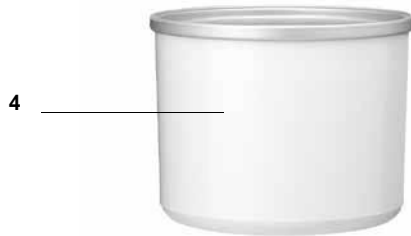
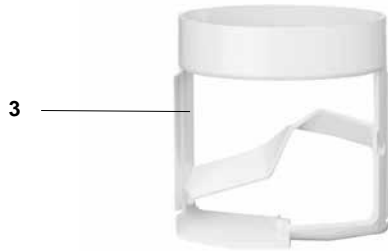




APARAT DE ÎNGHEȚATĂ
COOL SCOOPS

ICE21E
Q194a

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. Pregătirea deserturilor înghețate	2
6. Adăugarea ingredientelor	2
7. Caracteristica de siguranță.....	2
8. Curățarea, depozitarea și întreținerea	3
9. Rețete	4
10. Garanție	82



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-24/276A_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 capacități 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, 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 blat 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

- Pâlnie pentru ingrediente**
Turnați ingredientele pentru rețete prin această pâlnie. De asemenea, utilizați-o pentru a adăuga ingredientele precum picăturile de ciocolată sau fructele cu coajă lemnoasă, fără a întrerupe ciclul de înghețare.
- Capac cu închidere ușoară**
Capac transparent, prin care puteți urmări cum decurge procesul de înghețare. Capacul este conceput pentru a se fixa ușor pe bază.
- Paletă de amestecare**
Amestecă și aerează ingredientele din bolul de congelare, pentru a crea băuturi sau deserturi înghețate.
- Bolul de congelare**
Conține un lichid de răcire între peretele cu dublă izolație, pentru o congelare rapidă și uniformă. Peretele dublu menține bolul la o temperatură scăzută și uniformă.
- Bază**
Include un motor puternic, care poate prepara înghețată, iaurt înghețat, șerbet, sorbet și băuturi înghețate.
- Comutator de Pornire/Oprire**
- Piciorușele din cauciuc** (nu sunt afișate în imagine)
Piciorușe antialunecare, care mențin stabilitatea bazei în timpul utilizării.
- Locaș pentru cablu** (nu este afișat în imagine)
Cablu neutilizat este împins cu ușurință în bază pentru a menține blaturile de lucru ordonate și în siguranță.
- Fără BPA** (neafișat în imagine)
Toate materialele care intră în contact cu alimentele sunt fără BPA.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

NU scufundați baza motorului în apă. Ștergeți-o cu o lavetă umedă. Spălați capacul, bolul de congelare și brațul de amestecare cu apă caldă cu săpun, pentru a elimina praful și reziduurile din procesul de fabricație sau transport. 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 băuturi 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 0°C pentru a asigura congelarea corespunzătoare a tuturor alimentelor.

PREGĂTIREA DESERTURILOR ÎNGHEȚATE

- Pregătiți ingredientele din rețetele de la paginile următoare sau din propria rețetă. Mergeți la secțiunea cu rețetele Cuisinar®. Dacă utilizați propria rețetă, asigurați-vă că este pentru cel mult 1,4L.
- Scoateți bolul de congelare din congelator. Așezați bolul de congelare pe centrul bazei.
NOTĂ: Bolul va începe să se dezghețe rapid, imediat ce l-ați scos din congelator. Utilizați-l imediat ce l-ați scos din congelator.
- Așezați paleta de amestecare în bolul de congelare. Se sprijină pe centrul bolului, cu partea circulară în sus.
- Așezați capacul pe bază și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, până când dremele capacului se fixează pe bază.
- Apăsăți comutatorul de Pornire/Oprire în poziția Pornire. Bolul de congelare va începe să se rotească.
- Turnați imediat ingredientele prin pâlnia pentru ingrediente.

NOTĂ: Ingredientele trebuie adăugate în bolul de congelare după ce aparatul a fost pornit.

- Deserturile înghețate vor fi gata în mai puțin de 20 de minute. Timpul depinde de rețetă și de cantitatea pe care o pregătiți. Când amestecul are consistența pe care o doriți, preparatul este gata. Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați desertul într-un recipient etanș și puneți-l în congelator cel puțin 2 ore.

NOTĂ: Nu păstrați deserturile înghețate în bolul de congelare. Deserturile se vor lipi de pereții bolului și pot deteriora bolul. Păstrați-le doar într-un recipient etanș, potrivit pentru utilizarea la congelator.

ADĂUGAREA INGREDIENTELOR

Ingredientele precum picăturile de ciocolată și fructele cu coajă lemnoasă trebuie adăugate înainte cu aproximativ 5 minute ca rețeta să fie gata. Când desertul a început să se îngroașe, adăugați ingredientele prin pâlnia pentru ingrediente. Fructele cu coaja lemnoasă și alte ingrediente nu trebuie să fie mai mari decât o picătură de ciocolată.

CARACTERISTICA DE SIGURANȚĂ

Aparatul de înghețată Cuisinar® Cool Scoops este prevăzut cu o caracteristică de siguranță, care oprește automat unitatea dacă motorul se supraîncălzește. Această situație se poate produce dacă un desert este extrem de dens, 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 pe poziția Oprire 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 bolul de congelare, paleta de amestecare și capacul în apă caldă cu săpun. **NU PUNEȚI BOLUL DE CONGELARE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE** **NU CURĂȚAȚI CU PRODUSE DE CURĂȚARE SAU ACCESORII ABRAZIVE** Ștergeți baza motorizată cu o lavetă umedă. Ștergeți bine toate piesele.

Depozitarea

NU așezați bolul de congelare în congelator dacă bolul este ud. NU păstrați capacul, paleta de amestecare sau baza 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 pentru mai mult de 30 de minute consecutive. 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 1,4 l.

- Deserturile înghețate preparate cu aparatul de înghețată Cuisinart® Cool Scoops folosesc ingrediente pure și proaspete. Din această cauză, deserturile și băuturile 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.**
- Unele rețete utilizează ingrediente semipreparate. 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.
- Pentru a pregăti baia de gheață, umpleți un recipient încăpător cu apă și gheață. Așezați cratița sau un alt recipient în apă. Răciți complet ingredientele semipreparate.
- Înainte de congelare, majoritatea rețetelor pot fi păstrate în frigider cel mult 3 zile.
- Puteți folosi smântână cu conținut mai scăzut de grăsime (de exemplu, semidegresată), lapte (conținut redus de grăsime 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

cu produsul 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.
- Când pregătiți sorbet, verificați cât de coapte și de dulci sunt fructele înainte de a le utiliza. Procesul de congelare atenuează dulceața fructelor, astfel că desertul va avea un gust mai puțin dulce decât amestecul pentru rețetă. Dacă fructul are gust acrișor, adăugați zahăr la rețetă. Dacă fructul este foarte copt sau dulce, reduceți cantitatea de zahăr din rețetă.
- Rețetele Cuisinart de mai jos sunt pentru 1,4 l 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 consecutiv mai multe rețete, 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 sunt fixate înainte de a porni aparatul.

Înghețată de vanilie simplă

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

Pentru aproximativ 1,2 l

- 235 ml de lapte integral**
- 150 g de zahăr tos**
un praf de sare
- 470 ml de smântână de gătit**
- 1 lingură de esență pură de vanilie**

1. Într-un bol potrivit, folosiți un mixer vertical la viteză mică sau un tel pentru a combina laptele, zahărul și sarea până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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

Pentru aproximativ 1,2 l

- 80 g pudră de cacao**
- 100 g de zahăr tos**
40 g de zahăr brun nerafinat
un praf de sare
- 235 ml de lapte integral**
- 470 ml smântână de gătit**
- ½ lingură de esență pură de vanilie**

1. Într-un castron mediu, amestecați cacao, zahărul și sarea. Adăugați laptele și, cu un mixer vertical la viteză redusă sau cu un tel, bateți să se combine până când se dizolvă cacao, zahărul și sarea. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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 bezele

Toate aromele bezelor într-o linguriță de înghețată.

Pentru aproximativ 1,4 l

- 55 g pudră de cacao**
- 65 g de zahăr tos**
- 45 g de zahăr brun nerafinat**
un praf de sare
- 155 ml de lapte integral**
- 355 ml smântână de gătit**
- 1 linguriță de esență pură de vanilie**
- 60 g cremă de bezea**
- 4 biscuiți digestivi zdrobiți**
- 50 g de ciocolată cu lapte, topită și răcită la temperatura camerei**

1. Într-un castron mediu, amestecați cacao, zahărul și sarea. Adăugați laptele și, cu un mixer vertical la viteză redusă sau cu un tel, bateți să se combine până când se dizolvă cacao și zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.
2. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Cu cinci minute înainte ca amestecarea să se încheie, adăugați treptat crema de bezele, câte o lingură. După ce s-a amestecat, adăugați biscuiții zdrobiți și ciocolata topită, puțin câte puțin, prin partea de sus și lăsați să se amestece bine. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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.

Recomandare: În cazul în care crema de bezea este prea tare, încălziți-o puțin la microunde înainte de a o adăuga în bolul de congelare.

Înghețată de căpșuni proaspete

Ideală cu căpșuni proaspete, această înghețată este ușoară, dulce și cu aromă de fructe.

Pentru aproximativ 1,2 l

- 200 g de căpșuni proaspete, fără codițe***
- 175 ml de lapte integral**
- 130 g de zahăr tos**
un praf de sare
- 355 ml de smântână de gătit**
- ½ linguriță de esență pură de vanilie**

1. Puneți căpșunile în bolul unui robot de bucătărie cu lamă de mărunțire. Mărunțiți căpșunile până când sunt tocate așa cum doriți, în bucăți mai mici sau mai mari. Rezervați în bol.

- Într-un bol potrivit, folosiți un mixer vertical la viteză mică sau un tel pentru a combina laptele, zahărul și sarea până când se dizolvă zahărul. Adăugați smântâna de gătit și vanilia și amestecați. Amestecați căpșunile rezervate cu toate sucurile. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.
- Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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.

*Puteți utiliza căpșuni congelate dacă nu sunt disponibile căpșuni proaspete.

Înghețată de cremă de brânză

Pentru aproximativ 1,2 l

- 340 g de cremă de brânză, la temperatura camerei**
- 200 g de zahăr tos**
- ½ linguriță de sare**
- 25 g de mascarpone, la temperatura camerei**
- 235 ml de lapte integral, la temperatura camerei**
- 2 lingurițe de esență pură de vanilie**
- 60 ml de smântână acră, la temperatura camerei**

- Puneți crema de brânză în bolul unui mixer vertical. Montați paleta de amestecare. Amestecați crema la viteză medie până devine foarte moale. Cu mixerul pornit, adăugați treptat zahărul și sarea. Amestecați până când obțineți un amestec omogen. Adăugați mascarpone și amestecați până se combină bine. Adăugați încet laptele și vanilia și amestecați până când amestecul este omogen. Folosiți funcția Menținere pentru a adăuga smântâna acră în amestec. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.
- Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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 fistic

Pentru aproximativ 1,2 l

- 590 ml de lapte integral**
- 1 păstaie de vanilie, tăiată pe jumătate și cu semințele răzuite**
- 130 g de zahăr tos, separat**
- 300 g de fistic prăjit, fără sare, tocat; fără coajă și separat**
- 270 ml de smântână de gătit**
- un praf de sare**
- 6 gălbenușuri mari**
- ¼ linguriță de esență pură de migdale**

- Puneți pe foc o cratiță potrivită, la foc mediu-mic și amestecați laptele, păstăia de vanilie (inclusiv teaca), o jumătate din zahăr și 1 cană și jumătate de fistic. Lăsați amestecul să dea în foc. Luați de pe foc și lăsați să stea 1-2 ore. După aceea, adăugați smântâna și sarea și puneți din nou pe foc, la foc mic-mediu, până când amestecul începe să fiarbă.
- Când amestecul de lapte, fistic și smântână se încălzește din nou, amestecați gălbenușurile și restul de zahăr într-un bol potrivit. Cu un mixer vertical la viteză scăzută sau cu un tel, bateți până când amestecul capătă o culoare deschisă și se îngroașă.
- Când amestecul de lapte, fistic și smântână fierbe ușor, adăugați 1/3 din amestecul cald în amestecul de gălbenușuri și zahăr și amestecați cu un tel. Adăugați încă 1/3 din amestec, amestecați până se combină, apoi turnați înapoi în cratiță. Cu o lingură de lemn, amestecați constant amestecul, la foc mic, până când se îngroașă puțin și se ia pe spatele lingurii. Acest amestec NU trebuie să fiarbă pentru a nu găti excesiv gălbenușurile. Întregul proces trebuie să dureze doar câteva minute.
- Amestecați esența de migdale și strecurați amestecul printr-o strecurătoare cu găuri mici (dați la o parte păstăia de vanilie și fisticul); lăsați să se răcească la temperatura camerei. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.
- Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare congelat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 20 de minute. Când aproape s-a terminat amestecarea, adăugați restul de fistic prăjit prin fanta din partea superioară a aparatului de făcut înghețată. Înghețata va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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.

laurturi înghețate **laurt înghețat cu gust intens** **de vanilie**

Deși puteți utiliza iaurt degresat sau semidegresat, pentru a obține adevărata aromă și gustul bogat al iaurtului înghețat, cel mai bine este să folosiți opțiunea de iaurt integral.

Pentru aproximativ 5 cupe (zece semicupe pentru servit)

- 1½** linguri sirop auriu de zahăr
- 1½** linguri miere
- 3** linguri de apă
- 2** păstăi de vanilie, tăiate pe jumătate și cu semințele răzuite

- 1180 ml** de iaurt simplu din lapte integral
- 1** linguriță de esență de vanilie pură
- 150 g** de zahăr tos
- un praf de sare**

1. Puneți siropul, mierea, apa și păstăile de vanilie într-o cratiță potrivită. Puneți la foc mediu-mic și lăsați să dea în foc, apoi fierbeți până când amestecul se reduce la jumătate. Strecurați (dând la o parte păstăile de vanilie) și rezervați.
2. Într-un bol mare, bateți iaurtul, reducția de miere, apă, vanilie, împreună cu zahărul, esența de vanilie și sarea. Bateți până când se dizolvă zahărul. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Iaurtul înghețat va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați iaurtul înghețat într-un recipient etanș și dați-l la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

laurt înghețat cu mango

*Folosiți mango proaspăt și copt.
Cu cât mangoul este mai bun, cu atât va fi mai bun iaurtul înghețat.*

Pentru aproximativ 1,2 l

- 1180 ml** de iaurt simplu cu conținut scăzut de grăsimi
- 100 g** de zahăr granulat
- 2** mango, fără coajă, fără sâmbure și tocate grosier (bucăți de aproximativ 1 cm)
- 1** linguriță de zeamă de limetă proaspătă, aproximativ ½ limetă

1. Într-un bol încăpător, bateți iaurtul cu zahărul și rezervați.
2. Cu un blender, pasați mangoul cu zeama de limetă și 1 cană din amestecul de iaurt. Amestecați cu restul de iaurt și zahăr. Acoperiți și dați la frigider 1-2 ore sau peste noapte.

3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Iaurtul înghețat va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați iaurtul înghețat într-un recipient etanș și dați-l la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

laurt înghețat cu căpșuni și **conținut scăzut de grăsimi**

Pentru aproximativ 1,2 l

- 950 ml** de iaurt simplu cu conținut scăzut de grăsimi
- 100 g** de zahăr granulat
- un praf de sare**

- 1** linguriță de esență pură de vanilie
- 2** linguri de sirop cu conținut scăzut de zahăr
- 300 g** de amestec de fructe de pădure congelate
- 1½** linguri de miere
- 1½** linguriță de zeamă proaspătă de lămâie

1. Într-un bol încăpător, bateți iaurtul cu zahărul, sarea, vanilia și siropul.
2. Într-o cratiță potrivită, puneți pe foc mic fructele de pădure, zahărul și zeama de lămâie și lăsați-le 10 minute sau cât să se înmoaie. Strecurați, dați laoparte lichidul, și lăsați să se răcească. Când fructele s-au răcit, turnați-le în amestecul de iaurt și zahăr și amestecați. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Iaurtul înghețat va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați iaurtul înghețat într-un recipient etanș și dați-l la congelator aproximativ 2 ore. Scoateți-o din congelator aproximativ 15 minute înainte de a o servi.

Soberturi

Sorbet din ciocolată neagră

*O notă diferită față de sorbeturile obișnuite,
sorbetul nostru din ciocolată neagră este un
adevărat deliciu.*

Pentru aproximativ 1,2 l

- 700 ml** de apă
- 330 g** de zahăr tos
- un praf de sare**
- 190 g** de pudră de cacao, cernută
- 1** linguriță de esență pură de vanilie

1. Pregătiți un sirop simplu din apă, zahăr și sare, combinând ingredientele într-o cratiță potrivită, la foc mediu-mic. Gătiți amestecul până când zahărul se dizolvă complet.
2. Adăugați puțin câte puțin din pudra de cacao peste sirop și bateți cu un tel până când amestecul devine omogen. Adăugați vanilie și amestecați să se combine. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Sorbetul va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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 cu lămâie și busuioc

Busuiocul adaugă o notă plăcută sorbetului, dar puteți folosi orice ierburi aromate preferați.

Pentru aproximativ 1,2 l

- 700 ml** de apă
- 400 g** de zahăr tos
- 2** linguri de coajă de lămâie, separată
- 150 g** de busuioc proaspăt
- un praf de sare
- 700 ml** de zeamă proaspătă de lămâie

1. Pregătiți un sirop simplu de lămâie din apă, zahăr și 1½ linguri de coajă de lămâie, combinând ingredientele într-o cratiță potrivită, la foc mediu-mic. Gătiți amestecul până când zahărul se dizolvă complet. Luați de pe foc.
2. Când siropul este gata, adăugați busuiocul și sarea. Lăsați amestecul să se odihnească timp de 30 minute. Adăugați zeama de lămâie și amestecați. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Când s-a răcit, strecurați amestecul printr-o strecurătoare cu găuri mici. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Când sorbetul este aproape gata, adăugați coaja rezervată prin fanta din partea superioară a aparatului de făcut înghețată și lăsați să se amestece până se combină. Sorbetul va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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 cu zmeură

Acest sorbet nu este doar dulce și răcoritor; în plus, culoarea sa îi oferă un aspect plăcut oricărui meniu.

Pentru aproximativ 1,2 l

- 475 ml** de apă
- 300 g** de zahăr tos
- un praf de sare de masă
- 400 g** de zmeură congelată, dezghețată

1. Pregătiți un sirop simplu din apă și zahăr, combinându-le într-o cratiță potrivită la foc mediu-mic. Gătiți amestecul până când zahărul se dizolvă complet.
2. Când siropul este gata, adăugați sarea și zmeura. Cu un blender de imersie, amestecați până când obțineți o pastă moale. Strecurați o jumătate din amestec folosind o strecurătoare cu găuri mici pentru a da la o parte semințele. Folosiți o spatulă pentru ca piureul să treacă mai ușor prin strecurătoare. Dați la o parte semințele și procedați la fel cu cealaltă jumătate. Acoperiți și dați la frigider 2-3 ore sau peste noapte.
3. Porniți aparatul de făcut înghețată Cuisinart®; turnați amestecul în bolul de congelare înghețat și lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 15-20 de minute. Sorbetul va avea o textură moale și cremoasă. Dacă doriți 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.

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., apelați:

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.