

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 exclusivement être utilisé comme décrit dans la présente notice.
- **AVERTISSEMENT** : veiller à ce que les orifices de ventilation situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstrués.
- **AVERTISSEMENT** : ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou de moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT** : ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou l'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- Ne pas entreposer de substances explosives telles que des aérosols à gaz propulseur inflammable dans cet appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Garder l'appareil hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
- Toujours 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 139).
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil et il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 139). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du socle.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage intérieur 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.
- 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, prière de prendre contact avec le service à la clientèle (consulter le chapitre « Garantie internationale », page 139).



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



DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

Dans l'intérêt de tous, et afin de prendre une part active dans la protection de l'environnement et de la santé publique :

- Ne pas jeter vos produits avec vos déchets ménagers non triés.
- Les DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) doivent être collectés séparément.
- Recourir au système de reprise et de collecte mis en place pour les DEEE dans votre région. De cette façon, certains matériaux pourront être recyclés, réutilisés ou récupérés.
- En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, contribuer à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique liées à la présence éventuelle de substances dangereuses.

Pour de plus amples informations concernant la mise au rebut de ce produit, prendre contact avec votre service local de traitement des déchets ménagers.

AVERTISSEMENT



Danger Gaz extrêmement inflammable

- Ce produit contient du gaz réfrigérant R600a.
- Comparé aux gaz fluorés, le R600a présente une efficacité accrue et un impact environnemental réduit.
- Ce gaz est inflammable. Cependant, dans des conditions de fonctionnement normales, il ne présente aucun risque pour l'utilisateur, car il est contenu en toute sécurité dans un système hermétique se trouvant à l'intérieur du produit. Si le produit tombe ou est endommagé, il se peut que le gaz s'en échappe. Dans ce cas, le gaz peut s'enflammer s'il est exposé à des sources d'ignition telles que les flammes nues.
- Veiller à ne pas laisser tomber ou endommager ce produit lors de son transport.

Si le gaz réfrigérant s'échappe de l'appareil ou en cas de suspicion de fuite :

- Aérer immédiatement la pièce en ouvrant les portes et les fenêtres pendant quelques minutes.
- Éviter les flammes nues et autres sources d'ignition potentielles.
- NE PAS utiliser le produit en cas de suspicion de fuite du gaz réfrigérant.
- NE PAS jeter ce produit avec les déchets ménagers.
- Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques.

Sécurité pendant l'utilisation

- L'appareil doit rester droit en permanence. S'il est tourné sur le côté ou à l'envers, il convient de le remettre en position verticale et d'attendre 24 heures avant de l'utiliser.

- Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels de la sorbetière.
- 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 ni dans un four chaud.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail de la cuisine. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- 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.
- Bien se sécher les mains avant de débrancher la prise de courant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant d'assembler ou de démonter certaines pièces.
- Ne pas immerger le socle de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

2. INTRODUCTION

Félicitations! Vous venez d'acheter la sorbetière Ice Cream & Gelato Professional 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
2. Mélangeur à crème glacée
3. Mélangeur à glace italienne
4. Bol de 1,5 l
5. Socle

4. UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer le couvercle, le récipient et les mélangeurs dans de l'eau chaude savonneuse.

N.B. : ne pas nettoyer les pièces avec un détergent abrasif ou un ustensile à récurer. Ne pas les laver au lave-vaisselle.

- Brancher l'appareil dans une prise adéquate. Le témoin LED rouge s'allume et clignote pour indiquer que l'appareil est en mode veille.
- Préparer les ingrédients en suivant vos propres recettes ou celles fournies à la page 8.

N.B. : dans le cas de recettes personnelles, ne pas remplir le récipient au-delà de 4 cm du bord supérieur (env. 1 litre au maximum). Le volume augmentera à mesure que le mélange refroidira.

- Insérer le bol dans le socle en veillant à ce qu'il soit aligné correctement.
- Insérer le mélangeur à crème glacée ou le mélangeur à glace italienne au centre du bol. Le mélangeur à crème glacée mélange les ingrédients à la perfection et permet d'obtenir un résultat lisse et onctueux. Le mélangeur à glace italienne incorpore moins d'air dans les ingrédients et permet d'obtenir une texture riche et un arôme intense. Ce mélangeur convient également à la préparation de sorbets.
- Verser les ingrédients dans le bol. Placer le couvercle transparent sur l'appareil en alignant la flèche figurant sur le couvercle avec le symbole de déverrouillage situé sur le socle. Verrouiller le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La flèche figurant sur le couvercle doit être alignée avec le symbole de verrouillage.
- Appuyer sur le bouton d'alimentation. Le témoin LED rouge reste allumé en continu. L'écran LCD affiche « 00 ».
- Appuyer sur le bouton du minuteur pour régler la durée entre 10 et 60 minutes. Le minuteur sélectionne 60 minutes par défaut. Appuyer et relâcher le bouton du minuteur pour réduire graduellement la durée d'une minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour accélérer le processus.

N.B. : en cas de dépassement de la durée souhaitée, continuer à appuyer sur le bouton du minuteur jusqu'à revenir à une durée de 10 minutes.

- Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour démarrer le processus de congélation.
- L'écran LCD décompte jusqu'à zéro, et l'appareil émet 3 signaux sonores pour indiquer que le cycle est terminé.

N.B. : le témoin LED rouge s'allume et clignote, et l'écran LCD affiche « 00 ».

- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation.

N.B. : un écart de 1 cm doit séparer le bas du mélangeur et le bas de l'axe.

Mettre en pause

- Pour interrompre la préparation, appuyer sur le bouton marche/arrêt à n'importe quel moment durant le cycle. Pour redémarrer, appuyer sur le bouton marche/arrêt afin de poursuivre la préparation.

Prolonger la durée

- Il est possible de prolonger la durée du cycle à n'importe quel moment. Appuyer sur le bouton marche/arrêt pour interrompre la préparation, puis appuyer sur le bouton du minuteur pour augmenter la durée restante. La durée augmente graduellement, par plage de 5 minutes.

Ajouter des ingrédients

- Ajouter d'autres ingrédients tels que des copeaux de chocolat ou des noisettes environ 5 minutes avant la fin de la préparation. Pour ce faire, il suffit de déverrouiller et de retirer le couvercle, d'incorporer les ingrédients souhaités, puis de replacer et de verrouiller à nouveau le couvercle.

5. CONSEILS ET ASTUCES

- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité de glace préparée et de la température des ingrédients utilisés. Toutes les recettes prennent entre 35 et 60 minutes.
- Les glaces onctueuses prennent entre 35 et 45 minutes.
- Les glaces plus fermes prennent entre 45 et 60 minutes.
- Votre sorbetière prépare de la glace à partir d'ingrédients frais et naturels, c'est-à-dire sans conservateurs présents dans les glaces du commerce. Celle-ci n'aura donc pas la même fermeté. Pour obtenir une consistance plus ferme, transvaser la glace dans un récipient hermétique et la réserver au congélateur pendant au moins 2 heures avant de servir.
- Les ingrédients bien refroidis requièrent un cycle plus court.
- Ajouter d'autres ingrédients tels que des copeaux de chocolat ou des noisettes environ 5 minutes avant la fin de la préparation.
- Les noisettes et autres ingrédients ne peuvent pas dépasser la taille d'un copeau de chocolat.
- Commencer par verser 1 litre de préparation au maximum dans le récipient. Le volume augmente à mesure que le mélange refroidit.
- Certaines recettes contiennent des ingrédients précuits. Pour obtenir un résultat optimal, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- La plupart des mélanges peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 3 jours avant leur congélation.
- La crème fraîche et le lait entier contenus dans de nombreuses recettes peuvent être remplacés par de la crème allégée et du lait écrémé. Cependant, plus la teneur en lipides sera élevée, plus le résultat sera riche et onctueux. L'utilisation d'ingrédients allégés est susceptible de modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Pour remplacer les ingrédients d'origine d'une recette, veiller à bien utiliser les mêmes quantités que celles prévues au départ.
- Il est également possible de remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si les ingrédients doivent être précuits, ajouter l'édulcorant une fois la cuisson terminée. Mélanger soigneusement la préparation de façon à dissoudre l'édulcorant. Pour la préparation de sorbet, vérifier la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de commencer. Le processus de congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Celui-ci ne sera donc plus aussi sucré que le mélange de la recette. Si le fruit est acide, ajouter du sucre à la préparation. Si le fruit est très mûr ou sucré, réduire la quantité de sucre de la recette.

- Remplir le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 4 cm en dessous du bord. Tenir compte de cette consigne pour l'ajout d'autres ingrédients en fin de préparation.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer soigneusement chaque pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laver le bol, les mélangeurs et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement chaque élément. Ne pas laver les différents éléments au lave-vaisselle.
- S'assurer que l'appareil est entreposé à la verticale.
- Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide; ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer.
- Ne jamais immerger le socle dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et ne pas le placer au lave-vaisselle.

7. RECETTES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

220 ml de lait entier

150 g de sucre cristallisé

450 ml de crème fraîche

1 c. à c. d'extrait de vanille

- Verser le lait et le sucre dans un récipient de taille moyenne, puis fouetter le tout jusqu'à dissolution complète du sucre. Incorporer la crème et la vanille, couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Assembler le mélangeur à crème glacée, mélanger la préparation et la verser dans le bol de la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes.
- Pour obtenir une glace plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

Pour varier les plaisirs :

Menthe et pépites de chocolat : remplacer la vanille par 1 c. à c. d'extrait de menthe. Concasser 100 g de chocolat au lait en petits morceaux et les incorporer à la préparation 5 minutes avant la fin du cycle.

Cookies & Cream : hacher grossièrement 180 g de cookies (par ex. aux pépites de chocolat) et les incorporer à la préparation 5 minutes avant la fin du cycle.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

225 ml de lait entier

100 g de sucre cristallisé

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

450 ml de crème fraîche

1 c. à c. d'extrait de vanille

- Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer le lait, la crème et la vanille à feu moyen jusqu'à ce que le mélange frémisses.
- Verser le sucre et le chocolat dans un robot de cuisine et hacher finement le tout. Incorporer le lait chaud et mixer le tout jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Verser la préparation dans un récipient de taille moyenne et laisser refroidir complètement. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Fouetter la préparation et la verser dans la sorbetière équipée du mélangeur à crème glacée. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes.
- Pour obtenir une glace plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

300 g de fraises fraîches équeutées et coupées en tranches

1 c. à s. de jus de citron

160 ml de lait entier

150 g de sucre cristallisé

300 ml de crème fraîche

1 c. à c. d'extrait de vanille

- Dans un petit récipient, mélanger les fraises avec le jus de citron et 50 g de sucre. Remuer délicatement et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures. Égoutter les fraises et réserver le jus. Réduire la moitié des fraises en purée, puis les incorporer au jus. Réserver les fraises restantes.
- Verser le lait et le reste de sucre dans un récipient de taille moyenne, puis fouetter le tout jusqu'à dissolution complète du sucre. Incorporer la crème, la purée de fraises et la vanille. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Fouetter la préparation et la verser dans la sorbetière équipée du mélangeur à crème glacée. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. Retirer le couvercle et ajouter le reste des fraises 5 minutes avant la fin du cycle. Verrouiller le couvercle et terminer le programme.
- Pour obtenir une glace plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

N.B. : cette glace d'un rose très pâle paraîtra « naturelle ». Pour obtenir un rose plus soutenu, ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire rouge jusqu'à atteindre la couleur souhaitée.

GLACE MARBRÉE AUX FRUITS ROUGES

300 g de mélange de fruits rouges

200 g de sucre semoule

2 c. à s. d'eau

1 c. à s. de jus de citron

500 ml de lait entier

400 ml de crème fraîche

1 gousse de vanille (incisée dans le sens de la longueur afin d'en récolter les graines)

5 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

- Dans une casserole de taille moyenne, mélanger les fruits rouges avec 30 g de sucre et 2 c. à s. d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres.
- Retirer la préparation du feu, réduire les fruits rouges en purée et passer le tout au tamis. Éliminer les pépins.
- Verser la purée dans une casserole propre. Laisser réduire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'un sirop. Incorporer le jus de citron et laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation ait complètement refroidi.
- Dans une casserole de taille moyenne, fouetter le lait à feu doux avec la crème, 85 g de sucre semoule, le sel et la gousse de vanille entière, y compris les graines. Porter le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre restant (85 g) dans un récipient de taille moyenne. Batre le mélange jusqu'à ce qu'il pâlisse et épaississe.
- Retirer la gousse de vanille dès que le mélange de lait et de crème commence à frémir. À l'aide d'un fouet, incorporer le mélange de lait et de crème dans la préparation aux œufs. Laver la casserole, y verser la crème anglaise, puis faire chauffer le tout sans cesser de remuer, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la crème épaississe, sans jamais la faire bouillir la préparation. Une fois qu'un film apparaît au dos de la cuillère, retirer la casserole du feu. Laisser refroidir en prenant soin de remuer de temps en temps.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Fouetter à nouveau le mélange. Assembler le mélangeur à crème glacée. Verser le mélange dans la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. Juste avant la fin de la préparation, retirer le couvercle et ajouter la purée de fruits rouges afin de créer un effet marbré.
- La glace aura une texture douce et onctueuse et une couleur magnifique. Pour obtenir une glace plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT-COCO

60 g de cacao en poudre

140 g de sucre cristallisé

70 g de cassonade

400 ml de lait de coco entier en conserve

400 ml de lait d'amande

1 pincée de sel

30 g de noix de coco déshydratée non sucrée (facultatif)

- Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients (à l'exception de la noix de coco déshydratée) et fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Fouetter à nouveau le mélange avant de le verser dans la sorbetière équipée du mélangeur à crème glacée. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 minutes.
- Ouvrir le couvercle 5 minutes avant la fin de la préparation, puis ajouter et incorporer soigneusement la noix de coco déshydratée.
- Pour obtenir une glace plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

N.B. : cette recette convient aux véganes.

GLACE À LA CRÈME ANGLAISE VANILLÉE

400 ml de lait entier

400 ml de crème fraîche

200 g de sucre cristallisé

1 gousse de vanille incisée dans le sens de la longueur

5 gros jaunes d'œufs

1 pincée de sel

- Dans une casserole de taille moyenne, fouetter le lait à feu doux/moyen avec la crème, la moitié du sucre semoule, le sel et la gousse de vanille entière (graines et gousse). Porter le tout à ébullition.
- Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre restant dans un récipient de taille moyenne. Battre le mélange jusqu'à ce qu'il pâlisse et épaississe.
- Retirer la gousse de vanille dès que le mélange de lait et de crème commence à bouillir. À l'aide d'un fouet, incorporer le mélange dans la préparation aux œufs.
- Laver la casserole, y reverser la crème anglaise, puis faire chauffer le tout sans cesser de remuer, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la crème épaississe. Ne pas faire bouillir la préparation, car celle-ci risquerait de cailler.
- Une fois qu'un film apparaît au dos de la cuillère, retirer la casserole du feu et laisser refroidir en prenant soin de remuer de temps en temps.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Fouetter à nouveau le mélange. Assembler le mélangeur à crème glacée et verser la préparation dans la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes.
- Pour obtenir une glace plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

GLACE ITALIENNE À LA VANILLE

250 ml de crème fraîche

750 ml de lait entier

175 g de sucre cristallisé

2 c. à s. de fécule de maïs

1 pincée de sel

1/2 c. à s. d'extrait de vanille

1 c. à s. de pectine liquide

- Dans une casserole de taille moyenne, mélanger la crème avec 500 ml de lait à feu moyen. Porter à ébullition.
- Pendant ce temps, fouetter le reste de lait dans un récipient avec le sucre, la fécule de maïs, le sel et la vanille.
- Dès que le mélange crème/lait commence à bouillir, ajouter la préparation au lait et au sucre. Continuer à faire chauffer tout en remuant, jusqu'à ce que le mélange frémitte et épaississe.
- Une fois qu'un film apparaît au dos de la cuillère, retirer la casserole du feu. Cette opération prend environ 15 minutes.
- Incorporer la pectine et laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Une fois le mélange refroidi, le fouetter à nouveau avant de le verser dans la sorbetière équipée du mélangeur à glace italienne. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes.
- La glace italienne est prête lorsque le mélange commence à épaissir. Pour obtenir une glace italienne plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

GLACE ITALIENNE AU CITRON

250 ml de crème fraîche

500 ml de lait entier

1/2 tasse de zeste de citron

Le jus de 6 citrons

200 g de sucre cristallisé

2 c. à s. de fécule de maïs

1 pincée de sel

1 c. à s. d'extrait de vanille

1 c. à s. de pectine liquide

- Dans une casserole de taille moyenne, mélanger la crème avec 250 ml de lait. Porter à ébullition à feu moyen.
- Pendant ce temps, fouetter le reste de lait (250 ml) dans un récipient avec le zeste de citron, le sucre, la fécule de maïs, le sel et la vanille.
- Dès que le mélange crème/lait commence à bouillir, ajouter la préparation au lait et au sucre. Continuer à faire chauffer tout en remuant, jusqu'à ce que le mélange frémitte et épaississe, et qu'un film apparaisse au dos de la cuillère (cette opération prend environ 15 minutes).
- Retirer la casserole du feu, incorporer la pectine et laisser refroidir à température ambiante.

Ajouter le jus de citron, couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.

- Lorsque la préparation est refroidie, la fouetter encore une fois. Assembler le mélangeur à glace italienne et verser la préparation dans la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. La glace italienne est prête lorsqu'elle commence à épaissir. Pour obtenir une glace italienne plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

GLACE ITALIENNE À L'ESPRESSO

250 ml de crème fraîche

500 ml de lait entier

250 ml d'espresso fraîchement préparé

175 g de sucre cristallisé

2 c. à s. de fécule de maïs

1 pincée de sel

1 c. à s. de pectine liquide

- Dans une casserole de taille moyenne, mélanger la crème avec 375 ml de lait. Porter à ébullition à feu moyen.
- Pendant ce temps, fouetter le reste de lait dans un récipient avec l'espresso, le sucre, la fécule de maïs et le sel.
- Dès que le mélange crème/lait commence à bouillir, ajouter la préparation au lait et au sucre. Continuer à faire chauffer tout en remuant, jusqu'à ce que le mélange frémisse et épaississe, et qu'un film apparaisse au dos de la cuillère (cette opération prend environ 15 minutes).
- Retirer la casserole du feu, incorporer la pectine et laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Lorsque la préparation est refroidie, la fouetter encore une fois. Assembler le mélangeur à glace italienne et verser la préparation dans la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. La glace italienne est prête lorsqu'elle commence à épaissir. Pour obtenir une glace italienne plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

SORBET ORANGE, MANGUE ET PASSION

300 g de dés de mangue

180 g de sucre cristallisé

4 c. à s. de jus de citron

Le zeste de 1 orange

500 ml de jus d'orange non sucré

2 fruits de la passion

- Dans un récipient de taille moyenne, mélanger la mangue avec le sucre, le jus de citron et le zeste d'orange. Réserver pendant 1 heure.
- Mélanger soigneusement et réduire en purée à l'aide d'un mixeur.
- Incorporer le jus d'orange et la pulpe des fruits de la passion.

- Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Assembler le mélangeur à glace italienne et verser la préparation dans la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. Le sorbet est prêt lorsque le mélange commence à épaissir. Il présente une texture onctueuse.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

SORBET AU PROSECCO ET AU PAMPLEMOUSSE

180 ml d'eau

180 g de sucre

Le zeste de 2 pamplemousses

Le jus de 4 pamplemousses

1 pincée de sel

150 ml de prosecco (vin effervescent italien)

- Dans une casserole de taille petite à moyenne, mélanger l'eau avec le sucre, le zeste de pamplemousse et le sel à feu doux/moyen. Laisser mijoter la préparation jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Verser le jus de pamplemousse dans le mélange de sucre et de zeste et bien mélanger le tout. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Égoutter la préparation, puis incorporer le prosecco.
- Assembler le mélangeur à glace italienne et verser la préparation dans la sorbetière. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 45 minutes. Le sorbet est prêt lorsque le mélange commence à épaissir. Il présente une texture onctueuse.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

YAOURT GLACÉ À LA PÊCHE

415 g de pêches en conserve (en tranches, au jus)

450 g de yaourt grec

150 ml de lait entier

75 g de sucre cristallisé

- Égoutter les pêches et réserver 100 ml de jus. Verser les pêches dans un mixeur.
- Ajouter le yaourt grec, le lait, le sucre et le jus de pêche réservé. Mixer le tout jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et que le sucre soit totalement dissous.
- Couvrir et laisser refroidir pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Une fois le mélange refroidi, le fouetter à nouveau avant de le verser dans la sorbetière équipée du mélangeur à crème glacée. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. Le yaourt glacé est prêt lorsqu'il commence à épaissir. Pour obtenir un résultat plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

YAOURT GLACÉ AU MIEL

750 g de yaourt grec
250 ml de lait entier
150 g de miel liquide

- Mélanger le yaourt grec avec le lait et le miel. Mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Une fois le mélange refroidi, le fouetter à nouveau avant de le verser dans la sorbetière équipée du mélangeur à crème glacée. Verrouiller le couvercle.
- Allumer l'appareil et régler le minuteur sur 40 à 50 minutes. Le yaourt glacé est prêt lorsqu'il commence à épaissir. Pour obtenir un résultat plus ferme, prolonger la durée de préparation.
- Servir immédiatement ou conserver au congélateur dans un récipient hermétique.

BOISSON GLACÉE RAFRAÎCHISSANTE À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

350 ml de lait de coco allégé
250 ml de jus d'orange frais
300 g d'ananas coupé en morceaux
1 banane mûre
3 c. à c. de miel liquide

- Déposer tous les ingrédients dans un mixeur ou robot de cuisine et mixer le tout pendant 1 à 2 minutes jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
- Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Verser la préparation dans la sorbetière équipée du mélangeur à glace italienne et régler le minuteur sur 30 minutes. La boisson est prête lorsque des cristaux de glace commencent à se former.
- Servir immédiatement.

LIMONADE GLACÉE

2 citrons non traités
140 g de sucre
1 l d'eau froide
Menthe fraîche

- Verser le sucre dans un mixeur et actionner l'appareil 3 à 4 fois par impulsions, à la puissance maximale.
- Couper les extrémités des citrons, puis tailler ceux-ci en quartiers. Les déposer dans le mixeur avec le sucre et la moitié de l'eau froide. Mixer à la puissance maximale pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le citron soit complètement haché.
- Passer la limonade au tamis, récupérer le jus dans un récipient et ajouter le reste d'eau.
- Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, si possible une nuit.
- Verser la limonade refroidie dans la sorbetière équipée du mélangeur à glace italienne et régler le minuteur sur 30 minutes. La limonade est prête lorsque des cristaux de glace commencent à se former.
- Servir immédiatement avec un brin de menthe.

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.
- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved.
- Do not store explosive substances such in aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- This appliance shall not be used by children. Keep out of reach of children during and after 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 139).
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see “International guarantee” on page 139). No repair must be attempted by the consumer.
- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
- Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance is for indoor, 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.
- 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 139).



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.



WEEE - END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS

In everybody's interest and to actively participate in protecting the environment and human health:

- Do not discard your products with your unsorted household wastes.
- The WEEE (wastes of electrical and electronic equipments) must be collected separately.
- Use the return and collection systems dedicated to the WEEE available in your area. In this way, some materials can be recycled, re-used or recovered.
- By ensuring this product is disposed of properly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health due to possible content of hazardous substances.

For more detailed information about the disposal of this product, please contact your local household waste disposal service.

WARNING



**Danger
Extremely
Flammable Gas**

- This product uses R600a as a refrigerant gas.
- R600a has higher efficiency and lower environmental impacts, compared to Fluorinated gases.
- The gas is flammable, but under normal operating conditions

this poses no risk to the user as it is safely contained in a sealed system within the product. If the product is dropped or damaged it is possible for the gas to escape. In such circumstances the gas could ignite if exposed to sources of ignition such as naked flames.

- When transporting this product take care to ensure that the product is not dropped or damaged.

If the refrigerant gas escapes or leaks are suspected:

- Immediately ventilate the room by opening doors and windows for several minutes.
- Avoid naked flames and other potential ignition sources.
- Do NOT use the product if you suspect a leak of the refrigerant gas.
- Do Not dispose of this product in household waste.
- Instead it should be handed over to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Safety During Use

- The appliance should remain upright at all times. If the appliance is turned on its side or upside down, you will need to put it in an upright position and wait 24 hours before using.
- Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from the Ice Cream & Gelato Professional.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the unit on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not place on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- 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.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Always unplug from the mains outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not immerse the housing base in water or any other liquid or put it in a dishwasher.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart Ice Cream & Gelato Professional !

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

2. Ice Cream Paddle

3. Gelato Paddle

4. 1.5L Bowl

5. Housing Base

4. USE

Before first use, clean the lid, mixing bowl and mixing paddles in warm soapy water.

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

- Plug the unit into a suitable mains socket. The red LED light will illuminate and flash to indicate the unit is in standby mode.
- Prepare the ingredients either using your own recipes or those provided on page 22.

N.B. If using your own recipes do not fill the mixing bowl more than 4cm from the top (approx 1 litre max). As the mixture freezes it will increase in size.

- Insert the mixing bowl into the base, ensuring the bowl is correctly aligned.

- Depending on the type of frozen dessert you are making, insert either the ice cream paddle or the gelato paddle into the mixing bowl. The ice cream paddle churns ingredients perfectly for smooth, creamy results. The gelato paddle incorporates less air into the ingredients and creates richly textured results with intense flavour. This paddle is also ideal for sorbet. Ensure the mixing paddle is resting in the centre of the mixing bowl.
- Pour the ingredients into the mixing bowl. Position the clear lid by lining up the arrow on the lid with the unlock icon on the base. Lock into place by turning anti clockwise. The arrow on the lid should now be lined up with the lock icon on the base.
- Press the power button, the red LED light will stay illuminated and static. The LCD screen will display '00'.
- Press the timer button to set the time from 60 to 10 minutes. The timer will default to 60 minutes. Press and release the timer button to decrease the time in 1 minute increments. Press and hold to scroll down more quickly.

N.B. If you add too much time keep pressing the timer until it will bring you back to 10 minutes.

- Press the Start/Stop button, the freezing process will now begin.
- The LCD screen will count down to zero and the unit will beep 3 times to indicate when the process has finished.

N.B. The red LED will illuminate and flash and the LCD display will flash '00'.

- Turn the unit off by pressing the power button.

N.B. There should be a 1cm gap between the bottom of the paddle and the bottom of the stem.

To Pause

- You can press the Start/Stop button at any stage during the freezing to pause. To restart, press the Start/Stop button again and the process will continue.

To Add Time

- You can add time at any stage during the freezing process. Press the Start/Stop button to pause then press the timer button to increase the time remaining. Time will increase in 5 minute increments.

Adding Extra Ingredients

- Add other ingredients e.g. chocolate chips and nuts approximately 5 minutes before mixing is complete. To do this simply unlock the lid to remove, insert ingredients and replace the lid and lock back into place.

5. HINTS AND TIPS

Processing time depends on the recipe, the amount of dessert being made and the temperature of the ingredients being used. All recipes take between 35 and 60 minutes.

- Soft ice cream takes between 35-45 minutes.
- Hard ice cream takes 45-60 minutes.
- Your Ice Cream Maker makes ice cream using fresh natural ingredients, i.e. without the preservatives etc as found in commercial ice creams. Therefore it will not have the same hard consistency. For a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for at least 2 hours before serving.
- Well chilled ingredients require shorter mixing times.

- Add other ingredients e.g. chocolate chips and nuts approximately 5 minutes before the mixing is complete.
- Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.
- You should begin with a maximum of 1 litre of mixture in the Ice Cream Maker. As the mixture freezes it will increase in size.
- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- Prior to freezing, most mixed recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower fat creams and milk for double cream and whole milk used in many recipes. However, the higher the fat content the richer and creamier the result. Using lower fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting ingredients, ensure you use the same quantity of the substitute as the original ingredient required.
- You may also substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after ingredients have been cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener. When making sorbet, test the ripeness and sweetness of the fruit before you begin. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will not taste as sweet as the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- Do not fill the mixing bowl higher than 4cm from the top. Take this into consideration if you wish to add extra ingredients towards the end.

6. CLEANING & MAINTENANCE

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Always unplug the appliance from the mains outlet before cleaning.
- Wash the mixing bowl, mixing paddles and lid in warm soapy water. Dry each part thoroughly. Do not wash any of the parts in the dishwasher.
- Ensure the appliance is stored in an upright position.
- Wipe the housing base with a clean damp cloth; do not use harsh abrasive cleaners or scourers.
- Never submerge the motor base in the water or other liquid, or place in a dishwasher.

7. RECIPES

SIMPLE VANILLA ICE CREAM

220ml full fat milk
 150g granulated sugar
 450ml double cream
 1 tsp vanilla extract

- Pour the milk and sugar into a medium bowl and whisk until the sugar has dissolved. Stir in the cream and vanilla, cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- With the ice cream paddle fitted, whisk the mixture and pour into the ice cream maker bowl. Cover with the lid.

- Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes.
- To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

Variations:

Mint Choc Chip: omit the vanilla and replace with 1tsp of peppermint extract. Chop 100g of milk chocolate into very small pieces and add during the last 5 minutes of mixing.

Cookies and Cream: add 180g of coarsely chopped cookies e.g. chocolate chip during the last 5 minutes of mixing.

CHOCOLATE ICE CREAM

- 225ml full fat milk
- 100g granulated sugar
- 200g milk chocolate, broken into 1cm pieces
- 450ml double cream
- 1 tsp vanilla extract

- Heat the milk, cream and vanilla in a medium pan over a medium heat until just bubbling around the edges.
- Place the sugar and chocolate into a food processor and process until finely chopped. Add the hot milk to the processor and mix until smooth.
- Transfer to a medium bowl to cool completely. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- With the ice cream paddle fitted, whisk the mixture and pour into the ice cream maker. Cover with the lid.
- Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes.
- To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

STRAWBERRY ICE CREAM

- 300g fresh strawberries, stemmed & sliced
- 1 tbsp lemon juice
- 160ml full fat milk
- 150g granulated sugar
- 300ml double cream
- 1 tsp vanilla extract

- In a small bowl combine the strawberries, lemon juice and 50g of the sugar. Stir gently and leave to stand in the fridge for 2 hours. Strain the strawberries, reserving juices. Mash or puree half of the strawberries and add to the reserved juices, leaving the remaining strawberries aside.
- Pour the milk and the remaining sugar into a medium bowl and whisk until the sugar has dissolved. Stir in the cream, mashed strawberries and vanilla. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- With the ice cream paddle fitted, whisk the mixture and pour into the ice cream maker. Cover with lid.

- Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes. Five minutes before ice cream is complete, remove lid and add the reserved strawberries. Replace lid and allow to mix in completely.
- To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

N.B. This ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink. If a deeper pink is required, add a few drops of red food colouring until the desired colour is achieved.

BERRY RIPPLE ICE CREAM

300g mixed berries

200g caster sugar

2 tbsp water

1 tbsp lemon juice

500ml whole milk

400ml double cream

1 vanilla pod (split down the middle and seeds scraped out)

5 egg yolks

pinch of salt

- In a medium saucepan, combine the berries, 30g of the sugar and two tablespoons of water. Bring to the boil and simmer for a few minutes until the fruit is soft.
- Remove berry mixture from the heat, crush the berries until pureed, before passing through a sieve. Discard the pips.
- Return the puree to a clean pan. Simmer for 10 minutes or until the mixture has reduced to a syrup. Stir in the lemon juice and cool. Chill completely in the fridge.
- In a medium saucepan over a low heat, whisk together the milk, cream, 85g of the caster sugar, salt, and the entire vanilla pod including the scraped seeds. Bring the mixture to the boil.
- Whilst this is heating, combine the egg yolks and the remaining sugar (85g) in a medium bowl. Beat the mixture until pale and thick.
- Once the milk/cream mixture has come to a slight boil remove the vanilla pod. Pour the milk/cream mixture into the egg mixture, whisking as you go. Wash out the pan and pour the custard mixture back into the cleaned pan and heat stirring continuously for up to 10 minutes or until the custard starts to thicken. Do not bring to the boil or it may curdle. When you can see a film form over the back of your spoon remove the saucepan from the heat. Leave to cool, stirring every so often.
- Cover and refrigerate for at least 2 hour, preferably overnight.
- Whisk mixture again. With ice cream paddle fitted. Pour mixture into the ice cream maker. Cover with lid.
- Turn on appliance and set the timer for 40 to 50 minutes. Just before the ice cream is ready, remove lid and add the berry puree so that it creates a marbled effect.
- The ice cream will have a soft, creamy texture and a fabulous colour. To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

COCONUT & CHOCOLATE ICE CREAM

60g cocoa powder

140g of granulated sugar

70g light brown sugar

400ml tin of full fat coconut milk

400ml almond milk

pinch of salt

30g unsweetened desiccated coconut (optional)

- In a bowl combine all the ingredients (except for the desiccated coconut) and whisk until smooth.
- Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Whisk the mixture again thoroughly before pouring into the ice cream maker with the ice cream paddle already fitted. Cover with lid.
- Turn the appliance on and set the timer for 40 minutes.
- 5 minutes before the ice cream is ready, open lid and pour in the desiccated coconut, ensure coconut is mixed thoroughly.
- To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

N.B. This recipe is suitable for vegans.

VANILLA CUSTARD ICE CREAM

400ml whole milk

400ml double cream

200g granulated sugar

1 vanilla pod, split down the middle

5 large egg yolks

pinch of salt

- In a medium saucepan over a medium-low heat whisk together the milk, cream, half of the sugar, salt and the scraped vanilla bean (including the pod). Bring the mixture to the boil.
- Whilst this is heating, combine the egg yolks and the remaining sugar in a medium bowl. Beat the mixture until pale and thick.
- Once the milk/cream mixture has come to the boil remove the vanilla pod. Pour the mixture onto the egg mixture whisking as you go.
- Wash out the saucepan and pour in the custard mixture stirring continuously for up to 10 minutes or until the custard begins to thicken. Do not bring to the boil as it may curdle.
- When you can see a film form over the back of the spoon remove the saucepan from the heat and leave to cool stirring every so often.
- Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Whisk the mixture again thoroughly. With the ice cream paddle fitted pour mixture into the ice cream maker. Cover with lid.
- Turn the appliance on and set the timer for 40-50 minutes
- To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

VANILLA GELATO

250ml double cream

750ml full fat milk

175g granulated sugar

2 tbsp cornstarch

pinch of salt

1/2 tbsp vanilla extract

1 tbsp liquid pectin

- In a medium saucepan over a medium heat combine the cream and 500ml of the milk. Bring to a simmer.
- Whilst this is heating whisk the remaining milk, sugar, cornstarch, salt and vanilla into a bowl.
- Once the milk and cream mixture has come to a simmer add the milk and sugar mixture. Keeping on the heat continuously stir until the mixture comes to a gentle boil and thickens.
- When you can see a film form over the back of the spoon remove the saucepan from the heat, this will take about 15 minutes.
- Stir in the pectin and cool to room temperature. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Once chilled, whisk the mixture again and pour into the ice cream maker with the gelato paddle already fitted. Cover with the lid.
- Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes.
- The gelato is ready when the mixture starts to thicken. To produce a firmer gelato churn in the ice cream/gelato maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

VANILLA GELATO

250ml double cream

750ml full fat milk

175g granulated sugar

2 tbsp cornstarch

pinch of salt

1/2 tbsp vanilla extract

1 tbsp liquid pectin

- In a medium saucepan over a medium heat combine the cream and 500ml of the milk. Bring to a simmer.
- Whilst this is heating whisk the remaining milk, sugar, cornstarch, salt and vanilla into a bowl.
- Once the milk and cream mixture has come to a simmer add the milk and sugar mixture. Keeping on the heat continuously stir until the mixture comes to a gentle boil and thickens.
- When you can see a film form over the back of the spoon remove the saucepan from the heat, this will take about 15 minutes.
- Stir in the pectin and cool to room temperature. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Once chilled, whisk the mixture again and pour into the ice cream maker with the gelato paddle already fitted. Cover with the lid.

- Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes.
- The gelato is ready when the mixture starts to thicken. To produce a firmer gelato churn in the ice cream/gelato maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

LEMON GELATO

250ml double cream
 500ml full fat milk
 1/2 cup of lemon zest
 6 lemons juiced
 200g granulated sugar
 2 tbsp cornstarch
 pinch of salt
 1 tbsp vanilla extract
 1 tbsp liquid pectin

- In a medium saucepan, combine the cream and 250ml of the milk. Set over a medium heat and bring to a simmer.
- Whilst the cream and milk mixture is heating, whisk the remaining milk (250ml), lemon zest, sugar, cornstarch, salt and vanilla into a bowl.
- Once the milk and cream mixture has come to a simmer add the milk and sugar mixture. Keeping on the heat, continuously stir until the mixture comes to a gentle boil and thickens to where it can coat the back of the spoon (this will take about 15 minutes).
- Remove the pan from the heat, stir in the pectin and cool to room temperature. Stir in the lemon juice, cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Once chilled, whisk the mixture again. With the gelato paddle fitted pour into the ice cream/gelato maker. Cover with the lid.
- Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes. The gelato is ready when it starts to thicken. To produce a firmer gelato churn in the ice cream/gelato maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

ESPRESSO GELATO

250ml double cream
 500ml full fat milk
 250ml freshly brewed espresso
 175g granulated sugar
 2 tbsp cornstarch
 pinch of salt
 1 tbsp liquid pectin

- In a medium saucepan, combine the cream and 375ml of the milk. Set over a medium heat and bring to a simmer.
- Whilst the cream and milk mixture is heating, whisk the remaining milk, espresso, sugar, cornstarch and salt into a bowl.

- Once the milk and cream mixture has come to a simmer add the milk and sugar mixture. Keeping on the heat, continuously stir until the mixture comes to a gentle boil and thickens to where it can coat the back of the spoon (this will take about 15 minutes).
- Remove the pan from the heat, stir in the pectin and cool to room temperature. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Once chilled, whisk the mixture again. With the gelato paddle fitted, pour mixture into the ice cream/gelato maker. Cover with lid.
- Turn the appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes. The gelato is ready when it starts to thicken. To produce a firmer gelato churn in the ice cream/gelato maker for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

ORANGE, MANGO & PASSION FRUIT SORBET

300g mango cubes
 180g granulated sugar
 4 tbsp lemon juice
 zest of 1 orange
 500ml unsweetened orange Juice
 2 passion fruit

- Combine the mango, sugar, lemon juice and orange zest in a medium bowl. Leave to stand for 1 hour.
- Stir well and puree in a blender.
- Stir in the orange juice and passion fruit pulp.
- Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- With the gelato paddle fitted, pour the sorbet mixture into the ice cream/gelato maker. Cover with lid.
- Turn the appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes. The sorbet is ready when the mixture starts thicken. The sorbet will have a soft texture.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

PROSECCO & GRAPEFRUIT SORBET

180ml water
 180g sugar
 zest of 2 grapefruit
 juice of 4 grapefruit
 pinch of salt
 150ml Prosecco (Italian sparkling wine)

- Combine the water, sugar, grapefruit zest and salt in a small to medium saucepan set over a medium-low heat. Cook the mixture until the sugar is dissolved.
- Pour the grapefruit juice into the sugar/zest mixture and whisk together. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Strain the mixture and then whisk in the prosecco.
- With the gelato paddle fitted pour mixture into the ice cream/gelato maker. Cover with lid.

- Turn appliance on and set the timer for 45 minutes. The sorbet is ready when the mixture starts to thicken. The sorbet will have a soft texture.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

PEACH FROZEN YOGHURT

415g tin of peach slices in juice
 450g Greek yoghurt
 150ml full fat milk
 75g granulated sugar

- Drain the peaches and reserve 100ml of the juice. Place the peaches in a blender.
- Add the Greek yoghurt, milk, sugar and reserved peach juice. Process in a Blender until smooth and the sugar has dissolved.
- Cover and chill for at least 2 hours, preferably overnight.
- Once chilled, whisk the mixture again and pour into the ice cream/gelato maker with the ice cream paddle already fitted. Cover with the lid.
- Turn the unit on and set the timer for 40-50 minutes. The frozen yoghurt is ready when it starts to thicken. To produce a firmer frozen yoghurt run the machine for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

HONEY FROZEN YOGHURT

750g Greek yoghurt
 250ml full fat milk
 150g runny honey

- Combine the Greek yoghurt, milk and honey. Mix until smooth.
- Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
- Once chilled, whisk the mixture again and pour into the ice cream/gelato maker with the ice cream paddle already fitted. Cover with the lid.
- Turn the unit on and set the timer for 40-50 minutes. The frozen yoghurt is ready when it starts to thicken. To produce a firmer frozen yoghurt run the machine for longer.
- Serve or store in an airtight container in the freezer.

REFRESHING PINEAPPLE & COCONUT ICE DRINK

350ml light coconut milk
 250ml fresh orange juice
 300g pineapple - cut into chunks
 1 ripe banana
 3 tsp runny honey

- Place all the ingredients into a blender or food processor and blend for 1-2 minutes until smooth.
- Chill in the fridge for at least 2 hours, preferably overnight.
- With the gelato paddle fitted pour the blended mixture into the ice cream maker and set the

timer for 30 minutes. The drink is ready when ice crystals begin to form.

- Serve immediately.

ICY HOMEMADE LEMONADE

2 unwaxed lemons

140g sugar

1L cold water

fresh mint

- Place the sugar into a blender and pulse 3 to 4 times on the high setting.
- Remove the top and bottom of the two lemons then chop the lemons into quarters and place into the blender with the sugar and half the cold water. Blend on high for 20 seconds or until the lemon is fully chopped.
- Strain the lemonade mixture through a sieve into a bowl and add remaining water.
- Chill in the fridge for at least 2 hours, preferably overnight.
- With the gelato paddle fitted pour the chilled lemonade into the ice cream/gelato maker and set the timer for 30 minutes. The lemonade is ready when ice crystals begin to form.
- Serve immediately with a sprig of mint.

1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS
AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.
- **VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen beim Aufstellen oder Einbau des Geräts bzw. in der Einbaukonstruktion frei bleiben.
- **VORSICHT:** Keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses verwenden, wenn sie nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden.
- **VORSICHT:** Nicht den Kühlmittelkreislauf beschädigen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie z. B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel auf.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage

verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.

- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen.

Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- 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 139).
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst zurück (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 139). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
- Achten Sie immer darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräterumpfs angegeben.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in Innenbereichen bestimmt und nicht 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.
- 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 und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 139).



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



WEEE- ELEKTRO-UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE

Im Interesse des Gemeinwohls und als aktiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit:

- Entsorgen Sie Ihre Produkte nicht mit dem unsortierten Hausmüll.
- WEEE (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) muss getrennt gesammelt werden.
- Nutzen Sie dafür die in Ihrer Region zur Verfügung stehenden Rücknahme- und Sammelsysteme für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Auf diese Weise können bestimmte Materialien

recycelt, wiederverwendet oder verwertet werden.

- Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aufgrund von eventuell darin enthaltenen gefährlichen Stoffen.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Hausmüllentsorger.

ACHTUNG



GEFAHR EXTREM ENTZÜNDLICHES GAS

- Dieses Produkt verwendet R600a als Kältemittelgas.

- R600a hat im Vergleich zu (fluorierten) F-Gasen einen höheren Wirkungsgrad und geringere Umweltauswirkungen.
- Das Gas ist entzündlich, aber unter normalen Betriebsbedingungen stellt dies keine Gefahr für den Benutzer dar, da es sicher in einem abgeschlossenen Kreislauf innerhalb des Produkts enthalten ist. Wenn das Produkt fallen gelassen oder beschädigt wird, kann das Gas entweichen. Unter diesen Umständen könnte sich das Gas entzünden, wenn es Zündquellen wie offenen Flammen ausgesetzt wird.
- Achten Sie beim Transport dieses Produkts darauf, dass das Produkt nicht herunterfällt oder beschädigt wird.

Wenn das Kältemittelgas austritt oder Lecks vermutet werden:

- Lüften Sie sofort den Raum durch Öffnen von Türen und Fenstern für einige Minuten.
- Vermeiden Sie offene Flammen und andere mögliche Zündquellen.
- Verwenden Sie das Produkt NICHT, wenn Sie vermuten, dass

Kältemittelgas austreten könnte.

- Entsorgen Sie dieses Produkt NICHT im Hausmüll.
- Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden.

Sicherheit während des Gebrauchs

- Das Gerät sollte immer aufrecht stehen. Wenn das Gerät auf die Seite gedreht oder auf den Kopf gestellt wurde, müssen Sie es in eine aufrechte Position bringen und 24 Stunden warten, bevor Sie es verwenden.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber oder Etiketten von dem Ice Cream & Gelato Professional entfernen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze.
- Vermeiden Sie es, Teile zu berühren, während sie sich bewegen. Während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung und auch Spatel und andere Utensilien fernhalten, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen und vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Das Basisgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in die Spülmaschine geben.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihrer neuen Eismaschine Ice Cream & Gelato Professional 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. Leicht verschließbarer Deckel

2. Eiscreme-Rührwerk

3. Gelato-Rührwerk

4. 1,5 L Gefäß

5. Basisgerät

4. GEBRAUCH

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Deckel, das Mischgefäß und die Rührwerke in warmer Seifenlauge.

ANM.: Keines der Teile mit scheuernden Reinigungsmitteln, harten Gegenständen oder in der Spülmaschine reinigen.

- Das Gerät an den Netzstrom anschließen. Die rote LED-Anzeige blinkt, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
- Bereiten Sie die Zutaten entweder nach Ihren eigenen oder nach den ab Seite 38 vorgeschlagenen Rezepten zu.

ANM.: Wenn Sie Ihre eigenen Rezepte verwenden, befüllen Sie das Mischgefäß nicht höher als 4 cm unter den Rand (max. ca. 1 Liter). Wenn die Mischung gefriert, vergrößert sich ihr Volumen.

- Setzen Sie das Mischgefäß in das Basisgerät und achten Sie dabei auf die richtige Ausrichtung des Gefäßes.
- Je nach Art des gefrorenen Desserts, das Sie zubereiten, setzen Sie entweder das Eiscreme- oder das Gelato-Rührwerk in das Mischgefäß ein. Das Eiscreme-Rührwerk verwirbelt die Zutaten perfekt für ein glattes, cremiges Ergebnis. Mit dem Gelato-Rührwerk wird weniger Luft in die Zutaten eingearbeitet und es entstehen köstlich strukturierte Resultate mit intensivem Geschmack. Dieses Rührwerk ist auch ideal für Sorbets. Achten Sie darauf, dass sich das Rührwerk in der Mitte des Mixgefäßes befindet.
- Geben Sie die Zutaten in das Mischgefäß. Positionieren Sie den durchsichtigen Deckel, indem Sie den Pfeil auf dem Deckel auf das Entriegelungssymbol am Basisgerät richten. Gegen den

Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Der Pfeil auf dem Deckel sollte nun auf das Schlosssymbol auf dem Basisgerät zeigen.

- Drücken Sie die Einschalttaste, die rote LED-Anzeige leuchtet ständig. Auf dem LCD-Bildschirm wird «00» angezeigt.
- Drücken Sie die Timer-Taste, um die Zeit von 60 bis 10 Minuten einzustellen. Der Timer wird standardmäßig auf 60 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Timer-Taste und lassen Sie sie los, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu verringern. Halten Sie gedrückt, um schneller nach unten zu zählen.

ANM.: Wenn Sie zu viel Zeit hinzugefügt haben, drücken Sie den Timer so lange, bis er wieder auf 10 Minuten steht.

- Die Taste Start/Stop drücken, und der Gefriervorgang beginnt.
- Der LCD-Bildschirm zählt auf Null herunter und das Gerät gibt 3 Hinweistöne ab, wenn der Vorgang beendet ist.

ANM.: Dann blinkt die rote LED, und auf dem LCD-Schirm blinkt '00'.

- Auf die Betriebstaste drücken, um das Gerät auszuschalten.

ANM.: Die Unterseite des Rührwerks und die Unterseite des Stiels sollten einen Abstand von 1 cm haben.

Anhalten

- Während des Gefriervorgangs können Sie jederzeit die Taste Start/Stop drücken, um den Vorgang anzuhalten. Danach erneut die Start/Stop-Taste drücken, und der Vorgang wird fortgesetzt.

Zeit hinzufügen

- Sie können in jeder Phase des Gefriervorgangs Zeit hinzufügen. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um das Gerät anzuhalten und drücken Sie dann die Timer-Taste, um die verbleibende Zeit zu verlängern. Die Zeit wird in 5-Minuten-Schritten erhöht.

Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten

- Fügen Sie weitere Zutaten wie z. B. Schokoladensplitter und Nüsse ca. 5 Minuten vor Ende des Mischvorgangs hinzu. Dazu einfach den Deckel entriegeln und abnehmen, Zutaten hineingeben, den Deckel wieder aufsetzen und einrasten lassen.

5. TIPPS UND TRICKS

- Die Zubereitungszeit hängt vom jeweiligen Rezept, der Menge der zubereiteten Süßspeise und der Temperatur der verwendeten Zutaten ab. Alle Rezepte erfordern zwischen 35 und 60 Minuten.
- Softeis benötigt 35-45 Minuten.
- Harte Eiscreme braucht 45-60 Minuten.
- Ihre Eismaschine bereitet Eiscreme aus frischen, natürlichen Zutaten, das heißt auch ohne die Konservierungsstoffe, wie sie in handelsüblichen Eiscremes verwendet werden. Sie weist demnach auch nicht dieselbe hart-cremige Konsistenz auf. Um eine festere Konsistenz zu erhalten, füllen Sie die Eismasse in einen gut schließenden Behälter und geben sie vor dem Servieren 2 Stunden oder länger in Ihren Tiefkühler.
- Gut gekühlte Zutaten erfordern kürzere Mischzeiten.
- Fügen Sie weitere Zutaten wie z. B. Schokoladensplitter und Nüsse ca. 5 Minuten vor Ende des Mischvorgangs hinzu.

- Nüsse und andere Zutaten sollten nicht breiter sein als ein Schokosplitter.
- Sie sollten maximal 1 Liter Mischung in die Eismaschine geben. Wenn die Mischung gefriert, vergrößert sich ihr Volumen.
- Einige Rezepte erfordern vorgegarte Zutaten. Für die besten Resultate sollte die Mischung vor der Verwendung über Nacht gekühlt werden.
- Vor dem Gefrieren können die meisten Rezeptmischungen bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Sie können entweder teilentrahmte Sahne oder Milch oder auch die Vollfettversion verwenden. Je höher jedoch der Fettgehalt der Zutaten, desto vollmundiger und cremiger wird das Eis. Die Verwendung fettarmer Ersatzstoffe kann den Geschmack, die Konsistenz und die Beschaffenheit der Süßspeise verändern. Falls Sie im Rezept vorgesehene Zutaten durch andere ersetzen, sollten Sie darauf achten, dass die Menge der neuen Zutat der ursprünglich vorgesehenen Menge entspricht.
- Sie können Zucker auch durch künstliche Süßungsmittel ersetzen. Wenn das Rezept vorgegart werden muss, fügen Sie gegebenenfalls Süßstoff hinzu, nachdem die Zutaten fertig gegart sind. Rühren Sie die Mischung gut um, bis der Süßstoff aufgelöst ist. Bei der Zubereitung von Sorbet überprüfen Sie vorher, wie reif und süß das Obst ist. Durch den Gefrierprozess geht der süße Geschmack von Obst zurück, so dass es weniger süß schmeckt als die Rezeptmischung vor dem Gefrieren. Bei saurem Obst mehr Zucker als im Rezept angegeben verwenden. Bei sehr reifem oder süßem Obst geben Sie etwas weniger Zucker hinzu.
- Befüllen Sie das Gefriergefäß bis höchstens 4 cm unterhalb des Randes. Berücksichtigen Sie dies, wenn Sie später weitere Zutaten durch den Deckel hinzufügen möchten.

6. REINIGUNG & PFLEGE

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Das Mischgefäß, die Rührwerke und den Deckel in warmer Seifenlauge reinigen. Jedes Teil gründlich abtrocknen. Keines der Teile darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, das Gerät immer in aufrechter Position zu lagern.
- Wischen Sie das Basisgerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab; verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.

7. REZEPTE

EINFACHE VANILLE-EISCREME

220 ml Vollmilch
 150 g Kristallzucker
 450 ml Creme Double
 1 TL Vanilleextrakt

- Milch und Zucker in einem mittelgroßen Gefäß verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Sahne und Vanille einrühren, abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

- Die Mischung mit dem Eiscreme-Rührwerk verquirlen und in das Zubereitungsgefäß der Eismaschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen.
- Für festeres Eis die Eismaschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

Variationen:

Mint Choc Chip: anstatt der Vanille 1 TL Pfefferminzextrakt beimischen. 100 g Milkschokolade in sehr kleine Stücke hacken und 5 Minuten vor Ende des Rührvorgangs hinzufügen.

Cookies and Cream: 180 g grob gehackte Kekse, beispielsweise mit Schokoladensplittern, 5 Minuten vor Ende des Rührvorgangs hinzugeben.

SCHOKOLADENEIS

225 ml Vollmilch

100 g Kristallzucker

200 g Milkschokolade, in Stücken von 1cm

450 ml Creme Double

1 TL Vanilleextrakt

- Milch, Creme und Vanille in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis an den Rändern Bläschen aufsteigen.
- Zucker und Schokolade in eine Küchenmaschine geben und fein hacken. Die heiße Milch in die Küchenmaschine geben und alles zu einer weichen Masse verarbeiten.
- In ein mittelgroßes Gefäß geben und vollständig abkühlen lassen. Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung mit eingesetztem Eiscreme-Rührwerk verquirlen und in die Eismaschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen.
- Für festeres Eis die Eismaschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

ERDBEEREIS

300 g frische Erdbeeren, entstielt und in Stücke geschnitten

1 EL Zitronensaft

160 ml Vollmilch

150 g Kristallzucker

300 ml Creme Double

1 TL Vanilleextrakt

- In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren, den Zitronensaft und 50 g Zucker mischen. Vorsichtig umrühren und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren abseihen und den Saft aufbewahren. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und zum Erdbeerflüssigkeit geben; die restlichen Erdbeeren beiseite stellen.

- Die Milch und den restlichen Zucker in einem mittelgroßen Gefäß verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Creme, Erdbeerpüree und Vanille hinzugeben. Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung mit eingesetztem Eiscreme-Rührwerk verquirlen und in die Eismaschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen. Fünf Minuten bevor die Eiscreme fertig ist, den Deckel abnehmen und die restlichen Erdbeeren hinzufügen. Den Deckel wieder befestigen und warten, bis alles vollständig durchmischt ist.
- Für festeres Eis die Eismaschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

ANM.: Dieses Eis wird ein «natürliches» Aussehen von sehr blassem Rosa haben. Für ein intensiveres Rosa fügen Sie gegebenenfalls ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe hinzu, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

BERRY RIPPLE ICE CREAM

300 g gemischte Beeren

200 g Streuzucker

2 EL Wasser

1 EL Zitronensaft

500 ml Vollmilch

400 ml Creme Double

1 Vanilleschote (in der Mitte aufgeschlitzt und das Mark ausgeschabt)

5 Eigelb

1 Prise Salz

- In einem mittelgroßen Topf die Beeren, 30 g Zucker und zwei Esslöffel Wasser mischen. Zum Kochen bringen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind.
- Die Beerenmischung vom Herd nehmen, die Beeren zu einem Püree zerdrücken und dann durch ein Sieb passieren. Die Kerne entsorgen.
- Das Püree in einen sauberen Topf geben. Ca. 10 Minuten köcheln, bis die Mischung zu einem Sirup reduziert ist. Den Zitronensaft einrühren und abkühlen lassen. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
- In einem mittelgroßen Topf bei schwacher Hitze die Milch, die Sahne, 85 g Streuzucker, das Salz und die gesamte Vanilleschote einschließlich der ausgekratzten Samen verquirlen. Die Mischung zum Kochen bringen.
- Während die Mischung warm wird, die Eigelbe und den restlichen Zucker (85 g) in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Die Mischung aufschlagen, bis sie hell und dickflüssig ist.
- Sobald die Milch-Sahne-Mischung leicht kocht, die Vanilleschote entfernen. Die Milch-Sahne-Mischung in die Eismischung gießen und gleichzeitig verquirlen. Die Pfanne abspülen, die Puddingmischung zurück in die gereinigte Pfanne gießen und unter ständigem Rühren bis zu 10 Minuten erhitzen, bis der Pudding anfängt einzudicken. Nicht zum Kochen bringen, da die Masse sonst gerinnen kann. Wenn sich ein Film auf der Rückseite des Löffels bildet, den Topf vom Herd nehmen. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
- Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung erneut verquirlen. Bei eingesetztem Eiscreme-Rührwerk die Mischung in die Eismaschine gießen. Den Deckel befestigen.

- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen. Kurz bevor das Eis fertig ist, den Deckel abnehmen und das Beerenpüree hinzugeben, so dass ein Marmor-Effekt entsteht.
- Das Eis wird eine weiche, cremige Textur und fabelhafte Farben haben. Für festeres Eis die Eismaschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

KOKOS-SCHOKO-EISCREME

- 60 g Kakaopulver
- 140 g Kristallzucker
- 70 g hellbrauner Zucker
- 400 ml Dose vollfette Kokosmilch
- 400 ml Mandelmilch
- 1 Prise Salz
- 30 g ungesüßte getrocknete Kokosraspeln (optional)

- In einer Schüssel alle Zutaten (außer den Kokosraspeln) kombinieren und zu einer glatten Masse verquirlen.
- Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung noch einmal gründlich verquirlen und dann in die Eismaschine gießen, in die Sie bereits das Eiscreme-Rührwerk eingesetzt haben. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen.
- 5 Minuten, bevor das Eis fertig ist, den Deckel öffnen, die getrockneten Kokosraspeln einfüllen und darauf achten, dass sie gründlich untergemischt werden.
- Für festeres Eis die Eismaschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

ANM.: Dieses Rezept ist für Veganer geeignet.

VANILLEPUDDING-EISCREME

- 400 ml Vollmilch
- 400 ml Creme Double
- 200 g Kristallzucker
- 1 Vanilleschote, in der Mitte aufgeschlitzt
- 5 große Eigelb
- 1 Prise Salz

- In einem mittelgroßen Topf bei geringer bis mittlerer Hitze Milch, Sahne, die Hälfte des Zuckers, Salz und die ausgekratzte Vanilleschote (einschließlich der Schote) verquirlen. Die Mischung zum Kochen bringen.
- Während die Mischung warm wird, die Eigelbe und den restlichen Zucker in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Die Mischung aufschlagen, bis sie hell und dickflüssig ist.
- Sobald die Milch-Sahne-Mischung aufkocht, die Vanilleschote entfernen. Die Mischung auf die Eimasse gießen und gleichzeitig verquirlen.
- Den Saucenpfopf ausspülen, die Puddingmischung wieder hineingießen und unter ständigem Rühren bis zu 10 Minuten erhitzen, bis der Pudding anfängt einzudicken. Nicht aufkochen

lassen, da die Masse sonst eventuell gerinnt.

- Wenn sich ein Film auf der Rückseite des Löffels bildet, den Topf vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
- Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung nochmals gründlich verquirlen.
- Die Mischung bei eingesetztem Eiscreme-Rührwerk in die Eismaschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40-50 Minuten stellen.
- Für festeres Eis die Eismaschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

VANILLE-GELATO

250 ml Creme Double

750 ml Vollmilch

175 g Kristallzucker

2 EL Maisstärke

1 Prise Salz

1/2 EL Vanilleextrakt

1 Esslöffel flüssiges Pektin

- In einem mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer Hitze die Sahne und 500 ml der Milch vermischen. Zum Köcheln bringen.
- Während die Mischung warm wird, die restliche Milch, Zucker, Speisestärke, Salz und Vanille in einer Schüssel verquirlen.
- Sobald die Milch-Sahne-Mischung köchelt, die Milch-Zucker-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis die Mischung leicht aufkocht und eindickt.
- Wenn sich ein Film auf der Rückseite des Löffels bildet, den Topf vom Herd nehmen (nach ungefähr 15 Minuten).
- Das Pektin einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die gekühlte Mischung noch einmal verquirlen und dann in die Eismaschine gießen, in die Sie bereits das Gelato-Rührwerk eingesetzt haben. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen.
- Das Gelato ist fertig, wenn die Mischung beginnt einzudicken. Für festeres Gelato die Eiscreme/Gelato-Maschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

ZITRONEN-GELATO

250 ml Creme Double

500 ml Vollmilch

1/2 Tasse Zitronenabrieb

Saft von 6 Zitronen

200 g Kristallzucker

2 EL Maisstärke

1 Prise Salz

1/2 EL Vanilleextrakt

1 Esslöffel flüssiges Pektin

- In einem mittelgroßen Kochtopf die Sahne und 250 ml Milch vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen.
- Während die Sahne-Milch-Mischung warm wird, die restliche Milch (250 ml), Zitronenabrieb, Zucker, Speisestärke, Salz und Vanille in einer Schüssel verquirlen.
- Sobald die Milch-Sahne-Mischung köchelt, die Milch-Zucker-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis die Mischung leicht kocht und eindickt, so dass sie die Rückseite des Löffels überziehen kann (nach etwa 15 Minuten).
- Den Topf vom Herd nehmen, das Pektin einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Zitronensaft einrühren, abdecken und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die kalte Mischung nochmals umrühren. Die Mischung bei eingesetztem Gelato-Rührwerk in die Eiscreme/Gelato-Maschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40 bis 50 Minuten stellen. Das Gelato ist fertig, wenn es beginnt, einzudicken. Für festeres Gelato die Eiscreme/Gelato -Maschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

ESPRESSO-GELATO

250 ml Creme Double

500 ml Vollmilch

250 ml frisch gebrühter Espresso

175 g Kristallzucker

2 EL Maisstärke

1 Prise Salz

1 EL flüssiges Pektin

- In einem mittelgroßen Kochtopf die Sahne und 375 ml Milch vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen.
- Während die Sahne-Milch-Mischung warm wird, die restliche Milch, Espresso, Zucker, Speisestärke und Salz in einer Schüssel verquirlen.
- Sobald die Milch-Sahne-Mischung köchelt, die Milch-Zucker-Mischung hinzufügen. Unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis die Mischung leicht kocht und eindickt, so dass sie die Rückseite des Löffels überziehen kann (nach etwa 15 Minuten).
- Den Topf vom Herd nehmen, das Pektin einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die kalte Mischung nochmals umrühren. Die Mischung bei eingesetztem Gelato-Rührwerk in die Eiscreme/Gelato-Maschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40-50 Minuten stellen. Das Gelato ist fertig, wenn es beginnt, einzudicken. Für festeres Gelato die Eiscreme/Gelato -Maschine länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

ORANGE, MANGO & PASSIONSFRUCHT SORBET

300 g Mango in Würfeln

180 g Kristallzucker
4 EL Zitronensaft
Abrieb von 1 Orange
500 ml ungesüßter Orangensaft
2 Maracuja (Passionsfrüchte)

- Mango, Zucker, Zitronensaft und Orangenabrieb in einer mittelgroßen Schüssel mischen. 1 Stunde lang ziehen lassen.
- Gut umrühren und mit einem Mixer pürieren.
- Orangensaft und Maracujamark unterrühren.
- Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Sorbet-Mischung bei eingesetztem Gelato-Rührwerk in die Eiscreme/Gelato-Maschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40-50 Minuten stellen. Das Sorbet ist fertig, wenn die Mischung beginnt einzudicken. Das Sorbet hat dann eine weiche Beschaffenheit.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

PROSECCO & GRAPEFRUIT SORBET

180 ml Wasser
180 g Zucker
Abrieb von 2 Pampelmusen
Saft von 4 Pampelmusen
1 Prise Salz
150 ml Prosecco (italienischer Schaumwein)

- Wasser, Zucker, Grapefruitabrieb und Salz in einem kleinen bis mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer bis niedriger Hitze vermischen. Die Mischung kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Den Grapefruitsaft in die Zucker-Abrieb-Mischung gießen und verquirlen. Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung abseihen und dann den Prosecco einquirlen.
- Die Mischung bei eingesetztem Gelato-Rührwerk in die Eiscreme/Gelato-Maschine füllen. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 45 Minuten stellen. Das Sorbet ist fertig, wenn die Mischung beginnt einzudicken. Das Sorbet hat dann eine weiche Beschaffenheit.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

PFIRSICH FROZEN YOGHURT

415 g Pfirsichspalten in Saft aus der Dose
450 g griechischer Joghurt
150 ml Vollmilch
75 g Kristallzucker

- Die Pfirsiche abtropfen lassen und 100 ml des Safts beiseite stellen. Die Pfirsiche in einen

Standmixer geben.

- Den griechischen Joghurt, die Milch, den Zucker und den beiseite gestellten Pfirsichsaft hinzugeben. Alles in einem Standmixer (Blender) zu einer glatten Masse verarbeiten, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kalt stellen.
- Die gekühlte Mischung noch einmal verquirlen und dann in die Eiscreme/Gelato-Maschine gießen, in die Sie bereits das Eiscreme-Rührwerk eingesetzt haben. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40-50 Minuten stellen. Das Frozen Yoghurt ist fertig, wenn es beginnt, einzudicken. Für eine festere Beschaffenheit des Frozen Yoghurt das Gerät länger laufen lassen.
- Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren.

HONIG FROZEN YOGHURT

750 g griechischer Joghurt

250 ml Vollmilch

150 g dickflüssiger Honig

- Den griechischen Joghurt, die Milch und den Honig vermischen. Glatt rühren.
- Abdecken und mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die gekühlte Mischung noch einmal verquirlen und dann in die Eiscreme/Gelato-Maschine gießen, in die Sie bereits das Eiscreme-Rührwerk eingesetzt haben. Den Deckel befestigen.
- Das Gerät einschalten und den Timer auf 40-50 Minuten stellen. Das Frozen Yoghurt ist fertig, wenn es beginnt, einzudicken. Für eine festere Beschaffenheit des Frozen Yoghurt das Gerät länger laufen lassen.
- Sofort servieren

250 ml frisch gepresster Orangensaft

300 g Ananas - in Würfel geschnitten

1 reife Banane

3 TL dickflüssiger Honig

- Alle Zutaten in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und 1-2 Minuten zu einer glatten Masse pürieren.
- Mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung in die Eismaschine füllen, in die Sie bereits vorher das Gelato-Rührwerk eingesetzt haben und den Timer auf 30 Minuten einstellen. Das Getränk ist fertig, wenn sich Eiskristalle zu bilden beginnen.
- Sofort servieren.

GEEISTE HAUSGEMACHTE LIMONADE

2 unbehandelte Zitronen

140 g Zucker

1L kaltes Wasser

frische Minze

- Den Zucker in einen Standmixer geben und in 3 bis 4 Mal auf die hohe Geschwindigkeitsstufe

drücken.

- Den oberen und unteren Teil der beiden Zitronen abschneiden, die Zitronen vierteln und mit dem Zucker und der Hälfte des kalten Wassers in den Mixer geben. Ca. 20 Sekunden auf hoher Stufe mixen, bis die Zitrone vollständig zerkleinert ist.
- Die Limonadenmischung durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen und das restliche Wasser hinzufügen.
- Mindestens 2 Stunden, aber besser über Nacht, im Kühlschrank kaltstellen.
- Die Mischung in die Eiscreme/Gelato-Maschine füllen, in die Sie bereits vorher das Gelato-Rührwerk eingesetzt haben, und den Timer auf 30 Minuten einstellen. Die Limonade ist fertig, wenn sich Eiskristalle zu bilden beginnen.
- Sofort mit einem Zweiglein Minze dekoriert servieren.

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 uitsluitend gebruikt te worden zoals beschreven is in deze handleiding.
- **WAARSCHUWING:** Zorg dat de ventilatieopeningen, zowel van de behuizing van het apparaat als van de inbouw, niet geblokkeerd worden.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparatuur of andere manieren om het ontdooiproces te versnellen, dan wat er door de fabrikant wordt aanbevolen.
- **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen zonder kennis of ervaring met het apparaat, maar in alle gevallen dient dit te gebeuren onder toezicht of na voorafgaande instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat. De bijkomende risico's moeten bekend zijn.
- Bewaar in dit apparaat geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.

- Houdt altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met dit product gaan spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het 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 139).
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij schade aan het snoer onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant. Retourneer het apparaat naar de Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 139). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker.
- Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om het apparaat heen.
- Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat; dit wordt aangegeven aan de onderkant van het apparaat.
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is 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 and breakfast-achtige omgevingen.
- Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde

EU- en Britse wetgeving en de 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. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 139).



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



AEEA - EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN

In ieders belang en om actief deel te nemen aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid:

- Gooi uw afgedankte apparatuur niet weg bij het gewone, huishoudelijke afval.
- AEEA (afval van elektrische en elektronische apparatuur) dient afzonderlijk te worden ingezameld.
- Maak gebruik van de retournerings- en inzamelingsmogelijkheden voor AEEA in uw regio. Op die manier kunnen er materialen gerecycled, hergebruikt of teruggewonnen worden.
- Door te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt ingezameld en verwerkt, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die zouden kunnen ontstaan door eventuele schadelijke stoffen.

Neem voor meer informatie over het afvoeren van dit product contact op met uw lokale afvalverwerkingsinstantie.

WAARSCHUWING



**Gevaar
Extreem
Ontvlambaar gas**

- Dit product maakt gebruik van R600a als koelgas.
- R600a werkt efficiënter en is minder schadelijk voor het milieu dan gefluoreerde gassen.
- Het gas is ontvlambaar maar bij normaal gebruik vormt dit geen risico voor de gebruiker omdat het veilig afgesloten zit in een gesloten systeem in het apparaat. Als het apparaat is gevallen of beschadigd, is het mogelijk dat het gas kan ontsnappen. Onder dergelijke omstandigheden kan het gas ontbranden als het in contact komt met ontstekingsbronnen zoals open vuur.
- Zorg dat dit product niet valt of beschadigd raakt wanneer het verplaatst wordt.

Als u vermoedt dat er koelgas ontsnapt of lekt:

- Ventileer de ruimte dan onmiddellijk door deuren en ramen enkele minuten te openen.
- Vermijd open vuur en andere potentiële ontstekingsbronnen.
- Gebruik het apparaat NIET als u vermoedt dat er koelgas lekt.
- Gooi het apparaat niet bij het gewone huisvuil.
- Breng het in plaats daarvan naar een inzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden.

Veiligheid tijdens gebruik

- Het apparaat dient te allen tijde rechtop te blijven staan. Als het apparaat op zijn zijkant of ondersteboven heeft gestaan, dient u het rechtop te zetten en 24 uur te wachten alvorens het te gebruiken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele reclamelabels of stickers van de Ice Cream & Gelato Professional
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt een heet gasfornuis of kookplaat en plaats hem niet in een warme oven.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met hete oppervlakken.
- 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.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt of wanneer u onderdelen plaatst of verwijdert of het apparaat gaat schoonmaken.
- Dompel de machinebasis nooit in water of een andere vloeistof en doe hem niet in de vaatwasser.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Ice Cream & Gelato Professional

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 recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. PRODUCTGIDS (zie voorpagina)

1. Makkelijk te sluiten deksel
2. Roomijsschoep
3. Gelato-schoep
4. IJsemmer (Inhoud 1,5 liter)
5. Machinebasis

4. GEBRUIK

Was vóór het eerste gebruik het deksel, de ijsemmer en de roerbladen (schoepen) af in een warm sopje.

Maak de onderdelen niet schoon met schurende reinigingsmiddelen, harde voorwerpen of in de vaatwasser.

- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Het rode LED-lampje zal gaan branden en knipperen om aan te geven dat het apparaat in de stand-bymodus staat.
- Bereid de ingrediënten voor van uw eigen recept of van de recepten op pagina 15.

N.B. Als u uw eigen recepten gebruikt, vul dan de ijsemmer tot maximaal 4 cm onder de rand (max. 1 liter). Het mengsel zal namelijk uitzetten terwijl het befrist.

- Plaats de ijsemmer op de juiste manier in de machinebasis.
- Plaats, afhankelijk van het type ijs dat u wilt maken, de roomijsschoep of de gelato-schoep in de ijsemmer. De roomijsschoep roert de ingrediënten perfect tot een glad, romig resultaat. De gelato-schoep mengt minder lucht door de ingrediënten en zorgt voor een rijke textuur met een intense smaak. Deze schoep is ook ideaal voor sorbets. Zorg dat de mengschoep in het midden van de ijsemmer hangt.
- Giet de ingrediënten in de ijsemmer. Plaats het doorzichtige deksel, door de pijl op het deksel op één lijn te brengen met het ontgrendelingspictogram op de machinebasis. Vergrendel het deksel door hem naar links te draaien. De pijl op het deksel staat nu in één lijn liggen met het vergrendelingspictogram op de machinebasis.
- Druk op de aan/uit-knop, het rode LED-lampje zal nu blijven branden. Op het LCD-scherm verschijnt '00'.
- Druk op de timerknop om de tijd in te stellen tussen 60 en 10 minuten. De timer staat standaard ingesteld op 60 minuten. Druk kort op de timerknop om de tijd in stappen van 1 minuut te verkorten. Houd deze knop ingedrukt om de tijd sneller te verkorten.

N.B. Als u te veel tijd heeft toegevoegd, houdt dan de timer ingedrukt totdat hij weer op 10 minuten staat.

- Druk op de Start/Stop-knop en het vriesproces zal worden gestart.
- Het LCD-scherm telt af tot nul en het apparaat piept 3 keer als het proces is voltooid.
- N.B.** Het rode LED-lampje zal dan gaan knipperen en op het LCD-display gaat '00' knipperen.
- Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken.

N.B. Er hoort een ruimte van 1 cm te zijn tussen de onderkant van de schoep en de onderkant van de stang.

Pauseren

- U kunt tijdens het vriesproces op elk gewenst moment op de Start/Stop-knop drukken om te

pauzeren. Om opnieuw te starten drukt u nogmaals op de Start/Stop-knop. Het vriesproces wordt dan voortgezet.

Extra tijd toevoegen

- U kunt op elk moment tijdens het vriesproces extra tijd toevoegen. Druk op de Start/Stop-knop om te pauzeren en druk vervolgens op de timerknop om de resterende tijd te verlengen. De tijd is in stappen van 5 minuten te verlengen.

Extra ingrediënten toevoegen

- Voeg, ongeveer 5 minuten voordat het vriesproces klaar is, andere ingrediënten toe, zoals stukjes chocolade en noten. Ontgrendel en verwijder daarvoor het deksel en voeg de ingrediënten toe. Plaats het deksel terug en vergrendel hem weer.

5. HANDIGE TIPS

De bereidingstijd hangt af van het recept, de hoeveelheid en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Alle recepten vergen tussen de 35 en 60 minuten.

- Softijs duurt 35 à 45 minuten.
- Schepijs duurt 45 à 60 minuten.
- Uw ijsmachine maakt ijs met verse, natuurlijke ingrediënten, dus zonder de conserveermiddelen etc. die aan het ijs voor de verkoop worden toegevoegd. Het zal dan ook niet dezelfde harde consistentie hebben. Wilt u dat uw ijs steviger is, doe het dan in een luchtdicht afgesloten bak en zet dit minimaal 2 uur voor u het serveert in de vriezer.
- Met goed gekoelde ingrediënten is het ijs sneller klaar.
- Voeg, ongeveer 5 minuten voordat het mengen klaar is, andere ingrediënten toe, zoals stukjes chocolade en noten.
- Noten en andere ingrediënten dienen niet groter te zijn dan chocoladedruppels.
- Begin met een mengsel van maximaal 1 liter. Het mengsel zal namelijk uitzetten als het bevriest.
- Sommige recepten bevatten voorgekookte ingrediënten. Voor het beste resultaat, dient het mengsel de nacht voor gebruik in de koelkast te worden geplaatst.
- Vóór het invriezen kunnen de meeste mengsels maximaal 3 dagen in de koelkast worden bewaard.
- Magere/halfvolle room en melk kunnen gebruikt worden in plaats van volvette room en volle melk. Er geldt echter wel, hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en smeuïger het resultaat zal zijn. Bij gebruik van producten met een lager vetgehalte kan de smaak, de consistentie en de textuur van het dessert anders zijn. Indien u ingrediënten vervangt, zorg er dan voor dat de hoeveelheid van het vervangende product gelijk is aan het oorspronkelijke ingrediënt.
- U kunt ook kunstmatige zoetstoffen gebruiken in plaats van suiker. Als voor het recept ingrediënten moeten worden voorgekookt, voegt dan de zoetmaker toe nadat de ingrediënten zijn gekookt. Meng het geheel goed door om de zoetmaker op te lossen. Wilt u sorbet maken, controleer dan voor u begint hoe rijp en zoet het fruit is. Door het vriesproces neemt de zoetheid van de vrucht namelijk af, waardoor de sorbet minder zoet smaakt dan het mengsel eerst smaakte. Als het fruit zuur smaakt, voeg dan suiker toe aan uw recept. Als het fruit erg rijp of erg zoet is, gebruik dan minder suiker dan in het recept staat.
- Vul de kom tot maximaal 4 cm onder de rand. Houd hier rekening mee als u nog extra ingrediënten wilt toevoegen aan het eind.

6. REINIGING & ONDERHOUD

- Maak elk onderdeel grondig schoon voor het eerste gebruik en steeds na elk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Was de ijsemmer, de mengschoepen en het deksel af in een warm sopje. Droog elk onderdeel goed af. Was geen van de onderdelen in de vaatwasmachine.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd rechtop staat, ook als u hem opbergt.
- Veeg de behuizing van het apparaat af met een schone, vochtige doek; gebruik geen agressieve schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Dompel de motorbasis nooit onder in het water of een andere vloeistof en doe deze nooit in de vaatwasmachine.

7. RECEPTEN

GEWOON VANILLE ROOMIJS

220 ml volle melk
150 g kristalsuiker
450 ml slagroom
1 theelepel vanille-extract

- Giet de melk en de suiker in een middelgrote kom en klop dit goed door totdat de suiker is opgelost. Giet de slagroom en vanille erbij. Dek de kom af en laat dit mengsel minimaal 2 uur, maar liefst een hele nacht afkoelen in de koelkast.
- Plaats de roomijsschoep, klop het mengsel even goed door en giet het in de ijsemmer. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten.
- Voor steviger ijs de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

Variaties:

Munt/chocolate chip-ijs: vervang de vanille door 1 theelepel pepermuntextract. Hak 100 g melkchocolade in hele kleine stukjes en voeg die tijdens de laatste 5 minuten van het mengen toe.

Cookie-roomijs: voeg de laatste 5 minuten van het mengen 180 g grofgehakte koekjes, bijvoorbeeld chocolate chip cookies, toe.

CHOCOLADEROOMIJS

225 ml volle melk
100 g kristalsuiker
200 g melkchocolade, in stukjes van +/- 1 cm
450 ml slagroom
1 theelepel vanille-extract

- Verwarm de melk, de slagroom en de vanille op een middelhoog vuur tot het aan de randen

gaat borrelen.

- Doe de suiker en de chocolade in een keukenmachine en hak alles fijn. Voeg de warme melk hieraan toe en mix het tot een glad mengsel.
- Breng dit over in een middelgrote kom om volledig af te koelen. Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Plaats de roomijschoep, klop het mengsel even goed door en giet het in de ijsemmer. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten.
- Voor steviger ijs de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het een luchtdicht afgesloten bakje in de vriezer.

AARDBEIENROOMIJS

300 g verse aardbeien, ontstroond en in plakjes gesneden

1 eetlepel citroensap

160 ml volle melk

150 g kristalsuiker

300 ml slagroom

1 theelepel vanille-extract

- Doe de aardbeien, het citroensap en de 50 g suiker in een kleine kom. Roer het voorzichtig door en zet het 2 uur in de koelkast. Zeef de aardbeien en bewaar het sap. Stamp of pureer de helft van de aardbeien en voeg dit bij het bewaarde vocht. Houd de andere aardbeien apart.
- Schenk de melk en de rest van de suiker in een middelgrote kom en klop dit door totdat de suiker is opgelost. Roer hier de slagroom, de gepureerde aardbeien en de vanille door. Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Plaats de roomijschoep, klop het mengsel even goed door en giet het in de ijsemmer. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. Open, vijf minuten voor het einde van de bereidingstijd, het deksel en voeg de apart gehouden aardbeien toe. Plaats het deksel terug en laat het geheel goed mengen.
- Voor steviger ijs de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bakje in de vriezer.

N.B. Dit ijs zal er natuurlijk en, heel lichtroze uitzien. Als u een donkerder roze kleur wilt, voeg dan een paar druppels rode voedingskleurstof toe tot de gewenste kleur is bereikt.

BOSVRUCHTEN ROOMIJS

300 g bosvruchten

200 g basterdsuiker

2 eetlepels water

1 eetlepel citroensap

500 ml volle melk

400 ml slagroom

1 vanillestokje (over de lengte doorgesneden en leeggeschraapt)

5 eidooiers

Mespuntje zout

- Meng in een middelgrote steelpan de bosvruchten met 30 g suiker en twee eetlepels water. Breng dit aan de kook en laat het een paar minuten zachtjes koken tot het fruit zacht is.
- Haal de pan van het vuur, druk het fruit fijn tot een puree en druk het dan door een zeef. Gooi de pitjes weg.
- Doe de gezeefde fruitpuree terug in een schone pan. Laat deze 10 minuten sudderen of totdat het mengsel een siroop is geworden. Roer het citroensap erdoor en laat het afkoelen. Laat het daarna goed koud worden in de koelkast.
- Klop in een middelgrote steelpan op een laag vuurtje melk, slagroom, 85 g basterdsuiker, zout en het hele vanillestokje, inclusief de uitgeschraapte zaden door elkaar en breng dit mengsel aan de kook.
- Terwijl dit opwarmt, de eierdooiers en de resterende suiker (85 g) in een middelgrote kom mengen. Dit mengsel kloppen tot het licht van kleur is geworden en dik.
- Verwijder het vanillestokje als het melk/slagroommengsel aan de kook raakt. Schenk het melk/slagroommengsel al kloppend bij het eimengsel. Was de pan af en giet de custardvla terug in de schone pan. Verwarm dit al roerend zo'n 10 minuten lang of totdat de vla begint in te dikken. Laat het niet koken want dan kan het gaan schiften. Wanneer er een laagje achterblijft op de achterkant van de lepel, de steelpan van het vuur halen. Laat het nu afkoelen en roer het af en toe door.
- Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klop het mengsel opnieuw door. Plaats de roomijsschoep. Giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. Verwijder, vlak voordat het ijs klaar is, het deksel en voeg de bosvruchtenpuree toe om het een gemarmerd effect te geven.
- Het ijs zal een zachte, romige textuur en een prachtige kleur hebben. Voor steviger ijs de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

KOKOS&CHOCOLADE-ROOMIJS

60 g cacaopoeder

140 g kristalsuiker

70 g lichte basterdsuiker

400 ml volvette kokosmelk (blikje/pakje)

400 ml amandelmelk

Mespuntje zout

30 g ongezoete gedroogde kokosnoot (optioneel)

- Meng in een kom alle ingrediënten (behalve de gedroogde kokosnoot) en klop dit tot een glad mengsel.
- Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klop het mengsel opnieuw goed. Plaats de roomijsschoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 minuten.
- Open het deksel 5 minuten voordat het ijs klaar is en voeg de gedroogde kokosnoot toe. Zorg dat de kokosnoot goed wordt gemengd.

- Voor steviger ijs de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

N.B. Dit recept is geschikt voor veganisten.

VANILLE CUSTARD-ROOMIJS

400 ml volle melk
 400 ml slagroom
 200 g kristalsuiker
 1 vanillestokje, over de lengte gesplitst
 5 grote eierdooiers
 Mespuntje zout

- Klop in een middelgrote steelpan op halfhoog vuur de melk, slagroom, de helft van de suiker, het zout en het uitgeschraapte vanillestokje (de zaadjes en het stokje zelf) door elkaar. Breng dit mengsel aan de kook.
- Meng, terwijl dit opwarmt, de eierdooiers en de resterende suiker in een middelgrote kom door elkaar. Dit mengsel kloppen tot het licht van kleur is geworden en dik.
- Verwijder het vanillestokje als het melk/slagroommengsel aan de kook raakt. Schenk dit mengsel al kloppend bij het eimengsel.
- Was de steelpan af en giet de custardvla erin. Blijf dit zo'n 10 minuten lang kloppen of totdat de vla begint in te dikken. Laat het niet koken want dan kan het gaan schiften.
- Wanneer er een laagje achterblijft op de achterkant van de lepel, de steelpan van het vuur halen. Het mengsel laten afkoelen en af en toe doorroeren.
- Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klop het mengsel opnieuw goed door. Plaats de roomijsschoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten
- Voor steviger ijs de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

VANILLE-GELATO

250 ml slagroom
 750 ml volle melk
 175g kristalsuiker
 2 eetlepels maizena
 Mespuntje zout
 1/2 eetlepel vanille-extract
 1 eetlepel vloeibare pectine

- Giet de slagroom en 500 ml melk in een middelgrote steelpan op middelhoog vuur. Breng dit zachtjes aan de kook.
- Klop ondertussen de resterende melk, suiker, maizena, zout en vanille in een kom.
- Voeg dit aan het melk- en roommengsel toe zodra het begint te borrelen. Blijf de pan op middelhoog vuur verwarmen en blijf continu kloppen totdat het mengsel zachtjes kookt en

dikker wordt.

- Wanneer er een laagje achterblijft op de achterkant van de lepel, de steelpan van het vuur halen. Dit zal na ongeveer 15 minuten zijn.
- Roer de pectine erdoor en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klop het koude mengsel opnieuw goed. Plaats de gelato-schoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten.
- De gelato is klaar als het mengsel begint in te dikken. Voor stevigere gelato de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

CITROEN GELATO

250 ml slagroom

500 ml volle melk

1/2 kopje geraspte citroenschil

Sap van 6 citroenen

200 g kristalsuiker

2 eetlepels maizena

Mespuntje zout

2 eetlepels vanille-extract

1 eetlepel vloeibare pectine

- Giet de slagroom en 250 ml melk in een middelgrote steelpan. Zet het vuur op matige hitte en breng het langzaam aan de kook.
- Klop ondertussen in een kom de resterende melk (250 ml), de citroenschilrasp, de suiker, maizena, zout en vanille.
- Voeg dit aan het melk/room-mengsel toe zodra het begint te borrelen. Blijf de pan op middelhoog vuur verwarmen en blijf continu kloppen totdat het mengsel zachtjes kookt en dikker wordt totdat het aan de achterkant van de lepel blijft plakken (dit duurt ongeveer 15 minuten).
- Haal de pan van het vuur, roer de pectine erdoor en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Giet het citroensap erbij. Dek de kom af en laat dit mengsel minimaal 2 uur, maar liefst een hele nacht afkoelen in de koelkast.
- Klop met een garde het gekoelde mengsel opnieuw kort door. Plaats de gelato-schoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. De gelato is klaar als het mengsel begint in te dikken. Voor stevigere gelato de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

ESPRESSO GELATO

250 ml slagroom

500 ml volle melk

250 ml vers gezette espresso

175 g kristalsuiker

2 eetlepels maizena

Mespuntje zout

1 eetlepel vloeibare pectine

- Giet de slagroom en 375 ml melk in een middelgrote steelpan op. Zet het vuur op matige hitte en breng het langzaam aan de kook.
- Klop ondertussen in een kom de resterende melk, espresso, suiker, maizena en zout door elkaar.
- Voeg dit aan het melk/room-mengsel toe zodra het begint te borrelen. Blijf de pan op middelhoog vuur verwarmen en blijf continu kloppen totdat het mengsel zachtjes kookt en dikker wordt en het aan de achterkant van de lepel blijft plakken (dit duurt ongeveer 15 minuten).
- Haal de pan van het vuur, roer de pectine erdoor en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klop met een garde het gekoelde mengsel opnieuw kort door. Plaats de gelato-schoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. De gelato is klaar als het mengsel begint in te dikken. Voor stevigere gelato de ijsmachine wat langer laten draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

SINAASAPPEL, MANGO & PASSIEFRUIT-SORBET

300 g mangoblokjes

180 g kristalsuiker

4 eetlepels citroensap

rasp van 1 sinaasappelschil

500 ml ongezoet sinaasappelsap

2 passievruchten

- Meng de mango, suiker, citroensap en sinaasappelschil in een middelgrote kom. Laat dit 1 uur staan.
- Roer het goed door en pureer het in een blender of met een staafmixer
- Giet het sinaasappelsap en het passievruchtvlees erbij.
- Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Plaats de gelato-schoep en giet het sorbetmengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. Het sorbetijs is klaar als het mengsel begint in te dikken. De sorbet heeft een zachte textuur.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

PROSECCO & GRAPEFRUIT SORBET

180 ml water

180 g suiker

rasp van 2 grapefruits

sap van 4 grapefruits

Mespuntje zout

150 ml Prosecco (Italiaanse mousserende wijn)

- Meng het water, de suiker, de grapefruitschilrasp en het zout in een kleine tot middelgrote steelpan en verwarm het op een matig vuur. Kook het mengsel totdat de suiker is opgelost.
- Giet het grapefruitsap in het suiker/schil-mengsel en klop dit goed door. Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Zeef het mengsel en klop er vervolgens de prosecco doorheen.
- Plaats de gelato-schoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 45 minuten. De sorbet is klaar als het mengsel begint in dikken. De sorbet heeft een zachte textuur.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

FROZEN YOGHURT MET PERZIK

Blik van 415 g perziken op sap
 450 g Griekse yoghurt
 150 ml volle melk
 75 g kristalsuiker

- Laat de perziken uitlekken en bewaar 100 ml van het sap. Doe de perziken in een blender.
- Voeg de Griekse yoghurt, melk, suiker en de 100 ml perziksap toe. Pureer dit tot het een glad geheel is en de suiker is opgelost.
- Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klopf het koude mengsel opnieuw goed door. Plaats de roomijs-schoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. De frozen yoghurt is klaar als het mengsel begint in te dikken. Laat voor een stevigere frozen yoghurt de machine wat langer draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

FROZEN YOGHURT MET HONING

750 g Griekse yoghurt
 250 ml volle melk
 150 g vloeibare honing

- Meng de Griekse yoghurt, melk en honing. Klopf het tot een glad mengsel.
- Zet dit, afgedekt, minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Klopf het koude mengsel opnieuw goed door. Plaats de roomijs-schoep en giet het mengsel in de ijsmachine. Sluit het deksel.
- Zet het apparaat aan en stel de timer in op 40 à 50 minuten. De frozen yoghurt is klaar als het mengsel begint in te dikken. Laat voor een stevigere frozen yoghurt de machine wat langer draaien.
- Serveer het ijs meteen of bewaar het in een luchtdicht afgesloten bak in de vriezer.

FRISSE ANANAS & KOKOS-IJSDRANK

350 ml kokosmelk
 250 ml verse sinaasappelsap

300 g ananas - in stukjes gesneden

1 rijpe banaan

3 theelepels vloeibare honing

- Doe alle ingrediënten in een blender of keukenmachine en meng ze in 1 à 2 minuten tot een glad geheel.
- Zet dit minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Plaats het gelato-schoep en giet het mengsel met in de ijsmachine. Stel de timer in op 30 minuten. De drank is klaar als er ijskristallen beginnen te ontstaan.
- Direct serveren.

ZELFGEMAAKTE IJSLIMONADE

2 schoongeboende citroenen

140 g suiker

1L koud water

verse munt

- Doe de suiker in een blender en pulseer 3 à 4 keer op de hoge stand.
- Snijd de boven- en onderkant van de twee citroenen af, snijd ze in kwarten en doe ze in de blender met de suiker en de helft van het koude water. Pureer dit 20 seconden op de hoge stand of totdat de citroen vermalen is.
- Giet het citroenmengsel door een zeef in een kom en voeg de rest van het water toe.
- Zet dit minimaal 2 uur, maar beter nog de hele nacht in de koelkast.
- Plaats het gelato-schoep en giet de koude limonade in de ijsmachine. Stel de timer in op 30 minuten. De limonade is klaar als er ijskristallen beginnen te ontstaan.
- Serveer direct met een takje munt.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

(TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

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

- Rispettare sempre le presenti istruzioni di sicurezza nell'utilizzare l'apparecchio, in modo da evitare infortuni personali o danni all'apparecchio. L'apparecchio deve essere utilizzato solo secondo le istruzioni riportate nel presente libretto.
- **AVVERTENZA:** evitare l'ostruzione delle aperture di ventilazione, sia nell'apparecchio che nella struttura integrata.
- **AVVERTENZA:** non utilizzare mezzi meccanici o di altro tipo, diversi da quelli consigliati dal fabbricante, per accelerare il processo di sbrinamento.
- **AVVERTENZA:** non danneggiare il circuito refrigerante.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
- Non conservare all'interno di questo apparecchio sostanze esplosive come quelle presenti nelle bombolette aerosol con propellente infiammabile.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- 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 o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una

persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con questo prodotto.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da dei bambini. Tenere l'apparecchio lontano dai bambini, sia durante che dopo l'uso.
- Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare la linea assistenza clienti Cuisinart (consultare la sezione, "Garanzia internazionale" a pagina 139).
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al centro assistenza (consultare la sezione "Garanzia internazionale" a pagina 139). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.
- Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata sul fondo dell'apparecchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico interno e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo

bed and breakfast.

- Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le vigenti normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (consultare la sezione "Garanzia Internazionale" a pagina 139).



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



RAEE – APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA

Nell'interesse collettivo, e al fine di partecipare attivamente alla protezione dell'ambiente e della salute:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici indifferenziati;
- I RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) devono essere raccolti separatamente;
- Utilizzare il sistema di ritiro e recupero previsto dal proprio comune per i RAEE. In tal modo, alcuni materiali potranno essere riciclati, riutilizzati o recuperati;
- Facendo sì che il prodotto venga smaltito in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute pubblica causate da eventuali sostanze pericolose contenute al suo interno.

Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento di questo prodotto, contattare i servizi di nettezza urbana del proprio comune.

AVVERTENZA



Pericolo Gas estremamente infiammabile

- Questo prodotto utilizza l'R600a come gas refrigerante.
- L'R600a ha una maggiore efficienza e un minor impatto ambientale rispetto ai gas fluorurati.
- Il gas è infiammabile ma, alle normali condizioni operative, non vi è alcun rischio per l'utente in quanto confinato in modo sicuro in un sistema sigillato all'interno del prodotto. Se il prodotto cade o si danneggia, è possibile che vi sia una fuoriuscita di gas. In tali circostanze il gas potrebbe incendiarsi se esposto a fonti di accensione come fiamme libere.
- Nel trasportare il prodotto, fare attenzione a non farlo cadere né a danneggiarlo.

In caso di fuoriuscite di gas refrigerante o di sospetti di possibili perdite

- Ventilare immediatamente l'ambiente aprendo porte e finestre per diversi minuti.
- Evitare fiamme libere o altre potenziali fonti di accensione.
- NON utilizzare il prodotto se esiste un sospetto di fuoriuscita di gas refrigerante.
- NON smaltire il prodotto nei rifiuti domestici.
- Deve essere consegnato a un apposito centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Sicurezza durante l'utilizzo

- Questo apparecchio deve rimanere sempre in posizione eretta. Se l'apparecchio viene girato su un lato o capovolto, occorre rimetterlo in posizione eretta e aspettare 24 ore prima di utilizzarlo.

- Prima del primo utilizzo, togliere tutti materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dall'apparecchio Ice Cream & Gelato Professional.
- Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quanto previsto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, vicino a una presa elettrica.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli elettrici o a gas, né in un forno riscaldato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro. Evitare contatti fra il cavo di alimentazione e superfici calde.
- Non utilizzare, con questo apparecchio, accessori o altri strumenti diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere lontano mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio.
- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di togliere la spina dalla presa elettrica.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato, prima di riporlo, di togliere i componenti e di pulirlo.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi, né metterla in lavastoviglie.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto dell'Ice Cream & Gelato Professional Cuisinart!

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

Per 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 semplice di chiusura Easy-lock

2. Pala mescolatrice per crema gelata

3. Pala mescolatrice per gelato all'italiana

4. Cestello da 1,5 l

5. Base dell'apparecchio

4. UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, lavare in acqua calda e sapone il coperchio, il cestello miscelatore e le pale mescolatrici.

N.B. Non lavare alcun componente con prodotti aggressivi o oggetti duri. Non lavare in lavastoviglie.

- Attaccare l'apparecchio a una presa elettrica della giusta tensione. La luce LED rossa si illumina e lampeggia, a indicare la modalità standby.

- Preparare gli ingredienti seguendo le proprie ricette o quelle riportate a pagina 69.

N.B. Nel seguire le proprie ricette, non riempire il cestello miscelatore oltre i 4 cm dalla cima (circa 1 litro max). Il composto, infatti, congelando, aumenta di volume.

- Inserire il cestello miscelatore nella base dell'apparecchio, controllando che sia allineato correttamente.

- In funzione del tipo di dessert freddo che si vuole preparare, inserire la pala per crema gelata o la pala per gelato all'italiana nel cestello miscelatore. La pala per crema gelata manteca gli ingredienti alla perfezione, fino a ottenere un risultato finale liscio e cremoso. La pala per gelato all'italiana incorpora meno aria negli ingredienti, producendo così un risultato finale dalla consistenza più ricca, dal sapore intenso. Questo tipo di pala è ideale anche per i sorbetti. Controllare che la pala mescolatrice sia posizionata al centro del cestello miscelatore.

- Versare gli ingredienti nel cestello miscelatore. Posizionare il coperchio trasparente allineando la freccia posta sul coperchio all'icona dell'apertura sulla base. Chiudere girando in senso antiorario. La freccia presente sul coperchio dovrebbe essere, ora, allineata all'icona della chiusura sulla base.

- Premere il tasto di accensione. La luce LED rossa si illumina e resta fissa. Lo schermo LCD indica "00".

- Premere il pulsante del timer per impostare la durata da 60 a 10 minuti. L'impostazione predefinita del timer è di 60 minuti. Premere e lasciare il pulsante del timer per diminuire il tempo di un minuto per volta. Tenere, invece, premuto per ridurre velocemente la durata.

N.B. Se si aggiunge troppo tempo, tenere premuto il timer fino a quando torna all'impostazione di 10 minuti.

- Premere il pulsante Acceso/Spento. Ha inizio il processo di congelamento.

- Lo schermo LCD inizia il conto alla rovescia. L'apparecchio emette 3 segnali acustici per indicare la fine del processo.

N.B. La luce LED rossa si illumina e lampeggia; lo schermo LCD indica, lampeggiando, il valore "00".

- Spegnerne l'apparecchio premendo il pulsante di accensione/spengimento.

N.B. Deve esserci uno spazio di 1 cm fra la parte inferiore delle pale e la fine dell'asta.

Mettere in pausa

- È possibile premere il pulsante Acceso/Spento in qualsiasi momento durante il processo di congelamento, per mettere in pausa. Per riprendere, basta premere di nuovo il pulsante Acceso/

Spento, e il processo prosegue.

Aumentare il tempo

- È possibile aumentare il tempo in qualsiasi momento durante il processo di congelamento. Premere il pulsante Acceso/Spento per mettere in pausa. Quindi, premere il pulsante timer per aumentare il tempo rimanente. Il tempo aumenta con intervalli di 5 minuti.

Aggiungere ingredienti extra

- Aggiungere altri ingredienti, per es. gocce di cioccolato o frutta secca, circa 5 minuti prima del termine della lavorazione. Per far questo, basta semplicemente aprire il coperchio, toglierlo, inserire gli ingredienti e riposizionare il coperchio, chiudendolo correttamente.

5. CONSIGLI E ASTUZIE

Il tempo di lavorazione dipende dalla ricetta, dalla quantità del risultato finale e della temperatura degli ingredienti utilizzati. Per tutte le ricette occorrono da 35 a 60 minuti.

- Per una crema gelata morbida occorrono 35-45 minuti.
- Per una crema gelata compatta occorrono 45-60 minuti.
- La crema gelata prodotta dall'Ice Cream Maker viene realizzata usando ingredienti freschi naturali. Non sono utilizzati i conservanti presenti nei gelati venduti in commercio. Il risultato finale, pertanto, non avrà la stessa consistenza compatta. Per una consistenza più compatta, versare il dessert in un contenitore a chiusura ermetica e lasciar riposare nel congelatore per almeno 2 ore prima di servire.
- Per ingredienti ben raffreddati occorrono tempi minori di lavorazione.
- Aggiungere altri ingredienti, per es. gocce di cioccolato o frutta secca, circa 5 minuti prima del termine della lavorazione.
- Gli altri ingredienti, compresa la frutta secca, non devono essere di dimensioni superiori a quelle delle gocce di cioccolato.
- È opportuno iniziare con al massimo un litro di preparazione nell'Ice Cream Maker. Congelando, infatti, le dimensioni del composto aumentano.
- Alcune ricette fanno uso di ingredienti precotti. Per ottenere i migliori risultati, il composto deve essere raffreddato almeno tutta la notte prima dell'uso.
- Prima del loro utilizzo nell'apparecchio, la maggior parte dei composti può essere conservato in congelatore per un massimo di 3 giorni.
- È possibile utilizzare panna e latte con contenuto inferiore di grassi al posto della panna o del latte intero usati in molte ricette. L'utilizzo di ingredienti a basso contenuto di grassi può cambiare il sapore, la consistenza e l'aspetto del dessert. Nel sostituire gli ingredienti, verificare di usare la stessa quantità dell'ingrediente originale necessario.
- È anche possibile usare dolcificanti artificiali al posto dello zucchero. Se la vostra ricetta deve essere precotta, aggiungere il dolcificante dopo aver cotto gli ingredienti. Mescolare il composto con cura al fine di sciogliere il dolcificante. Quando si prepara un sorbetto, prima di iniziare, controllare il grado di maturazione e di dolcezza della frutta. Il processo di congelamento riduce la dolcezza della frutta, quindi il sorbetto finale non sarà dolce come il composto originale della ricetta. Se il frutto è aspro, aggiungere zucchero alla ricetta. Se il frutto è molto maturo o molto dolce, ridurre la quantità di zucchero necessaria per la ricetta.
- Non riempire il cestello miscelatore oltre i 4 cm dalla cima. Considerare questo aspetto se si vuole aggiungere altri ingredienti verso la fine.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, pulire accuratamente ogni componente.

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di pulirlo.
- Lavare il cestello miscelatore, le pale mescolatrici e il coperchio in acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente ogni componente. Non lavare le componenti in lavastoviglie.
- Controllare che l'apparecchio venga riposto in posizione eretta.
- Per pulire la base dell'apparecchio, usare un panno umido pulito. Non usare mai pagliette né prodotti abrasivi.
- Non immergere mai la base motore in acqua o altro liquido, né metterla in lavastoviglie.

7. RICETTE

CREMA GELATA SEMPLICE ALLA VANIGLIA

220 ml di latte intero

150 g di zucchero semolato

450 ml di panna intera

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- Versare il latte e lo zucchero in una ciotola di medie dimensioni. Mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero. Aggiungere, mescolando, la panna e la vaniglia, coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera notte.
- Lavorare il composto con la frusta, quindi versarlo nel cestello dell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti.
- Per produrre una crema gelata più compatta, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

Variazioni:

Menta e gocce di cioccolato: eliminare la vaniglia, sostituendola con un 1 cucchiaino di estratto di menta piperita. Spezzettare in pezzi molto piccoli 100 g di cioccolato al latte. Aggiungerli negli ultimi 5 minuti di lavorazione.

Cookies and Cream: aggiungere 180 g di biscotti (cookies), per esempio con gocce di cioccolato, spezzettati grossolanamente, negli ultimi 5 minuti di lavorazione.

CREMA GELATA AL CIOCCOLATO

225 ml di latte intero

100 g di zucchero semolato

200 g di cioccolato al latte, spezzettato in pezzi da 1 cm

450 ml di panna intera

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- Riscaldare il latte, la panna e la vaniglia in una pentola di medie dimensioni a fuoco medio, fino all'apparire delle prime bolle lungo i bordi.

- Mettere lo zucchero e il cioccolato in un robot da cucina. Frullare il tutto fino a ottenere un composto sminuzzato finemente. Aggiungere il latte caldo e frullare il composto fino a ottenere consistenza.
- Trasferire in un recipiente di medie dimensioni per raffreddare completamente. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente, un'intera nottata.
- Lavorare il composto con la frusta, quindi versarlo nel cestello dell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti.
- Per produrre una crema gelata più compatta, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

CREMA GELATA ALLA FRAGOLA

300 g di fragole fresche, mondate, a fette

1 cucchiaino di succo di limone

160 ml latte intero

150 g di zucchero semolato

300 ml di panna intera

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- In un piccolo recipiente, unire le fragole al succo di limone e a 50 g di zucchero. Mescolare delicatamente e lasciare riposare in frigorifero per 2 ore. Scolare le fragole, tenendo da parte il succo. Schiacciare o ridurre in purea metà delle fragole, quindi aggiungerle al succo precedentemente tenuto da parte. Mettere da parte le fragole rimanenti.
- Versare il latte e lo zucchero rimanente in una ciotola di medie dimensioni. Mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero. Aggiungere, mescolando, la panna, le fragole ridotte in purea e la vaniglia. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente, un'intera nottata.
- Lavorare il composto con la frusta, quindi versarlo nel cestello dell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Cinque minuti prima della fine del processo, togliere il coperchio e aggiungere le fragole a fette messe da parte. Riposizionare il coperchio e portare a termine il processo.
- Per produrre una crema gelata più compatta, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

N.B. Questa crema gelata avrà un aspetto "naturale" rosa molto pallido. Se si desidera un rosa più intenso, aggiungere alcune gocce di colorante alimentare fino a ottenere il colore desiderato.

CREMA GELATA VARIEGATA AI FRUTTI ROSSI

300 g di frutti rossi misti

200 g di zucchero di canna

2 cucchiaini d'acqua

1 cucchiaino di succo di limone

500 ml di latte intero

400 ml di panna intera

1 baccello di vaniglia (aperto a metà per farne uscire i semi)

5 tuorli d'uovo

Un pizzico di sale

- In un recipiente di medie dimensioni, unire ai frutti rossi 30 g di zucchero e due cucchiaini d'acqua. Portare a ebollizione e lasciar sobbollire per alcuni minuti fino a rendere tenera la frutta.
- Togliere il composto di frutti rossi dal fuoco. Ridurli in purea, quindi passarli al setaccio. Eliminare i semi.
- Rimettere la purea in un pentolino pulito. Lasciar sobbollire 10 minuti e ridurre il composto alla consistenza di uno sciroppo. Aggiungere, mescolando, il succo di limone e lasciar raffreddare. Completare il raffreddamento in frigorifero.
- In una pentola di medie dimensioni, a fuoco basso, mescolare il latte, la panna, 85 g di zucchero di canna, il sale e l'intero baccello di vaniglia, compresi i semi estratti. Portare il composto a ebollizione.
- Nel frattempo, in una ciotola di medie dimensioni, unire i tuorli d'uovo allo zucchero rimanente (85 g). Sbattere il composto fino a renderlo di colore chiaro.
- Quando il composto di latte/panna comincia a bollire, togliere il baccello di vaniglia. Versare il composto di latte e panna su quello di uova e zucchero, continuando a mescolare. Lavare la pentola, quindi rimettervi il composto ottenuto di crema alla vaniglia. Riscaldare, mescolando di continuo, per 10 minuti, o fino al momento in cui il composto si addensa trasformandosi in crema pasticciera. Non portare a ebollizione, per evitare il rischio che si creino grumi all'interno del composto. Quando si forma una pellicola sul retro di un cucchiaino, togliere il pentolino dal fuoco. Lasciar raffreddare, mescolando di tanto in tanto.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera notte.
- Lavorare il composto con la frusta, quindi versarlo nel cestello dell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Poco prima che la crema sia pronta, togliere il coperchio e aggiungere la purea di frutti rossi, in modo da creare l'effetto "variegato".
- Il dessert avrà una consistenza cremosa e un colore di grande effetto. Per produrre una crema gelata più compatta, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

CREMA GELATA AL COCCO E CIOCCOLATO

60 g di cacao in polvere

140 g di zucchero semolato

70 g di zucchero marrone chiaro

Una lattina di 400 ml di latte di cocco intero

400 ml di latte di mandorla

Un pizzico di sale

30 g di noce di cocco essiccata non dolcificata (facoltativo)

- In una ciotola, mescolare tutti gli ingredienti (tranne il cocco essiccato). Lavorare con la frusta fino a ottenere un composto liscio.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore, preferibilmente, un'intera notte.
- Lavorare di nuovo accuratamente con la frusta prima di versare il composto nell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40 minuti.

- 5 minuti prima che la crema sia pronta, aprire il coperchio e versare nel composto il cocco essiccato, controllando che venga mescolato accuratamente.
- Per produrre una crema gelata più compatta, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

N.B. Questa ricetta è adatta a un'alimentazione vegana.

CREMA INGLESE GELATA ALLA VANIGLIA

400 ml di latte intero
 400 ml di panna intera
 200 g di zucchero semolato
 1 baccello di vaniglia, aperto a metà
 5 tuorli d'uovo di grandi dimensioni
 Un pizzico di sale

- In una pentola di medie dimensioni, a fuoco medio-basso, lavorare con la frusta il latte, la panna, metà dello zucchero il sale e i semi di vaniglia (baccello compreso). Portare il composto a ebollizione.
- Nel frattempo, in una ciotola di medie dimensioni, unire i tuorli d'uovo allo zucchero rimanente. Sbattere il composto fino renderlo di colore chiaro.
- Quando il composto di latte e panna giunge a ebollizione, togliere il baccello di vaniglia. Versare questo composto sul composto di uova e zucchero continuando a lavorare il tutto con la frusta.
- Lavare la pentola, quindi versarvi il composto di crema inglese mescolando di continuo per 10 minuti o fino a quando la crema inizia ad addensarsi. Non portare a ebollizione, per evitare il rischio che si creino grumi.
- Quando si forma una pellicola sul retro di un cucchiaino, togliere la pentola dal fuoco. Lasciar raffreddare, mescolando di tanto in tanto.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Lavorare di nuovo accuratamente con la frusta. Versare il composto nell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti
- Per produrre una crema gelata più compatta, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

GELATO ALL'ITALIANA ALLA VANIGLIA

250 ml di panna intera
 750 ml di latte intero
 175 g di zucchero semolato
 2 cucchiaini di amido di mais
 Un pizzico di sale
 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
 1 cucchiaino di pectina liquida

- In una pentola di medie dimensioni, unire la panna a 500 ml di latte e riscaldare a fuoco medio. Portare quasi a ebollizione.

- Nel frattempo, in una ciotola, lavorare con la frusta il latte rimanente, lo zucchero, l'amido di mais, il sale e la vaniglia.
- Una volta che il composto di latte e panna è arrivato quasi a ebollizione, aggiungere il composto di latte e zucchero. Continuare a scaldare sul fuoco, mescolando di continuo, finché il tutto giunge a una leggera ebollizione e comincia ad addensarsi.
- Quando si forma una pellicola sul retro del cucchiaino (in circa 15 minuti), togliere la pentola dal fuoco.
- Aggiungere, mescolando, la pectina. Quindi, lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Una volta raffreddato, lavorare di nuovo il composto con la frusta. Versare il composto nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti.
- Il gelato è pronto quando il composto comincia ad addensarsi. Per produrre un gelato più compatto, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

GELATO ALL'ITALIANA AL LIMONE

250 ml di panna intera

500 ml di latte intero

1/2 tazza di scorza di limone

Il succo di 6 limoni

200 g di zucchero semolato

2 cucchiaini di amido di mais

Un pizzico di sale

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 cucchiaino di pectina liquida

- In una pentola di medie dimensioni, unire la panna a 250 ml di latte e riscaldare a fuoco medio. Portare quasi a ebollizione.
- Nel frattempo, all'interno di una ciotola, lavorare con la frusta il latte rimanente (250 ml), la buccia del limone, lo zucchero, l'amido di mais, il sale e la vaniglia.
- Quando il composto di latte e panna arriva quasi a ebollizione, aggiungere il composto di latte e zucchero. Tenere sul fuoco, mescolando di continuo, finché il tutto giunge a una leggera ebollizione e comincia ad addensarsi, in modo da formare una pellicola sul retro di un cucchiaino (in circa 15 minuti).
- Togliere la pentola dal fuoco. Aggiungere, mescolando, la pectina. Quindi, lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere, sempre mescolando, il succo di limone. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Una volta raffreddato, lavorare di nuovo il composto con la frusta. Versare il composto nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Il gelato è pronto quando il composto comincia ad addensarsi. Per produrre un gelato più compatto, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

GELATO ALL'ITALIANA AL CAFFÈ

250 ml di panna intera
500 ml di latte intero
250 ml di caffè espresso appena preparato
175 g di zucchero semolato
2 cucchiai di amido di mais
Un pizzico di sale
1 cucchiaino di pectina liquida

- In una pentola di medie dimensioni, unire la panna a 375 ml di latte e riscaldare a fuoco medio. Portare quasi a ebollizione.
- Nel frattempo, in una ciotola, lavorare con la frusta il latte rimanente, il caffè espresso, lo zucchero, l'amido di mais e il sale.
- Quando il composto di latte e panna arriva quasi a ebollizione, aggiungere il composto di latte e zucchero. Tenere sul fuoco, mescolando di continuo, finché il tutto giunge a una leggera ebollizione e comincia ad addensarsi, in modo da formare una pellicola sul retro di un cucchiaino (in circa 15 minuti).
- Togliere la pentola dal fuoco. Aggiungere, mescolando, la pectina. Quindi, lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Una volta raffreddato, lavorare di nuovo il composto con la frusta. Versare il composto nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Il gelato è pronto quando comincia ad addensarsi. Per produrre un gelato più compatto, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

SORBETTO ALL'ARANCIA, MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

300 g di mango a cubetti
180 g di zucchero semolato
4 cucchiaini di succo di limone
La scorza di un 1 limone
500 ml di succo d'arancia non dolcificato
2 frutti della passione

- In un recipiente di medie dimensioni, unire mango, zucchero, succo di limone e scorza di arancia. Lasciar riposare per 1 ora.
- Mescolare bene, quindi ridurre tutto in purea con un frullatore.
- Aggiungere, mescolando, il succo d'arancia e la polpa del frutto della passione.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Versare il composto per il sorbetto nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Il sorbetto è pronto quando il composto comincia ad addensarsi. Il sorbetto avrà consistenza morbida.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

SORBETTO AL PROSECCO E POMPELMO

180 ml d'acqua

180 g di zucchero

La scorza di due pompelmi

Il succo di 4 pompelmi

Un pizzico di sale

150 ml di vino Prosecco

- In una pentola di dimensioni medio-piccole, unire l'acqua, lo zucchero, la scorza del pompelmo e il sale. Cuocere a fuoco medio-basso. Cuocere il composto fino al completo scioglimento dello zucchero.
- Versare il succo di pompelmo nel composto zucchero/scorza e lavorare il tutto con la frusta. Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Scolare il composto. Aggiungere, mescolando con la frusta, il Prosecco.
- Versare il composto nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 45 minuti. Il sorbetto è pronto quando il composto comincia ad addensarsi. Il sorbetto avrà consistenza morbida.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

YOGURT GELATO ALLA PESCA

Un barattolo da 415 g di pesche sciroppate, a fette

450 g di yogurt greco

150 ml di latte intero

75 g zucchero semolato

- Scolare le pesche, tenendo da parte 100 ml di succo. Mettere le pesche nel frullatore.
- Aggiungere lo yogurt greco, il latte, lo zucchero e il succo delle pesche tenuto da parte. Frullare fino a sciogliere completamente lo zucchero e a ottenere un composto liscio.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Una volta raffreddato, lavorare nuovamente il composto con la frusta, quindi versarlo nell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Lo yogurt gelato è pronto quando comincia ad addensarsi. Per produrre uno yogurt gelato più compatto, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

YOGURT GELATO AL MIELE

750 g di yogurt greco

250 ml di latte intero

150 g di miele liquido

- Unire yogurt greco, latte e miele. Mescolare fino a ottenere un composto liscio.
- Coprire e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.

- Una volta raffreddato, lavorare nuovamente il composto con la frusta, quindi versarlo nell'apparecchio con la pala per crema gelata già inserita. Coprire con il coperchio.
- Accendere l'apparecchio e impostare il tempo su 40-50 minuti. Lo yogurt gelato è pronto quando comincia ad addensarsi. Per produrre uno yogurt gelato più compatto, lavorare il composto nell'apparecchio più a lungo.
- Servire, oppure conservare in congelatore all'interno di un recipiente a chiusura ermetica.

BIBITA FREDDA RINFRESCANTE ALL'ANANAS E NOCE DI COCCO

350 ml di latte di cocco a basso contenuto di grassi

250 ml di succo fresco d'arancia

300 g di ananas, tagliato a pezzi

1 banana matura

3 cucchiaini di miele liquido

- Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore, o robot da cucina. Frullare per 1-2 minuti, fino a ottenere un composto liscio.
- Raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Versare il composto nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita, quindi impostare il tempo su 30 minuti. La bibita è pronta quando cominciano a formarsi i cristalli di ghiaccio.
- Servire immediatamente.

LIMONATA GHIACCIATA FATTA IN CASA

2 limoni non trattati

140 g di zucchero

1 l di acqua fredda

Menta fresca

- Mettere lo zucchero nel frullatore. Alla massima velocità, frullare lo zucchero a impulsi per 3-4 volte.
- Togliere le estremità dei due limoni. Quindi, tagliarli in quattro e metterli nel frullatore con lo zucchero e metà dell'acqua fredda. Alla massima velocità, frullare il tutto per 20 secondi o fino al completo sminuzzamento del limone.
- Colare dentro una ciotola, passandolo al setaccio, il composto della limonata. Aggiungere l'acqua rimanente.
- Raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore; preferibilmente, un'intera nottata.
- Versare il composto raffreddato nell'apparecchio con la pala per gelato all'italiana già inserita, quindi impostare il tempo su 30 minuti. La limonata è pronta quando cominciano a formarsi i cristalli di ghiaccio.
- Servire immediatamente con un rametto di menta.

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

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

- Siga siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños en el mismo. Este aparato solo se debe usar tal y como se indica en el libro de instrucciones.
- **ATENCIÓN:** Mantenga las rejillas de ventilación del cuerpo del aparato libres de obstrucciones.
- **ATENCIÓN:** No use dispositivos mecánicos o similares para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
- **ATENCIÓN:** Tenga cuidado de no dañar el circuito de refrigeración.
- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si están supervisadas o se les ha instruido para usar el aparato de una manera segura y si comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
- No almacene en este aparato sustancias explosivas, como aerosoles con un propelente inflamable.
- Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
- Este aparato no está pensado para que lo usen personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, salvo que personas responsables de su seguridad las supervisen adecuadamente o impartan instrucciones previas relativas a la utilización del mismo.
- Mantenga a los niños bajo supervisión para evitar que

jueguen con este aparato.

- Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato fuera del alcance de niños durante su uso y después del mismo.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de que se produzcan daños o que el aparato presente una avería, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 139).
- No utilice el aparato si el cable está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Envíe el aparato al Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 139). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde con el del aparato, que viene indicado en la parte inferior de la base.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si no lo está supervisando, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico en interiores 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.
- Este producto cumple plenamente con 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 139).



¡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.



RAEE - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

En interés de todos y para participar activamente en la protección del medio ambiente y de la salud pública:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Los RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) deben recogerse por separado.
- Utilice el sistema de recogida de RAEE de su zona. De esta manera, algunos materiales pueden ser reciclados, reutilizados o recuperados.
- Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud pública debido a las sustancias peligrosas que pueda contener.

Para obtener información más detallada sobre la eliminación de este producto, póngase en contacto con los servicios de recogida de residuos de su zona.

¡ATENCIÓN!



**Peligro
Gas muy inflamable**

- Este producto utiliza R600a como gas refrigerante.
- El R600a tiene una mayor eficiencia y un menor impacto ambiental, en comparación con los gases fluorados.
- Este gas es inflamable, pero en condiciones normales de funcionamiento esto no supone ningún riesgo para el usuario, ya que está encerrado de forma segura en un contenedor sellado dentro del aparato. Si el aparato se cae o se daña es posible que se produzca un escape de gas. En ese caso, el gas podría inflamarse si se expone a fuentes de ignición como una llama desnuda.
- Al transportar este producto tenga cuidado de que no reciba golpes o se dañe.

Si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante:

- Ventile inmediatamente la habitación abriendo puertas y ventanas durante unos minutos.
- Evite las llamas desnudas y otras posibles fuentes de ignición.
- NO USE el producto si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante.
- NO SE DESHAGA de este producto junto con la basura doméstica.
- Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos.

Seguridad durante el uso

- Este aparato debe permanecer en posición vertical en todo momento. Si el aparato está tumbado o boca abajo, debe colocarlo en posición vertical y esperar 24 horas antes de usarlo.
- Antes de usar el aparato por primera vez, retire los materiales de embalaje y las etiquetas o adhesivos promocionales de la Ice Cream & Gelato profesional.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.

- Coloque el aparato 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 o dentro de un horno caliente.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa de cocina o de la encimera. Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos del aparato mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de desenchufar el aparato.
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No sumerja la base en agua o cualquier otro líquido ni la ponga en el lavavajillas.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir la Ice Cream & Gelato Profesional de Cuisinart

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

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

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

(consulte la portada para referencia)

1. Tapa de cierre fácil
2. Pala para hacer helado mantecado
3. Pala para hacer helado italiano (gelato)
4. Recipiente de 1,5 L
5. Cuerpo del aparato

4. USO

Antes del primer uso, limpie la tapa, el recipiente y las dos palas en agua jabonosa tibia.

NOTA: No utilice limpiadores abrasivos o esponjas duras o el lavavajillas

- Enchufe el aparato en una toma de corriente adecuada. El piloto rojo se encenderá parpadeando para indicar que la unidad está en modo de espera.
- Prepare los ingredientes, usando sus propias recetas o las que encontrará en la página 84.

NOTA: si usa sus propias recetas, no llene el recipiente a más de 4 cm de la parte superior (aproximadamente un litro). A medida que la mezcla se enfríe, aumentará de tamaño.

- Coloque el recipiente sobre la base, comprobando que está perfectamente alineado.
- Dependiendo del tipo de helado que vaya a preparar, coloque la pala para helado mantecado o la pala para helado italiano (gelato) en el recipiente. La pala para helado mantecado mezcla los ingredientes perfectamente, para obtener un resultado suave y cremoso. La pala para helado italiano incorpora menos aire y crea texturas ricas con sabor intenso. Esta pala es ideal también para hacer sorbetes. Compruebe que la pala está bien colocada en el centro del recipiente.
- Coloque los ingredientes en el recipiente. Coloque la tapa transparente, alineando la flecha de la tapa con el icono de desbloqueo de la base. Para bloquearla, debe girarla en sentido antihorario. La flecha de la tapa deberá quedar alineada con el icono del candado de la base.
- Pulse el botón de marcha, la luz roja dejará de parpadear. La mostrará «00».
- Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de 60 a 10 minutos. El temporizador está ajustado por defecto en 60 minutos. Presione y suelte el botón del temporizador para ir disminuyendo el tiempo en saltos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para cambiar el tiempo más rápidamente.

NOTA: si pasa de largo del tiempo deseado, siga presionando hasta que el temporizador vuelva a indicar 10 minutos.

- Pulse el botón parada/marcha y comenzará el proceso de enfriado.
- La pantalla LCD iniciará una cuenta atrás hasta cero, momento en que la unidad emitirá 3 pitidos para indicar que el proceso ha terminado.

NOTA: el indicador rojo se encenderá intermitente y la pantalla LCD parpadeará indicando «00».

- Apague la unidad presionando el botón de encendido.

NOTA: Debe haber un espacio de 1 cm entre la parte inferior de la pala y la parte inferior del vástago.

Para pausar

- Puede pulsar el botón parada/marcha en cualquier momento durante el enfriamiento para hacer una pausa. Para reiniciar, presione de nuevo el botón parada/marcha y el proceso se reanudará

Para añadir tiempo

- Puede añadir tiempo en cualquier momento del proceso de enfriamiento. Pulse el botón parada/marcha para hacer una pausa y pulse el botón del temporizador para aumentar el tiempo restante. El tiempo aumentará en fracciones de 5 minutos.

Añadir ingredientes extra

- Puede añadir otros ingredientes, como trozos de chocolate y nueces aproximadamente 5 minutos antes de terminar la preparación. Para ello, simplemente debe desbloquear la tapa, quitarla, añadir los ingredientes, volver a colocar la tapa en su lugar y bloquearla.

5. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- El tiempo de preparación depende de la receta, de la cantidad y de la temperatura de los ingredientes. Todas las recetas tardan entre 35 y 60 minutos.
- Los helados ligeros requieren entre 35 y 45 minutos.
- Los helados más densos requieren entre 45 y 60 minutos.
- Su máquina de hacer helados fabrica helados a partir de ingredientes naturales frescos, es decir, sin los conservantes que incluyen los helados comerciales. Por lo tanto, la consistencia que obtenga no será tan firme. Si desea obtener una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante al menos 2 horas antes de servir.
- Los ingredientes más fríos requieren un tiempo de preparación más corto.
- Puede añadir otros ingredientes, como trozos de chocolate y nueces aproximadamente 5 minutos antes de terminar la preparación.
- Pique los frutos secos e ingredientes similares a un tamaño no mayor que las virutas de chocolate.
- Para empezar, use un máximo de un litro de mezcla. A medida que la mezcla se enfríe, aumentará de tamaño.
- Algunas recetas utilizan ingredientes precocinados. Para obtener mejores resultados, es preferible enfriarlos durante una noche antes de utilizarlos.
- Antes de hacer el helado, la mayor parte de las mezclas pueden almacenarse en la nevera durante un máximo de 3 días.
- En muchas recetas, puede sustituir por leche desnatada y nata ligera la leche entera y la nata doble. No obstante, cuanto más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso quedará el helado. El uso de ingredientes bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del helado. Cuando sustituya algún ingrediente, procure utilizar la misma cantidad que se indica en la receta para el ingrediente original.
- Puede sustituir el azúcar por edulcorante. Si la receta necesita ingredientes precocinados, agregue el edulcorante después de prepararlos. Mezcle la preparación de forma homogénea para disolver el edulcorante. Cuando prepare sorbetes, verifique el grado de madurez y el contenido de azúcar de la fruta antes de empezar. Tenga en cuenta que el proceso de congelación reduce el contenido de azúcar de la fruta. Por lo tanto, el sorbete quedará menos dulce. Si usa frutas ácidas, añada azúcar a la preparación. Si la fruta está muy madura o su contenido de azúcar es muy alto, reduzca la cantidad de azúcar indicada en la receta.
- Llene el recipiente hasta una altura máxima de 4 cm por debajo del borde. No olvide esta regla si desea añadir algún ingrediente adicional antes de terminar.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Lave el recipiente, las palas y la tapa en agua tibia jabonosa. Seque a fondo cada elemento. No utilice el lavavajillas.
- Compruebe que el aparato queda almacenado en posición vertical.
- Limpie la base con un paño limpio y húmedo, no utilice limpiadores abrasivos o estropajos fuertes.
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido y no la lave en el lavavajillas.

7. RECETAS

HELADO DE VAINILLA SIMPLE

220 ml de leche entera

150 g de azúcar blanquilla

450 ml de nata doble

1 cucharadita de extracto de vainilla

- Vierta la leche y el azúcar en un tazón mediano y bata hasta que se haya disuelto el azúcar. Añada la nata y la vainilla, tape y deje enfriar durante al menos dos horas, preferiblemente durante toda la noche.
- Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos.
- Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

Variantes:

Mint Choc Chip: en lugar de vainilla, añada una cucharadita de extracto de menta. Pique 100 g de chocolate con leche en trozos muy pequeños y añádalos en los últimos cinco minutos.

Galletas con nata: en los últimos 5 minutos, añada 180 g de migas de galleta, por ejemplo, galletas de chocolate.

HELADO DE CHOCOLATE

225 ml de leche entera

100 g de azúcar blanquilla

200 g de chocolate con leche en trozos de 1 cm

450 ml de nata doble

1 cucharadita de extracto de vainilla

- Caliente la leche, la nata y la vainilla en un cazo a fuego medio, hasta que empiece a burbujear por los laterales.
- Triture el azúcar y el chocolate en una batidora hasta que formen un polvo fino. Añada la leche caliente a la batidora y mezcle hasta que quede cremoso.

- Trasvase la mezcla a un tazón mediano hasta que se enfríe del todo. Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos.
- Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

HELADO DE FRESA

300 g de fresas sin tallo en rodajas

1 cucharada de zumo de limón

160 ml de leche entera

150 g de azúcar blanquilla

300 ml de nata doble

1 cucharadita de extracto de vainilla

- En un tazón pequeño, ponga las fresas con el zumo de limón y 50 g de azúcar. Mezcle suavemente y deje reposar en la nevera durante 2 horas. Escorra las fresas, reservando el zumo. Triture la mitad de las fresas y mézclelas con el zumo, reservando el resto de las fresas.
- Vierta la leche y el azúcar restante en un tazón mediano y bata hasta que se haya disuelto el azúcar. Añada la nata, el puré de fresas y la vainilla. Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. Cinco minutos antes de que termine el programa, retire la tapa y añada las fresas restantes. Coloque de nuevo la tapa y siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

NOTA: este helado tendrá un aspecto «natural» de color rosa muy pálido. Si prefiere un color rosa más profundo, añada unas gotas de colorante alimentario rojo hasta obtener el color deseado.

HELADO DE BAYAS

300 g de mezcla de bayas

200 gramos de azúcar blanquilla extrafina

2 cucharadas de agua

1 cucharada de zumo de limón

500 ml de leche entera

400 ml de nata doble

1 vaina de vainilla (córtela por la mitad y raspe las semillas)

5 yemas de huevo

una pizca de sal

- En una cacerola mediana, mezcle las bayas, 30 g de azúcar y dos cucharadas de agua. Cocine a fuego lento durante unos minutos hasta que la fruta esté blanda.
- Retire las bayas del fuego y aplástelas hasta hacerlas puré. Luego páselas por un tamiz. Descarte

las pepitas.

- Ponga el puré en un cazo limpio. Cocine a fuego lento durante 10 minutos, o hasta que la mezcla se haya reducido a un jarabe. Añada zumo de limón y deje que se enfríe. Deje enfriar completamente en la nevera.
- En un cazo mediano caliente a fuego lento la leche, la nata, 85 g de azúcar, la sal y la vainilla entera, incluyendo la vaina. Ponga la mezcla a hervir.
- Mientras se calienta la mezcla, revuelva las yemas de huevo con el azúcar restante (85 g) en un tazón mediano. Bata la mezcla hasta que quede pálida y espesa.
- Cuando la mezcla de leche y nata empiece a hervir ligeramente, quite la vaina de vainilla. Vierta la mezcla de leche y nata sobre los huevos sin dejar de batir. Lave el cazo y ponga a calentar de nuevo la crema pastelera, revolviendo continuamente durante 10 minutos o hasta que empiece a espesar. Vigile que no hierva para que no se cuaje. Cuando vea que se forma una película en la parte posterior de la cuchara, retire el cazo del fuego. Deje enfriar, revolviendo de vez en cuando.
- Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Bata la mezcla de nuevo. Vierta la mezcla en la máquina utilizando la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. Justo antes de que el helado esté listo, quite la tapa y añada el puré de bayas, para crear un efecto marmolado.
- El helado tendrá una textura suave y cremosa y un color fantástico. Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

HELADO DE CHOCOLATE Y COCO

60 g de cacao en polvo

140 g de azúcar blanquilla

70 g de azúcar morena oscura

400 ml de leche de coco entera o baja en grasa

400 ml de leche de almendras

una pizca de sal

30 g de coco deshidratado sin azúcar (opcional)

- Mezcle todos los ingredientes en un tazón (exceptuando el coco deshidratado) y bata hasta obtener una mezcla suave.
- Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Bata de nuevo la mezcla a fondo antes de verterla en la máquina con la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40 minutos.
- 5 minutos antes de que el helado esté listo, abra la tapa y vierta el coco deshidratado, comprobando que se incorpora bien a la mezcla.
- Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

NOTA: esta receta es adecuada para veganos.

HELADO MANTECADO DE VAINILLA

400 ml de leche entera
400 ml de nata espesa
200 g de azúcar blanquilla
1 vaina de vainilla cortada por la mitad.
5 yemas de huevo grandes
una pizca de sal

- En un cazo, caliente a fuego medio la leche, la nata, la mitad del azúcar, la sal y las semillas raspadas de la vainilla, incluyendo la vaina. Ponga la mezcla a hervir.
- Mientras se calienta la mezcla, revuelva las yemas de huevo con el azúcar restante en un tazón mediano. Bata la mezcla hasta que quede pálida y espesa.
- Cuando la mezcla de leche y nata empiece a hervir ligeramente, quite la vaina de vainilla. Vierta la mezcla de leche y nata sobre los huevos sin dejar de batir.
- Lave el cazo y ponga a calentar de nuevo la crema pastelera, revolviendo continuamente durante 10 minutos o hasta que empiece a espesar. Vigile que no hierva para que no se cuaje.
- Cuando vea que se forma una película en la parte posterior de la cuchara, retire el cazo del fuego y deje que la mezcla se enfríe removiendo de vez en cuando.
- Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Bata de nuevo la mezcla a fondo. Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos.
- Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

GELATO DE VAINILLA

250 ml de nata doble
750 ml de leche entera
175 g de azúcar blanquilla
2 cucharadas de maicena
una pizca de sal
1/2 cucharada de extracto de vainilla
1 cucharada de pectina líquida

- Caliente en un cazo la nata y 500 ml de leche a fuego mediano hasta que hierva.
- Mientras la mezcla se calienta, bata el resto de la leche, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón.
- Cuando la leche y la nata hayan hervido, añada la mezcla de leche y azúcar. Caliente la mezcla sin dejar de revolver hasta que hierva suavemente y espese.
- A los 15 minutos, cuando vea que se forma una película en la parte posterior de la cuchara, retire el cazo del fuego.
- Añada la pectina, revuelva y deje enfriar a temperatura ambiente. Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Bata de nuevo la mezcla a fondo antes de verterla en la máquina con la pala para gelato. Ponga

la tapa.

- Encienda la máquina y programe el temporizador a 40-50 minutos.
- El helado estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

GELATO DE LIMÓN

250 ml de nata doble

500 ml de leche entera

1/2 taza de cáscara de limón

El zumo de 6 limones

200 g de azúcar blanquilla

2 cucharadas de maicena

una pizca de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharada de pectina líquida

- Caliente en un cazo la nata y 250 ml de leche a fuego medio hasta que hierva.
- Mientras la mezcla de nata y leche se calienta, bata el resto de la leche (250 ml), la cáscara de limón, el azúcar, la maicena, la sal y la vainilla en un tazón.
- Cuando la leche y la nata hayan hervido, añada la mezcla de leche y azúcar. Mantenga al calor mientras remueve de forma constante, hasta que la mezcla hierva suavemente y se espese hasta cubrir la parte posterior de la cuchara (necesitará unos 15 minutos).
- Retire el cazo del fuego, añada la pectina y deje enfriar a temperatura ambiente. Añada el zumo de limón, tape y deje enfriar durante al menos dos horas, preferiblemente durante toda la noche.
- Cuando se haya enfriado, bata la mezcla de nuevo. Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para gelato. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. El helado estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

GELATO DE ESPRESSO

250 ml de nata doble

500 ml de leche entera

250 ml de café espresso recién hecho.

175 g de azúcar blanquilla

2 cucharadas de maicena

una pizca de sal

1 cucharada de pectina líquida

- Caliente en un cazo la nata y 375 ml de leche a fuego mediano hasta que hierva.
- Mientras la mezcla de nata y leche se calienta, bata el resto de la leche, el espresso, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón.

- Cuando la leche y la nata hayan hervido, añada la mezcla de leche y azúcar. Mantenga al calor mientras remueve de forma constante, hasta que la mezcla hierva suavemente y se espese hasta cubrir la parte posterior de la cuchara (necesitará unos 15 minutos).
- Retire el cazo del fuego, añada la pectina y deje enfriar a temperatura ambiente. Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Cuando se haya enfriado, bata la mezcla de nuevo. Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para gelato. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. El helado estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Para obtener un helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

SORBETE DE NARANJA, MANGO Y MARACUYÁ

300 g de mango cortado en dados
 180 g de azúcar blanquilla
 4 cucharada de zumo de limón
 la cáscara de una naranja
 500 ml de zumo de naranja natural
 2 maracuyás

- Mezcle el mango, el azúcar, el zumo de limón y la cáscara de naranja en un tazón mediano. Deje reposar una hora.
- Revuelva bien y tritúrelo en una batidora.
- Añada el zumo de naranja y la pulpa de fruta de la pasión.
- Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para gelato. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. El helado estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Obtendrá un sorbete de textura suave
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

SORBETE DE PROSECCO Y POMELO

180 ml de agua
 180 g de azúcar
 la cáscara de 2 pomelos
 el zumo de 4 pomelos
 una pizca de sal
 150 ml de prosecco (vino espumoso italiano)

- Mezcle el agua, el azúcar, la cáscara de pomelo y la sal en un cazo mediano y caliéntelo a fuego mediano hasta que el azúcar se disuelva.
- Vierta el zumo de pomelo sobre la mezcla de azúcar y cáscara y remueva. Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Cuele la mezcla y mézclela con el prosecco
- Vierta la mezcla en el recipiente, para batirla con la pala para helado italiano (gelato). Ponga la

tapa.

- Encienda el aparato y programe el temporizador a 45 minutos. El sorbete estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Obtendrá un sorbete de textura suave
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

YOGUR HELADO DE MELOCOTÓN

415 g de rodajas de melocotón en almíbar

450 g de yogur griego

150 ml de leche entera

75 g de azúcar blanquilla

- Escorra los melocotones y reserve 100 ml del almíbar. Ponga los melocotones en la batidora.
- Añada el yogur griego, la leche, el azúcar y el almíbar. Procese en la batidora hasta que se disuelva el azúcar y obtenga una mezcla suave.
- Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Mezcle de nuevo la mezcla fría y colócala en la máquina con la pala para helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. El yogur helado estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Para obtener un yogur helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

YOGUR HELADO DE MIEL

750 g de yogur griego

250 ml de leche entera

150 g de miel líquida

- Mezcle el yogur griego, la leche y la miel hasta obtener una mezcla suave
- Tape y deje en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Mezcle de nuevo la mezcla fría y colócala en la máquina con la pala de helado mantecado. Ponga la tapa.
- Encienda el aparato y programe el temporizador a 40-50 minutos. El yogur helado estará listo cuando la mezcla se empiece a espesar. Para obtener un yogur helado más firme, déjelo en la máquina durante más tiempo.
- Sirva inmediatamente o guárdelo en un recipiente hermético en el congelador.

BEBIDA REFRESCANTE DE PIÑA Y COCO

350 ml de leche de coco

250 ml de zumo de naranja

300 g de piña cortada en trozos

1 plátano maduro

3 cucharaditas de miel líquida

- Ponga todos los ingredientes en una batidora y mezcle durante 1-2 minutos hasta obtener una

crema suave.

- Deje enfriar en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Vierta la mezcla en la máquina con la pala para gelato y ajuste el temporizador a 30 minutos. La bebida estará lista cuando empiecen a formarse cristales de hielo.
- Sirva inmediatamente.

LIMONADA CASERA HELADA

2 limones sin tratar

140 g de azúcar

1 l de agua fría

menta fresca

- Ponga el azúcar en la batidora y pulse 2 o 4 veces a alta velocidad.
- Quite la parte superior e inferior de los dos limones, córtelos en cuartos y póngalos en la batidora con el azúcar y la mitad del agua fría. Mezcle en alta velocidad durante 20 segundos o hasta que el limón esté completamente picado.
- Cuele la mezcla en un tazón y añada el agua restante.
- Deje enfriar en el refrigerador durante dos horas como mínimo, preferiblemente toda la noche.
- Vierta la mezcla en la máquina con la pala para gelato y ajuste el temporizador a 30 minutos. La limonada estará lista cuando empiecen a formarse cristales de hielo.
- Sirva inmediatamente con unas hojitas de menta.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

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

- Respeite sempre as presentes 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.
- **ADVERTÊNCIA:** Mantenha as entradas de ventilação, no corpo de aparelho ou na estrutura integrada, livres de obstrução.
- **ADVERTÊNCIA:** Utilize exclusivamente os dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que são recomendados pelo fabricante.
- **ADVERTÊNCIA:** Não danifique o circuito refrigerante.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, bem como pessoas com falta de experiência e conhecimentos, caso estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não guarde neste aparelho materiais de natureza explosiva, como, por exemplo, embalagens aerossóis que contenham um agente propulsor.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- 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 por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser sempre supervisionadas para garantir que não brincam com este aparelho.

- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças durante e após a utilização.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica da Cuisinart (consulte a “Garantia Internacional” na página 139).
- 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 assistência técnica (consulte a “Garantia Internacional” na página 139). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica quando não estiver a ser vigiado e antes de montar, desmontar ou limpar.
- O 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.
- O presente produto cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e nas 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 assistência técnica (consulte a “Garantia Internacional” na página 139).



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.



REEE - RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELESTRÓNICOS EM FIM DE VIDA

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

- Não elimine os produtos no lixo doméstico.
- Os REEE (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) devem ser recolhidos separadamente.
- Recorra aos sistemas de retoma e de recolha disponibilizados localmente. Alguns materiais poderão assim ser reciclados, reutilizados ou recuperados.
- Ao garantir que este produto é eliminado correctamente está a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana devido às eventuais substâncias perigosas nele contidas.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

ADVERTÊNCIA



Perigo
Gás extremamente inflamável

- Este aparelho utiliza R600a como gás refrigerante.
- O R600a é mais eficiente e tem menor impacto ambiental em

comparação com os gases fluorados.

- Este gás é inflamável, mas em condições normais de funcionamento não representa um risco para o utilizador porque está contido num sistema selado. Se o aparelho cair ou se danificar é possível que ocorra fuga de gás. Nessa circunstância, o gás pode incendiar-se se exposto a fonte de ignição como chamas vivas.
- Durante o transporte deve prestar-se a máxima atenção para garantir que o aparelho não cai nem é danificado.

Se o gás refrigerante escapar ou houver suspeita de fuga:

- Areje imediatamente a cozinha mantendo as portas e as janelas abertas durante vários minutos.
- Evite chamas vivas e outras fontes de ignição potenciais.
- NÃO utilize o aparelho se suspeitar de fuga do gás refrigerante.
- NÃO elimine este aparelho no lixo doméstico.
- Pelo contrário, deve ser depositado no ponto de recolha de equipamento eléctrico e electrónico para a sua reciclagem.

Segurança durante a utilização

- O aparelho deve estar sempre na posição vertical. Se o aparelho estiver deitado de lado ou virado ao contrário, é necessário pô-lo na posição vertical e aguardar 24 horas antes da utilização.
- Antes de utilizar o Ice Cream & Gelato Professional da Cuisinart pela primeira vez, remova todo o material de embalagem e quaisquer etiquetas ou auto-colantes.
- Utilize o aparelho exclusivamente para o fim a que se destina.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana na proximidade de uma tomada eléctrica.
- Não coloque o aparelho por cima ou na proximidade de um fogão a gás ou eléctrico nem dentro de um forno ligado.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de

uma mesa de cozinha ou bancada. Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes.

- 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 acidentes e/ou danos ao aparelho.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de o limpar.
- Não mergulhe a base do motor em água ou em qualquer outro líquido e não a coloque na máquina de lavar loiça.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado a Ice Cream & Gelato Professional da Cuisinart!

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

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

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (ver a tampa da embalagem)

1. Tampa fácil de fechar
2. Pá misturadora para gelado
3. Pá misturadora para gelato
4. Cuba com 1,5 l de capacidade
5. Base

4. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, lave a tampa, a cuba e as pás misturadoras em água quente e sabão.

N.B. Não lave as peças com produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou na máquina de lavar loiça.

- Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica adequada. Acende-se o indicador LED vermelho com luz intermitente para mostrar que o aparelho está em modo de espera.
- Prepare os ingredientes de uma das receitas na página 99 em diante ou da sua receita preferida.

N.B. Se preparar uma receita própria não encha a cuba mais de 4 cm a contar do topo (aproximadamente 1 litro, no máximo), porque a mistura aumenta de tamanho à medida que congela.

- Insira a cuba na base, verificando que está alinhada correctamente.
- Consoante o tipo de sobremesa gelada que vai preparar, instale a pá misturadora para gelado ou a pá misturadora para gelato na cuba. A pá para gelado bate perfeitamente os ingredientes obtendo resultados suaves e cremosos. A pá para gelato incorpora menos ar nos ingredientes e cria resultados com uma textura rica e sabor intenso. Esta pá também é ideal para sorvete. Confirme que a pá misturadora está colocada bem no centro da cuba.
- Deite os ingredientes na cuba. Coloque a tampa transparente alinhando a seta com o símbolo de desbloqueio na base. Encaixe-a rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A seta na tampa deve ficar alinhada com o símbolo de bloqueio na base.
- Prima o interruptor de alimentação, acende-se o indicador LED vermelho com luz estática. O visor LCD exhibe '00'.
- Prima o botão do temporizador para marcar o tempo entre 60 e 10 minutos. 60 minutos é o tempo regulado de fábrica. Prima e largue o botão do temporizador para diminuir o tempo em intervalos de 1 minuto. Prima e mantenha premido para que os números desfilam mais rapidamente.

N.B. Se marcar tempo a mais continue a premir o botão do temporizador até voltar a 10 minutos.

- Prima o botão Começar/Parar para começar o processo de refrigeração.
- O visor LCD recua para zero e o aparelho emitirá um sinal sonoro 3 vezes quando o processo terminar.

N.B. Acende-se o indicador LED vermelho com luz intermitente e o visor LCD exhibe '00'.

- Desligue o aparelho premindo o interruptor de alimentação.

N.B. Deve haver um espaço de 1 cm entre a base da pá e a base da haste.

Para interromper

- Pode interromper em qualquer momento o processo de refrigeração, premindo o botão Começar/Parar. Para recomeçar o processo, prima de novo o Botão Começar/Parar.

Para acrescentar tempo

- Pode acrescentar tempo em qualquer momento do processo de refrigeração, premindo o botão Começar/Parar para interromper e, depois, o botão do temporizador para aumentar o tempo restante. O tempo aumenta em intervalos de 5 minutos.

Para adicionar mais ingredientes

- Adicione outros ingredientes, como, por exemplo, lascas de chocolate e frutos de casca rija cerca de 5 minutos antes da mistura estar pronta. Para o efeito, basta abrir a tampa, inserir os ingredientes, voltar a colocar a tampa e encaixá-la no lugar.

5. DICAS E SUGESTÕES

O tempo de preparação depende da receita, da quantidade preparada e da temperatura dos ingredientes utilizados. Todas as receitas levam entre 35 e 60 minutos.

- A preparação do gelado cremoso leva entre 35 e 45 minutos.
- A preparação do gelado mais firme leva entre 45 e 60 minutos.
- O seu aparelho produz gelados a partir de ingredientes naturais frescos, ou seja sem os conservantes incluídos nos gelados comerciais. Por isso, a consistência não será tão firme. Se desejar uma consistência mais firme, transfira o gelado para um recipiente hermético e coloque-o no congelador durante 2 horas ou mais antes de servir.
- Os ingredientes refrigerados exigem menos tempo de preparação.
- Os ingredientes como lascas de chocolate e frutos de casca rija devem ser adicionados cerca de 5 minutos antes da mistura estar pronta.
- Os frutos de casca rija ou outros ingredientes deste tipo não devem ser maiores do que uma lasca de chocolate.
- Deve começar a receita com um máximo de 1 litro de mistura no aparelho porque esta aumenta de tamanho à medida que congela.
- Algumas receitas utilizam ingredientes pré-cozidos. Para obter melhores resultados, é preferível refrigerar a mistura de um dia para o outro antes de a utilizar.
- Antes de congelar o preparado, pode conservar a mistura no frigorífico durante 3 dias no máximo.
- Pode substituir o leite gordo e as natas espessas por natas e leite magro. No entanto, quanto maior for o teor de gordura, tanto mais rico e cremoso será o gelado. Utilizando ingredientes com teor baixo de gordura (light), é possível que o sabor, a consistência e a textura da sobremesa variem. Sempre que substitua os ingredientes previstos numa receita, procure utilizar a quantidade indicada originalmente.
- Também pode substituir o açúcar por um edulcorante. Se a receita exigir ingredientes pré-cozidos, adicione o edulcorante quando os ingredientes estiverem cozidos. Misture bem para dissolver o edulcorante. Quando preparar um sorvete, verifique a maturação e a doçura da fruta antes de começar a receita. A congelação reduz o teor de açúcar da fruta e esta não será tão doce depois de preparada. Se a fruta for ácida, acrescente açúcar ao preparado. Se a fruta for muito madura ou muito doce, reduza a quantidade de açúcar prevista pela receita.
- Encha a cuba até a altura máxima de 4 cm da borda. Tenha isto em atenção se quiser juntar outros ingredientes.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes da primeira utilização e sempre que se sirva do aparelho, limpe bem cada peça.

- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica antes de o limpar.
- Lave a tampa, a cuba e as pás misturadoras em água quente e sabão. Seque bem cada peça. Não lave as peças na máquina de lavar loiça.
- Guarde sempre o aparelho na posição vertical.
- Limpe a base com um pano limpo e húmido; não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.
- Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem coloque na máquina de lavar loiça.

7. RECEITAS

Gelado simples de baunilha

220 ml de leite gordo

150 g de açúcar refinado

450 ml de natas espessas

1 colher de chá de extracto de baunilha

- Deite o leite e o açúcar numa taça de tamanho médio e bata até o açúcar estar dissolvido. Incorpore as natas e o extracto de baunilha. Tape e leve ao frigorífico durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá misturadora para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos.
- Se preferir um gelado mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

Variantes:

Gelado de hortelã com lascas de chocolate: substitua a baunilha por 1 colher de chá de extracto de hortelã. Parta 100 g de chocolate de leite em pedaços muito pequenos e acrescente nos últimos 5 minutos.

Gelado de bolachas e natas: junte 180 g de bolachas cortadas grossas, p. ex. bolachas com pepitas de chocolate, nos últimos 5 minutos.

GELADO DE CHOCOLATE

225 ml de leite gordo

100 g de açúcar refinado

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

450 ml de natas espessas

1 colher de chá de extracto de baunilha

- Aqueça o leite, as natas e a baunilha num tacho de tamanho médio em lume brando até começar a borbulhar junto à beira do tacho.
- Deite o açúcar e o chocolate num robô de cozinha e processe até estar triturado finamente. Junte o leite quente à mistura e processe até homogeneizar.
- Passe para uma taça de tamanho médio e deixe arrefecer completamente. Tape e leve ao frigorífico durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá misturadora para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos.
- Se preferir um gelado mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELADO DE MORANGO

300 g de morangos frescos, sem folhas e às rodelas

1 colher de sopa de sumo de limão

160 ml de leite gordo

150 g de açúcar refinado

300 ml de natas espessas

1 colher de chá de extracto de baunilha

- Deite numa taça de tamanho pequeno os morangos, o sumo de limão e 50 g de açúcar. Misture com cuidado e leve ao frigorífico durante 2 horas. Coe os morangos, reservando o líquido. Reduza metade dos morangos a puré, junte ao líquido reservado e guarde a outra metade dos morangos às rodelas.
- Deite o leite e o resto do açúcar numa taça de tamanho médio e bata até o açúcar estar dissolvido. Incorpore as natas, o puré de morangos e o extracto de baunilha. Tape e leve ao frigorífico durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá misturadora para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. Cinco minutos antes de o gelado estar pronto, retire a tampa e junte os morangos reservados. Volte a colocar a tampa e incorpore bem.
- Se preferir um gelado mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

N.B. Este gelado terá uma aparência “natural” num tom rosa muito pálido. Se preferir uma cor mais forte, adicione umas gotas de corante alimentar vermelho até obter a cor desejada.

GELADO MARMOREADO DE FRUTOS SILVESTRES

300 g de mistura de frutos silvestres

200 g de açúcar refinado

2 colheres de sopa de água

1 colher de sopa de sumo de limão

500 ml de leite gordo

400 ml de natas espessas

1 vagem de baunilha (aberta ao meio com as sementes raspadas)

5 gemas de ovos

1 pitada de sal

- Aqueça os frutos silvestres, 20 g de açúcar e duas colheres de sopa de água num tacho de tamanho médio. Deixe levantar fervura e borbulhar durante uns minutos até os frutos silvestres amolecerem.
- Remova a mistura do lume, reduza os frutos silvestres a puré e depois passe por uma peneira. Deite fora os eventuais caroços.
- Deite o puré num tacho limpo. Cozinhe em lume brando durante 10 minutos ou até a mistura ficar reduzida a uma calda. Incorpore o sumo de limão e deixe arrefecer. Coloque no frigorífico para refrigerar.
- Aqueça o leite, as natas, 85 g de açúcar, o sal e a vagem de baunilha inteira incluindo as sementes

raspadas num tacho de tamanho médio. Deixe levantar fervura.

- Enquanto a mistura aquece, bata as gemas e o restante açúcar (85 g) numa tigela de tamanho médio até a mistura esbranquiçar e engrossar.
- Quando a mistura de leite e natas estiver quase a levantar fervura, retire a vagem de baunilha. Junte esta mistura à das gemas, batendo bem. Lave o tacho e deite o creme inglês no tacho limpo e continue a mexer continuamente em lume brando durante cerca de 10 minutos ou até o creme inglês ter engrossado. Não deixe ferver para não talhar. O creme está no ponto quando cobrir as costas da colher sem escorrer. Retire o tacho do lume e deixe arrefecer mexendo de vez em quando.
- Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá misturadora para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. Cinco minutos antes de o gelado estar pronto, retire a tampa e junte o puré de frutos silvestres para criar um efeito marmoreado.
- O gelado terá uma textura suave e cremosa e uma cor fabulosa. Se preferir um gelado mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELADO DE COCO E CHOCOLATE

60 g de cacau em pó

140 g de açúcar refinado

70 g de açúcar mascavado

1 lata de leite de coco gordo (400 ml)

400 ml de leite de amêndoa

1 pitada de sal

30 g de coco ralado não açucarado (opcional)

- Numa tigela misture todos os ingredientes (excepto o coco ralado) e bata até homogeneizar.
- Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Bata a mistura de novo. Instale a pá para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 minutos.
- Cinco minutos antes de o gelado estar pronto, retire a tampa e junte o coco ralado, certificando-se de que este está bem incorporado.
- Se preferir um gelado mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

N.B. Esta receita é adequada para veganos.

GELADO DE CREME DE BAUNILHA

400 ml de leite gordo

400 ml de natas espessas

200 g de açúcar refinado

1 vagem de baunilha, aberta ao meio

5 gemas de ovos grandes

1 pitada de sal

- Aqueça num tacho de tamanho médio em lume brando o leite, as natas, metade do açúcar, o sal e as sementes de baunilha raspadas (incluindo a vagem). Deixe borbulhar.
- Enquanto a mistura aquece, deite as gemas e o restante açúcar numa tigela de tamanho médio. Bata até a mistura esbranquiçar e engrossar.
- Quando a mistura de leite e natas estiver quase a levantar fervura, retire a vagem de baunilha. Junte esta mistura à das gemas, batendo bem.
- Lave o tacho e deite o creme inglês no tacho limpo e continue a mexer continuamente em lume brando durante cerca de 10 minutos ou até o creme inglês ter engrossado. Não deixe ferver para não talhar.
- O creme está no ponto quando cobrir as costas da colher sem escorrer. Retire o tacho do lume e deixe arrefecer mexendo de vez em quando.
- Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Bata a mistura de novo. Instale a pá para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos.
- Se preferir um gelado mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELATO DE BAUNILHA

250 ml de natas espessas

750 ml de leite gordo

175 g de açúcar refinado

2 colheres de sopa de amido de milho

1 pitada de sal

1/2 colher de sopa de extracto de baunilha

1 colher de sopa de pectina líquida

- Aqueça num tacho de tamanho médio em lume brando as natas e 500 ml de leite. Deixe borbulhar.
- Enquanto a mistura aquece, bata o restante leite, o açúcar, o amido de milho, o sal e a baunilha numa tigela.
- Assim que a mistura de leite e natas começar a borbulhar adicione o preparado de leite e açúcar. Mantenha ao lume mexendo continuamente até a mistura borbulhar suavemente e engrossar.
- O creme está no ponto quando cobrir as costas da colher sem escorrer. Retire o tacho do lume. Isto leva cerca de 15 minutos
- Junte a pectina e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá para gelato e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos.
- O gelato estará pronto quando começar a engrossar. Se preferir um gelato mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELATO DE LIMÃO

250 ml natas espessas
500 ml de leite gordo
1/2 chávena de raspas de casca de limão
Sumo de 6 limões
200 g de açúcar refinado
2 colheres de sopa de amido de milho
1 pitada de sal
1 colher de sopa de extracto de baunilha
1 colher de sopa de pectina líquida

- Aqueça as natas e 250 ml de leite num tacho de tamanho médio em lume brando até borbulhar.
- Enquanto a mistura aquece, bata o restante leite (250 ml), as raspas de casca de limão, o açúcar, o amido de milho, o sal e a baunilha numa tigela.
- Assim que a mistura de leite e natas começar a borbulhar adicione o preparado de leite e açúcar. Mantenha ao lume mexendo continuamente até a mistura borbulhar suavemente e engrossar. O creme está no ponto quando cobrir as costas da colher sem escorrer (isto leva cerca de 15 minutos).
- Retire o tacho do lume, junte a pectina e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Adicione o sumo de limão, tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá para gelato e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. O gelato estará pronto quando começar a engrossar. Se preferir um gelato mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELATO DE CAFÉ

250 ml de natas espessas
500 ml de leite gordo
250 ml de café expresso acabado de fazer
175 g de açúcar refinado
2 colheres de sopa de amido de milho
1 pitada de sal
1 colher de sopa de pectina líquida

- Aqueça as natas e 375 ml de leite num tacho de tamanho médio em lume brando até borbulhar.
- Enquanto a mistura aquece, bata o restante leite, o café, o açúcar, o amido de milho e o sal numa tigela.
- Assim que a mistura de leite e natas começar a borbulhar adicione o preparado de leite e açúcar. Mantenha ao lume mexendo continuamente até a mistura borbulhar suavemente e engrossar. O creme está no ponto quando cobrir as costas da colher sem escorrer (isto leva cerca de 15 minutos).
- Retire o tacho do lume, junte a pectina e deixe arrefecer à temperatura ambiente. Tape e refrigere

durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.

- Depois de refrigerado, bata a mistura de novo. Instale a pá para gelato e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. O gelato estará pronto quando começar a engrossar. Se preferir um gelato mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

SORVETE DE LARANJA, MANGA E MARACUJÁ

300 g de manga em cubos

180 g de açúcar refinado

4 colheres de sopa de sumo de limão

Casca de 1 laranja

500 ml de sumo de laranja sem açúcar

2 maracujás

- Misture a manga, o açúcar, o sumo de limão e a casca de laranja numa tigela de tamanho médio. Deixe marinar durante 1 hora.
- Agite bem e reduza a puré com uma varinha.
- Adicione o sumo de laranja e a polpa dos maracujás.
- Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Instale a pá para gelato e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. O sorvete estará pronto quando começar a engrossar. O sorvete terá uma textura cremosa.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador

SORVETE DE PROSECCO E TORANJA

180 ml de água

180 g de açúcar

Casca de 2 toranjas

Sumo de 4 toranjas

1 pitada de sal

150 ml de Prosecco (vinho espumante italiano)

- Aqueça a água, o açúcar, a casca de toranja e o sal num tacho de tamanho médio em lume brando até o açúcar estar dissolvido.
- Junte o sumo de toranja à mistura mexendo bem. Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Coe a mistura e depois junte o Prosecco.
- Instale a pá para gelato e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 45 minutos. O sorvete estará pronto quando começar a engrossar. O sorvete terá uma textura cremosa.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELADO DE IOGURTE DE PÊSSEGO

415 g de pêssegos em lata

450 g de iogurte grego

150 ml de leite gordo

75 g de açúcar refinado

- Escoe os pêssegos e reserve 100 ml do líquido. Reduza os pêssegos a puré com uma varinha.
- Junte o iogurte grego, o leite, o açúcar e o líquido reservado. Bata com a varinha até engrossar e o açúcar estar dissolvido.
- Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá para gelato e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. O gelado de iogurte estará pronto quando começar a engrossar. Se preferir um gelado de iogurte mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

GELADO DE IOGURTE COM MEL

750 g de iogurte grego

250 ml de leite gordo

150 g de mel líquido

- Misture o iogurte grego, o leite e o mel. Bata até homogeneizar a mistura.
- Tape e refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Depois de refrigerada, bata a mistura de novo. Instale a pá para gelado e deite a mistura na cuba do aparelho. Feche a tampa.
- Ligue o aparelho e regule o temporizador para 40 a 50 minutos. O gelado de iogurte estará pronto quando começar a engrossar. Se preferir um gelado de iogurte mais firme regule o temporizador para mais tempo.
- Sirva ou guarde num recipiente hermético no congelador.

BEBIDA GELADA REFRESCANTE DE ANANÁS E COCO

350 ml de leite de coco light

250 ml de sumo de laranja fresco

300 g de ananás – cortado em pedaços

1 banana madura

3 colheres de sopa de mel líquido

- Coloque todos os ingredientes no copo da varinha ou num liquidificador e bata durante 1 a 2 minutos até homogeneizar.
- Refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Instale a pá para gelato, ligue o aparelho, regule o temporizador para 30 minutos e deite a bebida refrigerada na cuba. A bebida estará pronta quando se formarem cristais de gelo.
- Sirva imediatamente.

LIMONADA GELADA CASEIRA

2 limões orgânicos

140 g de açúcar

1 l de água fria

Hortelã fresca

- Coloque o açúcar num liquidificador e accione 3 a 4 vezes a alta velocidade.
- Remova a parte superior e inferior dos dois limões, corte-os em quartos e coloque-os no liquidificador com o açúcar e metade da água fria. Liquidifique durante 20 segundos a alta velocidade ou até o limão estar bem triturado.
- Coe a mistura com um passador para uma tigela e junte o resto da água.
- Refrigere durante 2 horas pelo menos ou de preferência de um dia para o outro.
- Instale a pá para gelato, ligue o aparelho, regule o temporizador para 30 minutos e deite a bebida refrigerada na cuba. A bebida estará pronta quando se formarem cristais de gelo.
- Sirva imediatamente guarnecendo com folhas de hortelã.

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Podczas użytkowania urządzenia należy zawsze przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- **OSTRZEŻENIE:** nie należy dopuszczać do zasłonięcia otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia lub zabudowie.
- **OSTRZEŻENIE:** nie wolno używać urządzeń mechanicznych ani innych środków przyspieszających proces odszraniania, innych niż zalecane przez producenta.
- **OSTRZEŻENIE:** nie wolno uszkodzić obiegu czynnika chłodniczego.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonej sprawności organów zmysłu, sprawności fizycznej lub umysłowej bądź osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli pozostają pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- W urządzeniu nie wolno przechowywać substancji wybuchowych takich jak np. puszki z aerozolem z gazem łatwopalnym.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo

zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.

- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po użyciu.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 139).
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 139). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
- Nie owijać przewodu wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
- Zawsze należy upewnić się, że napięcie, które ma być zastosowane, odpowiada napięciu na urządzeniu; jest ono oznaczone na spodzie obudowy.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli pozostaje ono bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych

obiektów mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoiów gościnnych.

- 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 139).



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



WEEE - DYREKTYWA W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

Dbając o wspólny interes i aktywnie uczestnicząc w działaniach na rzecz ochrony środowiska i zdrowia ludzi:

- Nie wyrzucać produktów z niesortowanymi odpadami komunalnymi;
- Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne muszą być odbierane oddzielnie;
- Użyć systemów zwrotów i zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych dostępnych w danym regionie. Dzięki temu niektóre materiały można poddać recyklingowi, użyć ponownie lub odzyskać;
- Zapewniając prawidłową utylizację produktu użytkownik pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego związanym z ewentualną zawartością substancji niebezpiecznych.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi służbami utylizacji odpadów komunalnych.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo
Wyjątkowo
łatwopalny gaz

- W tym produkcie zastosowano R600a jako czynnik chłodniczy.
- Czynnik R600a charakteryzuje się większą wydajnością i niższym wpływem na środowisko w porównaniu z gazami opartymi na fluorze.
- Gaz jest łatwopalny, ale w normalnych warunkach pracy nie stanowi on zagrożenia dla użytkownika, ponieważ został on bezpiecznie umieszczony w szczelnym układzie wewnątrz produktu. Jeśli produkt zostanie upuszczony lub uszkodzony, może dojść do wycieku gazu. W takiej sytuacji gaz mógłby ulec zapłonowi pod wpływem źródeł zapłonu, jak nieosłonięty płomień.
- Podczas transportowania produktu należy zachować ostrożność, by go nie upuścić ani nie uszkodzić.

W przypadku podejrzenia ulatniania się czynnika chłodniczego lub jego wycieku:

- Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie otwierając drzwi i okna na kilka minut;
- Unikać nieosłoniętego płomienia i innych potencjalnych źródeł zapłonu;
- NIE wolno używać produktu w przypadku podejrzenia wycieku czynnika chłodniczego;
- NIE wolno usuwać produktu razem z odpadami komunalnymi;
- Powinien on zostać dostarczony do odpowiedniego punktu

zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Urządzenie powinno przez cały czas znajdować się w pozycji pionowej. Jeśli urządzenie zostało obrócone na bok lub górą do dołu, konieczne jest ustawienie go w pozycji pionowej i odczekanie przez 24 godziny przed włączeniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć urządzenie i Cream & Gelato Professional wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety lub naklejki promocyjne.
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać urządzenia ani w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych ani w uruchomionym piekarniku.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Unikać kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Unikać kontaktu z elementami ruchomymi. Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.
- Przed montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać podstawy obudowy w wodzie lub innych cieczach ani nie umieszczać jej w zmywarce do naczyń.

2. WSTĘP

Gratulujemy zakupu urządzenia Cuisinart Ice Cream & Gelato Professional!

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

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

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Pokrywa Easy-Lock
2. Mieszadło do lodów
3. Mieszadło do lodów włoskich
4. Misa 1,5 l
5. Podstawa obudowy

4. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem umyć pokrywę, misę do mieszania i mieszadła w ciepłej wodzie z detergentem.

UWAGA: do czyszczenia elementów nie używać żadnych środków ściernych czy twardych narzędzi i nie myć ich w zmywarce.

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazda sieciowego. Czerwona dioda LED zapali się i będzie migać, wskazując, że urządzenie pracuje w trybie czuwania.
- Przygotować składniki według własnych przepisów lub przepisów podanych na stronie 114.

UWAGA: w przypadku stosowania własnych przepisów nie należy napełniać misy do mieszania powyżej 4 cm od góry (maksymalnie ok. 1 litr). Mieszanina zwiększy objętość zamarzając.

- Umieścić misę do mieszania w podstawie, upewniając się, że misa jest prawidłowo ustawiona.
- W zależności od rodzaju przygotowywanego mrożonego deseru umieścić w misie do mieszania mieszadło do lodów lub mieszadło do lodów włoskich. Mieszadło do lodów idealnie łączy składniki pozwalając na uzyskanie gładkiej, kremowej masy. Mieszadło do lodów włoskich wprowadza do składników mniej powietrza i pozwala uzyskać bogatą teksturę masy o intensywnym smaku. Mieszadło to również idealnie się sprawdzi w przypadku przygotowania sorbetów. Sprawdzić, czy mieszadło znajduje się pośrodku misy do mieszania.
- Włać składniki do misy do mieszania. Założyć przezroczystą pokrywę tak, by strzałka na pokrywie zrównała się z symbolem otwartej kłódki na podstawie. Zablokować obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Strzałka na pokrywie powinna się teraz zrównać z symbolem zamkniętej kłódki na podstawie.
- Nacisnąć przycisk zasilania, czerwona dioda LED będzie się nadal palić światłem ciągłym. Na ekranie LCD pojawi się napis „00”.
- Nacisnąć przycisk zegara, by ustawić czas od 60 do 10 minut. Domyślne ustawienie zegara to 60 minut. Nacisnąć i zwolnić przycisk zegara, aby zmniejszyć czas w krokach co 1 minutę. Nacisnąć i przytrzymać, aby szybciej przewijać w dół.

UWAGA: w przypadku ustawienia zbyt długiego czasu nacisnąć przycisk zegara, aż powróci do

10 minut.

- Nacisnąć przycisk Start/Stop, teraz rozpocznie się proces zamrażania.
- Ekran LCD będzie odliczał do zera, a urządzenie wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy wskazujący, że proces się zakończył.

UWAGA: czerwona dioda LED zapali się i będzie migać, a na wyświetlaczu LCD będzie migać napis „00”.

- Wyłączyć urządzenie naciskając przycisk zasilania.

UWAGA: pomiędzy dolną krawędzią mieszadła a dolną częścią trzonu powinna być szczelina 1 cm.

Aby wstrzymać działanie urządzenia

- Na każdym etapie zamrażania można wstrzymać działanie urządzenia wciskając przycisk Start/Stop. Aby ponownie uruchomić urządzenie, nacisnąć ponownie przycisk Start/Stop i proces zostanie wznowiony.

Aby zwiększyć czas zamrażania

- Na każdym etapie procesu zamrażania można zwiększyć czas. Nacisnąć przycisk Start/Stop, aby wstrzymać działanie urządzenia, a następnie nacisnąć przycisk zegara, aby wydłużyć pozostały czas. Czas będzie się zwiększał co 5 minut.

Umieszczanie dodatkowych składników

- Dodać inne składniki, np. kawałki czekolady i orzechy około 5 minut przed zakończeniem mieszania. W tym celu wystarczy odblokować pokrywę, włożyć składniki i założyć pokrywę z powrotem.

5. PORADY I WSKAZÓWKI

Czas przetwarzania zależy od przepisu, ilości przygotowywanego deseru i temperatury użytych składników. Wykonanie wszystkich przepisów trwa od 35 do 60 minut.

- Wykonanie miękkich lodów trwa 35–45 minut.
- Wykonanie twardych lodów trwa 45–60 minut.
- Maszyna do lodów wytwarza lody z użyciem świeżych, naturalnych składników, tj. bez konserwantów itp. występujących w lodach dostępnych w handlu. Nie będą mieć zatem takiej samej zbitej konsystencji. Aby uzyskać gęstszą konsystencję, deser należy przenieść do hermetycznego pojemnika i przechowywać w zamrażarce przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.
- Dobrze schłodzone składniki wymagają krótszych czasów mieszania.
- Dodać inne składniki, np. kawałki czekolady i orzechy około 5 minut przed zakończeniem mieszania.
- Kawałki orzechów i innych składników nie powinny być większe niż typowe kawałki czekolady.
- W maszynie do lodów należy rozpocząć mieszanie od maksymalnie 1 litra mieszaniny. Mieszanina zwiększy objętość zamarzając.
- Niektóre przepisy wymagają przygotowanych wstępnie składników. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, mieszaninę należy chłodzić przez noc przed użyciem.
- Przed zamrożeniem większość składników mieszanin można przechowywać w lodówce do 3 dni.
- Stosowane w wielu recepturach kremy i mleko o niższej zawartości tłuszczu można zastąpić

śmietaną kremówką i mlekiem pełnotłustym. Im wyższa zawartość tłuszczu, tym bardziej bogaty i kremowy uzyskany deser. Stosowanie substytutów o niższej zawartości tłuszczu może zmienić smak, konsystencję i teksturę deseru. W przypadku zastępowania składników należy się upewnić, że zastosowano taką samą ilość zamiennika, jak oryginalnego składnika.

- Cukier można również zastąpić sztucznymi słodzikami. Jeśli przepis wymaga wcześniejszego gotowania składników, słodzik należy dodać po ugotowaniu składników. Wymieszać dokładnie mieszaninę, aby rozpuścić słodzik. Podczas wykonywania sorbetu sprawdzić najpierw dojrzałość i słodycz owoców. Proces mrożenia zmniejsza słodycz owoców, dzięki czemu nie będą one smakować tak słodko jak mieszanina z przepisu. Jeśli owoc ma cierpki smak, dodać cukier. Jeśli owoc jest bardzo dojrzały lub słodki, zmniejszyć ilość cukru w przepisie.
- Nie napełniać miski do mieszania wyżej niż 4 cm od góry. Należy to uwzględnić w przypadku późniejszego dodawania składników przed zakończeniem mieszania.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.

- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci.
- Misę do mieszania, mieszadła i pokrywę umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Osuszyć starannie wszystkie części. Żadnych elementów nie wolno myć w zmywarce.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest przechowywane w pozycji pionowej.
- Przetrzeć podstawę obudowy czystą, wilgotną ściereczką; nie używać ostrych środków czyszczących ani zmywaków.
- Nie wolno zanurzać podstawy silnika w wodzie lub innych cieczach ani umieszczać jej w zmywarce.

7. PRZEPISY

PROSTE LODY WANILIOWE

220 ml pełnotłustego mleka

150 g drobnego cukru

450 ml śmietany kremówki

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

- Umieścić mleko i cukier w średniej misce i ubijać, aż cukier się rozpuści. Wymieszać ze śmietaną i ekstraktem waniliowym, zakryć i chłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez noc.
- Zamontować mieszadło do lodów, ubić mieszaninę i wlać ją do miski maszyn do lodów. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut.
- Aby uzyskać bardziej gęste lody, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

Warianty:

Lody miętowe z kawałkami czekolady: nie dodawać wanilii, za to dodać 1 łyżeczkę esencji z

mięty pieprzowej. Posiekać 100 g czekolady mlecznej na małe kawałki i dodać 5 minut przed zakończeniem mieszania.

Ciasteczka i śmietana: dodać 180 g grubo posiekanych ciasteczek, np. z kawałkami czekolady podczas ostatnich 5 minut mieszania.

Lody czekoladowe

225 ml pełnotłustego mleka

100 g drobnego cukru

200 g czekolady mlecznej, pokruszonej na kawałki o boku 1 cm

450 ml śmietany kremówki

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

- Mleko, śmietanę i wanilię podgrzać w średnim rondlu na średnim ogniu, aż zaczną lekko wrzeć przy brzegach.
- Cukier i czekoladę umieścić w robocie kuchennym i przetwarzać, aż będą dokładnie rozdrobnione. Wlać do roboty gorące mleko i wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Przełożyć do średniej miski i odstawić do całkowitego ostygnięcia. Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Zamontować mieszadło do lodów, ubić mieszaninę i wlać ją do maszyny do lodów. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut.
- Aby uzyskać bardziej gęste lody, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

LODY TRUSKAWKOWE

300 g świeżych truskawek, bez szypułek i pokrojonych w plasterki

1 łyżeczka soku z cytryny

160 ml pełnotłustego mleka

150 g drobnego cukru

300 ml śmietany kremówki

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

- W małej misce połączyć truskawki, sok cytrynowy i 50 g cukru. Wymieszać delikatnie i schładzać przez 2 godziny w lodówce. Odsączyć truskawki, nie wylewać soku. Zmiażdżyć lub rozdrobnić połowę truskawek i przełożyć do soku, pozostałe truskawki odłożyć.
- Umieścić mleko i pozostały cukier w średniej misce i ubijać, aż cukier się rozpuści. Wymieszać ze śmietaną, rozdrobnionymi truskawkami i ekstraktem waniliowym. Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Zamontować mieszadło do lodów, ubić mieszaninę i wlać ją do maszyny do lodów. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Pięć minut przed zakończeniem mieszania lodów zdjąć pokrywę i dodać odłożone truskawki. Założyć z powrotem pokrywę i wymieszać z resztą zawartości.
- Aby uzyskać bardziej gęste lody, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

UWAGA: lody będą mieć „naturalny” bladoróżowy odcień. Aby uzyskać bardziej intensywny odcień różu, dodać kilka kropel czerwonego barwnika spożywczego do chwili uzyskania żądanego koloru.

LODY JAGODOWE

300 g mieszanych owoców jagodowych

200 g cukru-pudru

2 łyżeczki wody

1 łyżeczka soku z cytryny

500 ml pełnotłustego mleka

400 ml śmietany kremówki

1 strąk wanilii (przekroić przez środek i wyskrobać nasiona)

5 żółtek

Szczypta soli

- W średnim rondlu połączyć jagody, 30 g cukru i dwie łyżki wody. Zagotować i gotować na wolnym ogniu przez kilka minut, aż owoce zmiękną.
- Zdjąć mieszankę jagód z ognia, rozdrobnić jagody, a następnie przetrzeć przez sitko. Wyrzucić pestki.
- Przełożyć przecier do czystego rondelka. Gotować na wolnym ogniu przez 10 minut lub do momentu, aż mieszanka ulegnie zredukowaniu do postaci syropu. Wlać sok cytrynowy, wymieszać i ostudzić. Schłodzić całkowicie w lodówce.
- W średnim rondlu na małym ogniu ubić mleko, śmietanę, 85 g cukru-pudru, sól i cały strąk wanilii łącząc z zeszkobanymi nasionami. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia.
- Podczas podgrzewania mieszaniny połączyć żółtka i pozostały cukier (85 g) w średniej misce. Ubijać, aż mieszanina stanie się gęsta i będzie mieć jasny kolor.
- Gdy mieszanina mleka i śmietany lekko się zagotuje, usunąć strąk wanilii. Wlać mieszaninę mleka i śmietany do mieszaniny jajek, cały czas ubijając. Umyć rondel i włączyć do niego kremową mieszaninę, po czym podgrzewać przez cały czas mieszając przez 10 minut lub do momentu, aż krem zacznie gęstnieć. Nie doprowadzać do wrzenia, gdyż może się zwarzyć. Gdy na wierzchu łyżki zacznie przylegać cienka warstwa, zdjąć rondel z ognia. Pozostawić do ostygnięcia, często mieszając.
- Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Ponownie ubić mieszaninę. Założyć mieszadło do lodów. Wlać mieszaninę do maszyny do lodów. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Tuż przed zakończeniem mieszania zdjąć pokrywę i dodać przecier z jagód, by uzyskać efekt nieregularnych plam.
- Lody powinny mieć delikatną, kremową konsystencję i wspaniały kolor. Aby uzyskać bardziej gęste lody, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

LODY KOKOSOWO-CZEKOLADOWE

60 g kakao
140 g drobnego cukru
70 g brązowego cukru
400 ml pełno tłustego mleka kokosowego
400 ml mleka migdałowego

Szczypta soli

30 niesłodzonych wiórków kokosowych (opcjonalnie)

- W misce połączyć wszystkie składniki (z wyjątkiem wiórków kokosowych) i ubijać do uzyskania gładkiej masy.
- Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Przed waniem mieszaniny do maszyny do lodów dokładnie ją ubić z założonym mieszadłem do lodów. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40 minut.
- 5 minut przed zakończeniem mieszania otworzyć pokrywę i wsypać wiórki kokosowe, sprawdzając, czy całe wiórki zostały dokładnie wymieszane.
- Aby uzyskać bardziej gęste lody, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

UWAGA: ten przepis jest odpowiedni dla wegan.

LODY O SMAKU SOSU WANILIOWEGO

400 ml pełnotłustego mleka
400 ml śmietany kremówki
200 g drobnego cukru
1 strąk wanilii, rozcięty przez środek
5 dużych żółtek
Szczypta soli

- W średnim rondlu na średnim lub małym ogniu ubić mleko, śmietaną, połowę ilości cukru, sól i cały strąk wanilii łącznie z zeszkobanymi nasionami. Doprowadzić mieszaninę do wrzenia.
- Podczas podgrzewania mieszaniny połączyć żółtka i pozostały cukier w średniej misce. Ubijać, aż mieszanina stanie się gęsta i będzie mieć jasny kolor.
- Gdy mieszanina mleka i śmietany się zagotuje, usunąć strąk wanilii. Wlać mieszaninę mleka i śmietany do mieszaniny jajek cały czas ubijając.
- Umyć rondel i wlać do niego kremową mieszaninę, po czym podgrzewać przez cały czas mieszając przez 10 minut lub do momentu, aż krem zacznie gęstnieć. Nie doprowadzać do wrzenia, gdyż może się zwarzyć.
- Gdy na wierzchu łyżki zacznie przylegać cienka warstwa, zdjąć rondel z ognia.
- Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Ponownie dokładnie ubić mieszaninę. Założyć mieszadło do lodów i wlać mieszaninę do maszyny do lodów. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut.
- Aby uzyskać bardziej gęste lody, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

WANILIOWE LODY WŁOSKIE

250 ml śmietany kremówki
750 ml pełnotłustego mleka
175 g drobnego cukru
2 łyżeczki skrobi kukurydzianej
Szczypta soli
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka płynnej pektyny

- W średnim rondlu na średnim ogniu połączyć śmietaną i 500 ml mleka. Doprowadzić do wrzenia.
- Podczas podgrzewania mieszaniny ubić pozostałe mleko, cukier, skrobię kukurydzianą, sól i wanilię w misce.
- Gdy mieszanina mleka i śmietany zagotuje się, dodać mieszaninę mleka z cukrem. Podgrzewać przez cały czas mieszając, aż mieszanina zacznie się gotować i zgęstnieje.
- Gdy na wierzchu łyżki zacznie przylegać cienka warstwa, zdjąć rondel z ognia; nastąpi to po około 15 minutach.
- Dodać pektynę, wymieszać i schłodzić do temperatury pokojowej. Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Po schłodzeniu ubić mieszaninę ponownie i włączyć ją do maszyny do lodów z założonym mieszadłem do lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut.
- Lody włoskie są gotowe, gdy mieszanina zacznie gęstnieć. Aby uzyskać bardziej gęste lody włoskie, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów/lodów włoskich dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

WANILIOWE LODY WŁOSKIE

250 ml śmietany kremówki
750 ml pełnotłustego mleka
175 g drobnego cukru
2 łyżeczki skrobi kukurydzianej
Szczypta soli
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
1 łyżeczka płynnej pektyny

- W średnim rondlu na średnim ogniu połączyć śmietaną i 500 ml mleka. Doprowadzić do wrzenia.
- Podczas podgrzewania mieszaniny ubić pozostałe mleko, cukier, skrobię kukurydzianą, sól i wanilię w misce.
- Gdy mieszanina mleka i śmietany zagotuje się, dodać mieszaninę mleka z cukrem. Podgrzewać przez cały czas mieszając, aż mieszanina zacznie się gotować i zgęstnieje.
- Gdy na wierzchu łyżki zacznie przylegać cienka warstwa, zdjąć rondel z ognia; nastąpi to po około 15 minutach.
- Dodać pektynę, wymieszać i schłodzić do temperatury pokojowej. Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Po schłodzeniu ubić mieszaninę ponownie i włączyć ją do maszyny do lodów z założonym

mieszadłem do lodów włoskich. Założyć pokrywę.

- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut.
- Lody włoskie są gotowe, gdy mieszanina znacznie gęstnieje. Aby uzyskać bardziej gęste lody włoskie, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów/lodów włoskich dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

CYTRYNOWE LODY WŁOSKIE

250 ml śmietany kremówki

500 ml pełnotłustego mleka

½ filiżanki skórki cytrynowej

Sok z 6 cytryn

200 g drobnego cukru

2 łyżeczki skrobi kukurydzianej

Szczypta soli

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

1 łyżeczka płynnej pektyny

- W średnim rondlu połączyć śmietanę i 250 ml mleka. Ustawić na średnim ogniu i doprowadzić do wrzenia.
- Podczas podgrzewania mieszaniny śmietany i mleka ubić pozostałe mleko (250 ml), skórkę cytrynową, cukier, skrobię kukurydzianą, sól i wanilię w misce.
- Gdy mieszanina mleka i śmietany zagotuje się, dodać mieszaninę mleka z cukrem. Nie zdejmując z ognia ciągle mieszając, aż mieszanina zacznie się gotować i zgęstnieje tak, by zaczęła pokrywać wierzch łyżki (potrwa to około 15 minut).
- Zdjąć rondel z ognia, wlać pektynę, wymieszać i schłodzić do temperatury pokojowej. Wlać sok cytrynowy, wymieszać, zakryć i chłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez noc.
- Po schłodzeniu ponownie ubić mieszaninę. Założyć mieszadło do lodów włoskich i wlać mieszaninę do maszyny do lodów/lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Lody włoskie są gotowe, gdy mieszanina znacznie gęstnieje. Aby uzyskać bardziej gęste lody włoskie, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów/lodów włoskich dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

LODY WŁOSKIE O SMAKU ESPRESSO

250 ml śmietany kremówki

500 ml pełnotłustego mleka

250 ml świeżo zaparzonego espresso

175 g drobnego cukru

2 łyżeczki skrobi kukurydzianej

Szczypta soli

1 łyżeczka płynnej pektyny

- W średnim rondlu połączyć śmietanę i 375 ml mleka. Ustawić na średnim ogniu i doprowadzić

do wrzenia.

- Podczas podgrzewania mieszaniny śmietany i mleka ubić pozostałe mleko, espresso, cukier, skrobię kukurydzianą i sól w misce.
- Gdy mieszanina mleka i śmietany zagotuje się, dodać mieszaninę mleka z cukrem. Nie zdejmując z ognia ciągle mieszać, aż mieszanina zacznie się gotować i zgęstnieje tak, by zaczęła pokrywać wierzch łyżki (potrwa to około 15 minut).
- Zdjąć rondel z ognia, wlać pektynę, wymieszać i schłodzić do temperatury pokojowej. Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Po schłodzeniu ponownie ubić mieszaninę. Założyć mieszadło do lodów włoskich i wlać mieszaninę do maszyny do lodów/lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Lody włoskie są gotowe, gdy mieszanina zacznie gęstnieć. Aby uzyskać bardziej gęste lody włoskie, ubijać mieszaninę w maszynie do lodów/lodów włoskich dłużej.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

SORBET OWOCOWY O SMAKU POMARAŃCZY, MANGO I MARAKUI

300 g mango pokrojonego w kostkę

180 g drobnego cukru

4 łyżeczka soku z cytryny

Skórka z 1 pomarańczy

500 ml niesłodzonego soku z czerwonych pomarańczy

2 marakuje

- Połączyć mango, cukier, sok z cytryny i skórkę pomarańczową w średniej misce. Pozostawić na 1 godzinę.
- Dobrze wymieszać i rozdrobnić przy użyciu miksera.
- Wlać sok pomarańczowy i miąższ marakuji.
- Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Założyć mieszadło do lodów włoskich i wlać mieszaninę sorbetu do maszyny do lodów/lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Sorbet jest gotowy, gdy mieszanina zacznie gęstnieć. Sorbet powinien mieć delikatną konsystencję.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

SORBET O SMAKU PROSECCO I GREJPFRUTA

180 ml wody

180 g cukru

Skórka z 2 grejpfrutów

Sok z 4 grejpfrutów

Szczypta soli

150 ml prosecco (włoskie wino musujące)

- Połączyć wodę, cukier, skórkę z grejpfruta i sól w małym lub średnim rondlu ustawionym na średnim lub małym ogniu. Gotować mieszaninę, aż cukier się rozpuści.

- Wlać sok z grejpfruta do mieszanki cukru i skórki i ubić razem. Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Przetrzeć mieszankę z rondla przez sitko i dodać prosecco, wymieszać.
- Założyć mieszadło do lodów włoskich i wlać mieszankę do maszyny do lodów/lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 45 minut. Sorbet jest gotowy, gdy mieszanina zacznie gęstnieć. Sorbet powinien mieć delikatną konsystencję.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

MROŻONY JOGURT BRZOSKWINIOWY

415 g krojonych brzoskwiń z puski w soku
 450 g jogurtu greckiego
 150 ml pełnotłustego mleka
 75 g drobnego cukru

- Odsączyć brzoskwinie i zachować 100 ml soku. Umieścić brzoskwinie w blenderze.
- Dodać jogurt grecki, mleko, cukier i odstawiony sok z brzoskwiń. Rozdrabniać w blenderze do uzyskania gładkiej konsystencji i rozpuszczenia cukru.
- Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Po schłodzeniu ubić mieszankę ponownie i wlać ją do maszyny do lodów/lodów włoskich z założonym mieszadłem do lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Jogurt mrożony jest gotowy, gdy mieszanina zacznie gęstnieć. Aby uzyskać gęstszy mrożony jogurt, wydłużyć czas mieszania.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

MROŻONY JOGURT MIODOWY

750 g jogurtu greckiego
 250 ml pełnotłustego mleka
 150 g płynnego miodu

- Połączyć jogurt grecki, mleko i miód. Mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Przykryć i schłodzić w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Po schłodzeniu ubić mieszankę ponownie i wlać ją do maszyny do lodów/lodów włoskich z założonym mieszadłem do lodów włoskich. Założyć pokrywę.
- Włączyć urządzenie i ustawić zegar na 40–50 minut. Jogurt mrożony jest gotowy, gdy mieszanina zacznie gęstnieć. Aby uzyskać gęstszy mrożony jogurt, wydłużyć czas mieszania.
- Podawać lub przechowywać w hermetycznym pojemniku w zamrażarce.

ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ LODOWY O SMAKU ANANASA I KOKOSA

350 ml nietłustego mleka kokosowego
 250 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
 300 g ananasa – pokrojonego na kawałki
 1 dojrzały banan

3 łyżeczki płynnego miodu

- Umieścić wszystkie składniki w mikserze lub robocie kuchennym i mieszać przez 1–2 minuty do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Schładzać w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Założyć mieszadło do lodów włoskich, włączyć zmieszaną masę do maszyny do lodów i ustawić zegar na 30 minut. Napój jest gotowy, gdy zaczną się tworzyć kryształki lodu.
- Podawać natychmiast.

LODOWA DOMOWA LEMONIADA

2 niewoskowane cytryny

140 g cukru

1 l zimnej wody

Świeża mięta

- Umieścić cukier w blenderze i rozdrabniać impulsowo 3–4 razy na wysokich obrotach.
- Odkroić końcówki z dwóch cytryn i pokroić cytryny na ćwiartki, a następnie umieścić je w blenderze wraz z cukrem i połową zimnej wody. Mieszać na wysokich obrotach przez 20 sekund lub do całkowitego rozdrobnienia cytryn.
- Przetrzeć mieszaninę lemoniady przez sitko do miski i dodać resztę wody.
- Schładzać w lodówce przez co najmniej 2 godziny, najlepiej przez całą noc.
- Założyć mieszadło do lodów włoskich, włączyć mieszaninę lemoniady do maszyny do lodów/lodów włoskich i ustawić zegar na 30 minut. Lemoniada jest gotowa, gdy zaczną się tworzyć kryształki lodu.
- Podawać natychmiast z gałązką mięty.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- Во избежание телесных повреждений или поломок электроприбора строго соблюдайте нижеследующие правила безопасности в процессе эксплуатации изделия. Используйте данный электроприбор только так, как это описано в настоящем руководстве.
- **ВНИМАНИЕ:** Вентиляционные отверстия в корпусе прибора или во встроенных конструкциях должны всегда оставаться свободными.
- **ВНИМАНИЕ:** Не используйте никакие иные механические приспособления или другие средства для ускорения процесса размораживания, кроме тех, которые рекомендованы производителем.
- **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** Не повредите систему циркуляции хладагента.
- Допускается использование данного устройства детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы в отношении безопасного использования устройства и осознают связанные с ним опасности. Данное устройство – не игрушка для детей.
- Не храните в данном приборе взрывоопасные вещества, как например аэрозольные баллончики с легковоспламеняющимся газом.
- Электроприбор не предусмотрен для использования с внешним таймером или дистанционным пультом

управления.

- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, могут пользоваться прибором только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором.
- Проследите за тем, чтобы дети не играли с данным электроприбором.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми. Прибор должен находиться в местах, недоступных для детей, как во время, так и по окончании его использования.
- Каждый раз перед тем, как воспользоваться электроприбором, обязательно проверьте его состояние и убедитесь в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он падал. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в службу поддержки клиентов Cuisinart (см. раздел «Международная гарантия», стр. 139).
- 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 отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Международная гарантия», стр. 139). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Никогда не вытаскивайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не наматывайте электрический шнур вокруг корпуса во время или после использования электроприбора.

- Перед использованием прибора проверьте, соответствует ли напряжение в сети рабочему напряжению прибора, указанному на основании корпуса.
- Обязательно отключайте прибор от сети, если он остается без наблюдения, а также перед его сборкой, демонтажем или уходом за прибором.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования внутри помещений. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, а так же в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования в гостевых домах на фермах, клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат.
- Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, 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 и ее соответствия требованиям, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 139).



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



Утилизация электрических и электронных приборов по окончании срока службы

Во всеобщих интересах и с целью активного участия в защите окружающей среды и здоровья людей:

- Не выбрасывайте отслужившие электроприборы вместе с несортированными бытовыми отходами.
- ОЭЭО (Отходы электрического и электронного оборудования) должны собираться отдельно.
- Используйте доступные в вашем регионе системы возврата и сбора, предназначенные для ОЭЭО. Таким образом отдельные материалы могут быть переработаны, использованы повторно или утилизированы.
- Обеспечивая должную утилизацию отслужившего изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека из-за возможного содержания в приборе опасных веществ. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия, пожалуйста, обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов.

ВНИМАНИЕ



Опасность
Чрезвычайно легковоспламеняющийся газ

- В данном изделии в качестве хладагента используется газ R600a.
- По сравнению со фторсодержащими газами хладагент R600a обладает более высокой эффективностью и менее вредным воздействием на окружающую среду.
- Газ легко воспламеняется, но при нормальных условиях эксплуатации он не представляет опасности для пользователя, поскольку содержится в надежно

герметизированной системе внутри изделия. При падении или повреждении прибора возможна утечка газа. В подобных случаях, при воздействии источников возгорания, таких как открытое пламя, газ может воспламениться.

- При транспортировке/переноске прибора проследите за тем, чтобы он не упал и не был поврежден.

При подозрении на выброс или утечку хладагента:

- Немедленно проветрите помещение, открыв двери и окна на несколько минут.
- Не допускайте наличия открытого пламени или иных потенциальных источников возгорания.
- НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ прибором, если вы подозреваете утечку хладагента.
- НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ данный прибор вместе с бытовыми отходами.
- Прибор следует сдать в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Правила безопасности в процессе эксплуатации

- Прибор должен всегда оставаться в вертикальном положении. Если прибор был перевернут на бок или вверх дном, его необходимо вернуть в вертикальное положение и подождать 24 часа, прежде чем снова воспользоваться прибором.
- Перед первым использованием удалите с мороженицы Ice Cream & Gelato Professional все упаковочные материалы и любые рекламные этикетки или наклейки.
- Используйте прибор только в соответствии с его прямым назначением.
- Устанавливайте прибор на устойчивую ровную поверхность рядом с электрической розеткой.

- Не ставьте прибор на включенную газовую или электрическую конфорку или в нагретую духовку.
- Электрический шнур прибора не должен свешиваться с края стола или столешницы. Не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.
- Пользуйтесь только теми насадками и аксессуарами, которые рекомендованы компанией Cuisinart.
- Не прикасайтесь к движущимся элементам прибора. В процессе функционирования прибора руки, волосы, одежда, кухонный шпатель и иная утварь должны быть на удалении от прибора во избежание опасности получения травм и/или опасности повреждения прибора.
- Вставляйте и доставайте вилку из розетки только сухими руками.
- Обязательно отключайте прибор от сети, если вы не пользуетесь им, а также перед установкой и съемом деталей и уходом за прибором.
- Не погружайте корпус прибора в воду или иную жидкость и не мойте в посудомоечной машине.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с приобретением мороженицы Ice Cream & Gelato Professional марки Cuisinart!

В течение вот уже более 30 лет Cuisinart стремится предложить самое лучшее кухонное оборудование. Всей продукции Cuisinart присуща исключительная долговечность, она проста в использовании и день за днем демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества.

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

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

(см. обложку)

1. Легко запирающаяся крышка
2. Лопатка для мороженого
3. Лопатка для джелато
4. Чаша 1,5 л
5. Корпус

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед первым использованием прибора вымойте крышку, чашу и лопатки для перемешивания горячей мыльной водой.

Н.В. Для ухода за деталями прибора не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или жесткими приспособлениями и не мойте их в посудомоечной машине.

- Включите прибор в соответствующую электрическую розетку: при этом загорится красный светодиодный индикатор, который будет мигать, показывая, что прибор находится в режиме ожидания.
- Подготовьте ингредиенты либо по вашему собственному рецепту, либо по рецептам из данного Руководства на стр. 131.

Н.В. Если вы готовите по вашему собственному рецепту, не наполняйте чашу выше чем на 4 см от верхнего края (не более 1 литра): по мере замерзания смесь будет увеличиваться в объеме.

- Вставьте чашу в основание и убедитесь в том, что она установлена в правильном положении.
- В зависимости от приготавливаемого замороженного десерта вставьте в чашу либо лопатку для мороженого, либо лопатку для джелато. Лопатка для мороженого идеально взбивает ингредиенты для получения гладкой кремовой консистенции. При перемешивании ингредиентов лопаткой для джелато добавляется меньше воздуха, что придает десерту богатую текстуру и интенсивный вкус. Эта лопатка также идеально подходит для приготовления сорбета. Убедитесь в том, что лопатка для перемешивания установлена должным образом по центру чаши.
- Поместите ингредиенты в чашу. Установите прозрачную крышку, совместив стрелку на крышке со значком разблокировки на корпусе прибора. Зафиксируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки. Стрелка на крышке должна совпасть со значком блокировки на корпусе.
- Нажмите кнопку питания: красный светодиод загорится и будет гореть непрерывно. На ЖК-экране отобразится «00».
- Нажмите кнопку таймера, чтобы настроить время приготовления в интервале от 60 до 10 минут. Таймер по умолчанию установлен на 60 минут. Нажмите и отпустите кнопку таймера, чтобы уменьшить время приготовления с шагом в 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку в нажатом положении, чтобы быстрее прокрутить меню настройки времени.

Н.В. Если вы добавили слишком много времени, продолжайте нажимать на кнопку таймера, пока он не вернет вас к 10 минутам.

- Нажмите кнопку Start/Stop, чтобы начать процесс замораживания.
- На ЖК-экране начнется обратный отсчет времени, и когда процесс приготовления завершится, раздадутся 3 звуковых сигнала.

N.B. Красный светодиод загорится и начнет мигать, а на ЖК-дисплее будет мигать «00».

• Выключите прибор, нажав кнопку питания.

N.B. Между нижней частью лопатки и нижней частью штока должен быть зазор в 1 см.

Пауза

• В любой момент процесса замораживания вы можете нажать на кнопку Start/Stop, чтобы временно приостановить процесс приготовления. Для возобновления процесса приготовления еще раз нажмите на кнопку Start/Stop.

Дополнительное время

• В любой момент процесса замораживания вы можете увеличить время приготовления. Нажмите на кнопку Start/Stop, чтобы временно приостановить процесс, затем нажмите на кнопку таймера, чтобы продлить оставшееся время приготовления. Увеличение времени происходит с шагом в 5 минут.

Добавление ингредиентов

• Добавлять дополнительные ингредиенты (шоколадную стружку или орехи, например) рекомендуется за 5 минут до окончания приготовления. Для этого достаточно просто разблокировать крышку, снять ее, добавить ингредиенты, затем вернуть крышку на место и заблокировать.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Время приготовления зависит от рецепта, количества готовящегося десерта и температуры используемых ингредиентов. Приготовление по всем рецептам занимает от 35 до 60 минут.

- Для приготовления мягкого мороженого потребуется от 35 до 45 минут.
- Для приготовления твердого мороженого потребуется от 45 до 60 минут.
- С помощью вашей морозеницы вы имеете возможность приготовить мороженое из свежих натуральных продуктов, т.е. без консервантов и т.п., которые присутствуют в покупном мороженом. Поэтому и консистенция домашнего мороженого будет отличаться от консистенции покупного. Если вы хотите получить мороженое более плотной консистенции, переложите приготовленный десерт в герметично закрывающую емкость и поставьте в морозилку как минимум на 2 часа перед тем, как подавать десерт на стол.
- Для приготовления мороженого из предварительно охлажденных ингредиентов требуется меньше времени.
- Добавляйте дополнительные ингредиенты, такие как шоколадная стружка или орехи, примерно за 5 минут до окончания цикла приготовления мороженого.
- Орехи и другие подобные ингредиенты должны быть по своим размерам не больше шоколадной стружки.
- Начинайте приготовление мороженого из смеси объемом не более 1 литра: при последующем замораживании смесь увеличивается в объеме.
- В некоторых рецептах используются ингредиенты, прошедшие предварительную тепловую обработку. Для получения лучших результатов их следует охладить перед использованием, оставив на ночь в холодильнике.
- Перед заморозкой большинство приготовленных смесей можно хранить в холодильнике в течение не более 3 дней.
- Вместо жирных сливок и цельного молока, предусмотренных практически в каждом рецепте, можно использовать обезжиренные сливки и молоко. Учтите, однако, что чем

выше жирность продуктов, тем насыщеннее будет вкус и нежнее текстура мороженого. Использование заменителей с низким содержанием жира может изменить вкус, консистенцию и текстуру десерта. Используя заменители, удостоверьтесь в том, что их количество не превышает количество оригинальных ингредиентов.

- Вместо сахара вы можете также использовать его заменители. Если ингредиенты вашего рецепта должны предварительно подвергаться тепловой обработке, добавляйте сахарозаменитель после ее окончания (к приготовленным продуктам). Тщательно перемешайте ингредиенты до полного растворения сахарозаменителя. Прежде чем начать приготовление фруктового мороженого – сорбета, проверьте степень зрелости и сладости фруктов. Процесс замораживания уменьшает сладость фруктов, поэтому сорбет будет менее сладкий, чем плоды, из которых его приготовили. Если фрукты кислые, добавьте больше сахара, чем это предусмотрено в рецепте. Если плод очень спелый или очень сладкий, уменьшите количество сахара, предусмотренное в рецепте.
- Не заполняйте чашу выше, чем на 4 см от верхнего края. Примите эту рекомендацию во внимание, если вы намереваетесь добавить дополнительные ингредиенты перед окончанием приготовления мороженого.

6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Тщательно вымойте каждый съемный элемент мороженицы перед первым использованием, а также после каждого применения.
- Перед уходом за прибором обязательно отключите его от сети.
- Крышку, чашу и лопатки для смешивания следует мыть вручную в горячей мыльной воде. Тщательно высушите каждый элемент прибора. Не мойте съемные детали в посудомоечной машине.
- Проследите за тем, чтобы прибор хранился в вертикальном положении.
- Протрите корпус прибора влажной тканью и вытрите насухо. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или жесткими мочалками.
- Корпус прибора с двигателем ни в коем случае не следует погружать в воду или иную жидкость, а также мыть в посудомоечной машине.

7. РЕЦЕПТЫ

КЛАССИЧЕСКОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

200 мл цельного молока
150 г сахарного песка
450 г жирных сливок
1 ч.л. ванильного экстракта

- Смешайте молоко и сахар в миске среднего размера и взбейте до растворения сахара. Добавьте сливки и ваниль и перемешайте. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Установите лопатку для мороженого, взбейте смесь и перелейте в чашу для приготовления мороженого. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40–50 минут.

- Чтобы получить более твердое мороженое, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или переложите на хранение в герметичный контейнер и поставьте его в морозильник.

Варианты:

Мята и шоколадная стружка: вместо экстракта ванили добавьте 1 ч.л. экстракта перечной мяты. Покрошите 100 г молочного шоколада на мелкие кусочки и добавьте в течение последних 5 минут перемешивания.

Сливочное мороженое с печеньем: в течение последних 5 минут перемешивания добавьте 180 г крупно накрошенного печенья, например, шоколадного.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

225 мл цельного молока

100 г сахарного песка

200 г молочного шоколада, покрошенного кусочками в 1 см

450 мл жирных сливок

1 ч.л. ванильного экстракта

- Нагревайте молоко, сливки и ваниль в небольшой кастрюле на среднем огне до тех пор, пока смесь не начнет пузыриться по краям.
- Положите сахар и шоколад в кухонный комбайн и переработайте их до полного измельчения шоколада. Добавьте в смесь горячее молоко и перемешайте до получения однородной массы.
- Перелейте приготовленную смесь в миску среднего размера и дайте полностью остыть. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Установите лопатку для мороженого, взбейте смесь и перелейте в мороженицу. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут.
- Чтобы получить более твердое мороженое, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

300 г свежей клубники, очищенной и нарезанной ломтиками

1 ст.л. лимонного сока

160 мл цельного жирного молока

150 г сахарного песка

300 мл жирных сливок

1 ч.л. ванильного экстракта

- Положите в маленькую миску клубнику, добавьте лимонный сок и 50 г сахара. Аккуратно перемешайте и поставьте в холодильник на 2 часа. Процедите смесь, оставив в сторону сок. Разомните или перетрите половину клубники, оставив оставшуюся клубнику в сторону, и добавьте сок.
- В миску среднего размера налейте молоко, добавьте оставшийся сахар и взбивайте до тех пор, пока сахар не растворится. Добавьте сливки, клубничное пюре и ваниль и перемешайте. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.

- Установите лопатку для мороженого, взбейте смесь и перелейте в мороженицу. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут. За пять минут до того, как мороженое будет готово, снимите крышку и добавьте отставленную в сторону клубнику. Накройте крышкой и дайте полностью перемешаться.
- Чтобы получить более твердое мороженое, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

Н.В. Мороженое получится «естественного» бледно-розового цвета. Если требуется более глубокий розовый цвет, добавьте несколько капель красного пищевого красителя, пока не будет достигнута желаемая цветовая интенсивность.

МОРОЖЕНОЕ С ЯГОДНЫМИ ПРОЖИЛКАМИ

300 г ягодной смеси

200 г сахарной пудры

2 ст. л. воды

1 ст. л. лимонного сока

500 мл цельного молока

400 мл жирных сливок

1 стручок ванили (вскрытый посередине и вылуценный)

5 яичных желтков

Щепотка соли

- В кастрюле среднего размера смешайте ягоды, 30 г сахара и две столовые ложки воды. Доведите до кипения и продолжите подогревать на медленном огне несколько минут до тех пор, пока ягоды не станут мягкими.
- Снимите ягодную смесь с огня, разомните ягоды до образования пюре и затем протрите через сито. Выбросьте косточки.
- Переложите пюре в чистую кастрюлю. Подогревайте на медленном огне в течение 10 минут, или до тех пор, пока смесь не уварится и не загустеет до сиропа. Добавьте лимонный сок, перемешайте и остудите. Поставьте в холодильник до полного охлаждения.
- В кастрюле среднего размера, подогреваемой на медленном огне, взбейте молоко, сливки, 85 г сахарной пудры, соль и стручок ванили, включая вылуценные семена. Доведите смесь до кипения.
- Пока смесь нагревается, смешайте яичные желтки и оставшийся сахар (85 г) в небольшой миске. Взбивайте смесь, пока она не станет белой и густой.
- Как только смесь молока и сливок слегка закипит, достаньте стручок ванили. Добавьте смесь молока и сливок в яичную смесь, взбивая по мере переливания. Перелейте заварной крем в чистую кастрюлю и нагревайте, непрерывно помешивая, в течение 10 минут или до тех пор, пока крем не начнет загустевать. Не доводите до кипения, иначе крем может свернуться. Заварной крем готов, когда он начнет равномерно обволакивать ложку со всех сторон: в этот момент снимите кастрюлю с огня. Дайте остыть, помешивая время от времени.
- Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Снова взбейте охлажденный крем. Установите лопатку для мороженого и перелейте смесь в мороженицу. Накройте крышкой.

- Включите прибор и установите таймер на 40–50 минут. Незадолго до того, как мороженое будет готово, снимите крышку, добавьте ягодное пюре и размешайте таким образом, чтобы получился мраморный эффект (с прожилками).
- Мороженое будет иметь мягкую кремовую текстуру и невероятный цвет. Чтобы получить более твердое мороженое, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

КОКОСОВО-ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

60 г какао-порошка
 140 г сахарного песка
 70 г светло-коричневого сахара
 400-мл банка цельного кокосового молока
 400 мл миндального молока
 Щепотка соли
 30 г несладкого высушенного кокоса (по желанию)

- Смешайте в миске все ингредиенты (кроме высушенного кокоса) и взбейте до получения однородной массы.
- Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Тщательно взбейте смесь еще раз, прежде чем перелить ее в мороженицу с установленной в чаше лопаткой для мороженого. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40 минут.
- За 5 минут до готовности мороженого откройте крышку и добавьте высушенный кокосовый орех; дайте смеси тщательно перемешаться.
- Чтобы получить более твердое мороженое, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

Н.В. Этот рецепт подходит для веганов.

МОРОЖЕНОЕ С ВАНИЛЬНЫМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

400 мл цельного молока
 400 мл жирных сливок
 200 г сахарного песка
 1 раскрытый стручок ванили
 5 больших яичных желтков
 Щепотка соли

- В небольшой кастрюле, подогреваемой на среднем огне, взбейте вместе молоко, сливки, половину сахара, соль и очищенный ванильный стручок, включая семена. Доведите смесь до кипения.
- Пока смесь нагревается, смешайте яичные желтки и оставшийся сахар в небольшой миске. Взбивайте смесь, пока она не станет белой и густой.
- Как только смесь молока и сливок закипит, достаньте стручок ванили. Добавьте смесь молока и сливок в яичную смесь, взбивая по мере переливания.

- Перелейте смесь в чистую кастрюлю и продолжайте подогревать, непрерывно помешивая в течение 10 минут, либо до тех пор, пока заварной крем не начнет загустевать. Не доводите до кипения, так как крем может свернуться.
- Заварной крем готов, когда он начнет равномерно обволакивать ложку со всех сторон: в этот момент снимите кастрюлю с огня. Дайте остыть, помешивая время от времени.
- Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Снова тщательно взбейте смесь. Установите лопатку для мороженого и перелейте смесь в мороженицу. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут.
- Чтобы получить более твердое мороженое, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ВАНИЛЬНОЕ ДЖЕЛАТО

250 мл жирных сливок

750 мл цельного молока

175 г сахарного песка

2 ст. л. кукурузного крахмала

Щепотка соли

1/2 ст.л. ванильного экстракта

1 ст. л. жидкого пектина

- В небольшой кастрюле, подогреваемой на среднем огне, смешайте сливки и 500 мл молока. Доведите до кипения.
- Пока смесь нагревается, взбейте в миске оставшееся молоко, сахар, кукурузный крахмал, соль и ваниль.
- Как только молочно-сливочная смесь закипит, добавьте молочно-сахарную смесь. Продолжайте подогрев, непрерывно помешивая, до тех пор, пока смесь не начнет закипать и не загустеет.
- Заварной крем готов, когда он начнет равномерно обволакивать ложку со всех сторон (спустя примерно 15 минут): в этот момент снимите кастрюлю с огня.
- Добавьте пектин, перемешайте и остудите до комнатной температуры. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- После охлаждения снова взбейте смесь и перелейте в мороженицу с установленной в чаше лопаткой для джелато. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут.
- Джелато готово, когда смесь начинает загустевать. Чтобы получить более твердое джелато, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ВАНИЛЬНОЕ ДЖЕЛАТО

250 мл жирных сливок

750 мл цельного молока

175 г сахарного песка

2 ст. л. кукурузного крахмала

Щепотка соли

1/2 ст. л. ванильного экстракта

1 ст. л. жидкого пектина

- В небольшой кастрюле, подогреваемой на среднем огне, смешайте сливки и 500 мл молока. Доведите до кипения.
- Пока смесь нагревается, взбейте в миске оставшееся молоко, сахар, кукурузный крахмал, соль и ваниль.
- Как только молочно-сливочная смесь закипит, добавьте молочно-сахарную смесь. Продолжая подогревать, непрерывно помешивайте, пока смесь не дойдет до легкого кипения и не начнет загустевать.
- Заварной крем готов, когда он начнет равномерно обволакивать ложку со всех сторон (спустя примерно 15 минут): в этот момент снимите кастрюлю с огня.
- Добавьте пектин, перемешайте и остудите до комнатной температуры. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- После охлаждения снова взбейте смесь и перелейте в мороженицу с установленной в чаше лопаткой для джелато. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут.
- Джелато готово, когда смесь начинает загустевать. Чтобы получить более твердое джелато, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ЛИМОННОЕ ДЖЕЛАТО

250 мл жирных сливок

500 мл цельного молока

1/2 стакана лимонной цедры

Сок, выжатый из 6 лимонов

200 г сахарного песка

2 ст. л. кукурузного крахмала

Щепотка соли

1 ст. л. ванильного экстракта

1 ст. л. жидкого пектина

- В кастрюле среднего размера смешайте сливки и 250 мл молока. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения.
- Пока сливочно-молочная смесь нагревается, взбейте в миске оставшееся молоко (250 мл), лимонную цедру, сахар, кукурузный крахмал, соль и ваниль.
- Как только молочно-сливочная смесь закипит, добавьте молочно-сахарную смесь. Не снимая с огня, продолжайте помешивать до тех пор, пока смесь не дойдет до легкого кипения и не загустеет до такой степени, что начнет равномерно обволакивать ложку (в течение примерно 15 минут).
- Снимите кастрюлю с огня, добавьте пектин, перемешайте и охладите смесь до комнатной температуры. Добавьте лимонный сок, перемешайте, накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.

- После охлаждения снова взбейте смесь и перелейте в мороженицу с уже установленной лопаткой для джелато. Накройте крышкой
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут. Джелато готово, когда оно начинает густеть. Чтобы получить более твердое джелато, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ДЖЕЛАТО ЭСПРЕССО

250 мл жирных сливок
 500 мл цельного молока
 250 мл свежесваренного кофе эспрессо
 175 г сахарного песка
 2 ст. л. кукурузного крахмала
 Щепотка соли
 1 ст. л. жидкого пектина

- В кастрюле среднего размера смешайте сливки и 375 мл молока. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения.
- Пока смесь сливок и молока нагревается, взбейте в миске оставшееся молоко, эспрессо, сахар, кукурузный крахмал и соль.
- Когда смесь молока и сливок дойдет до кипения, добавьте смесь молока и сахара. Не снимая с огня, непрерывно помешивайте, пока смесь не дойдет до легкого кипения и не загустеет до такой степени, что начнет равномерно обволакивать ложку (в течение примерно 15 минут).
- Снимите кастрюлю с огня, добавьте пектин, перемешайте и остудите смесь до комнатной температуры. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- После охлаждения снова взбейте смесь. Установив лопатку для джелато, перелейте смесь в мороженицу. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40–50 минут. Джелато готово, когда оно начинает загустевать. Чтобы получить более твердое джелато, взбивайте его в мороженице дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

СОРБЕТ ИЗ АПЕЛЬСИНА, МАНГО И МАРАКУЙИ

300 г манго, нарезанного кубиками
 180 г сахарного песка
 4 ст. л. лимонного сока
 Цедра 1 апельсина
 500 мл несладкого апельсинового сока
 2 маракуйи

- Смешайте манго, сахар, лимонный сок и цедру апельсина в миске среднего размера. Отставьте в сторону на 1 час.
- Хорошо перемешайте и измельчите в блендере.

- Добавьте апельсиновый сок и мякоть маракуйи и перемешайте.
- Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Установите в мороженицу лопатку для джелато. Перелейте смесь для сорбета в мороженицу. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40–50 минут. Сорбет готов, когда смесь начнет загустевать. Сорбет будет иметь мягкую консистенцию.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ГРЕЙФРУТОВЫЙ СОРБЕТ С ПРОСЕККО

180 мл воды

180 г сахара

Цедра 2 грейпфрутов

Сок 4 грейпфрутов

Щепотка соли

150 мл просекко (итальянское игристое вино)

- Смешайте воду, сахар, цедру грейпфрута и соль в небольшой или средней кастрюле, поставьте на средний или слабый огонь. Подогревайте смесь, пока сахар не растворится.
- Добавьте грейпфрутовый сок в смесь сахара и цедры и взбейте. Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Процедите смесь, а затем добавьте просекко и взбейте.
- Перелейте смесь в мороженицу с установленной лопаткой для джелато. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 45 минут. Сорбет готов, когда смесь начнет загустевать. Сорбет будет иметь мягкую консистенцию.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ С ПЕРСИКАМИ

415-граммовая банка ломтиков персика в собственном соку

450 г греческого йогурта

150 мл цельного молока

75 г сахарного песка

- Слейте жидкость из банки с персиками, отставьте в сторону 100 мл сока. Переложите персики в блендер.
- Добавьте в блендер греческий йогурт, молоко, сахар и отставленный персиковый сок. Взбейте смесь в блендере до однородности и растворения сахара.
- Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- После охлаждения снова взбейте смесь и перелейте ее в мороженицу с предварительно установленной лопаткой для мороженого. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут. Замороженный йогурт готов, когда он начнет загустевать. Для получения замороженного йогурта более плотной консистенции оставьте прибор работающим дольше.

- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ С МЕДОМ

750 г греческого йогурта

250 мл цельного молока

150 г жидкого меда

- Смешайте греческий йогурт, молоко и мед. Перемешивайте до получения однородной консистенции.
- Накройте и поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- После охлаждения снова взбейте смесь и перелейте ее в мороженицу с предварительно установленной лопаткой для мороженого. Накройте крышкой.
- Включите прибор и установите таймер на 40-50 минут. Замороженный йогурт готов, когда он начнет загустевать. Для получения замороженного йогурта более плотной консистенции оставьте прибор работающим дольше.
- Подавайте на стол или поставьте на хранение в герметичном контейнере в морозильную камеру.

ОСВЕЖАЮЩИЙ АНАНАСОВО-КОКОСОВЫЙ НАПИТОК СО ЛЬДОМ

350 мл обезжиренного кокосового молока

250 мл свежавыжатого апельсинового сока

300 г ананаса, нарезанного кусочками

1 спелый банан

3 ч.л. жидкого меда

- Поместите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и взбивайте в течение 1-2 минут до получения однородной массы.
- Поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Перелейте смесь в мороженицу с предварительно установленной лопаткой для джелато и настройте таймер на 30 минут. Напиток готов, когда начинают формироваться кристаллики льда.
- Подавайте сразу же.

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД СО ЛЬДОМ

2 лимона без воска

140 г сахара

1 л холодной воды

Свежая мята

- Положите сахар в блендер и измельчите 3-4 раза в импульсном режиме на высокой скорости.
- Срежьте верхушки лимонов с обоих концов, затем нарежьте лимоны на четвертинки и поместите в блендер, добавьте сахар и 0,5 л холодной воды. Взбивайте на высокой скорости в течение 20 секунд, либо до тех пор, пока лимон не будет полностью измельчен.

- Процедите лимонадную смесь через сито в миску и добавьте оставшуюся воду.
- Поставьте в холодильник как минимум на 2 часа, предпочтительно на всю ночь.
- Перелейте смесь в мороженицу с предварительно установленной лопаткой для джелато и установите таймер на 30 минут. Лимонад готов, когда начинают формироваться кристаллики льда.
- Подавайте сразу же с веточкой мяты.

Cuisinart®



CUISINART
140 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

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

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

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

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

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

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

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

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,
Belgien **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия +7 495 729 76 13
+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 2322 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 a riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

PORTUGUÊS: GARANTIA

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

