

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

G IB-8/503C

FAC 2019 / 07



ICE CREAM DELUXE
SORBETIÈRE DELUXE
ICE30BCE

Cuisinart®



Cuisinart®

SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	.1
2. Introduction	.4
3. Caractéristiques produit	.4
4. Utilisation	.4
A. Préparer le bol accumulateur de froid	.4
B. Assembler la sorbetière	.4
C. Préparer des desserts ou des boissons glacés	.5
D. Démonter la sorbetière	.5
E. Trucs & astuces	.5
5. Nettoyage et entretien	.6
6. Recettes	.7
Garantie internationale	.83

TABLE OF CONTENTS

1. Safety Cautions	.10
2. Introduction	.13
3. Product description	.13
4. Instructions for use	.13
A. Preparing the Freezer Bowl	.13
B. Assembling the Ice Cream Maker	.13
C. Making Frozen Desserts or Drinks	.13
D. Dismantling the Ice Cream Maker	.14
E. Hints & Tips	.14
5. Cleaning & Maintenance	.15
6. Recipes	.16
International Guarantee	.83

INHALT

1. Sicherheitshinweise	.19
2. Einleitung	.22
3. Produktmerkmale	.22
4. Gebrauch	.22
A. De Diepvrieskom klaarmaken	.22
B. De Roomijsmachine assembleren	.23
C. Bevroren desserts of drankjes maken	.23
D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen	.23
E. Hints & Tips	.23
5. Reiniging & Onderhoud	.24
6. Recepte	.25
Internationale Garantie	.83

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	.28
2. Inleiding	.31
3. Kenmerken van het product	.31
4. Gebruik	.31
A. De Diepvrieskom klaarmaken	.31
B. De Roomijsmachine assembleren	.31
C. Bevroren desserts of drankjes maken	.32
D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen	.32
E. Hints & Tips	.32
5. Reiniging & Onderhoud	.33
6. Recepten	.34
Internationaal garantiebewijs	.83

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	.37
2. Introduzione	.40
3. Caratteristiche del prodotto	.40
4. Istruzioni per l'uso	.40
A. Preparare il recipiente accumulatore di freddo	.40
B. Assemblare la sorbettiera	.40
C. Preparare dessert o bevande ghiacciate	.41
D. Smontare la sorbettiera	.41
E. Consigli e accorgimenti	.41
5. Pulizia e manutenzione	.42
6. Ricette	.43
Garanzia Internazionale	.83

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	.47
2. Introducción	.50
3. Características del producto	.50
4. Instrucciones de uso	.50
A. Preparar el recipiente acumulador de frío	.50
B. Montar la sorbetera	.50
C. Preparar postres o bebidas heladas	.51
D. Desmontar la sorbetera	.51
E. Trucos	.51
5. Limpieza y mantenimiento	.52
6. Recetas	.53
Garantía Internacional	.83

ÍNDICE

1. Conselhos de segurança	.56
2. Introdução	.59
3. Características do produto	.59
4. Utilização	.59
A. Preparar a cuba refrigerante	.59
B. Montar a sorveteira	.59
C. Preparar sobremesas ou bebidas geladas	.60
D. Desmontar a sorveteira	.60
E. Sugestões e dicas	.60
5. Limpeza e manutenção	.61
6. Receitas	.62
Garantia internacional	.83

PODSUMOWANIE

1. Przepisy bezpieczeństwa	.64
2. Wstęp	.67
3. Opis produktu	.67
4. Użytkowanie	.67
A. Przygotowanie pojemnika utrzymującego niską temperaturę	.67
B. Złożenie sorbetiery	.67
C. Przygotowanie deseru lub lodowego napoju	.68
D. Demontaż sorbetiery	.68
E. Porady i wskazówki	.68
5. Czyszczenie i konserwacja	.69
6. Przepisy	.70
Gwarancja międzynarodowa	.83

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкции по безопасности	.73
2. Вступление	.77
3. Характеристики товара	.77
4. Порядок работы	.77
A. Подготовка морозильной чаши	.77
B. Сборка мороженицы	.77
C. Приготовление замороженных десертов и напитков	.78
D. Разборка мороженицы	.78
E. Полезные советы	.78
5. Уход и обслуживание	.79
6. Рецепты	.80
Международная гарантия	.83

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les dans un endroit sûr pour toute référence ultérieure. Respectez toujours les consignes de sécurité suivantes lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter de vous blesser ou de l'endommager. N'utilisez cet appareil que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble

est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le câble est endommagé, le fabricant doit le remplacer.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Examinez toujours l'appareil avant de l'utiliser pour vous assurer qu'il ne présente pas de signes visibles de dégâts. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- N'enlevez jamais la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- N'enroulez pas le câble autour du corps principal de l'appareil pendant ou après utilisation.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail. Évitez tout contact entre le câble et des surfaces chaudes.
- Assurez-vous toujours que vos mains sont sèches avant de débrancher la fiche de la prise secteur.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y insérer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'immergez pas la base du boîtier dans l'eau. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol de congélation et le bras mélangeur à l'eau chaude savonneuse pour enlever la poussière ou les résidus du processus de fabrication et d'expédition. Ne nettoyez pas les pièces avec des nettoyants abrasifs ou des outils durs.
- Vérifiez toujours que la tension à utiliser correspond à celle de l'appareil ; celle-ci est indiquée sur le fond du boîtier.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- N'utilisez pas cet appareil avec des accessoires autres que ceux recommandés par Cuisinart.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les

mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et les autres ustensiles à l'écart pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et/ou de dégâts à l'appareil.

- N'utilisez pas le bol de congélation sur des flammes, une plaque chauffante ou dans un four. N'exposez pas l'appareil à une source de chaleur. Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.



ATTENTION : les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.



DÉCHETS DES ÉQUIPMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat de la sorbetière DELUXE Cuisinart !

Depuis plus de 30 ans, la volonté de Cuisinart est de proposer le nec plus ultra des équipements de cuisine. Tous les produits Cuisinart sont conçus pour offrir une durée de vie exceptionnelle, être faciles à utiliser et produire d'excellentes performances, jour après jour.

Pour découvrir tous nos produits et des idées de recette, visitez notre site web www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. Couvercle facile à verrouiller
2. Bras mélangeur
3. Bol accumulateur de froid d'une capacité de 2 L
4. Socle du boîtier
5. Bouton on/off
6. Pied en caoutchouc

Lisez attentivement l'intégralité des explications avant d'utiliser votre appareil. Conservez-les pour l'éventualité où vous devriez les relire.

4. UTILISATION

A. Préparer le bol accumulateur de froid

- Le bol accumulateur de froid doit être complètement refroidi avant que vous ne commenciez à vous en servir. Avant de le refroidir, lavez et essuyez le bol. Enveloppez-le dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid. Le temps nécessaire au refroidissement du bol accumulateur de froid dépend de la température de votre congélateur.
- Lorsque la température du congélateur est de -17°C ou inférieure, il faut en général 12 heures. Pour savoir si le bol est complètement refroidi, secouez-le. Si vous n'entendez pas de bruit de liquide, c'est qu'il est entièrement gelé.
- Nous vous recommandons de placer le bol accumulateur de froid à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus froide. Placez le bol accumulateur de froid sur une surface plane et en position verticale afin de le refroidir de manière uniforme. Pour plus de facilité, laissez votre bol accumulateur de froid en permanence dans le congélateur. Il sera ainsi toujours prêt à être utilisé.

B. Assembler la sorbetière

- Retirez le bol accumulateur de froid du congélateur et ôtez le sac en plastique. Placez le bol accumulateur de froid au centre de la base.
N.B. Le bol va commencer à dégeler rapidement après avoir été retiré du congélateur, vous devez donc l'utiliser immédiatement. Votre recette doit être prête avant d'assembler la sorbetière.
- Placez le bras mélangeur dans le bol accumulateur de froid.
N.B. Le bras ne s'imbrique pas de façon rigide, il repose juste au centre du bol.
- Placez le couvercle sur la base et faites-le pivoter pour le verrouiller. Le mécanisme de verrouillage facile permet au couvercle d'être posé sur la base dans de multiples positions.

C. Préparer des desserts ou des boissons glacés

- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient à partir duquel vous pourrez les verser facilement.
- Placez le bouton sur la position ON, le bol accumulateur de froid commencera à tourner.
- Versez immédiatement les ingrédients par le couvercle. Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord, car le processus de congélation fera augmenter le volume des ingrédients.
- Les desserts ou les boissons glacés seront prêts en 20-30 minutes. Le temps dépendra de la recette et du volume de dessert ou de boisson que vous préparez. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez le dessert ou la boisson dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant 2 heures ou plus.

N.B. Si de la crème glacée colle au bras mélangeur, arrêtez brièvement la machine et, à l'aide d'une spatule, détachez la crème du bras pour la replacer dans le bol accumulateur de froid.

N.B. Ne conservez pas les desserts ou les boissons glacés dans le bol accumulateur de froid. Ils colleraient aux parois du bol et l'endommageraient. Transférez toujours vos préparations dans un récipient hermétique en plastique.

D. Démontez la sorbetière

- Retirez le couvercle du boîtier en le faisant légèrement pivoter pour qu'il se débloque et en le soulevant.
- Soulevez doucement le bras mélangeur et, ensuite, le bol accumulateur de froid. Servez la glace alors préparée ou, pour obtenir une texture plus ferme, transférez votre préparation dans un récipient hermétique que vous placerez au congélateur.

E. Trucs & astuces

- Votre recette ne doit pas comporter plus de 1,5 litre de liquide, car son volume va augmenter.
- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité préparée et de la température des ingrédients utilisés. Toutes les recettes reprises dans ce livret ont une durée comprise entre 15 et 30 minutes.
- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- Avant de surgeler la préparation, le mélange peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximale de 3 jours (en fonction de la date de conservation des ingrédients utilisés).
- Votre sorbetière Ice Cream Deluxe fabrique de la glace à partir d'ingrédients naturels frais, c'est-à-dire sans les conservateurs que l'on trouve dans les glaces achetées en magasin. Elle n'aura donc pas la même consistance dure. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant 2 heures ou plus avant de la servir.
- Plus vos ingrédients sont gras, plus votre glace sera riche et crémeuse. En utilisant des ingrédients allégés, il est possible que cela modifie le goût, la consistance et la texture de votre dessert. Lorsque vous remplacez les ingrédients prévus dans une recette, assurez-vous de bien utiliser la même quantité que celle des ingrédients prévus au départ.
- Vous pouvez également remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si votre recette doit être précuite,

ajouter l'édulcorant après avoir chauffé les ingrédients (après les avoir cuits). Mélanger de manière homogène de façon à dissoudre l'édulcorant.

- Lorsque vous préparez du sorbet, vérifiez la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de débiter la recette. La congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Il ne sera donc plus aussi sucré une fois préparé. Si le goût du fruit est acide, ajouter du sucre à votre préparation. Si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre prévue pour la recette.
- Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord. Tenez compte de cette consigne si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients.
- Des ingrédients bien refroidis doivent être mixés moins longtemps.
- Le temps de mixage peut varier en fonction des ingrédients et des types de recette.
- Les ingrédients tels que des copeaux de chocolats et des noisettes doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette.
- Dès que le dessert ou la boisson commence à s'épaissir, ajouter les ingrédients par le couvercle.
- Les noisettes ou autres ingrédients de ce type doivent être concassés au préalable.

5. NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
 - Pour nettoyer le socle, utilisez un chiffon humide. Séchez ensuite. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
 - Pour nettoyer le bol accumulateur de froid, le couvercle et le bras mélangeur, utilisez une eau tiède savonneuse. Séchez soigneusement les différentes pièces avant de les ranger. Ne placez pas ces éléments au lave-vaisselle. N'utilisez jamais d'éponges ou d'ustensiles à récurer, car vous endommageriez votre bol.
 - S'il est mouillé, ne placez pas le bol accumulateur de froid dans le congélateur. Ne conservez pas le couvercle, le bras mélangeur ou le socle dans le congélateur. Vous pouvez conserver le bol accumulateur de froid dans le congélateur, en position verticale, afin qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Auparavant, enveloppez le bol dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid.
 - Ne conservez pas les desserts glacés dans le bol accumulateur de froid. Pour les conserver plus longtemps au congélateur, transférez les desserts dans un récipient hermétique.
- N.B.** Conservée au congélateur, la glace va perdre sa consistance souple et durcir.

6. RECETTES

SORBET RAFRAÎCHISSANT AU CITRON

500 g de sucre cristallisé
530 ml d'eau
400 ml de jus de citron frais et filtré (env. 12 citrons)
1 c. à s. de zeste de citron

- Assurez-vous que le bol accumulateur de froid est complètement refroidi.
- Versez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne et portez le tout à ébullition. Réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 3 à 5 minutes en remuant de temps à autre, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.
- Une fois la préparation refroidie, ajoutez le jus de citron et le zeste, puis mélangez soigneusement. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
- Lorsque la préparation est bien froide, mélangez-la encore une fois.
- Allumez la sorbetière, versez le mélange refroidi dans le bol accumulateur de froid et laissez tourner pendant 20 à 25 minutes.
- Vous obtiendrez un sorbet onctueux. Pour parvenir à un résultat ferme, versez la préparation dans un récipient hermétique et réservez au congélateur pendant 2 heures.

CRÈME GLACÉE RAFRAÎCHISSANTE À LA FRAISE

400 g de fraises fraîches équeutées et coupées en tranches
2 c. à s. de jus de citron
220 g de sucre cristallisé
220 ml de lait entier
400 ml de crème fraîche épaisse
1 c. à c. d'extrait de vanille

- Assurez-vous que le bol accumulateur de froid est complètement refroidi (voir page 9).
- Versez le jus de citron, les fraises et 70 g de sucre dans un petit récipient. Mélangez délicatement le tout et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures. Égouttez les fraises et conservez le jus. Réduisez la moitié des fraises en purée et incorporez-les au jus. Mettez de côté les tranches de fraises restantes.
- Versez le lait et le reste de sucre dans un récipient de taille moyenne, puis fouettez le tout jusqu'à dissolution complète du sucre. Incorporez la crème, la purée de fraises et l'extrait de vanille. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol accumulateur de froid et laissez tourner pendant 30 à 35 minutes.
- Ajoutez les tranches de fraises restantes 5 minutes avant la fin pour qu'elles soient parfaitement incorporées à la préparation.
- Vous obtiendrez une crème glacée très onctueuse. Pour parvenir à un résultat plus ferme, versez la préparation dans un récipient hermétique et réservez au congélateur pendant 2 heures.

CRÈME GLACÉE CLASSIQUE AU CHOCOLAT

300 ml de lait entier

130 g de sucre cristallisé

260 g de chocolat au lait, en morceaux de 1 cm

600 ml de crème fraîche épaisse

1 c. à c. d'extrait de vanille

- Assurez-vous que le bol accumulateur de froid est complètement refroidi.
- Versez le sucre et le chocolat dans le robot de cuisine et hachez le tout par impulsions jusqu'à obtenir une texture fine. Faites chauffer le lait à feu moyen jusqu'à légère ébullition. Incorporez le lait chaud au mélange sucre/chocolat et mixez le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse. Versez la préparation dans un récipient de taille moyenne et laissez refroidir complètement.
- À l'aide d'un fouet, incorporez la crème fraîche épaisse et l'extrait de vanille dans la préparation au chocolat. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures ou une nuit.
- Lorsque la préparation est refroidie, fouettez-la encore une fois.
- Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol accumulateur de froid et laissez tourner pendant 25 à 30 minutes. Vous obtiendrez une crème glacée très onctueuse.
- Pour parvenir à un résultat ferme, versez la préparation dans un récipient hermétique et réservez au congélateur pendant 2 heures.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

300 ml de lait entier

230 g de sucre cristallisé

600 ml de crème fraîche épaisse

2 c. à c. d'extrait de vanille

1 gousse de vanille (facultatif)

- Assurez-vous que le bol accumulateur de froid est complètement refroidi.
- Versez le lait et le sucre dans un récipient de taille moyenne, puis fouettez le tout jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Incorporez la crème et l'extrait de vanille. Si vous utilisez une gousse de vanille, incisez-la dans le sens de la longueur et raclez l'intérieur afin de récolter les graines. Ajoutez celles-ci à la préparation liquide. Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Lorsque la préparation est refroidie, fouettez-la encore une fois.
- Allumez la sorbetière, versez le mélange dans le bol accumulateur de froid et laissez tourner pendant 20 à 25 minutes. Vous obtiendrez une crème glacée très onctueuse. Pour parvenir à un résultat ferme, versez la préparation dans un récipient hermétique et réservez au congélateur pendant 2 heures.

Pour varier les plaisirs :

- Menthe et pépites de chocolat : remplacez la vanille par 1 c. à c. d'extrait de menthe. Concassez 180 g de chocolat au lait en petits morceaux et incorporez-les à la préparation (par le couvercle) 5 minutes avant la fin du programme.
- Cookies & Cream : hachez grossièrement 160 g de cookies (par ex. aux pépites de chocolat) et incorporez-les à la préparation (par le couvercle) 5 minutes avant la fin du programme.
- Pistache : ajoutez 1 c. à c. d'extrait d'amande à la préparation de base. Hachez grossièrement 180 g de pistaches décortiquées et incorporez-les à la préparation (par le couvercle) 5 minutes avant la fin du programme.

YAOURT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES

60 ml de lait entier

150 g de sucre cristallisé

880 ml de yaourt nature allégé

450 g de mélange de fruits rouges décongelés, réduits en purée et tamisés (dépourvus de leurs graines)

1 c. à c. d'extrait de vanille

- Assurez-vous que le bol accumulateur de froid est complètement refroidi.
- Versez le lait et le sucre dans un récipient de taille moyenne, puis fouettez le tout jusqu'à dissolution complète du sucre. Incorporez le yaourt, la purée de fruits rouges et l'extrait de vanille. Couvrez et laissez refroidir pendant 2 à 3 heures.
- Allumez la sorbetière, versez le mélange refroidi dans le bol accumulateur de froid et laissez tourner pendant 20 à 25 minutes.
- Lorsque la préparation est refroidie, fouettez-la encore une fois.
- Vous obtiendrez un yaourt glacé très onctueux. Pour parvenir à un résultat ferme, versez la préparation dans un récipient hermétique et réservez au congélateur pendant 2 heures.

1. SAFETY CAUTIONS

(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as : staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of

damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped.

- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Always unplug from the mains outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not immerse the housing base in water. Wipe it with a damp cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. Do not clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.
- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the appliance on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or ovens. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.



CAUTION: Polyethylene bags around the appliance or its packaging may be dangerous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.



DISPOSING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END-OF-LIFE

In everyone's interests and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with the household waste.
 - Use return and collection systems available in your area.
- Some materials may be recycled or reused.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Ice Cream DELUXE !

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas, visit our website www.cuisinart.eu

3. PRODUCT DESCRIPTION (refer to cover)

1. Easy-Lock Lid
2. Mixing Arm
3. 2L Freezer Bowl
4. Housing Base
5. On/Off Switch
6. Rubber Feet

Read all the instructions thoroughly before using the appliance and keep in a safe place for future reference.

4. INSTRUCTIONS FOR USE

A. Preparing the Freezer Bowl

- The freezer bowl must be completely frozen before you begin. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. The length of time required to freeze in the freezer, depends on the temperature of your freezer.
- In general, freezing time should be a minimum of 12 hours, with a freezer temperature of -17°C or cooler. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen.
- We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing. For convenience, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use.

B. Assembling the Ice Cream Maker

- Remove the freezer bowl from the freezer and remove the plastic bag. Place the freezer bowl into the centre of the base.
N.B. The bowl will begin to defrost rapidly after being removed from the freezer, therefore use immediately. Have your recipe prepared before assembling the ice cream maker.
- Place the mixing arm in the freezer bowl.
N.B. The arm does not fit tightly, it just rests in the centre of the bowl, with the circle facing up.
- Place lid onto the base, and twist to lock into place. The easy lock lid mechanism allows the lid to rest on the base in multiple positions.

C. Making Frozen Desserts or Drinks

- For best results, prepare the ingredients in a container from which it is easy to pour.
- Lift the switch to the ON position, the freezer bowl will begin to turn.
- Immediately pour ingredients through the lid. Do not fill the freezer bowl higher than 2cm from the top, as the ingredients will increase in volume during the freezing process.

- Frozen desserts or drinks will be ready in 20-30 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert or drink you are making. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or the drink to an airtight container and store in the freezer for 2 or more hours.

N.B. If the ice cream is stuck on top of the mixing arm, stop the machine briefly and use a spatula to scoop the ice cream off the arm back into the freezer bowl

N.B. Do not store the frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl, always transfer to a plastic airtight container.

D. Dismantling the Ice Cream Maker

- Remove the lid from the housing by twisting slightly out of its locked position and lifting up.
- Carefully lift out the mixing arm, followed by the freezer bowl. Serve the ice cream, or, for a firmer texture, scoop into an airtight container and place in the freezer.

E. Hints & Tips

- Your recipe should be no more than 1.5 litres of liquid, as it will expand in volume.
- Processing time depends on the recipe, the amount of dessert being made and the temperature of the ingredients being used. All recipes take between 15 and 30 minutes.
- Some recipes use pre-cooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- Prior to freezing, most mixed recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days (depending on the use by date of the ingredients being used)
- Your Ice Cream Deluxe makes ice cream using fresh natural ingredients, i.e. without the preservatives etc as found in commercial ice creams. Therefore it will not have the same hard consistency, for a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store it in the freezer for at least 2 hours before serving.
- However, 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 ingredients, ensure you use the same quantity of the substitute as the original ingredient required.
- You may also substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be pre-cooked, add the sweetener after the heating process is complete (the ingredients have been cooked). Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- When making sorbet, test the ripeness and sweetness of the fruit before you begin. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will not taste as sweet as the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- Do not fill the mixing bowl higher than 2cm away from the top. Take this into consideration if you wish to add extra ingredients through the lid.
- Well chilled ingredients require shorter mixing times.
- Mixing times suggestions can vary due to ingredients and type of recipe.
- Ingredients such as chocolate chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete.
- Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the lid.
- Hazelnuts and other similar ingredients should be roughly chopped beforehand.

5. CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before cleaning.
 - To clean the base, wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasive cleaners or immerse in water.
 - To clean the freezer bowl, lid and mixing arm, wash by hand in warm soapy water and dry thoroughly before storing. Do not put in the dishwasher. Never use abrasive cleaners or utensils such as scouring pads as this will damage the bowl.
 - Do not put the freezer bowl in the freezer if it is wet. Do not store the lid, mixing arm or base in the freezer. You may store the mixing bowl in the freezer, in its upright position for convenient, immediate use. Before freezing, wrap the bowl in a plastic bag to prevent freezer burn.
 - Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Transfer desserts to an airtight container for longer storage in the freezer.
- N.B.** The ice cream will lose its soft consistency and harden after it is stored in the freezer.

6. Recipes

FRESH LEMON SORBET

500g granulated sugar

530ml water

400ml freshly squeezed lemon juice, strained (approx 12 lemons)

1 tbsp lemon zest

- Ensure the freezer bowl is completely frozen.
- Place the sugar and water in a medium saucepan and bring to the boil. Reduce the heat and simmer for 3-5 minutes stirring occasionally until the sugar dissolves. Cool completely.
- When cool add the lemon juice and zest and stir well. Cover and chill for 2-3 hours.
- Once chilled, briefly stir the mixture again.
- Turn the appliance on, pour the chilled mixture into the freezer bowl and leave the ice cream to churn for 20-25 minutes.
- This will produce a soft sorbet. For a firm frozen sorbet, transfer to an air tight container and place in the freezer for 2 hours.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM

400g fresh strawberries, stemmed & sliced

2 tbsp lemon juice

220g granulated sugar

220ml full fat milk

400ml double cream

1 tsp vanilla extract

- Ensure the freezer bowl is completely frozen. (see page 9)
- Combine the strawberries, lemon juice and the 70g of the sugar into a small bowl. Stir gently and leave to stand in the fridge for 2 hrs. Strain the strawberries, reserving the liquid. Mash half the strawberries and add these to the reserved liquid, keeping the remaining sliced strawberries aside.
- Pour the milk and the remaining sugar into a medium bowl and whisk until the sugar has dissolved. Stir in the cream, mashed strawberries and vanilla extract. Cover and refrigerate for at least 2 hrs.
- Turn the appliance on, pour the mixture into the freezer bowl and leave the ice cream to churn for 30-35 minutes.
- 5 minutes before the end of churning add the remaining sliced strawberries and allow them to mix in thoroughly.
- This will produce a soft ice cream. For a firmer ice cream, transfer to an air tight container and place in the freezer for 2 hours.

SIMPLE CHOCOLATE ICE CREAM

300ml full fat milk
130g granulated sugar
260g milk chocolate, broken into 1cm pieces
600ml double cream
1 tsp vanilla extract

- Ensure the freezer bowl is completely frozen.
- Place the sugar and chocolate into a food processor and pulse with the chopping blade until finely chopped. Heat the milk over a medium heat until just bubbling around the edges. Add the hot milk to the chocolate mixture and process well until smooth. Transfer to a medium bowl and allow to cool completely.
- Whisk the double cream and vanilla extract into the chocolate mixture. Cover and refrigerate for 2 hours or overnight.
- Once chilled, briefly whisk the mixture again.
- Turn the appliance on, pour the mixture into the freezer bowl and leave the ice cream to churn for 25-30 minutes. This will produce a soft ice cream.
- For a firm ice cream, transfer to an air tight container and place in the freezer for 2 hours.

VANILLA ICE CREAM

300ml full fat milk
230g granulated sugar
600ml double cream
2 tsp vanilla extract
1 vanilla pod (optional)

- Ensure the freezer bowl is completely frozen.
- Pour the milk and sugar into a medium bowl and whisk until the sugar has dissolved. Stir in the cream and vanilla extract. If using a vanilla pod, split in two and scrape the seeds out from the inside case. Add this to the liquid mixture. Cover and refrigerate for at least 2 hrs.
- Once chilled, briefly whisk the mixture again.
- Turn the appliance on, pour the mixture into the freezer bowl and leave the ice cream to churn for 20-25 minutes. This will produce a soft ice cream. For a firm ice cream, transfer to an air tight container and place in the freezer for 2 hours.

Variations:

- Mint chip: omit vanilla and replace with 1 tsp peppermint extract. Chop 180g milk chocolate into very small pieces and add through the lid during the last 5 minutes of mixing.
- Cookies and Cream: add 160g coarsely chopped cookies e.g. chocolate chip through the lid during the last 5 minutes of mixing.

- Pistachio: add 1 tsp almond extract to the base mixture. Coarsely chop 180g shelled pistachios and add through the lid during the last 5 minutes of mixing.

VERY BERRY FROZEN YOGHURT

60ml whole milk

150g granulated sugar

880ml low fat plain yoghurt

450g frozen mixed berries, thawed, puréed and strained to remove seeds

1 tsp vanilla

- Ensure the freezer bowl is completely frozen.
- Place the milk and sugar in a medium bowl, whisk together until the sugar is dissolved. Stir in the yoghurt, berry purée and vanilla extract. Cover and chill for 2-3 hours.
- Turn the appliance on, pour the chilled mixture into the freezer bowl and leave the ice cream to churn for 20-25 minutes.
- Once chilled, briefly whisk the mixture again.
- This will produce a soft frozen yoghurt. For a firm frozen yoghurt, transfer to an air tight container and place in the freezer for 2 hours.

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

Bitte alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für spätere Fragen griffbereit aufbewahren. Beim Gebrauch dieses Geräts immer diese Sicherheitshinweise befolgen, um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät darf nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben verwendet werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten und pflegen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist bestimmt für den Betrieb im Haushalt oder Ähnlichem wie z.B.: in Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; für Gäste in Hotels, Motels und anderen residentiellen Einrichtungen; in Bed and Breakfasts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn das Kabel beschädigt

sein sollte. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Überprüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf erkennbare Anzeichen von Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder gefallen ist.
- Ziehen Sie niemals den Stecker am Kabel aus der Steckdose.
- Das Kabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Hauptgehäuse des Gerätes wickeln.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Lassen Sie das Kabel nicht in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommen.
- Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen und vor der Reinigung.
- Tauchen Sie den Sockel nicht in Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Deckel, das Gefriergefäß und den Mischarm in warmer Seifenlauge, um Staub und Rückstände aus dem Herstellungs- und Versandprozess zu entfernen. Zur Reinigung der Teile kein Scheuermittel oder harte Utensilien verwenden.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die zu verwendende Spannung mit der Spannung am Gerät übereinstimmt; diese ist auf der Unterseite des Sockels angegeben.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie den Eisdessertbereiter auf eine feste, ebene Arbeitsfläche, in die Nähe einer Steckdose.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile und Einsätze.
- Vermeiden Sie, die Teile zu berühren, wenn sie in Bewegung sind.

Um Verletzungen und/oder Schaden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Hände, Haar, Kleidung und Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung halten.

- Das Gefriergefäß nicht über Flammen, auf Kochplatten oder im Ofen verwenden. Nicht einer Wärmequelle aussetzen. Nicht in der Spülmaschine reinigen, dies könnte zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.



ACHTUNG: Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden, sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.



ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ALTGERÄTEN

■ Im Interesse der Gemeinschaft und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart Ice Cream DELUXE

Seit über 30 Jahren ist es das Ziel von Cuisinart, hochwertige

Küchengeräte herzustellen. Alle Cuisinart Produkte sind für eine besonders lange Lebensdauer ausgelegt und für eine einfache Handhabung und hervorragende Leistung konzipiert - Tag für Tag.

Wenn Sie mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren möchten, besuchen Sie unsere Website www.cuisinart.eu

3. PRODUKTMERKMALE (Siehe Verpackungstext)

1. Gemakkelijk vergrendelend deksel
2. Mengarm
3. 2L Diepvrieskom
4. Behuizingsbasis
5. Aan/uit-schakelaar
6. Rubberen voeten

Lees alle instructies grondig door vooraleer u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats als referentiemateriaal voor achteraf.

4. GEBRAUCH

A. De Diepvrieskom klaarmaken

- De diepvrieskom moet volledig bevroren zijn vooraleer u begint. Vooraleer de kom te bevroren moet u deze afwassen en afdrogen. Wikkel de kom in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen. De vereiste tijdsduur om de kom in de diepvriezer te bevroren is afhankelijk van de temperatuur van uw diepvriezer.
- In het algemeen moet de diepvriestijd minimum 12 uur bedragen, met een diepvriezertemperatuur van -17°C of kouder. Om te bepalen of de kom volledig bevroren is, moet u er mee schudden. Als u geen vloeistof hoort bewegen, is de koelvloeistof bevroren.
- We raden u aan de diepvrieskom achter in uw diepvriezer te plaatsen waar de laatste temperatuur heerst. Plaats de diepvrieskom op een vlak oppervlak rechtop voor een gelijkmatige bevroering. Een handige oplossing is van uw diepvrieskom steeds achter in de diepvriezer te laten staan. U kunt de kom op elk moment uitnemen voor onmiddellijk gebruik.

B. De Roomijsmachine assembleren

- Haal de diepvrieskom uit de diepvriezer en neem de plastic zak af. Plaats de diepvrieskom in het midden van de basis.
N.B. De kom zal snel te beginnen ontdooien na uit de diepvriezer te zijn gehaald, dus moet u deze onmiddellijk gebruiken. Houd uw bereiding klaar vooraleer u de roomijsmachine in elkaar steekt.
- Plaats de mengarm in de diepvrieskom.
N.B. De arm klikt niet stevig vast, deze rust gewoon in het midden van de kom, met de cirkel naar boven gericht.
- Plaats het deksel op de basis en verdraai het om te doen vastklikken. Het gemakkelijke vergrendelingsdekselmechanisme zorgt ervoor dat het deksel in meerdere posities op de basis kan blijven rusten.

C. Bevroren desserts of drankjes maken

- Voor de beste resultaten moet u de ingrediënten in een container bereiden waarmee u gemakkelijk kunt gieten.
- Til de schakelaar op tot de ON (aan)-stand, waarna de diepvrieskom begint te draaien.
- Giet de ingrediënten rechtstreeks door het deksel. Vul de diepvrieskom niet hoger dan 2cm van de bovenzijde, aangezien het volume van de ingrediënten zal toenemen tijdens het diepvriesproces.
- Bevroren desserts of drankjes zullen in 20-30 minuten klaar zijn. De duur zal afhangen van het recept en het volume van het dessert of het drankje dat u aan het bereiden bent. Als u een stevigere consistentie wenst, schep het dessert of het drankje dan over in een luchtdichte container en bewaar deze in de diepvriezer gedurende 2 of meer uur.
N.B. Als de roomijs vast blijft hangen aan de bovenzijde van de mengarm, stop de machine dan kortstondig en gebruik een spatel om het ijs van de arm te scheppen en terug in de diepvrieskom te deponeren
N.B. Bewaar de bevroren desserts of drankjes niet in de diepvrieskom. Desserts en drankjes blijven plakken aan de zijkant van de diepvrieskom en kunnen de kom beschadigen, schep ze steeds over in een luchtdichte plastic container.

D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen

- Neem het deksel van het huis door het lichtjes uit zijn vergrendelde positie te verdraaien en op te lichten.
- Hef de mengarm voorzichtig uit, gevolgd door de diepvrieskom. Dien het ijs op of schep het voor een stevigere textuur in een luchtdichte container en plaats deze in de diepvriezer.

E. Hints & Tips

- Uw recept mag niet meer dan 1,5 liter vloeistof bevatten, aangezien het in volume zal toenemen.
- De verwerkingstijd is afhankelijk van het recept, de gemaakte hoeveelheid dessert en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Alle recepten nemen 15 tot 30 minuten in beslag.
- Sommige recepten gebruiken voorgekookte ingrediënten. Voor de beste resultaten moet het mengsel een nacht worden gekoeld vooraleer te gebruiken.
- Voorafgaand aan het bevriezen kunnen de meeste gemengde recepten in de koelkast worden bewaard gedurende maximum 3 dagen (afhankelijk van de gebruiksdatum van de gebruikte ingrediënten)

- Uw Ice Cream Deluxe maakt roomijs met gebruikmaking van verse natuurlijke ingrediënten, dat wil zeggen zonder bewaarmiddelen zoals bij in de handel verkrijgbaar roomijs. Bijgevolg moet het niet dezelfde harde consistentie hebben, maar voor een stevigere consistentie kunt u het dessert overscheppen in een luchtdichte container en bewaren in de diepvriezer gedurende minstens 2 uur vooraleer u het opdient.
- Hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en romiger het resultaat echter zal zijn. Vervangmiddelen met lager vetgehalte kunnen de smaak, consistentie en textuur van het dessert veranderen. Bij het vervangen van ingrediënten moet u zorgen dat u dezelfde hoeveelheid van het vervangproduct gebruikt als de vereiste oorspronkelijke ingrediënt.
- U kunt de voorziene suiker ook vervangen door kunstmatige zoetstoffen. Als het recept vooraf moet worden gekookt, voeg de zoetstof dan toe na voltooiing van het opwarmingsproces (de ingrediënten werden gekookt). Roer het mengsel grondig door elkaar om de zoetstof op te lossen.
- Bij het maken van sorbet moet u de rijpheid en de zoetheid van het fruit testen vooraleer u begint. Het diepvriesproces vermindert de zoetheid van het fruit zodat het niet even zoet zal proeven als het receptmengsel. Als het fruit wrang smaakt, voeg dan suiker toe aan het recept. Als het fruit heel rijp of zoet is, verminder dan de hoeveelheid suiker in het recept.
- Vul de mengkom niet hoger dan 2cm van de bovenrand. Houd hier rekening mee als u extra ingrediënten via het deksel wenst bij te voegen.
- Goed gekoelde ingrediënten vereisen kortere mengtijden.
- De mengtijsuggesties kunnen variëren afhankelijk van ingrediënten en recepttype.
- Ingrediënten zoals chocoladeschilfers en noten moeten worden toegevoegd ongeveer 5 minuten vooraleer het recept klaar is.
- Zodra het dessert of drankje begint op te stijven, kunt u de ingrediënten via het deksel bijvoegen.
- Hazelnoten of andere gelijkaardige ingrediënten moeten vooraf worden fijngestampt.

5. REINIGING & ONDERHOUD

- Trek de stekker steeds uit vooraleer u het apparaat schoonmaakt.
 - Om de basis schoon te maken moet u deze afvegen met een vochtige doek en afdrogen. Gebruik nooit schuurproducten en dompel ook niet onder in water.
 - Om de diepvrieskom, het deksel en de mengarm te reinigen, met de hand afwassen in warm zeepwater en grondig afdrogen vooraleer op te bergen. Niet in de vaatwasmachine plaatsen. Gebruik nooit schuurproducten of werktuigen zoals schuursponsjes aangezien de diepvrieskom hierdoor beschadigd kan raken.
 - Plaats de diepvrieskom niet in de diepvriezer als de kom nat is. Bewaar het deksel, de mengarm of de basis niet in de diepvriezer. U kunt de mengkom in de diepvriezer bewaren, rechtop staand voor een handig en onmiddellijk gebruik. Wikkel de kom vooraleer het invriezen in een plastic zak om diepvriezerbranding te voorkomen.
 - Bewaar diepgevroren desserts niet in de diepvrieskom. Schep desserts over in een luchtdichte container voor langere opslag in de diepvriezer.
- N.B.** Het roomijs zal zijn zachte consistentie verliezen en opstijven na opslag in de diepvriezer.

6. REZEPTE

FRISCHES ZITRONENSORBET

500 g Kristallzucker

530 ml Wasser

400 ml frisch gepresster Zitronensaft, gesiebt (ungefähr 12 Zitronen)

1 EL Zitronenabrieb

- Überprüfen, ob das Gefriergefäß vollständig gefroren ist.
- Zucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale hinzugeben und gut vermischen. Abdecken und 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Die kalte Mischung nochmals umrühren.
- Das Gerät einschalten, die gekühlte Mischung in das Gefriergefäß gießen und die Eiscreme 20-25 Minuten verwirbeln.
- Dies ergibt ein weiches Sorbet. Geben Sie das Sorbet in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2 Stunden in den Tiefkühler, falls Sie ein festes Sorbet wünschen.

FRISCHES ERDBEEREIS

400 g frische Erdbeeren, entstielt und in Stücke geschnitten

2 EL Zitronensaft

220 g Kristallzucker

220 ml Vollmilch

400 ml Creme Double

1 TL Vanilleextrakt

- Überprüfen, ob das Gefriergefäß vollständig gefroren ist (siehe Seite 9).
- Erdbeeren, Zitronensaft und 70 g Zucker in ein kleines Gefäß geben. Vorsichtig umrühren und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren abgießen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und zur Erdbeerflüssigkeit geben; die restlichen Erdbeerstücke beiseite stellen.
- Die Milch und den restlichen Zucker in einem mittelgroßen Gefäß verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Creme, Erdbeerpüree und Vanilleextrakt hinzugeben. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Das Gerät einschalten, die Mischung in das Gefriergefäß gießen und die Eiscreme 30-35 Minuten verwirbeln.
- 5 Minuten vor Ende des Rührvorgangs die verbleibenden Erdbeerstücke hinzugeben, so dass sie noch gut untergemischt werden können.
- Dies ergibt eine weiche Eiscreme. Geben Sie die Eiscreme in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2 Stunden in den Tiefkühler, falls Sie ein festeres Eis wünschen.

EINFACHES SCHOKOLADENEIS

300 ml Vollmilch
130 g Kristallzucker
260 g Milkschokolade, in Stücken von 1 cm
600 ml Creme Double
1 TL Vanilleextrakt

- Überprüfen, ob das Gefriergefäß vollständig gefroren ist.
- Zucker und Schokolade in eine Küchenmaschine geben und mit der Intervalltaste fein hacken. Die Milch bei mittlerer Hitze erwärmen, bis an den Rändern Bläschen aufsteigen. Die heiße Milch zur Schokoladenmischung geben und zu einer weichen Masse verarbeiten. In ein mittelgroßes Gefäß geben und vollständig abkühlen lassen.
- Creme Double und Vanilleextrakt unter die Schokoladenmischung rühren. Abdecken und 2 Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
- Die kalte Mischung nochmals kurz umrühren.
- Das Gerät einschalten, die Mischung in das Gefriergefäß gießen und die Eiscreme 25-30 Minuten verwirbeln. Dies ergibt eine weiche Eiscreme.
- Geben Sie die Eiscreme in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2 Stunden in den Tiefkühler, falls Sie ein festes Eis wünschen.

VANILLEEISCREME

300 ml Vollmilch
230 g Kristallzucker
600 ml Creme Double
2 TL Vanilleextrakt
1 Vanilleschote (falls gewünscht)

- Überprüfen, ob das Gefriergefäß vollständig gefroren ist.
- Die Milch und den Zucker in einem mittelgroßen Gefäß verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Creme und Vanilleextrakt hinzugeben. Gegebenenfalls die Vanilleschote aufschneiden und die Samen von der Innenseite abschaben. Diese zur flüssigen Mischung hinzugeben. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Die kalte Mischung nochmals kurz umrühren.
- Das Gerät einschalten, die Mischung in das Gefriergefäß gießen und die Eiscreme 20-25 Minuten verwirbeln. Dies ergibt eine weiche Eiscreme. Geben Sie die Eiscreme in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2 Stunden in den Tiefkühler, falls Sie ein festes Eis wünschen.

Variationen:

- Mint Chip: anstatt der Vanille 1 TL Pfefferminzextrakt beimischen. 180g Milkschokolade in sehr kleine Stücke hacken und während der letzten 5 Minuten des Rührvorgangs durch die Deckelöffnung hinzugeben.
- Cookies and Cream: 160g grob gehackte Kekse, beispielsweise mit Schokoladensplittern, hinzugeben.
- Pistachio: 1 TL Mandelextrakt zur Grundmischung geben. 180g Pistazien ohne Schale grob hacken und während der letzten 5 Minuten des Rührvorgangs durch die Deckelöffnung hinzugeben.

VERY BERRY FROZEN YOGHURT

60 ml Vollmilch

150 g Kristallzucker

880 ml Magermilch-Naturjoghurt

450 g Tiefkühl-Beerenmischung, aufgetaut, püriert und gesiebt, um Kerne zu entfernen

1 TL Vanille

- Überprüfen, ob das Gefriergefäß vollständig gefroren ist.
- Die Milch und den Zucker in einem mittelgroßen Gefäß verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Joghurt, Beerenpüree und Vanilleextrakt hinzugeben. Abdecken und 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Das Gerät einschalten, die gekühlte Mischung in das Gefriergefäß gießen und die Eiscreme 20-25 Minuten verwirbeln.
- Die kalte Mischung nochmals kurz umrühren.
- Dies ergibt ein weiches Joghurteis. Geben Sie das Joghurteis in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2 Stunden in den Tiefkühler, falls Sie ein festes Eis wünschen.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

Lees alle instructies aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plek voor toekomstig gebruik. Neem deze veiligheidsinstructies altijd in acht wanneer u het apparaat gebruikt om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op de manier zoals beschreven in deze handleiding.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 en ouder, wanneer ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren hiervan begrijpen. Het apparaat mag niet worden schoongemaakt en onderhouden door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten mogen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrekkige ervaring en kennis wanneer ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren hiervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerenbedrijven, door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-pensions.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de kabel is beschadigd. Wanneer de kabel beschadigd is, staak het gebruik dan onmiddellijk. Als de kabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant worden vervangen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of losse afstandsbediening.

- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare schade. Gebruik het apparaat niet wanneer het is beschadigd of wanneer het is gevallen.
- Trek de stekker nooit aan de kabel uit het stopcontact.
- Wikkel de kabel tijdens en na gebruik niet rond de behuizing van het apparaat.
- Laat de kabel niet over de rand van een keukentafel of aanrecht hangen. Vermijd contact tussen de kabel en hete oppervlakken.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het voetstuk nooit onder in water. Veeg het af met een vochtige doek. Was het deksel, de vrieskom en de mengarm af in warm water met afwasmiddel om stof en vuil dat is achtergebleven tijdens de productie en het transport te verwijderen. Maak de onderdelen niet schoon met schurende schoonmaakmiddelen of harde borstels of sponzen.
- Zorg er altijd voor dat de spanning die u gebruikt overeenkomt met de spanning van het apparaat; dit staat aangegeven op de onderkant van de behuizing.
- Gebruik dit apparaat voor niets anders dan het beoogde gebruik.
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken met dit apparaat dan de door Cuisinart aanbevolen accessoires en hulpstukken.
- Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd uw handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt tijdens gebruik van het apparaat, om de kans op letsel en/of beschadiging van het apparaat te verkleinen.
- Gebruik de vrieskom niet op open vuur of kookplaten en niet in de oven. Niet blootstellen aan warmtebronnen. Niet afwassen

in de vaatwasser. Wanneer u dat wel doet bestaat gevaar voor brand, elektrische schokken of letsel.



LET OP: polyethyleen zakjes rond het apparaat en de verpakking ervan kunnen gevaarlijk zijn. Om de kans op verstikking te vermijden, houdt u deze zakjes buiten het bereik van kinderen. Deze zakjes zijn geen speelgoed.



ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN WEGGOOIEN

Doe het volgende in het belang van iedereen en om een actieve bijdrage te leveren aan collectieve inspanningen voor de bescherming van het milieu:

- Gooi uw producten niet samen met het huishoudelijke afval weg.
- Maak gebruik van de inzamelpunten bij u in de buurt.

Sommige materialen kunnen worden gerecycled of hergebruikt.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van de nieuwe Ice Cream DELUXE van Cuisinart.

Al meer dan 30 jaar stelt Cuisinart zich als doel om de beste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart-producten gaan uitzonderlijk lang mee en zijn ontworpen voor gebruiksgemak en uitstekende prestaties, elke dag weer.

Voor meer informatie over onze producten en ideeën voor recepten gaat u naar www.cuisinart.eu

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT (zie voorpagina)

1. Gemakkelijk vergrendelend deksel
2. Mengarm
3. 2L Diepvrieskom
4. Behuizingsbasis
5. Aan/uit-schakelaar
6. Rubberen voeten

4. GEBRUIK

A. De Diepvrieskom klaarmaken

- De diepvrieskom moet volledig bevroren zijn vooraleer u begint. Vooraleer de kom te bevroren moet u deze afwassen en afdrogen. Wikkel de kom in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen. De vereiste tijdsduur om de kom in de diepvriezer te bevroren is afhankelijk van de temperatuur van uw diepvriezer.
- In het algemeen moet de diepvriestijd minimum 12 uur bedragen, met een diepvriezertemperatuur van -17°C of kouder. Om te bepalen of de kom volledig bevroren is, moet u er mee schudden. Als u geen vloeistof hoort bewegen, is de koelvloeistof bevroren.
- We raden u aan de diepvrieskom achter in uw diepvriezer te plaatsen waar de laatste temperatuur heerst. Plaats de diepvrieskom op een vlak oppervlak rechtop voor een gelijkmatige bevroering. Een handige oplossing is van uw diepvrieskom steeds achter in de diepvriezer te laten staan. U kunt de kom op elk moment uitnemen voor onmiddellijk gebruik.

B. De Roomijsmachine assembleren

- Haal de diepvrieskom uit de diepvriezer en neem de plastic zak af. Plaats de diepvrieskom in het midden van de basis.
N.B. De kom zal snel te beginnen ontvriezen na uit de diepvriezer te zijn gehaald, dus moet u deze onmiddellijk gebruiken. Houd uw bereiding klaar vooraleer u de roomijsmachine in elkaar steekt.
- Plaats de mengarm in de diepvrieskom.
N.B. De arm klikt niet stevig vast, deze rust gewoon in het midden van de kom, met de cirkel naar boven gericht.
- Plaats het deksel op de basis en verdraai het om te doen vastklikken. Het gemakkelijke-vergrendelingsdekselmechanisme zorgt ervoor dat het deksel in meerdere posities op de basis kan blijven rusten.

C. Bevroren desserts of drankjes maken

- Voor de beste resultaten moet u de ingrediënten in een container bereiden waarmee u gemakkelijk kunt gieten.
- Til de schakelaar op tot de ON (aan)-stand, waarna de diepvrieskom begint te draaien.
- Giet de ingrediënten rechtstreeks door het deksel. Vul de diepvrieskom niet hoger dan 2cm van de bovenzijde, aangezien het volume van de ingrediënten zal toenemen tijdens het diepvriesproces.
- Bevroren desserts of drankjes zullen in 20-30 minuten klaar zijn. De duur zal afhangen van het recept en het volume van het dessert of het drankje dat u aan het bereiden bent. Als u een stevigere consistentie wenst, schep het dessert of het drankje dan over in een luchtdichte container en bewaar deze in de diepvriezer gedurende 2 of meer uur.

N.B. Als de roomijs vast blijft hangen aan de bovenzijde van de mengarm, stop de machine dan kortstondig en gebruik een spatel om het ijs van de arm te scheppen en terug in de diepvrieskom te deponeren

N.B. Bewaar de bevroren desserts of drankjes niet in de diepvrieskom. Desserts en drankjes blijven plakken aan de zijkant van de diepvrieskom en kunnen de kom beschadigen, schep ze steeds over in een luchtdichte plastic container.

D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen

- Neem het deksel van het huis door het lichtjes uit zijn vergrendelde positie te verdraaien en op te lichten.
- Hef de mengarm voorzichtig uit, gevolgd door de diepvrieskom. Dien het ijs op of schep het voor een stevigere textuur in een luchtdichte container en plaats deze in de diepvriezer.

E. Hints & Tips

- Uw recept mag niet meer dan 1,5 liter vloeistof bevatten, aangezien het in volume zal toenemen.
- De verwerkingstijd is afhankelijk van het recept, de gemaakte hoeveelheid dessert en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Alle recepten nemen 15 tot 30 minuten in beslag.
- Sommige recepten gebruiken voorgekookte ingrediënten. Voor de beste resultaten moet het mengsel een nacht worden gekoeld vooraleer te gebruiken.
- Voorafgaand aan het bevriezen kunnen de meeste gemengde recepten in de koelkast worden bewaard gedurende maximum 3 dagen (afhankelijk van de gebruiksdatum van de gebruikte ingrediënten)
- Uw Ice Cream Deluxe maakt roomijs met gebruikmaking van verse natuurlijke ingrediënten, dat wil zeggen zonder bewaarmiddelen zoals bij in de handel verkrijgbaar roomijs. Bijgevolg moet het niet dezelfde harde consistentie hebben, maar voor een stevigere consistentie kunt u het dessert overscheppen in een luchtdichte container en bewaren in de diepvriezer gedurende minstens 2 uur vooraleer u het opdient.
- Hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en romiger het resultaat echter zal zijn. Vervangmiddelen met lager vetgehalte kunnen de smaak, consistentie en textuur van het dessert veranderen. Bij het vervangen van ingrediënten moet u zorgen dat u dezelfde hoeveelheid van het vervangproduct gebruikt als de vereiste oorspronkelijke ingrediënt.
- U kunt de voorziene suiker ook vervangen door kunstmatige zoetstoffen. Als het recept vooraf moet worden gekookt, voeg de zoetstof dan toe na voltooiing van het opwarmingsproces (de

- ingrediënten werden gekookt). Roer het mengsel grondig door elkaar om de zoetstof op te lossen.
- Bij het maken van sorbet moet u de rijpheid en de zoetheid van het fruit testen vooraleer u begint. Het diepvriesproces vermindert de zoetheid van het fruit zodat het niet even zoet zal proeven als het receptmengsel. Als het fruit wrang smaakt, voeg dan suiker toe aan het recept. Als het fruit heel rijp of zoet is, verminder dan de hoeveelheid suiker in het recept.
 - Vul de mengkom niet hoger dan 2cm van de bovenrand. Houd hier rekening mee als u extra ingrediënten via het deksel wenst bij te voegen.
 - Goed gekoelde ingrediënten vereisen kortere mengtijden.
 - De mengtijdsuggesties kunnen variëren afhankelijk van ingrediënten en recepttype.
 - Ingrediënten zoals chocoladeschilfers en noten moeten worden toegevoegd ongeveer 5 minuten vooraleer het recept klaar is.
 - Zodra het dessert of drankje begint op te stijven, kunt u de ingrediënten via het deksel bijvoegen.
 - Hazelnoten of andere gelijkaardige ingrediënten moeten vooraf worden fijngestampt.

5. REINIGING & ONDERHOUD

- Trek de stekker steeds uit vooraleer u het apparaat schoonmaakt.
 - Om de basis schoon te maken moet u deze afvegen met een vochtige doek en afdrogen. Gebruik nooit schuurproducten en dompel ook niet onder in water.
 - Om de diepvrieskom, het deksel en de mengarm te reinigen, met de hand afwassen in warm zeepwater en grondig afdrogen vooraleer op te bergen. Niet in de vaatwasmachine plaatsen. Gebruik nooit schuurproducten of werktuigen zoals schuursponsjes aangezien de diepvrieskom hierdoor beschadigd kan raken.
 - Plaats de diepvrieskom niet in de diepvriezer als de kom nat is. Bewaar het deksel, de mengarm of de basis niet in de diepvriezer. U kunt de mengkom in de diepvriezer bewaren, rechtop staand voor een handig en onmiddellijk gebruik. Wikkel de kom vooraleer het invriezen in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen.
 - Bewaar diepgevroren desserts niet in de diepvrieskom. Schep desserts over in een luchtdichte container voor langere opslag in de diepvriezer.
- N.B.** Het roomijs zal zijn zachte consistentie verliezen en opstijven na opslag in de diepvriezer.

6. RECEPTEN

CITROENSORBET

500 g kristalsuiker
530 ml water
400 ml versgeperst citroensap, gezeefd (+/-12 citroenen)
1 eetlepel geraspte citroenschil

- Zorg dat de diepvrieskom volledig bevroren is.
- Doe de suiker en het water in een middelgrote steelpan en breng dit aan de kook. Zet het vuur lager en laat het mengsel, terwijl u af en toe roert, 3 à 5 minuten zachtjes koken, totdat de suiker is opgelost. Laat het volledig afkoelen.
- Voeg, nadat het eenmaal is afgekoeld, het citroensap en de citroenrasp toe en roer dit goed door. Zet dit afgedekt 2 à 3 uur in de koelkast.
- Roer het mengsel, wanneer het eenmaal gekoeld is, opnieuw door.
- Zet het apparaat aan, giet het gekoelde mengsel in de diepvrieskom en laat het ijs 20 à 25 minuten draaien.
- U heeft nu zacht sorbetijs. Voor stevig sorbetijs, het ijs overbrengen naar een luchtdichte bak en die 2 uur lang in de vriezer plaatsen.

AARDBEINIJS

400 g verse aardbeien, ontkroond en in plakjes gesneden
2 eetlepels citroensap
220 g kristalsuiker
220 ml volle melk
400 ml volvette slagroom
1 theelepel vanille-extract

- Zorg dat de diepvrieskom volledig bevroren is. (Zie pagina 9)
- Doe de aardbeien, het citroensap en 70 g van de suiker in een kommetje. Roer dit voorzichtig door en zet het 2 uur lang in de koelkast. Zeef de aardbeien en bewaar het vocht. Stamp of pureer de helft van de aardbeien en voeg dit bij het bewaarde vocht. Houd de andere aardbeienstukjes apart.
- Schenk de melk en de overgebleven suiker in een middelgrote kom en klop dit door totdat de suiker is opgelost. Roer hier de slagroom, de gepureerde aardbeien en het vanille-extract erdoor. Zet dit afgedekt minimaal 2 uur in de koelkast.
- Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de diepvrieskom en laat het ijs 30 à 35 minuten draaien.
- Voeg 5 minuten voor het eind de rest van de aardbeienstukjes toe en laat ze goed mengen.
- U heeft nu softijs. Voor schepijs, het ijs overbrengen naar een luchtdichte bak en die 2 uur lang in de vriezer plaatsen.

CHOCOLADEIJS

300 ml volle melk
130 g kristalsuiker
260 g melkchocolade, in stukjes van +/- 1 cm
600 ml volvette slagroom
1 theelepel vanille-extract

- Zorg dat de diepvrieskom volledig bevroren is.
- Doe de suiker en de chocolade in een keukenmachine en hak alles hierin fijn. Verwarm de melk op een middelhoog vuur tot het aan de randen gaat borrelen. Voeg de warme melk bij het chocolademengsel en verwerk het tot een glad mengsel. Breng dit over in een middelgrote kom en laat het helemaal afkoelen.
- Klop de slagroom en het vanille-extract door het chocolademengsel. Zet dit afgedekt 2 uur of de hele nacht in de koelkast.
- Klop met een garde het gekoelde mengsel opnieuw kort door.
- Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de diepvrieskom en laat het ijs 25 à 30 minuten draaien. U heeft nu softijs.
- Voor schepijs, het ijs overbrengen naar een luchtdichte bak en die 2 uur lang in de vriezer plaatsen.

VANILLEEISCREME

300 ml Vollmilch
230 g Kristallzucker
600 ml Creme Double
2 TL Vanilleextrakt
1 Vanilleschote (falls gewünscht)

- Überprüfen, ob das Gefriergefäß vollständig gefroren ist.
- Die Milch und den Zucker in einem mittelgroßen Gefäß verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Creme und Vanilleextrakt hinzugeben. Gegebenenfalls die Vanilleschote aufschneiden und die Samen von der Innenseite abschaben. Diese zur flüssigen Mischung hinzugeben. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Die kalte Mischung nochmals kurz umrühren.
- Das Gerät einschalten, die Mischung in das Gefriergefäß gießen und die Eiscreme 20-25 Minuten verwirbeln. Dies ergibt eine weiche Eiscreme. Geben Sie die Eiscreme in einem luftdicht verschlossenen Behälter 2 Stunden in den Tiefkühler, falls Sie ein festes Eis wünschen.

Variationen:

- Mint Chip: anstatt der Vanille 1 TL Pfefferminzextrakt beimischen. 180g Milkschokolade in sehr kleine Stücke hacken und während der letzten 5 Minuten des Rührvorgangs durch die Deckelöffnung hinzugeben.
- Cookies and Cream: 160g grob gehackte Kekse, beispielsweise mit Schokoladensplittern, hinzugeben.
- Pistachio: 1 TL Mandelextrakt zur Grundmischung geben. 180g Pistazien ohne Schale grob hacken und während der letzten 5 Minuten des Rührvorgangs durch die Deckelöffnung hinzugeben.

FROZEN YOGHURT MET BESSEN

60 ml volle melk

150 g kristalsuiker

880 ml magere yoghurt

450 g diepvriesbessen, ontdooid, gepureerd en gezeefd om de pitjes te verwijderen.

1 theelepel vanille-extract

- Zorg dat de diepvrieskom volledig bevroren is.
- Giet de melk en de suiker in een middelgrote kom en klop dit door totdat de suiker is opgelost. Roer de yoghurt, de gepureerde bessen en het vanille-extract erdoor. Zet dit afgedekt 2 à 3 uur in de koelkast.
- Zet het apparaat aan, giet het gekoelde mengsel in de diepvrieskom en laat het ijs 20 à 25 minuten draaien.
- Klop met een garde het gekoelde mengsel opnieuw kort door.
- U heeft nu een zachte 'frozen yoghurt'. Voor een stevige 'frozen yoghurt', het ijs overbrengen naar een luchtdichte bak en die 2 uur lang in de vriezer plaatsen.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle in un luogo sicuro per riferimenti futuri. Seguire sempre queste avvertenze di sicurezza durante l'uso dell'apparecchio per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come descritto all'interno del presente libretto di istruzioni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in condizioni di massima sicurezza, comprendendo i relativi pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e che ci sia la sorveglianza di un adulto. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e non è idoneo alle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismi; l'uso da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti tipo affittacamere;
- Non usare l'apparecchio se il cavo presenta segni visibili di danneggiamento. Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato. Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal produttore.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione

da un timer esterno o da un telecomando separato.

- Prima dell'utilizzo, controllare che l'apparecchio non presenti segni visibili di danneggiamento. Non usare l'apparecchio se è danneggiato o se è caduto.
- Non staccare mai la spina dalla presa di rete con il cavo.
- Non avvolgere il cavo attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'utilizzo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina. Evitare qualsiasi contatto tra il cavo e le superfici calde.
- Assicurarsi di avere sempre le mani asciutte prima di scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Scollegare l'apparecchio prima di fissare o rimuovere gli accessori, dopo l'utilizzo e prima della pulizia.
- Non immergere la base di supporto in acqua. Pulire con un panno umido. Lavare il coperchio, il recipiente da congelatore e il braccio miscelatore con acqua tiepida e sapone per rimuovere eventuale polvere o residui prodotti dal processo di fabbricazione e spedizione. Non pulire i componenti con detergenti abrasivi o elementi rigidi.
- Assicurarsi sempre che il voltaggio da utilizzare corrisponda a quello dell'apparecchio; questo è indicato sul fondo del supporto.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per lo scopo previsto.
- Posizionare la macchina per dessert gelati su una superficie piana e uniforme, vicino a una presa di corrente.
- Con l'apparecchio non utilizzare accessori o attacchi diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Evitare il contatto con le parti mobili. Allontanare mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio.
- Non utilizzare il recipiente da freezer su fiamme, piatti caldi o forni. Non esporre a fonti di calore. Non lavare in lavastoviglie, in

quanto potrebbe causare il rischio di incendio, scossa elettrica o lesioni.



ATTENZIONE: I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.



APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non smaltire questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta della vostra zona.

Alcuni materiali potranno essere riciclati o valorizzati.

2. INTRODUZIONE

Complimenti, avete appena acquistato il nuovo Ice Cream DELUXE Cuisinart

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è quello di produrre i migliori apparecchi da cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per una durata eccezionalmente lunga, per essere facili da usare e per offrire prestazioni eccellenti, giorno dopo giorno.

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito web www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

(fare riferimento alla copertina)

1. Coperchio di facile chiusura
2. Braccio mescolatore
3. Recipiente accumulatore di freddo della capacità di 2 l
4. Base dell'apparecchio
5. Pulsante on/off
6. Piedini in gomma

Leggere attentamente tutte le spiegazioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservarle per eventuale futura consultazione.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

A. Preparare il recipiente accumulatore di freddo

- Il recipiente accumulatore di freddo deve essere completamente raffreddato prima di poter essere utilizzato. Prima di raffreddare, lavare e asciugare il recipiente. Avvolgerlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da freddo. Il tempo necessario per raffreddare il recipiente accumulatore di freddo dipende dalla temperatura del congelatore.
- Se la temperatura del congelatore è di -17°C , o inferiore, occorrono in genere 12 ore. Scuotere il recipiente per controllare se è completamente raffreddato. Se non si sente alcun rumore di liquido, il recipiente è completamente gelato.
- Consigliamo di mettere il recipiente accumulatore di freddo nella parte posteriore del congelatore, dove la temperatura è più bassa. Posizionare il recipiente accumulatore di freddo su una superficie piana in posizione verticale, in modo da raffreddarlo uniformemente. Per maggiore praticità, lasciare il recipiente accumulatore di freddo sempre nel congelatore. Sarà così sempre pronto per essere utilizzato.

B. Assemblare la sorbettiera

- Estrarre il recipiente accumulatore di freddo dal congelatore. Togliere il sacchetto di plastica. Posizionare il recipiente accumulatore di freddo al centro della base.
N.B. Il recipiente comincia a scongelare rapidamente una volta tolto dal congelatore, quindi deve essere utilizzato immediatamente. La vostra ricetta deve essere pronta prima di assemblare la sorbettiera.
- Inserire il braccio mescolatore nel recipiente accumulatore di freddo.
N.B. Il braccio non si incastra in modo rigido, resta solo in posizione al centro del recipiente.
- Posizionare il coperchio sulla base. Ruotare fino a bloccarlo. Il facile meccanismo di blocco permette al coperchio di essere inserito sulla base in molte posizioni.

C. Preparare dessert o bevande ghiacciate

- Per ottenere risultati ottimali, preparare gli ingredienti in un contenitore da cui potranno poi essere versati facilmente.
- Mettere quindi il pulsante su ON; il recipiente accumulatore di freddo comincerà a girare.
- Versare immediatamente gli ingredienti attraverso il coperchio. Riempire il recipiente accumulatore di freddo fino ad un'altezza massima di 2 cm al di sotto del bordo, dato che il processo di congelamento fa aumentare il volume degli ingredienti.
- Dessert o bevande ghiacciate saranno pronti in 20-30 minuti. Il tempo dipende dalla ricetta e dal volume del dessert o della bevanda da preparare. Se si desidera ottenere una consistenza più compatta, versare il dessert o la bevanda in un contenitore ermetico, da mettere in congelatore per 2 ore o più a lungo.

N.B. Se della crema gelata si attacca al braccio mescolatore, interrompere brevemente il funzionamento dell'apparecchio e, con una spatola, staccare la crema dal braccio per farla ricadere nel recipiente accumulatore di freddo.

N.B. Non conservare dessert o bevande ghiacciate nel recipiente accumulatore di freddo. Si attaccherebbero infatti alle pareti del recipiente e lo danneggerebbero. Versare sempre il preparato in un contenitore ermetico in plastica.

D. Smontare la sorbettiera

- Togliere il coperchio dall'apparecchio ruotandolo leggermente, per sbloccarlo, e sollevandolo.
- Sollevare delicatamente il braccio mescolatore e, successivamente, il recipiente accumulatore di freddo. Servire il gelato preparato o, per ottenere una consistenza più compatta, trasferire il preparato in un recipiente ermetico da mettere in congelatore.

E. Consigli e accorgimenti

- La ricetta non deve prevedere più di 1,5 litri di liquido, dato che il volume è destinato ad aumentare.
- Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta, dalla quantità preparata e dalla temperatura degli ingredienti utilizzati. Tutte le ricette presenti nel presente libretto hanno una durata compresa fra 15 e 30 minuti.
- Per alcune ricette si utilizzano ingredienti precotti. Per ottenere risultati ottimali, è preferibile raffreddare il miscuglio per una notte prima di utilizzarlo.
- Prima di congelare il preparato, il miscuglio deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 3 giorni (in funzione della data di conservazione degli ingredienti utilizzati).
- La sorbettiera Ice Cream Deluxe produce gelati fatti con ingredienti naturali freschi, senza i conservanti presenti nei gelati confezionati. Non avranno quindi la stessa consistenza compatta. Se si desidera ottenere una consistenza più compatta, versare il gelato in un contenitore ermetico, da mettere in congelatore per 2 ore, o più a lungo, prima di servire.
- Tuttavia, ad un tenore di grassi più elevato, corrisponde un gelato più ricco e cremoso. Utilizzando ingredienti light, sapore e consistenza del vostro dessert possono essere diversi. Se si sostituiscono gli ingredienti previsti in una ricetta, controllare attentamente di usare la stessa quantità prevista per gli ingredienti originali.
- È possibile anche sostituire lo zucchero con del dolcificante. Se la ricetta deve essere precotta, aggiungere il dolcificante dopo aver scaldato gli ingredienti (dopo averli cotti). Mescolare in modo omogeneo in modo da sciogliere il dolcificante.

- Quando si prepara del sorbetto, controllare grado di maturazione e dolcezza prima di iniziare la ricetta. Il congelamento riduce la quantità di zucchero del frutto. Una volta preparato, quindi, non sarà più dolce come all'inizio. Se il frutto è di sapore aspro, aggiungere zucchero al preparato. Se il frutto è molto maturo o dolce, ridurre la quantità di zucchero prevista per la ricetta.
- Riempire il recipiente accumulatore di freddo fino ad un'altezza massima di 2 cm al di sotto del bordo. Considerare questo aspetto se si desidera aggiungere altri ingredienti.
- Gli ingredienti ben raffreddati devono essere miscelati per un tempo minore.
- Il tempo di miscelazione può variare in funzione degli ingredienti e dei tipi di ricetta.
- Ingredienti come gocce di cioccolato o nocciole devono essere aggiunti circa 5 minuti prima della fine della ricetta.
- Quando il dessert o la bevanda comincia a ispessire, aggiungere gli ingredienti dal coperchio.
- Le nocciole, o altri ingredienti simili, devono essere prima macinate.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.
- Per pulire la base, usare un panno umido. Asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi e non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Per pulire il recipiente accumulatore di freddo, il coperchio e il braccio mescolatore, usare acqua tiepida e detersivo. Asciugare con cura le diverse componenti prima di riporle. Non mettere questi elementi nel lavastoviglie. Non usare mai spugne o utensili abrasivi, che danneggerebbero il recipiente.
- Se bagnato, non mettere il recipiente accumulatore di freddo nel congelatore. Non conservare coperchio, braccio mescolatore o base nel congelatore. È possibile conservare il recipiente accumulatore di freddo in congelatore, in posizione verticale, per essere sempre pronto all'uso. Prima, avvolgerlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da freddo.
- Non conservare i dessert ghiacciati nel recipiente accumulatore di freddo. Per conservarli più a lungo in congelatore, versare i dessert in un contenitore ermetico.

N.B. Conservato in congelatore, il gelato perde la consistenza morbida e si indurisce.

6. RICETTE

SORBETTO AL LIMONE

500 g di zucchero semolato
530 ml acqua
400 ml di succo di limone, spremuto e filtrato (circa 12 limoni)
1 cucchiaino di scorza di limone

- Controllare che il recipiente accumulatore di freddo sia completamente raffreddato
- Versare lo zucchero e l'acqua in un pentolino di medie dimensioni e portare a ebollizione. Ridurre il calore e lasciar sobbollire per 3-5 minuti girando di tanto in tanto fino a scioglimento completo dello zucchero. Lasciar raffreddare completamente.
- Una volta raffreddato, aggiungere il succo di limone e la scorza. Mescolare bene. Coprire e refrigerare per 2-3 ore.
- Una volta raffreddato, mescolare brevemente il composto.
- Accendere l'apparecchio, versare il composto nel recipiente accumulatore di freddo, quindi lasciar solidificare per 20-25 minuti.
- Il risultato sarà un sorbetto morbido. Per un sorbetto più compatto, trasferire il composto in un contenitore ermetico e mettere in congelatore per 2 ore.

GELATO ALLA FRAGOLA

400 g di fragole fresche, private del picciolo e tagliate a fettine
2 cucchiaini di succo di limone
220 g di zucchero semolato
220 ml di latte intero
400 ml di panna intera
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- Controllare che il recipiente accumulatore di freddo sia completamente raffreddato. (cfr. pagina 9)
- Unire le fragole, il succo di limone e 70 g di zucchero in una ciotola di piccole dimensioni. Mescolare delicatamente e lasciar riposare in frigo per due ore. Filtrare le fragole, mettendo il liquido da parte. Ridurre in purea metà delle fragole e aggiungerle al liquido messo da parte in precedenza, tenendo da parte le rimanenti fragole tagliate a fettine.
- Versare il latte e lo zucchero rimanente in una ciotola di medie dimensioni. Girare con una frusta fino a completo scioglimento dello zucchero. Continuando a mescolare, aggiungere la panna, le fragole ridotte in purea e l'estratto di vaniglia. Coprire e refrigerare per almeno 2 ore.
- Accendere l'apparecchio, versare il composto nel recipiente accumulatore di freddo, quindi lasciar solidificare il gelato per 30-35 minuti.
- 5 minuti prima della fine del processo di solidificazione, aggiungere le rimanenti fragole tagliate a fettine, facendole amalgamare bene nel composto.
- Il risultato sarà un gelato cremoso. Per un gelato più compatto, trasferire il composto in un contenitore ermetico e mettere in congelatore per 2 ore.

GELATO AL CIOCCOLATO

300 ml di latte intero

130 g di zucchero semolato

260 g di cioccolato al latte, rotto in pezzi da 1 cm

600 ml di panna intera

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- Controllare che il recipiente accumulatore di freddo sia completamente raffreddato.
- Versare lo zucchero e il cioccolato in un robot da cucina. Usando la funzione a impulsi, usare la lama specifica per tritare finemente. Scaldare il latte a fuoco medio fino a vedere le bolle attorno ai bordi. Aggiungere il latte caldo al cioccolato, quindi lavorare il composto fino a renderlo liscio e omogeneo. Trasferire in una ciotola di medie dimensioni e lasciar raffreddare completamente.
- Mescolando con una frusta, aggiungere la panna e l'estratto di vaniglia al composto di cioccolato. Coprire e refrigerare per 2 ore o per una notte.
- Una volta raffreddato, mescolare brevemente, di nuovo, il composto.
- Accendere l'apparecchio, versare il composto nel recipiente accumulatore di freddo, quindi lasciar solidificare il gelato per 25-30 minuti. Il risultato sarà un gelato cremoso
- Per un gelato più compatto, trasferire il composto in un contenitore ermetico e mettere in congelatore per 2 ore.

GELATO ALLA VANIGLIA

300 ml di latte intero

230 g di zucchero semolato

600 ml panna intera

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

1 stecca di vaniglia (facoltativo)

- Controllare che il recipiente accumulatore di freddo sia completamente raffreddato.
- Versare il latte e lo zucchero in una ciotola di medie dimensioni, quindi mescolare fino a completo scioglimento dello zucchero.
- Incorporare la panna e l'estratto di vaniglia, mescolando. Se si usa una stecca di vaniglia, dividerla in due. Estrarre i semi dall'interno, quindi aggiungere al composto. Coprire e refrigerare per almeno 2 ore.
- Una volta raffreddato, mescolare brevemente il composto.
- Accendere l'apparecchio, versare il composto nel recipiente accumulatore di freddo, quindi lasciar solidificare il gelato per 20-25 minuti. Il risultato sarà un gelato cremoso. Per un gelato più compatto, trasferire il composto in un contenitore ermetico e mettere in congelatore per 2 ore.

Variazioni:

- Menta e cioccolato: evitare la vaniglia, sostituendola con 1 cucchiaino di estratto di menta piperita. Spezzettare 180 g di cioccolato al latte in pezzi molto piccoli, aggiungendoli dal coperchio negli ultimi 5 minuti di mescolatura.
- Cookies and Cream: spezzettare 160 di biscotti "cookies" grossolanamente e del cioccolato in pezzi molto piccoli, aggiungendo il tutto dal coperchio negli ultimi 5 minuti di mescolatura.
- Pistacchio: aggiungere 1 cucchiaino di estratto di mandorla al composto di base. Tritare grossolanamente 180 g di pistacchi sgusciati, quindi aggiungerli dal coperchio negli ultimi 5 minuti di mescolatura.

FROZEN YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

60 ml di latte intero

150 g di zucchero semolato

880 ml di yogurt bianco magro

450 g di frutti di bosco congelati. Devono essere scongelati, ridotti in purea e filtrati per eliminare i semi

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- Controllare che il recipiente accumulatore di freddo sia completamente raffreddato.
- Versare il latte e lo zucchero in una ciotola di medie dimensioni, quindi mescolare fino a completo scioglimento dello zucchero. Continuando a mescolare, aggiungere lo yogurt, i frutti di bosco ridotti in purea e l'estratto di vaniglia. Coprire e refrigerare per 2-3 ore.
- Accendere l'apparecchio, versare il composto refrigerato nel recipiente accumulatore di freddo, quindi lasciar solidificare il gelato 20-25 minuti.
- Una volta raffreddato, mescolare di nuovo, brevemente, il composto.
- Il risultato sarà un frozen yogurt cremoso. Per un frozen yogurt più compatto, trasferire il composto in un contenitore ermetico e mettere in congelatore per 2 ore.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

(TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas. Siga siempre estas precauciones de seguridad cuando utilice este aparato, para evitar lesiones personales o daños en el equipo. Este aparato debe usarse solo según lo descrito en este manual de instrucciones.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si están supervisados o instruidos para usar el aparato de forma segura y si entienden los riesgos que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están supervisadas o se les ha instruido para usar el aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato está destinado únicamente para uso doméstico y no para aplicaciones tales como: áreas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones de tipo residencial; establecimientos del tipo alojamiento y desayuno.
- No utilice el aparato si el cable está dañado. En caso de que haya daños en el cable, interrumpa el uso inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante.
- El aparato no debe ser manejado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Inspeccione siempre el aparato antes de usarlo, en busca de

señales visibles de daños. No lo utilice si está dañado o si el aparato se ha caído.

- No saque nunca el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo principal del aparato durante su uso o después de este.
- No deje el cable colgando del borde de una mesa o de la encimera de la cocina. Evite el contacto entre el cable y las superficies calientes.
- Asegúrese siempre de que sus manos estén secas antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Desenchúfelo siempre de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o extraer partes y antes de limpiarlo.
- No sumerja la base de la carcasa en agua. Límpiela con un paño húmedo. Lave la tapa, el bol refrigerante y el brazo mezclador con agua tibia y jabonosa para quitar cualquier resto de polvo o residuo del proceso de fabricación y transporte. No limpie ninguna de las piezas con limpiadores abrasivos o instrumentos rígidos.
- Asegúrese siempre de que el voltaje que se va a usar se corresponda con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la carcasa.
- No use el aparato para ninguna aplicación diferente a la prevista.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable, cerca de un enchufe.
- No use con este aparato accesorios o complementos distintos a los recomendados por Cuisinart.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejadas las manos, el pelo, la ropa y las espátulas y otros utensilios durante su funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones y/o daños al aparato.
- No use el bol refrigerante sobre llamas, calentaplatos o en hornos. No lo exponga a una fuente de calor. No lo lave en el

lavavajillas; hacerlo puede suponer riesgo de fuego, choque eléctrico o lesiones.



PRECAUCIÓN: Las bolsas de polietileno que están alrededor del aparato o de su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de bebés y niños. Estas bolsas no son juguetes.



ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Por el interés de todos y para participar activamente en el esfuerzo colectivo para proteger el medio ambiente:

- No deseche sus productos con los residuos domésticos.
- Use los sistemas de retorno y recogida disponibles en su zona.

Algunos materiales pueden reciclarse o reutilizarse.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir la nueva heladera DELUXE de Cuisinart

Desde hace más de 30 años, el objetivo de Cuisinart es producir los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga, para que sean fáciles de usar y para dar un excelente rendimiento día tras día.

Para más información sobre nuestros productos y para ideas de recetas, visite nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (consulte la portada)

1. Tapadera fácil de bloquear
2. Brazo mezclador
3. Recipiente acumulador de frío de 2 l.
4. Base
5. Botón encendido / apagado
6. Patas de caucho

Lea atentamente todas las explicaciones antes de utilizar el aparato. Conserve estas instrucciones por si necesitara consultarlas de nuevo.

4. INSTRUCCIONES DE USO

A. Preparar el recipiente acumulador de frío

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente frío antes de empezar a utilizarlo. Antes de ponerlo a enfriar, lávelo y séquelo. Envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar quemarse con el frío. El tiempo que necesitará el recipiente acumulador para enfriarse depende de la temperatura de su congelador.
- Cuando la temperatura del congelador es de -17°C o inferior, en general se necesitan 12 horas. Para saber si el recipiente está completamente frío, sacúdalo. Si no escucha moverse el líquido, es porque está totalmente congelado.
- Le recomendamos que coloque el recipiente acumulador de frío en la parte trasera de su congelador, donde la temperatura es más fría. Coloque el recipiente acumulador de frío sobre una superficie plana y en posición vertical, para que se enfríe de manera uniforme. Para más facilidad, deje el recipiente acumulador de frío de forma permanente en el congelador. De esta forma, siempre estará listo para su uso.

B. Montar la sorbetera

- Retire el recipiente acumulador de frío del congelador y retire la bolsa de plástico. Coloque el recipiente acumulador de frío en el centro de la base.
NOTA: El recipiente va a empezar a descongelarse muy rápidamente cuando lo saque del congelador, por lo que debe utilizarlo de forma inmediata. La receta debe estar lista antes de montar la sorbetera.
- Coloque el brazo mezclador en el recipiente acumulador de frío.

NOTA: El brazo no encaja de forma rígida, simplemente debe colocarlo en el centro del recipiente.

- Coloque la tapadera sobre la base y gírela para que quede bloqueada. El mecanismo de bloqueo es muy sencillo y permite colocar la tapadera sobre la base en múltiples posiciones.

C. Preparar postres o bebidas heladas

- Para obtener mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente desde el cual pueda trasladarlos rápidamente.
- Coloque el botón en posición ON y el recipiente acumulador de frío empezará a girar.
- Añada inmediatamente los ingredientes a través de la tapadera. Llene el recipiente acumulador de frío hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde, pues el proceso de congelación hará aumentar el volumen de los ingredientes.
- Los postres o las bebidas heladas estarán listos en 20-30 minutos. El tiempo dependerá de la receta y del volumen del postre o de la bebida que esté preparando. Si desea obtener una consistencia más firme, transvase el postre o la bebida a un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante dos horas o más.

NOTA: Si la nata se pega al brazo mezclador, detenga brevemente la máquina y, con ayuda de una espátula, despegue la nata del brazo para volverla a meter en el recipiente acumulador de frío.

NOTA: No conserve los postres o las bebidas heladas en el recipiente acumulador de frío. Se pegaría a las paredes del recipiente y lo dañarían. Transvase siempre sus recetas a un recipiente hermético de plástico.

D. Desmontar la sorbetera

- Retire la tapadera girándola ligeramente para que se desbloquee y levántela.
- Levante con cuidado el brazo mezclador y retire el recipiente acumulador de frío. Sirva el helado o, para obtener una textura más firme, traslade la preparación a un recipiente hermético que dejará en el congelador.

E. Trucos

- Su receta no debe incluir más de 1,5 litros de líquido, pues su volumen aumentará.
- El tiempo de preparación depende de la receta, de la cantidad preparada y de la temperatura de los ingredientes utilizados. Todas las recetas que figuran en este libro tienen una duración de entre 15 y 30 minutos.
- Algunas recetas utilizan ingredientes precocinados. Para obtener mejores resultados, es preferible enfriar la mezcla durante una noche antes de utilizarla.
- Antes de congelar la preparación, puede conservar la mezcla en la nevera durante un máximo de tres días (en función de la fecha de caducidad de los ingredientes utilizados).
- La sorbetera Ice Cream Deluxe fabrica helados a partir de ingredientes naturales frescos, es decir, sin los conservantes que incluyen los helados de marcas comerciales. Por lo tanto, su consistencia no será tan firme. Si desea obtener una consistencia más firme, transvase el helado a un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante dos horas o más antes de servirlo.
- Cuanto más grasos sean los ingredientes, más rico y cremoso será el helado. Si utiliza ingredientes light, es posible que se modifique el sabor, la consistencia y la textura del postre. Cuando sustituya los ingredientes previstos en una receta, procure utilizar cantidades idénticas a las que figuran en la misma.

- También puede sustituir el azúcar por edulcorante. Si su receta requiere ingredientes precocinados, añada edulcorante después de haber calentado los ingredientes (una vez estén cocinados). Mezcle de forma homogénea la preparación para disolver el edulcorante.
- Cuando prepare un sorbete, verifique el grado de madurez y el contenido en azúcar de la fruta antes de empezar a prepararlo. La congelación reduce el contenido en azúcar de la fruta. Por lo tanto, una vez preparada estará menos azucarada. Si la fruta tiene un sabor ácido, añada azúcar a su preparación. Si la fruta está muy madura o azucarada, reduzca la cantidad de azúcar prevista para la receta.
- Llene el recipiente acumulador de frío hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde. No olvide estas instrucciones si desea añadir otros ingredientes.
- Si ha enfriado previamente los ingredientes, deberá mezclarlos durante menos tiempo.
- El tiempo de mezclado puede variar en función de los ingredientes y los tipos de receta.
- Los ingredientes como virutas de chocolate y avellanas deben añadirse unos cinco minutos antes de terminar la receta.
- Cuando el postre o la bebida se empiece a espesar, añada estos ingredientes a través de la tapadera.
- Las avellanas y otros ingredientes de este tipo deben triturarse previamente.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre la sorbetera antes de limpiarla.
 - Para limpiar la base, utilice un trapo húmedo. Luego séquela. No utilice nunca productos abrasivos, ni sumerja la base en agua.
 - Para limpiar el recipiente acumulador de frío, la tapadera y el brazo mezclador, utilice agua limpia jabonosa. Seque cuidadosamente las diferentes piezas antes de guardarlas. No lave estos elementos en el lavavajillas. No utilice esponjas o estropajos abrasivos, pues podría dañar el recipiente.
 - No meta el recipiente acumulador de frío en el congelador si está mojado. No introduzca la tapadera, el brazo mezclador o la base en el congelador. Puede conservar el recipiente acumulador en el congelador, en posición vertical, para que esté siempre listo para su uso. Antes, envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar quemarse con el frío.
 - No conserve los postres helados en el recipiente acumulador de frío. Para conservarlos durante más tiempo en el congelador, trasládelos a un recipiente hermético.
- NOTA:** En el congelador, el helado perderá su consistencia cremosa y se endurecerá.

6. RECETAS

SORBETE DE LIMÓN

500g de azúcar blanquilla

530 ml de agua

400 ml de zumo de limón recién exprimido, colado (aprox. 12 limones)

1 cucharada de cáscara de limón rallada

- El recipiente de acumulador de frío debe estar completamente congelado.
- Haga hervir el azúcar y el agua en una cacerola mediana. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3-5 minutos, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva. Deje que se enfríe completamente
- Cuando esté frío, añada el zumo de limón y la ralladura y remueva bien. Tape y enfríe durante 2-3 horas.
- Una vez enfriada, bata brevemente la mezcla de nuevo.
- Encienda el aparato, vierta la mezcla fría en el recipiente acumulador y deje el helado dando vueltas durante 20-25 minutos.
- De esta forma, obtendrá un sorbete de consistencia cremosa. Si desea una consistencia más firme, páselo a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante 2 horas.

HELADO DE FRESA FRESCA

400 g de fresas sin tallo y cortadas en rodajas

2 cucharadas de jugo de limón

220 g de azúcar blanquilla

220 ml de leche entera

400 ml de nata extragrasa

1 cucharaditas de vainilla

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente congelado. (consulte la página 9)
- Mezcle las fresas, el zumo de limón y los 70 g de azúcar en un bol pequeño. Remueva suavemente y deje reposar en la nevera durante 2 horas. Cuele las fresas, reservando el líquido. Triture la mitad de las fresas y añádalas al líquido. Reserve el resto de las fresas.
- Coloque la leche y el azúcar en un recipiente mediano y bata hasta que se disuelva el azúcar. Agregue la nata, las fresas trituradas y el extracto de vainilla. Tápele y refrigere por lo menos 2 horas
- Encienda el aparato, vierta la mezcla en el recipiente acumulador y deje el helado dando vueltas durante 30-35 minutos.
- 5 minutos antes de terminar de batir, añada el resto de las fresas cortadas en rodajas y deje que se mezclen bien.
- De esta forma, obtendrá un helado de consistencia cremosa. Si desea una consistencia más firme, páselo a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante 2 horas.

HELADO DE CHOCOLATE SENCILLO

300 ml de leche entera
130 g de azúcar blanquilla
260 g de chocolate con leche, partido en trozos de 1 cm
600 ml de nata extragrasa
1 cucharadita de vainilla

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente congelado.
- Triture el azúcar y el chocolate en un procesador de alimentos hasta que estén finamente picados. Caliente la leche a fuego medio hasta que empiece a hacer burbujas. Agregue la leche caliente a la mezcla de chocolate y siga mezclando hasta que quede suave. Transfiera a un recipiente mediano y deje que se enfríe completamente.
- Añada la nata extragrasa y el extracto de vainilla a la mezcla de chocolate y siga batiendo. Cubra y refrigere durante 2 horas o toda la noche.
- Una vez enfriada, bata brevemente la mezcla de nuevo.
- Encienda el aparato, vierta la mezcla en el recipiente acumulador y deje el helado dando vueltas durante 25-30 minutos. De esta forma, obtendrá un helado de consistencia cremosa.
- Si desea una consistencia más firme, páselo a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante 2 horas.

HELADO DE VAINILLA

300 ml de leche entera
230 g de azúcar blanquilla
600 ml de nata extragrasa
2 cucharaditas de vainilla
1 vaina de vainilla (opcional)

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente congelado.
- Coloque la leche y el azúcar en un recipiente mediano y bata hasta que se disuelva el azúcar.
- Agregue la nata y el extracto de vainilla. Si utiliza una vaina de vainilla, ábrala y raspe las semillas del interior. Añádalas a la mezcla líquida. Tápelo y refrigere por lo menos 2 horas
- Una vez enfriada, bata brevemente la mezcla de nuevo.
- Encienda el aparato, vierta la mezcla en el recipiente acumulador y deje el helado dando vueltas durante 20-25 minutos. De esta forma, obtendrá un helado de consistencia cremosa. Si desea una consistencia más firme, páselo a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante 2 horas.

Variaciones:

Menta chip: en lugar de vainilla, añada 1 cucharadita de extracto de menta. Pique 180 g de chocolate con leche en trozos muy pequeños y añádalos durante los últimos 5 minutos de mezcla usando el orificio de la tapa.

Cookies con nata: añada por el orificio de la tapa 160 g de galletas picadas en trozos grandes, por ejemplo, cookies de chocolate, durante los últimos 5 minutos de mezcla.

Pistacho: añada 1 cucharadita de extracto de almendras a la mezcla base. Pique 180 g de pistachos pelados en trozos muy pequeños y añádalos durante los últimos 5 minutos de mezcla usando el orificio de la tapa.

YOGUR HELADO CON BAYAS VERY BERRY

60 ml de leche entera

150 g de azúcar blanquilla

880 ml de yogur natural semidesnatado

450 g de bayas congeladas variadas, previamente descongeladas, trituradas y coladas para eliminar las semillas.

1 cucharadita de vainilla

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente congelado.
- Coloque la leche y el azúcar en un recipiente mediano y bata hasta que se disuelva el azúcar. Agregue el yogur, el puré de bayas y el extracto de vainilla. Tape y enfríe durante 2-3 horas.
- Encienda el aparato, vierta la mezcla fría en el recipiente acumulador y deje el helado dando vueltas durante 20-25 minutos.
- Cuando la mezcla esté fría, bátala brevemente de nuevo.
- De esta forma, obtendrá un yogur helado de consistencia cremosa. Si desea una consistencia más firme, páselo a un recipiente hermético y métalo en el congelador durante 2 horas.

1. CONSELHOS DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho e conserve-as em lugar seguro para consulta posterior. Respeite sempre as instruções de segurança durante a utilização para evitar lesões corporais ou danos ao aparelho. Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente como indicado no presente modo de emprego.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante.

- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada. Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de o limpar.
- Não mergulhe a base do motor em água. Limpe-a com um pano húmido. Lave a tampa, a cuba e o braço misturador em água quente e sabão para remover eventuais poeiras ou resíduos decorrentes do processo de fabrico e transporte. Não limpe as peças com produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.
- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, perto de uma tomada de corrente.
- Não utilize acessórios ou peças sobresselentes neste aparelho que não sejam os recomendados pela Cuisinart.
- Evite o contacto com as peças móveis. Mantenha as mãos,

o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados dos acessórios durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho.

- Não utilize a cuba sobre o lume, chapas quentes ou fornos. Não exponha a fontes de calor. Não coloque na máquina de lavar loiça; pode ocasionar risco de incêndio, choque eléctrico ou lesão corporal.



- **ADVERTÊNCIA:** os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.



ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico.
- Recorra aos sistemas de retoma e de recolha disponibilizados localmente.

Alguns materiais poderão ser reciclados ou valorizados.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado a sorveteira DELUXE da Cuisinart.

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site www.cuisinart.eu

3. CARACTÉRÍSTICAS DO PRODUTO (consulte a tampa)

1. Tampa fácil de fechar
2. Braço misturador
3. Cuba refrigerante com 2 l de capacidade
4. Base do motor
5. Interruptor de alimentação (ON/OFF)
6. Pé em borracha

Leia atentamente todas as explicações antes de utilizar o aparelho. Conserve-as caso precise de as ler.

4. UTILIZAÇÃO

A. Preparar a cuba refrigerante

- Antes de começar a receita, a cuba deve estar totalmente congelada. Lave e seque a cuba completamente antes de a colocar no congelador dentro de um saco em plástico para evitar queimaduras causadas pelo frio. O tempo necessário para congelar a cuba depende da temperatura do congelador.
- Em geral, o tempo de congelação é de 12 horas quando a temperatura do congelador é -17 °C. Agite a cuba para determinar se está totalmente congelada. Se não ouvir o líquido refrigerante mover-se dentro da cuba significa que está congelado.
- Recomenda-se que coloque a cuba na parte posterior do congelador, onde a temperatura é mais baixa. Para permitir uma distribuição uniforme, a cuba deve ser colocada direita numa posição estável. O mais prático é conservar a cuba no congelador. Assim estará sempre pronta para ser utilizada.

B. Montar a sorveteira

- Tire a cuba refrigerante do congelador e remova-a do saco em plástico. Coloque a cuba refrigerante no centro da base.

N.B. Utilize a cuba imediatamente após sair do congelador porque descongela rapidamente. Tenha a receita à mão antes de montar a sorveteira.

- Instale o braço misturador na cuba refrigerante.

N.B. O braço não encaixa rigidamente, fica assente no centro da cuba.

- Coloque a tampa sobre a base e rode-a até encaixar. O mecanismo de bloqueio fácil permite colocar a tampa em várias posições.

C. Preparar sobremesas ou bebidas geladas

- Para obter melhores resultados, prepare os ingredientes num recipiente a partir do qual seja fácil transferi-los.
- Coloque o interruptor de alimentação (ON/OFF) na posição ON, a cuba refrigerante começa a rodar.
- Introduza imediatamente os ingredientes pela tampa. Encha a cuba refrigerante até a altura máxima de 2 cm da borda, porque o processo de congelação fará aumentar o volume dos ingredientes.
- As sobremesas ou as bebidas geladas ficam prontos em 20 a 30 minutos. O tempo depende da receita e do volume da sobremesa ou bebida em causa. Se desejar uma consistência mais firme, transfira a sobremesa ou a bebida para um recipiente hermético e conserve no congelador durante 2 horas ou mais.

N.B. Se o gelado aderir ao braço misturador, pare a sorveteira durante uns instantes e, com a ajuda de uma espátula, despegue-o do braço e volte a colocá-lo na cuba refrigerante.

N.B. Não conserve sobremesas ou bebidas geladas dentro da cuba refrigerante, porque aderem às paredes laterais da cuba, podendo danificá-la. Conserve unicamente num recipiente hermético próprio para o efeito.

D. Desmontar a sorveteira

- Retire a tampa do corpo do aparelho rodando-a ligeiramente para desbloquear e levante-a.
- Levante com cuidado o braço misturador e, a seguir, a cuba refrigerante. Sirva o gelado ou, se pretender uma consistência mais firme, transfira o preparado para um recipiente hermético e coloque-o no congelador.

E. Sugestões e dicas

- A receita não deve comportar mais de 1,5 litro de líquido, porque o seu volume vai aumentar.
- O tempo de preparação depende da receita, da quantidade preparada e da temperatura dos ingredientes utilizados. Todas as receitas que figuram neste livro têm uma duração de 15 a 30 minutos.
- Algumas receitas utilizam ingredientes pré-cozidos. Para obter melhores resultados, é preferível refrigerar a mistura de um dia para o outro antes de a utilizar.
- Antes de congelar o preparado, pode conservar a mistura no frigorífico durante 3 dias no máximo (consoante a data de conservação dos ingredientes utilizados).
- A sorveteira Ice Cream Deluxe produz gelados a partir de ingredientes naturais frescos, ou seja sem os conservantes incluídos nos gelados comerciais. Por isso, a consistência não será tão firme. Se desejar uma consistência mais firme, transfira o gelado para um recipiente hermético e coloque-o no congelador durante 2 horas ou mais antes de servir.
- Quanto maior for o teor de gordura, tanto mais rico e cremoso será o gelado. Utilizando ingredientes com teor baixo de gordura (light), é possível que o sabor, a consistência e a textura da sobremesa variem. Sempre que substitua os ingredientes previstos numa receita, procure utilizar a quantidade indicada originalmente.
- Pode substituir o açúcar por um edulcorante. Se a receita exigir ingredientes pré-cozidos, adicione o edulcorante quando terminar o processo de aquecimento dos ingredientes (isto é, quando estiverem cozidos). Misture bem para dissolver o edulcorante.
- Quando preparar um sorvete, verifique a maturação e a doçura da fruta antes de começar a receita. A congelação reduz o teor de açúcar da fruta e esta não será tão doce depois de preparada. Se a fruta for ácida, acrescente açúcar ao preparado. Se a fruta for muito madura ou muito doce, reduza a quantidade de açúcar prevista pela receita.
- Encha a cuba refrigerante até a altura máxima de 2 cm da borda. Tenha isto em atenção se quiser juntar outros ingredientes.
- Os ingredientes refrigerados requerem menos tempo de mistura.
- O tempo de mistura pode variar consoante os ingredientes e o tipo de receita.
- Os ingredientes como pedaços de chocolate e frutos de casca rija devem ser adicionados cerca de

5 minutos antes do fim da receita.

- Assim que a sobremesa ou a bebida começar a engrossar, adicione os ingredientes pela tampa.
- Os frutos de casca rija ou outros ingredientes deste tipo devem ser previamente picados grosseiramente.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica antes de o limpar.
- Limpe o corpo do aparelho com um pano limpo e húmido. Seque bem. Nunca utilize produtos abrasivos e não mergulhe o aparelho na água.
- Para limpar a cuba refrigerante, a tampa e o braço misturador, lave à mão em água quente com detergente. Seque bem as diferentes peças antes de as guardar. Não coloque estes elementos na máquina de lavar loiça. Nunca utilize esfregões ou produtos abrasivos, porque pode danificar a cuba.
- Não coloque a cuba refrigerante no congelador se estiver molhada. Não introduza a tampa, o braço misturador ou a base no congelador. Mantenha a cuba refrigerante no congelador, em posição vertical, para que esteja sempre pronta para ser utilizada. Envolve-a previamente num saco em plástico para evitar queimaduras causadas pelo frio.
- Não conserve sobremesas geladas dentro da cuba refrigerante. Para as conservar mais tempo no congelador, transfira-as para um recipiente hermético.

N.B. O gelado conservado no congelador perde a sua consistência mole e endurece.

6. RECEITAS

SORVETE DE LIMÃO FRESCO

500 g de açúcar refinado

530 ml de água

400 ml de sumo de limão acabado de espremer, coado (aprox 12 limões)

1 colher de sopa de raspa de casca de limão

- Confirme que a cuba está totalmente congelada.
- Aqueça a água e o açúcar num tacho de tamanho médio até ferver. Baixe o lume e deixe a mistura ferver durante 3-5 minutos mexendo ocasionalmente até o açúcar estar dissolvido. Deixe arrefecer completamente.
- Quando a mistura estiver fria junte o sumo de limão e as raspas de casca de limão e misture bem. Tape e leve ao frigorífico durante 2-3 horas.
- Passado este tempo, remexa brevemente a mistura.
- Ligue a sorveteira, deite a mistura fria na cuba e deixe o sorvete engrossar durante 20-25 minutos.
- Obterá um sorvete de consistência cremosa. Para um sorvete mais firme, passe-o para um recipiente hermético e coloque no congelador durante 2 horas.

GELADO DE MORANGOS FRESCOS

400 g de morangos frescos, sem folhas e às rodelas

2 colheres de sopa de sumo de limão

220 g de açúcar refinado

220 ml de leite gordo

400 ml de natas espessas

1 colher de chá de extracto de baunilha

- Confirme que a cuba está totalmente congelada (ver página 9).
- Deite numa taça de tamanho pequeno os morangos, o sumo de limão e 70 g de açúcar. Misture com cuidado e leve ao frigorífico durante 2 horas. Coe os morangos, reservando o líquido. Reduza metade dos morangos a puré, junte ao líquido reservado e guarde a outra metade dos morangos às rodelas.
- Deite o leite e o resto do açúcar numa taça de tamanho médio e bata até o açúcar estar dissolvido. Incorpore as natas, o puré de morangos e o extracto de baunilha. Tape e leve ao frigorífico durante 2 horas pelo menos.
- Ligue a sorveteira, deite a mistura fria na cuba e deixe o sorvete engrossar durante 30-35 minutos.
- 5 minutos antes do sorvete acabar de engrossar, junte o resto dos morangos às rodelas e deixe misturar tudo bem.
- Obterá um sorvete de consistência cremosa. Para um sorvete mais firme, passe-o para um recipiente hermético e coloque no congelador durante 2 horas.

GELADO SIMPLES DE CHOCOLATE

300 ml de leite gordo

130 g de açúcar refinado

260 g de chocolate de leite, aos pedaços de 1 cm

600 ml de natas espessas

1 colher de chá de extracto de baunilha

- Confirme que a cuba está totalmente congelada.
- Coloque o açúcar e o chocolate num processador de alimentos e accione com a lâmina cortadora até estar bem picado. Aqueça o leite em lume médio até começar a ferver junto à beira do tacho. Junte o leite quente à mistura de chocolate e processe até ficar homogénea. Passe para uma taça de tamanho médio e deixe arrefecer completamente.
- Incorpore as natas espessas e o extracto de baunilha na mistura de chocolate e misture bem. Tape e leve ao frigorífico durante 2-3 horas ou de um dia para o outro.
- Passado este tempo, remexa brevemente a mistura.
- Ligue a sorveteira, deite a mistura fria na cuba e deixe o sorvete engrossar durante 25-30 minutos.
- Obterá um sorvete de consistência cremosa. Para um sorvete mais firme, passe-o para um recipiente hermético e coloque no congelador durante 2 horas.

GELADO DE IOGURTE DE FRUTOS VERMELHOS

60 ml de leite gordo

150 g de açúcar refinado

880 ml de iogurte natural meio-gordo

450 g de mistura de frutos vermelhos congelada, já descongelada, reduzida a puré e coada para remover eventuais sementes

1 colher de chá de baunilha

- Confirme que a cuba está totalmente congelada.
- Aqueça o leite e o açúcar num tacho de tamanho médio e bata até o açúcar estar dissolvido. Incorpore o iogurte, o puré de frutos vermelhos e a baunilha. Tape e leve ao frigorífico durante 2-3 horas.
- Passado este tempo, remexa brevemente a mistura.
- Ligue a sorveteira, deite a mistura fria na cuba e deixe o sorvete engrossar durante 20-25 minutos.
- Obterá um sorvete de iogurte de consistência cremosa. Para um sorvete de iogurte mais firme, passe-o para um recipiente hermético e coloque no congelador durante 2 horas.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

Uważnie przeczytaj całą instrukcję przed użyciem urządzenia i schowaj ją w bezpiecznym miejscu do późniejszego wglądu. Zawsze przestrzegaj poniższych przepisów bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia, aby zapobiec zranieniu lub uszkodzeniu sprzętu. Używaj niniejszego urządzenia zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat tylko wtedy, gdy osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego bezpiecznej obsługi i rozumie wynikające z tego niebezpieczeństwo. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat i bez nadzoru osób dorosłych. Urządzenie i jego przewód zasilający muszą zawsze pozostawać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, tylko wtedy, gdy osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego bezpiecznej obsługi i rozumie wynikające z tego niebezpieczeństwo.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie może być wykorzystywane w następujących warunkach:
 - pomieszczenia kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach lub w innych środowiskach zawodowych; fermach; wykorzystywane przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym; pokoje gościnne.

- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel. Jeżeli kabel jest uszkodzony, należy natychmiast przerwać używanie urządzenia. Wymianę uszkodzonego kabla należy zlecić producentowi.
- Urządzenie nie może być podłączone do programatora zewnętrznego lub osobnego pilota zdalnego sterowania.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed jego użyciem, aby upewnić się, nie posiada widocznych śladów uszkodzeń. Nie używaj urządzenia, które uległo uszkodzeniu lub upadło na ziemię.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka pociągając za kabel.
- Nie owijaj kabla wokół korpusu urządzenia podczas lub po użyciu.
- Nie pozostawiaj kabla wiszącego na brzegu stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj jakiegokolwiek kontaktu między kablem a gorącą powierzchnią.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed wyłączeniem wtyczki z gniazda prądowego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie z prądu, jeżeli go nie używasz, przed włożeniem lub wyjęciem produktów oraz przed jego czyszczeniem.
- Nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie. Wycieraj urządzenie wilgotną szmatką. Umyj pokrywę, pojemnik utrzymujący niską temperaturę oraz mieszadło w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, aby usunąć kurz lub pozostałości po produkcji i transporcie. Nie czyść elementów środkami trącymi lub twardymi przyborami.
- Zawsze sprawdzaj, czy napięcie sieci odpowiada napięciu urządzenia, które jest podane na spodzie urządzenia.
- Nie używać urządzenia do celów innych niż przewidziane w instrukcji.
- Postawić urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazda prądowego.
- Nie używać wraz z urządzeniem, akcesoriów innych niż te

zalecane przez Cuisinart.

- Unikaj wszelkiego kontaktu z elementami w ruchu. Trzymaj ręce, włosy, ubranie, szpatułki i inne przybory z dala od urządzenia podczas jego działania, aby zmniejszyć niebezpieczeństwo obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie stawiaj pojemnika utrzymującego niską temperaturę na palniku, płycie grzewczej, ani nie wstawiaj do piekarnika. Nie narażaj urządzenia na działanie wysokiej temperatury. Ni wkładaj urządzenia do zmywarki do naczyń, ponieważ może to spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.



UWAGA: saszetki z polietylenu, które otaczają urządzenie lub opakowanie mogą być niebezpieczne. Aby zapobiec niebezpieczeństwu uduszenia, przechowuj te saszetki w miejscu niedostępnym dla dzieci. Saszetki nie mogą służyć do zabawy.



USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ze względu na wspólne dobro oraz dla aktywnych starań na rzecz ochrony środowiska:

- Nie wyrzucaj urządzeń ze zwykłymi śmieciami.
- Stosuj dostępne systemy odzyskiwania i zbiórki odpadów.

Niektóre materiały mogą być odzyskane lub uszlachetnione.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu sorbetiery DELUXE Cuisinart!

Od ponad 30 lat, ambicją firmy Cuisinart jest tworzenie najlepszego sprzętu kuchennego. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długiej żywotności, prostej obsłudze oraz doskonałej wydajności na co dzień.

Aby poznać wszystkie nasze produkty oraz pomysły na pyszne dania, odwiedź naszą stronę internetową www.cuisinart.eu

3. OPIS PRODUKTU (ZOB. OKŁADKA)

1. Pokrywa z łatwą blokadą
2. Mieszadło
3. Pojemnik utrzymujący niską temperaturę 2 l
4. Podstawa urządzenia
5. Przycisk ON/OFF
6. Podkładka gumowa

Przeczytaj uważnie wszystkie informacje przed użyciem urządzenia. Zachowaj je do późniejszego wglądu.

4. UŻYTKOWANIE

A. Przygotowanie pojemnika utrzymującego niską temperaturę

- Pojemnik utrzymujący niską temperaturę należy całkowicie schłodzić przed jego użyciem. Przed jego schłodzeniem, należy umyć i wytrzeć pojemnik. Włóż go do plastikowej torby, aby uniknąć poparzeń niską temperaturą. Czas potrzebny do schłodzenia pojemnika utrzymującego niską temperaturę zależy od temperatury w zamrażalniku.
- Jeżeli temperatura w zamrażalniku wynosi -17°C lub niżej, potrzeba około 12 godzin. Aby sprawdzić, czy pojemnik jest całkowicie schłodzony, należy nim potrząsnąć. Jeżeli nie słychać przelewającego się płynu, oznacza, że jest całkowicie zamrożony.
- Zalecamy położyć pojemnik utrzymujący niską temperaturę na końcu zamrażalnika, gdzie temperatura jest najniższa. Postaw pojemnik utrzymujący niską temperaturę na płaskiej powierzchni, w położeniu pionowym, aby schładzanie odbywało się równomiernie. Dla ułatwienia, przechowuj pojemnik utrzymujący niską temperaturę na stałe w zamrażalniku. Będzie wtedy zawsze gotowy do użycia.

B. Złożenie sorbetiery

- Wyjmij pojemnik utrzymujący niską temperaturę z zamrażalnika i z plastikowej torby. Postaw pojemnik utrzymujący niską temperaturę na środku podstawy.

Uwaga: pojemnik zacznie szybko się odmrażać po wyjęciu z zamrażalnika. Dlatego należy od razu rozpocząć przygotowanie deseru. Przepis powinien być gotowy przed złożeniem sorbetiery.

- Włóż mieszadło do pojemnika utrzymującego niską temperaturę.

Uwaga: mieszadło nie jest usztywnione. Po prostu spoczywa na środku pojemnika.

- Załóż pokrywę na podstawę i przekręć ją, aby zablokować. Prosty mechanizm blokady umożliwi ustawienie pokrywy na podstawie w różnych pozycjach.

C. Przygotowanie deseru lub lodowego napoju

- Aby uzyskać jak najlepsze wyniki, należy przygotować składniki w pojemniku, z którego będzie można łatwo je przelać.
- Ustaw przycisk w położenie ON, pojemnik utrzymujący niską temperaturę zacznie się obracać.
- Natychmiast włącz składniki poprzez pokrywę. Napełnić pojemnik utrzymujący niską temperaturę maksymalnie 2 cm poniżej krawędzi, ponieważ proces chłodzenia powoduje zwiększenie objętości składników.
- Desery lub lodowe napoje będą przygotowane w ciągu 20-30 minut. Czas zależy od przepisu oraz ilości deseru lub napoju, który przygotowujesz. Jeżeli chcesz otrzymać gęstszą konsystencję, przelej deser lub napój do hermetycznego pojemnika i włóż go do zamrażalnika na 2 godziny lub dłużej.

Uwaga: jeżeli lodowy krem przykleja się do ramion mieszadła, należy na krótko wyłączyć urządzenie i, za pomocą szpatułki, zdjąć krem z mieszadła i włożyć go do pojemnika utrzymującego niską temperaturę.

Uwaga: nie przechowuj deserów lub napojów lodowych w pojemniku utrzymującym niską temperaturę. Mogłyby się przykleić do ścianek pojemnika i go uszkodzić. Zawsze przenoś przygotowane danie do hermetycznego, plastikowego pojemnika.

D. Demontaż sorbetierzy

- Zdejmij pokrywę z urządzenia obracając ją delikatnie, aby się odblokowała i podnieś ją.
- Delikatnie unieś mieszadło, a następnie pojemnik utrzymujący niską temperaturę. Podaj tak przygotowane lody lub, aby uzyskać gęstszą konsystencję, przełóż je do hermetycznego pojemnika, który następnie umieść w zamrażalniku.

E. Porady i wskazówki

- Twój przepis nie powinien zawierać więcej niż 1,5 litra płynu, ponieważ jego objętość powiększy się w trakcie przygotowywania.
- Czas przygotowania zależy od przepisu, przygotowanej ilości oraz temperatury użytych składników. Wszystkie przepisy znajdujące się w niniejszej broszurze można przygotować w ciągu od 15 do 30 minut.

Niektóre przepisy wykorzystują składniki wstępnie ugotowane. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się schłodzić mieszankę przez noc przed jej wykorzystaniem.

- Przed zamrożeniem deseru, mieszankę można przechowywać w chłodziarce przez maksymalnie 3 dni (w zależności od daty przydatności użytych składników).
- Sorbetiera Ice Cream Deluxe tworzy lody z naturalnych i świeżych składników, to znaczy bez konserwantów, które można znaleźć w lodach kupowanych w sklepie. Dlatego nie są tak samo twarde. Jeżeli chcesz otrzymać gęstszą konsystencję, przelej lody do hermetycznego pojemnika i włóż go do zamrażalnika na 2 godziny lub dłużej przed podaniem.
- Im bardziej tłustsze są składniki, tym lody będą treściwsze i bardziej kremowe. Odtłuszczone produkty mogą zmienić smak, konsystencję oraz wygląd Twojego deseru. Jeżeli zastępujesz składniki podane w przepisie, upewnij się, że używasz ich w takiej samej ilości.
- Można również zastąpić cukier słodzikiem. Jeżeli przepis wymaga wstępnego ugotowania, dodaj słodzik po podgrzaniu składników (po ich ugotowaniu). Wymieszaj, aby uzyskać jednolitą konsystencję, tak aby rozpuścić słodzik.
- W trakcie przygotowywania sorbetu, oceń dojrzałość oraz zawartość cukru w owocach, przed rozpoczęciem przygotowania. Mrożenie powoduje zmniejszenie zawartości cukru w owocach. Nie będą więc tak słodkie jak po przygotowaniu. Jeżeli owoce mają kwaśny smak, dodaj cukru. Jeżeli owoce są bardzo dojrzałe lub bardzo słodkie, zmniejsz ilość cukru podaną w przepisie.
- Napełnij pojemnik utrzymujący niską temperaturę maksymalnie do 2 cm poniżej krawędzi pojemnika. Pamiętaj o tej zasadzie, jeżeli chcesz dodać jeszcze inne składniki.
- Mocno schłodzone składniki muszą być dłużej mieszane.
- Czas mieszania może zależeć od składników oraz rodzaju przepisu.

- Składniki, takie jak wiórki czekoladowe oraz orzechy laskowe należy dodać około 5 minut przed zakończeniem przygotowywania.
- Gdy deser lub napój zacznie gęstnieć, dodawaj składniki poprzez pokrywę.
- Orzechy laskowe lub inne składniki tego rodzaju, muszą być wcześniej pokruszone.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Do czyszczenia podstawy użyj wilgotnej szmatki. Następnie wysusz. Nie używać środków trących i nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Pojemnik utrzymujący niską temperaturę, pokrywa oraz mieszadło należy czyścić letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Dokładnie wysusz wszystkie części przed ich schowaniem. Nie wkładaj urządzenia do zmywarki do naczyń. Nigdy nie używaj gąbek lub przyrządów do tarcia, ponieważ można uszkodzić pojemnik.
- Mokrego pojemnika utrzymującego niską temperaturę nie należy wkładać do zamrażalnika. Nie wkładaj pokrywy, mieszadła lub podstawy do zamrażalnika. Możesz przechowywać pojemnik utrzymujący niską temperaturę w zamrażalniku, w pozycji pionowej, aby był zawsze gotowy do użycia. Ponadto, włóż pojemnik do plastikowej torby, aby uniknąć poparzeń niską temperaturą.
- Nie przechowuj deserów lodowych w pojemniku utrzymującym niską temperaturę. Aby dłużej przechować desery w zamrażalniku, przełóż je do hermetycznego pojemnika.

Uwaga: lody przechowywane w zamrażalniku tracą swoją miękką konsystencję i stwardnieją.

6. PRZEPISY

SORBET ZE ŚWIEŻYCH CYTRYN

500 g granulowanego cukru

530 ml wody

400 ml świeżo wyciskanego soku cytrynowego, przecedzonego (ok. 12 cytryn)

1 łyżka otartej skórki z cytryny

- Sprawdź, czy misa do zamrażania jest całkowicie schłodzona.
- Wsyp cukier do średniego rondelka, wlej wodę i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 3–5 minut, mieszając od czasu do czasu, aż cukier się rozpuści. Odstaw do całkowitego ostudzenia.
- Po wystudzeniu dodaj sok i skórkę z cytryny i dokładnie wymieszaj. Zakryj i schładzaj przez 2–3 godziny.
- Po schłodzeniu ponownie wymieszaj krótko mieszankę.
- Włącz urządzenie, wlej schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania i włącz mieszanie na 20–25 minut.
- W ten sposób uzyskasz puszysty sorbet. Jeśli chcesz uzyskać twardszy sorbet, przełóż masę do szczelnego pojemnika i umieść w zamrażarce na 2 godziny.

LODY ZE ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK

400 g świeżych truskawek, bez szypułek i pokrojonych w plasterki

2 łyżki soku cytrynowego

220 g granulowanego cukru

220 ml pełnotłustego mleka

400 ml śmietany kremówki

1 łyżeczki ekstraktu waniliowego

- Sprawdź, czy misa do zamrażania jest całkowicie schłodzona. (Zob. strona 9).
- Połącz truskawki, sok z cytryny i 70 g cukru w małej miseczce. Delikatnie wymieszaj i włóż do lodówki na 2 godziny. Następnie odcedź truskawki. Nie wylewaj płynu. Rozgnieć połowę truskawek i dodaj je do płynu, odłóż pozostałe pokrojone truskawki.
- Wlej mleko do średniej miski, dodaj pozostały cukier i ubijaj, aż cukier się rozpuści. Dodaj śmietanę, rozgniecione truskawki i ekstrakt z wanilii, wymieszaj. Przykryj i umieść w lodówce na co najmniej 2 godziny.
- Włącz urządzenie, wlej mieszankę do miski do zamrażania i włącz mieszanie na 30–35 minut.
- Na 5 minut przed zakończeniem mieszania dodaj pozostałe pokrojone truskawki i poczekaj, aż składniki dokładnie się połączą.
- W ten sposób uzyskasz puszyste lody. Jeśli chcesz uzyskać twarde lody, przełóż masę do szczelnego pojemnika i umieść w zamrażarce na 2 godziny.

PROSTE LODY CZEKOLADOWE

300 ml pełnotłustego mleka
130 g granulowanego cukru
260 g czekolady mlecznej, pokruszonej na 1 cm kawałki
600 ml śmietany kremówki
1 łyżeczki ekstraktu waniliowego

- Sprawdź, czy miska do zamrażania jest całkowicie schłodzona.
- Umieść cukier i czekoladę w misie robota kuchennego i rozdrabniaj w trybie impulsowym, aż uzyskasz znaczne rozdrobnienie. Podgrzej mleko na średnim ogniu, aż przy krawędzi zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza. Wlej gorące mleko do rozdrobnionej czekolady i mieszaj go uzyskania jednorodnej mieszanki. Przełóż do średniej miski i pozostaw do całkowitego schłodzenia.
- Ubij śmietaną kremówką i ekstrakt waniliowy z mieszanką czekoladową. Przykryj i umieść w lodówce na 2 godziny.
- Po schłodzeniu ponownie ubij krótko mieszankę.
- Włącz urządzenie, wlej mieszankę do miski do zamrażania i włącz mieszanie na 25–30 minut. W ten sposób uzyskasz puszyste lody.
- Jeśli chcesz uzyskać twardsze lody, przełóż masę do szczelnego pojemnika i umieść w zamrażarce na 2 godziny.

LODY WANILIOWE

300 ml pełnotłustego mleka
230 g granulowanego cukru
600 ml śmietany kremówki
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 strąk wanilii (opcjonalnie)

- Sprawdź, czy miska do zamrażania jest całkowicie schłodzona.
- Wlej mleko do średniej miski, dodaj cukier i ubijaj, aż cukier się rozpuści.
- Dodaj śmietaną i ekstrakt z wanilii, wymieszaj. Jeśli używasz wanilii, przekrój strąk na dwie części i zeszkrob nasionka ze środka. Dodaj je do płynnej mieszanki. Przykryj i umieść w lodówce na co najmniej 2 godziny.
- Po schłodzeniu ponownie ubij krótko mieszankę.
- Włącz urządzenie, wlej mieszankę do miski do zamrażania i włącz mieszanie na 20–25 minut. W ten sposób uzyskasz puszyste lody. Jeśli chcesz uzyskać twardsze lody, przełóż masę do szczelnego pojemnika i umieść w zamrażarce na 2 godziny.

Warianty:

- Lody miętowe z kawałkami czekolady: nie dodawaj wanilii, lecz dodaj 1 łyżeczkę ekstraktu z mięty pieprzowej. Pokrój 180 g czekolady mlecznej na bardzo małe kawałki i wsyp przez otwór w pokrywie 5 minut przed końcem mieszania.
- Lody ciasteczkowo-śmietankowe: dodaj 160 g grubo krojonych ciasteczek, np. z kawałkami czekolady, wsypując je przez otwór w pokrywie 5 minut przed końcem mieszania.
- Lody pistacjowe: dodaj do mieszanki podstawowej 1 łyżeczkę ekstraktu migdałowego. Pokrój grubo 180 g łuskanych pistacji i wsyp je przez otwór w pokrywie 5 minut przed końcem mieszania.

MOCNO JAGODOWY MROŻONY JOGURT

60 ml pełnotłustego mleka

150 g granulowanego cukru

880 ml niskotłuszczowego jogurtu bez dodatków

450 g mrożonych mieszanych owoców jagodowych, rozmrożonych, zmiksowanych i przetartych przez sitko w celu usunięcia nasion

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

- Sprawdź, czy miska do zamrażania jest całkowicie schłodzona.
- Wlej mleko do średniej miski, dodaj cukier i ubijaj, aż cukier się rozpuści. Dodaj jogurt, przecier owocowy i ekstrakt z wanilii. Zakryj i schładzaj przez 2–3 godziny.
- Włącz urządzenie, wlej schłodzoną mieszankę do miski do zamrażania i włącz mieszanie na 20–25 minut.
- Po schłodzeniu ponownie ubij krótko mieszankę.
- W ten sposób uzyskasz puszysty mrożony jogurt. Jeśli chcesz uzyskać twardszy mrożony jogurt, przełóż masę do szczelnego pojemnika i umieść w zamrażarce na 2 godziny.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

Внимательно прочтите все инструкции перед тем, как использовать электроприбор; храните инструкции в надежном месте на случай необходимости в дальнейшем обратиться к ним. Всегда соблюдайте изложенные далее правила безопасности в процессе использования данного устройства во избежание травм или поломок электроприбора. Используйте данный электроприбор только так, как это описано в настоящем руководстве.

- Данный электроприбор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше в том случае, когда они находятся под надлежащим наблюдением, либо при условии, что им были даны инструкции по безопасному использованию электроприбора, и связанные с этим использованием риски были ими поняты. Уход за электроприбором может производиться детьми только в том случае, если они старше 8 лет, и только если они находятся под наблюдением взрослых. Храните электроприбор и его шнур в местах, недоступных для детей в возрасте до 8 лет.
- Данный электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта или знаний, но только при условии, что они находятся под наблюдением или были проинструктированы о способах безопасного использования электроприбора, и только в том случае, если они осознают потенциальную опасность использования прибора.
- Дети не должны использовать электроприбор в качестве игрушки.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предназначен для

эксплуатации в следующих условиях:

- на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов или в любой другой профессиональной среде; на фермах. Прибор не предназначен для использования клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, а также в гостевых комнатах.
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем.
- Электроприбор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Перед тем как воспользоваться электроприбором, каждый раз проверяйте его состояние, чтобы убедиться в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он упал.
- Никогда не доставайте вилку из розетки, потянув за электрический шнур.
- Не наматывайте электрический шнур вокруг основного корпуса электроприбора во время или после его использования.
- Электрический шнур не должен свешиваться с края стола или столешницы. Избегайте соприкосновения электрического шнура с горячими поверхностями.
- Каждый раз перед тем, как вынуть вилку из розетки, убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- Всегда отключайте электроприбор от сети, если он остается без наблюдения, а также перед тем, как установить или снять с него насадки, и перед уходом за прибором.
- Не погружайте корпус электроприбора в воду. Протирайте его влажной тканью. Вымойте крышку, морозильную чашу и

лопатку для перемешивания в теплой мыльной воде, чтобы очистить их от пыли или иных загрязнений, которые могли образоваться в процессе производства и транспортировки. Не используйте для ухода за деталями абразивные моющие средства или жесткие приспособления.

- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети рабочему напряжению прибора, указанному на основании корпуса.
- Используйте электроприбор только по его прямому назначению.
- Прибор должен стоять на прочной плоской поверхности, вблизи розетки.
- Пользуйтесь прибором исключительно с аксессуарами, рекомендуемыми фирмой Cuisinart.
- Избегайте малейшего соприкосновения с движущимися деталями. Во избежание риска получения травм и/или поломки электроприбора руки, волосы, одежда, шпатель и другая кухонная утварь должны находиться на удалении от насадок электроприбора в процессе работы.
- Не ставьте морозильную чашу на огонь, на конфорку электроплиты или в духовку. Не подвергайте электроприбор тепловому воздействию. Не кладите электроприбор в посудомоечную машину: это может привести к пожару, поражению электрическим током или к травме.



ВНИМАНИЕ: полиэтиленовые пакеты, в которые уложен аппарат или его упаковка, могут представлять опасность. Во избежание малейшей опасности удушья следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Эти пакеты не игрушка!



УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

В общих интересах и с целью активного участия в совместных усилиях по защите окружающей среды:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с бытовыми отходами.
- Используйте существующие системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора отходов.

В результате некоторые материалы могут быть переработаны или использованы повторно.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем Вас с покупкой мороженицы DELUXE Cuisinart !

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart стремится предложить самое лучшее кухонное оборудование. Всей продукции Cuisinart присуща исключительная долговечность, она проста в использовании и день за днем демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества. Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт www.cuisinart.eu

3. КОМПЛЕКТАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

(СМ. ОБЛОЖКУ)

1. Легко блокирующаяся крышка
2. Лопатка для перемешивания
3. Морозильная чаша вместимостью 2 л
4. Корпус электроприбора
5. Кнопка on/off (вкл./выкл.)
6. Резиновые ножки

Перед тем как воспользоваться электроприбором, пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции; сохраните инструкции в надежном месте на случай необходимости в дальнейшем

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

А. Подготовка морозильной чаши

- Морозильная чаша должна быть заморожена до того, как вы начнете пользоваться ею. Вымойте и насухо вытрите морозильную чашу перед заморозкой. Положите чашу в пластиковый пакет, чтобы избежать ожогов холодом. Время, необходимое для полной заморозки чаши, зависит от температуры вашей морозильной камеры.
- Если температура в морозильной камере -17°C или ниже, для заморозки чаши обычно требуется 12 часов. Чтобы проверить, заморозилась ли чаша полностью, встряхните ее. Если вы не услышите и не почувствуете движения жидкости, значит чаша полностью замерзла.
- Рекомендуется ставить чашу в задней части морозильной камеры, где температура самая низкая. Чтобы чаша была заморожена равномерно, поставьте ее на ровную поверхность в строго вертикальном положении. Для удобства можно постоянно хранить чашу в морозильной камере: так она всегда будет готова к использованию.

В. Сборка мороженицы

- Достаньте чашу из морозильной камеры и снимите с нее пластиковый пакет. Установите морозильную чашу по центру корпуса.
- **N.B.** Используйте замороженную чашу сразу же: она начинает быстро размораживаться, как только вы ее достанете из морозилки. Все ингредиенты рецепта должны быть приготовлены до того, как собрать мороженицу.
- Установите в чашу лопатку для перемешивания.

N.B. Лопатка для перемешивания не закрепляется в чаше жестко, она просто ставится по центру морозильной чаши.

- Поместите крышку на корпус и поверните, чтобы заблокировать ее на месте. Механизм упорченной фиксации позволяет устанавливать крышку в любой позиции.

С. Приготовление замороженных десертов и напитков

- Для достижения наилучших результатов рекомендуется приготавливать ингредиенты в емкости, из которой их можно легко перелить.
- Установите переключатель в положение ON (вкл.): морозильная чаша начнет вращаться.
- Сразу же перелейте ингредиенты в чашу через отверстие в крышке. Заполняйте чашу, отступив на 2 см до края емкости: в процессе заморозки объем смеси увеличивается.
- Для приготовления замороженных десертов или напитков потребуется 20-30 минут. Время приготовления зависит от рецепта и от объема десерта или напитка. Если вы хотите получить десерт или напиток более твердой консистенции, после приготовления перелейте их в герметичную емкость и поставьте в морозильную камеру как минимум на 2 часа.

Н.В. Если мороженое прилипло к лопатке для перемешивания, остановите прибор и соскребите мороженое шпателем обратно в чашу.

Н.В. Не храните приготовленные десерты или напитки прямо в чаше: они могут прилипнуть к ее стенкам и повредить чашу. Всякий раз перекладывайте приготовленные десерты или напитки в герметичную пластиковую емкость.

Д. Разборка мороженицы

- Снимите крышку с мороженицы, слегка повернув, чтобы разблокировать ее.
- Осторожно достаньте сначала лопатку для перемешивания, затем морозильную чашу. Приготовленное мороженое можно подавать. Чтобы получить мороженое более плотной текстуры, переложите приготовленную смесь в герметичную емкость и поставьте в морозильную камеру.

Е. Полезные советы

- В вашем рецепте не должно быть больше 1,5 л жидкости, т.к. ее объем увеличивается в процессе заморозки.
- Время приготовления зависит от рецепта, от приготавливаемого количества и от температуры используемых ингредиентов. Для приготовления рецептов, приведенных в данных рекомендациях, требуется от 15 до 30 минут.
- В некоторых рецептах используются ингредиенты, прошедшие предварительную тепловую обработку. Для получения лучших результатов перед приготовлением рекомендуется оставить смесь в холодильнике на всю ночь.
- Перед заморозкой приготовленную смесь можно хранить в холодильнике в течение максимум 3 дней (в зависимости от срока годности использованных ингредиентов).
- Ваша мороженица Ice Cream Deluxe готовит мороженое из свежих натуральных продуктов, без консервантов, которые используются в мороженом, продаваемом в магазине. Приготовленное мороженое будет не таким твердым, как магазинное. Если вы хотите получить мороженое более твердой консистенции, перед подачей на стол переложите его в герметичную емкость и оставьте его в холодильнике как минимум на 2 часа.
- Чем выше содержание жира в используемых ингредиентах, тем гуще будет структура мороженого и насыщеннее вкус. Если вы используете ингредиенты с пониженным содержанием жира, вкус, консистенция и текстура мороженого могут в результате отличаться. Если вы заменяете ингредиенты, предусмотренные в рецепте, другими компонентами, их количество должно соответствовать изначально рекомендуемому.
- Вместо сахара можно использовать его заменитель. Если ингредиенты рецепта должны быть подвергнуты предварительной тепловой обработке, добавляйте заменитель сахара по окончании обработки. Тщательно перемешайте, чтобы заменитель сахара полностью растворился.
- Перед приготовлением фруктового мороженого (сорбета) предварительно проверьте степень зрелости фруктов и содержание в них сахара. Заморозка уменьшает содержание сахара в фруктах, они будут менее сладкими в готовом продукте. Если у фруктов кисловатый вкус, добавьте сахару. Если фрукты очень спелые или очень сладкие, уменьшите количество сахара, рекомендуемое рецептом.

- Не заполняйте морозильную чашу выше чем на 2 см от края. Принимайте в расчет данную рекомендацию, если вы намереваетесь добавлять другие ингредиенты.
- Хорошо охлажденным ингредиентам требуется меньше времени для перемешивания.
- Время перемешивания зависит от самих ингредиентов и от рецепта приготовления.
- Такие ингредиенты, как шоколадная крошка или лесные орехи, следует добавлять за 5 минут до окончания приготовления.
- Как только десерт или напиток начинают загустевать, можно добавлять ингредиенты через отверстие в крышке.
- Лесные орехи и другие подобные ингредиенты необходимо предварительно измельчить.

5. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда отключайте аппарат от сети перед уходом за ним.
- Протрите корпус аппарата влажной тканью и затем дайте ему высохнуть. Никогда не пользуйтесь абразивными препаратами и не погружайте прибор в воду или иную жидкость.
- Для ухода за морозильной чашей, крышкой и лопаткой для перемешивания вымойте их вручную теплой мыльной водой. Тщательно высушите все детали электроприбора перед тем, как убрать их на хранение. Не следует мыть детали мороженицы в посудомоечной машине. Не пользуйтесь жесткими мочалками или абразивными приспособлениями: они повреждают морозильную чашу.
- Не ставьте влажную или мокрую чашу в морозильную камеру. Не следует помещать в морозильную камеру крышку, лопатку для перемешивания и корпус прибора. Можно хранить чашу в морозильной камере в вертикальном положении: так она будет готова к использованию в любой момент. Рекомендуется предварительно упаковать морозильную чашу в пластиковый пакет во избежание ожогов холодом.
- Никогда не храните приготовленный десерт или напиток в морозильной чаше. Если вы хотите хранить их в морозильной камере, переложите их в герметичную емкость.

Н.В. Если хранить приготовленное мягкое мороженое в морозильной камере, оно становится твердым.

6. РЕЦЕПТЫ

ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ СВЕЖЕГО ЛИМОНА

500 г сахарного песка

530 мл воды

400 мл свежевыжатого отфильтрованного лимонного сока (примерно 12 лимонов)

1 столовая ложка лимонной цедры

- Убедитесь в том, что морозильная чаша полностью заморожена.
- Положите сахар и налейте воду в кастрюлю среднего размера, доведите до кипения. Уменьшите огонь и подогревайте смесь на медленном огне в течение 3-5 минут, периодически помешивая, пока сахар не растворится. Дайте полностью остыть.
- Когда сироп остынет, добавьте лимонный сок и цедру и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 2-3 часа.
- После охлаждения быстро перемешайте смесь еще раз.
- Включите прибор, перелейте охлажденную смесь в морозильную чашу и оставьте мороженое взбиваться в течение 20-25 минут.
- В результате получится мягкий сорбет. Для получения твердого фруктового мороженого переложите его в герметичную емкость и поставьте в морозилку на 2 часа.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ

400 г клубники, очищенной от хвостиков и нарезанной ломтиками

2 столовые ложки лимонного сока

220 г сахарного песка

220 мл цельного молока

400 мл жирных сливок

1 ч. л. ванильного экстракта

- Убедитесь, что морозильная чаша полностью заморожена (см. стр. 9).
- Поместите клубнику, лимонный сок и 70 г сахара в небольшую миску. Осторожно перемешайте и оставьте на 2 часа в холодильнике. Процедите через сито, отставив жидкость в сторону. Разомните половину клубники и добавьте ее в процеженную жидкость. Отложите в сторону оставшуюся нарезанную клубнику.
- Налейте молоко и добавьте оставшийся сахар в миску среднего размера; взбивайте, пока сахар не растворится. Вбейте сливки, пюре из клубники и ванильный экстракт. Накройте крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа.
- Включите прибор, перелейте смесь в морозильную чашу и оставьте мороженое взбиваться в течение 30-35 минут.
- За 5 минут до окончания взбивания добавьте оставшуюся нарезанную клубнику и дайте тщательно перемешаться.
- В результате получится мягкое мороженое. Чтобы получить более твердое мороженое, поместите его в герметичную емкость и поставьте в морозильную камеру на 2 часа.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

300 мл цельного молока

130 г сахарного песка

260 г молочного шоколада, поломанного на кусочки в 1 см

600 мл жирных сливок

1 чайная ложка ванильного экстракта

- Убедитесь в том, что морозильная чаша полностью заморожена.
- Тонко измельчите сахар и шоколад в кухонном комбайне. Нагрейте молоко на среднем огне до закипания. Добавьте горячее молоко к измельченному шоколаду, смешанному с сахаром, и хорошо перемешайте до образования однородной массы. Переложите в миску среднего размера и дайте полностью остыть.
- Вбейте жирный крем и ванильный экстракт в шоколадную смесь. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 2 часа или на ночь.
- После охлаждения быстро взбейте смесь еще раз.
- Включите прибор, перелейте смесь в морозильную чашу и оставьте мороженое взбиваться на 25-30 минут. В результате получится мягкое мороженое.
- Для получения твердого мороженого переложите в герметичную емкость и поставьте в морозильную камеру на 2 часа.

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

- 300 мл цельного молока
- 230 г сахарного песка
- 600 мл жирных сливок
- 2 чайные ложки ванильного экстракта
- 1 стручок ванили (по желанию)

- Убедитесь, что морозильная чаша полностью заморожена.
- Взбивайте молоко и сахар в миске среднего размера до тех пор, пока сахар не растворится.
- Вбейте в смесь сливки и ванильный экстракт. Если вы используете ванильный стручок, разделите его на две части и удалите семена. Положите стручок в приготовленную смесь. Накройте крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа.
- После охлаждения быстро взбейте смесь еще раз.
- Включите прибор, перелейте смесь в морозильную чашу и оставьте мороженое взбиваться в течение 20-25 минут. В результате получится мягкое мороженое. Чтобы получить более твердое мороженое, поместите его в герметичную емкость и поставьте в морозильную камеру на 2 часа

Варианты:

- Мятное мороженое с шоколадной крошкой: вместо ванили используйте 1 ч.л. экстракта мяты. Покрошите 180 г молочного шоколада на очень маленькие кусочки и добавьте их через отверстие в крышке мороженицы в течение последних 5 минут перемешивания.
- Сливочное мороженое с шоколадным печеньем «Cookies and Cream»: добавьте 160 г крупно покрошенного печенья, например, шоколадного, через отверстие в крышке мороженицы в течение последних 5 минут перемешивания.
- Фисташковое мороженое: добавьте 1 ч.л. миндального экстракта к основной смеси. Крупно покрошите 180 г очищенных фисташек и добавьте их через отверстие в крышке мороженицы в течение последних 5 минут перемешивания.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ «ЯГОДНОЕ ИЗОБИЛИЕ»

- 60 мл цельного молока
- 150 г сахарного песка
- 880 мл обезжиренного натурального йогурта
- 450 г замороженной ягодной смеси: разморозить, протереть и процедить для удаления зернышек
- 1 чайная ложка ванили

- Убедитесь в том, что морозильная чаша полностью заморожена.
- Взбивайте молоко и сахар в миске среднего размера до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Вбейте йогурт, протертые ягоды и экстракт ванили. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на 2-3 часа.
- После охлаждения быстро взбейте смесь еще раз.
- Включите прибор, перелейте смесь в морозильную чашу и оставьте охлажденную смесь взбиваться в течение 20-25 минут.
- В результате получится мягкий замороженный йогурт. Чтобы получить замороженный йогурт более твердой консистенции, поместите его в герметичную емкость и поставьте в морозильную камеру на 2 часа.

Cuisinart



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee / Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional /
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

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 :
ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

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:

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:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

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:

РУССКИЙ : CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

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

Россия +7 495 729 76 13

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein
/ Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

- *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 garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраняйте данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@cnair.com

FRANCAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.

- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.

- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.

- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât de eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rende impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANCAIS : 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.

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.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch 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.

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 a 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.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: 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.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения неисправности в указанный гарантийный срок мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности гарантийного ремонта изделия, приобретенного в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанцию, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия. Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.

В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талонцем в любой из центров сервисного обслуживания. Срок службы – 3 (три) года.

Version No:	ICE30BCE IB-8/503C	
Open Size:	210x280mm	Fold Size: 210x140mm
Number of Page:	90PP Saddle Stitched	
Cover Material:	157gsm gloss artpaper	
Inside Material:	105gsm gloss artpaper	
Coating:	Waterbase varnishing	
Front Cover:	1C(Black)+1C(Black)	
Front Inside:	1C(Black)+1C(Black)	
Date:	13-Jul-2019	Co-ordinator: Astor You/Kingsly Peng

Hugo Description		
PDF version:	ICE30BCE IB-8/503C(0.1)	
Hugo Code:	SMT 0635 IB-1-1	Operator: LJL
Hugo Diecut:		IRP: BBJ
Hot Stamping:	_____	Spot UV: _____
Embossing:	_____	
Remark:	PaperWhite(1)Quality Request(1)	

