

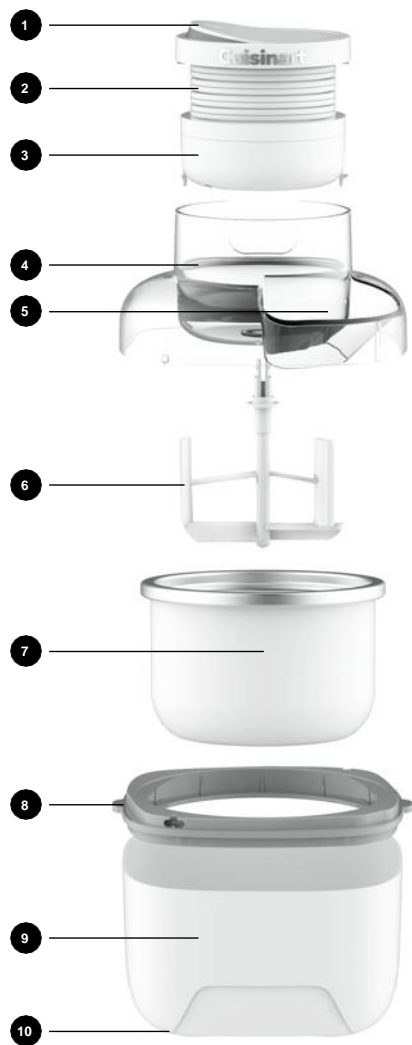


**APARAT DE ÎNGHEȚATĂ
SOLO SCOOPS**

ICEM10E

Q196a

Cuisinart®



CUPRINS

| | |
|--|----|
| 1. Măsuri de siguranță importante..... | 1 |
| 2. Caracteristici și avantaje | 2 |
| 3. Înainte de prima utilizare | 2 |
| 4. Timpul de congelare și pregătirea bolului | 2 |
| 5. Instrucțiuni de utilizare..... | 2 |
| 6. Adăugarea ingredientelor | 3 |
| 7. Caracteristica de siguranță..... | 3 |
| 8. Curățarea, depozitarea și întreținerea | 3 |
| 9. Rețete..... | 4 |
| 10. Garanție | 83 |



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
Franța

www.cuisinart.eu

IB-24/254A_OL

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Când utilizați un aparat electric, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, electrocutare și/sau vătămări corporale, inclusiv:

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE.

1. Pentru protecție împotriva riscului de electrocutare, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea de acționare a motorului în apă sau în alte lichide.
2. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizică, senzorială sau mintală redusă sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau au fost instruite să utilizeze aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este utilizat de copii sau în apropierea lor. Copiii ar trebui să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
3. Opriti aparatul și scoateți-l din priză când nu este utilizat, înainte de asamblarea sau dezasamblarea pieselor și înainte de curățare. Pentru a scoate ștecherul din priză, țineți de ștecher și trageți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablu.
4. Evitați contactul cu piesele mobile. Țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea, precum și spatulele și alte ustensile la distanță în timpul funcționării, pentru a reduce riscul de rănire a persoanelor și/sau deteriorarea aparatului.
5. Nu utilizați niciun aparat în cazul în care cablul sau ștecherul este deteriorat sau după ce aparatul funcționează defectuos sau este scăpat ori deteriorat în orice fel. Contactați producătorul la numărul de telefon al serviciului pentru clienți pentru informații despre verificare, reparații sau reglaje.
6. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de Cuisinart poate provoca incendii, electrocutare sau riscuri de vătămări corporale.
7. Nu utilizați aparatul în aer liber.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginile mesei sau ale blatului de bucătărie ori să atingă suprafețe fierbinți.
9. Nu puneți mâinile și ustensilele în bolul de congelare atunci când aparatul funcționează, pentru a reduce riscul de vătămări corporale sau deteriorarea aparatului. **NU UTILIZAȚI OBIECTE SAU USTENSILE ASCUȚITE ÎN INTERIORUL BOLULUI DE CONGELARE!** Obiectele ascuțite vor zgâria și deteriora interiorul bolului de congelare. Puteți utiliza o spatulă de cauciuc sau o lingură de lemn atunci când aparatul este în poziția OFF (oprit).
10. Acest aparat este doar pentru uz casnic. Orice altă activitate de întreținere, în afară de curățarea și întreținerea de către utilizator, trebuie efectuată doar de personalul de reparații autorizat Cuisinart.
11. Nu utilizați bolul de congelare pe foc, reșouri sau plite. Nu expuneți la surse de căldură. Nu spălați în mașina de spălat vase; acest lucru poate provoca riscul de incendiu, electrocutare sau rănire.

12. Nu utilizați aparatul într-un sertar sau sub un dulap suspendat pe perete. În cazul depozitării într-un sertar, deconectați întotdeauna aparatul de la priză. Nerespectarea acestei măsuri de precauție poate crea un risc de incendiu, mai ales dacă aparatul atinge pereții sertarului sau ușa atinge aparatul atunci când se închide.
13. Înainte de spălare, scoateți paleta de amestecare din aparatul de înghețată. Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, lângă un arzător fierbinte cu gaz sau electric sau într-un cuptor încălzit.
14. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel prevăzut.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI DOAR PENTRU UZ CASNIC

INSTRUCȚIUNI SPECIALE PENTRU SETURILE DE CABLURI

Se furnizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscurile cauzate de încurcarea cablului sau de împiedicarea de un cablu mai lung. Se pot utiliza prelungitoare, însă trebuie să aveți grijă.

Dacă utilizați un prelungitor cu un ștecher cu doi poli, valoarea electrică nominală inscripționată pe cablul prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valoarea nominală a aparatului, iar cablul mai lung trebuie aranjat astfel încât să nu atârne peste blatul de bucătărie sau masă, de unde poate fi tras de copii sau animale sau poate fi un obstacol.

ATENȚIE

- Nu scufundați unitatea de acționare a motorului în apă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu sau electrocutare, nu demontați unitatea de acționare a motorului. Notă: Unitatea de acționare a motorului nu include piese care pot fi reparate de utilizator.
- Reparațiile trebuie efectuate doar de personal autorizat.
- Verificați tensiunea pentru a vă asigura că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele de identificare se potrivește cu tensiunea de la rețeaua dvs.
- Nu utilizați niciodată pentru curățare pudre abrazive sau instrumente tari.

CARACTERISTICI ȘI AVANTAJE

- Comutator de Pornire/Oprire**
- Înfășurarea cablului pentru un spațiu mai ordonat**
Cablul se înfășoară în siguranță în jurul unității de acționare a motorului, atunci când aparatul este oprit, pentru ca blatul dvs. de bucătărie să fie întotdeauna ordonat.
- Unitatea de acționare a motorului**
Include motorul care acționează paleta de amestecare pentru prepararea înghețatei.
- Capac**
Capac transparent, prin care puteți urmări cum decurge procesul de înghețare. Capacul este conceput pentru a se fixa ușor pe garnitura bolului de congelare.
- Pâlnia pentru ingrediente**
Utilizată pentru a adăuga amestecul pentru înghețată după pornirea aparatului și ingredientele precum picăturile de ciocolată sau fructele cu coajă lemnoasă, fără a întrerupe ciclul de înghețare.
- Paletă de amestecare**
Amestecă și aerează ingredientele din bolul de congelare, pentru a pregăti înghețata.
- Bolul de congelare**
Conține un lichid de răcire între perețele cu dublă izolație, pentru o congelare rapidă și uniformă. Perețele dublu mențin bolul la o temperatură scăzută și uniformă.
- Garnitura bolului de congelare**
Ține fix bolul de congelare și se ridică pentru a permite scoaterea cu ușurință a bolului și curățarea sa.
- Bază**
- Piciorușe din cauciuc antialunecare**

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți toate materialele de ambalare din aparatul de făcut înghețată. Spălați capacul, bolul de congelare, baza și paleta de amestecare cu apă caldă cu săpun, pentru a elimina praful și reziduurile din procesul de fabricație sau transport. NU scufundați unitatea de acționare a motorului în apă. Ștergeți-o cu o lavetă umedă. NU curățați nicio piesă cu substanțe de curățare abrazive sau accesorii tari.

TIMPUL DE CONGELARE ȘI PREGĂTIREA BOLULUI

Bolul de congelare trebuie să fie complet congelat înainte de a începe rețeta. Înainte de a-l congela, spălați și uscați bolul. Durata necesară pentru ca bolul să înghețe depinde de cât de scăzută este temperatura din congelatorul dvs. Vă recomandăm să așezați bolul de congelare în partea din spate a congelatorului, unde este cea mai scăzută temperatură. Aveți grijă să așezați bolul de congelare pe o suprafață dreaptă, în poziție verticală, pentru o înghețare uniformă.

În general, timpul pentru înghețare este între 16 și 24 de ore. Scuturați bolul pentru a vedea dacă este complet congelat. Dacă nu auziți că un lichid se mișcă în bol, atunci lichidul de răcire a înghețat. Pentru a pregăti cât mai comod băutura și deserturi înghețate, lăsați bolul de congelare întotdeauna

în congelator. Utilizați bolul imediat după ce l-ați scos din congelator. Va începe să se dezghețe rapid, imediat ce l-ați scos din congelator.

Memento: Congelatorul trebuie setat la o temperatură de -18°C pentru a asigura congelarea corespunzătoare a tuturor alimentelor.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Lăsați bolul de congelare în congelator cel puțin 24 de ore înainte de a utiliza aparatul de făcut înghețată.
- Așezați garnitura bolului de congelare pe bază și puneți baza pe o suprafață dreaptă și curată. Scoateți bolul de congelare din congelator și puneți-l pe bază. **NOTĂ:** Bolul va începe să se dezghețe rapid imediat ce l-ați scos din congelator. Utilizați bolul imediat după ce l-ați scos din congelator.
- Trageți unitatea de acționare a motorului din capac apăsând clemele de blocare din partea inferioară, desfaceți cablul, glisați unitatea de acționare a motorului înapoi în capac și conectați paleta de amestecare la unitate.
- Așezați capacul/unitatea de acționare a motorului montate pe bolul de congelare, aliniind săgeata de pe garnitura bolului de congelare și nervura exterioră a capacului. Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.
- Conectați aparatul de făcut înghețată la o priză și apăsați comutatorul în poziția de pornire (ON) (I). Paleta de amestecare va începe să se rotească în sensul acelor de ceasornic sau în sens invers. **NOTĂ:** Amestecul pentru înghețată trebuie adăugat în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente, după ce ați pornit aparatul.
- Turnați amestecul pentru înghețată prin pâlnia pentru ingrediente. **NOTĂ:** Amestecul pentru înghețată trebuie să fie foarte rece. Când turnați ingredientele prin pâlnia pentru ingrediente, NU umpleți bolul de congelare la mai mult de 2 cm până la partea superioară a bolului de congelare sau cel mult 300 ml. Înghețata își mărește volumul în timpul procesului de amestecare.
- Înghețata este gata în aproximativ 20 de minute. Timpul depinde de rețetă și de cantitatea pe care o pregătiți. Când înghețata este gata, apăsați comutatorul în poziția oprit (OFF)(O) și scoateți din priză aparatul de înghețată. **NOTĂ:** Capacul și paleta se pot roti înainte și înapoi după ce amestecul de înghețată s-a întărit. Este procesul normal. În acest caz, opriți aparatul și verificați cât de tare este amestecul.
- Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și puneți-o în congelator timp de cel puțin 2 ore. **NOTĂ:** Nu păstrați înghețata în bolul de congelare. Înghețata se va lipi de pereții bolului și poate deteriora bolul. Păstrați-le doar într-un recipient etanș, potrivit pentru utilizarea la congelator.
- Cu aparatul scos din priză, scoateți paleta, trageți unitatea de acționare a motorului din capac apăsând pe clemele de blocare din partea de jos, înfășurați cablul și puneți din nou unitatea de acționare a motorului în capac, pentru o depozitare ușoară și fără probleme.

ADĂUGAREA INGREDIENTELOR

Ingredientele precum picăturile de ciocolată și fructele cu coajă lemnoasă trebuie adăugate cu aproximativ 15 minute înainte de finalizarea procesului de congelare. Când desertul a început să se îngroașe, adăugați o cantitate de până la 50 g de ingrediente tocate prin pâlnia pentru ingrediente. Fructele cu coaja lemnoasă și alte ingrediente nu trebuie să fie mai mari de 1/2 cm.

CARACTERISTICA DE SIGURANȚĂ

Aparatul de înghețată Cuisinart® 1-Solo Scoops este prevăzut cu o caracteristică de siguranță, care oprește automat unitatea dacă motorul se supraîncălzește. Această situație poate apărea dacă înghețata este extrem de densă, dacă aparatul a funcționat o perioadă prea mare de timp sau dacă ingredientele adăugate (fructe cu coaja lemnoasă etc.) sunt bucăți prea mari. Pentru a reseta aparatul, setați comutatorul de Pornire/Oprire în poziția Oprire (OFF) (O) și scoateți din priză unitatea. Lăsați aparatul să se răcească. După câteva minute, puteți porni din nou aparatul și continuați prepararea desertului.

CURĂȚAREA, DEPOZITAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Curățarea

Curățați capacul, bolul de congelare, baza și paleta de amestecare în apă caldă cu săpun. **NU PUNEȚI BOLUL DE CONGELARE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE NU CURĂȚAȚI CU SUBȘTANȚE DE CURĂȚARE SAU ACCESORII ABRAZIVE.** Ștergeți unitatea de acționare a motorului cu o lavetă umedă. NU scufundați unitatea de acționare a motorului în apă și nu o spălați sub apă de la robinet. Ștergeți bine toate piesele.

Depozitarea

NU așezați bolul de congelare în congelator dacă bolul este ud.

NU păstrați capacul, paleta de amestecare, baza sau unitatea de acționare a motorului în congelator. Puteți depozita bolul de congelare în congelator pentru o utilizare imediată și comodă. Nu păstrați deserturile înghețate în bolul de congelare în congelator.

Transferați deserturile înghețate într-un recipient etanș, potrivit pentru utilizarea în congelator, pentru o păstrare pe timp mai îndelungat în congelator.

Întreținere

Restul activităților de întreținere trebuie efectuate de un reprezentant autorizat de service.

SFATURI PENTRU REȚETE

Rețetele următoare vă oferă o varietate de opțiuni pentru deserturi înghețate delicioase. Puteți crea sau utiliza rețete proprii, cu condiția să nu fie pentru o cantitate mai mare de 475 ml.

- Înghețata preparată la aparatul de înghețată Cuisinart® Solo Scoops folosește ingrediente pure și proaspete. Din această cauză, deserturile și băuturile înghețate nu vor avea aceleași caracteristici ca cele disponibile în comerț. Majoritatea versiunilor achiziționate din magazin folosesc conservanți și gelifianți pentru a le oferi o consistență mai fermă. **Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați desertul într-un recipient etanș și puneți-l în congelator până când capătă consistența dorită, de obicei, timp de cel puțin 2 ore.**
- Pentru rezultate optime, amestecul trebuie lăsat să stea la rece peste noapte înainte de a-l utiliza. Sau, trebuie răcit prin scufundare într-o baie de gheață, până se răcește complet înainte de utilizare.
- Înainte de congelare, majoritatea rețetelor pot fi păstrate în frigider cel mult 3 zile.
- Puteți folosi smântână cu conținut mai scăzut de grăsimi (de exemplu, semidegresată), lapte (conținut redus de grăsimi sau degresat), precum și băuturi pe bază de plante (soia, orez) în loc de smântâna grasă sau de laptele integral utilizat în multe rețete. Cu toate acestea, aveți în vedere, cu cât conținutul de grăsimi este mai mare, cu atât mai cremos și mai bun va fi rezultatul. Utilizarea înlocuitorilor cu conținut scăzut de grăsimi poate schimba gustul, consistența și textura desertului. Când le înlocuiți, asigurați-vă că utilizați același volum de înlocuitor pe care l-ați fi folosit pentru ingredientul original. De exemplu, dacă rețeta necesită două cani de smântână, utilizați un total de două cani de înlocuitor (cum ar fi 1 cană de smântână, 1 cană de lapte integral).
- Puteți înlocui îndulcitorii artificiali cu zahărul. Dacă rețeta urmează să fie gătită în prealabil, adăugați îndulcitorul după ce procesul de încălzire s-a finalizat și ingredientele s-au gătit. Amestecați bine pentru a dizolva îndulcitorul.
- La rețetele care folosesc alcool, adăugați alcoolul în ultimele două minute ale procesului de înghețare. În caz contrar, alcoolul poate împiedica procesul de înghețare.
- Rețetele Cuisinart de mai jos sunt pentru o cantitate de 475 ml de desert. Când turnați ingredientele prin pâlnia pentru ingrediente, NU umpleți bolul de congelare la mai mult de 2 cm până la partea superioară a bolului. Ingredientele își măresc volumul în timpul procesului de congelare.
- Când pregătiți mai multe rețete consecutiv, asigurați-vă că bolul de congelare este complet înghețat înainte de fiecare utilizare. Puteți achiziționa boluri de congelare suplimentare de pe site-ul web Cuisinart.
- Asigurați-vă că paleta de amestecare și capacul/unitatea de acționare a motorului sunt fixate înainte de a porni aparatul.

REȚETE

| | |
|---|---|
| Înghețată simplă de vanilie | 4 |
| Înghețată de ciocolată simplă | 4 |
| Înghețată cu amestec de fructe de pădure | 5 |
| Înghețată cu gust de prăjitură de ciocolată | 5 |
| Înghețată cu biscuiți și frișcă | 5 |
| Înghețată cu gogoși cu gem | 6 |
| Înghețată cu cremă dulce și tort aniversar | 6 |
| Înghețată de cremă de brânză și căpșuni | 6 |
| Sorbet din ciocolată neagră | 7 |
| Sorbet de mango | 7 |

Înghețată simplă de vanilie

Această înghețată poate fi îmbogățită cu ușurință, adăugând biscuiți mărunțiți sau ornamente la finalul amestecării.

Pentru aproximativ 400 ml

| | |
|---------------|---|
| 75 ml | de lapte integral |
| 60 g | de zahăr tos |
| | Puțină sare |
| 150 ml | smântână de gătit |
| 1 | linguriță de esență pură de vanilie |
| 50 g | de ingrediente tocate (dulciuri mărunțite, biscuiți zdrobiți, ornamente), opțional |

1. Puneți laptele, zahărul și sarea într-un bol mic. Bateți până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, aproximativ 20 de minute. Dacă utilizați un amestec de ingrediente opționale, adăugați-le treptat prin pâlnie, cu câteva minute înainte ca procesul de amestecare să se încheie.
3. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Înghețată de ciocolată simplă

Deși este o înghețată ușor de preparat, gustul și savoarea ciocolatei nu sunt deloc simple.

Pentru aproximativ 400 ml

| | |
|---------------|--|
| 30 g | de pudră de cacao, cernută |
| 2 | linguri de zahăr tos |
| 2 | linguri de zahăr brun rafinat sau nerafinat un praf de sare |
| 75 ml | de lapte integral |
| 150 ml | smântână de gătit |
| ½ | linguriță de esență pură de vanilie |

1. Într-un castron mic, amestecați cacao, zahărul și sarea. Adăugați laptele și, cu un mixer vertical la viteză redusă sau cu un tel, bateți până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, 15-20 de minute.

3. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator pentru aproximativ 2 ore. Scoateți înghețata din congelator cu aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Înghețată cu amestec de fructe de pădure

Ideală cu fructe de pădure proaspete, această înghețată este ușoară, dulce și cu gust de fructe.

Pentru aproximativ 400 ml

- 25 g** fructe de pădure proaspete (un amestec de zmeură, fructe de pădure negre și afine)
- 60 ml** de lapte integral
- 50 g** de zahăr fin un praf de sare
- 100 ml** de smântână de gătit
- ½** linguriță de esență pură de vanilie

1. Puneți fructele de pădure în bolul unui robot de bucătărie cu lamă de mărunțire. Mărunțiți-le bine. Rezervați în bol.
2. Puneți laptele, zahărul și sarea într-un bol mic. Cu un mixer vertical la viteză redusă sau cu un tel, amestecați până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Turnați fructele rezervate și zeama lor. Acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, 15-20 de minute. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator cu aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

*Puteți utiliza fructe de pădure congelate dacă nu sunt disponibile cele proaspete.

Înghețată cu gust de prăjitură de ciocolată

Lăsați aparatul Cuisinart să amestece toate ingredientele pentru o versiune nouă a clasicei prăjituri de ciocolată.

Pentru aproximativ 475 ml

- 75 ml** de lapte integral
- 50 g** de zahăr tos
- Puțină sare**
- 150 ml** smântână de gătit

- 1** linguriță de esență de vanilie pură
- 25 g** de biscuiți de ciocolată sfărâmați și răciți
- 2** linguri de cireșe maraschino, tăiate pe jumătate
- 2** linguri sos de ciocolată
- Frișcă, opțional**

1. Puneți laptele, zahărul și sarea într-un bol mic. Bateți până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute.
3. Cu 5 minute înainte să se încheie timpul de congelare, adăugați biscuiții sfărâmați, apoi cireșele prin pâlnia pentru ingrediente.
4. Când amestecul s-a îngroașat, aproximativ 20 de minute în total, opriți aparatul, dați la o parte capacul și paleta, și turnați sosul de ciocolată.
5. Serviți imediat, cu frișcă, dacă doriți.

Înghețată cu biscuiți și frișcă

Pentru aproximativ 400 ml

- 75 ml** de lapte integral
- 50 g** de zahăr tos
- Puțină sare**
- 150 ml** smântână de gătit
- 1** linguriță de esență pură de vanilie
- 1** lingură de gem de căpșuni
- 80 g** de gogoși (puteți folosi și pandișpanul simplu), tăiate cubulețe și răcite

1. Puneți laptele, zahărul și sarea într-un bol potrivit. Bateți bine până când se dizolvă zahărul. Amestecați smântâna de gătit, vanilia și pasta de susan negru. Acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, 15-20 de minute. Adăugați treptat prin pâlnia pentru ingrediente, cu câteva minute înainte ca procesul de amestecare să se încheie.
3. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator pentru aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Înghețată cu gogoși cu gem

Atât de delicioasă, încât vă veți gândi să o serviți încă

de la micul-dejun.

Pentru aproximativ 400 ml

- 75 ml** de lapte integral
- 50 g** de zahăr tos
- Puțină sare**
- 150 ml** smântână de gătit
- 1** linguriță de esență pură de vanilie
- 1** lingură de gem de căpșuni
- 80 g** de gogoși (merge bine și pandișpanul simplu), tăiate cubulețe și răcite

1. Puneți laptele, zahărul și sarea într-un bol potrivit. Bateți bine până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, 15-20 de minute. Adăugați treptat prin pâlnia pentru ingrediente gemul de căpșuni și gogoșile tăiate cubulețe, câteva minute înainte ca procesul de amestecare să se încheie.
3. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Înghețată cu cremă dulce și tort aniversar

Plină de ornamente și bucăți de pandișpan cu vanilie, această înghețată este cu adevărat festivă!

Pentru aproximativ 400 ml

- 100 ml** de smântână de gătit
- Puțină sare**
- ½** linguriță de esență pură de vanilie
- 100 ml** de lapte condensat îndulcit
- 55 g** de cremă de brânză, la temperatura camerei
- 80 g** de pandișpan alb, tăiat cubulețe mici și răcit
- 1** linguriță de ornamente multicolore

1. Puneți smântâna, sarea, vanilia, laptele condensat îndulcit și crema de brânză în paharul unui blender, în ordinea indicată. Amestecați doar până când crema de brânză s-a încorporat complet, având grijă să nu amestecați prea mult. Transferați într-un bol mic, acoperiți și dați la frigider cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți baza pentru înghețată, apoi turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, 15-20 de minute. Adăugați puțin câte puțin pandișpanul și ornamentele prin pâlnia pentru ingrediente, câteva minute înainte ca timpul de amestecare să se încheie.
3. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Înghețată de cremă de brânză și căpșuni

Toate elementele unei prăjituri cu cremă de brânză și căpșuni (cremă de brânză, căpșuni și biscuiți graham) vă vor face să credeți că savurați o porție de prăjitură.

Pentru aproximativ 400 ml

- 115 g** de cremă de brânză la temperatura camerei
- 65 g** de zahăr tos
- Un praf de sare**
- 75 ml** de lapte integral
- ¼** linguriță de esență pură de vanilie
- 1** lingură de smântână acră sau de iaurt simplu, la temperatura camerei
- 50 g** de căpșuni feliate
- 50 g** de biscuiți digestivi, mărunțiți

1. Puneți crema de brânză, zahărul și sarea într-un bol potrivit. Cu un mixer vertical, bateți până obțineți o cremă. Adăugați puțin câte puțin laptele și vanilia și amestecați până când amestecul este omogen. Adăugați smântâna acră sau iaurtul. Acoperiți și lăsați să se răcească cel puțin 2 ore, de preferat, peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Bateți cu telul ingredientele de bază pentru înghețată, dacă amestecul pare să aibă cocoloașe. Turnați amestecul în bolul de congelare prin pâlnia pentru ingrediente și amestecați până se îngroașă, aproximativ 15 minute. Cu cinci minute înainte să se încheie amestecarea, adăugați treptat căpșunile și bucățile de biscuiți graham prin pâlnia pentru ingrediente. Continuați să amestecați până când amestecul este destul de gros, aproximativ 20 de minute în total.
3. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați înghețata într-un recipient etanș și dați-o la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator cu aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Sorbet din ciocolată neagră

Bogat și cremos, sorbetul nostru de ciocolată neagră este un adevărat deliciu, fără lactate.

Pentru aproximativ 350 ml

- 200 ml** de apă
- 100 g** de zahăr fin
- un praf de sare**
- 50 g** de pudră de cacao, cernută
- ½** linguriță de esență pură de vanilie

1. Pregătiți un sirop simplu, combinând apa, zahărul și sarea într-o cratiță potrivită. Puneți pe foc, la foc mediu-mic, până când zahărul se dizolvă complet.
2. Luați cratița de pe foc și adăugați treptat pudra de cacao, amestecând până când amestecul este omogen. Adăugați vanilie și amestecați să se combine. Turnați într-un recipient. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Turnați ingredientele pentru baza sorbetului în bolul de congelare, prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, aproximativ 25 de minute.
4. Sorbetul va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați sorbetul într-un recipient etanș și dați-l la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Sorbet de mango

Proaspăt, dulce și plin de aromă, sorbetul de mango va fi pe gustul tuturor.

Pentru 350 ml

- 250 g** de mango proaspăt tăiat cubulețe
- 60 ml** de apă
- 50 g** de zahăr tos
- ½** linguriță de coajă de limetă proaspăt rasă
- ½** linguriță de zeamă proaspătă de limetă
- Un praf de sare Kosher**

1. Turnați toate ingredientele în paharul blenderului, în ordinea indicată. Amestecați la viteză mare până când amestecul este omogen.
2. Turnați într-un recipient. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®. Turnați ingredientele pentru baza sorbetului în bolul de congelare, prin pâlnia pentru ingrediente. Amestecați până când se îngroașă, aproximativ 15 de minute.
4. Sorbetul va avea o textură moale și cremoasă. Pentru o consistență mai fermă, transferați sorbetul într-un recipient etanș și dați-l la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator cu aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - Franța


www.cuisinart.eu

Garanție internațională

ROMÂNĂ: CUISINART facilitează accesul la departamentul de servicii pentru clienți din fiecare țară. Pentru mai multe detalii privind departamentul de servicii pentru clienți din zona dvs., apălați:

Franța  **TELVERDE 00 800 2011 2014**

Belgia  **TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

Olanda  **+31 (79) 363 4242**

Germania  **TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

Italia  **TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

Spania  **TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

Portugalia  **TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

Polonia  **TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

Chitanță - bon fiscal

Cumpărător

•Păstrați acest certificat de garanție împreună cu documentul de achiziție original.

Linie telefonică: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ROMÂNĂ: GARANȚIE

Cuisinart oferă o garanție de 3 ani. În această perioadă, oferim schimbarea standard a aparatului (cu unul identic sau echivalent). Pentru a beneficia de garanție, la acest certificat de garanție trebuie să se atașeze documentul de achiziție original (bon sau chitanță) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, cădere, demontare sau reparare de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră legale.