco. . . . .	19
Gelato Brownie Sundae. . . . .	20
Gelato ai Cookie e panna . . . . .	20
Gelato Donut Jelly . . . . .	20
Torta gelato di compleanno alla panna dolce. . . . .	21
Gelato al cheesecake alla fragola . . . . .	21
Streusel di pesche e cannella	
Gelato al latte d'avena. . . . .	21
Sorbetto al cioccolato fondente . . . . .	22
Sorbetto di mango. . . . .	22

---

## Gelato alla vaniglia semplice

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

Per circa 1¼ tazze

- ⅓ **tazza di latte intero**
- ¼ **tazza di zucchero semolato**  
**Un pizzico di sale**
- ⅔ **tazze di doppia panna**
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia puro**
- ⅓ **tazza di ingredienti sminuzzati (canditi tritati, biscotti sbriciolati, granelle di zucchero), facoltativo**

1. Mettere il latte, lo zucchero e il sale in una piccola ciotola. Sbattere con la frusta fino a quando lo zucchero non è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Miscelare la base per il gelato, quindi versare il composto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti. Far girare fino a quando non si sarà addensato, circa 20 minuti. Se si utilizza un ingrediente facoltativo, aggiungerlo gradualmente attraverso l'imbuto qualche minuto prima della fine del tempo di lavorazione.
3. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per ottenere una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Gelato al cioccolato semplice

*Sebbene questo gelato sia facile da preparare, il gusto e la ricchezza del cioccolato sono tutt'altro che semplici.*

Per circa 1¼ tazze

- ¼ **di tazza di cacao in polvere, setacciato**
- 2 cucchiaini di zucchero semolato**
- 2 cucchiaini di zucchero di canna chiaro o scuro confezionato**  
**Un pizzico di sale**
- ⅓ **di tazza di latte intero**
- ⅔ **di tazza di doppia panna**
- ½ **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. In una piccola ciotola, sbattere insieme il cacao, gli zuccheri e il sale. Aggiungere il latte e, utilizzando un mixer a mano a bassa velocità o una frusta, mescolare fino a quando gli zuccheri sono sciolti. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.

2. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Mescolare la base per il gelato e versare il composto nella vaschetta per il freezer attraverso l'imbuto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, da 15 a 20 minuti.
3. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per ottenere una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal congelatore circa 15 minuti prima di servire

## Gelato ai frutti di bosco misti

*Preparato al meglio quando i frutti di bosco sono al massimo della loro freschezza, questo gelato è leggero, dolce e fruttato.*

Per circa 1¼ tazze

- ½ **tazza di frutti di bosco freschi (va bene un misto di lamponi, more e mirtilli)**
- ¼ **tazza di latte intero**
- ¼ **tazza di zucchero semolato**  
**Un pizzico di sale**
- ½ **tazza di doppia panna**
- ½ **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. Mettere i frutti di bosco nella ciotola di un robot da cucina dotato di lama tritattutto. Impastare fino a tritare finemente. Conservare nella ciotola in cui si è lavorato.
2. Mettere il latte, lo zucchero e il sale in una piccola ciotola. Mescolare con un frullatore a mano a bassa velocità o con una frusta, finché lo zucchero non è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Mescolare i frutti di bosco e il loro succo. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
3. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Mescolare la base per il gelato e versare il composto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, da 15 a 20 minuti. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

\*In caso di indisponibilità di frutti di bosco freschi, è possibile sostituirli con frutti di bosco surgelati e scongelati.



---

## Gelato Brownie Sundae

*Tutti gli ingredienti sono stati messi insieme da Cuisinart per questa rivisitazione del classico brownie sundae.*

Per circa 2 tazze

- $\frac{1}{3}$  **tazza di latte intero**
- $\frac{1}{4}$  **tazza di zucchero semolato Un piccolo pizzico di sale**
- $\frac{2}{3}$  **di tazza di doppia panna**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- $\frac{1}{4}$  **di tazza di brownie sbriciolati e raffreddati**
- 2** **cucchiaini di ciliegie al maraschino tagliate a metà**
- 2** **cucchiaini di salsa al cioccolato e caramello Panna montata a scelta**

1. Mettere il latte, lo zucchero e il sale in una piccola ciotola. Sbattere con la frusta fino a quando lo zucchero non è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Accendere la GelatieraCuisinart®. Mescolare la base per il gelato e versare il composto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, per circa 15-20 minuti.
3. Circa 5 minuti prima della fine del tempo di congelamento, aggiungere i brownie sbriciolati, quindi le ciliegie tramite l'imbuto degli ingredienti.
4. Una volta che il composto si è addensato, per un totale di circa 20 minuti, spegnere l'apparecchio, rimuovere il coperchio e la paletta, quindi mescolare la salsa al caramello.
5. Servire immediatamente, con panna montata se si desidera.

## Gelato ai cookie con la panna

Per circa 1 $\frac{3}{4}$  tazze

- $\frac{1}{3}$  **di tazza di latte intero**
- $\frac{1}{4}$  **di tazza di zucchero semolato Un piccolo pizzico di sale**
- $\frac{2}{3}$  **di tazza di doppia panna**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- 2** **tablespoons black sesame paste**
- $\frac{1}{2}$  **di tazza di cookie sandwich al cioccolato finemente sminuzzati**

1. Mettere il latte, lo zucchero e il sale in una ciotola media. Mescolare bene fino a quando lo zucchero non è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Accendere la GelatieraCuisinart®. Mescolare la base per il gelato e versare il composto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, da 15 a 20 minuti. Aggiungere gradualmente i cookie sminuzzati tramite l'imbuto per gli ingredienti qualche minuto prima della fine del tempo di lavorazione.
3. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Gelato Donut Jelly

*Così gustoso che potreste mangiarlo a colazione!*

Per circa 1 $\frac{3}{4}$  tazze

- $\frac{1}{3}$  **di tazza di latte intero**
- $\frac{1}{4}$  **di tazza di zucchero semolato Un piccolo pizzico di sale**
- $\frac{2}{3}$  **di tazza di doppia panna**
- 1** **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- 1** **cucchiaino di marmellata di fragole**
- $\frac{1}{2}$  **di tazza di donut (vanno bene anche quelli semplici), tagliati a cubetti e raffreddati**

1. Mettere il latte, lo zucchero e il sale in una ciotola media. Mescolare bene fino a quando lo zucchero non è sciolto. Aggiungere la doppia panna e la vaniglia. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Mescolare la base del gelato, quindi versare il composto nella vaschetta del freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, da 15 a 20 minuti. Aggiungere gradualmente la marmellata di fragole e i donut tagliati a cubetti tramite l'imbuto degli ingredienti qualche minuto prima della fine del tempo di lavorazione.
3. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Torta gelato di compleanno alla panna dolce

*Pieno di granelli di zucchero e pezzetti di torta alla vaniglia, questo gelato è davvero da festeggiare!*

Per circa 1¼ tazze

- ½ **tazza di doppia panna Un pizzico di sale**
- ½ **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- ½ **tazza di latte condensato zuccherato**
- 60 grammi circa di formaggio cremoso a temperatura ambiente**
- ½ **tazza di torta gialla, tagliata a cubetti e raffreddata**
- 1 cucchiaino di zuccherini arcobaleno**

1. Mettere la doppia panna, il sale, la vaniglia, il latte condensato zuccherato e il formaggio cremoso in un frullatore nell'ordine indicato. Frullare fino a incorporare completamente il formaggio cremoso, facendo attenzione a non mescolare troppo. Trasferire in una piccola ciotola, coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Mescolare la base per il gelato e versare il composto nella vaschetta del freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, da 15 a 20 minuti. Aggiungere gradualmente la torta e la granella di zucchero tramite l'imbuto per gli ingredienti. qualche minuto prima della fine del tempo di lavorazione.
3. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Gelato al cheesecake alla fragola

*Tutti gli elementi di una cheesecake alle fragole - formaggio cremoso, fragole e graham cracker - fanno pensare che si stia davvero mangiando una fetta di torta.*

Per circa 1¼ tazze

- 120 grammi circa (½ confezione standard) di formaggio cremoso, tagliato in 4 pezzi, a temperatura ambiente**
- ⅓ **di tazza di zucchero semolato**  
**Un pizzico di sale**
- ⅓ **di tazza di latte intero**
- ¾ **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

- 1 cucchiaino di panna acida o yogurt magro, a temperatura ambiente**
- ⅓ **di tazza di fragole a fettine**
- 1½ cracker Graham a sfoglia intera, tagliati a pezzetti**

1. Mettete il formaggio cremoso, lo zucchero e il sale in una ciotola media. Con un mixer a mano, sbattere fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungere gradualmente il latte e la vaniglia, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la panna acida o lo yogurt. Coprire e raffreddare per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Mescolare la base per il gelato, filtrando se il composto sembra avere dei grumi. Versare il composto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbuto per gli ingredienti e lavorare fino a quando non si addensa, circa 15 minuti. Cinque minuti prima del termine della lavorazione, aggiungere gradualmente le fragole e i pezzi di graham cracker tramite l'imbuto per gli ingredienti. Continuare a girare fino a quando non si sarà addensato a sufficienza, per un totale di circa 20 minuti.
3. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Gelato al latte d'avena con pesche e streusel alla cannella

*Questo gelato a base di latte d'avena è caratterizzato da riccioli di marmellata di pesche e streusel di avena alla cannella.*

Per circa 1¼ tazze

- ⅔ **tazza di latte d'avena extra cremoso**
- 2 cucchiaini di sciroppo di mais leggero**
- ¼ **tazza più 1 cucchiaino di zucchero di canna chiaro, divisi Un pizzico di sale**
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia pura**
- ¼ **cucchiaino di gomma xantana**
- 1 cucchiaino di olio di semi di vinacciolo**
- ⅓ **tazza di pesche in scatola tagliate a pezzetti**
- ¼ **tazza di avena rollata**
- ¼ **tazza di farina integrale non sbiancata**
- 1 cucchiaino di cannella macinata**
- 4 cucchiaini (½ panetto) di burro non salato, tagliato a cubetti di circa un centimetro e raffreddato**
- 2 cucchiaini di marmellata di pesche**

1. Scaldare il latte d'avena in un pentolino fino a farlo bollire leggermente. Mettere il latte riscaldato, lo sciroppo di mais, ¼ di tazza di zucchero di canna, il sale, la vaniglia, la gomma xantana, l'olio di semi di vinacciolo e le pesche in un frullatore nell'ordine elencato. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferire in una piccola ciotola, coprire e conservare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente per tutta la notte.
2. Preriscaldare il forno a 325°F. In una piccola ciotola, unire l'avena, la farina, la cannella e il restante 1 cucchiaino di zucchero di canna. Aggiungere il burro. Con le dita o con una forchetta, schiacciate il burro nel composto di farina d'avena fino a quando non ci saranno più pezzi secchi e l'impasto è friabile. Stendere il composto su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno fino a doratura, circa 20 minuti. Lasciare raffreddare completamente lo streusel d'avena e conservarlo.
3. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Mescolare la base del gelato e poi versare il composto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbutto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, circa 20 minuti. Aggiungere gradualmente 2 cucchiaini di streusel d'avena e la marmellata di pesche tramite l'imbutto qualche minuto prima della fine della lavorazione. **N.B.:** Per questa ricetta saranno necessari solo un paio di cucchiaini. Il resto può essere conservato in un contenitore ermetico nel congelatore per un massimo di due mesi. Può essere utilizzato per altri gelati, o anche mescolati nello yogurt o nella farina d'avena.
4. Il gelato avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il gelato in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.
2. Togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere gradualmente il cacao in polvere, sbattendo fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la vaniglia e mescolare per amalgamare il tutto. Trasferire in un contenitore. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Versare la base per sorbetto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbutto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si sarà addensato, circa 25 minuti.
4. Il sorbetto avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il sorbetto in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Sorbettodi mango

*Rinfrescante, dolce e pieno di sapore, il sorbetto al mango è sempre gradito.*

Per 1½ tazza

- 1½ **tazze di mango fresco tagliato a cubetti**
- ¼ **tazza di acqua**
- ¼ **tazza di zucchero semolato**
- ½ **cucchiaino di scorza di lime fresco grattugiata**
- ½ **cucchiaino di succo di lime fresco un pizzico di sale kosher**

1. Mettere tutti gli ingredienti nel vaso del frullatore nell'ordine indicato. Frullare ad alta velocità fino a ottenere un composto completamente omogeneo.
2. Trasferire in un contenitore. Coprire e conservare in frigorifero per 2 o 3 ore, o per tutta la notte.
3. Accendere la Gelatiera Cuisinart®. Versare la base per sorbetto nella vaschetta per il freezer tramite l'imbutto per gli ingredienti. Lavorare fino a quando non si addensa, circa 15 minuti.
4. Il sorbetto avrà una consistenza morbida e cremosa. Per una consistenza più solida, trasferire il sorbetto in un contenitore ermetico e metterlo in freezer per circa 2 ore. Togliere dal freezer circa 15 minuti prima di servire.

## Sorbetto al cioccolato fondente

*Ricco e cremoso, il nostro sorbetto al cioccolato fondente è una vera delizia senza latticini.*

Per circa 1 tazza e mezza

- 1 **tazza di acqua**
- ½ **tazza di zucchero semolato Un pizzico di sale**
- ½ **tazza di cacao in polvere, setacciato**
- ½ **cucchiaino di estratto di vaniglia pura**

1. Preparare uno sciroppo semplice unendo l'acqua, lo zucchero e il sale in una casseruola media e cuocendo a fuoco medio-basso, finché lo zucchero non è completamente sciolto.

# 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 polarizada, 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. **Interruptor encendido / apagado**
2. **Espacio para enrollar el cable**  
El cable se enrolla de forma segura alrededor del conjunto del accionamiento por motor cuando la unidad no está en uso manteniendo así la encimera ordenada.
3. **Conjunto del accionamiento por motor**  
Contiene el motor que acciona la pala mezcladora para hacer helado.
4. **Tapa**  
Transparente para que pueda observar el proceso de elaboración del helado. La tapa se fija perfectamente al cuello del recipiente para helados.
5. **Embudo para añadir ingredientes**  
Se utiliza para añadir la mezcla de helado tras encender la heladera y para añadir ingredientes como pedacitos de chocolate o nueces sin interrumpir el ciclo de elaboración del helado.
6. **Pala mezcladora**  
Mezcla y airea los ingredientes en el recipiente para helados.
7. **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.
8. **Cuello del recipiente para helados**  
Sostiene el recipiente para helados correctamente y se levanta para poder retirar de forma sencilla y limpia el recipiente.
9. **Base**
10. **Pies de goma antideslizantes**

## ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje de la heladera. Lave la tapa, el recipiente para helados, la base y la pala mezcladora con agua templada y jabón para eliminar el polvo o los residuos del proceso de fabricación y envío. NO sumerja el conjunto del accionamiento por motor en el agua. Límpielo con un paño húmedo. 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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) para garantizar una congelación adecuada de todos los alimentos.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Deje el recipiente para helados en el congelador durante al menos 24 horas antes de usar la heladera.
2. Coloque el collar del recipiente para helados en la base y, a continuación, sobre una superficie limpia y plana. Retire el recipiente para helados del congelador y colóquelo en la base. **NOTA:** el recipiente comenzará a descongelarse rápidamente al sacarlo del congelador. Empléelo de inmediato tras sacarlo del congelador.
3. Retire el conjunto del accionamiento por motor de la tapa presionando las pestañas de seguridad de la parte inferior, desenrolle el cable, vuelva a

colocar el conjunto del accionamiento por motor en la tapa y conecte la pala mezcladora al conjunto del accionamiento por motor.

- Coloque la tapa y el conjunto del accionamiento por motor ya montados en el recipiente para helados, alineando la flecha del collar del recipiente para helados y la rosca exterior de la tapa. Gírela hacia la derecha para cerrarla correctamente.
- Enchufe la heladera a una toma de corriente y pulse el interruptor a la posición de encendido «ON» (I).  
La pala mezcladora comenzará a girar hacia la derecha o hacia la izquierda. **NOTA:** la mezcla de helado se debe incorporar al recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes después de encender la unidad.
- Vierta la mezcla de helado por el embudo para añadir ingredientes. **NOTA:** la mezcla de helado debe estar muy fría. Cuando vierta la mezcla de helado por el embudo para añadir ingredientes, NO llene el recipiente para helados a más de 3/4 de pulgada de la parte superior del recipiente para helados, ni supere 1¼ de taza. El volumen del helado aumentará durante el proceso de batido.
- El helado estará listo en alrededor de 20 minutos. El tiempo depende de la receta y del volumen de helado que desee hacer. Cuando el helado esté listo, pulse el interruptor a la posición de apagado «OFF» (O) y desenchufe la heladera. **NOTA:** es posible que la tapa y la pala giren hacia adelante y hacia atrás cuando la mezcla de helado se haya endurecido. Se trata de algo completamente normal. Si ocurre esto, apague la unidad y compruebe la dureza de la mezcla de helado.
- Si desea lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador durante dos horas o más. **NOTA:** no guarde helado en el recipiente para helados. El helado se pegará al lateral del recipiente para helados y podría dañarlo. Guárdelo únicamente en un recipiente hermético que se pueda utilizar en el congelador.
- Asegúrese de desenchufar la unidad, retirar la pala, conjunto del accionamiento por motor de la tapa pulsando las pestañas de seguridad de la parte inferior, vuelva a enrollar el cable y, a continuación, vuelva a colocar el conjunto del accionamiento por motor en la tapa para un almacenamiento sencillo y sin complicaciones.

## ÑADIR 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 1/3 de taza de ingredientes en trocitos a través del embudo para añadir ingredientes.

Las nueces y los demás ingredientes no deben medir más de ¼ pulgadas.

## 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

Limpe 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 de 1 pinta.

- El helado de la heladera de Solo Scoops de Cuisinart® utiliza ingredientes puros y frescos. Por tanto, los postres y bebidas heladas no tienen las mismas características que los postres y bebidas heladas que se preparan en tiendas. La mayoría de los helados que se compran en tiendas usan gomas

---

y conservantes que los hacen más firmes. **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.**

- 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.
- 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).
- 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 se hayan cocinado. 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.
- Las recetas de Cuisinart que se muestran a continuación darán como resultado hasta 1 pinta de postre. Cuando vierta los ingredientes por el embudo para añadir ingredientes, NO llene el recipiente para helados más de 3/4 pulgadas de la parte superior del recipiente para helados. Los ingredientes aumentarán de volumen durante el proceso de congelación.
- Al preparar recetas varias recetas seguidas, 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](http://www.cuisinart.com)).
- Asegúrese de que la pala mezcladora, el conjunto del accionamiento por motor y la tapa se hayan colocado correctamente antes de encender la máquina.

## RECETAS

Helado de vainilla simple . . . . .	27
Helado de chocolate simple . . . . .	27
Helado de frutos rojos . . . . .	27
Helado Brownie Sundae . . . . .	28
Helado de galletas y nata . . . . .	28
Helado de donut y mermelada . . . . .	28
Tarta helada de nata dulce . . . . .	29
Helado de tarta de queso y fresas . . . . .	29
Streusel de melocotón y canela . . . . .	29
Helado de leche de avena . . . . .	29
Sorbete de chocolate negro . . . . .	30
Sorbete de mango . . . . .	30

---

## Helado de vainilla simple

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

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- ⅓ **de una taza de leche entera**
- ¼ **de una taza de azúcar blanquilla**
- Una pizca de sal**
- ⅔ **de una taza de nata**
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- ⅓ **de una taza de trocitos (trocitos de chucherías, galletas o chocolate), opcional**

1. Echar la leche, el azúcar y la sal en un recipiente pequeño. Batir hasta que el azúcar se disuelva. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso alrededor de 20 minutos. Si usa una mezcla propia, añádala poco a poco a través del embudo unos minutos antes de que finalice el tiempo de elaboración de la mezcla.
3. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

## Helado de chocolate simple

*Este helado se elabora de forma sencilla; sin embargo, se logra un maravilloso sabor intenso a chocolate.*

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- ¼ **de taza de cacao en polvo tamizado**
- 2 cucharadas de azúcar blanquilla**
- 2 cucharadas de azúcar moreno o normal**
- Una pizca de sal**
- ⅓ **de taza de leche entera**
- ⅔ **de taza de nata**
- ½ **cucharadita de extracto puro de vainilla**

1. En un recipiente pequeño, 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 se disuelva el azúcar. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.

2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso entre 15 y 20 minutos.
3. El helado tendrá una textura suave y cremosa. Para lograr una consistencia más firme, pase el helado a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

## Helado de frutos rojos

*Este helado, que es ideal cuando los frutos rojos están en su punto máximo de madurez, es ligero, dulce y afrutado.*

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- ½ **taza de frutos rojos frescos (una combinación de frambuesas, moras y arándanos queda estupendamente)**
- ¼ **de una taza de leche entera**
- ¼ **de una taza de azúcar blanquilla**
- Una pizca de sal**
- ½ **taza de nata**
- ½ **cucharadita de extracto puro de vainilla**

1. Colocar los frutos rojos en el recipiente de un triturador de comida que cuente con una cuchilla para picar. Pulsar hasta que los frutos secos queden perfectamente picados. Dejar reservado en el recipiente.
2. Echar la leche, el azúcar y la sal en un recipiente pequeño. Mezclar con una batidora de mano a velocidad baja o un batidor de varilla hasta que se disuelva el azúcar. Añadir la nata y la vainilla. Añadir los frutos rojos con y el jugo reservados previamente. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
3. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso entre 15 y 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 tenga frutos rojos frescos, se pueden sustituir por otros congelados.



---

## Helado Brownie Sundae

*Deje que la heladera Cuisinart mezcle todos los ingredientes para esta versión del clásico helado de brownie.*

Se producen aproximadamente 2 tazas

- $\frac{1}{3}$  **de una taza de leche entera**
- $\frac{1}{4}$  **de una taza de azúcar blanquilla**  
**Una pizca de sal**
- $\frac{2}{3}$  **de una taza de nata**
- 1** **cucharadita de extracto puro de vainilla**
- $\frac{1}{4}$  **de una taza de brownies desmenuzados fríos**
- 2** **cucharadas de cerezas marrasquino**  
**partidas por la mitad**
- 2** **cucharadas de chocolate líquido caliente**  
**Nata montada opcional**

1. Echar la leche, el azúcar y la sal en un recipiente pequeño. Batir hasta que el azúcar se disuelva. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso alrededor de 15-20 minutos.
3. Alrededor 5 minutos antes de que finalice el tiempo de congelación, añada los brownies desmenuzados y seguidamente las cerezas a través del embudo para añadir ingredientes.
4. Cuando la mezcla se haya espesado durante aproximadamente 20 minutos, apague la unidad, retire la tapa y la pala, y, a continuación, añada el chocolate líquido caliente.
5. Servir inmediatamente, añadiendo nata montada si lo desea.

## Helado de galletas y nata

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- $\frac{1}{3}$  **de una taza de leche entera**
- $\frac{1}{4}$  **de una taza de azúcar blanquilla**  
**Una pizca de sal**
- $\frac{2}{3}$  **de una taza de nata**
- 1** **cucharadita de extracto puro de vainilla**
- 2** **tablespoons black sesame paste**
- $\frac{1}{2}$  **taza de galletas «sándwich» de chocolate**  
**perfectamente trituradas**

1. Echar la leche, el azúcar y la sal en un recipiente mediano. Batir bien hasta que el azúcar se disuelva. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso entre 15 y 20 minutos.  
Añadir poco a poco las galletas trituradas a través del embudo unos minutos antes de que finalice el tiempo de elaboración de la mezcla.
3. 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 donut relleno de mermelada

*Súper sabroso, ¡lo querrá para desayunar!*

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- $\frac{1}{3}$  **de una taza de leche entera**
- $\frac{1}{4}$  **de una taza de azúcar blanquilla**  
**Una pizca de sal**
- $\frac{2}{3}$  **de una taza de nata**
- 1** **cucharadita de extracto puro de vainilla**
- 1** **cucharada de mermelada de fresa**
- $\frac{1}{2}$  **taza con donuts**  
**(el donut normal funciona perfectamente)**  
**troceados en dados pequeños y fríos**

1. Echar la leche, el azúcar y la sal en un recipiente mediano. Batir bien hasta que el azúcar se disuelva. Añadir la nata y la vainilla. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso entre 15 y 20 minutos. Añadir poco a poco la mermelada de fresa y los trocitos de donut a través del embudo unos minutos antes de que finalice el tiempo de elaboración de la mezcla.
3. 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.

---

## Tarta helada de nata dulce

*Repleta de fideos de colores y trocitos de pastel de vainilla, ¡con este helado disfrutará de cualquier celebración!*

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- ½ **taza de nata Una pizca de sal**
  - ½ **cucharadita de extracto puro de vainilla**
  - ½ **taza de leche condensada azucarada**
  - 58g de queso para untar a temperatura ambiente**
  - ½ **taza de torta amarilla troceada en dados pequeños y fríos**
  - 1 cucharadita de fideos de colores**
1. Echar la nata, la sal, la vainilla, la leche condensada azucarada y el queso para untar en el vaso de una batidora en el orden indicado. Batir hasta que el queso para untar se haya mezclado por completo, teniendo cuidado de no batir en exceso. Trasvasar la mezcla a un recipiente pequeño, cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
  2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso entre 15 y 20 minutos. Añadir poco a poco la torta y los fideos de colores a través del embudo unos minutos antes de que finalice el tiempo de elaboración de la mezcla.
  3. 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 tarta de queso con fresas

*La magnífica combinación de los ingredientes de una tarta de queso con fresas (queso para untar, fresas y galletas integrales) le harán pensar que se está comiendo un trozo de tarta.*

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- 114g (½ paquete estándar) de queso para untar en 4 trozos a temperatura ambiente**
- ⅓ **de una taza de azúcar blanquilla**
- Una pizca de sal**
- ⅓ **de una taza de leche entera**
- ¾ **de una cucharadita de extracto puro de vainilla**

- 1 cucharada de crema agria o yogur natural a temperatura ambiente**
  - ⅓ **de una taza de fresas en rodajas**
  - 1½ de galletas integrales trituradas**
1. Echar el queso para untar, el azúcar y la sal en un recipiente mediano. Con una batidora de mano, batir hasta que quede cremoso. Añadir poco a poco la leche y la vainilla, mezclando hasta que quede suave. Añadir la crema agria o el yogur. Cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
  2. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado, colando la mezcla en caso de que haya grumos. Echar la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes y batir hasta que quede espeso alrededor de 20 minutos. Cinco minutos antes de finalizar, añadir poco a poco las fresas y los trozos de galletas integrales a través del embudo para añadir ingredientes. Continuar batiendo hasta que quede lo suficientemente espeso durante aproximadamente 20 minutos.
  3. 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 leche de avena y streusel de melocotón y canela

*Este helado elaborado con leche de avena contiene una combinación de mermelada de melocotón y streusel de avena con canela.*

Se producen aproximadamente 1¼ tazas

- ¾ **de una taza de leche de avena extra cremosa**
- 2 cucharadas de jarabe de maíz ligero**
- ¼ **de una taza más 1 cucharada de azúcar moreno Una pizca de sal**
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla**
- ¼ **de una cucharadita de goma xantana**
- 1 cucharadita de aceite de semilla de uva**
- ⅓ **de una taza de melocotones en conserva troceados**
- ¼ **de una taza de copos de avena**
- ¼ **de una taza de harina de uso común sin blanquear**
- 1 cucharadita de canela molida**
- 4 cucharadas (½ barra) de mantequilla sin sal fría cortada en daditos de ¼ de pulgada**
- 2 cucharadas de mermelada de melocotón**

1. Calentar la leche de avena en una cacerola pequeña hasta que hierva ligeramente. Echar la leche caliente, el jarabe de maíz, ¼ de una taza de azúcar moreno, la sal, la vainilla, la goma xantana, el aceite de semilla de uva y los melocotones en el vaso de una licuadora en el orden indicado. Batir hasta que la mezcla quede suave. Trasvasar la mezcla a un recipiente pequeño, cubrir y enfriar durante al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche.
2. Precalentar el horno a 163 °C (325 °F). En un recipiente pequeño, mezclar la avena, la harina, la canela y la cucharada restante de azúcar moreno. Añadir la mantequilla. Con los dedos o un tenedor, desmenuzar y mezclar la mantequilla con la harina de avena hasta que no queden trocitos y la mezcla tenga consistencia. Extender la mezcla en una bandeja con papel para horno. Dejar en el horno hasta que se dore durante unos 20 minutos. Dejar que el streusel de avena se enfríe por completo y apartarlo a un lado.
3. Encender la heladera Cuisinart®. Batir la base de helado y posteriormente verter la mezcla en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso alrededor de 20 minutos. Añada poco a poco 2 cucharadas de streusel de avena y la mermelada de melocotón unos minutos antes de que finalice el tiempo de elaboración de la mezcla. **Nota:** para esta receta solo se necesitan dos cucharadas. El resto se puede almacenar en un recipiente hermético en el congelador durante un máximo de dos meses. Se puede usar para elaborar más helado o incluso mezclarlo con yogur o avena.
4. 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.
2. Retirar la cacerola del fuego y añadir poco a poco el cacao en polvo, batiendo todo hasta que quede suave. Agrega la vainilla y remover para mezclar. Trasvasar la mezcla a un recipiente. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
3. Encender la heladera Cuisinart®. Verter la base de sorbete en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso alrededor de 25 minutos.
4. 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 mango

*El refrescante, dulce y súper sabroso sorbete de mango le deleitará en todo momento.*

Se producen 1½ tazas

- 1½ **tazas de mango fresco cortado en daditos**
- ¼ **de una taza de agua**
- ¼ **de una taza de azúcar blanquilla**
- ½ **cucharadita de ralladura de lima fresca**
- ½ **cucharadita de limón exprimido fresco**
- Una pizca de sal kosher**

1. Echar todos los ingredientes en el vaso de la batidora en el orden indicado. Batir a velocidad alta hasta que esté totalmente suave.
2. Trasvasar la mezcla a un recipiente. Cubrir y enfriar de 2 a 3 horas, o durante toda la noche.
3. Encender la heladera Cuisinart®. Verter la base de sorbete en el recipiente para helados a través del embudo para añadir ingredientes. Batir hasta que quede espeso alrededor de 15 minutos.
4. 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 chocolate negro

*Sabroso y cremoso, nuestro sorbete de chocolate negro es un auténtico placer sin lácteos.*

Se producen aproximadamente 1½ tazas

- 1 **taza de agua**
- ½ **taza de azúcar blanquilla** **Una pizca de sal**
- ½ **taza de cacao en polvo tamizado**
- ½ **cucharadita de extracto puro de vainilla**

1. Prepare un almíbar sencillo mezclando el agua, el azúcar y la sal en una cacerola mediana a fuego medio-bajo, hasta que el azúcar se disuelva por completo.

# WICHTIGE SICHERHEITSVOR- EHRUNGEN

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, gepoltes 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. **Ein/Aus-Schalter**
2. **Unkomplizierte Kabelaufwicklung**  
Das Kabel wird sicher um die Motorantriebseinheit gewickelt, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, damit die Arbeitsplatte in Ihrer Küche stets aufgeräumt ist.
3. **Motorantriebseinheit**  
Enthält den Motor, der den Rührquirl zur Herstellung von Eiscreme antreibt.
4. **Deckel**  
Transparent, sodass Sie den fortschreitenden Gefrierprozess beobachten können. Der Deckel ist so konstruiert, dass er leicht am Kragen des Eisbehälters einrastet.
5. **Zutatentrichter**  
Wird verwendet, um die Eismischung nach dem Einschalten des Eiscremebereiters hinzuzufügen und um Zutaten wie Chips oder Nüsse hinzuzufügen, ohne den Gefrierzyklus zu unterbrechen.
6. **Rührquirl**  
Mischt und belüftet die Zutaten im Eisbehälter zur Herstellung von Eiscreme.
7. **Eisbehälter**  
Enthält Kühlfüssigkeit zwischen einer doppelt isolierten Wand, um schnelles und gleichmäßiges Gefrieren zu ermöglichen. Die doppelte Wand hält den Behälter kühl und bei gleichmäßiger Temperatur.
8. **Kragen für Eisbehälter**  
Fixiert den Eisbehälter sicher und lässt sich anheben, um den Behälter sauber und problemlos herauszunehmen.
9. **Sockel**
10. **Anti-Rutsch-GummifüÙe**

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Eiscremebereiter. Waschen Sie den Deckel, den Eisbehälter, den Sockel und den Rührquirl in warmem Spülwasser, um Staub und Rückstände

aus dem Herstellungs- und Versandprozess zu entfernen. Tauchen Sie die Motorantriebseinheit NICHT in Wasser. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Teile NICHT mit Scheuermitteln oder harten Werkzeugen.

# GEFRIERZEIT UND VORBEREITUNG DES EISBEHÄLTERS

Der Eisbehälter muss vollständig durchgefroren sein, bevor Sie 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.

# HINWEISE ZUM BETRIEB

1. Stellen Sie den Eisbehälter für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank, bevor Sie den Eiscremebereiter benutzen.
2. Setzen Sie den Kragen des Eisbehälters auf den Sockel und stellen Sie den Sockel auf eine saubere, ebene Fläche. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierfach und setzen Sie ihn in den Sockel ein. **HINWEIS:** Sobald der Eisbehälter aus dem Gefrierschrank genommen wird, beginnt er schnell aufzutauen. Verwenden Sie ihn sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank.
3. Ziehen Sie die Motorantriebseinheit aus dem Deckel, indem Sie auf die Verriegelungslaschen an der Unterseite drücken, wickeln Sie das Kabel ab, schieben Sie die Motorantriebsbaugruppe zurück in den Deckel und schließen Sie den Rührquirl an die Motorantriebsbaugruppe an.
4. Setzen Sie die zusammengebaute Einheit aus Deckel und Motorantrieb auf den Eisbehälter. Richten Sie dabei den Pfeil am Kragen des Eisbehälters an der äußeren Wulst des Deckels aus. Drehen Sie zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.
5. Schließen Sie den Eiscremebereiter an eine Steckdose an und schalten Sie den Schalter auf die Position EIN (I).

Der Rührquirl beginnt sich nun entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. **HINWEIS:** Die Eismischung muss nach dem Einschalten des Geräts über den Zutateneinfülltrichter in den Eisbehälter gegeben werden.

6. Gießen Sie die Eismischung durch den Zutatentrichter. **HINWEIS:** Die Eismischung sollte gut gekühlt sein. Füllen Sie beim Einfüllen der Eismischung in den Trichter für die Zutaten den Eisbehälter NICHT höher als 2 cm vom oberen Rand des Eisbehälters und nicht höher als 300 ml. Während der Zubereitung nimmt das Volumen der Eiscreme zu.
7. Die Eiscreme ist in etwa 20 Minuten fertig. Die Zeit hängt von der Rezeptur und der Menge der zubereiteten Eiscreme ab. Sobald die Eiscreme fertig ist, drücken Sie den Schalter auf die Position AUS (O) und ziehen den Stecker des Eiscremebereiters aus der Steckdose. **HINWEIS:** Deckel und Rührquirl können leicht schwingen, nachdem die Eismischung fest geworden ist. Das ist normal. Sollte dies der Fall sein, schalten Sie das Gerät aus und überprüfen Sie die Härte der Eiscrememischung.
8. 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 Eiscreme nicht im Eisbehälter 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.
9. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Geräts herausgezogen ist, entfernen Sie den Rührquirl, ziehen Sie die Motorantriebseinheit aus dem Deckel, indem Sie auf die Verriegelungslaschen an der Unterseite drücken, wickeln Sie das Netzkabel wieder auf und schieben Sie dann den Motorantrieb zurück in den Deckel, um ihn einfach und problemlos zu verstauen.

## 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 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 475ml ergeben.

- Für Eiscreme aus dem Cuisinart® Solo Scoops Eiscremebereiter werden reine, 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.**

- 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.
- 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 (z. B. halb und halb), 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 die Zutaten gekocht 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.
- Die unten aufgeführten Cuisinart-Rezepte ergeben bis zu einem halben Liter Dessert. Wenn Sie die Zutaten durch den Zutatentrichter einfüllen, füllen Sie den Eisbehälter NICHT höher als 2 cm vom oberen Rand des Eisbehälters. Das Volumen der Zutaten nimmt während der Eisbereitung zu.
- Wenn Sie aufeinanderfolgende Rezepte zubereiten, stellen Sie sicher, dass der Eisbehälter vor jeder Verwendung vollständig gefroren ist. Sie können zusätzliche Eisbehälter auf der Cuisinart Website ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)) erwerben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Rührquirl und der Deckel / die Motorantriebseinheit an ihrem Platz sind.

## REZEPTE

Einfache Vanilleeiscreme . . . . .	35
Einfache Schokoladeneiscreme . . . . .	35
Gemischte Beereneiscreme . . . . .	35
Brownie-Sundae-Eiscreme . . . . .	36
Cookies- und Sahne-Eiscreme . . . . .	36
Gelee- Doughnut-Eiscreme . . . . .	36
Süße-Sahne-Geburtstagstorte-Eiscreme . . . . .	37
Erdbeer-Käsekuchen-Eiscreme . . . . .	37
Pfirsiche und Zimtstreusel Hafermilch-Eiscreme . . . . .	37
Sorbet aus Zartbitterschokolade . . . . .	38
Mango-Sorbet . . . . .	38

---

## Einfache Vanilleeiscreme

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

Ergibt etwa 3 l.

- 80 ml Vollmilch**
- 60 ml Kristallzucker Kleine Prise Salz**
- 160 ml Schlagsahne**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 80 ml gehackte Mix-ins (gehackte Bonbons, zerkleinerte Kekse, Streusel), optional**

1. Geben Sie die Milch, den Zucker und das Salz in eine kleine Rührschüssel. Verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. Rühren, bis die Masse eindickt, etwa 20 Minuten. Wenn Sie optionale Mix-ins verwenden, geben Sie diese einige Minuten vor Ende der Rührzeit nach und nach durch den Trichter hinzu.
3. 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

*Diese Eiscreme ist zwar einfach zuzubereiten, aber das Aroma und der Reiz der Schokolade sorgen für einen großartigen Geschmack.*

Ergibt etwa 3 l.

- 60 ml Kakaopulver, gesiebt**
- 2 Esslöffel Kristallzucker**
- 2 Esslöffel heller oder dunkler brauner Zucker  
Prise Salz**
- 80 ml Vollmilch**
- 160 ml Schlagsahne**
- ½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt**

1. Verquirlen Sie in einer kleinen 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 mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. 15 bis 20 Minuten einkochen lassen, bis die Masse eindickt.
3. 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.

## Gemischte Beereneiscreme

*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 3 l.

- 120 g frische Beeren  
(eine Mischung aus Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren eignet sich gut)**
- 60 ml Vollmilch**
- 60 ml Kristallzucker Prise Salz**
- 120 ml Schlagsahne**
- ½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt**

1. Geben Sie die Beeren in die Schüssel einer Küchenmaschine, die mit einem Hackmesser ausgestattet ist. Zerkleinern Sie alles fein. In der Schüssel belassen.
2. Geben Sie die Milch, den Zucker und das Salz in eine kleine Rührschüssel. Mixen Sie mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe oder einem Schneebesen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Die übrigen Beeren und ihren Saft unterrühren. Abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. 15 bis 20 Minuten einkochen lassen, bis die Masse eindickt. 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.

\*Wenn keine frischen Beeren verfügbar sind, können Sie auch gefrorene, aufgetaute gemischte Beeren verwenden.



---

## Brownie-Sundae-Eiscreme

*Cuisinart zaubert alle Zutaten für diese Variante des klassischen Brownie-Eisbechers zusammen.*

Ergibt etwa 500 ml

- 80 ml Vollmilch**
- 60 ml Kristallzucker Kleine Prise Salz**
- 160 ml Schlagsahne**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 60 ml zerbröselte Brownies, gekühlt**
- 2 Esslöffel halbierte Maraschino-Kirschen**
- 2 Esslöffel Schokoladen-Fondant-Sauce Schlagsahne, optional**

1. Geben Sie die Milch, den Zucker und das Salz in eine kleine Rührschüssel. Verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. Rühren, bis die Masse eindickt, etwa 15 bis 20 Minuten.
3. Etwa 5 Minuten vor Ende der Eisbereitung fügen Sie die zerbröselten Brownies und anschließend die Kirschen durch den Zutatentrichter hinzu.
4. Sobald die Mischung eingedickt ist, was insgesamt etwa 20 Minuten dauert, schalten Sie das Gerät aus, entfernen den Deckel und den Rührquirl und rühren dann die Karamellsauce unter.
5. Sofort servieren, wenn gewünscht mit Schlagsahne.

## Cookies- und Sahne-Eiscreme

Ergibt etwa 3 l.

- 80 ml Vollmilch**
- 60 ml Kristallzucker Kleine Prise Salz**
- 160 ml Schlagsahne**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 2 tablespoons black sesame paste**
- 120 ml fein zerkleinerte Schokoladen-Sandwich-Kekse**

1. Geben Sie die Milch, den Zucker und das Salz in eine mittelgroße Rührschüssel. Gut verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. 15 bis 20 Minuten einkochen lassen, bis die Masse eindickt. Geben Sie die zerkleinerten Kekse einige Minuten vor Ende der Rührzeit nach und nach durch den Zutatentrichter hinzu.
3. 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.

## Gelee-Doughnut-Eiscreme

*So lecker, dass Sie es zum Frühstück essen könnten!*

Ergibt etwa 3 l.

- 80 ml Vollmilch**
- 60 ml Kristallzucker Kleine Prise Salz**
- 160 ml Schlagsahne**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 1 Esslöffel Erdbeermarmelade**
- 120 g Doughnuts (einfacher Kuchen ist auch möglich), in kleine Würfel geschnitten und gekühlt**

1. Geben Sie die Milch, den Zucker und das Salz in eine mittelgroße Rührschüssel. Gut verquirlen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rühren Sie die Sahne und die Vanille unter. Abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. 15 bis 20 Minuten einkochen lassen, bis die Masse eindickt. Geben Sie einige Minuten vor Ende der Rührzeit nach und nach die Erdbeermarmelade und die gewürfelten Doughnuts durch den Zutatentrichter hinzu.
3. 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.

---

## Süße-Sahne-Geburtstagstorte-Eiscreme

*Dieses Eis mit Streuseln und Vanillekuchenstückchen ist einfach großartig!*

Ergibt etwa 3 l.

- 120 ml Schlagsahne Kleine Prise Salz**
- ½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 120 ml gezuckerte Kondensmilch**
- 60 g Frischkäse, Raumtemperatur**
- 120 g Rührkuchen, in kleine Würfel geschnitten und gekühlt**
- 1 Teelöffel Regenbogenstreusel**

1. Geben Sie die Sahne, das Salz, die Vanille, die gezuckerte Kondensmilch und den Frischkäse in der angegebenen Reihenfolge in einen Mixbehälter. Pürieren Sie, bis der Frischkäse vollständig eingearbeitet ist. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel mixen. In eine kleine Schüssel geben, abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. 15 bis 20 Minuten einkochen lassen, bis die Masse eindickt. Fügen Sie ein paar Minuten vor dem Ende der Rührzeit nach und nach den Kuchen und die Streusel durch den Zutatentrichter hinzu.
3. 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.

## Erdbeer-Käsekuchen-Eiscreme

*Alle Elemente eines Erdbeerkäsekuchens – Frischkäse, Erdbeeren und Graham Cracker – lassen Sie glauben, dass Sie in Wirklichkeit ein Stück Kuchen essen.*

Ergibt etwa 3 l.

- 120 g (½ Packung) Frischkäse, in 4 Stücke geschnitten, Raumtemperatur**
- 80 g Kristallzucker Kleine Prise Salz**
- 80 ml Vollmilch**
- ¾ Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- 1 Esslöffel saure Sahne oder Naturjoghurt, Raumtemperatur**
- 80 g geschnittene Erdbeeren**
- 1½ volle Blätter Graham Cracker, zerkleinert**

1. Geben Sie den Frischkäse, den Zucker und das Salz in eine mittelgroße Rührschüssel. Mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Fügen Sie nach und nach die Milch und die Vanille hinzu und rühren Sie, bis alles glatt ist. Rühren Sie die saure Sahne oder den Joghurt unter. Bedecken Sie den Teig und stellen Sie ihn für mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt.
2. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und seihen Sie sie ab, wenn die Mischung Klumpen hat. Gießen Sie die Mischung durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter und rühren Sie, bis sie eindickt, etwa 15 Minuten. Fügen Sie fünf Minuten vor Ende der Rührzeit nach und nach die Erdbeeren und die Graham-Cracker-Stücke durch den Zutatentrichter hinzu. Rühren Sie weiter, bis die Masse ausreichend eingedickt ist, insgesamt etwa 20 Minuten.
3. 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.

## Pfirsiche und Zimtstreusel Hafermilcheis

*Dieses Eis auf Hafermilchbasis hat Strudel aus Pfirsichmarmelade und Zimt-Haferstreusel.*

Ergibt etwa 3 l.

- 160 ml Hafermilch**
- 2 Esslöffel leichter Maissirup**
- 60 ml plus 1 Esslöffel hellbrauner Zucker, geteilt Kleine Prise Salz**
- 1 Teelöffel reiner Vanilleextrakt**
- ¼ Teelöffel Xanthan**
- 1 Teelöffel Traubenkernöl**
- 80 g gehackte Pfirsiche aus der Dose**
- 60 ml Haferflocken**
- 60 ml naturbelassenes Allzweckmehl**
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt**
- 4 Esslöffel (½ Stück) ungesalzene Butter, in 6 cm große Würfel geschnitten und gekühlt**
- 2 Esslöffel Pfirsichmarmelade**

1. Erhitzen Sie die Hafermilch in einem kleinen Kochtopf, bis sie leicht köchelt. Geben Sie die erhitzte Milch, den Maissirup, 60 ml des braunen Zuckers, Salz, Vanille, Xanthan, Traubenkernöl und die Pfirsiche in der angegebenen Reihenfolge in einen Mixerbehälter. Mixen Sie, bis die Mischung glatt ist. In eine kleine Schüssel geben, abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

2. Heizen Sie den Ofen auf 160 °C vor. Vermengen Sie in einer kleinen Schüssel die Haferflocken, das Mehl, den Zimt und den restlichen 1 Esslöffel braunen Zucker. Fügen Sie die Butter hinzu. Zerdrücken Sie die Butter mit Ihren Fingern oder einer Gabel in der Hafermehlmischung, bis keine trockenen Stücke mehr übrig sind und die Mischung krümelig ist. Verteilen Sie die Mischung auf einem mit Pergamentpapier ausgelegten Backblech. Backen, bis sie goldbraun sind, etwa 20 Minuten. Lassen Sie den Haferstreusel vollständig abkühlen und bewahren Sie ihn dann auf.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Verquirlen Sie die Eiscremebasis und gießen Sie die Mischung dann durch den Zutatentrichter in die Eisbehälter. Rühren, bis die Masse eindickt, etwa 20 Minuten. Geben Sie einige Minuten vor Ende der Rührzeit nach und nach 2 Esslöffel der Haferstreusel und die Pfirsichmarmelade durch den Trichter hinzu. **Hinweis:** Für dieses Rezept werden nur ein paar Esslöffel benötigt. Der Rest kann in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank bis zu zwei Monate aufbewahrt werden. Er kann für mehr Eis verwendet werden, oder Sie können die Masse sogar in Joghurt oder Haferflocken untermischen.
4. 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.

## Sorbet aus Zartbitterschokolade

*Reichhaltig und cremig ist unser Zartbitterschokoladen-Sorbet ein echter milchfreier Genuss.*

Ergibt etwa 350 ml

- 240 ml Wasser**
- 120 ml Kristallzucker Prise Salz**
- 120 g Kakaopulver, gesiebt**
- ½ Teelöffel reiner Vanilleextrakt**

1. Bereiten Sie einen einfachen Sirup zu, indem Sie das Wasser, den Zucker und das Salz in einem mittelgroßen Topf vermengen und bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Nehmen Sie den Topf vom Herd und fügen Sie nach und nach das Kakaopulver hinzu, indem Sie es mit dem Schneebesen glatt rühren. Fügen Sie die Vanille hinzu und rühren Sie um. In einen Behälter umfüllen. Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Gießen Sie die Sorbetbasis durch den Zutatentrichter in den Eisbehälter. Rühren, bis die Masse eindickt, etwa 25 Minuten.

4. 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.

## Mango-Sorbet

*Erfrischend, süß und voller Geschmack, Mango-Sorbet ist immer ein Genuss.*

Ergibt 350 ml

- 350 gewürfelte frische Mango**
- 60 ml Wasser**
- 60 ml Kristallzucker**
- ½ Teelöffel geriebene frische Limettenschale**
- ½ Teelöffel frischer Limettensaft**
- Prise koscheres Salz**

1. Geben Sie alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in einen Mixbehälter. Mixen Sie auf höchster Stufe, bis alles glatt ist.
2. In einen Behälter umfüllen. Abdecken und 2 bis 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Schalten Sie den Cuisinart® Eisbereiter ein. Gießen Sie die Sorbetbasis durch den Zutatentrichter in den Eisbehälter. Rühren, bis die Masse eindickt, etwa 15 Minuten.
4. 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 roerspaaan 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, gepolariseerd 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. Aan-/uitschakelaar

## 2. Snoer wikkelen zonder gedoe

Het snoer kan veilig rond de motor worden gewikkeld als het apparaat niet in gebruik is, zodat het aanrecht netjes blijft.

## 3. Motoraandrijving

Bevat de motor die de roerspaaan aandrijft om ijs te maken.

## 4. Deksel

Transparant, zodat je het invriesproces kunt volgen. Het deksel is zo ontworpen dat het gemakkelijk aan de kraag van de vrieskom vast te zetten is.

## 5. Ingrediënttrechter

Wordt gebruikt om het ijsmengsel toe te voegen nadat de ijsmachine is aangezet, en om ingrediënten zoals chips of noten toe te voegen zonder de vriescyclus te onderbreken.

## 6. Roerspaaan

Mixt en maakt ingrediënten luchtig in de vrieskom om ijs te maken.

## 7. 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.

## 8. Kraag voor de vrieskom

Houdt de vrieskom stevig op zijn plaats en gaat omhoog om de kom schoon en gemakkelijk te kunnen verwijderen.

## 9. Basis

## 10. Rubberen antislipvoetjes

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal van de ijsmachine. Was het deksel, de vrieskom, de basis en de roerspaaan in een warm sopje om stof of resten van het productie- en verzendproces te verwijderen.

Dompel de motoraandrijving NIET onder in water. Neem het af met een vochtige doek. 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 recht 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.

# GEBRUIKSAANWIJZING

1. Zet de vrieskom minstens 24 uur in de vriezer voordat je de ijsmachine gebruikt.
2. Plaats de kraag van de vrieskom op de basis en zet de basis op een schone, vlakke ondergrond. Haal de vrieskom uit de vriezer en zet hem in de basis. **OPMERKING:** De kom begint snel te ontdooien zodra hij uit de vriezer is gehaald. Gebruik de kom direct nadat je hem uit de vriezer hebt gehaald.
3. Trek de motoraandrijving uit het deksel door de vergrendelingslipjes aan de onderkant in te drukken, wikkel het snoer los, schuif de motoraandrijving terug in het deksel en sluit de roerspaaan aan op de motoraandrijving..
4. Plaats het gemonteerde deksel/de motoraandrijving op de vrieskom en lijn daarbij de pijl op de kraag van de vrieskom uit met de buitenste rib op het deksel. Draai met de klok mee om te vergrendelen.
5. Steek de stekker van de ijsmachine in het stopcontact en druk de schakelaar in de stand AAN (I). De roerspaaan begint met de klok mee of tegen de klok in te draaien. **OPMERKING:** IJsmix moet door de ingrediënttrechter aan de vrieskom worden toegevoegd nadat het apparaat is ingeschakeld.
6. Giet het ijsmengsel door de ingrediënttrechter. **OPMERKING:** Het ijsmengsel moet goed gekoeld zijn. Wanneer je ijsmengsel door de ingrediënttrechter giet, vul de vrieskom dan NIET hoger dan 2 centimeter

vanaf de bovenkant van de vrieskom, of overschrijd de 1/4 kopjes niet. Het ijs zal tijdens het karnen in volume toenemen.

7. Het ijs is in ongeveer 20 minuten klaar. De tijd hangt af van het recept en het volume van het ijs dat je maakt. Druk de schakelaar in de stand UIT (O) als het ijs klaar is en haal de stekker van de ijsmachine uit het stopcontact. **OPMERKING:** Deksel en schoep kunnen heen en weer zwenken nadat het ijsmengsel is uitgehard. Dit is een normale toestand. Als dit gebeurt, schakel het apparaat dan uit en controleer de hardheid van het ijsmengsel.
8. Als je een stevigere consistentie wilt, doe het ijs dan over in een luchtdichte bak en bewaar het twee of meer uur in de vriezer. **OPMERKING:** Bewaar ijs niet in de vrieskom. Ijs blijft aan de zijkanen van de vrieskom plakken en kan de kom beschadigen. Alleen bewaren in een diepvriesbestendige, luchtdichte verpakking.
9. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is, verwijder de spaan, trek de motoraandrijving uit het deksel door op de vergrendelingslipjes aan de onderkant te drukken, wikkel het snoer opnieuw in en schuif de motoraandrijving terug in het deksel voor eenvoudig en probleemloos opbergen.

## 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 1/3 kopje fijngehakte ingrediënten toe door de ingrediënttrechter.

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

## VEILIGHEIDSVOORZIENING

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 roerpaan, 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 kunt je eigen recepten maken of gebruiken, zolang je niet meer dan 0,5 liter qua opbrengst zijn.

- Voor ijs uit de Cuisinart® Solo Scoops IJsmachine worden pure, verse ingrediënten gebruikt. Hierdoor hebben de desserts en bevroren drankjes niet dezelfde eigenschappen als commercieel bereide bevroren toetjes en drankjes. 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.**
- 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.
- 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 voorgedroogd, voeg dan de zoetstof toe nadat het opwarmproces is voltooid en de ingrediënten gekookt zijn. 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.
- De Cuisinart-recepten hieronder geven maximaal 0,5 liter dessert. Vul de vrieskom NIET hoger dan 2 cm vanaf de bovenkant van de vrieskom als je de ingrediënten door de ingrediënttrechter naar binnen giet. De ingrediënten zullen tijdens het invriezen in volume toenemen.
- Wanneer je opeenvolgende recepten maakt, zorg er dan voor dat de vrieskom voor elk gebruik volledig bevroren is. Je kunt extra vrieskommen kopen op de website van Cuisinart ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Zorg ervoor dat de roerspaaan en het deksel/de aandrijfmotor op hun plaats zitten voordat je de machine aanzet.

## RECEPTEN

Eenvoudig vanille-ijs . . . . .	42
Eenvoudig chocolade-ijs . . . . .	42
Gemengde bessen-ijs . . . . .	43
Brownie sundae-ijs . . . . .	43
Koekjes en crème-ijs . . . . .	43
Gelei donut-ijs . . . . .	44
Zoete room verjaardagstaart-ijs . . . . .	44
Aardbeien kwarktaart-ijs . . . . .	44
Perziken en kaneel streusel havermelk-ijs . . . . .	45
Pure chocolade-sorbet . . . . .	45
Mangosorbet . . . . .	46

## 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.*

Voor ongeveer 400ml ijs

- $\frac{1}{3}$  kopje volle melk
- $\frac{1}{4}$  kopje kristalsuiker Klein snufje zout
- $\frac{3}{8}$  kopje zware room
- 2 theelepel puur vanille-extract
- $\frac{1}{3}$  kopje fijngehakte mix-ins (fijngehakte snoepjes, gemalen koekjes, hagelslag), optioneel

1. Doe de melk, suiker en zout in een kleine mengkom. Klop tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
2. Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedikt is, ongeveer 20 minuten lang. Als je een optionele mix-in gebruikt, voeg deze dan geleidelijk toe door de trechter een paar minuten voor het einde van de tijd voor het karnen.
3. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Eenvoudig chocolade-ijs

*Hoewel dit ijs eenvoudig te bereiden is, is de smaak en rijkdom van de chocolade allesbehalve eenvoudig van smaak.*

Maakt ongeveer 1 $\frac{3}{4}$  kopjes

- $\frac{1}{4}$  kopje cacao-poeder, gezeefd
- 3 eetlepels kristalsuiker
- 2 eetlepels verpakte lichte of donkere bruine suiker Snufje zout
- $\frac{1}{3}$  kopje volle melk
- $\frac{3}{8}$  kopje zware room
- $\frac{1}{2}$  theelepel puur vanille-extract

1. Klop in een kleine kom de cacao, de suikers en het zout door elkaar. Voeg de melk toe en mix met een handmixer op lage snelheid of een garde tot de suikers zijn opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.

- Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedikt is, 15 tot 20 minuten lang.
- Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Gemengde bessen-ijs

*Dit ijs is licht, zoet en fruitig en kan het beste gemaakt worden wanneer de bessen op hun hoogtepunt van versheid zijn.*

Voor ongeveer 400ml ijs

- ½ **kopje verse bessen**  
(een mengsel van frambozen, bramen en bosbessen werkt goed)
  - ¼ **kop volle melk**
  - ¼ **kopje kristalsuiker Snufje zout**
  - ½ **kopje zware room**
  - ½ **theelepels puur vanille-extract**
- Doe de bessen in de mengkom van een keukenmachine, met het hakmes geïnstalleerd. Pulseer tot ze fijngehakt zijn. Bewaar in de mengkom.
  - Doe de melk, de suiker en het zout in een kleine mengkom. Mix met een handmixer op lage snelheid of een garde tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Roer de gereserveerde bessen en hun sap erdoor. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
  - Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedikt is, 15 tot 20 minuten lang. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

\*Je kunt bevroren gemengde bessen ontdooien en die gebruiken als er geen verse bessen beschikbaar zijn.

## Brownie sundae-ijs

*Laat Cuisinart alle ingrediënten samenvoegen voor deze versie van de klassieke brownie sundae.*

Voor ongeveer 2 kopjes

- ⅓ **kopje volle melk**
- ¼ **kopje kristalsuiker Klein snufje zout**
- ⅔ **kopje zware room**
- 1 **theelepels puur vanille-extract**
- ¼ **kopje verkruidde brownies, gekoeld**
- 2 **eetlepels gehalveerde marasquin kersen**
- 2 **eetlepels chocolade fudge saus Slagroom, optioneel**

- Doe de melk, de suiker en het zout in een kleine mengkom. Klop tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
- Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedikt is, ongeveer 15 tot 20 minuten lang.
- Voeg ongeveer 5 minuten voor het einde van de vriestijd de verkruidde brownies toe en vervolgens de kersen door de ingrediënttrechter.
- Zodra het mengsel is ingedikt, ongeveer 20 minuten in totaal, zet je het apparaat uit, verwijder je het deksel en de roerspaan en roer je de fudgesaus erdoor.
- Server direct, met slagroom indien gewenst.

## Koekjes en crème-ijs

Voor ongeveer 400ml ijs

- ⅓ **kopje volle melk**
- ¼ **kopje kristalsuiker Klein snufje zout**
- ⅔ **kopje zware room**
- 1 **theelepels puur vanille-extract**
- 2 **tablespoons black sesame paste**
- ½ **kopje fijngemalen chocolade sandwich koekjes**

- Doe de melk, de suiker en het zout in een medium mengkom. Klop goed tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.



- Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedik is, 15 tot 20 minuten lang. Voeg een paar minuten voor het einde van de karntijd geleidelijk de gemalen koekjes toe door de ingrediënttrechter.
- Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Gelei donut-ijs

*Zo lekker dat je het misschien wel als ontbijt eet!*

Voor ongeveer 400ml ijs

- $\frac{1}{3}$  kopje volle melk
- $\frac{1}{4}$  kopje kristalsuiker Klein snufje zout
- $\frac{3}{8}$  kopje zware room
- 1 theelepel puur vanille-extract
- 1 eetlepel aardbeienjam
- $\frac{1}{2}$  kopje donuts (gewone cake werkt ook goed), in kleine blokjes gesneden en gekoeld

- Doe de melk, de suiker en het zout in een medium mengkom. Klop goed tot de suiker is opgelost. Roer de zware room en vanille erdoor. Dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
- Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan in de vrieskom door de ingrediënttrechter. Karn tot het ingedik is, 15 tot 20 minuten lang. Voeg een paar minuten voor het einde van de karntijd geleidelijk de aardbeienjam en de in blokjes gesneden donuts toe door de ingrediënttrechter.
- Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Zoete room verjaardagstaart-ijs

*Vol met hagelslag en stukjes vanillecake; dit ijs is echt iets om te vieren!*

Voor ongeveer 400ml ijs

- $\frac{1}{2}$  kopje zware room Klein snufje zout
- $\frac{1}{2}$  theelepel puur vanille-extract
- $\frac{1}{2}$  kopje gezoete gecondenseerde melk
- 2 ons roomkaas, kamertemperatuur
- $\frac{1}{2}$  kopje gele cake, in kleine blokjes gesneden en gekoeld
- 1 theelepel hagelslag of gekleurde muisjes

- Doe de zware room, het zout, de vanille, de gezoete gecondenseerde melk en de roomkaas in de aangegeven volgorde in de kan van een blender. Mix totdat de roomkaas volledig is opgenomen, maar let op dat je niet te veel mengt. Breng over in een kleine kom, dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
- Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedik is, 15 tot 20 minuten lang. Voeg geleidelijk de cake en de hagelslag toe door de ingrediënttrechter, een paar minuten voor het einde van de karntijd.
- Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Aardbeien kwarktaart-ijs

*Alle elementen van een aardbeien kwarktaart - roomkaas, aardbeien en graham crackers - laten je denken dat je echt een plakje cake aan het eten bent.*

Voor ongeveer 400ml ijs

- 113 gram ( $\frac{1}{2}$  standaard verpakking) roomkaas, in 4 stukken gesneden, op kamertemperatuur
- $\frac{1}{3}$  kopje kristalsuiker Snufje zout
- $\frac{1}{3}$  kopje volle melk
- $\frac{3}{4}$  theelepel puur vanille-extract
- 1 eetlepel zure room of gewone yoghurt, kamertemperatuur
- $\frac{1}{3}$  kopje in plakjes gesneden aardbeien
- $1\frac{1}{2}$  volle vellen graham cracker, fijngehakt

1. Doe de melk, de suiker en het zout in een medium mengkom. Klop met een handmixer tot een romige massa. Voeg geleidelijk de melk en vanille toe en mix tot een gladde massa. Roer de zure room of yoghurt erdoor. Dek af en zet minimaal 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
2. Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en zeef als het mengsel klontjes lijkt te hebben. Giet het mengsel door de ingrediënttrechter in de vrieskom en karn het tot het ingedikt is, ongeveer 15 minuten lang. Voeg vijf minuten voordat het karnen klaar is geleidelijk de aardbeien en graham cracker stukjes toe door de ingrediënttrechter. Blijf karnen tot het voldoende is ingedikt, ongeveer 20 minuten in totaal.
3. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.
2. Verwarm de oven voor op 165°C. Meng in een kleine kom de haverhout, bloem, kaneel en de resterende 1 eetlepel bruine suiker. Voeg de boter toe. Prak met je vingers of een vork de boter door het havermeelmengsel tot er geen droge stukjes meer over zijn en het mengsel kruimelig is. Verdeel het mengsel over een met bakpapier beklede plaat. Bak tot het goudbruin is, ongeveer 20 minuten. Laat de haverstreusel volledig afkoelen en bewaar het.
3. Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Klop de ijsbasis op en giet het mengsel dan door de ingrediënttrechter in de vrieskom. Karn tot het ingedikt is, ongeveer 20 minuten lang. Voeg een paar minuten voor het einde van de karntijd geleidelijk 2 eetlepels van de haverstreusel en de perzikjam toe door de trechter. **Opmerking:** je hebt maar een paar eetlepels nodig voor dit recept. De rest kun je in een luchtdichte verpakking tot twee maanden in de vriezer bewaren. Het kan gebruikt worden voor meer ijs, of je kunt het zelfs door yoghurt of haverhout roeren.
4. Het ijs zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je het ijs over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Perziken en kaneel streusel havermelk-ijs

*Dit ijs op basis van havermelk heeft swirls van perzikjam en kaneel-haverstreusel.*

Voor ongeveer 400ml ijs

- $\frac{2}{3}$  kop extra romige havermelk
  - 2 eetlepels lichte maïssiroop
  - $\frac{1}{4}$  kop plus 1 eetlepel lichtbruine suiker, verdeeld Klein snuffje zout
  - 1 theelepel puur vanille-extract
  - $\frac{1}{4}$  theelepel xanthaangom
  - 1 theelepel druivenpitolie
  - $\frac{1}{3}$  kopje in stukjes gesneden perziken uit blik
  - $\frac{1}{4}$  kopje gerolde haver
  - $\frac{1}{4}$  kopje ongebleekt bloem voor alle doeleinden
  - 1 theelepel gemalen kaneel
  - 4 eetlepels (113 gram) ongezouten boter, in blokjes van 0,6 cm gesneden en gekoeld
  - 2 eetlepels perzikjam
1. Verwarm de havermelk in een kleine steelpan tot het licht pruttelt. Doe de verwarmde melk, maïssiroop,  $\frac{1}{4}$  kopje bruine suiker, zout, vanille, xanthaangom, druivenpitolie en perziken in de aangegeven volgorde in de kan van een blender. Mix tot het mengsel glad is. Breng over in een kleine kom, dek af en zet minstens 2 uur in de koelkast, bij voorkeur een nacht.

## Pure chocolade-sorbet

*Onze Pure chocolade-sorbet is rijk en romig, een echte zuivelvrije traktatie.*

Voor ongeveer 1½ kopje

- 1 kopje water
  - $\frac{1}{2}$  kopje kristalsuiker Snuffje zout
  - $\frac{1}{2}$  kopje cacao poeder, gezeefd
  - $\frac{1}{2}$  theelepel puur vanille-extract
1. Bereid een eenvoudige siroop door het water, de suiker en het zout in een middelgrote steelpan te doen en op middellaag vuur te koken tot de suiker volledig is opgelost.
  2. Haal de steelpan van het vuur en voeg al kloppend geleidelijk het cacao poeder toe. Voeg de vanille toe en roer om te combineren. Breng over in een andere verpakking. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.
  3. Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Giet de sorbetbasis in de vrieskom door de ingrediënttrechter. Karn tot het ingedikt is, ongeveer 25 minuten lang.

4. De sorbet zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je de sorbet over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Mangosorbet

*Verfrissend, zoet en vol van smaak, mango sorbet valt altijd in de smaak.*

Voor 1½ kopje

- 1½ **kopje in blokjes gesneden verse mango**
- ¼ **kopje water**
- ¼ **kopje kristalsuiker**
- ½ **theelepel geraspte verse limoenschil**
- ½ **theelepel vers limoensap**
- Snufje koosjer zout**

1. Doe alle ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kan van een blender. Mix op de hoge stand tot een gladde massa.
2. Breng over in een andere verpakking. Dek af en zet 2 tot 3 uur in de koelkast, of een nacht.
3. Zet de Cuisinart®-ijsmachine aan. Giet de sorbetbasis in de vrieskom door de ingrediënttrechter. Karn tot het ingedik is, ongeveer 15 minuten lang.
4. De sorbet zal een zachte, romige textuur hebben. Voor een stevigere consistentie breng je de sorbet over in een luchtdichte verpakking en zet je het ongeveer 2 uur in de vriezer. Haal het ongeveer 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.

# WAŽNE 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 miski mrożącej podczas jej używania. **NIE UŻYWAĆ OSTRYCH PRZEDMIOTÓW ANI PRZYBORÓW KUCHENNYCH WEWNĄTRZ MISKY MROŻĄCEJ!** Ostre przedmioty mogą zarysować i uszkodzić wnętrze miski 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 miski mrożącej nad płomieniami, gorącymi płytami lub piecami. Nie narażać na działanie źródła 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 z polaryzacją, oznaczona wartość znamionowa przedłużacza powinna być co najmniej tak duża, jak wartość znamionowa urządzenia, a przewód powinien być ułożony tak, aby nie zwisał z blatu 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.
- Sprawdzić napięcie, aby upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej zgadza się z napięciem w sieci.
- Nigdy nie czyścić urządzenia przy użyciu proszków do szorowania ani twardych narzędzi.

## **OPIS KOMPONENTÓW I ICH FUNKCJI**

1. **Przełącznik WŁ./WYŁ.**
2. **Strefa wygodnego nawinięcia przewodu zasilającego**  
Aby utrzymać porządek na blacie, przewód można bezpiecznie nawinąć wokół zespołu silnika, gdy urządzenie nie jest używane.
3. **Zespół silnika**  
Zawiera silnik, który zasilą mieszadło do wytwarzania lodów.
4. **Pokrywa**  
Pokrywa jest przezroczysta, co umożliwia monitorowanie przebiegu procesu zamrażania. Pokrywa została zaprojektowana tak, aby można ją było łatwo zablokować na kołnierzu miski mrożącej.
5. **Lejek do dozowania składników**  
Służy do dodawania mieszanki lodowej po włączeniu maszyny do lodów oraz do dodawania składników takich jak wiórki lub orzechy, bez konieczności przerywania cyklu zamrażania.

## 6. Mieszadło

Miesza i napowietrza składniki w misie mrożącej w celu przygotowania lodów.

## 7. 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.

## 8. Kołnierzyk misy mrożącej

Utrzymuje misę mrozącą w odpowiednim położeniu i podnosi się, aby umożliwić czyste i łatwe wyjęcie misy.

## 9. Podstawa

## 10. Antypoślizgowe gumowe nóżki

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z maszyny do lodów. Umyć pokrywę, misę mrozącą, podstawę i mieszadło w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć kurz i pozostałości procesu produkcyjnego i wysytki. NIE zanurzać zespołu silnika w wodzie. Wyrzucić go miękką ściereczką. 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 mrożącej 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. Potrząsnąć misą, aby sprawdzić, czy jest całkowicie zamrożona. Jeśli nie słycać ruchu cieczy w misie, oznacza to, że ciecz chłodząca jest zamrażona. W celu zapewnienia wydoby pracy podczas przygotowywania mrożonych deserów i napojów, misę mrozącą należy zawsze przechowywać w zamrażarce. Miski należy użyć natychmiast po wyjęciu z zamrażarki, ponieważ zacznie się szybko rozmrażać.

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

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Włożyć misę mrozącą do zamrażarki co najmniej 24 godziny przed użyciem maszyny do lodów.
2. Umieścić kołnierzyk misy mrożącej na podstawie i położyć podstawę na czystej, płaskiej powierzchni. Wyjąć misę mrozącą z zamrażarki i postawić ją na podstawie. **UWAGA:** Po wyjęciu z zamrażarki misa zacznie się szybko rozmrażać. W związku z tym

należy bezzwłocznie przystąpić do przygotowywania deseru.

3. Nacisnąć zaczepy blokujące u dołu, aby wyjąć zespół silnika z pokrywy, odwinąć przewód zasilający, wsunąć zespół silnika z powrotem do pokrywy i podłączyć mieszadło do zespołu silnika.
4. Zamontować zmontowany zespół silnika z pokrywą na misie mrożącej tak, aby strzałka na kołnierzu misy znajdowała się w jednej linii z występem na pokrywie. Obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować.
5. Włożyć wtyczkę maszyny do lodów do gniazdka elektrycznego i włączyć urządzenie za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. (I). Mieszadło zacznie obracać się w prawo lub w lewo. **UWAGA:** Mieszankę lodową należy dodać do misy mrożącej przez lejek do dozowania składników po włączeniu urządzenia.
6. Włączyć mieszankę lodową przez lejek do dozowania składników. **UWAGA:** Mieszanka lodowa powinna być dobrze schłodzona. Dodając składniki przez lejek do dozowania składników, NIE napełniać misy mrożącej do poziomu powyżej ok. 8,5 cm od jej górnej krawędzi (lub nie przekraczać 1/4 szklanki). Lody zwiększą swoją objętość podczas procesu ubijania.
7. Lody będą gotowe po około 20 minutach. Czas ten zależy od stosowanego przepisu i objętości przygotowywanych lodów. Gdy lody będą gotowe, wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ.(O) i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. **UWAGA:** Pokrywa i mieszadło mogą obracać się w przód i w tył po stwierdzeniu mieszanki lodowej. Jest to normalne. Jeśli tak się stanie, wyłączyć urządzenie i sprawdzić twardość mieszanki lodowej.
8. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy przełożyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na dwie lub więcej godzin. **UWAGA:** Nie przechowywać lodów w misie mrożącej. Lody będą przywierać do ścianek misy mrożącej i mogą ją uszkodzić. Lody można przechowywać wyłącznie w szczelnym pojemniku nadającym się do zamrażania.
9. Sprawdzić, czy wtyczka przewodu zasilającego urządzenia jest wyjęta z gniazdka, odjąć mieszadło, nacisnąć zaczepy blokujące u dołu, aby wyjąć zespół silnika z pokrywy, nawinąć przewód zasilający, a następnie wsunąć zespół silnika z powrotem do pokrywy w celu łatwego i bezproblemowego przechowania urządzenia.

# DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Składniki takie jak wiórki i orzechy należy dodać co 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 mrożącą, podstawę i mieszkadło 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, mieszkadła, podstawy ani zespołu silnika w zamrażarce. Misę mrożącą 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 ich objętość nie przekracza 475ml.

- Do przygotowywania deserów w maszynie do lodów Cuisinart® Solo Scoops używa się świeżych składników. Z tego powodu desery i mrożone napoje mają nieco inne właściwości jak te, które kupuje się komercyjnie. Większość produktów kupowanych w sklepach zawiera ulepszczone 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).**

- 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.
- Przed zamrożeniem większości 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 szklanki śmietany i 1 szklanki mleka pełnego).
- Cukier można zastąpić sztucznymi słodzikami. Jeśli dana receptura wymaga wstępnego ugotowania, słodzik należy dodać po zakończeniu procesu podgrzewania i po zakończeniu gotowania składników. 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.
- Na bazie poniższych przepisów Cuisinart można uzyskać ok. 570 ml deseru. Dodając składniki przez lejek do dozowania składników, **NIE** napełniać misy mrożącej do poziomu powyżej ok. 8,5 cm od jej górnej krawędzi. Składniki zwiększają swoją objętość podczas procesu zamrażania.
- Podczas przygotowywania kolejnych przepisów należy pamiętać o tym, aby misa mrożąca została całkowicie zamrożona przed każdym użyciem. Dodatkowe misy mrożące można zakupić na stronie internetowej firmy Cuisinart ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy mieszkadło i pokrywa oraz silnik są prawidłowo złożone.

# PRZEPISY

Zwykłe lody waniliowe . . . . .	50
Zwykłe lody czekoladowe . . . . .	50
Mieszane lody jagodowe . . . . .	51
Deser lodowy z ciastkiem czekoladowym brownie . . . . .	51
Lody waniliowe z ciasteczkami czekoladowymi . . . . .	51
Lody z kawałkami pączków . . . . .	52
Lody z kremem i posypką . . . . .	52
Lody o smaku sernika truskawkowego . . . . .	52
Lody owsiane z brzoskwiniami i kruszonką cytrynową . . . . .	53
Sorbet o smaku gorzkiej czekolady . . . . .	53
Sorbet z mango . . . . .	54

## Zwykłe lody waniliowe

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

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- ⅓ szklanki mleka pełnego
- ¼ szklanki cukru białego 1 mała szczypta soli
- ⅓ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- ⅓ szklanki rozdrobnionych dodatków (rozdrobnione słodycze, pokruszone ciasteczka, posypka) – opcjonalnie

1. Dodać mleko, cukier i sól do małej miski do mieszania. Ubijać do momentu rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włączyć mieszalinę do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (około 20 minut). W przypadku użycia opcjonalnych dodatków, dodawać je stopniowo przez lejek do dozowania składników kilka minut przed końcem ubijania.
3. 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

*Chociaż lody te są łatwe w przygotowaniu, mają bogaty smak czekolady.*

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- 1/4 szklanki przesianego kakao w proszku
- 2 łyżki stołowe cukru białego
- 2 łyżki stołowe cukru brązowego 1 szczypta soli
- ⅓ szklanki mleka pełnego
- ⅓ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- ½ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1. W małej misce wymieszać kakao, cukier i sól. Dodać mleko i, używając miksera ręcznego pracującego na niskich obrotach lub trzepaczki, mieszać do rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włączyć mieszalinę do miski

mrożącej przez lejek do dozowania składników.  
Ubijać aż zgęstnieje (od 15 do 20 minut).

3. Lody będą miały delikatną, 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.

## Mieszane lody jagodowe

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

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- ½ szklanki świeżych jagód (dobrze sprawdzi się mieszanka malin, jeżyn i jagód)
- ¼ szklanki mleka pełnego
- ¼ szklanki cukru białego 1 szczypta soli
- ½ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- ½ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1. Wrzucić jagody do miski robota kuchennego z założonym ostrzem siekającym. Rozdrobnić na małe kawałki. Pozostawić w misce robota kuchennego.
2. Dodać mleko, cukier i sól do małej miski do mieszania. Używając miksera ręcznego pracującego na niskich obrotach lub trzepaczki, mieszać do rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę i wanilię. Wymieszać z przygotowanymi wcześniej jagodami i ich sokiem. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.

3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włąć mieszaninę do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (od 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 jagody nie są dostępne, można zastąpić je rozmrożonymi jagodami mrożonymi.

## Deser lodowy z ciastkiem czekoladowym brownie

*Połącz wszystkie składniki, aby przygotować klasyczny deser z ciastkiem czekoladowym.*

Do przygotowania około 2 szklanek

- ⅓ szklanki mleka pełnego

- ¼ szklanki cukru białego 1 mała szczypta soli
- ⅔ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- ¼ szklanki schłodzonych i pokruszonych ciasteczek brownie
- 2 łyżki stołowe przepołowionych wiśni maraschino
- 2 łyżki stołowe sosu krówkowego o smaku czekoladowym Bita śmietana (opcjonalnie)

1. Dodać mleko, cukier i sól do małej miski do mieszania. Ubijać do momentu rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włąć mieszaninę do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (od 15 do 20 minut).
3. Około 5 minut przed końcem zamrażania dodać przez lejek do dozowania składników pokruszone ciasteczka brownie, a następnie wiśnie.
4. Gdy mieszanina zgęstnieje (czyli po około 20 minutach), wyłączyć urządzenie, wyjąć pokrywę i mieszało, a następnie dodać sos krówkowy.
5. Podawać natychmiast. Można dodać również bitą śmietanę.

## Lody waniliowe z ciasteczkami czekoladowymi

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- ⅓ szklanki mleka pełnego
- ¼ szklanki cukru białego 1 mała szczypta soli
- ⅔ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- 1 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- 2 tablespoons black sesame paste
- ½ szklanki drobno pokruszonych ciasteczek czekoladowych

1. Dodać mleko, cukier i sól do średniej miski do mieszania. Ubijać do momentu rozpuszczenia cukru. Dodać śmietanę o dużej zawartości tłuszczu i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włąć mieszaninę do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (od 15 do 20 minut). Kilka minut przed końcem ubijania stopniowo dodać pokruszone ciasteczka przez lejek do dozowania składników.



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

## Lody z kawałkami pączków

*Tak smaczne, że można je jeść na śniadanie!*

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- ½ szklanki mleka pełnego
- ¼ szklanki cukru białego 1 mała szczypta soli
- ⅔ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- 1 łyżka stołowa dżemu truskawkowego
- ½ szklanki pokrojonych w drobną kostkę i schłodzonych pączków (dobrze sprawdza się też zwykłe ciasto)

1. Dodać mleko, cukier i sól do średniej miski do mieszania. Ubijać do momentu rozpuszczenia cukru. Dodać śmietaną i wanilię. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włączyć mieszanie do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (od 15 do 20 minut). Kilka minut przed końcem ubijania stopniowo dodać dżem truskawkowy i pokrojone w kostkę kawałki pączka przez lejek do dozowania składników.
3. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy położyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

## Lody z kremem i posypką

*Lody z posypką i kawałkami waniliowego ciasta, to coś, co trzeba uczcić!*

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- ½ szklanki śmietany o dużej zawartości tłuszczu 1 mała szczypta soli
- ½ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego
- ½ szklanki słodzonego mleka skondensowanego
- 55 gramów serka śmietankowego o temperaturze pokojowej

- ½ szklanki pokrojonego w drobną kostkę i schłodzonego ciasta waniliowego
- 1 łyżeczka kolorowej posypki

1. Dodać śmietaną o dużej zawartości tłuszczu, sól, wanilię, stodzone mleko skondensowane i serek śmietankowy w pojemniku blendera w podanej kolejności. Miksować, aż do pełnego wymieszania serka śmietankowego z pozostałymi składnikami, uważając, aby nadmiernie nie zmiksować produktów. Przełożyć do małej miski, przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włączyć mieszanie do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (od 15 do 20 minut). Stopniowo dodać ciasto i posypkę przez lejek do dozowania składników kilka minut przed końcem ubijania.
3. Lody będą miały miękką, kremową konsystencję. Aby uzyskać twardszą konsystencję, należy położyć lody do szczelnego pojemnika i włożyć pojemnik do zamrażarki na ok. 2 godziny. Wyjąć z zamrażarki około 15 minut przed podaniem.

## Lody o smaku sernika truskawkowego

*Wszystkie elementy sernika truskawkowego – serek śmietankowy, truskawki i krakersy z razowej mąki pszennej – sprawiają, że naprawdę pomysłisz, że jesz kawałek ciasta.*

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- 110 gramów (½ standardowego opakowania) serka śmietankowego, podzielonego na 4 części (o temperaturze pokojowej)
- ½ szklanki cukru białego 1 szczypta soli
- ½ szklanki mleka pełnego
- ¾ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego
- 1 łyżka stołowa kwaśnej śmietany lub jogurtu naturalnego (o temperaturze pokojowej)
- ½ szklanki pokrojonych truskawek
- 1½ pokruszonego krakersa z razowej mąki pszennej

1. Dodać serek śmietankowy, cukier i sól do średniej miski do mieszania. Używając miksera ręcznego, ubijać do uzyskania kremowej konsystencji. Stopniowo dodać mleko i wanilię, mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Wymieszać ze śmietaną lub jogurtem. Przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.

2. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów i, jeśli pojawiają się w niej grudki, przecedzić przez sitko. Włączyć mieszanie do misy mrożącej przez lejek do dozowania składników i ubijać aż zgęstnieje (około 15 minut). Pięć minut przed zakończeniem ubijania stopniowo dodać truskawki i kawałki krakersa z razowej mąki pszennej przez lejek do dozowania składników. Kontynuować ubijanie aż do uzyskania odpowiedniej gęstości (łącznie około 20 minut).
3. 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 owsiane z brzoskwiniami i kruszonką cynamonową

*Lody na bazie mleka owsianego z dżemem brzoskwinowym i kruszonką cynamonową.*

Do przygotowania około 1¼ szklanki

- $\frac{2}{3}$  szklanki kremowego mleka owsianego
- 2 łyżki stołowe syropu kukurydzianego
- $\frac{1}{4}$  szklanki plus 1 łyżka stołowa brązowego cukru (osobno) 1 mała szczypta soli
- 1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego
- $\frac{1}{4}$  łyżeczki gumy ksantanowej
- 1 łyżeczka oleju z pestek winogron
- $\frac{1}{3}$  szklanki pokrojonych brzoskwiń z puszki
- $\frac{1}{4}$  szklanki płatków owsianych
- $\frac{1}{4}$  szklanki mąki uniwersalnej
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 4 łyżki stołowe niesolonego masła, schłodzonego i pokrojonego w kostki 5 mm
- 2 łyżki stołowe dżemu brzoskwinowego

1. Podgrzać mleko owsiane w małym rondelku, aż zacznie lekko wrzeć. Dodać podgrzane mleko, syrop kukurydziany, 1/4 szklanki brązowego cukru, sól, wanilię, gumę ksantanową, olej z pestek winogron i brzoskwinie do pojemnika blendera w podanej kolejności. Miksować, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Przełożyć do małej miski, przykryć i odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc.
2. Rozgrzać piekarnik do 160°C. W małej misce wymieszać płatki owsiane, mąkę, cynamon i pozostałą 1 łyżkę stołową brązowego cukru. Dodać masło. Przy pomocy palców lub widelca, dodać masło do mieszanki mąki owsianej i zagniatć do momentu, gdy nie pozostaną żadne suche kawałki i mieszanina stanie się krucha. Rozłożyć mieszaninę

na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec do uzyskania złotobrazowego koloru (około 20 minut). Pozostawić kruszonkę owsianą do całkowitego ostygnięcia, a następnie odstawić na bok.

3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Ubić bazę lodów, a następnie włączyć mieszanie do misy mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubić aż zgęstnieje (około 20 minut). Kilka minut przed końcem ubijania stopniowo dodać 2 łyżki stołowe kruszonki owsianej i dżem brzoskwinowy przez lejek do dozowania składników. **Uwaga:** w tym przepisie wystarczy tylko kilka łyżek stołowych kruszonki. Pozostałą część można włożyć do szczelnego pojemnika i przechowywać w zamrażarce przez okres do dwóch miesięcy. Kruszonkę można wykorzystać do przygotowania kolejnych lodów, a nawet wymieszać z jogurtem lub płatkami owsianymi.
4. 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.

## Sorbet o smaku gorzkiej czekolady

*Bogaty i kremowy sorbet o smaku gorzkiej czekolady to prawdziwy przysmak bez użycia nabiału.*

Do przygotowania około 1½ szklanki

- 1 szklanka wody
- $\frac{1}{2}$  szklanki cukru białego 1 szczypta soli
- $\frac{1}{2}$  szklanki przesianego kakao w proszku
- $\frac{1}{2}$  łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1. Przygotować syrop cukrowy, łącząc wodę, cukier i sól w średnim rondlu i gotując na średnim ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści.
2. Zdjąć rondel z ognia i stopniowo dodać kakao w proszku, ubijając do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodać wanilię i dobrze wymieszać. Włożyć do pojemnika. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Włączyć bazę sorbetową do misy mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubić aż zgęstnieje (około 25 minut).
4. 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 z mango

*Orzeźwiający, słodki i pełen smaku sorbet z mango to uczta dla podniebienia.*

Do przygotowania około 1½ szklanki

- 1½ szklanki świeżego i pokrojonego w kostkę mango
  - ¼ szklanki wody
  - ¼ szklanki cukru białego
  - ½ łyżeczki startej świeżej skórki z limonki
  - ½ łyżeczki świeżego soku z limonki **Szczypta soli koszernej**
1. Dodać wszystkie składniki do pojemnika blendera w podanej kolejności. Miksować na wysokich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji.
  2. Włożyć do pojemnika. Przykryć i odstawić do lodówki na 2-3 godziny lub na całą noc.
  3. Włączyć maszynkę do lodów Cuisinart®. Włączyć bazę sorbetową do miski mrożącej przez lejek do dozowania składników. Ubijać aż zgęstnieje (około 15 minut).
  4. 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 varotoimenpiteitä 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 puulusikkaa 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 noudattamatta 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 KOTIKÄYTÖSSÄ

## JOHTOSARJAA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

Laite toimitetaan lyhyellä virtajohdolla varustettuna pitkään johtoon takertumisesta tai kompastumisesta aiheutuvien riskien vähentämiseksi. Pidempiä jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta.

Jos käytät pitkää polarisoitua jatkojohtoa, jatkojohton nimellisarvojen tulisi vastata vähintään laitteelle ilmoitettuja nimellisarvoja. Pidempi johto tulisi lisäksi asettaa siten, että se ei pääse roikkumaan työtason tai pöytätason 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 puhdista hankausjauheilla tai kovilla välineillä.

## OMINAISUUDET JA HYÖDYT

1. **Virtakytkin**
2. **Sotkuton johdonkerääjä**  
Johto voidaan kiertää turvallisesti moottorikokoonpanon ympärille, kun laite ei ole käytössä, jolloin työtasot pysyvät siisteinä.
3. **Moottorikokoonpano**  
Sisältää moottorin, josta jäätelön valmistamiseen tarvittava sekoitin saa käyttövoimansa.
4. **Kansi**  
Läpinäkyvä kansi mahdollistaa pakastusprosessin edistymisen seuraamisen. Kansi on suunniteltu lukittumaan helposti pakastinkulhon kaulukseen.
5. **Ainessuppilo**  
Käytetään jäätelöseoksen lisäämiseen, kun jäätelökone on kytketty päälle. Se mahdollistaa lisäksi lastujen tai päihinöiden kaltaisten aineiden lisäämisen ilman, että pakastusjakso keskeytyy.
6. **Sekoitin**  
Valmistaa jäätelön sekoittamalla pakastinkulhossa olevat ainekset ja lisäämällä niiden joukkoon ilmaa.
7. **Pakastinkulho**  
Pakastinkulhon kaksoiseristettyjen seinämien välissä oleva jäähdytysneste pakastaa nopeasti ja tasaisesti. Kaksoiseinämät pitävät kulhon viileänä ja tasaisessa lämpötilassa.
8. **Pakastinkulhon kaulus**  
Pitää pakastinkulhon tukevasti paikallaan. Voidaan irrottaa nostamalla, jotta kulho voidaan poistaa sotkuttomasti ja helposti.
9. **Jalusta**
10. **Luistamattomat kumijalat**

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista jäätelökoneesta kaikki pakkausmateriaalit. Poista valmistus- ja kuljetusprosessista mahdollisesti jääneet pöly ja jäämät pesemällä kansi, pakastinkulho, jalusta ja sekoitin lämpimällä saippuvedellä.

ÄLÄ upota moottorikokoonpanoa veteen. Pyyhi se kostealla liinalla. 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.

Jäätymisaika 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.

## KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta pakastinkulho pakastimeen vähintään 24 tuntia ennen jäätelökoneen käyttämistä.
2. Aseta pakastinkulhon kaulus jalustan päälle ja aseta jalusta puhtaalle ja tasaiselle alustalle. Poista pakastinkulho pakastimesta ja aseta se paikalleen jalustaan. **KOMMENTTI:** Kulho alkaa sulaa nopeasti, kun se on poistettu pakastimesta. Käytä sitä heti pakastimesta poistamisen jälkeen.
3. Vedä moottorikokoonpano ulos kannesta painamalla sen alaosassa olevia lukituspaljoja, kierrä johto auki, liu'uta moottorikokoonpano takaisin kanteen ja kiinnitä sekoitin moottorikokoonpanoon.
4. Aseta koottu kansi/moottorikokoonpano pakastinkulhon päälle kohdistamalla pakastinkulhon kauluksessa oleva nuoli kannessa oleva ulokkeeseen. Lukitse se paikalleen myötöpäivään kiertämällä.
5. Liitä jäätelökone pistorasiaan ja paina kytkin päälle (I-asentoon). Sekoitin alkaa pyöriä myötös- tai vastapäivään. **KOMMENTTI:** Jäätelöseos on lisättävä pakastinkulhoon ainessuppilon kautta sen jälkeen, kun laite on kytketty päälle.
6. Kaada jäätelöseos ainessuppilon. **KOMMENTTI:** Jäätelöseoksen tulisi olla hyvin jäähdytettyä. ÄLÄ täytä pakastinkulhoa liian täyteen kaataessasi jäätelöseosta ainessuppilon: kaada pakastinkulhoon enintään 300 ml seosta ja jätä sen yläreunaan vähintään n. 2 cm varaa. Jäätelön tilavuus kasvaa sekoitusprosessin aikana.
7. Jäätelö valmistuu noin 20 minuutissa. Aika riippuu reseptistä ja valmistettavan jäätelön määrästä. Kun jäätelö on valmista, paina kytkin pois päältä (O-asentoon) ja irrota jäätelökoneen virtajohto pistorasiasta. **KOMMENTTI:** Kansi ja sekoitin saattavat heilahdella edestakaisin, kun jäätelöseos on kovettunut. Tämä on normaalia. Jos näin tapahtuu, kytke laite pois päältä ja tarkista jäätelöseoksen kovuus.

8. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja säilytä sitä pakastimessa vähintään kahden tunnin ajan. **KOMMENTTI:** Älä säilytä jäätelöä pakastinkulhossa. Jäätelö tarttuu pakastinkulhon seinämiin, ja se saattaa vaurioittaa kulhoa. Säilytä se ainoastaan pakastamisen kestävissä ilmatiiviissä astiassa.
9. Varmista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta. Poista sekoitin, vedä moottorikokoonpano ulos kannesta painamalla sen alaosassa olevia lukituspaljoja, kierrä johto moottorikokoonpanon ympärille ja liu'uta moottorikokoonpano takaisin kanteen laitteen helppoa ja vaivatonta säilyttämistä varten.

## 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 hienonnettuja aineksia ainessuppilon kautta.

Pähkinöiden ja muiden ainesten palkokoon 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 paksa, 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 jälkiruokan 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 juoksevalla vedellä. Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

### Säilytys

**ÄLÄ** aseta pakastinkulhoa pakastimeen, jos kulho on märkä.

**ÄLÄ** säilytä kantha, 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 470 ml (1 amerikkalainen pinti).

- Cuisinart® Solo Scoops -jäätelökoneella valmistetussa jäätelössä käytetään puhtaita, tuoreita aineksia. Sillä valmistettujen jälkiruokien ja jäädytettyjen 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 jälkiruoka ilmatiiviiseen astiaan ja säilytä sitä pakastimessa, kunnes haluttu koostumus on saavutettu. Tämä vie yleensä vähintään kaksi tuntia.**
- Parhaat tulokset saavutetaan, kun seosta jäähdytetään yön yli ennen käyttöä. Voit myös jäähdyttää seosta ennen käyttöä jäähauteen päällä, kunnes se on jäähtynyt täysin.
- 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 kermaisemman lopputuloksen. Vähärasvaisempien vaihtoehtojen käyttö saattaa muuttaa jälkiruuan 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 esikypsentämistä, 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.
- Alla luetellut Cuisinartin reseptit tuottavat enintään 470 ml jälkiruokaa. ÄLÄ täytä pakastinkulhoa liian täyteen lisätessäsi aineksia kannen ainessuppilon kautta: jätä pakastinkulhon yläreunaan vähintään n. 2 cm varaa. Ainesten tilavuus kasvaa pakastusprosessin aikana.

- Jos valmistat useita reseptejä peräkkäin, varmista ennen jokaista käyttökertaa, että pakastinkulho on jäähtynyt täysin. Voit tilata lisäpakastinkulhoja Cuisinartin verkkosivustolta ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Varmista ennen koneen kytkemistä päälle, että sekoitin ja kansi/moottorikokoonpano ovat paikoillaan.

# RESEPTEJÄ

Yksinkertainen vaniljajäätelö . . . . .	58
Yksinkertainen suklaajäätelö . . . . .	58
Sekamarjajäätelö . . . . .	58
Brownie-sundae-jäätelö . . . . .	59
Täytekeksijäätelö . . . . .	59
Hillomunkkijäätelö . . . . .	59
Täytekakkujäätelö . . . . .	60
Mansikkajuustokakkujäätelö . . . . .	60
Persikka- ja kaneli-streusel- kauramaitojäätelö . . . . .	60
Tummasuklaasorbetti . . . . .	61
Mangosorbetti . . . . .	61

## Yksinkertainen vaniljajäätelö

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

Noin 770ml:n annos

<b>80</b>	<b>ml täysmaitoa</b>
<b>60</b>	<b>ml kidesokeria Pieni ripaus suolaa</b>
<b>160</b>	<b>ml vispikermaa</b>
<b>1</b>	<b>1 tl puhdasta vaniljauutetta</b>
<b>80</b>	<b>ml hienonnettuja mausteita tai koristeita (makeisrouhetta, keksinmuruja tai nonparelleja), valinnainen</b>

1. Aseta maito, sokeri ja suola pieneen sekoituskulhoon. Vatkaa, kunnes sokeri on liuennut. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.
2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkulhoon ainesuppilon kautta. Sekoita seosta noin 20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Jos käytät valinnaisia mausteita tai koristeita, lisää ne vähitellen suppilon kautta muutaman minuutin ennen sekoitusajan päättymistä.
3. 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 tarjoamista.

## Yksinkertainen suklaajäätelö

*Tämän jäätelön valmistaminen onnistuu helposti, mutta sen suklaisessa maussa ja täyteläisyydessä ei ole mitään yksinkertaista.*

Noin 770ml:n annos

<b>60</b>	<b>ml siivilöityä kaakaojauhetta</b>
<b>2</b>	<b>rkl kidesokeria</b>
<b>2</b>	<b>rkl vaaleaa tai tummaa fariinisokeria tiiviiksi painettuna Ripaus suolaa</b>
<b>80</b>	<b>ml täysmaitoa</b>
<b>160</b>	<b>ml vispikermaa</b>
<b>½</b>	<b>tl puhdasta vaniljauutetta</b>

1. Vatkaa kaakaojauhe, sokerit ja suola sekaisin pienessä kulhossa. Lisää maito ja sekoita sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes sokerit ovat lienneet. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.

2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkulhoon ainesuppilon kautta. Sekoita seosta 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee.
3. 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 tarjoamista.

## Sekamarjajäätelö

*Tämä jäätelö on kevyttä, makeaa ja hedelmäistä, ja se on parhaimmillaan, kun kauden marjat ovat tuoreimmillaan.*

Noin 770ml:n annos

<b>120</b>	<b>ml tuoreita marjoja (vadelmien, karhunvatukoiden ja mustikoiden yhdistelmä toimii hyvin)</b>
<b>60</b>	<b>ml täysmaitoa</b>
<b>60</b>	<b>ml kidesokeria Ripaus suolaa</b>
<b>120</b>	<b>ml vispikermaa</b>
<b>½</b>	<b>tl puhdasta vaniljauutetta</b>

1. Aseta marjat monitoimikoneen kulhoon, johon on asennettu hienonnuterä. Käytä pulssitoimintoa, kunnes marjat on hienonnettu hienoksi. Aseta marjat sivuun monitoimikoneen kulhossa.
2. Aseta maito, sokeri ja suola pieneen sekoituskulhoon. Sekoita sähkövatkaimen alhaista nopeutta tai vispilää käyttämällä, kunnes sokeri on liuennut. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Sekoita joukkoon sivuun asetetut marjat ja niiden mehu. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.
3. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkulhoon ainesuppilon kautta. Sekoita seosta 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 tarjoamista.

\* Voit käyttää vaihtoehtoisesti sulatettuja pakastemarjoja, jos tuoreita marjoja ei ole saatavilla.

---

## Brownie-sundae-jäätelö

*Kokeile Cuisinartin versiota klassisesta brownie-sundaesta.*

Noin 480ml:n annos

- 80 ml täysmaitoa**
- 60 ml kidesokeria Pieni ripaus suolaa**
- 160 ml vispikermää**
- 1 tl puhdasta vaniljauutetta**
- 60 ml brownienmuruja jäähdettyinä**
- 2 rkl halkaistuja maraschinokirsikoita**
- 2 rkl suklaafudgekastiketta Kermavaahtoa, valinnainen**

1. Aseta maito, sokeri ja suola pieneen sekoituskuuluhoon. Vatkaa, kunnes sokeri on liuenntu. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.
2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkuuluhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta noin 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee.
3. Lisää ensin brownienmurut ja sitten kirsikat ainessuppilon kautta noin 5 minuuttia ennen pakastusajan päättymistä.
4. Kun seos on sakeutunut yhteensä noin 20 minuutin kuluttua, kytke laite pois päältä, poista kansi ja sekoitin ja sekoita sitten joukkoon fudgekastike.
5. Tarjoa välittömästi. Tarjoile halutessasi kermavaahdon kera.

## Täytekeksijäätelö

Noin 770ml:n annos

- 80 ml täysmaitoa**
- 60 ml kidesokeria Pieni ripaus suolaa**
- 160 ml vispikermää**
- 2 tl puhdasta vaniljauutetta**
- 120 ml hienoksi hionnettuja suklaatäytekeksjä**

1. Aseta maito, sokeri ja suola keskikokoiseen sekoituskuuluhoon. Vatkaa hyvin, kunnes sokeri on liuenntu. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.

2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkuuluhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Lisää keksinmurut vähitellen ainessuppilon kautta muutaman minuutin ennen sekoitusajan päättymistä.
3. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoamista.

## Hillomunkkijäätelö

*Niin herkullista, että se maistuu vaikka aamiaiseksi!*

Noin 770ml:n annos

- 80 ml täysmaitoa**
- 60 ml kidesokeria Pieni ripaus suolaa**
- 160 ml vispikermää**
- 1 tl puhdasta vaniljauutetta**
- 1 rkl mansikkahilloa**
- 120 ml munkkeja/donitseja (maustamaton taikina toimii hyvin) pieniksi paloiksi leikattuna ja jäähdettyinä**

1. Aseta maito, sokeri ja suola keskikokoiseen sekoituskuuluhoon. Vatkaa hyvin, kunnes sokeri on liuenntu. Sekoita joukkoon vispikerma ja vanilja. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.
2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkuuluhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Lisää mansikkahillo ja munkkipalat vähitellen ainessuppilon kautta muutaman minuutin ennen sekoitusajan päättymistä.
3. Jäätelön koostumus on pehmeä ja kermainen. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä jäätelö ilmatiiviseen astiaan ja aseta se pakastimeen noin 2 tunnin ajaksi. Poista pakastimesta noin 15 minuuttia ennen tarjoamista.



## Täytekakkujäätelö

*Tämä pullollaan nonparelleja ja vaniljanmakuisia sokerikakunpaloja oleva jäätelö sopii juhlaan!*

Noin 770ml:n annos

- 120 ml vispikermaa Pieni ripaus suolaa**
- ½ tl puhdasta vaniljauutetta**
- 120 ml makeutettua kondensoitua maitoa**
- 115 g huoneenlämpöistä tuorejuustoa**
- 120 ml sokerikakkua pieniksi paloiksi leikattuna ja jäähdytettyä**
- 1 tl värikkäitä nonparelleja**

1. Aseta vispikerma, suola, vanilja, makeutettu kondensoitu maito ja tuorejuusto tehosekoittimen kulhoon luetellussa järjestyksessä. Sekoita vain juuri sen verran, että tuorejuusto on sekoittunut täysin. Varo sekoittamasta liikaa. Siirrä pieneen kulhoon, peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.
2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkulhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta 15–20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Lisää kakunpalat ja nonparellit vähitellen ainessuppilon kautta muuttaman minuutin ennen sekoitusajan päättymistä.
3. 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 tarjoamista.

## Mansikkajuustokakkujäätelö

*Tämä kermajuustoa, mansikoita ja graham cracker -keksinmuruja sisältävä jäätelö maistuu aivan mansikkajuustokakulta.*

Noin 770ml:n annos

- 115 g (noin puoli pakettia) huoneenlämpöistä tuorejuustoa 4 palaan leikattuna**
- 80 ml kidesokeria Ripaus suolaa**
- 80 ml täysmaitoa**
- ¾ tl puhdasta vaniljauutetta**
- 1 rkl huoneenlämpöistä hapankermaa tai maustamatonta jogurtia**
- 80 ml viipaloituja mansikoita**
- 1½ kokonaista graham cracker -keksiä hienonnettuina (voit käyttää myös digestive-keksejä)**

1. Aseta tuorejuusto, sokeri ja suola keskikokoiseen sekoituskulhoon. Vatkaa sähkövatkaimella, kunnes seos on kermaista. Lisää maito ja vanilja vähitellen ja jatka sekoittamista, kunnes seos on tasaista. Sekoita joukkoon hapankerma tai jogurtti. Peitä ja jäähdytä vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.
2. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja sekoita tarvittaessa voimakkaammin, jos seoksessa näyttää olevan paakkuja. Kaada seos pakastinkulhoon ainessuppilon kautta ja sekoita noin 15 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Lisää mansikat ja keksinpalat vähitellen ainessuppilon kautta viisi minuuttia ennen sekoitusprosessin valmistumista. Jatka sekoittamista yhteensä noin 20 minuutin ajan, kunnes seos on saakeutunut riittävästi.
3. 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 tarjoamista.

## Persikka- ja kaneli-streusel-kauramaitojäätelö

*Tämä kauramaitopohjainen jäätelö sisältää persikkahilloa ja kaneli-kaurahiutale-streuselia.*

Noin 770ml:n annos

- 160 ml erittäin kermaista kauramaitoa**
- 2 rkl vaaleaa maissisiirappia**
- 60 ml + 1 rkl vaaleaa fariinisokeria**
- Pieni ripaus suolaa**
- 1 tl puhdasta vaniljauutetta**
- ¼ tl ksantaamikumia**
- 1 tl viinirypäleensiemenöljyä**
- 80 ml hienonnettua säilykepersikoita**
- 60 ml kaurahiutaleita**
- 60 ml valkaisetmatonta yleisvehnä jauhoa**
- 1 tl jauhettua kanelia**
- 4 rkl suolaamatonta voita noin 6,5 mm:n kuutioiksi leikattuna ja jäähdytettyä**
- 2 rkl persikkahilloa**

1. Lämmitä kauramaitoa pienessä kasarissa, kunnes se alkaa kuplia hiljalleen. Aseta lämmitetty maito, maissisiirappi, 60 ml fariinisokeria, suola, vanilja, ksantaanikumi, viinirypäleensiemenöljy ja persikat tehosekoittimen kulhoon luetellussa järjestyksessä. Sekoita, kunnes seos on tasaista. Siirrä pieneen kulhoon, peitä ja jäähdytä jääkaapissa vähintään 2 tunnin ajan tai mieluiten yön yli.

2. Esilämmitä uuni 160 °C:n lämpötilaan. Sekoita kaurahiutaleet, vehnä jauho, kaneli ja 1 rkl fariinisokeria pienessä kulhossa. Lisää voi. Sekoita sokeri kaurahiutale- ja jauhoseoksen joukkoon hieromalla sormin tai haarukkaa käyttämällä, kunnes seoksessa ei ole kuivia kohtia ja se on murenevaa. Levitä seos leivinpaperilla vuoratulle pellille. Paista noin 20 minuutin ajan, kunnes seos on kullanuskeaa. Anna kaurahiutale-streuselin jäähtyä täysin ja aseta se tämän jälkeen sivuun.

3. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Vatkaa jäätelöseosta ja kaada se sitten pakastinkulhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta noin 20 minuutin ajan, kunnes se sakenee. Lisää 2 ruokalusikallista kaurahiutale-streuselia ja persikkahilloa vähitellen suppilon kautta muutaman minuutin ennen sekoitusajan päättymistä. **Kommentti:** tähän reseptiin tarvitaan vain pari ruokalusikallista streuselia. Loppu voidaan siirtää ilmatiiviiseen astiaan ja säilyttää pakastimessa enintään kahden kuukauden ajan. Sitä voidaan käyttää lisäjäätelön valmistamiseen, tai se voidaan sekoittaa jogurtin tai kaurahiutaleiden joukkoon.

4. 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 tarjoamista.

## Tummasuklaasorbetti

*Täyteläinen ja kermainen tummasuklaasorbettimme on aidosti herkullinen maidoton vaihtoehto.*

Noin 360ml:n annos

**240 ml vettä**  
**120 ml kidesokeria Ripaus suolaa**  
**120 ml siivilöityä kaakaojauhetta**  
**½ tl puhdasta vaniljauhetta**

1. Valmista yksinkertainen siirappi sekoittamalla vesi, sokeri ja suola keskikokoisessa kasarissa ja kypsentämällä keskilämmöllä, kunnes sokeri on liuennut täysin.
2. Poista kasari lämmöltä, lisää kaakaojauhe vähitellen ja jatka vatkaamista, kunnes seos on tasaista. Lisää vanilja ja sekoita se seoksen joukkoon. Siirrä astiaan. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.
3. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Kaada sorbettiseos pakastinkulhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta noin 25 minuutin ajan, kunnes se sakenee.

4. 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 tarjoamista.

## Mangosorbetti

*Raikas, makea ja maukas mangosorbetti maistuu aina kaikille.*

Noin 360ml:n annos

**360 ml kuutioitua tuoretta mangoa**  
**60 ml vettä**  
**60 ml kidesokeria**  
**½ tl raastettua tuoreen limetin kuorta**  
**½ tl tuoreen limetin mehua**  
**Ripaus koshersuolaa**

1. Aseta kaikki ainekset tehosekoittimen kulhoon luettelussa järjestyksessä. Sekoita korkealla nopeudella, kunnes seos on täysin tasaista.
2. Siirrä astiaan. Peitä ja jäähdytä jääkaapissa 2–3 tunnin ajan tai yön yli.
3. Kytke Cuisinart®-jäätelökone päälle. Kaada sorbettiseos pakastinkulhoon ainessuppilon kautta. Sekoita seosta noin 15 minuutin ajan, kunnes se sakenee.
4. 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 tarjoamista.

# VIGTIGESIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

## LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

1. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må du ikke placere kabel, stik eller apparatets motordrevenhed 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 tilskadecomst og/eller skader på apparatet.
5. Apparatet må ikke betjenes med et beskadiget kabel eller stik eller efter funktionsfejl 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 tilskadecomst.
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 gummispattel 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 Cuiiart-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 omrøringsskovlen 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, polariseret 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 fabrikkskilltet stemmer overens med din spænding.
- Må ikke rengøres med skurepulver eller hårde redskaber.

# FUNKTIONER OG FORDELE

1. **Tænd/sluk-kontakt**
2. **Problemfri ledningsindpakning**  
Anvend ledningsindpakninger rundt om motordrevenheden, når enheden ikke er i brug, for at holde køkkenbordet ryddeligt.
3. **Motordrevenhed**  
Indeholder motoren, der driver omrøringskovlen til at lave isen.
4. **Låg**  
Gennemsigtigt låg, så du kan se fryseprocessens forløb. Låget er designet til at låse nemt på fryseskålens krave.
5. **Ingrediensstragt**  
Bruges til at tilsætte isblandingen, når ismaskinen tændes, og for at tilsætte ingredienser såsom chips eller nødder uden at afbryde frysecyklussen.
6. **Omrøringskovl**  
Blander og tilfører luft til ingredienser i fryseskålen for at lave is.
7. **Fryseskål**  
Indeholder kølevæske mellem en dobbeltisoleret væg for at fryse hurtigt og jævnt. Dobbeltvægge holder skålen kølig og ved en stabil temperatur.
8. **Fryseskålens krave**  
Holder sikkert på fryseskålen og kan løftes for ren og nem fjernelse af skålen.
9. **Base**
10. **Skridsikre gummifødder**

## FØR FØRSTE BRUG

Fjern al emballage fra ismaskinen. Vask låget, fryseskålen, basen og omrøringskovlen i varmt sæbevand for at fjerne støv eller rester fra fremstillings- og forsendelsesprocessen. DU MÅ ikke sænke motordrevenheden i vand. Tør af med en fugtig klud. DU MÅ ikke rengøre nogen af delene med slibemidler eller hårde redskaber.

## FRYSETID OG KLARGØRING AF SKÅL

Fryseskålen skal være helt frossen, før du starter på opskriften. Før frysning skal du vaske og tørre skålen. Tiden, som der kræves for at nå en frossen 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 frossen. Hvis du ikke kan høre væsken bevæge sig i skålen, er kølevæsken således frossen. 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.

## BETJENINGSINSTRUKTIONER

1. Placer fryseskålen i fryseren i mindst 24 timer før brug af ismaskinen.
2. Placer fryseskålens krave på basen, og stil basen på en ren, jævn overflade. Tag fryseskålen ud af fryseren, og sæt den i basen. **BEMÆRK:** Skålen begynder hurtigt at tø op, efter at den er taget ud af fryseren. Bruges omgående efter at være taget ud af fryseren.
3. Træk motordrevenheden ud fra låget ved at trykke på låsetapperne i bunden, rul ledningen ud, skub motordrevenheden tilbage ind i låget, og tilslut omrøringskovlen til motordrevenheden.
4. Placer det samlede låg/motordrevenheden på fryseskålen, så pilen flugter med fryseskålens krave og den ydre rille på låget. Drej med uret for at låse.
5. Sæt ismaskinen i stikkontakten, og tryk på kontakten til positionen ON (I). Omrøringskovlen vil begynde at vende enten med eller mod uret. **BEMÆRK:** Isblandingen skal tilsættes fryseskålen gennem ingrediensstragten, efter at enheden er tændt.
6. Hæld isblandingen gennem ingrediensstragten. **BEMÆRK:** Isblandingen skal være velafkølet. Når isblandingen hældes gennem ingrediensstragten, MÅ DU IKKE fylde fryseskålen højere end ca. 2 cm fra toppen af fryseskålen eller overgå 1/4 kop (ca. 300 ml). Isen får en større volumen under omrøringsprocessen.
7. Isen er færdig efter ca. 20 minutter. Tiden afhænger af opskriften og mængden af is, du laver. Når isen er klar, skal du trykke på kontakten til positionen OFF (FRA) og tage ismaskinen ud af stikkontakten. **BEMÆRK:** Låget og skovlen kan dreje frem og tilbage, når isblandingen er blevet stiv. Dette er en normal tilstand. Hvis det sker, skal du slukke for enheden og kontrollere isblandingens stivhed.
8. Hvis du ønsker en fastere konsistens, skal du overføre isen til en lufttæt beholder og opbevare den i fryseren i to eller flere timer. **BEMÆRK:** Du må ikke opbevare is i fryseskålen. Isen vil klistre til siderne på fryseskålen og kan beskadige skålen. Må kun opbevares i en frostsikker lufttæt beholder.
9. Sørg for, at enheden er taget ud af stikkontakten, fjern skovlen, tryk motordrevenheden ud af låget ved at trykke på låsetapperne på bunden, få viklet ledningen ud igen, og glid derefter motordrevenheden tilbage i låget for nem og problemfri opbevaring.

## 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 omrøringsskovlen 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, omrøringsskålen 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 lave eller bruge dine egne opskrifter, så længe de ikke giver et slutprodukt på mere end ca. 475 ml (1 pint).

- Is fra Cuisinart® Solo Scoops ismaskinen bruger rene, friske ingredienser. Derfor har desserterne og de frosne drikke ikke de samme egenskaber som kommercielt tilberedte frosne desserter og drikke. De fleste butiksversioner bruger gummi 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.

- For de bedste resultater afkøles blandingen natten over før brug. Eller afkøl opskriften over et isbad, indtil den er helt afkølet, før brug.
- 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. 472 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 tilberedes på forhånd, 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.
- Cuisinarts nedenstående opskrifter giver et slutprodukt på op til ca. 475 ml dessert. Når ingredienserne hældes gennem ingrediensstragten, MÅ DU IKKE fylde fryseskålen højere end ca. 2 cm fra toppen af fryseskålen. Ingredienserne får en større volumen under omrøringsprocessen.
- Når flere opskrifter laves i træk, skal du sørge for, at fryseskålen er helt frossen før hver brug. Ekstra fryseskåle kan købes på Cuisinarts hjemmeside ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Sørg for, at omrøringsskovlen og låget/motordrevenheden sidder på plads, før maskinen tændes.

# OPSKRIFTER

Enkel vaniljeis . . . . .	65
Enkel chokoladeis . . . . .	65
Is med blandede bær . . . . .	66
Softice med brownie . . . . .	66
Is med småkage og fløde . . . . .	66
Is med syltetøjsdoughnut . . . . .	67
Fødselsdagslagkage med kagecreme . . . . .	67
Is med jordbærcheesecake . . . . .	67
Kanelkage med ferskner Is på havremælk . . . . .	68
Mørk chokoladesorbet . . . . .	68
Mangosorbet . . . . .	68

## Enkel vaniljeis

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

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

- $\frac{1}{3}$  **kopper (ca. 236 ml/708 ml) sødmælk**
- $\frac{1}{4}$  **kop (ca. 50 gram) granuleret sukker, en spids salt**
- $\frac{2}{3}$  **kopper (ca. 472 ml/708 ml) piskefløde**
- 1 tsk. ren vaniljeekstrakt**
- $\frac{1}{8}$  **kopper hakket ingredienser (hakket slik, knuste småkager, krymmel), valgfrit**

1. Kom mælk, sukker og salt i en lille røreskål. Pisk, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil den tyknes, ca. 20 minutter. Hvis der bruges nogle af de valgfrie ingredienser, skal du gradvist tilsætte dem gennem tragten nogle få minutter før afslutningen på maskinens kørselstid.
3. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

## Enkel chokoladeis

*Selvom denne is er nem at tilberede, har chokoladen en smag og cremet tekstur, der er alt andet end enkel.*

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

- $\frac{1}{4}$  **kop (ca. 25 gram) kakaopulver, sigtet**
- 2 spsk. granuleret sukker**
- 2 spsk. lys eller mørkebrunt sukker, en spids salt**
- $\frac{1}{3}$  **kopper (ca. 236 ml/708 ml) sødmælk**
- $\frac{2}{3}$  **kopper (ca. 472 ml/708 ml) piskefløde**
- $\frac{1}{2}$  **tsk. ren vaniljeekstrakt**

1. I en lille skål piskes kakao, sukker og salt sammen. Tilsæt mælk, og med en håndmixer på lav hastighed eller et piskeris blandes, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil isen tyknes, 15-20 minutter.

3. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

## Is med blandede bær

*Denne is bliver let, sød og frugtagtig – og smager bedst, når bærrene er i højsæson.*

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

**1/2 kopper (ca. 80 gram) friske bær (en blanding af hindbær, brombær og blåbær fungerer godt)**

**1/4 kopper (ca. 60 ml) sødmælk**

**1/4 kopper (ca. 50 gram) granuleret sukker, en spids salt**

**1/2 kopper (ca. 118 ml) piskefløde**

**1/2 tsk. ren vaniljeekstrakt**

1. Kom bærrene i skålen på en foodprocessor, der er udstyret med hakkeblade. Blend, indtil de er fint hakket. Gem dem i foodprocessorens skål.
2. Kom mælk, sukker og salt i en lille røreskål. Bland med en håndmixer på lav hastighed eller et piskeris, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tilsæt de gemte bær og deres saft. Tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil isen tyknes, 15-20 minutter. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

\*Frosne optøede blandede bær kan bruges i stedet, hvis friske ikke kan købes.

## Softice med brownie

*Lad Cuisinart sammensætte alle ingredienser til denne version af den klassiske softice med brownie.*

Opskriften giver to kopper (ca. 470 ml).

**1/3 kopper (ca. 236 ml/708 ml) sødmælk**

**1/4 kopper (ca. 50 gram) granuleret sukker, en spids salt**

**2/3 kopper (ca. 472 ml/708 ml) piskefløde**

**1 tsk. ren vaniljeekstrakt**

**1/4 kopper (ca. 60 gram) smuldrede brownies**

**2 spsk. halve maraschino-kirsebær (cocktailkirsebær)**

**2 spsk. chokoladesauce med blød karamel, flødeskum, valgfrit**

1. Kom mælk, sukker og salt i en lille røreskål. Pisk, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil isen tyknes, 15-20 minutter.
3. Ca. før fem minutter før frysetiden slutter, skal du tilsætte smuldrede brownies og derefter kirsebær gennem ingrediensstragten.
4. Når blandingen er tyknet, ca. 20 minutter i alt, skal du slukke for enheden, fjerne dækslet og skovlen og derefter røre karamelsaucen i.
5. Servér med det samme med flødeskum, hvis det ønskes.

## Is med småkage og fløde

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

**1/3 kopper (ca. 236 ml/708 ml) sødmælk**

**1/4 kopper (ca. 50 gram) granuleret sukker, en spids salt**

**2/3 kopper (ca. 472 ml/708 ml) piskefløde**

**1 tsk. ren vaniljeekstrakt**

**2 tablespoons black sesame paste**

**1/2 fint knuste chokolade-sandwichkager**

1. Kom mælk, sukker og salt i en mellemstor røreskål. Pisk godt, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil isen tyknes, 15-20 minutter. Tilsæt gradvist knuste småkager gennem ingrediensstragten nogle få minutter, inden køretiden slutter.
3. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

---

## Is med syltetøjsdoughnut

*Så lækker, at du måske tager en bid til morgenmad!*

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

- 1/3 **kopper (ca. 236 ml/708 ml) sødmælk**
- 1/4 **kop (ca. 50 gram) granuleret sukker, en spids salt**
- 2/3 **kopper (ca. 472 ml/708 ml) piskeflød**
- 1 tsk. ren vanilleekstrakt**
- 1 tsk. syltetøj**
- 1/2 **kop doughnuts (ca. 100 gram) (alm. kage fungerer også godt), skåret i tern og afkølet**

1. Kom mælk, sukker og salt i en mellemstor røreskål. Pisk godt, indtil sukkeret er opløst. Tilsæt piskefløde og vanilje. Tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil isen tyknes, 15-20 minutter. Tilsæt gradvist syltetøj og doughnut i tern gennem ingrediensstragten nogle få minutter, inden køretiden slutter.
3. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

## Fødselsdagslagkage med kagecreme

*Denne is er fyldt med krymmel og stykker af vaniljekage – sikke en nydelse!*

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

- 1/2 **kop piskefløde (ca. 118 ml), en spids salt**
- 1/2 **tsk. ren vanilleekstrakt**
- 1/2 **kop (ca. 118 ml) sødet kondenseret mælk**
- 55 gram flødeost, ved stuetemperatur**
- 1/2 **kop (ca. 118 gram) gul kage, skåret i små tern og afkølet**
- 1 tsk. regnbuekrymmel**

1. Kom piskefløde, salt, vanilje, sødet kondenseret mælk og flødeost i blenderglasset i den nævnte rækkefølge. Blend lige indtil flødeosten er blandet helt ind, dog uden at blende for meget. Overfør til en lille skål, tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil isen tyknes,

15-20 minutter. Tilsæt gradvist kage og krymmel gennem ingrediensstragten nogle få minutter, inden køretiden slutter.

3. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

## Is med jordbærcheesecake

*Alle elementer i en jordbærcheesecake – flødeost, jordbær og grahamskiks – får dig til at tro, at du rent faktisk spiser et stykke kage.*

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

- 110 gram (1/2 standardpakke) flødeost, skåret i fire stykker, ved stuetemperatur**
- 1/3 **granuleret sukker, en spids salt**
- 1/3 **kopper (ca. 236 ml/708 ml) sødmælk**
- 3/4 **tsk. ren vanilleekstrakt**
- 1 spsk. creme fraiche eller almindelig yoghurt, ved stuetemperatur**
- 1/3 **kopper (ca. 166 gram/500 gram) jordbær i skiver**
- 1 1/2 **helt bagepapir med grahamskiks, hakket**

1. Kom flødeost, sukker og salt i en mellemstor røreskål. Brug en håndmixer, og pisk indtil den er cremet. Tilsæt gradvist mælk og vanilje, og bland indtil konsistens er jævn. Tilsæt creme fraiche eller yoghurt. Tildæk og afkøl i mindst to timer, helst over natten.
2. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og sigt, hvis blandingen ser ud til at have klumper. Hæld blandingen i fryseskålen gennem ingrediensskålen, og kør indtil den tyknes, ca. 15 minutter. Fem minutter før køretiden er afsluttet, skal du gradvist tilsætte jordbær og stykker af grahamskiks gennem ingrediensstragten. Fortsæt med at køre maskinen, indtil blandingen er tilstrækkeligt tyknet, ca. 20 minutter.
3. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.



## Kanelkage med ferskner Is af havremælk

*Denne havremælksbaserede is har virvler af ferskensyltetøj og kanelkage.*

Opskriften giver 13/4 kopper (ca. 3 L/930 ml)

- 2/3 **kopper (ca. 480 ml/720 ml) ekstra cremet havremælk**
- 2 **spsk. lys sirup**
- 1/4 **kop (ca. 50 gram) og 1 spsk. lysebrunt sukker, delt en spids salt**
- 1 **tsk. ren vaniljeekstrakt**
- 1/4 **tsk. xanthangummi**
- 1 **tsk. vindrukerneolie**
- 1/3 **kopper (ca. 168 gram/500 gram) hakkede ferskner på dåse**
- 1/4 **kop (ca. 22 gram) valset havre**
- 1/4 **kop (ca. 30 gram) ubleget hvedemel**
- 1 **tsk. stødt kanel**
- 4 **spsk. usaltet smør, skåret i tern på en halv cm og afkølet**
- 2 **spsk. ferskensyltetøj**

1. Opvarm havremælken i en lille gryde, indtil den simrer let. Tilsæt den opvarmede mælk, siruppen, 1/4 kop brunt sukker (ca. 50 gram), salt, vanilje, xanthangummi, vindrukerneolie og ferskner i et blenderglas i den nævnte rækkefølge. Blend, indtil blandingen er jævn. Overfør til en lille skål, tildæk, og sæt i køleskabet i mindst to timer, helst over natten.
2. Forvarm ovnen til 160 °C. Kombiner havre, mel, kanel og tilbageværende 1 spsk. brunt sukker i en lille skål. Tilsæt smøret. Ved hjælp af dine fingre eller en gaffel skal du mose smøret ind i havre/melblanding, indtil der ikke er nogen tørre stykker tilbage, og blandingen er smuldret. Spred sukkerblanding på en bageplade med bagepapir. Bages til de er gyldne brune. Lad kanelkagen med havre afkøle helt, og sæt derefter til side.
3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Pisk isbasen, og hæld derefter blandingen i fryseskålen gennem ingrediensstragten. Kør maskinen, indtil den tyknes, ca. 20 minutter. Gradvist tilsættes to spsk. af kanelkagen med havre og ferskensyltetøj gennem tragten nogle få minutter, inden køretiden slutter. **Bemærk:** Der er kun brug for et par spsk. til denne opskrift. Resten kan opbevares i en lufttæt beholder i fryseren i op til to måneder. Den kan bruges til mere end is, eller endda røres i yoghurt eller havremælk.
4. Isen får en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre isen til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

## Mørk chokoladesorbet

*Vores mørke chokoladesorbet er en ægte mælkefri godbid, der er intens og cremet.*

Opskriften giver 1½ kop (ca. 300 gram)

- 1 **kop (ca. 236 ml) vand**
  - 1/2 **kop (ca. 100 gram) granuleret sukker, en spids salt**
  - 1/2 **kop (ca. 25 gram) kakaopulver, sigtet**
  - 1/2 **tsk. ren vaniljeekstrakt**
1. Tilbered en enkel sirup ved at kombinere vand, sukker og salt i en mellemstor gryde, og kog ved mellemlav varme, indtil sukkeret er helt opløst.
  2. Fjern gryden fra varmen, og tilsæt gradvist kakaopulver, mens der piskes indtil jævn. Tilsæt vanilje, og rør for at kombinere. Overfør til en beholder. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
  3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld sorbetbasen i fryseskålen gennem ingrediensskålen. Kør maskinen, indtil den tyknes, ca. 25 minutter.
  4. Sorbeten skal have en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre sorbeten til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to timer. Tag ud af fryseren ca. 15 minutter før servering.

## Mangosorbet

*Mangosorbet er forfriskende, sød og fuld af smag – altid en vinder.*

Opskriften giver 1½ kop (ca. 300 gram)

- 1½ **kop (ca. 250 gram) mango i tern**
  - 1/4 **kop (ca. 60 ml) vand**
  - 1/4 **kop (ca. 50 gram) granuleret sukker**
  - 1/2 **tsk. revet frisk limeskal**
  - 1/2 **tsk. frisk limejuice, en spids salt**
1. Placer alle ingredienser i et blenderglas i den nævnte rækkefølge. Blend ved høj hastighed, indtil den er helt glat.
  2. Overfør til en beholder. Tildæk, og sæt i køleskabet i to til tre timer eller over natten.
  3. Tænd for Cuisinart® ismaskinen. Hæld sorbetbasen i fryseskålen gennem ingrediensskålen. Kør maskinen, indtil den tyknes, ca. 15 minutter.
  4. Sorbeten skal have en blød, cremet tekstur. For en fastere konsistens skal du overføre sorbeten til en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i omkring to 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 motordrivenhet 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 hulle 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, polarisert 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. På/av-bryter**
- 2. Oppbevaringsplass for ledning**

Ledningen vikles trygt rundt motordrivenheten når enheten ikke er i bruk for å holde kjøkkenbenken ryddig.
- 3. Motordrivenhet**

Inneholder motoren som snur vispen rundt for å lage iskrem.
- 4. Lokk**

Lokket er gjennomsiktig slik at du kan se fremgangen av fryseprosessen. Lokket er utformet slik at den kan festes godt rundt kanten på frysebollen.
- 5. Ingrediensstrakt**

Brukes til å tilsette iskremblandingen etter at iskremmaskinen er slått på, samt til å tilsette ingredienser som chips eller nøtter uten å avbryte frysesyklusen.
- 6. Visp**

Visper sammen ingrediensene i en frysebolle til luftig iskrem.
- 7. Frysebolle**

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

Sikrer frysebollen og kan tas av for enkel rengjøring og fjerning av bollen.
- 9. Base**
- 10. Sklisikre gummiføtter**

# FØR FØRSTE GANGS BRUK

Fjern alt innpakningsmateriale fra iskremmaskinen. Vask lokket, frysebollen, basen og vispen i varmt såpevann for å fjerne støv eller rester fra

produksjons- og fraktprosessen. IKKE senk motormekanismen i vann. Tørk av med en fuktig klut. IKKE rengjør noen av delene med slipende rengjøringsmidler eller harde redskaper.

# FRYSETID OG KLARGJØRING AV SKÅL

Frysebollen må være fullstendig frossen før du begynner med oppskriften. Før du fryser bollen, 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 frysebollen helt bak i fryseren der det er kaldest. Sørg for å plassere frysebollen på en flat overflate i oppreist stilling for jevn frysing.

Frysetiden er vanligvis mellom 16 og 24 timer. Rist bollen for å sjekke om den har frosset helt. Hvis du ikke hører at væsken i bollen beveger seg, er kjølevæsken frosset. Det er praktisk å oppbevare frysebollen i fryseren, slik at du raskt kan lage frosne desserter og

drinker når du vil. Bruk bollen 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  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) slik at all mat fryses ordentlig.

# SLIK BRUKER DU ISKREMMASKINEN

- Sett frysebollen i fryseren i minst 24 timer før du skal bruke iskremmaskinen.
- Sett frysebollekanten på basen og sett basen på en ren, flat overflate. Ta frysebollen ut av fryseren og sett den i basen. **MERK:** Bollen tiner raskt så snart du tar den ut av fryseren. Bruk umiddelbart etter at du har tatt den ut av fryseren.
- Rekk motordrivenheten ut fra lokket ved å trykke på låsetappene i bunnen, pakk ut ledningen, skyv motordrivenheten tilbake inn i lokket og fest vispen til motordrivenheten.
- Plasser det monterte lokket/motordrivenheten på frysebollen, og juster pilen på frysebollekanten og den ytre ribben på lokket. Vri med klokken for å låse den fast.
- Koble iskremmaskinen til et strømuttak og trykk bryteren til PÅ-posisjonen (I). Vispen vil begynne å dreie enten med eller mot klokken. **MERK:** Iskremblandingen må tilsettes frysebollen gjennom ingrediensstrakten etter at enheten er slått på.
- Hell iskremblandingen gjennom ingrediensstrakten. **MERK:** Iskremblandingen må være godt avkjølt. Når du heller iskremblandingen gjennom ingrediensstrakten, må du IKKE fylle frysebollen mer enn  $3/4$  tomme fra toppen av frysebollen, eller ikke helle mer enn  $1\frac{1}{4}$  kopper i den. Iskremen vil begynne å øke i volum under vispeprosessen.
- Iskremen er ferdig på ca. 20 minutter. Tiden avhenger av oppskriften og hvor mye iskrem du ønsker å lage. Slå AV maskinen når iskremen er ferdig og koble fra iskremmaskinen. **MERK:** Lokket og vispen kan svinge frem og tilbake etter at iskremblandingen har stivnet. Dette er normalt. Hvis dette skjer, slå av enheten og sjekk hvor hard iskremblandingen er.
- Hvis du ønsker en fastere konsistens, overfør iskremen til en lufttett beholder og oppbevar den i fryseren i to timer eller mer. **MERK:** Du må ikke oppbevare iskremen i frysebollen. Iskremen setter eg fast på sidene av frysebollen, noe som kan skade bollen. Oppbevares kun i en lufttett beholder som tåler å stå i fryseren.
- Sørg for at støpselet er trukket ut, fjern vispen, trekk motordrivenheten ut fra lokket ved å trykke på låsetappene i bunnen, pakk inn ledningen, og skyv deretter motordrivenheten tilbake inn i lokket for enkel og praktisk oppbevaring.

# TILSETNING AV INGREDIENSER

Ingredienser som chips og nøtter bør tilsettes ca. 15 minutter inn i fryseprosessen. Når desserten har

begynt å tykne, tilsett opptil 1/3 kopp hakkede ingredienser gjennom ingrediensstrakten.

Nøtter og andre ingredienser må ikke være større enn ¼ 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 tilbakestille 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 fryseseikker, 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 halvliter.

- Iskrem fra Cuisinart® Solo Scoops-iskremmaskinen bruker ekte, ferske ingredienser. På grunn av dette har ikke dessertene og de frosne 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.**
- 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..
- De fleste oppskrifter kan oppbevares i kjøleskapet i opptil 3 dager før de må fryses.
- 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 resultatet vil bli. Bruk av alternativer med et lavere fettinnhold kan endre smaken, konsistensen og teksturen 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 har 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.
- Cuisinart-oppskriftene som er oppført nedenfor, gir opptil 1 halvliter dessert. Når du heller ingrediensene gjennom ingrediensstrakten, må du IKKE fylle frysebollen mer enn 3/4 tomme fra toppen av frysebollen. Ingrediensene vil øke i mengde i løpet av fryseprosessen.
- Når du lager flere oppskrifter etter hverandre, må du sørge for at frysebollen er helt frossen før hver bruk. Du kan kjøpe ekstra frysebolle på nettstedet til Cuisinart ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Sørg for at vispen og lokket/motordrivenheten sitter godt på plass før maskinen slås på.

# OPPSKRIFTER

Enkel vaniljeis . . . . .	72
Enkel sjokoladeis . . . . .	72
Iskrem med forskjellige bær . . . . .	73
Brownie sundae-iskrem . . . . .	73
Iskrem med kjeks of fløyte . . . . .	73
Iskrem med gelé og smultring . . . . .	74
Bursdagskake-iskrem . . . . .	74
Jordbærostekake-iskrem . . . . .	74
Smuletopping av fersken og kanel	
Iskrem av havremelk . . . . .	75
Sorbet av mørk sjokolade . . . . .	75
Mangosorbet . . . . .	75

## Enkel vaniljeis

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

Lager omtrent 1¼ kopp

- ⅓ **kopp helmelk**
- ¼ **kopp granulert sukker Liten klype salt**
- ⅔ **kopp kremfløte**
- 1 ts ren vaniljeekstrakt**
- ⅓ **kopp hakket blanding (hakkede godteri, knuste kjeks, strø), valgfritt**

1. Ha melken, sukkeret og saltet i en liten miksebolle. Visp til sukkeret er løst opp. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og sett den i kjøleskapet i minst 2 timer, helst over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebollen gjennom ingredienstrakten. Visp til den tykner, ca 20 minutter. Hvis du bruker en egen blanding, tilsett gradvis gjennom trakten noen minutter før slutten av vispeprosessen.
3. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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

*Selv om det er enkelt å lage denne isen, så er denne rike sjokoladeisen alt annet enn enkel på smak.*

Lager omtrent 1¼ kopp

- ¼ **kopp kakaopulver, siktet**
- 2 spiseskjeer granulert sukker**
- 2 ss med lyse- eller mørkebrunt sukker**
- Klype salt**
- ⅓ **kopp helmelk**
- ⅔ **kopp kremfløte**
- ½ **ts ren vaniljeekstrakt**

1. Visp sammen kakaopulver, sukker og salt i en liten bolle. Tilsett melken, og bruk en stavmikser på lav hastighet eller en visp til sukkeret er oppløst. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og avkjøl minst 2 timer, helst over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebollen gjennom ingredienstrakten. Visp til den tykner, 15 til 20 minutter.
3. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

## Iskrem med forskjellige bær

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

Lager omtrent 1¼ kopper

½ **kopp friske bær (en blanding av bringebær, bjørnebær og blåbær fungerer bra)**

¼ **kopp helmelk**

¼ **kopp granulert sukker Klype salt**

½ **kopp kremfløte**

½ **ts ren vaniljeekstrakt**

1. Ha bærene i en kjøkkenmaskinballe med skjærebblad. Kutt dem til de er finhakket. Oppbevar dem i kjøkkenmaskinbollen.
2. Ha melken, sukkeret og saltet i en liten miksebolle. Bruk en stavmikser på lav hastighet eller en visp og miks til sukkeret er oppløst. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Rør inn de bærene og saften fra bærene. Dekk til og sett den i kjøleskapet i minst 2 timer, helst over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebolle gjennom ingrediensstrakten. Visp til den tykner, 15 til 20 minutter. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

\*Frysede, tinte blandede bær kan erstattes hvis ferske ikke er tilgjengelige.

## Brownie sundae-iskrem

*La Cuisinart blande sammen alle ingrediensene for denne varianten av den klassiske brownie sundae.*

Lager omtrent 2 kopper

⅓ **kopp helmelk**

¼ **kopp granulert sukker Liten klype salt**

⅓ **kopp kremfløte**

1 **ts ren vaniljeekstrakt**

¼ **kopp smuldret brownies, avkjølt**

2 **spiseskjeer halverte maraschino-kirsebær**

2 **ss sjokoladefudgesaus Pisket krem, valgfritt**

1. Ha melken, sukkeret og saltet i en liten miksebolle. Visp til sukkeret er løst opp. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og avkjøl minst 2 timer, helst over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebolle gjennom ingrediensstrakten. Visp til den tykner, omtrent 15 til 20 minutter.
3. Omtrent 5 minutter før slutten av frysetiden, tilsett smuldret brownies og deretter kirsebærene gjennom ingrediensstrakten.
4. Når blandingen har tyknet etter ca. 20 minutter, slå du av maskinen, fjerner lokket og vispen, og rører deretter inn fudgesausen.
5. Server umiddelbart, med pisket krem om ønskelig.

## Iskrem med kjeks of fløyte

Lager omtrent 1¼ kopper

⅓ **kopp helmelk**

¼ **kopp granulert sukker Liten klype salt**

⅔ **kopp kremfløte**

1 **1 teskje ren vaniljeekstrakt**

2 **tablespoons black sesame paste**

½ **kopp finknust smørbrødkjeks med sjokolade**

1. Ha melken, sukkeret og saltet i en middels stor miksebolle. Visp godt til sukkeret er løst opp. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og sett den i kjøleskapet i minst 2 timer, helst over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebolle gjennom ingrediensstrakten. Visp til den tykner, 15 til 20 minutter. Tilsett de knuste kjeksene gradvis gjennom ingrediensstrakten noen minutter før slutten av vispetiden.
3. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

---

## Iskrem med gelé og smultring

*Så god at du kan spise den til frokost!*

Lager omtrent 1¼ kopper

- 1/3 kopp helmelk**
- 1/4 kopp granulert sukker Liten klype salt**
- 3/8 kopp kremfløte**
- 1 ts ren vaniljeekstrakt**
- 1 ss jordbærsyltetøy**
- 1/2 kopp smultringer (helt vanlige smultringer), som kuttes i små terninger og avkjøles**

1. Ha melken, sukkeret og saltet i en middels stor miksebolle. Visp godt til sukkeret er løst opp. Rør inn kremfløten og vaniljeekstrakten. Dekk til og avkjøl minst 2 timer, helst over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebollen gjennom ingrediensstrakten. Visp til den tykner, 15 til 20 minutter. Tilsett gradvis jordbærsyltetøyet og smultringbitene gjennom ingrediensstrakten et par minutter før slutten av vispetiden.
3. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

## Bursdagskake-iskrem

*Denne iskremen full av strø og kakebiter er noe som må feires!*

Lager omtrent 1¼ kopper

- 1/2 kopp kremfløte Liten klype salt**
- 1/2 ts ren vaniljeekstrakt**
- 1/2 kopp søtet kondensert melk**
- 56 gram kremost ved romtemperatur**
- 1/2 kopp vanlig kake, kuttet i små terninger og avkjølt**
- 1 ts regnbuestrø**

1. Ha kremfløten, saltet, vaniljeekstrakten, den søte kondenserte melken og kremosten i en blenderkrukke i den oppgitte rekkefølgen. Bland til kremosten er helt innarbeidet, men pass på at du ikke blander for mye. Overfør til en liten bolle, dekk til og sett i kjøleskapet i minst 2 timer, helst over natten.

2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebollen gjennom ingrediensstrakten. Visp til den tykner, 15 til 20 minutter. Tilsett kaken og strøet gradvis gjennom ingrediensstrakten noen minutter før slutten av vispetiden.
3. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

## Jordbærostkake-iskrem

*Alle jordbærostkake-elementene – kremost, jordbær og kornmo-kjeks – vil få deg til å tro at du virkelig spiser en kakebit.croire que l'on mange une part de gâteau.*

Lager omtrent 1¼ kopper

- 110 gram (en halv standardpakke) kremost, kuttet i 4 stykker, ved romtemperatur**
- 1/3 kopp granulert sukker Klype salt**
- 1/3 kopp helmelk**
- 3/4 ts ren vaniljeekstrakt**
- 1 ss romme eller naturell yoghurt, ved romtemperatur**
- 1/3 kopp jordbær i skiver**
- 1 1/2 kornmo-kjeks, hakket**

1. Ha kremosten, sukkeret og saltet i en middels stor bolle. Bruk en stavmikser og pisk til den har en kremaktig konsistens. Tilsett gradvis melken og vaniljeekstraktet, bland til en jevn masse. Rør inn rommen eller yoghurten. Dekk til og avkjøl i minst 2 timer, helst over natten.
2. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Pisk iskremblandingen og bruk en sil hvis blandingen ser ut til å ha klumper. Hell blandingen i frysebollen gjennom ingrediensstrakten, og pisk til den tykner, ca. 15 minutter. Fem minutter før vispeprosessen er fullført, tilsett jordbærene og kornmo-bitene gradvis gjennom ingrediensstrakten. Fortsett vispeprosessen til den er tilstrekkelig tyknet, totalt ca. 20 minutter.
3. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

---

## Smuletopping av fersken og kanel Iskrem av havremelk

*Denne havremelkbaserte iskremen har virvler av ferskensyltetøy og kanelhavrestør.*

Lager omtrent 1¼ kopper

- ⅔ **kopp ekstra kremaktig havremelk**
- 2 ss lett maissirup**
- ¼ **kopp pluss 1 ss lysebrunt sukker, delt**  
**Liten klype salt**
- 1 ts ren vaniljeekstrakt**
- ¼ **ts xantangummi**
- 1 ts druefrøolje**
- ⅓ **kopp hermetiske ferskener, kuttet i biter**
- ¼ **kopp havregryn**
- ¼ **kopp ubleket mel**
- 1 ts malt kanel**
- 4 ss usaltet smør, kuttet i terninger på**  
**¼ tommer og avkjølt**
- 2 ss jordbærsyltetøy**

1. Varm opp havremelken i en liten panne til den begynner å småkoke. Ha oppvarmet melk, maissirup, ¼ kopp brunt sukker, salt, vaniljeekstrakt, xantangummi, druefrøolje og fersken i en blenderkrukke i den oppgitte rekkefølgen. Bland til du får en jevn masse. Overfør til en liten bolle, dekk til og sett i kjøleskapet i minst 2 timer, helst over natten.
2. Forvarm ovnen til 325 °F. Kombiner havre, mel, kanel og resterende 1 ss brunt sukker i en liten bolle. Tilsett smøret. Mos smøret inn i havremelblandingen med fingrene eller en gaffel til det ikke er noen tørre biter igjen og blandingen er smuldret. Fordel blandingen på en plate dekket med bakepapir. Stek til de er gyldenbrune, ca. 20 minutter. La havrestøret avkjøles helt og sett til siden.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Visp sammen ingrediensene og hell deretter blandingen i frysebollen gjennom ingredienstrakten. Visp til den tykner, ca 20 minutter. Tilsett gradvis 2 ss havrestørel og ferskensyltetøyet gjennom trakten noen minutter før slutten av vispetiden. **Merk:** det trengs bare et par spiseskjeer for denne oppskriften. Resten kan oppbevares i en lufttett beholder i fryseren i opptil to måneder. Du kan bruke den til å lage mer iskrem eller rør den inn i yoghurt eller havregryn.
4. Isen har en myk, kremaktig konsistens. For 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.

## Sorbet av mørk sjokolade

*Vår mørke sjokoladesorbet er rik og kremaktig, en ordentlig melkefri godbit.*

Lager omtrent 1½ kopper

- 1 kopp vann**
- ½ **kopp granulert sukker** **Klype salt**
- ½ **kopp kakaopulver, siktet**
- ½ **ts ren vaniljeekstrakt**

1. Tilbered en enkel sirup ved å kombinere vann, sukker og salt i en middels stor panne og kok på middels lav varme til sukkeret er helt oppløst.
2. Ta pannen fra varmen og gradvis tilsett kakaopulveret mens du pisker til du får en jevn blanding. Tilsett vaniljeekstraktet og rør godt sammen. Overfør til en beholder. Dekk til og sett i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell sorbetblandingen i frysebollen gjennom ingredienstrakten. Visp til den tykner, ca 25 minutter.
4. 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.

## Mangosorbet

*Forfriskende, søt og full av smak, mangosorbet vil alltid behage.*

Lager 1½ kopper

- 1½ **kopper med ferske mangoterninger**
- ¼ **kopp vann**
- ¼ **kopp granulert sukker**
- ½ **ts revet fersk limeskal**
- ½ **ts fersk limejuice** **Klype koshersalt**

1. Ha alle ingrediensene i en blenderkrukke i den oppførte rekkefølgen. Bland på høy hastighet til den er helt jevn.
2. Overfør til en beholder. Dekk til og sett den i kjøleskapet i 2 til 3 timer, eller over natten.
3. Slå på Cuisinart®-iskremmaskinen. Hell sorbetblandingen i frysebollen gjennom ingredienstrakten. Visp til den tykner, ca 15 minutter.
4. Sorbeten har en myk, kremaktig konsistens. For 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.



# 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 noga 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 polariserad 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. Strömbrytare

### 2. Trasselfri sladdförvaring

När apparaten inte används kan sladden förvaras prydligt och säkert virad kring den motordrivna enheten.

### 3. Motordriven enhet

Innehåller motorn som driver omröraren för att göra glass.

### 4. Lock

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

### 5. Tratt för ingredienser

Används för att tillsätta glassblandningen efter att glassmaskinen satts igång och för att tillsätta extraingredienser som chokladbitar och nötter utan att avbryta frysningen.

### 6. Omrörare

Blandar och luftar ingredienserna i frysskålen för att göra glass.

### 7. 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.

### 8. Frysskålskant

Håller frysskålen säkert på plats och kan lyftas bort för rengöring och för att enkelt lyfta bort skålen.

### 9. Bas

### 10. Halkfria gummifötter

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta bort allt förpackningsmaterial från glassmaskinen. Rengör locket, frysskålen, basen och omröraren i varmt tvålsvatten för att avlägsna eventuellt damm och rester från tillverkningen och transporten. Placera INTE den motordrivna enheten i vatten. Torka av den med en fuktig trasa. 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  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  för att frysa alla livsmedel tillräckligt.

## BRUKSANVISNING

1. Ställ in frysskålen i frysen minst 24 timmar innan den ska användas.
2. Placera frysskålskanten på basen och ställ basen på rent och plant underlag. Ta ut frysskålen ur frysen och placera den på 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. Lyft ut den motordrivna enheten från locket genom att trycka på låsflikarna längst ned. Linda upp elsladden. För in den motordrivna enheten i locket igen och montera omröraren på den motordrivna enheten.
4. Placera locket med den monterade motordrivna enheten på frysskålen. Rikta in pilen på frysskålskanten mot ronden på lockets utsida. Vrid medsols för att låsa fast.
5. Anslut glassmaskinen till ett eluttag och tryck på strömbrytaren för sätta igång den (!). Omröraren börjar rotera medsols eller motsols. **Obs!** Glassblandningen måste tillsättas i frysskålen via tratten efter att apparaten har satts igång.
6. Håll glassblandningen genom tratten. **Obs!** Glassblandningen ska vara väl kyld. När du håller glassblandningen genom tratten ska du INTE fylla frysskålen till mer än 2 cm från överkanten och inte med mer än 3 dl. Glassen ökar i volym under blandning och frysning.
7. Glassen är klar efter cirka 20 minuter. Hur lång tid det tar beror på receptet och mängden glass. När glassen är klar trycker du på strömbrytaren för att stänga av apparaten (O) och drar ut glassmaskinens elsladd från eluttaget. **Obs!** Locket och omröraren kan svänga fram och tillbaka efter att glassen har hårdnat. Det är helt normalt. Om det händer stänger du av apparaten och kontrollerar hur hård glassblandningen blivit.

8. 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. **OBBS!** Förvara inte glassen i frysskålen. Glassen fastnar vid frysskålens kanter och kan skada den. Förvara endast i frystålig och lufttät behållare.
9. Se till att apparatens elkontakt dragits ut från eluttaget, ta bort omröraren, lyft ut den motordrivna enheten från locket genom att trycka på låslikarna längst ned, linda elsladden runt enheten och för in enheten i locket igen för enkel och praktisk förvaring.

## 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 1/2 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.

## RECEPTTIPS

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 5 dl.

- Glass som tillreds med Cuisinart® Solo Scoops 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.**
- 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.
- 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 (sojammjölk, rismjölk). Men kom ihåg att resultatet blir rikare och krämigare ju högre fetthalten är. Alternativ 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 kokas ska du tillsätta sötningsmedlet efter att upphettningen slutförts och ingredienserna har kokats. 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.
- Recepten från Cuisinart nedan ger upp till 5 dl dessert. När du håller ingredienserna genom tratten ska du **INTE** fylla frysskålen till mer än 2 cm från överkanten. Ingredienserna ökar i volym under frysningen.
- Se till att frysskålen är helt nedfryst före varje användning när du tillreder flera recept efter varandra. Extra frysskålar kan köpas från Cuisinarts webbplats ([www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com)).
- Kontrollera att omröraren och locket med den motordrivna enheten sitter på plats innan du sätter igång maskinen.

# RECEPT

Enkel vaniljglass . . . . .	79
Enkel chokladglass . . . . .	79
Glass med bärblandning . . . . .	80
Brownie-sundae-glass . . . . .	80
Kakor och grädde-glass . . . . .	80
Syltmunksglass . . . . .	81
Födelsedagsgräddtårta-glass. . . . .	81
Jordgubbscheescake-glass . . . . .	81
Havremjölkglass med persika och kanel-strössel . . . . .	82
Mörk chokladsorbet . . . . .	82
Mangosorbet . . . . .	82

## Enkel vaniljglass

*Den här glassen kan enkelt piffas upp genom att tillsätta hackat godis eller strössel i slutet av blandningen och frysningen.*

Blir cirka 4 dl glass)

- 0,75 dl helmjölk**
- 0,5 dl strösocker En liten nypa salt**
- 1,75 dl vispgrädde**
- 1 tesked rent vaniljextrakt**
- 0,75 dl valfritt hackat strössel (hackat godis, hackade kakor, strössel)**

1. Tillsätt mjölk, socker och salt i en liten skål. Vispa tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
2. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 20 minuter. Om du vill använda ytterligare valfria ingredienser tillsätter du dem långsamt via tratten några minuter innan slutet av frys- och blandningstiden.
3. 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

*Den här glassen är enkel att tillreda men den rika chokladsmaken är härligt god.*

Blir cirka 4 dl glass

- 0,5 dl siktat kakaopulver**
- 1 matsked strösocker**
- 2 matskedar ljusst eller mörkt farinsocker En nypa salt**
- 0,75 dl helmjölk**
- 1,75 dl vispgrädde**
- 0,5 tesked rent vaniljextrakt**

1. Vispa samman kakao, socker och salt i en liten 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 i minst 2 timmar, helst över natten.
2. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 15 till 20 minuter.

3. 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.

## Glass med bärblandning

*Den här glassen är lätt, söt och fruktig.  
Den blir bäst med färska mogna bär.*

Blir cirka 4 dl glass

- 1 dl färska bär (en blandning av hallon, björnbär och blåbär passar bra)**  
**0,5 dl helmjölk**  
**0,5 dl strösocker En nypa salt**  
**1 dl vispgrädde**  
**0,5 tesked rent vaniljextrakt**

- Lägg bären i skålen i en matberedare med skärblad. Kör tills bären är finhackade. Lägg i en skål.
- Tillsätt mjölk, socker och salt i en liten skål. Använd en handvisp på låg hastighet och vispa blandningen tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Blanda i bären och deras saft. Täck över och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
- Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa 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.

\*Om du inte har tillgång till färska bär kan du använda tinade frysta bär istället.

## Brownie-sundae-glass

*Låt Cuisinart blanda ihop alla de här ingredienserna för en läcker variant av en klassisk brownie-sundae.*

Blir cirka 4 dl glass

- 0,75 dl helmjölk**  
**0,5 dl strösocker En liten nypa salt**  
**1,75 dl vispgrädde**  
**1 tesked rent vaniljextrakt**  
**0,5 dl smulade kyllda brownies**

- 2 matsked halverade maraschino-körbär**  
**2 matskedar chokladsås och vispad grädde – valfritt**

- Tillsätt mjölk, socker och salt i en liten skål. Vispa tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
- Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 15 till 20 minuter.
- Tillsätt smulade brownies och körbär via tratten cirka 5 minuter före frys- och frystidens slut.
- När blandningen har tjocknat, efter cirka 20 minuter, stänger du av apparaten, tar av locket och omröraren och rör ner chokladsåsen.
- Servera genast och tillsätt vispad grädde om du vill.

## Kakor och grädde-glass

Blir cirka 4 dl glass

- 0,75 dl helmjölk**  
**0,5 dl strösocker En liten nypa salt**  
**1,75 dl vispgrädde**  
**1 tesked rent vaniljextrakt**  
**2 tablespoons black sesame paste**  
**1 dl finhackade fyllda chokladkex**

- Tillsätt mjölk, socker och salt i en medelstor skål. Vispa noga tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädde och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
- Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 15 till 20 minuter. Tillsätt de hackade fyllda chokladkexen långsamt via tratten några minuter innan slutet av frys- och blandningstiden.
- 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.

---

## Syltmunksglass

*Så god att du kommer att äta den till frukost!*

Blir cirka 4 dl glass

- 0,75 dl helmjölk**
- 0,5 dl strösocker En liten nypa salt**
- 1,75 dl vispgrädd**
- 1 tesked rent vaniljextrakt**
- 1 matsked jordgubbssylt**
- 1 dl tärnade och kylda munkar  
(du kan också använda sockerkaka)**

1. Tillsätt mjölk, socker och salt i en medelstor skål. Vispa noga tills sockret har lösts upp. Blanda i vispgrädd och vanilj. Täck över och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
2. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 15 till 20 minuter. Tillsätt jordgubbssylten och de tärnade munkarna långsamt via tratten några minuter innan slutet av frys- och blandningstiden.
3. 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.

## Födelsedagsgräddtårta-glass

*Den här glassen full av strössel och sockerkaksbitar är verkligen något att fira!*

Blir cirka 4 dl glass

- 1 dl vispgrädd En liten nypa salt**
- 0,5 tesked rent vaniljextrakt**
- 1 dl söttad kondenserad mjölk**
- 60 g rumstempererad färskost (filadelfiaost)**
- 1 dl tärnade och kyld sockerkaka**
- 1 tesked regnbågsströssel**

1. Tillsätt i en matberedarskål i följande ordning: vispgrädd, salt, vanilj, söttad kondenserad mjölk, färskost. Kör tills all färskost har blandats in, men var försiktig så du inte kör för länge. För över till en liten skål och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
2. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 15 till 20 minuter. Tillsätt sockerkakan och strösslet långsamt via tratten några minuter innan slutet av frys- och blandningstiden.

3. 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.

## Jordgubbscheescake-glass

*Färskost, jordgubbar och grahamskex – du kommer att tro att du äter riktig cheesecake.*

Blir cirka 4 dl glass

- 110 gram rumstempererad färskost (ett halvt standardpaket filadelfiaost) skuren i 4 bitar**
- 0,75 dl strösocker En nypa salt**
- 0,75 dl helmjölk**
- 0,75 tesked rent vaniljextrakt**
- 1 matsked rumstempererad gräddfil eller naturell yoghurt**
- 0,75 dl skivade jordgubbar**
- 15 g hackade grahamskex**

1. Tillsätt färskost, socker och salt i en medelstor skål. Vispa med handvisp till en krämig blandning. Tillsätt långsamt mjölk och vanilj. Vispa till en jämn blandning. Blanda i färskost eller yoghurt. Täck och låt stå på kylning i minst 2 timmar, helst över natten.
2. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen. Sila blandningen om den verkar innehålla klumpar. Håll ner blandningen i frysskålen via tratten. Låt blanda och frysa tills blandningen tjocknat, cirka 15 minuter. Tillsätt långsamt jordgubbarna och grahamskexbitarna via tratten fem minuter innan slutet av frys- och blandningstiden. Fortsätt frysning och blandning tills konsistensen är tillräckligt tjock, cirka 20 minuter totalt.
3. 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.

## Havremjölksglass med persika och kanel-strössel

*En havremjölksbaserad glass med persikosylt och kanelhavreströssel.*

Blir cirka 4 dl glass

- 1,75 dl extra krämig havremjöl
  - 2 matskedar ljus majssirap
  - 0,5 dl + 1 matsked farinsocker, separat
  - En liten nypa salt
  - 1 tesked rent vaniljextrakt
  - ¼ tesked xantangummi
  - 1 tesked druvkärnlja
  - 0,75 dl hackade konserverade persikor
  - 0,5 dl havregryn
  - 0,5 dl oblekt vetemjöl
  - 1 tesked kanelpulver
  - 4 matskedar kylt osaltat smör
  - tärnat i 1/2 cm stora bitar
  - 2 matskedar persikosylt
1. Hetta upp havremjölken in en liten kastrull tills den börjar sjuda. Tillsätt i en matberedarskål i följande ordning: het havremjöl, majssirap, 0,5 dl farinsocker, salt, vanilj, xantangummi, druvkärnlja och persikor. Kör tills blandningen är jämn. För över till en liten skål och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar, helst över natten.
  2. Värm ugnen till 163 °C. Blanda havregryn, mjöl, kanel och den återstående matskeden farinsocker i en liten skål. Tillsätt smöret. Blanda in smöret i blandningen av havregryn och mjöl med händerna eller en gaffel tills det inte finns några torra bitar kvar och blandningen är smulig. Bred ut blandningen på ett bakpapper på en bakplåt. Grädda tills blandningen är gyllenbrun, cirka 20 minuter. Låt havreströsslet svalna helt och ställ åt sidan.
  3. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Vispa glassblandningen och håll den genom tratten ner i frysskålen. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 20 minuter. Tillsätt 2 matskedar av havreströsslet och persikosylten långsamt via tratten några minuter innan slutet av frys- och blandningstiden. **Obs!** Det behövs bara ett par matskedar för det här receptet. Resten kan sparas i upp till två månader i en lufttät behållare i frysen. Strösslet kan sedan användas för mer glass, eller så kan du röra ner det i yoghurt eller havregrynsgröt.
  4. 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.

## Mörk chokladsorbet

*Den här rika och krämiga mörka chokladsorbeten är en läcker laktosfri dessert.*

Blir till cirka 4,5 dl sorbet

- 2,5 dl vatten
  - 1 dl strösocker En nypa salt
  - 1 dl siktat kakaopulver
  - 0,5 tesked rent vaniljextrakt
1. Gör en enkel sockerlag genom att blanda vatten, socker och salt i en medelstor kastrull och koka på medel till låg värme tills sockret har lösts upp helt och hållet.
  2. Ta av kastrullen från spisen och tillsätt långsamt kakaopulvret. Vispa till en jämn blandning. Blanda ner vanilj. För över till en skål. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.
  3. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Håll ner sorbetblandningen i frysskålen genom tratten. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 25 minuter.
  4. 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.

## Mangosorbet

*En uppfriskande, söt och smakrik mangosorbet är alltid gott.*

Blir cirka 4,5 dl sorbet

- 3,5 dl tärnad färsk mango
  - 0,5 dl vatten
  - 0,5 dl strösocker
  - 0,5 tesked färskt rivet skal av lime
  - 0,5 tesked färsk limesaft En nypa flingsalt
1. Tillsätt alla ingredienser i en matberedarskål i den ordning de anges. Kör på hög hastighet tills blandningen är helt slät.
  2. För över till en skål. Täck över och låt stå i kylskåp 2 till 3 timmar, eller över natten.
  3. Sätt igång din Cuisinart® glassmaskin. Håll ner sorbetblandningen i frysskålen genom tratten. Låt blanda och frysa tills glassen tjocknat, cirka 15 minuter.
  4. 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](http://www.cuisinart.eu)

## Garantie Internationale / International Guarantee / Internazionale 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](mailto: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 (samaa 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 kontaktopplysningene 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.