

EAC

Мороженица
Производитель: Бэбилис САРЛ
Промышленная зона Валь дэ Кальвини
59141 Иви
Франция
Импортер: ООО «Бэбилис Восток»
117405, Москва, ул. Дорожная д.60Б
Факс +7 495-7874389
Сделано в Китае
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2023 / 03

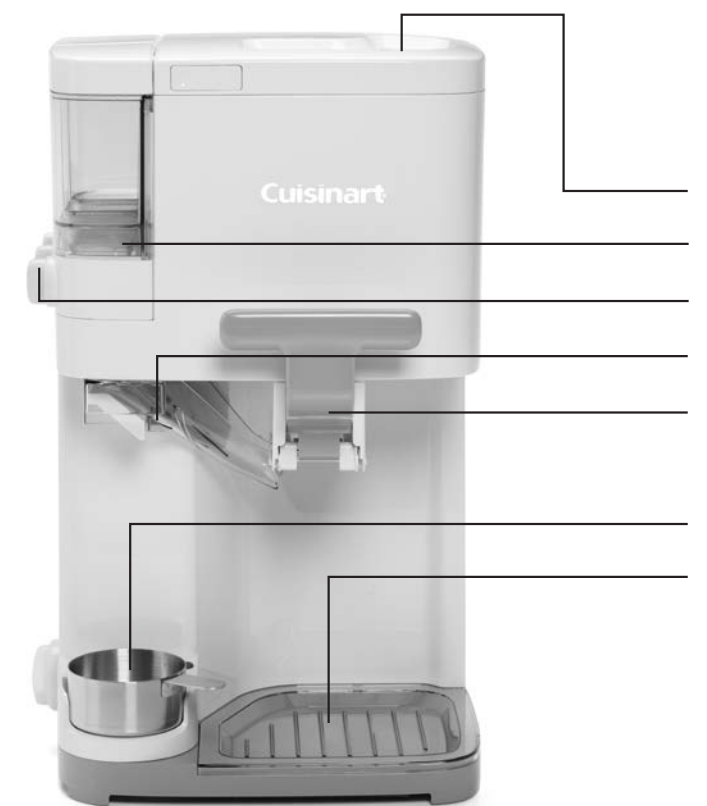
BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

N IB-23/089



Cuisinart®



**SOFT SERVE ICE CREAM MAKER
MACHINE À GLACES ITALIENNES**

ICE48E
Q182a

Fig. 1

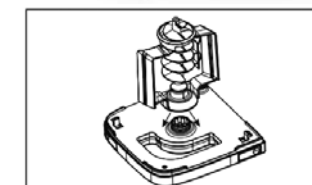
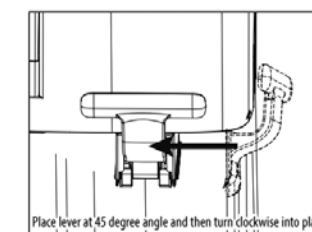


Fig. 3



Place lever at 45 degree angle and then turn clockwise into place.

Fig. 2

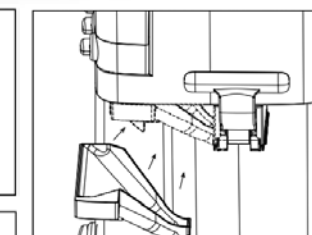
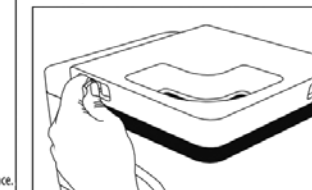


Fig. 4



Cuisinart®

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| 1. Consignes de sécurité importantes... | 1 |
| 2. Introduction | 5 |
| 3. Caractéristiques du produit | 5 |
| 4. Utilisation | 5 |
| A. Avant la première utilisation | 5 |
| B. Préparer de la glace italienne et du yaourt glacé | 6 |
| C. Guide des crèmes glacées. | 7 |
| D. Décorations recommandées | 7 |
| E. Utiliser la plaque de maintien au chaud. | 8 |
| 5. Résolution des pannes. | 8 |
| 6. Nettoyage et entretien | 9 |
| 7. Recettes | 10 |
| Garantie internationale | 94 |

CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| 1. Important Safety Cautions | 11 |
| 2. Introduction | 14 |
| 3. Product features | 15 |
| 4. Use | 15 |
| A. Before first use | 15 |
| B. Making Soft Serve Ice Cream & Frozen Yoghurt | 16 |
| C. Ice Cream Guide | 17 |
| D. Recommended Toppings | 17 |
| E. Using The Keep Warm Plate | 17 |
| 5. Troubleshooting | 18 |
| 6. Cleaning & Maintenance | 19 |
| 7. Recipes | 20 |
| International Guarantee | 94 |

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| 1. Wichtige Sicherheitshinweise | 21 |
| 2. Einleitung | 25 |
| 3. Produktübersicht | 25 |
| 4. Gebrauchsanleitung | 25 |
| A. Vor dem ersten Gebrauch | 25 |
| B. Zubereiten von Softeis und gefrorenem Joghurt | 26 |
| C. Speiseeis-Leitfaden | 28 |
| D. Empfohlene Toppings | 28 |
| E. Verwendung der Warmhalteplatte | 28 |
| 5. Fehlerbehebung | 29 |
| 6. Reinigung & Pflege | 30 |
| 7. Rezepte | 31 |
| Internationale Garantie | 94 |

INHOUD

| | |
|---|-----------|
| 1. Belangrijke veiligheidswaarschuwingen | 32 |
| 2. Inleiding | 36 |
| 3. Producteigenschappen | 36 |
| 4. Gebruik | 36 |
| A. Voor het eerste gebruik | 36 |
| B. Softijs & Frozen Yoghurt maken | 37 |
| C. IJswijzer | 38 |
| D. Topping-tips | 38 |
| E. Gebruik van de warmhoudplaat | 39 |
| 5. Problemen oplossen | 39 |
| 6. Reiniging & onderhoud | 40 |
| 7. Recepten | 41 |
| Internationale garantie | 94 |

CONTENUTO

| | |
|---|-----------|
| 1. Precauzioni di sicurezza importanti | 42 |
| 2. Introduzione | 46 |
| 3. Caratteristiche del prodotto | 46 |
| 4. Utilizzo | 46 |
| A. Prima del primo utilizzo. | 46 |
| B. Preparazione del gelato o del frozen yogurt. | 47 |
| C. Guida gelati | 48 |
| D. Decorazioni consigliate | 48 |
| E. Utilizzo della piastra di mantenimento del calore. | 49 |
| 5. Risoluzione problemi | 49 |
| 6. Pulizia e manutenzione | 50 |
| 7. Ricette | 51 |
| Garanzia internazionale | 94 |

CONTENIDO

| | |
|---|-----------|
| 1. Precauciones de seguridad importantes | 52 |
| 2. Introducción | 55 |
| 3. Características del producto | 56 |
| 4. Modo de empleo | 56 |
| A. Antes del primer uso | 56 |
| B. Elaboración de helados cremosos y yogur helado | 57 |
| C. Guía de helados | 58 |
| D. Toppings recomendados | 58 |
| E. Uso de la placa calentadora | 59 |
| 5. Solución de problemas | 59 |
| 6. Limpieza y mantenimiento | 60 |
| 7. Recetas | 61 |
| Garantía Internacional | 94 |

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| 1. Instruções de segurança importantes | 62 |
| 2. Introdução | 65 |
| 3. Características | 66 |
| 4. Modo de emprego | 66 |
| A. Antes da primeira utilização. | 66 |
| B. Preparação de gelado cremoso e gelado de iogurte | 67 |
| C. Guia dos gelados | 68 |
| D. Coberturas recomendadas. | 68 |
| E. Utilização da placa para manter quente. | 68 |
| 5. Resolução de problemas | 69 |
| 6. Limpeza e manutenção | 70 |
| 7. Receitas | 71 |
| Garantia internacional | 94 |

SPIS TREŚCI

| | |
|--|-----------|
| 1. Ważne zasady bezpieczeństwa | 72 |
| 2. Wstęp | 76 |
| 3. Właściwości produktu | 76 |
| 4. Używanie | 76 |
| A. Przed pierwszym użyciem | 76 |
| B. Przyrządzanie lodów miękkich i mrożonego jogurtu. | 77 |
| C. Przewodnik po lodach | 78 |
| D. Polecane dodatki. | 78 |
| E. Korzystanie z płyty utrzymującej ciepło | 79 |
| 5. Rozwiązywanie problemów | 79 |
| 6. Czyszczenie i konserwacja | 80 |
| 7. Przepisy | 81 |
| Gwarancja międzynarodowa | 94 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. Важные меры безопасности | 82 |
| 2. Вступление | 87 |
| 3. Характеристики и комплектация изделия | 87 |
| 4. Эксплуатация изделия | 87 |
| A. Перед первым использованием. | 87 |
| B. Приготовление мягкого мороженого и замороженного йогурта | 88 |
| C. Виды мороженого | 89 |
| D. Рекомендуемые украшения для мороженого | 90 |
| E. Как пользоваться пластиной для поддержания тепла | 90 |
| 5. Устранение неполадок | 91 |
| 6. Уход и обслуживание | 92 |
| 7. Рецепты | 93 |
| Международная гарантия | 94 |

1. CONSIGNES DE SECURITE (TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- Toujours suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit être réservé aux utilisations décrites dans le mode d'emploi. L'utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer des blessures.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



- **AVERTISSEMENT** : utiliser le récipient de maintien au chaud avec précaution. La surface peut être chaude.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient placés sous la supervision d'un adulte ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants, sauf si ceux-ci ont 8 ans ou plus et sont placés sous la supervision d'un adulte. L'appareil et son cordon électrique doivent être conservés hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances à condition que celles-ci soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil.

- Ne pas utiliser de l'eau pour nettoyer la plaque chauffante en raison de la connexion électrique.
- Manipuler le bol accumulateur de froid avec précaution. Éviter tout contact avec des mains humides.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 94). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation suspendu au bord de la table ou du plan de travail de la cuisine.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des sources de chaleur.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine 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 type chambres d'hôtes.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

- Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil ; celle-ci est indiquée sur la base de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Toujours s'assurer d'avoir les mains sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise de courant.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Veiller à ce que l'ensemble des éléments d'emballage ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels soient retirés de l'appareil avant la première utilisation.
- Vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service à la clientèle de Cuisinart (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 94).
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
- Ne pas utiliser les pièces et accessoires fournis avec l'appareil pour tout autre usage que celui recommandé par Cuisinart.
- Éviter tout contact avec les parties mobiles. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil.
- Vérifier régulièrement toutes les pièces avant l'emploi. Si une pièce est endommagée, NE PAS UTILISER l'appareil.
- Pour éviter tout risque de blessure ou d'incendie, ne pas couvrir l'appareil pendant son utilisation.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou

de blessure, ne pas immerger l'unité principale, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et ne pas les placer au lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser le bol accumulateur de froid sur une flamme, sur une plaque chaude ou dans un four. Ne pas exposer à une source de chaleur. Ne pas laver au lave-vaisselle ; le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.




AVERTISSEMENT : les sachets en polyéthylène entourant l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée des bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. En cas de questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, merci de prendre contact avec le service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 94).



Mise au rebut des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Ce symbole figurant sur le produit ou son emballage  indique que cet appareil ne peut être traité comme un déchet ménager. Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut correctement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique qui pourraient découler d'un traitement des déchets inapproprié du produit.

Pour obtenir de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou votre service local de traitement des déchets ménagers.

2. INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acheter la machine à glaces italiennes de Cuisinart.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consulter notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT (voir couverture)

1. **Couvercle easy-lock avec ouverture**
2. **Trois récipients à garnitures**
3. **Molettes de distribution des garnitures**
4. **Déversoir à garnitures**
5. **Levier de distribution**
6. **Plaque de maintien au chaud avec récipient en acier inoxydable**
7. **Bac d'égouttage amovible**
8. **Support à cornet (non illustré)**
9. **Pale (non illustrée)**
10. **Bol accumulateur de froid 1,42 l (non illustré)**
11. **Bouton d'alimentation (non illustré)**
12. **Entonnoir à décorations (non illustré)**

4. UTILISATION

A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser la machine à glaces italiennes pour la première fois, s'assurer que tous les emballages ont été retirés et qu'elle est placée sur une surface plane. Nettoyer le couvercle, le bol accumulateur de froid et la pale dans de l'eau chaude savonneuse.

N.B. : ne pas nettoyer les pièces avec un détergent abrasif ou un ustensile à récuser.

Préparer le bol accumulateur de froid

Le bol accumulateur de froid doit être complètement gelé avant toute utilisation. Laver et sécher le avant de le refroidir. Emballer le dans un sachet en plastique afin d'éviter les brûlures

de congélation. Le temps nécessaire au refroidissement dépend de la température de votre congélateur.

En règle générale, le temps de refroidissement s'élève à 24 heures au minimum, à une température de congélation maximale de -18 °C. Secouer le bol pour savoir s'il est complètement gelé. Si vous n'entendez pas un bruit de liquide, c'est que celui-ci est entièrement gelé.

Il est recommandé de placer le bol accumulateur de froid à l'arrière du congélateur, là où la température est la plus basse. Disposer le sur une surface plane et en position verticale afin de le refroidir de manière uniforme. Pour plus de facilité, laisser en permanence le bol accumulateur de froid au congélateur. Ainsi, il sera toujours prêt à être utilisé.

Assembler la machine à glaces italiennes

N.B. : une fois sorti du congélateur, le bol dégèle rapidement. Pour garantir un résultat optimal, préparer la recette avant d'assembler l'appareil.

1. Retirer le bol accumulateur de froid du congélateur. Placer le dans son emplacement. Insérer la pale dans le trou, à l'intérieur du couvercle. Aligner correctement la pale et verrouiller-la en appuyant dessus jusqu'au clic. (Fig.1)
2. Placer les récipients à garnitures dans les compartiments sur le côté de la machine en veillant à ce qu'ils soient bien en place. Fermer les couvercles.

REMARQUE : les récipients à angles arrondis doivent être insérés dans les compartiments latéraux.

3. Assembler le levier avec la poignée. Placer le levier à l'avant et juste en dessous de l'appareil, mais à un angle de 45 degrés. Aligner le trou du produit avec celui de la poignée et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit dans la bonne position. (Fig.2)
4. Glisser le déversoir à garnitures dans le compartiment correspondant, sous les récipients. Le faire coulisser complètement, jusqu'au fond. (Fig.3)
5. Placer le bac d'égouttage sur le socle, sous le distributeur. Placer le couvercle équipé de la pale sur le bol accumulateur de froid et appuyer dessus jusqu'à le verrouiller par un clic. Pour retirer le couvercle, enfoncer les deux poussoirs latéraux. (Fig.4)

B. PRÉPARER DE LA GLACE ITALIENNE ET DU YAOURT GLACÉ

Assembler l'appareil et remplir les récipients à garnitures avec les garnitures souhaitées.

REMARQUE : ne pas verser de liquides dans les récipients à garnitures.

Préparer la recette de crème glacée. La capacité maximale s'élève à 0,8 - 0,9 l de mélange, car le volume de préparation va augmenter durant le turbinage. Pour un résultat optimal, utiliser des ingrédients refroidis au préalable et préparer le mélange dans un récipient doté d'un bec verseur.

Une fois que la préparation est prête, placer le bol accumulateur de froid dans la machine.

REMARQUE : une fois sorti du congélateur, le bol doit être utilisé immédiatement, car il dégèle rapidement.

Tourner le bouton d'alimentation sur ON : la pale se met en marche. Verser le mélange dans le bol par l'ouverture dans le couvercle.

REMARQUE : avant de verser le mélange dans le bol, s'assurer que le levier de distribution est bien verrouillé et que la poignée est relevée.

Avec un mélange de crème glacée refroidi au préalable, la préparation sera prête après environ 25 à 30 minutes. La durée de turbinage dépendra de la recette et du volume de préparation.

REMARQUE : régler une alarme sur 15 minutes et vérifier la consistance de la préparation afin de savoir à quel moment servir. La pale doit continuer à tourner durant la distribution de glace.

Servir de la glace italienne ou du yaourt glacé

Une fois que la glace est prête, la pale doit continuer à tourner durant la distribution. Tenir un cornet ou une coupe à quelques centimètres sous le déversoir et baisser le levier. Pour obtenir une jolie spirale, faire tourner le cornet ou la coupe à mesure que la glace sort du distributeur. Une fois le cornet ou la coupe rempli(e), relever le levier pour interrompre la distribution de glace.

REMARQUE : pour tester la consistance de la glace, baisser le levier et verser une petite quantité dans un bol. Si la consistance est trop liquide, reverser la glace dans le bol et continuer le turbinage. Vérifier régulièrement la consistance jusqu'à obtenir la bonne texture.

REMARQUE : si la plupart des tailles de cornets conviennent, les formats plus grands devront cependant être inclinés au moment de servir.

Tourner les molettes de distribution de garnitures pour ajouter les garnitures de votre choix.

Pour éviter d'en renverser au moment de servir, tenir le cornet ou la coupe près du déversoir.

REMARQUE : si les garnitures sont trop sucrées, les molettes peuvent être difficiles à tourner.



REMARQUE : ne pas laisser les garnitures dans les récipients lorsque la machine n'est pas utilisée, car elles finiraient par s'agglutiner. Il est conseillé de remplir les récipients uniquement avec la quantité nécessaire et de les vider à chaque fois.

Une fois que la glace a atteint la consistance désirée, servir rapidement et s'assurer que la machine continue à tourner durant la distribution.

IMPORTANT : NE PAS éteindre l'appareil pendant le turbinage, car la préparation gèlera et il ne sera peut-être pas possible de reprendre la distribution.

IMPORTANT : NE PAS conserver la glace dans le bol accumulateur de froid. Elle collerait aux parois et risquerait de l'abîmer. Toujours conserver la glace dans un récipient hermétique. Si elle est conservée au congélateur, elle perdra son onctuosité.

C. GUIDE DES CRÈMES GLACÉES

| | | |
|---|-----------------|---|
|  | Glace italienne | Glace semi-solide contenant moins de matières grasses de lait qu'une glace traditionnelle, ce qui lui confère une texture plus onctueuse. |
|  | Yaourt glacé | Yaourt frais, glacé et aéré. Généralement plus acide et moins gras que la crème glacée. |

D. GARNITURES RECOMMANDÉES

Ces produits sont disponibles dans la plupart des supermarchés :

- M&M's concassés
- Pépites de chocolat concassées
- Vermicelles
- Vermicelles au chocolat
- Noix concassées
- Biscuits et cookies broyés

REMARQUE : ne pas utiliser de pépites de chocolat ou de M&M's entiers, trop grands pour le distributeur. Privilégier les vermicelles plutôt que les billes, trop petites et qui ne seront pas distribuées efficacement. Vider les récipients à garnitures lorsque la machine n'est pas utilisée.

REMARQUE : afin de s'assurer que la taille des décorations convient pour la distribution, il est recommandé de remplir les récipients à décorations à l'aide de l'entonnoir fourni avec la machine.

Utiliser la plaque de maintien au chaud

La plaque de maintien au chaud permet de garder les sauces au chaud. Pour l'allumer, tourner simplement le bouton situé sur le côté de la machine sur « maintien au chaud ».

REMARQUE : la plaque de maintien au chaud ne doit pas être utilisée pour réchauffer des sauces ou faire fondre du chocolat. Sa fonction se résume uniquement à garder au chaud les sauces préchauffées, jusqu'au moment de servir.

E. PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES DU MOTEUR

L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges qui coupe le moteur en cas de surchauffe. Cela peut se produire si la glace est très épaisse ou si l'appareil a fonctionné pendant une période trop longue. Cela peut également se produire si la pale ne tourne pas.

Pour redémarrer, débrancher l'appareil et laisser le au repos pendant au moins 20 minutes. L'appareil peut être rallumé après 20 minutes.

Si la glace gèle trop, elle devient trop épaisse pour être servie et empêche la pale de tourner : arrêter l'appareil, retirer le bol accumulateur de froid et récupérer le contenu dans un récipient hermétique adéquat afin de le conserver au congélateur.

5. RÉOLUTION DES PANNES

| Problème | Solution |
|---|--|
| Le bol accumulateur de froid ne gèle pas | Abaissier la température du congélateur. Le congélateur doit impérativement atteindre une température de -18 °C ou moins. Ne pas laver le bol au lave-vaisselle, car cela risquerait de l'endommager. Ne pas laisser le bol hors du congélateur pendant plus de 5 minutes avant de préparer la crème glacée. |
| La crème glacée n'est pas prête dans le délai recommandé | Vérifier la recette et s'assurer que les ingrédients et quantités utilisés sont corrects. S'assurer que le bol accumulateur de froid a bien été congelé pendant 24 heures avant de l'utiliser (il ne faut pas entendre de liquide dans le bol lorsqu'on le secoue). L'utilisation d'ingrédients qui n'ont pas été refroidis au préalable aura un impact sur le temps de turbinage de la crème glacée. |
| La distribution de glace ne fonctionne pas | La glace est peut-être devenue trop épaisse. Vérifier et, au besoin, réduire le temps de turbinage. S'assurer d'utiliser une recette mise au point pour la machine à glaces italiennes. D'autres recettes de glaces peuvent être utilisées, mais la préparation devra peut-être être prélevée directement dans le bol. Vérifier la recette et s'assurer que les ingrédients et quantités sont corrects. Si la crème glacée reste bloquée, la retirer du récipient et la transvaser dans un récipient hermétique adéquat. |

| | |
|--|---|
| Le moteur s'arrête | La crème glacée est peut-être trop épaisse. Vérifier le temps de préparation. Éteindre la machine pendant au moins 20 minutes. Nettoyer la machine et mettre le bol accumulateur de froid au congélateur. Recommencer la préparation une fois que le bol a été congelé pendant la durée recommandée. |
| La distribution de garnitures ne fonctionne pas | Contrôler le déversoir et s'assurer que les garnitures ne sont pas coincées. Nettoyer et sécher le déversoir. Contrôler que les garnitures ne fondent pas ou ne sont pas coincées. Elles peuvent être trop petites ou trop grandes. |
| La pale ne tourne pas | Vérifier que le bol accumulateur de froid ne contient pas de glace issue de brûlure de congélation. Pour éviter les brûlures de congélation, envelopper le bol accumulateur de froid dans un sachet en plastique. Vérifier que l'appareil est allumé. La glace est peut-être trop épaisse. S'assurer que la pale est bien verrouillée : insérer l'engrenage de la pale dans le trou situé sous le couvercle. Aligner correctement la pale et la verrouiller en appuyant dessus jusqu'au clic. |

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer soigneusement chaque pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs, d'ustensiles ou d'éponges à récurer, qui risqueraient de provoquer des dommages. Frotter simplement l'extérieur à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher soigneusement.
- **Socle** : frotter à l'aide d'un chiffon humide et sécher. Ne jamais utiliser d'abrasifs et ne jamais immerger dans l'eau.
- **Bol accumulateur de froid et couvercle** : laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement. **NE PAS LAVER AU LAVE-VAISSELLE ET NE PAS UTILISER DE DÉTERGENTS OU D'USTENSILES ABRASIFS.**
- **Poignée et levier de distribution** : laver soigneusement à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Éliminer tous les résidus de crème glacée en nettoyant le levier de distribution en position ouverte (poignée vers le bas) et en position fermée (poignée vers le haut).
- **Pale, récipients et déversoir à garnitures et bac d'égouttage** : laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle, uniquement dans le panier supérieur.
- Tout autre type d'entretien doit être effectué par un représentant agréé.

Plaque de maintien au chaud : nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. NE PAS IMMERGER DANS DE L'EAU EN RAISON DE L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE SITUÉ EN DESSOUS.

N.B. : ne pas utiliser de détergents abrasifs, d'ustensiles ou d'éponges à récurer, car cela risquerait d'endommager le boîtier principal.

7. RECETTES

GLACE ONCTUEUSE À LA VANILLE

Portions : 8

Temps de préparation : 10 min

Temps de turbinage : env. 30 min

Ingrédients :

235 ml de lait entier bien froid

150 g de sucre extrafin

500 ml de crème épaisse bien froide

1 à 2 c. à c. d'extrait de vanille

Préparation :

- Verser le lait et le sucre dans un récipient de taille moyenne. À l'aide d'un batteur électrique (à faible vitesse) ou d'un fouet, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Incorporer la crème épaisse et l'extrait de vanille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie.
- Allumer la machine et y verser le mélange refroidi. Laisser turbiner jusqu'à ce que la glace ait atteint la consistance souhaitée. Vérifier la consistance après environ 25 minutes en déposant une petite quantité dans un bol. Si la préparation paraît trop liquide pour couler uniformément, la reverser dans le bol accumulateur de froid et poursuivre le turbinage pendant quelques minutes.
- Lorsque la glace est prête, tenir un cornet ou une coupe juste sous le bec verseur et servir en tournant lentement, à mesure que la glace s'écoule.
- Ajouter les sauces et décorations souhaitées et déguster.

1. SAFETY CAUTIONS (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- 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. There is a risk of injury if the product is misused.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- **WARNING:** very hot surfaces.

Take care when using the warming cup, surface could be hot.

- 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.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- 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.
- Do not use water to clean the heating plate, due to the electrical connection.
- Take care when handling the freezer bowl. Avoid contact with

wet hands.

- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see “International guarantee” on page 94). No repair must be attempted by the consumer.
- Do not wrap the supply cord around the main body of the appliance during or after use.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Do not allow the supply cord to come into contact with sources of heat.
- This 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.

ELECTRICAL SAFETY

- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance, this is indicated on the bottom of the housing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply, if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.

GENERAL SAFETY

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see “International guarantee” on page 94).
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the Soft Serve Ice Cream Maker on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
- 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.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged **DO NOT USE**.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the main unit, power cord or plug in water or other liquids or place in a dishwasher.
- 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.




WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see “International guarantee” on page 94).



Disposing of electrical and electronic appliances at the end-of-life

This symbol on the product or on the packaging  indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Soft Serve Ice Cream Maker!

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 FEATURES (refer to cover)

1. Easy-Lock Lid with Opening
2. Three Topping Containers
3. Topping Dispensing Dials
4. Toppings Chute
5. Dispensing Handle
6. Keep Warm with Stainless Steel Cup
7. Removable Drip Tray
8. Cone Holder (Not Shown)
9. Mixing Paddle (Not Shown)
10. 1.42L Ice Cream Bowl (Not Shown)
11. Power Dial (Not Shown)
12. Toppings Mix In Gauge (Not Shown)

4. USE

A. BEFORE FIRST USE

Before using your Soft Serve Ice Cream Maker for the first time, ensure all packaging is removed and it's placed on a flat surface. Clean the lid, freezer bowl and mixing paddle in warm, soapy water.

N.B. Do not clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

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 24 hours, with a freezer temperature of -18°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. It will be ready for immediate use, at any time.

Assembling the Soft Serve Ice Cream Maker

N.B: The bowl will begin to defrost rapidly after being removed from the freezer. Have your recipe prepared before assembling the ice cream maker, to ensure perfect results.

1. Remove the freezer bowl from the freezer. Place the freezer bowl into the main housing of the ice cream maker. Locate and align the mixing paddle into the hole, on the underside of the lid. Align and push into place until it clicks and locks into place. (Fig.1)
2. Slide the topping containers into the indent on the side of the ice cream maker, so they are firmly in place. Place the lids over the top.

NOTE: The topping containers with the rounded edges should be inserted into the side spaces.

3. Attach the dispensing arm with the handle. Place the dispensing arm, so that it sits right

underneath the product, but at a 45-degree angle, to the front of the unit. Align the hole in the unit, with the dispensing hole in the handle and turn clockwise towards you, until the handle is in position. (Fig.2)

4. Slide the toppings chute into the space provided, underneath the topping containers. Be sure to slide it all the way in, until it stops. (Fig.3)
5. Place the drip tray on the base, under the dispenser. Put the lid, with the mixing paddle, over the ice cream bowl and push down, until it clicks securely into place. To remove the lid, push in the two side tabs. (Fig.4)

B. MAKING SOFT SERVE ICE CREAM AND FROZEN YOGHURT

Assemble the Soft Serve Ice Cream Maker and fill the topping containers, with the desired toppings.

NOTE: Do not place liquids in the topping containers.

Prepare your ice cream recipe. The maximum capacity is 0.8 - 0.9L of ice cream mixture, as the ingredients will increase in volume during the churning process. For best results, use pre-chilled ingredients and prepare ingredients in a container, from which it's easy to pour.

Add the freezer bowl to the machine, when you are ready to start churning.

NOTE: The bowl will begin to defrost quickly so use it immediately after removing from the freezer.

Turn the power dial to the ON position and the mixing paddle will begin to turn. Add the ice cream mixture to the bowl by pouring through the opening in the lid.

Note: Before pouring the mixture into the bowl, please make sure the dispensing handle is locked in place and the handle is in the upright position.

Using a pre-chilled ice cream mixture, the ice cream will be ready in approximately 25–30 minutes. The timings will depend on the recipe and volume of the dessert you are making.

NOTE: Set a timer for 15 minutes and check the consistency to determine when to dispense. Always keep the mixing paddle churning, when dispensing ice cream.

Dispensing Soft Serve Ice Cream or Frozen Yoghurt

When the ice cream is ready, the paddle must continue churning whilst dispensing. Hold an ice cream cone or bowl a few centimetres below the ice cream chute and pull down the handle. Turn the cone or bowl, as you dispense, to swirl ice cream. When finished filling the cone or bowl, push the handle back up to stop the flow of ice cream.

NOTE: To test the ice cream consistency, pull down the handle and dispense a small amount of soft ice cream into a bowl. If the consistency is too runny, pour back into the bowl and continue churning. Checking every few minutes, until the desired results are achieved.

NOTE: Most cone sizes will fit, but taller cones will need to be tilted when dispensing the ice cream.

Turn the topping dispenser dials to add the toppings / mix ins of your choice.

To avoid making a mess, when dispensing toppings, ensure the cone or bowl is held closely to the chute.

NOTE: The knob may be difficult to turn if the toppings are too sugary.



NOTE: Sugary toppings should not be left in the containers when the machine is not being used, as moisture will get into them, causing them to stick together. It is advised that the containers should only be filled with what will be used and emptied each time, to avoid this problem.

Serve quickly, once the ice cream has reached the desired consistency, making sure the machine is on and churning, while dispensing the ice cream.

IMPORTANT: DO NOT switch off the machine when churning, as the mixture will freeze and it may not be possible to resume the process.

IMPORTANT: DO NOT store frozen desserts in the ice cream bowl. Desserts will stick to the side of the bowl and may cause damage. Store only in an airtight container. However, the ice cream will lose its soft consistency, if stored in a freezer.

C. ICE CREAM GUIDE

| | | |
|---|----------------|--|
|  | Soft Serve | Semi-solid ice cream, that contains less milk fat than regular ice cream, resulting in a smoother texture. |
|  | Frozen Yoghurt | Fresh yoghurt, frozen and aerated. Usually more tart than ice cream, as well as lower in fat. |

D. RECOMMENDED TOPPINGS

These items can be found in most supermarkets:

- Crushed M&Ms*
- Crushed Chocolate Chips*
- Sprinkles
- Chocolate Sprinkles
- Crushed Nuts
- Finely Crushed Biscuits & Cookies

NOTE: Do not use full size M&Ms or chocolate chips, as they are too large to dispense. Sprinkles are recommended, rather than hundreds & thousands, as they are too small and won't be dispensed effectively onto the ice cream. It is recommended that the topping containers are emptied, when not in use.

NOTE: To ensure the toppings are the correct size for dispensing, it is recommended that the topping containers are filled using the mix-in gauge included.

Using the Keep Warm Plate

The keep warm plate can be used to keep sauces and toppings warm. To switch on, simply turn the dial on the side of the ice cream maker to 'keep warm'.

NOTE: The keep warm plate should not be used to warm up sauces or to melt chocolate. It will only keep pre-warmed sauces and toppings warm, until ready to serve.

E. MOTOR OVERLOAD PROTECTION

The Soft Serve Ice Cream Maker features overload protection, that will shut the motor off if it overheats. This may occur if the dessert is extremely thick or the unit has been running for an excessively long time. This may also occur if the mixing paddle is being obstructed and not turning.

To reset this, unplug the unit. Let the unit rest for at least 20 minutes. After 20 minutes, you may turn the unit on again.

If the ice cream over freezes and stops the mixing paddle from churning and becomes too thick to dispense, stop the machine, remove the ice cream bowl and scoop the ice cream out, into a suitable airtight container, for freezer storage.

5. TROUBLESHOOTING

| Problem | Solution |
|---|--|
| Ice cream bowl is not freezing | <p>If the bowl is not freezing, turn the freezer temperature to a colder setting. It is critical that your freezer is reaching a temperature of -18°C or below.</p> <p>Do not wash the bowl in the dishwasher, as this will damage it.</p> <p>Do not let the freezer bowl sit outside the freezer for more than 5 minutes, before making ice cream.</p> |
| Ice cream is not ready in recommended time | <p>Check the recipe to make sure that the ingredients and quantities used are correct.</p> <p>Ensure the freezer bowl is correctly frozen for 24 hours before using (you should not hear liquid in the bowl when shaken).</p> <p>Using ingredients that are not pre-chilled will impact the length of time to churn ice cream.</p> |
| Soft serve ice cream is not dispensing | <p>The ice cream may have become too thick. Check and reduce the churning time, if required.</p> <p>Ensure you are using a recipe developed for the Soft Serve Ice Cream Maker. Other recipes for ice cream can be used but may need to be scooped directly from the bowl.</p> <p>Check the recipe to make sure that the ingredients and quantities are correct. If ice cream will not dispense, scoop out from the bowl and into a suitable airtight container.</p> |
| Motor stalls | <p>The ice cream may be too thick. Check the processing time. Turn off the ice cream maker for at least 20 minutes. Clean the ice cream maker and put the freezer bowl in the freezer. Make a new batch, once the bowl is frozen for the recommended amount of time.</p> |
| Toppings are not dispensing | <p>Check the toppings chute to make sure that the toppings are not stuck. Clean and dry the chute. Check toppings to make sure they are not melting. Check for jammed toppings. Toppings may be too small or too large.</p> |
| The mixing paddle is not turning | <p>Check to make sure there is no ice in the freezer bowl, caused by freezer burn. To prevent freezer burn, before freezing, wrap the ice cream bowl in a plastic bag. Check to see if the unit is on. The ice cream may be too thick. Make sure the mixing paddle is properly locked: locate and align the mixing paddle gear drive into the hole on the underside of the lid. Align and push into place, until it clicks and locks in place.</p> |

6. CLEANING & MAINTENANCE

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Always unplug the Soft Serve Ice Cream Maker from the mains, before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer, as this may cause damage. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly.
- **Base:** Wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasives or immerse in water.
- **Ice Cream Bowl and Lid:** Wash by hand in warm soapy water and dry thoroughly. **DO NOT PUT IN THE DISHWASHER AND DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR IMPLEMENTS.**
- **Handle with Dispensing Bracket:** Wash thoroughly by hand in warm soapy water. Be sure to eliminate all ice cream residue, by cleaning the the dispensing hanfle while its open (with the handle pushed down) and when its closed (with the handle pushed up).
- **Mixing Paddle, Topping Containers, Topping Chute and Drip Tray:** Wash by hand in warm soapy water and dry thoroughly. These parts are also safe to use in the dishwasher, on the top rack only.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Warming Plate: Wipe clean with a damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER, DUE TO THE ELECTRICAL ELEMENT UNDERNEATH.

N.B. Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer, as this may cause damage to the main housing.

7. RECIPES

Creamy Vanilla Ice Cream

Servings: 8

Prep Time: 10 mins

Churning Time: Approx. 30 mins

Ingredients:

235ml full fat milk, well chilled

150g caster sugar

500ml thickened cream, well chilled

1 to 2 tsp. vanilla extract, to taste

Method:

- Place the milk and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer (on a low speed) or a hand whisk to stir, until the sugar dissolves.
- Then stir in the thickened cream and the vanilla extract, to taste. Cover and refrigerate, until ready to use.
- Turn on the Soft Serve Ice Cream Maker and pour in the chilled mixture. Allow to churn, until the desired consistency has been reached. Check the consistency, after about 25 minutes, by dispensing a small amount into a bowl. If not thick enough to flow evenly, pour back into the ice cream bowl and continue churning for a few minutes more.
- When ready, dispense into cups or cones, holding just below the spout and turning slowly, as the ice cream dispenses.
- Add your favourite toppings and sauces and enjoy.

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS
AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

- Bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise beachten, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Es besteht Verletzungsgefahr, wenn das Produkt nicht korrekt verwendet wird.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN



- **VORSICHT: sehr heiße Oberflächen.**

Vorsicht bei der Verwendung des Warmhaltetöpfchens, die Oberfläche kann heiß sein

- Kinder ab dem 8. Lebensjahr können dieses Gerät verwenden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder wenn sie über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Die Reinigung und Pflege des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und dabei beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne 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.

- Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen der Heizplatte, da das Gerät an den Stromkreis angeschlossen ist.
- Vorsicht beim Umgang mit dem Gefriergefäß. Vermeiden Sie, es mit nassen Händen zu berühren.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Dazu das Gerät an den Kundendienst zurücksenden (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 94). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Das Netzkabel weder während noch nach dem Gebrauch um das Gerät wickeln.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht geeignet für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.

SICHERHEIT VON ELEKTROGERÄTEN

- Achten Sie stets darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräts angegeben.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung geeignet.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie darauf, vor dem ersten Gebrauch alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten von Ihrem Gerät zu entfernen.
- Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt zum Cuisinart Kundendienst auf (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 94).
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie die Softeismaschine auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners stellen.
- Mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze verwenden.
- Vermeiden Sie es, Teile zu berühren, während sie sich bewegen. Um Verletzungen und/oder Schaden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie Haar, Kleidung und Spatel oder andere Küchenutensilien während des Betriebs in sicherer Entfernung halten.
- Regelmäßig vor dem Gebrauch alle Teile überprüfen. NICHT

VERWENDEN, wenn ein Teil beschädigt ist.

- Das Gerät während des Gebrauchs nicht bedecken, um Verletzungen und mögliche Brände zu vermeiden.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen das Basisgerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Das Gefriergefäß nicht auf offenen Flammen, Kochplatten oder Öfen verwenden. Es darf keinerlei Wärmequelle ausgesetzt werden. Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen, denn hierbei besteht die Gefahr von Feuer, Stromschlag oder Verletzungen.



ACHTUNG: Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit oder zur Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung (siehe «Internationale Garantie» auf Seite 94).



Entsorgen von Elektro- und Elektronik-Altgeräten

Dieses Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch

unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihrer neuen Softeismaschine von Cuisinart!

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. PRODUKTÜBERSICHT (siehe Umverpackung)

1. Easy-Lock-Deckel mit Öffnung
2. Drei Topping-Behälter
3. Topping-Wahlknopf
4. Topping-Rutsche
5. Eisspender-Hebel
6. Warmhalteplatte mit Edelstahlöpfchen
7. Abnehmbare Tropfschale
8. Eishörnchenhalter (nicht abgebildet)
9. Rührflügel (nicht abgebildet)
10. Eiscreme-Schüssel 1,42L (nicht abgebildet)
11. Ein-/Ausschalter (Nicht Abgebildet)
12. Toppings Einmischmaß (nicht abgebildet)

4. GEBRAUCH

A. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme Ihrer Softeismaschine, dass die Verpackung entfernt wurde und das Gerät auf einer ebenen Fläche steht. Deckel, Mischgefäß und Rührflügel in warmer Seifenlauge reinigen.

Anm.: Keines der Teile mit scheuernden Reinigungsmitteln oder harten Gegenständen reinigen.

Vorbereiten des Gefriergefäßes

Das Gefriergefäß muss vollständig gefroren sein, bevor Sie mit der Eiszubereitung beginnen. Das Gefäß vor dem Einfrieren waschen und abtrocknen. Wickeln Sie es in eine Plastiktüte, um Gefrierbrand zu vermeiden. Die Dauer des Einfrierens in der Tiefkühltruhe hängt von der Temperatur Ihrer Tiefkühltruhe ab.

Generell sollte die Gefrierzeit mindestens 24 Stunden betragen, bei einer Gefrieretemperatur von -18°C oder kälter. Das Gefäß schütteln, um festzustellen, ob es vollständig gefroren ist. Wenn Sie keine Flüssigkeitsbewegungen mehr hören können, ist es vollständig gefroren.

Wir empfehlen Ihnen, das Gefriergefäß auf in die Rückseite Ihres Tiefkühlers zu stellen, wo es am kältesten ist. Das Gefriergefäß aufrecht auf eine flache Oberfläche stellen, so dass es gleichmäßig gefriert. Aus praktischen Gründen ist es zu empfehlen, das Gefriergefäß ständig im Tiefkühler zu lassen. Dann ist es jederzeit sofort einsatzbereit.

Die Softeismaschine zusammensetzen

ANMERKUNG: Das Gefäß wird nach der Entnahme aus dem Tiefkühler schnell anfangen aufzutauen. Darum sollte bereits alles parat sein, bevor Sie die Eismaschine zusammensetzen, so dass Sie perfekte Resultate erzielen.

1. Das Gefriergefäß aus dem Tiefkühler nehmen. Das Gefriergefäß in die Eismaschine einsetzen. Den Rührflügel in die Öffnung an der Unterseite des Deckels stecken. Gerade ausrichten und andrücken, bis er hörbar einrastet. (Fig.1)
2. Die Topping-Behälter in die Vertiefung an der Seite der Eismaschine schieben, so dass sie fest sitzen. Mit den Deckeln verschließen.

ANMERKUNG: Die Topping-Behälter mit den abgerundeten Kanten sollten an den seitlichen Plätzen eingesetzt werden.

3. Den Eisspender mitsamt Hebel befestigen. Den Eisspender so platzieren, dass er sich direkt unter dem Produkt befindet, jedoch in einem 45-Grad-Winkel zur Vorderseite des Geräts steht. Die Öffnung im Gerät auf die Dosieröffnung im Hebel ausrichten und dann im Uhrzeigersinn drehen, bis der Hebel korrekt sitzt. (Fig.2)
4. Die Topping-Rutsche in den dafür vorgesehenen Platz unter den Topping-Behältern stecken. Bis zum Anschlag einschieben. (Fig.3)
5. Die Tropfschale auf den Sockel unter dem Spender legen. Den Deckel mitsamt Rührflügel auf die Eiscreme-Schüssel setzen und nach unten drücken, bis er mit einem Klickgeräusch sicher einrastet. Zum Abnehmen des Deckels die beiden seitlichen Laschen nach innen drücken. (Fig.4)

B. ZUBEREITEN VON SOFTEIS UND GEFRORENEM JOGHURT

Die Softeismaschine zusammensetzen und die Topping-Behälter mit den gewünschten Toppings füllen.

ANMERKUNG: Keine Flüssigkeiten in die Topping-Behälter füllen.

Ihr Eisrezept vorbereiten. Das maximale Fassungsvermögen beträgt 0,8 - 0,9 Liter Eismischung, da die Zutaten während des Rührvorgangs an Volumen zunehmen. Für optimale Ergebnisse vorgekühlte Zutaten verwenden und in einem Behälter vorbereiten, aus dem sie sich leicht ausgießen lassen.

Das Gefriergefäß in die Maschine einsetzen, wenn Sie bereit sind, mit dem Rührvorgang zu beginnen,

ANMERKUNG: Das Gefäß wird nach der Entnahme aus dem Tiefkühler schnell anfangen aufzutauen, darum sollte es so bald wie möglich verwendet werden.

Den Einschaltknopf auf die Position ON drehen, und der Rührflügel beginnt sich zu drehen. Die Eismischung durch die Öffnung im Deckel in das Gefäß gießen.

ANMERKUNG: Bevor Sie die Mischung in das Gefäß gießen, vergewissern Sie sich, dass der Eisspender-Hebel gut befestigt ist und der Griff nach oben steht.

Wenn Sie eine vorgekühlte Eismischung verwenden, ist das Eis nach etwa 25 bis 30 Minuten fertig. Die Zeit ist abhängig von dem Rezept und von der Menge an Portionen, die Sie zubereiten.

ANMERKUNG: Nach 15 Minuten die Konsistenz prüfen, um festzustellen, wann das Produkt ausgegeben werden kann. Den Rührflügel während der Ausgabe der Eiscreme immer in Bewegung halten.

Ausgabe von Softeis oder Frozen Yoghurt

Wenn die Eiscreme fertig ist, muss sich der Rührflügel während der Ausgabe weiter drehen. Ein Eishörnchen oder ein Schälchen einige Zentimeter unter den Eiscremehahn halten und den Griff nach unten ziehen. Das Hörnchen oder die Schale beim Ausgeben drehen, um das Eis zu verwirbeln. Sobald das Hörnchen oder die Schale gefüllt sind, den Hebel wieder nach oben schieben, um die Eisabgabe zu beenden.

ANMERKUNG: Zum Überprüfen der Konsistenz der Eiscreme, den Hebel kurz nach unten ziehen, um eine kleine Menge Softeis in eine Schüssel zu geben. Wenn die Konsistenz noch zu flüssig ist, zurück in die Eiscreme-Schüssel geben und weiter rühren. Alle paar Minuten prüfen, bis das gewünschte Resultat erreicht ist.

ANMERKUNG: Die meisten Hörnchengrößen passen unter den Hahn, aber größere Hörnchen müssen beim Ausgeben der Eiscreme schräg gehalten werden.

Anhand der Drehknöpfe des Topping-Spenders die gewünschten Toppings/Mischungen hinzuzufügen.

Das Hörnchen oder die Schale während der Topping-Ausgabe dicht an die Rutsche halten, damit nichts daneben geht.

ANMERKUNG: Der Knopf lässt sich möglicherweise nur schwer drehen, wenn das Topping sehr zuckerhaltig ist.



ANMERKUNG: Zuckerhaltige Toppings sollten nicht in den Behältern verbleiben, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da sonst Feuchtigkeit eindringt und die Toppings verkleben. Es ist ratsam, die Behälter nur mit dem zu befüllen, was verwendet wird, und sie jedes Mal zu leeren, um dieses Problem zu vermeiden.

Das Eis schnell servieren, sobald es die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dabei darauf achten, dass die Maschine eingeschaltet ist und rührt, während sie das Eis ausgibt.

WICHTIG: Die Maschine während des gesamten Zubereitungsprozesses NICHT ausschalten, da die Mischung sonst anfriert und der Prozess möglicherweise nicht fortgesetzt werden kann.

WICHTIG: Die fertige Eiscreme NICHT in der Eiscreme-Schüssel aufbewahren. Sie würde an den Wänden des Gefäßes festkleben und es eventuell beschädigen. Eiscreme nur in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahren. Die Eiscreme verliert jedoch ihre cremige Beschaffenheit und erhärtet, wenn sie im Tiefkühler aufbewahrt wird.

C. SPEISEEIS-LEITFADEN

| | | |
|---|----------------|---|
|  | Softeis | Halbfestes Speiseeis, das weniger Milchfett als normales Speiseeis enthält und dadurch eine weichere Konsistenz aufweist. |
|  | Frozen Yoghurt | Frischer Joghurt, gefroren und luftig. In der Regel herber als Speiseeis und geringerer Fettgehalt. |

D. EMPFOHLENE TOPPINGS

Diese Artikel sind in den meisten Supermärkten zu finden:

- Zerstoßene M&Ms*
- Zerstoßene Schokochips*
- Streusel
- Schokoladenstreusel
- Zerstoßene Nüsse
- Fein zerkleinerte Kekse und Plätzchen

BITTE BEACHTEN: Keine unzerkleinerten M&Ms oder Schokochips verwenden, da sie zu groß sind, um sie zu verteilen. Vorzugsweise Streusel und keine Zuckerperlen verwenden, da letztere zu klein sind und nicht gut auf dem Eis verteilt werden können. Es ist ratsam, die Topping-Behälter zu entleeren, wenn sie nicht verwendet werden.

ANMERKUNG: Um sicher zu sein, dass die Toppings die richtige Ausgabegröße haben, ist es ratsam, die Topping-Behälter mit Hilfe der beiliegenden Einmischmaßhilfe zu befüllen.

Verwendung der Warmhalteplatte

Die Warmhalteplatte kann zum Warmhalten von Saucen und Überzügen verwendet werden. Zum Einschalten einfach den Drehknopf an der Seite der Eismaschine auf «Warmhalten» stellen.
Anmerkung: Die Warmhalteplatte sollte nicht zum Aufwärmen von Soßen oder zum Schmelzen von Schokolade verwendet werden. Sie hält vorgewärmte Saucen und Beläge nur warm, bis sie benötigt werden.

E. ÜBERLASTUNGSSCHUTZ FÜR DEN MOTOR

Die Softeismaschine verfügt über einen Überlastungsschutz, der den Motor bei Überhitzung abschaltet. Dies kann vorkommen, wenn die Eiscreme sehr dick ist oder das Gerät übermäßig lange in Betrieb war. Dies kann auch der Fall sein, wenn der Rührflügel blockiert ist und sich nicht dreht.

In diesem Fall zum Zurücksetzen des Geräts den Netzstecker ziehen. Das Gerät mindestens 20 Minuten ruhen lassen. Nach 20 Minuten kann das Gerät wieder eingeschaltet werden. Wenn die Eiscreme zu stark gefriert, so dass sich der Rührflügel nicht mehr drehen kann und die Eiscreme zu dick wird, um ausgegeben zu werden, schalten Sie die Maschine aus, entnehmen die Eiscreme-Schüssel und füllen das Eis in einen geeigneten luftdichten Behälter, um es im Gefrierschrank zu lagern.

5. FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Lösung |
|---|--|
| Die Eiscreme-Schüssel gefriert nicht | <p>Wenn die Schüssel nicht gefriert, stellen Sie Ihren Tiefkühler auf eine kältere Temperatur ein. Es ist wichtig, dass Ihr Gefriergerät eine Temperatur von -18°C oder weniger erreicht.</p> <p>Die Schüssel darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie dadurch beschädigt wird.</p> <p>Lassen Sie die Gefrierschüssel nicht länger als 5 Minuten außerhalb des Tiefkühlers stehen, bevor Sie das Eis zubereiten.</p> |
| Das Eis ist nicht in der empfohlenen Zeit fertig | <p>Das Rezept überprüfen, um sicherzustellen, dass die verwendeten Zutaten und Mengen korrekt sind.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass die Gefrierschüssel vor der Verwendung 24 Stunden lang korrekt gefroren ist (beim Schütteln sollte keine Flüssigkeit in der Schüssel zu hören sein).</p> <p>Die Verwendung von nicht vorgekühlten Zutaten wirkt sich auf die Dauer der Zubereitung von Speiseeis aus.</p> |
| Softeis wird nicht ausgegeben | <p>Möglicherweise ist die Eiscreme zu dick geworden. Die Zubereitungszeit überprüfen und gegebenenfalls verkürzen.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass ein Rezept verwendet wird, das für den Softeisbereiter entwickelt wurde. Andere Rezepte für Speiseeis können verwendet werden, müssen aber möglicherweise direkt aus der Gefrierschüssel entnommen werden.</p> <p>Überprüfen Sie das Rezept, um sicherzustellen, dass die Zutaten und Mengenangaben korrekt sind. Wenn sich das Eis nicht ausgeben lässt, aus der Schüssel nehmen und in einen geeigneten luftdichten Behälter füllen.</p> |
| Der Motor bleibt stehen | <p>Die Eiscreme ist vielleicht zu dick. Die Verarbeitungszeit prüfen.</p> <p>Die Eismaschine für mindestens 20 Minuten ausschalten. Die Eismaschine reinigen und die Gefrierschüssel in den Tiefkühler stellen. Eine neue Charge zubereiten, sobald die Schüssel für den empfohlenen Zeitraum tiefgekühlt wurde.</p> |
| Toppings werden nicht ausgegeben | <p>Die Topping-Rutsche überprüfen und nachschauen, ob die Toppings verklebt sind. Die Rutsche reinigen und trocknen.</p> <p>Überprüfen, ob die Toppings nicht schmelzen. Überprüfen, ob die Toppings nicht klemmen. Die Toppings sind eventuell zu klein oder zu groß.</p> |
| Der Rührflügel dreht sich nicht | <p>Überprüfen, dass sich kein Eis in der Gefrierschüssel befindet, das durch Gefrierbrand entstanden sein könnte. Um Gefrierbrand zu vermeiden, die Gefrierschüssel vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte wickeln. Prüfen, ob das Gerät eingeschaltet ist. Die Eiscreme ist vielleicht zu dick. Vergewissern Sie sich, dass der Rührflügel korrekt eingerastet ist: das Rührflügelgetriebe auf die Öffnung an der Unterseite des Deckels aus. Korrekt positionieren und einschieben, bis es hörbar einrastet.</p> |

6. REINIGUNG & PFLEGE

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen.
- Vor dem Reinigen stets den Netzstecker der Softemaschine ziehen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel, harten Gegenstände oder Scheuerschwämme verwenden, da dies zu Schäden führen kann. Die Außenseiten einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.
- **Basisgerät:** Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen. Nie mit Scheuermitteln reinigen oder in Wasser tauchen.
- **Eiscreme-Schüssel und Deckel:** Von Hand in warmer Seifenlauge waschen und gründlich abtrocknen. **NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN UND KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL ODER GEGENSTÄNDE VERWENDEN.**
- **Griff mit Eisspenderhalterung:** Gründlich von Hand in warmer Seifenlauge waschen. Achten Sie darauf, alle Eiscreme-Rückstände zu entfernen, indem Sie den Eisspenderhahn in geöffnetem Zustand (mit nach unten gedrücktem Hebel) und in geschlossenem Zustand (mit nach oben gedrücktem Hebel) reinigen.
- **Rührflügel, Topping-Behälter, Topping-Rutsche und Tropfschale:** Von Hand in warmer Seifenlauge waschen und gründlich abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, allerdings nur im oberen Bereich.
- Alle darüber hinausgehenden Wartungen oder Reparaturen müssen von einem zugelassenen Kundendienst durchgeführt werden.

Warmhalteplatte: Mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT IN WASSER EINTAUCHEN, DA SICH DARUNTER EIN ELEKTRISCHES HEIZELEMENT BEFINDET.

Anm.: Keine scheuernden Reinigungsmittel, harten Gegenstände oder Scheuerschwämme verwenden, da hierdurch das Gehäuse beschädigt werden könnte.

7. REZEPTE

Sahnige Vanille-Eiscreme

Portionen: 8

Vorbereitungszeit: 10 min

Zubereitungszeit: Ca. 30 min

Zutaten:

235 ml Vollmilch, gut gekühlt

150 g Zucker, extra fein

500 ml Crème double, gut gekühlt

1 bis 2 Teelöffel Vanilleextrakt, nach Belieben

Zubereitung:

- Milch und Zucker in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einem Handmixer (auf niedriger Stufe) oder einem Schneebesen rühren, bis sich der Zucker auflöst.
- Dann Crème double und nach Belieben Vanilleextrakt einrühren. Abdecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
- Die Softeismaschine einschalten und die gut gekühlte Mischung einfüllen. So lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach etwa 25 Minuten die Konsistenz prüfen, indem Sie eine kleine Menge in eine Schüssel geben. Wenn die Masse nicht dick genug ist, um gleichmäßig zu fließen, zurück in die Eiscreme-Schüssel geben und noch einige Minuteniterrühren.
- Die fertige Eiscreme in Becher oder Eishörnchen füllen; dazu knapp unter den Spender halten und langsam drehen, während das Eis ausgegeben wird.
- Danach ganz nach Belieben Toppings und Saucen hinzufügen - Guten Appetit!

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

(VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN
VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

- Volg deze veiligheidsinstructies altijd op als u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt zoals beschreven staat in deze gebruiksaanwijzing. Bij verkeerd gebruik kan letsel ontstaan.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



- **WAARSCHUWING:** zeer hete oppervlakken.
Wees voorzichtig bij het gebruik van het warmhoudplaatje. Het oppervlak kan heet zijn.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder indien dit onder toezicht van een volwassene gebeurt of indien goed is uitgelegd hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en het kind zich bewust is van de gevaren ervan. Reiniging en onderhoud dient niet door kinderen te worden uitgevoerd tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en het onder toezicht gebeurt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Er dient altijd toezicht gehouden te worden op kinderen om te voorkomen dat ze met dit apparaat gaan spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, indien dit onder supervisie gebeurt of indien is uitgelegd hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en de gebruiker zich bewust is van de gevaren ervan.
- Gebruik geen water om de warmhoudplaat schoon te maken,

in verband met de elektrische aansluiting.

- Wees voorzichtig bij het vastpakken van de bevroren vrieskom. Pak hem niet vast met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij snoerschade onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd, dient het te worden vervangen door de fabrikant. Stuur het apparaat naar de klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 94). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.
- Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om de behuizing van het apparaat.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen.
- Zorg dat het snoer niet in contact komt met warmtebronnen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; voor gebruik door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties of in bed & breakfast-achtige omgevingen.

ELEKTRISCHE VEILIGHEID

- Zorg altijd dat het te gebruiken voltage overeenkomt met dat van het apparaat. Dit staat vermeld aan de onderkant van de behuizing.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u het

snoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.

ALGEMENE VEILIGHEID

- Zorg dat alle verpakkingsmaterialen en eventuele labels of stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u hem voor het eerst aanzet.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als hij beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade of wanneer het apparaat een storing vertoont, telefonisch contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 94).
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor hij bedoeld is.
- Plaats de Softijs-machine op een stabiele, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of kookplaat.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken bij dit apparaat dan die, die worden aanbevolen door Cuisinart.
- Vermijd contact met bewegende delen. Pas op voor uw handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei als het apparaat in gebruik is, om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Controleer regelmatig alle onderdelen voor gebruik. Als er ook maar iets beschadigd is, het apparaat NIET GEBRUIKEN.
- Dek het apparaat niet af wanneer hij in gebruik is, om letsel of mogelijke brand te voorkomen.
- Om brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen dient u het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen te dompelen of in een vaatwasmachine te plaatsen.
- Gebruik de vrieskom niet op vuur, kookplaten of in ovens. Stel

hem niet bloot aan warmtebronnen. Was de vrieskom NIET in de vaatwasser! Dit kan namelijk brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.



OPGELET: De polytheenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Houd ze daarom buiten bereik van baby's en kinderen om elke kans op verstikking te voorkomen. Deze zakken zijn geen speelgoed.

Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgevingen en normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Als u vragen hebt over de productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 94).



Het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur

Dit symbool op het product of op de verpakking betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijk afval gegooid mag worden. In plaats daarvan dient het naar een inzamelpunt gebracht te worden waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt ingezameld, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van het product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, het scheidingsdepot of de milieustraat.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Softijs-machine!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart-producten zijn gemaakt om heel lang mee te gaan. Ze zijn ook ontworpen voor eenvoudig gebruik en om dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor receptideeën naar onze website www.cuisinart.eu

3. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. **Eenvoudig te vergrendelen deksel met opening**
2. **Drie topping-houders**
3. **Topping-doseerdraaiknoppen**
4. **Toppings-'glijbaan'**
5. **Doseerhendel**
6. **Warmhouder met roestvrijstalen steelpannetje**
7. **Uitneembaar lekbakje**
8. **Hoorntjeshouder (niet afgebeeld)**
9. **Roerblad (niet afgebeeld)**
10. **Ijskom van 1,42 liter (niet afgebeeld)**
11. **Aan/uit-knop (niet afgebeeld)**
12. **Toppings-meter (niet afgebeeld)**

4. GEBRUIK

A. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de Softijs-machine voor het eerst gaat gebruiken, dient u ervoor te zorgen dat alle verpakking is verwijderd en dat hij op een vlakke ondergrond is geplaatst. Was het deksel, de vrieskom en het roerblad in een warm sopje.

NB Maak geen van de onderdelen schoon met schurende reinigingsmiddelen of harde voorwerpen.

De vrieskom voorbereiden

De vrieskom dient volledig bevroren te zijn voordat u begint. Was en droog de kom voordat u hem invriest. Doe de kom in een plastic zak om vriesbrand te voorkomen. De benodigde invriestijd hangt af van de temperatuur van uw diepvries.

Over het algemeen is dat minimaal 24 uur als uw diepvries -18°C of kouder is. Schud de kom heen en weer om te bepalen of hij volledig bevroren is. Indien u geen vloeistof hoort bewegen is de koelvloeistof goed bevroren.

Wij raden u aan om de vrieskom achter in uw diepvries te plaatsen, waar het het koudste is. Plaats de vrieskom rechtop op een vlakke ondergrond in de vriezer zodat hij gelijkmatig bevriest. Voor het gemak kunt u uw vrieskom permanent in de vriezer laten liggen. Hij is dan altijd klaar voor gebruik.

De Softijs-machine in gebruik nemen

LET OP: De kom ontdooit snel als hij eenmaal uit de vriezer is. Zorg dat de ingrediënten klaarliggen voordat u de ijsmachine in elkaar zet, voor het beste resultaat.

1. Haal de vrieskom uit de vriezer. Plaats de vrieskom in de behuizing van de ijsmachine. Plaats het roerblad in het gat aan de onderkant van het deksel. Breng hem op 1 lijn en druk hem aan totdat hij vastklikt. (Afb.1)
2. Schuif de topping-houders in de uitsparing aan de zijkant van de ijsmachine, zodat ze stevig vastzitten. Plaats de deksels erop.

OPMERKING: De topping-houders met de afgeronde randen dienen in de zijruimtes te worden gestoken.

3. Bevestig de doseerarm met de hendel. Plaats de doseerarm zodanig dat deze onder het product zit in een hoek van 45 graden, aan de voorkant van het apparaat. Zorg dat het gat in het apparaat op een lijn ligt met het doseergat in de hendel en draai hem naar rechts naar u toe, totdat hij op zijn plaats zit. (Afb. 2)
4. Schuif de 'toppings-glijbaan' in de daarvoor bestemde ruimte, onder de topping-houders. Schuif hem helemaal naar binnen, tot hij niet verder kan. (Afb. 3)
5. Plaats het lekbakje op de basis, onder de dispenser. Plaats het deksel met het roerblad op de ijskom en duw hem aan totdat hij vastklikt. Om het deksel te verwijderen, de twee lipjes aan de zijkant naar binnen drukken. (Afb. 4)

B. SOFTIJS EN FROZEN YOGHURT MAKEN

Zet de Softijs-machine in elkaar en vul de topping-houders met de gewenste toppings of strooisels.

OPMERKING: Doe geen vloeistoffen in de topping-houders.

Bereid uw ijsrecept voor. De maximale hoeveelheid is 0,8 - 0,9 liter aan ijsingrediënten, omdat de ingrediënten tijdens het draaien in volume zullen toenemen. Voor het beste resultaat gebruikt u voorgekoelde ingrediënten en bereid u de ingrediënten voor in een kom waarmee u makkelijk kunt gieten.

Plaats de vrieskom in de machine als u klaar bent om het roeren te laten beginnen.

LET OP: De kom zal snel ontdooien, dus gebruik hem meteen nadat u hem uit de vriezer hebt gehaald.

Draai de aan/uit-knop naar de ON-stand en de mengspatel zal gaan draaien. Voeg het ijsmengsel toe aan de kom via de opening in het deksel

OPMERKING: Voordat u het mengsel in de kom giet, moet u ervoor zorgen dat de doseerhendel goed vergrendeld is en het handvat omhoog staat.

Met een voorgekoeld ijsmengsel zal het ijs in zo'n 25 à 30 minuten klaar zijn. De tijdsduur is afhankelijk van het recept en de hoeveelheid die u maakt.

OPMERKING: Stel een timer in op 15 minuten en controleer de consistentie om te bepalen wanneer er porties kunnen worden 'getapt'. Het roerblad moet altijd blijven ronddraaien terwijl u ijs 'tapt'.

Softijs en frozen yoghurt tappen

Als het ijs klaar is, moet het roerblad blijven draaien terwijl u een ijsje tapt. Houd een hoorntje of bakje een paar centimeter onder de ijstoevoer en trek het handvat naar beneden. Beweeg het hoorntje of het bakje terwijl u doseert om een mooi ijstorentje te creëren. Als het hoorntje of het bakje gevuld is, duwt u de hendel terug om de ijstoevoer te stoppen.

OPMERKING: Om de consistentie van het ijs te testen, trekt u het handvat even naar beneden en tapt u een klein beetje softijs in een kom. Als de consistentie nog te vloeibaar is, giet u het ijs terug in de kom en laat u de machine nog even doorgaan met roeren. Controleer om de paar minuten, totdat het gewenste resultaat is bereikt.

OPMERKING: De meeste hoorntjes zullen passen, maar grotere zullen misschien wat gekanteld moeten worden als u ijs tapt.

Draai aan de draaiknoppen van de topping-verdelers om de gewenste toppings/mengsels toe te voegen.

Houdt het hoorntje of de kom dicht bij de 'toppings-glijbaan' om de strooisels netjes op te vangen.

OPMERKING: Als de toppings te gesuikerd en plakkerig zijn, kan het zijn dat het lastig is om aan de knop te draaien.



LET OP: Bewaar geen gesuikerde toppings in de topping-houders als de machine niet wordt gebruikt. Die zullen namelijk vochtig en plakkerig worden. Om dit te voorkomen, raden wij aan de houders steeds alleen te vullen met wat er gebruikt gaat worden en na gebruik van de machine te legen.

Serveer het ijs snel, zodra het de gewenste consistentie heeft bereikt, en zorg dat de machine aan staat en roert, terwijl u het ijs tapt.

BELANGRIJK: Zet de machine NIET uit tijdens het roeren. Het mengsel zal dan namelijk bevroren en mogelijk lukt het dan niet om het proces te hervatten.

BELANGRIJK: Bewaar geen ijs in de vrieskom. Het zal namelijk aan de komwand hechten en de kom kunnen beschadigen. Bewaar ijs in een goed afsluitbaar bakje. Het ijs zal wel zijn zachte consistentie verliezen als het in een vriezer wordt bewaard.

C. IJSWIJZER

| | | |
|--|----------------|--|
|  | Softijs | Zacht ijs dat minder melkvet bevat dan schepijs, en daardoor een smeuijgere textuur heeft. |
|  | Frozen yoghurt | Verse yoghurt die bevroren is en luchtig gemaakt is. Meestal wat zuurder dan gewoon ijs en minder vet. |

D. TOPPING-TIPS

Deze strooisels zijn te koop bij de meeste supermarkten:

- M&M's (geplet)*
- Stukjes chocolade *
- Gekleurde staafjes (Sprinkles)
- Chocoladehagel
- Fijngehakte nootjes
- Fijngemalen koekjes

LET OP: Gebruik geen hele M&M's of grove stukken chocola want die passen niet door de dispenser. Gebruik bij voorkeur geen discodip want die bolletjes zijn te klein en worden niet goed over het ijs verdeeld. Wij raden aan de topping-houders te legen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

LET OP: Om er zeker van te zijn dat de toppings door de dispenser passen, raden wij u aan om de topping-houders te vullen met behulp van de meegeleverde toppings-meter.

Gebruik van de warmhoudplaat

De warmhoudplaat kan worden gebruikt om sauzen en toppings warm te houden. Om hem aan te zetten draait u de knop aan de zijkant van de ijsmachine naar warmhouden ('keep warm').
Opmerking: De warmhoudplaat is niet geschikt om sauzen mee op te warmen of om chocolade te smelten. Hij kan alleen voorverwarmde sauzen en toppings warm houden, tot ze worden opgediend.

E. BEVEILIGING TEGEN OVERBELASTING VAN DE MOTOR

De Softijs-machine is voorzien van een overbelastingsbeveiliging, die de motor uitschakelt als hij oververhit raakt. Dit kan gebeuren als het dessert extreem dik is of als het apparaat te lang heeft gedraaid. Dit kan ook gebeuren als het roerblad wordt geblokkeerd en niet kan draaien.

Om de machine te resetten, haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat daarna minimaal 20 minuten uitstaan. Na 20 minuten kan hij weer aangezet worden.

Als het ijs bevriest waardoor het roerblad niet meer kan draaien en het ijs te dik wordt om te doseren, stopt u de machine, haalt u de ijskom eruit en schept u het ijs over in een geschikte, goed afsluitbare bak, zodat u het in de vriezer kunt bewaren.

5. HANDIGE TIPS

| Probleem | Oplossing |
|--|---|
| De ijskom bevriest niet | Als de kom niet bevriest, zet dan de temperatuur van de vriezer kouder. Het is belangrijk dat uw vriezer een temperatuur bereikt van -18°C of kouder. Was de kom niet in de vaatwasmachine want hierdoor beschadigt hij. Laat de vrieskom niet langer dan 5 minuten buiten de vriezer staan voordat u ijs gaat maken. |
| Het ijs is niet klaar in de aanbevolen tijd | Controleer het recept om er zeker van te zijn dat de gebruikte ingrediënten en hoeveelheden juist zijn. Zorg dat de vrieskom 24 uur goed is bevroren voordat u hem gaat gebruiken (er moet geen vloeistof meer in de kom te horen zijn als u hem schudt). Het gebruik van ingrediënten die niet voorgekoeld zijn, heeft invloed op de duur van het roeren van ijs. |
| Het softijs kan niet getapt worden | Het ijs is mogelijk te dik geworden. Controleer en verminder, indien nodig, de draaitijd. Zorg dat u een recept gebruikt dat speciaal is bedoeld voor de Softijs-machine. Andere ijsrecepten kunnen ook wel worden gebruikt, maar dan moet het ijs mogelijk wel uit de kom worden geschept. Controleer of de ingrediënten en hoeveelheden van het recept correct zijn. Als het ijs niet kan worden getapt, schep het dan uit de kom en in een geschikt afsluitbaar bakje. |

| | |
|---|--|
| De motor stopt | Het ijs kan te dik zijn. Controleer de verwerkingstijd. Zet de ijsmachine minimaal 20 minuten uit. Maak de ijsmachine schoon en plaats de kom in de vriezer. Maak het recept opnieuw nadat de kom lang genoeg is bevroren. |
| De toppings kunnen niet gestrooid worden | Controleer of er geen strooisels vastzitten in de 'toppings-glijbaan'. Maak de glijbaan schoon en goed droog. Controleer of de toppings niet gesmolten zijn. Controleer op topping-blokkades. De toppings kunnen te klein of te groot zijn. |
| Het roerblad draait niet | Controleer of er geen ijs in de vrieskom zit dat is ontstaan door vriesbrand. Doe de kom voor het invriezen in een plastic zak om vriesbrand te voorkomen. Controleer of het apparaat aan staat. Het ijs kan te dik zijn. Zorg dat het roerblad goed is vergrendeld: plaats de aandrijving van het roerblad op een lijn in de opening aan de onderkant van het deksel. Lijn uit en druk hem op zijn plaats totdat hij vastklikt. |

6. REINIGING & ONDERHOUD

- Maak elk onderdeel grondig schoon vóór het eerste gebruik en steeds na elk gebruik.
- Haal de stekker van de Softijs-machine altijd uit het stopcontact voordat u hem gaat schoonmaken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde materialen of schuursponsjes omdat dit het materiaal kan beschadigen. Veeg de buitenkant van het apparaat eenvoudig schoon met een schone, vochtige doek en maak hem weer goed droog.
- **Machinebasis:** Maak de machinebasis schoon met een vochtig doekje en maak hem goed droog. Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel het apparaat niet onder water.
- **Ijskom en deksel:** Was deze met de hand af in warm sopje en droog ze goed af. **DOE HET APPARAAT NIET IN DE VAATWASMACHINE EN GEBRUIK GEEN SCHURENDE SCHOONMAAKMIDDELEN OF APPARATEN.**
- **Hendel met doseerbeugel:** Was deze met de hand af in een warm sopje. Zorg dat alle ijsrestjes zijn verwijderd, door de doseerhendel schoon te maken terwijl hij open staat (met de hendel omlaag) en terwijl hij gesloten is (met de hendel omhoog).
- **Roerblad, topping-houders, topping-glijbaan en lekbakje:** Was deze met de hand af in een warm sopje en droog ze goed af. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser, maar wel alleen op het bovenste rek.
- Alle andere onderhoudswerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsdienst.

Warmhoudplaatje: schoonmaken met een vochtig doekje. PLAATJE NIET NAT LATEN WORDEN - ER ZIT EEN ELEKTRISCH ELEMENT ONDER.

N.B. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, hard keukengerei of schuursponsjes. Deze kunnen de behuizing beschadigen.

7. RECEPTEN

Romig vanille-ijs

Porties: 8

Vorbereidingstijd: 10 min.

Draaitijd: Ca. 30 min.

Ingrediënten:

235 ml koude volle melk

150 g basterdsuiker

500 ml koude slagroom

1 à 2 theelepels vanille-extract, naar smaak

Bereiding:

- Doe de melk en suiker in een middelgrote kom. Gebruik een handmixer (op lage snelheid) of een handgarde om te kloppen totdat de suiker is opgelost.
- Roer er vervolgens de slagroom en het vanille-extract naar smaak doorheen. Dek dit af en zet het in de koelkast tot het apparaat klaar is voor gebruik.
- Zet de Softijs-machine aan en giet het koude mengsel erin. Laat het apparaat roeren, totdat de gewenste consistentie is bereikt. Controleer de consistentie na ongeveer 25 minuten door een kleine hoeveelheid in een bakje te tappen. Als het softijs nog niet dik genoeg is om gelijkmatig te kunnen tappen, het mengsel teruggieten in de ijskom en nog een paar minuten laten doorroeren.
- Als het ijs klaar is, tap het dan in een bakje of hoorntje dat u net onder de tuit houdt en langzaam ronddraait, terwijl het ijs uit de tuit komt.
- Voeg uw favoriete toppings en sauzen toe en geniet ervan!

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

- Rispettare sempre le istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo di questo apparecchio, al fine di evitare qualsiasi rischio di infortunio o di danni all'apparecchio stesso. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo libretto di istruzioni: un utilizzo errato può essere causa di infortuni.

PRECAUZIONI IMPORTANTI



- **AVVERTENZA** : utilizzare con prudenza il recipiente di mantenimento del calore.

La superficie può essere calda.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, a partire dagli 8 anni, qualora siano correttamente sorvegliati da un adulto o siano state loro impartite istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, e qualora ne comprendano i rischi. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguite da bambini, tranne se di età superiore a 8 anni e sotto la sorveglianza di un adulto. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati, comprendano i rischi dell'utilizzo e siano state impartite loro istruzioni da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non utilizzare acqua per pulire la piastra riscaldante, data la

presenza della connessione elettrica.

- Maneggiare con precauzione il recipiente accumulatore di freddo. Evitare qualsiasi contatto con mani umide.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In caso di danno al cavo, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio. Se danneggiato, il cavo deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio all'assistenza clienti (consultare la sezione «Garanzia internazionale», page 94). Il consumatore non deve in nessun caso cercare di riparare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Non lasciare sporgere il cavo oltre il bordo del tavolo o del ripiano di lavoro della cucina.
- Evitare il contatto fra il cavo d'alimentazione e fonti di calore.
- 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; uso da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; ambienti tipo affittacamere.

SICUREZZA ELETTRICA

- Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata, riportata sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o prima di togliere la spina dalla presa elettrica.

SICUREZZA GENERALE

- Prima del primo utilizzo, controllare di aver tolto dall'apparecchio tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali.
- Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso, al fine di rilevare la presenza di eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se risulta danneggiato o se è caduto. In caso di danno o di guasto tecnico, contattare l'assistenza clienti Cuisinart (consultare la sezione «Garanzia internazionale», pagina 94).
- Non impiegare l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, vicino a una presa elettrica.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli elettrici o a gas.
- Non impiegare componenti e accessori forniti in dotazione con l'apparecchio per utilizzi diversi da quelli indicati da Cuisinart.
- Evitare qualsiasi contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere a distanza mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili, in modo da ridurre qualsiasi rischio di infortunio e/o danno all'apparecchio.
- Controllare regolarmente tutte le parti prima dell'uso. Se una parte risulta danneggiata **NON USARE** l'apparecchio.
- Per evitare il rischio di infortuni o incendi, non coprire l'apparecchio durante l'uso.
- Per evitare qualsiasi rischio di incendio, scossa elettrica o infortunio personale, non immergere il cavo, la presa o

la struttura dell'apparecchio in acqua o altro liquido. Non mettere in lavastoviglie.

- Non utilizzare il recipiente accumulatore di freddo su fiamme libere, piastre calde o all'interno di un forno riscaldato. Non esporre a fonti di calore. Non lavare in lavastoviglie. Il mancato rispetto di tali istruzioni può essere causa di incendi, scosse elettriche o infortuni.




ATTENZIONE: i sacchetti in polietilene sull'apparecchio o gli imballaggi possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata in base alla norma ISO9001:2015, che valuta continuamente la validità del sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro servizio assistenza clienti (consultare la sezione "Garanzia internazionale", pagina 94).



Smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio  indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato a uno specifico punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Così facendo, il prodotto sarà smaltito correttamente e si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero invece essere il risultato di un trattamento non corretto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi ai servizi di nettezza urbana del proprio comune.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto della gelatiera Cuisinart.

Da oltre 30 anni l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

1. **Coperchio con sistema di apertura easy-lock**
2. **Tre recipienti per decorazioni**
3. **Rotelle di erogazione delle decorazioni**
4. **Erogatore di decorazioni**
5. **Leva di erogazione**
6. **Piastra di mantenimento del calore con recipiente in acciaio inossidabile**
7. **Vaschetta di raccolta amovibile**
8. **Supporto cono (non raffigurato)**
9. **Pala mescolatrice (non raffigurata)**
10. **Recipiente accumulatore di freddo 1,42 l (non raffigurato)**
11. **Pulsante di alimentazione (non raffigurato)**
12. **Imbuto misuratore per decorazioni (non raffigurato)**

4. UTILIZZO

A. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare la gelatiera per la prima volta, controllare che siano stati eliminati tutti gli imballaggi e che l'apparecchio sia stato collocato su una superficie piana. Lavare in acqua calda e sapone il coperchio, il recipiente accumulatore di freddo e la pala mescolatrice.

N.B. : non pulire i componenti con detersivi aggressivi o strumenti abrasivi.

Preparazione del recipiente accumulatore di freddo

Prima di iniziare, il recipiente accumulatore di freddo deve essere completamente congelato. Lavare e asciugare il recipiente prima di congelarlo. Inserirlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da congelamento. Il tempo necessario per congelare dipende dalla temperatura del congelatore.

In genere, per congelare, occorre un tempo minimo di 24 ore, con una temperatura massima di congelamento di -18 °C. Scuotere il recipiente per capire se è completamente congelato. Il liquido di raffreddamento è congelato se non si percepisce alcun movimento di liquido all'interno.

Raccomandiamo di posizionare il recipiente accumulatore di freddo nella parte posteriore del congelatore, dove la temperatura è più bassa. Poggiare su una superficie piana in posizione verticale, affinché il liquido di raffreddamento all'interno si congeli in modo uniforme. Per maggiore praticità, lasciare sempre il recipiente accumulatore di freddo nel congelatore, in modo da essere sempre pronto all'uso.

Montaggio della gelatiera

N.B. : una volta tolto dal congelatore, il recipiente si scongela rapidamente. Per garantire un risultato ottimale, preparare la ricetta prima di montare l'apparecchio.

1. Togliere dal congelatore il recipiente accumulatore di freddo. Posizionarlo nell'apposito alloggiamento. Inserire la pala mescolatrice nel foro, all'interno del coperchio. Allineare correttamente la pala, quindi bloccarla premendola dall'alto fino ad avvertire uno scatto. (Fig.1)
2. Posizionare i recipienti per decorazioni negli scomparti a lato dell'apparecchio, controllando che siano inseriti correttamente. Chiudere i coperchi.

NOTA: i recipienti dagli angoli arrotondati devono essere inseriti negli scomparti laterali.

3. Attaccare la leva di erogazione con l'impugnatura, posizionandola in avanti appena sotto l'apparecchio ma con inclinazione a 45 gradi. Allineare il foro nell'apparecchio a quello dell'impugnatura, quindi ruotare in senso orario fino al corretto posizionamento dell'impugnatura. (Fig. 2)
4. Inserire l'erogatore per decorazioni nell'apposito scomparto, sotto i recipienti. Farlo scorrere completamente fino in fondo. (Fig.3)
5. Posizionare la vaschetta di raccolta sulla base, sotto l'erogatore. Mettere il coperchio dotato di pala sul recipiente accumulatore di freddo, quindi premere fino a sentire uno scatto, che ne conferma la corretta chiusura. Per togliere il coperchio, premere le due linguette laterali. (Fig. 4)

B. PREPARAZIONE DI GELATI E DI FROZEN YOGURT

Montare l'apparecchio e riempire i recipienti per decorazioni con le decorazioni desiderate.

NOTA : non versare liquidi nei recipienti per decorazioni.

Preparare la ricetta del gelato. La capacità massima è di 0,8 - 0,9 litri di prodotto, poiché il volume di preparazione aumenta durante la mescolatura. Per un risultato ottimale, utilizzare ingredienti raffreddati precedentemente e preparare il composto in un recipiente dotato di beccuccio versatore.

Una volta ultimata la preparazione, posizionare il recipiente accumulatore di freddo nell'apparecchio.

NOTA: una volta estratto dal congelatore, il recipiente deve essere usato immediatamente, poiché si scongela rapidamente.

Regolare il pulsante di alimentazione su ON: la pala si mette in funzione. Versare il composto nel recipiente dall'apertura nel coperchio.

NOTA: prima di versare il composto nel recipiente, controllare che la leva di erogazione sia chiusa correttamente e che l'impugnatura sia sollevata.

Con un composto di gelato raffreddato precedentemente, la preparazione è pronta in circa 25/30 minuti. La durata della mescolatura dipende dalla ricetta e dal volume di preparazione.

NOTA: impostare il timer su 15 minuti e controllare la consistenza della preparazione per sapere quando servire. La pala deve continuare a girare durante l'erogazione del gelato.

Servire il gelato o il frozen yogurt

Quando il gelato è pronto, la pala deve continuare a girare durante l'erogazione. Tenere un cono o una coppetta a pochi centimetri dall'erogatore. Abbassare la leva. Per ottenere una bella spirale, ruotare il cono o la coppetta man mano che il gelato esce dall'erogatore. Una volta riempito il cono o la coppetta, rialzare la leva per interrompere l'erogazione del gelato.

NOTA: per provare la consistenza del gelato, abbassare la leva e versarne una piccola quantità in una ciotola. Se la consistenza è troppo liquida, versare nuovamente il gelato nel recipiente e continuare la mescolatura. Controllare regolarmente la consistenza fino a ottenere quella desiderata.

NOTA: la maggior parte dei coni non pone problemi di dimensioni, ma quelli più grandi devono essere inclinati al momento dell'erogazione del gelato.

Girare le rotelle di erogazione delle decorazioni per aggiungere quelle preferite.

Per evitare inutili cadute al momento dell'erogazione, tenere il cono o la coppetta molto vicino all'erogatore.

NOTA: se le decorazioni sono troppo zuccherine, potrebbe essere difficile girare le rotelle.



NOTA: non lasciare le decorazioni nei recipienti quando l'apparecchio non viene utilizzato. L'umidità potrebbe infatti rendere appiccicoso il contenuto. Si consiglia di riempire i recipienti solo con la quantità necessaria e svuotarli ogni volta.

Quando il gelato raggiunge la consistenza desiderata, servire rapidamente e controllare che l'apparecchio continui a mescolare durante l'erogazione.

IMPORTANTE: NON spegnere l'apparecchio durante la mescolatura; in tal caso la preparazione gelerebbe e non sarebbe più possibile riprendere l'erogazione.

IMPORTANTE: NON conservare il gelato nel recipiente accumulatore di freddo. Si incollerebbe alle pareti, rischiando di danneggiarle. Conservare sempre il gelato in un contenitore ermetico. Se conservato in congelatore, perde la propria cremosità.

C. GUIDA DEI GELATI

| | | |
|---|----------------|---|
|  | Gelato | Gelato semisolido contenente meno materia grassa del latte rispetto al gelato tradizionale; consistenza poco cremosa. |
|  | Frozen yoghurt | Yogurt fresco, gelato e aerato. In genere più acido e meno grasso del gelato. |

D. DECORAZIONI CONSIGLIATE

Questi prodotti sono disponibili nella maggior parte dei supermercati:

- M&M sbriciolati
- Gocce di cioccolato sbriciolate
- Codette
- Codette di cioccolato
- Granella di nocciola
- Biscotti e cookies sbriciolati

NOTA: non utilizzare goccioline di cioccolato o M&M interi. Sono troppo grandi per l'erogatore. Privilegiare le codette alle perle, che sono troppo piccole e non sarebbero erogate correttamente. Svuotare i recipienti per decorazioni quando l'apparecchio non viene utilizzato.

NOTA: per far sì che le decorazioni siano delle giuste dimensioni e che possano essere erogate dai loro recipienti, riempire sempre tali recipienti usando l'imbuto misuratore per decorazioni fornito in dotazione.

Utilizzare la piastra di mantenimento del calore

La piastra di mantenimento del calore serve a tenere calde le salse per gelato. Per accenderla, girare semplicemente su "mantenimento del calore" il pulsante posto a lato dell'apparecchio».

NOTA: la piastra di mantenimento del calore non deve essere usata per riscaldare le salse o per sciogliere la cioccolata. La sua funzione è unicamente quella di mantenere il calore delle salse preriscaldate, fino al momento di servirle.

E. SICUREZZA CONTRO IL SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza. In caso di surriscaldamento, il motore viene arrestato. Ciò può avvenire se il gelato è troppo denso o se l'apparecchio è stato usato di continuo troppo a lungo. L'apparecchio può surriscaldarsi anche quando la pala non gira.

Per ricominciare, staccare l'apparecchio dalla corrente e lasciarlo a riposo per almeno 20 minuti. L'apparecchio può essere riacceso dopo 20 minuti.

Se gela eccessivamente, il gelato diventa troppo spesso per essere erogato e impedisce alla pala di girare. Spegnerne l'apparecchio, togliere il recipiente accumulatore di freddo e recuperare il composto in apposito contenitore ermetico per conservarlo in congelatore.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Soluzione |
|--|---|
| Il recipiente accumulatore di freddo non gela | Abbassare la temperatura del congelatore. Il congelatore deve essere sempre impostato su una temperatura di almeno -18°C (o più bassa). Non lavare il recipiente in lavastoviglie, poiché questo rischia di danneggiarlo. Non lasciare il recipiente fuori dal congelatore per più di 5 minuti prima di preparare il gelato. |
| Il gelato non è pronto nei tempi previsti | Controllare la ricetta e la correttezza di ingredienti e quantità. Assicurarsi che il recipiente accumulatore di freddo sia stato congelato 24 ore prima di utilizzarlo (nello scuoterlo, non si deve avvertire del liquido al suo interno). L'utilizzo di ingredienti non raffreddati precedentemente incide sul tempo di mescolatura del gelato. |
| L'erogazione di gelato non funziona | Il gelato è diventato forse troppo spesso. Controllare e, all'occorrenza, ridurre il tempo di mescolatura. Accertarsi di usare una ricetta pensata per la gelatiera. Possono anche essere usate altre ricette, ma in alcuni casi il composto dovrà essere prelevato direttamente dal recipiente. Controllare la ricetta e la correttezza di ingredienti e quantità. Se il gelato si blocca senza poter essere erogato, toglierlo dal recipiente e travasarlo in uno specifico contenitore ermetico. |
| Il motore si arresta | Il gelato è forse troppo spesso. Controllare il tempo di preparazione. Spegnerne l'apparecchio per almeno 20 minuti. Pulire l'apparecchio e mettere il recipiente accumulatore di freddo in congelatore. Riprendere la preparazione una volta che il recipiente è stato congelato per tutta la durata raccomandata. |
| L'erogazione delle decorazioni non funziona | Controllare l'erogatore e verificare che le decorazioni non siano appiccicate. Pulire e asciugare l'erogatore. Controllare che le decorazioni non siano sciolte. Controllare anche se sono troppo piccole o troppo grandi. |

| | |
|--------------------------------|--|
| <p>La pala non gira</p> | <p>Controllare che il recipiente accumulatore di freddo non contenga ghiaccio derivante da una ustione da congelamento. Per evitare tali inconvenienti, avvolgere il recipiente accumulatore di freddo in un sacchetto di plastica. Controllare che l'apparecchio sia acceso. Il gelato è forse troppo spesso. Controllare che la pala mescolatrice sia correttamente bloccata in posizione: inserire l'ingranaggio della pala nel foro situato sotto il coperchio. Allineare correttamente la pala. Bloccarla premendola verso il basso fino ad avvertire uno scatto.</p> |
|--------------------------------|--|

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire con cura ogni componente prima e dopo ogni utilizzo.
- Spegner e staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di pulirlo.
- Non usare prodotti aggressivi, né strumenti o spugnette abrasive, perché potrebbero causare dei danni. Pulire semplicemente l'esterno con un panno pulito e inumidito. Asciugare con cura.
- **Struttura base:** pulire con un panno umido, quindi asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua.
- **Recipiente accumulatore di freddo e coperchio:** lavare a mano in acqua calda e sapone, quindi asciugare con cura. **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE E NON USARE DETERSIVI AGGRESSIVI NÉ STRUMENTI ABRASIVI.**
- **Impugnatura e leva di erogazione:** lavare con cura a mano in acqua calda e sapone. Eliminare tutti gli eventuali residui di gelato pulendo la leva di erogazione sia in posizione aperta (impugnatura verso il basso) che in posizione chiusa (impugnatura verso l'alto).
- **Pala mescolatrice, recipienti ed erogatore per decorazioni, vaschetta di raccolta:** lavare con cura a mano in acqua calda e sapone. Questi componenti possono essere anche lavati in lavastoviglie, unicamente nel cestello superiore.
- Qualsiasi altro tipo di manutenzione deve essere eseguito da un tecnico qualificato.

Piastra di mantenimento del calore: pulire con un panno inumidito. NON IMMERGERE IN ACQUA. SOTTO LA PIASTRA SI TROVA LA COMPONENTE ELETTRICA.

N.B. : Non usare prodotti aggressivi, né strumenti o spugnette abrasive, perché potrebbero causare dei danni alla struttura principale.

7. RICETTE

GELATO CREMOSO ALLA VANIGLIA

Per: 8 persone

Tempo di preparazione : 10 min

Tempo di mescolatura : 30 min. circa

Ingredienti:

235 ml di latte intero ben freddo

150 g di zucchero extrafine

500 ml di panna, ben fredda

1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Preparazione :

- Versare latte e zucchero in una ciotola di medie dimensioni. Con uno sbattitore elettrico (a bassa velocità), oppure con una frusta, mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero.
- Incorporare la panna e l'estratto di vaniglia. Coprire e refrigerare fino al raffreddamento del composto.
- Accendere l'apparecchio e versarvi il composto raffreddato. Procedere con la mescolatura fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Controllare la consistenza dopo circa 25 minuti, versando una piccola quantità di gelato in una ciotola. Se la preparazione appare troppo liquida per essere versata in modo uniforme, versarla nuovamente nel recipiente accumulatore di freddo e proseguire la mescolatura per alcuni minuti.
- Quando il gelato è pronto, tenere il cono o la coppetta proprio sotto il beccuccio versatore. Servire girando lentamente il cono o la coppetta, man mano che scende il gelato.
- Aggiungere le salse o le decorazioni desiderate. Degustare.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

- Respete siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños. Este aparato debe utilizarse únicamente tal y como se describe en este manual de instrucciones. Existe un riesgo de lesiones si el producto se utiliza de forma incorrecta.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



- **ATENCIÓN:** Superficies muy calientes.

Tenga cuidado al utilizar el cazo, la superficie puede estar muy caliente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone. La limpieza y el mantenimiento no deben dejarse en manos de niños a menos que tengan 8 años o más y cuenten con supervisión adecuada. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Vigile a los niños para tener la seguridad que no juegan con este aparato.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas al uso seguro del mismo y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone.

- No utilice agua para limpiar la placa calentadora, pues funciona con electricidad.
- Tenga cuidado al manipular el bol congelador. Evite tocarlo con las manos mojadas.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 94). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o de la encimera.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto para su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- Compruebe sistemáticamente que el voltaje que vaya a utilizar se corresponde con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la base.
- Este aparato no puede usarse con un temporizador externo o un sistema de control independiente.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- Compruebe que tiene las manos secas antes de tocar el cable

de alimentación o de retirar el enchufe de la toma de corriente.

SEGURIDAD GENERAL

- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional del aparato antes de usarlo.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No utilice el aparato si está dañado o ha recibido un golpe. Si el aparato presenta daños o se avería, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cuisinart (véase «Garantía internacional» en la página 94).
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- Coloque la máquina de helados Soft Serve sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios de cocina alejados durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones o de daños en el aparato.
- Revise periódicamente todas las piezas antes de usarlo. **NO LO UTILICE** si observa que alguna pieza presenta daños.
- Para evitar lesiones o un posible incendio, no cubra el aparato cuando lo esté usando.
- Para evitar quemaduras, electrocución u otro tipo de lesiones, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido y no lo ponga en el lavavajillas.
- No utilice el bol congelador sobre llamas, placas calientes u hornos. No lo exponga a fuentes de calor. No lo lave en el lavavajillas; hacerlo puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.



¡ATENCIÓN! Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 94)



Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir una máquina de helados Soft Serve de Cuisinart.

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo, ofreciendo un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. Tapa Easy-Lock con abertura
2. Tres contenedores para topping
3. Llaves de dispensación de topping
4. Dispensador de topping
5. Palanca
6. Placa calentadora y cazo de acero inoxidable
7. Bandeja extraíble
8. Soporte para cucuruchos (no se muestra)
9. Paleta mezcladora (no se muestra)
10. Bol de helado de 1,42 L (no se muestra)
11. Interruptor (no se muestra)
12. Calibre para topping (no aparece en la imagen)

4. USO

A. ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar la máquina de helados Soft Serve por primera vez, retire todo el embalaje y colóquela sobre una superficie plana. Limpie la tapa, el bol congelador y la paleta mezcladora con agua tibia y jabón.

NOTA: No limpie ninguna de las piezas con limpiadores abrasivos o productos rígidos.

Preparación del bol congelador

El bol congelador debe estar completamente congelado antes de empezar. Antes de congelarlo, debe lavarlo y secarlo. Envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar que se quemé en el congelador. El tiempo de congelación depende de la temperatura del congelador.

En general, el tiempo de congelación debe ser de un mínimo de 24 horas con una temperatura de congelación de -18°C o inferior. Para determinar si el bol está completamente congelado, agítelo. Si no nota que se mueve el líquido refrigerante, es que está totalmente congelado.

Recomendamos colocar el bol en la parte trasera del congelador, que está más fría. Coloque el bol congelador sobre una superficie plana, en posición vertical, para conseguir una congelación uniforme. Para mayor comodidad, puede dejar el bol siempre en el congelador. Así estará listo en cualquier momento para su uso inmediato.

Montaje de la máquina de helados Soft Serve

NOTA: El bol empezará a descongelarse rápidamente tras sacarlo del congelador. Tenga la receta preparada antes de montar la máquina de helados, para garantizar un resultado perfecto.

1. Saque el bol del congelador. Coloque el bol congelado en el cuerpo del aparato. Coloque bien alineada la paleta mezcladora, en la parte inferior de la tapa. Empuje hasta que encaje y se bloquee en su sitio. (Fig.1)
2. Deslice los contenedores para topping en el lateral de la máquina de helados, de modo que queden bien colocados. Coloque las tapas.

- NOTA:** Los contenedores para topping con los bordes redondeados deben colocarse a los lados.
3. Fije la palanca, con el dispensador. Coloque la palanca de forma que quede justo debajo del producto, pero en un ángulo de 45 grados, hacia la parte delantera de la unidad. Compruebe que el orificio de la unidad queda alineado con el de la palanca y gire hacia usted, en sentido horario, hasta que la palanca quede en posición. (Fig.2)
 4. Deslice el dispensador de topping en el espacio previsto para ello, debajo de los recipientes. Deslícelo hasta el fondo, para que haga tope. (Fig.3)
 5. Coloque la bandeja en la base, debajo de la palanca. Coloque la tapa con la paleta mezcladora, sobre el bol helado y empujela hacia abajo, hasta que encaje firmemente. Para retirar la tapa, presione las dos lengüetas laterales. (Fig.4)

B. ELABORACIÓN DE HELADO CREMOSO Y YOGUR HELADO

Monte la máquina de helados Soft Serve y llene los recipientes para cobertura con la cobertura deseada.

NOTA: No coloque líquidos en los recipientes para cobertura.

Prepare su receta de helado. La capacidad máxima es de 0,8-0,9 L de mezcla de helado, ya que los ingredientes aumentarán de volumen durante el proceso de batido. Para obtener mejores resultados, trabaje con ingredientes previamente refrigerados y colóquelos en un recipiente que permita verterlos con facilidad.

Cuando esté listo para empezar a batir, coloque el bol congelador sobre la máquina.

NOTA: El bol empezará a descongelarse rápidamente, así que utilícelo nada más sacarlo del congelador.

Gire el interruptor a la posición ON y empezará a girar la paleta mezcladora. Añada la mezcla de helado al bol, vertiéndola por la abertura de la tapa.

NOTA: Antes de verter la mezcla en el bol, compruebe que la palanca está bloqueada y en posición vertical.

Utilizando una mezcla de helado previamente enfriada, el helado estará listo en unos 25-30 minutos. El tiempo de preparación depende de la receta y del volumen del postre que esté preparando.

NOTA: Programe un temporizador para 15 minutos y luego compruebe la consistencia para determinar si el helado está listo. Mantenga siempre la paleta mezcladora girando mientras sirve el helado.

Dispensación de helado cremoso o yogur helado

Cuando el helado esté listo, la paleta deberá seguir batiendo mientras dispensa el helado. Sujete un cucurucho o terrina unos centímetros debajo del dispensador de helado y tire de la palanca hacia abajo. Vaya girando el cucurucho o la terrina a medida que va cayendo el helado. Cuando haya acabado de llenar el cucurucho o la terrina, empuje la palanca hacia arriba para detener el flujo de helado.

NOTA: Para comprobar la consistencia, tire de la palanca hacia abajo y sirva una pequeña cantidad de helado en un recipiente. Si la consistencia es demasiado líquida, devuelva el helado al bol y siga batiendo. Compruebe una vez pasados unos pocos minutos, hasta obtener la consistencia deseada.

NOTA: Hay sitio para la mayoría de los cucuruchos para helado, pero los más grandes deberán inclinarse un poco al dispensar el helado.

Gire las llaves de los dispensadores de topping para añadir la mezcla de su elección.

Para evitar la suciedad, tenga cuidado de que el cucurucho o la terrina estén pegados al

dispensador.

NOTA: Si los ingredientes tienen mucha azúcar, puede ser difícil girar las llaves.



NOTA: Los ingredientes azucarados no deben dejarse en los recipientes cuando no se utilice la máquina, para que no se humedezcan y aglutinen. Para evitar este problema, aconsejamos llenar los contenedores únicamente con la cantidad que vaya a utilizar y vaciarlos después.

Sirva rápidamente una vez que el helado haya alcanzado la consistencia deseada, con la máquina encendida y sin dejar de batir.

IMPORTANTE: No apague la máquina mientras está batiendo, pues la mezcla se congelará y puede que no sea posible reanudar el proceso.

IMPORTANTE: No guarde el helado en el bol, pues se pegará a los laterales y puede causar daños. Debe conservar el helado en un recipiente hermético. Sin embargo, el helado perderá su consistencia cremosa si lo guarda en el congelador.

C. GUÍA DE HELADOS

| | | |
|---|--------------|---|
|  | Soft Serve | Helado semisólido que contiene menos grasa láctea que el helado normal, lo que le confiere una textura más suave. |
|  | Yogur helado | Yogur fresco, congelado y batido. Suele ser más ácido que el helado, además de tener menos grasa. |

D. TOPPING RECOMENDADO

Estos artículos se pueden encontrar en la mayoría de los supermercados:

- M&M* triturados
- Pepitas de chocolate trituradas*
- Virutas de colores
- Virutas de chocolate
- Nueces picadas
- Galletas y bizcochos finamente triturados

NOTA: No utilice M&M ni pepitas de chocolate de tamaño normal, pues son demasiado grandes para el dispensador. Recomendamos usar virutas en lugar de perlas, pues son demasiado pequeñas y no se distribuirían eficazmente sobre el helado. Recomendamos vaciar los contenedores de topping cuando no los esté utilizando.

NOTA: Para garantizar que el topping tiene el tamaño correcto para su dispensación, recomendamos llenar los depósitos de topping con el calibre incluido.

Uso de la placa calentadora

La placa calentadora puede utilizarse para mantener calientes salsas y coberturas. Para encenderla, solo tiene que colocar el mando lateral en la posición «mantener caliente».

NOTA: La placa calentadora no debe usarse para calentar salsas o derretir chocolate. Solo debe mantener calientes salsas y coberturas precalentadas hasta el momento de servir.

E. PROTECCIÓN CONTRA LA SOBRECARGA DEL MOTOR

La máquina de helados Soft Serve cuenta con una protección contra sobrecarga, que apagará el motor si se recalienta. Es algo que puede ocurrir si el postre es extremadamente espeso o si la unidad ha estado funcionando durante un tiempo excesivamente largo. También puede ocurrir si la paleta mezcladora está bloqueada y no gira.

Para restablecer el motor, desenchufe la unidad. Deje que repose durante al menos 20 minutos. Transcurridos 20 minutos, puede volver a encender el aparato.

Si el helado se congela en exceso, la paleta mezcladora deja de batir y se vuelve demasiado espeso para dispensarlo, detenga la máquina, retire el bol de helado, saque el helado con una cuchara y colóquelo en un recipiente hermético adecuado para guardarlo en el congelador.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Solución |
|---|---|
| El bol de helado no se congela | Si el bol no se congela, ajuste la temperatura del congelador a un valor más bajo. Es fundamental que su congelador alcance temperaturas de -18°C o inferiores. No lave el bol en el lavavajillas, pues se puede estropear. No deje el bol fuera del congelador más de 5 minutos antes de hacer el helado. |
| El helado no está listo en el tiempo recomendado | Compruebe la receta para asegurarse de que los ingredientes y las cantidades son correctos. Compruebe que el bol se ha estado congelando durante 24 horas antes de utilizarlo (al agitarlo no debe oírse líquido alguno). El uso de ingredientes que no estén previamente refrigerados repercutirá en el tiempo de preparación. |
| El helado no se dispensa | Puede que el helado se haya espesado demasiado. Compruebe y reduzca el tiempo de batido si fuera necesario. Compruebe que está utilizando una receta creada para la máquina de helados Soft Serve. Se pueden utilizar otras recetas de helados, pero es posible que deba sacarlos directamente del bol. Compruebe la receta para asegurarse de que los ingredientes y las cantidades son correctos. Si no es posible dispensar el helado, sáquelo del bol y guárdelo en un recipiente hermético adecuado. |
| El motor se para | Puede que el helado se haya espesado demasiado. Compruebe el tiempo de preparación. Apague la máquina de helados durante al menos 20 minutos. Limpie la máquina de helados y coloque el bol en el congelador. Haga una nueva tanda, una vez congelado el bol durante el tiempo recomendado. |
| El topping no se dispensa | Compruebe que el conducto no tiene atascos. Limpie y seque el dispensador. Compruebe que los ingredientes no se estén derritiendo. Compruebe que no haya elementos atascados. El topping puede ser demasiado pequeño o demasiado grande. |

| | |
|--|---|
| <p>La paleta mezcladora no gira</p> | <p>Compruebe que no haya hielo en el bol congelador, causado por quemaduras del congelador. Para evitar quemaduras por frío, antes de congelar el bol, envuélvalo en una bolsa de plástico. Compruebe si la unidad está encendida. Puede que el helado se haya espesado demasiado. Compruebe que la paleta mezcladora está fijada en su sitio, localice y alinee el engranaje con el orificio de la parte inferior de la tapa. Alinee y empuje hasta que quede bloqueada en su sitio.</p> |
|--|---|

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Desenchufe siempre la máquina de helados Soft Serve de la red eléctrica antes de limpiarla.
- No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría causar daños. Limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y séquelo bien.
- **Base:** Use un paño húmedo y séquela completamente. No utilice nunca productos abrasivos ni la sumerja en agua.
- **Bol y tapa:** Lave a mano con agua tibia y jabón y seque bien. **NO LO META EN EL LAVAVAJILLAS NI UTILICE LIMPIADORES O UTENSILIOS ABRASIVOS**
- **Palanca y dispensador** Lave a mano con agua tibia y jabón: Compruebe que ha eliminado todos los restos de helado, limpiando el dispensador cuando esté abierto (con la palanca hacia abajo) y cuando esté cerrado (con la palanca hacia arriba).
- **Paleta mezcladora, depósitos de topping, dispensador de topping y bandeja:** Lave a mano con agua tibia y jabón y seque bien. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas, pero en la bandeja superior.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante del servicio técnico autorizado.

Placa calentadora: Limpie con un paño húmedo. **NO LA SUMERJA EN AGUA, DEBAJO TIENE UN ELEMENTO ELÉCTRICO.**

NOTA: No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría dañar la base.

7. RECETAS

Helado cremoso de vainilla

Raciones: 8

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de batido: 30 minutos aproximadamente

Ingredientes:

235 ml de leche entera bien fría.

150 g de azúcar glas

500 ml de nata espesa bien fría

1-2 cucharadas de extracto de vainilla, al gusto

Preparación:

- Ponga la leche y el azúcar en un cuenco mediano. Con una batidora a baja velocidad o un batidor manual remueva hasta que se disuelva el azúcar.
- Incorpore la nata espesa y el extracto de vainilla. Tape y refrigere hasta el momento de utilizarlo.
- Encienda la máquina de helados Soft Serve y vierta la mezcla enfriada. Bata la mezcla hasta obtener la consistencia deseada. Compruebe la consistencia transcurridos unos 25 minutos, vertiendo una pequeña cantidad en un cuenco. Si la mezcla no está lo bastante espesa o no fluye de manera uniforme, vuelva a meterla en el bol y siga batiendo unos minutos.
- Cuando esté lista, sívala en terrinas o cucuruchos, sujetándolos debajo de la boquilla y girando lentamente a medida que cae el helado.
- Añada su topping y salsa favoritos y disfrute.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- Respeite sempre as instruções de segurança durante a utilização para evitar acidentes ou danos ao aparelho. Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente como indicado no presente modo de emprego. Há risco de acidente em caso de utilização indevida do aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



- **ADVERTÊNCIA:** superfícies muito quentes. Preste a máxima atenção quando utilizar a placa para manter quente. A superfície pode estar quente.

- 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 não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças devem ser sempre supervisionadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- 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.
- Não utilize água para limpar a placa para manter quente, por causa do elemento elétrico.
- Manipule a cuba refrigerante com cuidado. Evite o contacto com mãos húmidas.

- 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. Devolva o aparelho ao serviço de apoio ao consumidor da Cuisinart (consulte a secção sobre «Garantia internacional» na página 94). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- 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 fontes de calor.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa 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.

SEGURANÇA ELÉTRICA

- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Desligue sempre o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser vigiado e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de tocar no cabo de alimentação ou de retirar a ficha da tomada de corrente.

SEGURANÇA GERAL

- Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem, bem como etiquetas e autocolantes promocionais

do aparelho.

- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de apoio ao consumidor da Cuisinart (consulte a secção sobre «Garantia internacional» na página 94).
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana que fique perto de uma tomada elétrica.
- Não coloque o aparelho por cima ou na proximidade de um fogão a gás ou elétrico.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam os recomendados pela Cuisinart para este aparelho.
- 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.
- Examine periodicamente todas as peças antes de utilizar. **NÃO UTILIZE** o aparelho se qualquer peça estiver danificada.
- Para evitar acidentes ou possível incêndio, nunca tape o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico ou acidente, não mergulhe a unidade principal, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido, nem os coloque na máquina de lavar loiça.
- Não utilize a cuba refrigerante 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 elétrico 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.

O presente produto cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa com certificação ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do produto, entre em contacto com o serviço de apoio ao consumidor da Cuisinart (consulte a secção sobre «Garantia internacional» na página 94).



Eliminação de aparelhos elétricos e eletrónicos em fim de vida

A aposição deste símbolo no produto ou na embalagem  indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser depositado no ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente está a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana que a eliminação incorreta deste produto poderia causar. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal ou os serviços locais de recolha de lixo.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns pela sua compra da Soft Serve Ice Cream Maker da Cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objetivo da Cuisinart é produzir aparelhos de cozinha de grande qualidade. 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. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

1. Tampa fácil de fechar com abertura
2. Três dispensadores de coberturas
3. Discos dispensadores de coberturas
4. Saída das coberturas
5. Manípulo
6. Placa para manter quente com recipiente em aço inoxidável
7. Gaveta de recolha de pingos amovível
8. Porta-cones (não ilustrado)
9. Pá misturadora (não ilustrada)
10. Cuba refrigerante de 1,42 l (não ilustrada)
11. Interruptor de alimentação (não ilustrado)
12. Medidor do tamanho das coberturas (não ilustrado)

4. UTILIZAÇÃO

A. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, confirme que todo o material de embalagem foi removido e que o aparelho está colocado sobre uma superfície plana. Lave a tampa, a cuba refrigerante e a pá misturadora em água morna com detergente.

N.B. Não utilize esfregões ou detergentes abrasivos em qualquer peça do aparelho.

Preparação da 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, coloque-a dentro de um saco de plástico para evitar queimaduras causadas pelo frio. O tempo necessário depende da temperatura do congelador.

Em geral, o tempo de congelação é de 24 horas no mínimo quando a temperatura do congelador é -18 °C ou menos. 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 congelação 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.

Montagem do aparelho

N.B: Utilize a cuba imediatamente após sair do congelador porque descongela rapidamente. O ideal é ter a receita preparada antes de montar o aparelho.

1. Retire a cuba do congelador. Coloque-a no lugar. Insira a pá misturadora no orifício, no interior da tampa. Alinhe a pá e encaixe-a corretamente. (Fig.1)
2. Coloque os dispensadores de coberturas nos compartimentos na parte lateral do aparelho e confirme que estão bem instalados. Feche com as tampas.

NOTA: Os dispensadores de coberturas com os cantos arredondados devem ser inseridos nos espaços laterais.

3. Monte o braço dispensador com o manípulo. Coloque o braço dispensador à frente, mesmo por baixo do aparelho, num ângulo de 45 graus. Alinhe o orifício do aparelho com o do manípulo e rode no sentido dos ponteiros do relógio até o manípulo estar na posição correta. (Fig. 2)
4. Introduza a saída das coberturas no espaço previsto para o efeito, por baixo dos dispensadores de coberturas. Certifique-se de que a introduziu completamente até ao fim. (Fig. 3)
5. Coloque a gaveta de recolha de pingos na base, por baixo do manípulo. Coloque a tampa, com a pá misturadora, na cuba e exerça pressão para baixo até encaixar no lugar. Para retirar a tampa, carregue nos botões laterais. (Fig. 4)

B. PREPARAÇÃO DE GELADO CREMOSO E GELADO DE IOGURTE

Monte o aparelho e encha os dispensadores com as coberturas desejadas.

NOTA: Não deite líquidos nos dispensadores de coberturas.

Prepare a sua receita de gelado. A receita não deve comportar mais de 0,8 – 0,9 litro de líquido por cuba, porque o seu volume vai aumentar durante a batidura. Para otimizar os resultados, utilize ingredientes pré-refrigerados e prepare a mistura num recipiente com bocal.

Coloque a cuba no aparelho, quando a mistura estiver pronta.

NOTA: Utilize a cuba imediatamente após sair do congelador porque descongela rapidamente.

Coloque o interruptor de alimentação na posição ON e a pá misturadora começa a rodar. Deite a mistura na cuba pela abertura na tampa.

NOTA: Antes de deitar a mistura na cuba, confirme que o manípulo está fechado e na posição vertical.

Utilizando uma mistura com ingredientes pré-refrigerados, o gelado ficará pronto em cerca de 25 a 30 minutos. O tempo depende da receita e do volume da sobremesa em causa.

NOTA: Programe um alarme para 15 minutos e verifique a consistência da mistura para saber em que momento servir. Mantenha a pá misturadora a bater, enquanto serve o gelado.

Servir o gelado cremoso ou o gelado de iogurte

Quando o gelado estiver pronto, deve manter a pá misturadora a bater, enquanto serve o gelado. Segure no cone ou na taça de gelado alguns centímetros abaixo da saída do gelado e baixe o manípulo. Para obter uma espiral, faça rodar o cone ou a taça, à medida que o gelado sai. Quando acabar de encher o cone ou a taça, levante de novo o manípulo para que o gelado deixe de sair.

NOTA: Para testar a consistência do gelado, baixe o manípulo e deite uma pequena quantidade numa taça. Se a consistência estiver demasiado líquida, volte a deitar na cuba e continue a bater. Verifique a consistência com regularidade, até obter a desejada.

NOTA: Embora no porta-cones caibam praticamente todos os tamanhos de cones, os mais altos devem ser inclinados no momento de servir.

Rode os discos dispensadores para adicionar as coberturas/misturas escolhidas.

Para evitar derramar as coberturas no momento de servir, mantenha o cone ou a taça perto da saída.

NOTA: Pode ser difícil rodar o disco se as coberturas tiverem muito açúcar.



NOTA: Não deixe as coberturas nos recipientes se o aparelho não for utilizado durante um período prolongado, na medida em que a humidade fá-las aglomerar. Recomenda-se encher os dispensadores apenas com as coberturas que serão utilizadas e esvaziá-los de cada vez para evitar este problema.

Assim que o gelado atingir a consistência desejada, sirva rapidamente e mantenha a pá misturadora a bater, enquanto serve o gelado.

IMPORTANTE: NÃO desligue o aparelho enquanto estiver a bater, porque o preparado congelará e não será possível recomeçar o processo.

IMPORTANTE: NÃO conserve o gelado na cuba. Ficará colado às paredes da cuba, correndo o risco de causar danos. Conserve sempre o gelado num recipiente hermético. No entanto, o gelado perderá a sua consistência cremosa se for guardado no congelador.

C. GUIA DOS GELADOS

| | | |
|---|----------------|---|
|  | Gelado cremoso | Gelado em estado semissólido, que contém menos matéria gorda do leite do que o gelado normal, resultando numa textura mais macia. |
|  | logurte gelado | logurte fresco, congelado e aerado. É, em geral, mais amargo do que o gelado normal e tem baixo teor de gordura. |

D. COBERTURAS RECOMENDADAS

Estes produtos estão disponíveis na maioria dos supermercados:

- Drageias M&Ms aos pedaços*
- Pepitas de chocolate aos pedaços*
- Granulados
- Chocolate granulado
- Nozes trituradas
- Biscoitos e bolachas triturados finamente

NOTA: Não utilize drageias M&Ms ou pepitas de chocolate inteiras, porque são demasiado grandes. Privilegie os granulados em vez de esferas multicolores porque não ficarão distribuídas de forma uniforme no gelado. Esvazie os dispensadores de coberturas quando o aparelho não for utilizado.

NOTA: Para garantir que as coberturas têm o tamanho correto, recomenda-se que os dispensadores sejam enchidos utilizando o medidor incluído.

Utilização da placa para manter quente

A placa para manter quente permite manter os molhos e as coberturas quentes. Para ligar, basta rodar o botão situado na parte lateral do aparelho.

NOTA: A placa para manter quente não deve ser utilizada para aquecer molhos ou derreter chocolate. Destina-se apenas a manter a temperatura de molhos e coberturas pré-aquecidos até ao momento de servir.

E. PROTEÇÃO CONTRA A SOBRECARGA DO MOTOR

O aparelho está equipado com um dispositivo de proteção contra a sobrecarga, que desliga o motor em caso de sobreaquecimento. Isto pode acontecer se o gelado for muito espesso, se o aparelho estiver a funcionar durante muito tempo ou se a pá misturadora ficar obstruída e deixar de rodar.

Neste caso, apague o aparelho e deixe-o repousar durante 20 minutos, pelo menos. Passado este tempo, pode voltar a ligar o aparelho.

Se o gelado congelar impedindo a pá misturadora de bater e ficar demasiado espesso para servir, pare o aparelho, remova a cuba e recupere o conteúdo num recipiente hermético adequado para conservar no congelador.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Solução |
|---|--|
| A cuba refrigerante não congela | Baixe a temperatura do congelador. O congelador deve imperativamente estar a -18 °C ou menos. Não lave a cuba na máquina de lavar loiça, porque a pode danificar. Não deixe a cuba refrigerante fora do congelador durante mais de 5 minutos, antes de preparar o gelado. |
| O gelado não fica pronto no tempo indicado | Releia a receita para confirmar que os ingredientes e as quantidades utilizados estão corretos. Certifique-se de que a cuba congelou corretamente durante 24 horas antes da utilização (não deve ouvir o líquido refrigerante mover-se dentro da cuba quando a agitar). A utilização de ingredientes não pré-refrigerados afeta o tempo de batadura do gelado. |
| O gelado não sai do aparelho | O gelado pode estar demasiado espesso. Verifique e, se necessário, reduza o tempo de batadura. Escolha uma receita pensada especialmente para este aparelho. Pode utilizar outras receitas, mas nesse caso o preparado deverá ser servido diretamente da cuba. Releia a receita para confirmar que os ingredientes e as quantidades utilizados estão corretos. Se o gelado não sair, retire-o da cuba diretamente para um recipiente hermético adequado. |
| O motor para | O gelado pode estar demasiado espesso. Confirme o tempo de preparação. Apague o aparelho durante 20 minutos, pelo menos. Limpe o aparelho e coloque a cuba no congelador. Recomece a preparação, após a cuba ter congelado durante o tempo recomendado. |
| As coberturas não saem | Verifique se há aglomeração de coberturas na saída. Limpe e seque a saída. Verifique se as coberturas não estão derretidas ou encravadas. As coberturas podem ser demasiadamente pequenas ou grandes. |
| A pá misturadora não funciona | Certifique-se de que a cuba refrigerante não contém gelo. Para evitar queimaduras causadas pelo frio, antes de congelar, coloque a cuba dentro de um saco de plástico. Confirme que o aparelho está ligado. O gelado pode estar demasiado espesso. Certifique-se de que a pá misturadora está corretamente encaixada e insira a engrenagem de acionamento no orifício no interior da tampa. Alinhe corretamente a pá misturadora e encaixe-a no lugar. |

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes da primeira utilização e sempre que utilizar o aparelho, limpe bem cada peça.
- Desligue sempre o aparelho e remova a ficha da tomada elétrica antes de o limpar.
- Não utilize esfregões ou detergentes abrasivos em qualquer peça do aparelho porque o podem danificar. Limpe com um pano limpo humedecido e seque bem.
- **Base:** Limpe com um pano humedecido e seque bem. Nunca utilize detergentes abrasivos e não mergulhe em água ou outros líquidos.
- **Cuba refrigerante e tampa:** Lave à mão em água morna com detergente e seque bem. **NÃO COLOQUE NA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA E NÃO UTILIZE ESFREGÕES OU DETERGENTES ABRASIVOS.**
- **Manípulo com suporte dispensador:** Lave bem à mão em água morna com detergente. Elimine todos os resíduos de gelado, limpando o manípulo na posição aberta (manípulo para baixo) e na posição fechada (manípulo para cima).
- **Pá misturadora, dispensadores de coberturas, saída das coberturas e gaveta de recolha de pingos:** Lave à mão em água morna com detergente e seque bem. Estas peças podem ser colocadas na máquina de lavar loiça, unicamente no tabuleiro superior.
- Qualquer outro tipo de manutenção deve ser realizado por um distribuidor exclusivo.

Placa para manter quente: Limpe com um pano humedecido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO POR CAUSA DO ELEMENTO ELÉTRICO.

N.B. Não utilize esfregões ou detergentes abrasivos porque podem danificar a unidade principal.

7. RECEITAS

Gelado cremoso de baunilha

Porções: 8

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de batidura: 30 minutos, aproximadamente

Ingredientes:

235 ml de leite gordo muito frio

150 g de açúcar refinado

500 ml de natas espessas muito frias

1 a 2 colheres de chá de extrato de baunilha a gosto

Preparação:

- Deite o leite e o açúcar numa taça de tamanho médio e bata com a ajuda de uma batedeira elétrica (a baixa velocidade) ou de um batedor de varas até o açúcar estar dissolvido.
- Incorpore as natas e o extrato de baunilha a gosto. Tape e leve ao frigorífico até o preparado ter arrefecido.
- Ligue o aparelho, deite a mistura fria na cuba e deixe o gelado atingir a consistência desejada. Verifique a consistência cremosa passados 25 minutos deitando uma pequena quantidade numa taça. Se o preparado parecer muito líquido, volte a deitar na cuba e continue a batidura durante mais uns minutos
- Quando estiver pronto, deite em taças ou cones, segurando mesmo por baixo da saída e rodando-os lentamente à medida que o gelado sai.
- Adicione as suas coberturas e molhos favoritos e aprecie.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Należy zawsze przestrzegać tych zasad bezpieczeństwa, aby zapobiec urazom ciała i uszkodzeniom urządzenia. Z tego urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji obsługi. Istnieje niebezpieczeństwo urazów w przypadku niewłaściwego użytkowania produktu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



- **OSTRZEŻENIE:** bardzo gorące powierzchnie. Zachować ostrożność, podczas używania kubka ogrzewającego powierzchnia może być gorąca

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem zapewnienia im nadzoru lub przekazania instrukcji stosowania urządzenia w bezpieczny sposób i upewnienia się, że rozumieją związane z nim zagrożenia. Czyszczenie lub konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat i pozostające bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli pozostają one pod nadzorem i przekazano im instrukcje stosowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz jeśli zrozumiąły związane z tym ryzyko.
- Nie używać wody do czyszczenia płyty ogrzewającej, ponieważ

płyta jest podłączona do prądu.

- Zachować ostrożność podczas używania miski do zamrażania.
 - Unikać dotykania mokrymi rękami.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 94). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu kuchennego czy blatu roboczego.
- Przewód zasilający nie może się stykać ze źródłem ciepła.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach rolnych, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc do mieszkania, obiektach noclegowych lub kwaterunkowych.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Należy zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określonemu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma być ono pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód

zasilający.

- Przed dotknięciem przewodu zasilania i wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.

BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

- Przed pierwszym użyciem usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub spadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 94).
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Maszynkę do lodów należy umieścić na stabilnej, płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym, elektrycznym ani w ich pobliżu.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Unikać kontaktu z ruchomymi elementami. Uważać, aby ręce, włosy, odzież i szpatułki oraz inne narzędzia pozostawały zawsze w bezpiecznej odległości od pracującego urządzenia, aby zmniejszyć niebezpieczeństwo urazów ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Należy zawsze sprawdzać wszystkie elementy przed użyciem. Jeśli jakiś element jest uszkodzony, **NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA.**
- Aby uniknąć urazów ciała lub ewentualnego pożaru, nie wolno przykrywać urządzenia podczas użytkowania.
- W celu zapewnienia ochrony przed pożarem, porażeniem

prądem elektrycznym i urazami ciała, nie wolno zanurzać podstawy urządzenia głównego, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach, nie myć w zmywarce.

- Nie używać miski do zamrażania na jakichkolwiek palnikach, płytach grzewczych lub w piekarnikach. Nie narażać na działanie źródła ciepła. Nie myć w zmywarce. Może to spowodować niebezpieczeństwo pożaru, porażenia prądem lub odniesienie obrażeń.



UWAGA: worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 94).



Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych na koniec okresu eksploatacji

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje

na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu maszynki do lodów miękkich Cuisinart!

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałą wydajność dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, zapraszamy na naszą stronę internetową www.cuisinart.eu.

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Pokrywka Easy-Lock z otworem
2. Trzy pojemniki na dodatki
3. Pokręta dozujące dodatki
4. Zsyp dodatków
5. Uchwyt dozujący
6. Utrzymywanie ciepła z kubkiem ze stali nierdzewnej
7. Zdejmowana tacka ociekowa
8. Uchwyt na wafelki (niepokazany)
9. Mieszadło (niepokazane)
10. Miska na lody 1,42 l (niepokazana)
11. Wyłącznik zasilania (niepokazany)
12. Miarka do dodatków (nie pokazano na obrazku)

4. UŻYTKOWANIE

A. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem maszynki do lodów należy sprawdzić, czy usunięto całe opakowanie, i czy urządzenie zostało ustawione na płaskiej powierzchni. Wyczyścić pokrywkę, miskę do zamrażania i mieszadło w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.

UWAGA: Nie należy czyścić żadnych części ściernymi środkami czyszczącymi ani twardymi narzędziami.

Przygotowanie miski do zamrażania

Miska do zamrażania musi być całkowicie zamrożona przed rozpoczęciem przygotowywania lodów. Przed zamrożeniem umyć i wysuszyć miskę. Owinąć ją w foliowy worek, aby zapobiec oparzeniu zamrażalnikiem. Wymagany czas zamrażania w zamrażarce zależy od temperatury zamrażarki.

Generalnie mrożenie powinno trwać co najmniej 24 godziny w temperaturze w zamrażarce wynoszącej -18°C lub niższej. Aby sprawdzić, czy miska jest całkowicie zamrożona, potrząsnąć nią. Jeśli nie słychać ruchu płynu, płyn jest zamrożony.

Zalecamy umieszczenie miski do zamrażania z tyłu zamrażarki, gdzie temperatura jest najniższa. Umieścić miskę do zamrażania na płaskiej powierzchni w pozycji pionowej, aby zapewnić równomierne zamrożenie. Dla wygody miskę do zamrażania można trzymać przez cały czas w zamrażarce. Wtedy będzie zawsze od razu gotowa do użycia.

Montaż maszynki do lodów miękkich

UWAGA: Po wyjęciu z zamrażarki miska do zamrażania szybko się rozmraża. Aby uzyskać doskonale efekty, przed montażem maszynki do lodów należy przygotować przepis.

1. Wyjąć miskę do zamrażania z zamrażarki. Umieścić miskę do zamrażania w głównej obudowie maszynki do lodów. Umieścić i ustawić mieszadło w otworze na spodzie pokrywki. Ustawić i pchnąć je, aby kliknęło i zablokowało się na swoim miejscu. (rys. 1)
2. Wsunąć pojemniki na dodatki we wgłębienie z boku maszyny do lodów, tak aby były prawidłowo zamocowane. Umieścić pokrywkę na wierzchu.

UWAGA: Pojemniki na dodatki z zaokrąglonymi krawędziami należy wsunąć w boczne przestrzenie.

3. Połączyć ramię dozujące z uchwytem. Umieścić ramię dozujące tak, aby znajdowało się tuż pod produktem, ale pod kątem 45 stopni względem przodu urządzenia. Wyrównać otwór w urządzeniu z otworem dozującym w uchwycie i obrócić go w prawo do siebie, aby uchwyt znalazł się we właściwym miejscu. (rys. 2)
4. Wsunąć zsypaną na dodatki w odpowiednie miejsce pod pojemnikami na dodatki. Sprawdzić, czy wszystkie są wsunięte do oporu. (rys. 3)
5. Umieścić tackę ociekową na podstawie, pod dozownikiem. Umieścić pokrywkę z mieszadłem na misce do lodów i docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Aby usunąć pokrywkę, należy pchnąć dwie boczne klapki. (rys. 4)

B. PRYZRĄDZANIE LODÓW MIĘKKICH I MROŻONEGO JOGURTU

Zmontować maszynkę do lodów i napełnić pojemniki na dodatki wybranymi dodatkami.

UWAGA: Nie umieszczać płynów w pojemnikach na dodatki.

Przygotować przepis na lody. Maksymalna pojemność wynosi $0,8\text{--}0,9$ l mieszanki lodowej, ponieważ składniki zwiększają objętość podczas mieszania. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, należy użyć wstępnie schłodzonych składników i przygotować składniki w pojemniku, z którego można je łatwo dodać.

Po przygotowaniu się do mieszania włożyć miskę do zamrażania do maszynki.

UWAGA: Miska zacznie się szybko rozmrażać, więc użyć jej natychmiast po wyjęciu z zamrażarki.

Ustawić wyłącznik zasilania w pozycji ON, mieszadło zacznie się obracać. Dodać mieszankę lodową do miski przez otwór w pokrywce.

UWAGA: Przed dodaniem mieszanki do miski upewnić się, że uchwyt dozujący jest zablokowany na swoim miejscu i ustawiony pionowo.

Jeśli używana jest wstępnie schłodzona mieszanka lodowa, lody będą gotowe po około $25\text{--}30$

minutach. Czas ten zależy od przepisu i ilości przyrządzanego deseru.

UWAGA: Ustaw wyłącznik zegarowy na 15 minut i sprawdź konsystencję, aby określić moment podawania. Podczas nalewania lodów mieszadło powinno być stale w ruchu.

Nalewanie lodów miękkich lub mrożonego jogurtu

Gdy lody są gotowe, mieszadło musi nadal mieszać podczas nalewania. Przytrzymać wafelek lub miseczkę kilka centymetrów poniżej zsypu do lodów i pociągnąć w dół uchwyt. Obracać wafelek podczas nalewania, aby zakręcać lody. Po zakończeniu napełniania wafelka lub miseczki popchnąć uchwyt z powrotem do góry, aby zatrzymać przepływ lodów.

UWAGA: Aby sprawdzić konsystencję lodów, pociągnąć w dół uchwyt i nałożyć niewielką ilość lodów do miseczki. Jeśli konsystencja jest zbyt rzadka, wlać lód z powrotem do miski i dalej mieszać. Sprawdzać co kilka minut aż do uzyskania pożądanego rezultatu.

UWAGA: Większość rozmiarów wafelków będzie pasować, ale wyższe wafelki trzeba przechylać podczas nalewania lodów.

Obracać pokrętkami dozownika dodatków, aby dodać wybrane dodatki/mieszanki.

Aby uniknąć bałaganu, podczas dozowania dodatków wafelek lub miseczkę należy trzymać blisko zsypu.

UWAGA: Pokrętło może się ciężko obracać, jeśli dodatki są zbyt słodkie.



UWAGA: Nie należy pozostawiać słodkich dodatków w pojemnikach, gdy maszyna nie jest używana, ponieważ dostanie się do nich wilgoć, powodując ich sklejanie. Zaleca się, aby pojemniki były napełniane tylko tym, co będzie używane i opróżniane za każdym razem, aby uniknąć tego problemu.

Podawać od razu, gdy tylko lody osiągną pożądaną konsystencję, gdy maszyna jest włączona i miesza podczas nalewania lodów.

WAŻNE: NIE wyłączać maszyny podczas mieszania, ponieważ mieszanka zamrznie i może nie być możliwe wznowienie procesu.

WAŻNE: NIE przechowywać mrożonych deserów w misce do zamrażania. Przykleją się one do bocznych ścianek miski i mogą spowodować ich uszkodzenie. Przechowywać wyłącznie w hermetycznym pojemniku. Lody ostatecznie stracą swoją miękką konsystencję, jeśli będą przechowywane w zamrażarce.

C. PRZEWODNIK PO LODACH

| | | |
|---|----------------|---|
|  | Lody miękkie | Półstałe lody, które zawierają mniej tłuszczu mlecznego niż zwykłe lody, dzięki czemu mają bardziej jednolitą konsystencję. |
|  | Mrożony jogurt | Świeży jogurt, mrożony i spulchniony powietrzem. Zwykle bardziej cierpki niż lody, a także mniej tłusty. |

D. POLECANE DODATKI

Te produkty można znaleźć w większości supermarketów:

- kruszone draże M&M'S*
- kruszone wiórki czekoladowe*
- posypki
- posypki czekoladowe

- kruszone orzechy
- drobno kruszone herbatniki lub inne ciastka

UWAGA: Nie używać całych cukierków M&M'S ani całych wiórków czekoladowych, ponieważ są zbyt duże, aby je dozować. Zalecane są posypki, a nie drobne kuleczki, ponieważ są one zbyt małe i nie będą skutecznie dozowane na lody. Zalecane jest opróżnianie pojemników na dodatki, gdy nie są używane.

UWAGA: Aby dodatki miały prawidłowe wymiary i mogły być odpowiednio dozowane, zaleca się wypełnianie pojemników na posypki przy użyciu dołączonej miarki do dodatków.

Korzystanie z płyty utrzymującej ciepło

Płyta utrzymująca ciepła może służyć do utrzymywania ciepła polew i dodatków. W celu jej włączenia wystarczy obrócić pokrętko z boku maszyny do lodów, aby „utrzymać ciepło”.

UWAGA: Płyty utrzymującej ciepło nie należy używać do podgrzewania polew ani topienia czekolady. Utrzymuje ona ciepło tylko wcześniej podgrzanych polew i dodatków, dopóki nie będą gotowe do podania.

E. ZABEZPIECZENIE PRZECIĄŻENIOWE SILNIKA

Maszyna do lodów jest wyposażona w zabezpieczenie przed przeciążeniem, które wyłącza silnik w razie przegrzania. Może się tak zdarzyć, jeśli deser jest bardzo gęsty lub urządzenie pracowało zbyt długo. Może się to również zdarzyć również wtedy, gdy mieszadło jest zablokowane i nie obraca się.

W celu zresetowania urządzenia należy odłączyć od prądu. Zostawić urządzenie na co najmniej 20 minut. Po 20 minutach można je ponownie włączyć.

Jeśli lody za bardzo zamarzną i zatrzymają mieszadło oraz staną się zbyt gęste, aby je nalewać, należy zatrzymać maszynkę, wyjąć miskę na lody i przełożyć lody do odpowiedniego hermetycznego pojemnika do przechowywania w zamrażarce.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Solucja |
|--|--|
| Miska na lody nie zamarza | Jeśli miska nie zamarza, ustawić niższą temperaturę w zamrażarce. Bardzo ważne jest, aby zamrażarka osiągała temperaturę -18°C lub niższą. Nie myć miski w zmywarce, ponieważ spowoduje to jej uszkodzenie. Miska do zamrażarki nie może stać poza zamrażarką dłużej niż 5 minut przed robieniem lodów. |
| Lody nie są gotowe w zalecanym czasie | Sprawdzić przepis, aby się upewnić, że użyte składniki i ilości są prawidłowe. Sprawdzić, czy miska do zamrażarki była prawidłowo mrożona przez 24 godziny przed użyciem (płyn nie powinien wydawać słyszalnego dźwięku w misce podczas potrząsania). Używanie składników, które nie są wstępnie schłodzone, wpływa na czas mieszania lodów. |

| | |
|--|---|
| <p>Lody miękkie nie nadają się do nalewania</p> | <p>Lody mogą być za gęste. Sprawdzić i w razie potrzeby skrócić czas mieszania. Upewnić się, że używany jest przepis opracowany dla maszyny do lodów miękkich. Można użyć innych przepisów na lody, ale może być konieczne nabieranie ich bezpośrednio z miski. Sprawdzić przepis, aby się upewnić, że składniki i ilości są prawidłowe. Jeśli lody nie chcą się nalewać, wyjąć je łyżką z miski i umieścić w odpowiednim hermetycznym pojemniku.</p> |
| <p>Silnik zatrzymuje się</p> | <p>Lody są być może za gęste. Sprawdzić czas przyrządzania. Wyłączyć maszynkę do lodów na co najmniej 20 minut. Wyczyścić maszynkę do lodów i włożyć miskę zamrażarki do zamrażarki. Przygotować nową partię, gdy miska zostanie zamrożona przez zalecany czas.</p> |
| <p>Dodatki nie są dozowane</p> | <p>Sprawdzić na zsypie do dodatków, czy dodatki się nie zaklinowały. Wyczyścić i wysuszyć zsyyp. Sprawdzić, czy dodatki się nie topią. Sprawdzić pod kątem zaklinowanych dodatków. Dodatki mogą być za małe lub za duże.</p> |
| <p>Mieszadło nie obraca się</p> | <p>Sprawdzić, czy w misce zamrażarki nie ma lodu spowodowanego oparzeniami zamrażalniczymi. Aby zapobiec oparzeniu zamrażalniczemu, przed zamrożeniem miskę na lody należy zawinąć w foliowy worek. Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone. Lody są być może za gęste. Sprawdzić, czy mieszadło jest prawidłowo zablokowane: włożyć i ustawić napęd mieszadła w otworze na spodzie pokrywki. Ustawić i pchnąć je, aby kliknęło i zablokowało się na swoim miejscu.</p> |

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić każdy element.
- Przed czyszczeniem zawsze odłączyć maszynkę do lodów od prądu.
- Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia. Wystarczy przetrzeć powierzchnię zewnętrzną czystą wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.
- **Podstawa:** Wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć. Nie używać ściernych środków czyszczących ani nie zanurzać w wodzie.
- **Miska na lody i pokrywka:** Umyć ręcznie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń i dokładnie wysuszyć. **NIE WKŁADAĆ DO ZMYWARKI, NIE UŻYWAĆ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW ANI OSTRYCH NARZĘDZI.**
- **Uchwyt ze wspornikiem dozującym:** Umyć dokładnie ręcznie wodą z płynem do naczyń. Koniecznie usunąć wszystkie pozostałości lodów, czyszcząc uchwyt dozujący, gdy jest otwarty (uchwyt wciśnięty w dół) i gdy jest zamknięty (uchwyt wciśnięty do góry).
- **Mieszadło, pojemniki na dodatki, zsyyp na dodatki i tacka ociekowa:** Umyć ręcznie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń i dokładnie wysuszyć. Elementy te można też myć w zmywarce, ale tylko na górnej półce.
- Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

Płyta utrzymująca ciepło: Wytrzeć do czysta wilgotną szmatką. NIE ZANURZAĆ W WODZIE, PONIEWAŻ NA SPODZIE ZNAJDUJE SIĘ ELEMENT ELEKTRYCZNY

UWAGA: nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie obudowy głównej.

7. PRZEPISY

Lody śmietankowe o smaku waniliowym

Liczba porcji: 8

Czas przygotowania: 10 min

Czas mieszania: ok. 30 min

Składniki:

235 ml mleka pełnego tłustego, dobrze schłodzonego

150 g cukru pudru

500 ml gęstej śmietanki, dobrze schłodzonej

1–2 łyżeczki esencji waniliowej do smaku

Sposób przygotowania:

- Umieścić mleko i cukier w średniej misce. Za pomocą ręcznego miksera (na niskich obrotach) lub ręcznej trzepaczki mieszać, aż cukier się rozpuści.
- Następnie wymieszać z gęstą śmietanką i ekstraktem waniliowym do smaku. Przykryć i chłodzić, aż produkt będzie gotowy do użycia.
- Włączyć maszynkę do lodów i włączyć schłodzoną masę. Mieszać do uzyskania pożądanej konsystencji. Sprawdzić konsystencję po około 25 minutach, dozując niewielką ilość do miski. Jeśli konsystencja nie jest wystarczająco gęsta i nie wypływa równomiernie, włączyć z powrotem do miski z lodami i kontynuować mieszanie jeszcze przez kilka minut.
- Gdy lody są gotowe, nalać je do kubków lub wafelków, trzymając je tuż pod dziobkiem i obracając powoli podczas nalewania lodów.
- Po dodaniu ulubionych dodatków i polew można rozkoszować się smakiem.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- Во избежание телесных повреждений или поломок устройства неукоснительно соблюдайте данные меры безопасности в процессе эксплуатации электроприбора. Прибор должен использоваться только так, как описано в данном руководстве. При неправильном использовании прибора существует риск получения травмы.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- **ОСТОРОЖНО:** очень горячие поверхности. Соблюдайте осторожность при съеме ковшика с пластины для поддержания тепла: поверхность ковшика может быть горячей.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет только в том случае, если они находятся под наблюдением взрослых или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором, и осознают риски, связанные с использованием прибора. Уход и обслуживание прибора могут осуществляться детьми по достижении 8-летнего возраста и только под наблюдением взрослых. Прибор и его шнур питания не должны находиться в местах, доступных детям в возрасте до 8 лет.
- Проследите за тем, чтобы дети не пользовались данным прибором как игрушкой.
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта

и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором, и осознают риски, связанные с использованием прибора.

- Во избежание поражения током не используйте воду для ухода за пластиной для поддержания тепла ввиду ее электрического подключения.
- Будьте осторожны при обращении с морозильной чашей: ни в коем случае не притрагивайтесь к ней мокрыми руками.
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в Центр обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия» на стр. 94). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Не обматывайте шнур питания вокруг корпуса во время или после использования прибора.
- Шнур питания не должен свешиваться с края стола или столешницы.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с источниками тепла.
- 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; в гостевых домах на фермах. Прибор также не предназначен для использования клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых

комнат.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Перед подключением прибора обязательно проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению прибора, которое указано на дне корпуса.
- Электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Обязательно отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или уходом за прибором.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.
- Перед тем как прикоснуться к шнуру питания или вынуть вилку из розетки, непременно убедитесь в том, что ваши руки сухие.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Перед первым использованием прибора обязательно снимите с него все упаковочные материалы и удалите рекламные этикетки или наклейки.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие видимых признаков повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден, или если его уронили. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в Службу поддержки покупателей компании Cuisinart (см. раздел «Международная гарантия» на стр. 94).
- Используйте прибор исключительно по его прямому назначению.
- Прибор должен стоять на устойчивой, ровной поверхности, поблизости от электрической розетки.

- Не ставьте прибор на включенную газовую горелку или электроконфорку, либо рядом с ними.
- Используйте с прибором только те приспособления и насадки, которые рекомендованы компанией Cuisinart, и только по их прямому назначению.
- Избегайте малейшего соприкосновения с движущимися деталями. Во избежание риска получения травм и/или риска поломки электроприбора руки, волосы, одежда, кухонный шпатель и другая утварь должны находиться на удалении от насадок электроприбора в процессе его функционирования.
- Регулярно проверяйте состояние всех деталей прибора. Если какая-либо деталь повреждена, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР.
- Во избежание травм или возгорания ничем не накрывайте прибор во время его использования.
- Во избежание возгорания, поражения электрическим током или травм не погружайте корпус, шнур и вилку прибора в воду или иную жидкость. Не мойте прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте морозильную чашу на огонь, на горячую конфорку либо в духовку. Не подвергайте электроприбор тепловому воздействию. Не мойте электроприбор в посудомоечной машине: несоблюдение данного требования может стать причиной пожара, привести к поражению электрическим током или к травме.



- **ВНИМАНИЕ:** полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание малейшего риска удушья храните эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!

Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции или ее соответствия требованиям, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 94).



Утилизация отходов электрического и электронного оборудования по окончании срока службы

■ Данный символ на товаре или на его упаковке означает, что прибор не следует выбрасывать с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы способствуете предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным обращением с отслужившим прибором. Для получения более подробной информации об утилизации данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления или службой по утилизации бытовых отходов.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с приобретением мороженицы для мягкого мороженого марки Cuisinart!

В течение вот уже более 30 лет компания Cuisinart является производителем высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Легко запирающаяся крышка с отверстием
2. Три контейнера для украшений
3. Колесико для дозирования украшений
4. Желоб для посыпания мороженого украшениями
5. Рычаг дозатора
6. Пластина поддержания тепла с маленьким ковшиком из нержавеющей стали
7. Съёмный поддон для капель
8. Держатель рожков для мороженого (не показан на иллюстрации)
9. Лопатка для перемешивания (не показана на иллюстрации)
10. Морозильная чаша 1,42 л (не показана на иллюстрации)
11. Переключатель питания (не показан на иллюстрации)
12. Загрузочная воронка для украшений (не показана на иллюстрации)

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

А. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием мороженицы для мягкого мороженого снимите с прибора всю упаковку и поставьте его на плоскую поверхность. Вымойте теплой мыльной водой крышку, морозильную чашу и лопатку для перемешивания.

Н.В. Для ухода за деталями прибора не пользуйтесь абразивными чистящими средствами либо острыми или твердыми предметами.

Подготовка морозильной чаши

До установки на прибор морозильная чаша должны быть полностью заморожена. Перед заморозкой вымойте морозильную чашу и насухо вытрите ее. Во избежание ожогов, вызываемых замораживанием, положите чашу в пластиковый пакет. Время, необходимое для полной заморозки чаши, зависит от температуры используемой морозильной камеры.

Как правило, время заморозки чаши при температуре -18°C составляет минимум 24 часа. Чтобы определить, полностью ли заморозилась чаша, встряхните ее: если вы не почувствуете

движения охлаждающей жидкости, это означает, что она заморожена.

Рекомендуется ставить чашу у задней стенки 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.

Сборка мороженицы

Н.В.: Как только вы достанете чашу из морозилки, она начнет быстро размораживаться. Для получения гарантированного оптимального результата приготовьте все предусмотренные рецептом ингредиенты до сборки мороженицы.

1. Достаньте морозильную чашу из морозильной камеры. Установите ее на прибор. Вставьте лопатку для перемешивания в отверстие с внутренней стороны крышки. Выровняйте лопатку по отношению к отверстию и, нажав на нее до щелчка, заблокируйте лопатку на месте, как показано на рисунке (Fig.1).
2. Вставьте контейнеры для украшений в углубление сбоку мороженицы. Контейнеры должны прочно встать на место. Закройте крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Закругленные контейнеры для украшений следует вставлять в боковые углубления в корпусе прибора.

3. Установите рычаг дозатора с ручкой. Пометите рычаг непосредственно под передней частью прибора под углом 45°, в крайне правом положении, как показано на рисунке штриховыми линиями (Fig.2). Совместите отверстия в приборе и в рычаге дозатора и поверните рычаг по часовой стрелке, пока он не встанет на место, прямо перед вами, как показано на рисунке (Fig.2)
4. Вставьте желоб для посыпания мороженого украшениями в отведенное для него место, под контейнерами для украшений, как показано на рисунке (Fig.3). Желоб следует вставлять скользким движением до упора.
5. Установите поддон для сбора капель на основание, под дозатор. Установите крышку с лопаткой для перемешивания на морозильную чашу и заблокируйте ее на месте, надавив на крышку до щелчка. Чтобы снять крышку, нажмите на два боковых выступа, как показано на рисунке (Fig.4).

В. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО И ЗАМОРОЖЕННОГО ЙОГУРТА

Соберите электроприбор и наполните контейнеры украшениями для мороженого по вашему выбору.

ПРИМЕЧАНИЕ: не наливайте жидкость в контейнеры для украшений.

Подготовьте предусмотренные рецептом ингредиенты для мороженого. Максимальный объем смеси для приготовления мороженого составляет 0.8 – 0.9 л, поскольку в процессе взбивания объем смеси увеличивается. Для достижения наилучших результатов используйте предварительно охлажденные ингредиенты и смешивайте их в емкости с носиком, чтобы облегчить процесс переливания смеси в морозильную чашу.

Закончив приготовление ингредиентов, установите в мороженицу морозильную чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Как только вы достанете чашу из морозильной камеры, ее следует сразу же использовать: чаша быстро размораживается.

Поверните переключатель питания в положение ON (вкл.): лопатка для перемешивания начнет вращаться. Перелейте приготовленные ингредиенты для мороженого в морозильную чашу через отверстие в крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прежде чем переливать приготовленную смесь в морозильную чашу, убедитесь в том, что рычаг дозатора заблокирован в установленном положении и ручка поднята вверх.

Для приготовления мороженого из предварительно охлажденной смеси понадобится 25-30 минут. Продолжительность приготовления зависит от используемых ингредиентов и от их объема

ПРИМЕЧАНИЕ: установите таймер на 15 минут и проверьте консистенцию мороженого, чтобы точно определить, в какой момент можно подавать мороженое через дозатор. Лопатка для перемешивания должна продолжать вращаться при подаче готового мороженого.

Подача готового мороженого или замороженного йогурта

По готовности мороженого лопатка для перемешивания должна продолжать вращаться во время подачи. Подставьте рожок или вазочку для мороженого под дозатор на несколько сантиметров ниже носика для подачи мороженого и потяните ручку вниз. Вращайте рожок или вазочку во время заполнения, чтобы уложить мороженое красивой спиралью. Наполнив рожок или вазочку, поднимите ручку дозатора вверх, чтобы остановить подачу мороженого.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы проверить консистенцию мороженого, опустите ручку вниз и подайте небольшое количество мягкого мороженого в небольшую емкость. Если консистенция слишком жидкая, перелейте смесь обратно в морозильную чашу и продолжайте взбивать мороженое. Регулярно проверяйте консистенцию, пока не получите нужную текстуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: большинство рожков для мороженого подходят по размеру; рожки очень больших размеров при наполнении мороженым понадобится наклонить.

Чтобы посыпать мороженое украшениями по вашему усмотрению, поворачивайте регулировочное колесико для дозирования украшений.

Чтобы не просыпать украшения, держите рожок или вазочку для мороженого поблизости к желобу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в украшениях содержится слишком много сахара, регулировочное колесико может поворачиваться с трудом.



ПРИМЕЧАНИЕ: Не оставляйте в контейнерах украшения, содержащие сахар, когда прибор не используется: в контейнер может попасть влага, и компоненты украшения слипнутся. Во избежание подобной проблемы рекомендуется насыпать в контейнеры только то количество украшений, которое будет использовано, и освобождать контейнер, закончив пользоваться мороженицей.

Как только мороженое достигнет желаемой консистенции, его следует немедленно подавать. Проследите за тем, чтобы во время подачи мороженого прибор оставался включенным и взбивание ингредиентов продолжалось.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: ни в коем случае НЕ СЛЕДУЕТ ВЫКЛЮЧАТЬ прибор во время перемешивания ингредиентов: смесь замерзнет, и возобновить процесс приготовления мороженого будет затруднительно.

ВАЖНО: НЕ ХРАНИТЕ мороженое в морозильной чаше: оно может прилипнуть к стенкам чаши и повредить их. Храните мороженое только в герметичной емкости. Примите во внимание: если хранить мороженое в морозильной камере, оно потеряет свою мягкость.

С. ВИДЫ МОРОЖЕНОГО

| | | |
|---|---------------------|---|
|  | Мягкое мороженое | Полутвердое мороженое, которое содержит меньше молочного жира, чем обычное мороженое, что придает ему более кремообразную консистенцию. |
|  | Замороженный йогурт | Свежий йогурт, взбитый и замороженный. Обычно чуть более кислый и менее жирный, чем сливочное мороженое. |

D. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ УКРАШЕНИЯ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

В большинстве супермаркетов вы можете найти следующие украшения для мороженого:

- Дробленое драже M&Ms*
- Измельченная шоколадная стружка*
- Кондитерская посыпка
- Шоколадная посыпка
- Дробленые орехи
- Бисквитное печенье или печенье с шоколадом, крошеное

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте нераздробленное драже M&Ms и неизмельченную шоколадную стружку: они слишком больших размеров для дозирующего устройства. Не используйте посыпку в форме мелких шариков: они слишком маленького размера и неравномерно распределяются по мороженому. Закончив пользоваться прибором, полностью освободите контейнеры для украшений.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы обеспечить соответствие размеров украшений диаметру дозатора, рекомендуется наполнять контейнеры для украшений с помощью загрузочной воронки, включенной в комплект поставки мороженицы.

Как пользоваться пластиной для поддержания тепла

Пластина позволяет поддерживать горячей поливку для мороженого. Чтобы включить пластину, достаточно повернуть переключатель сбоку мороженицы в положение 'keep warm' («поддержание тепла»).

ПРИМЕЧАНИЕ: не следует пользоваться пластиной для того, чтобы подогревать поливки или растапливать шоколад. Назначение пластины – поддерживать до момента подачи температуру предварительно подогретой поливки.

E. ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Мороженица оснащена устройством защиты от перегрузки, которое отключает двигатель в случае перегрева. Это может произойти, если смесь для приготовления мороженого очень густая, или если прибор работает слишком долго. Это также может произойти, если лопатка для перемешивания перестала вращаться.

Чтобы устранить проблему, отключите прибор от сети. Оставьте прибор выключенным в течение как минимум 20 минут. Спустя 20 минут прибор можно снова включить.

Если мороженое сильно замерзает, оно становится слишком густым для подачи через дозатор, а также препятствует вращению лопатки для перемешивания. В таком случае выключите прибор, извлеките морозильную чашу и переложите мороженое в подходящий герметичный контейнер для хранения в морозильной камере.

5. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| Проблема | Решение |
|--|---|
| Морозильная чаша не замораживается | <p>Отрегулируйте температуру в морозильной камере: исключительно важно обеспечить температура -18°C или ниже.</p> <p>Не мойте морозильную чашу в посудомоечной машине, так как это может повредить ее.</p> <p>Не доставайте чашу из морозильной камеры раньше, чем за 5 минут до начала приготовления мороженого.</p> |
| Мороженое не готово по истечении рекомендованного времени | <p>Проверьте, соответствуют ли рецепту ингредиенты и их количество.</p> <p>Перед использованием прибора обеспечьте предварительное замораживание морозильной чаши в течение 24 часов (при встряхивании чаши не должно ощущаться движения жидкости).</p> <p>Если ингредиенты не были предварительно охлаждены, это сказывается на продолжительности приготовления мороженого.</p> |
| Готовое мороженое не подается через дозатор | <p>Возможно, мороженое слишком загустело. Проверьте консистенцию и при необходимости уменьшите время приготовления.</p> <p>Убедитесь в том, что используемый рецепт предусмотрен для приготовления мягкого мороженого. Можно использовать и другие рецепты, но в таком случае, возможно, готовое мороженое придется накладывать прямо из морозильной чаши.</p> <p>Проверьте, соответствуют ли рецепту ингредиенты и их количество. Если мороженое не подается через дозатор, переложите его из морозильной чаши в подходящий герметичный контейнер.</p> |
| Двигатель остановился | <p>Возможно, мороженое слишком загустело.</p> <p>Проверьте рекомендуемое время приготовления мороженого. Выключите мороженицу примерно на 20 минут. Освободите и очистите прибор, затем положите морозильную чашу в морозильную камеру на время, указанное в инструкции. Когда морозильная чаша заморозится, приготовьте новую порцию мороженого.</p> |
| Дозатор для посыпания мороженого украшениями не функционирует | <p>Проверьте, не застряли ли компоненты украшения в дозаторе. Очистите дозатор и дайте ему высохнуть.</p> <p>Проверьте, не слипаются ли компоненты украшения для мороженого.</p> <p>Проверьте, не застревают ли компоненты украшения в дозаторе. Возможно, они слишком крупные, либо слишком мелкие, и поэтому скапливаются в дозаторе.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Лопатка для перемешивания не вращается</p> | <p>Проверьте, не образовался ли в морозильной чаше лед, возникающий в результате ожога, вызванного замораживанием. Чтобы избежать подобных ожогов, перед замораживанием морозильной чаши положите ее в полиэтиленовый пакет.</p> <p>Проверьте, включен ли прибор.</p> <p>Возможно, мороженое слишком загустело.</p> <p>Проверьте, хорошо ли закреплена лопатка для перемешивания: тщательно совместите лопатку с отверстием с внутренней стороны крышки, вставьте зубчатый привод лопатки в отверстие и заблокируйте лопатку, нажав на нее до щелчка.</p> |
|--|---|

6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Тщательно очистите каждую деталь прибора перед первым и после каждого использования.
- Перед уходом за прибором обязательно отключите его от сети.
- Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками или острыми предметами, которые могут повредить прибор. Достаточно протереть мороженицу снаружи чистой влажной тканью и затем вытереть насухо.
- **Корпус:** протрите корпус влажной тканью и высушите его. Ни в коем случае не пользуйтесь абразивными моющими средствами и никогда не погружайте в воду.
- **Морозильная чаша и крышка:** вымойте чашу и крышку вручную теплой мыльной водой и тщательно высушите. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ МОЙТЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ И НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ИЛИ ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ** для ухода за чашей и крышкой.
- **Рычаг и ручка дозатора:** вымойте вручную теплой мыльной водой. Тщательно удалите все остатки мороженого: вымойте дозатор с рычагом, находящимся как в открытом положении (ручка внизу), так и в закрытом положении (ручка вверх).
- **Лопатка для перемешивания, желоб для посыпания мороженого украшениями и поддон для сбора капель:** вымойте вручную теплой мыльной водой и тщательно высушите. Эти детали можно мыть в посудомоечной машине, но только в верхней корзине.
- Все остальные виды обслуживания электроприбора должны выполняться только сотрудниками официально признанного сервисного центра.

Пластина для поддержания тепла: протрите влажной тканью. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПЛАСТИНУ В ВОДУ: ПОД ПЛАСТИНОЙ НАХОДИТСЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭЛЕМЕНТ.

Н.В. не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, жесткими инструментами или мочалками, так как это может привести к повреждению корпуса.

7. РЕЦЕПТЫ

МЯГКОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Порции: 8

Время подготовки ингредиентов: 10 минут

Время приготовления мороженого: примерно 30 минут

Ингредиенты:

235 мл сильно охлажденного молока

150 г сахарной пудры

500 мл сильно охлажденных загущенных сливок

1-2 кофейных ложки экстракта ванили, по вкусу

Приготовление:

- Налейте молоко и насыпьте сахар в емкость среднего размера. Используя электрический миксер (на низкой скорости) или ручной венчик, перемешивайте ингредиенты до тех пор, пока сахар не растворится.
- Добавьте загущенные сливки и ванильный экстракт. Перемешайте, накройте емкость и поставьте ее в холодильник, до полного охлаждения приготовленной смеси.
- Включите мороженицу и влейте охлажденную смесь. Оставьте взбиваться до тех пор, пока мороженое не приобретет желаемую консистенцию. Примерно через 25 минут проверьте консистенцию, подав небольшое количество мороженого в небольшую емкость. Если мороженое кажется жидким и подается неравномерно, перелейте его обратно в морозильную чашу и продолжите взбивание в течение нескольких минут.
- Когда мороженое будет готово, поднесите вафельный рожок или вазочку к носику дозатора и наполните мороженым, медленно вращая рожок или вазочку по мере наполнения.
- Добавьте желаемые поливки или украшения. Приятного аппетита!

Cuisinart®



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja
międzynarodowa / 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
+7 495 018 59 47

**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 oryginałem dowodu zakupu.*
 - *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

FRANÇAIS : 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 des 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 232 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. Être 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 rendent 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.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

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 Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo 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) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном 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, квитанция, 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, выноса 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 талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года
Срок службы – 3 года

| |
|---|
| Version no: N ICE48E IB-23-089 |
| SIZE: 140MM(W) x 210MM(H) |
| Pages: 6pcs gate-fold cover +96pcs inside pages |
| Paper: Cover:157gsm gloss art paper Inside:105gsm gloss art paper |
| Color: Black for whole book |
| Coating: waterbase varnishing for whole book |
| Conair: Conair By Astor You |
| Date: 03/29/2023 |

SUN HING PRINTING CO., LTD.