

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

Sorbete de frambuesa

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

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

- 2 tazas de agua**
- 1½ taza de azúcar blanquilla Una pizca de sal**
- 4 tazas de frambuesas congeladas, descongeladas**

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

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE HINWEISE.

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

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

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH AUF

SPEZIELLE HINWEISE ZUM NETZKABEL

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

VORSICHT

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

MERKMALE UND VORTEILE

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

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

GEFRIERZEIT UND VORBEREITUNG DES EISBEHÄLTERS

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

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

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

DIE HERSTELLUNG GEFRORENER DESSERTS

1. Bereiten Sie die Zutaten entsprechend der auf den folgenden Seiten aufgeführten Rezepte oder Ihres eigenen Rezepts vor. Cuisinart-Rezepte finden Sie, indem Sie dieses Heft umdrehen. Wenn Sie Ihr eigenes Rezept verwenden, achten Sie darauf, dass die zubereitete Menge 1400 ml oder weniger beträgt.

2. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierschrank und setzen Sie ihn in die Mitte des Sockels.

HINWEIS: Sobald der Eisbehälter aus dem Gefrierschrank genommen wird, beginnt er schnell aufzutauen. Verwenden Sie ihn sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank.

3. Setzen Sie den Rührquirl in den Eisbehälter. Der Rührquirl sitzt lose in der Mitte des Eisbehälters, wobei die Kreisseite nach oben zeigt.

4. Platzieren Sie den Deckel auf dem Behälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

5. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter auf EIN. Der Eisbehälter beginnt sich nun zu drehen.

6. Gießen Sie die Zutaten sofort durch den Zutatentrichter.

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

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

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

ZUTATEN HINZUFÜGEN

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

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

SICHERHEITSVORRICHTUNG

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

REINIGUNG, LAGERUNG UND PFLEGE

Reinigung

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

Lagerung

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

Wartung

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

REZEPT-TIPPS

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

- Für gefrorene Desserts aus dem Cuisinart® Automatischen Frozen Yogurt-/Eiscremebereiter werden frische Zutaten verwendet. Daher haben die Desserts und gefrorenen Getränke nicht die gleichen Eigenschaften wie kommerziell zubereitete gefrorene Desserts und Getränke. Die meisten gekauften Versionen enthalten Gelatine und Konservierungsstoffe, damit die Konsistenz fester wird. **Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Dessert in einen luftdichten Behälter und stellen Sie diesen in den Gefrierschrank, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das dauert in der Regel zwei oder mehr Stunden.**
- Manche Rezepte verwenden vorgegarte Zutaten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Mischung vor der Verwendung über Nacht abkühlen lassen. Oder kühlen Sie die Mischung über einem Eisbad, bis sie vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie verwenden.
- Um ein Eisbad herzustellen, füllen Sie einen großen Behälter mit Eis und Wasser. Setzen Sie einen Kochtopf oder einen anderen Behälter in das Eisbad. Kühlen Sie die vorgegarten Zutaten vollständig ab.

- Die meisten Mischungen können vor der Eisbereitung bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Sie können die in vielen Rezepten verwendete Schlagsahne und Vollmilch durch fettärmere Sahne, Milch (fettreduziert oder fettarm) sowie durch milchfreie Milch (Soja, Reis) ersetzen. Allerdings sollten Sie bedenken, dass das Ergebnis umso voller und cremiger ist, je höher der Fettgehalt ist. Die Verwendung fettarmer Ersatzstoffe kann den Geschmack, die Konsistenz und die Textur des Desserts verändern. Achten Sie beim Austausch von Zutaten darauf, dass Sie die gleiche Menge des Ersatzprodukts verwenden, die Sie auch für das Originalprodukt verwendet hätten. Wenn das Rezept zum Beispiel zwei Tassen Sahne vorsieht, verwenden Sie insgesamt zwei Tassen des Ersatzprodukts (z. B. 1 Tasse Sahne, 1 Tasse Vollmilch).
- Sie können den Zucker durch künstliche Süßstoffe ersetzen. Wenn das Rezept vorgekocht werden soll, fügen Sie den Süßstoff hinzu, nachdem der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist und die Zutaten durchgegart sind. Rühren Sie die Mischung gründlich um, damit sich der Süßstoff auflöst.
- Bei Rezepten, die Alkohol verwenden, fügen Sie den Alkohol während der letzten zwei Minuten der Eisbereitung hinzu. Andernfalls kann der Alkohol den Prozess der Eisbereitung behindern.
- Achten Sie bei der Zubereitung von Sorbets darauf, den Reife- und Süßegrad der Früchte zu testen, bevor Sie sie verwenden. Durch den Gefriervorgang wird der Süßegrad der Früchte vermindert, sodass das fertige Dessert weniger süß schmeckt als die Mischung der Rezeptur. Wenn die Früchte zu sauer schmecken, fügen Sie mehr Zucker hinzu. Wenn die Früchte sehr reif sind bzw. sehr süß schmecken, reduzieren Sie den Zuckeranteil im Rezept.
- Die unten aufgeführten Cuisinart-Rezepte ergeben bis zu 1400 ml Dessert. Wenn Sie die Zutaten durch den Zutatentrichter einfüllen, füllen Sie den Eisbehälter **NICHT** höher als 0,6 cm vom oberen Rand des Eisbehälters. Das Volumen der Zutaten nimmt während der Eisbereitung zu.
- Wenn Sie mehr als ein Rezept hintereinander zubereiten, stellen Sie sicher, dass der Eisbehälter vor jeder Verwendung vollständig gefroren ist. Sie können zusätzliche Eisbehälter auf der Cuisinart-Website (www.cuisinart.com) erwerben.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Rührquirl und der Deckel an ihrem Platz sind.