



Cuisinart®



Морожениця
Ice cream maker

ЗМІСТ

1. ВСТУП 3

2. ОПИС ПРИЛАДУ 3

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ 4

- A. Підготовка чаші для охолодження. 4*
- B. Як зібрати мороженицю 4*
- C. Приготування морозива або охолоджених напоїв. 4*
- D. Як розібрати мороженицю 4*
- E. Кулінарні хитрощі 5*

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД 5

5. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ. 6

1. ВСТУП

Вітаємо з покупкою морозилки Cuisinart.

Вже понад 30 років компанія Cuisinart створює досконалу побутову техніку, що дозволяє перетворити процес приготування страв на творчий та захоплюючий процес.

Уся продукція Cuisinart вирізняється надзвичайною довговічністю в експлуатації. Виробник потурбувався не лише про простоту у використанні, але й про відмінні технічні характеристики. Шеф-кухарі усього світу визнають побутову техніку Cuisinart еталоном конструкторських і дизайнерських рішень.

Разом з Cuisinart готувати стало ще смачніше!

2. ОПИС ПРИЛАДУ

1. Кришка, яку легко зафіксувати
2. Лопаті змішування
3. Чаша для заморожування об'ємом 2 л
4. Підставка приладу
5. Кнопка вмикання/вимикання
6. Гумова основа



Перед тим, як почати користуватися приладом, уважно ознайомтеся з усією інструкцією. Збережіть цю інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ.

А. Підготовка чаші для охолодження.

- Перш ніж почати використовувати чашу для замороження, слід повністю її охолодити. Помийте та витріть чашу перед тим, як її охолоджувати. Загорніть її в пластиковий пакет, щоб уникнути пошкоджень в результаті дії низької температури. Тривалість охолодження чаші для замороження залежить від температури Вашої морозильної камери.
- Як правило, якщо температура у морозильній камері становить -17°C або нижче, для повного охолодження знадобиться 12 годин. Щоб перевірити, чи чаша повністю охолоджена, струсіть її. Якщо Ви не почуєте шуму рідини, значить чаша повністю охолоджена.
- Ми рекомендуємо ставити чашу для охолодження у передній частині морозильної камери, оскільки там нижча температура. Щоб забезпечити рівномірне охолодження, поставте чашу на рівну поверхню у вертикальному положенні. Щоб чаша була завжди готова до використання, можете постійно тримати її у морозильній камері.

В. Як зібрати морозеницю

- Вийміть чашу для охолодження з морозильної камери і зніміть з неї пластиковий пакет. Поставте чашу у центр контейнера.

Примітка Після того, як Ви вийняли чашу з морозильної камери, вона починає швидко розмерзатися, тому її слід відразу використовувати. Перш ніж збирати морозеницю, Ви повинні приготувати суміш для заморожування.

- Встановіть лопаті в чаші для охолодження.

Примітка Лопаті не будуть щільно прилягати до чаші, вони просто будуть розташовуватися в її центрі.

- Накрийте контейнер кришкою і поверніть її, щоб забезпечити належну фіксацію. Зручний у

використанні механізм фіксації дозволяє встановити кришку на контейнері у різних положеннях.

С. Приготування морозива або охолоджених напоїв.

- Щоб полегшити процес приготування, підготуйте усі інгредієнти в такій ємкості, з якої їх буде легко перелити в чашу.
- Перемістіть кнопку в положення ON, чаша для охолодження почне обертатись.
- Відразу влийте підготовлені інгредієнти через отвір у кришці. Заповніть чашу для охолодження, не доливаючи 2 см до краю ємкості. Це максимально допустимий об'єм, оскільки під час процесу заморожування об'єм інгредієнтів збільшиться.
- Десерти або охолоджені напої будуть готові через 20-30 хвилин. Час приготування залежить від обраного Вами рецепту, а також від об'єму десерту або напою. Якщо Ви бажаєте отримати десерт або напій більш щільної консистенції, помістіть його в герметичну ємкість і залиште у морозильній камері як мінімум на 2 години.

Примітка У разі налипання морозива на лопатях зупиніть прилад на короткий час, за допомогою лопатки зніміть морозиво з лопатей, помістіть його назад у чашу.

Примітка Чаша для охолодження не призначена для зберігання десертів і охолоджених напоїв. Вони будуть налипати на внутрішній поверхні чаші, що може пошкодити її. Зберігайте приготовані ласощі в герметичному пластиковому контейнері.

Д. Як розібрати морозеницю

- Зніміть з контейнера кришку. Легенько поверніть її, щоб зняти фіксацію, а потім підніміть вгору.
- Обережно вийміть лопаті, потім чашу для охолодження. Приготовлене морозиво вже готове до споживання. Якщо Ви хочете, щоб його консистенція була більш щільною, тоді перекладіть його в герметичну ємкість і помістіть в морозильну камеру.

Е. Кулінарні хитрощі

- Ваш рецепт не повинен містити більш ніж 1,5 літра рідини, оскільки її об'єм збільшиться в результаті заморозки.
- Час приготування залежить від рецепта, об'єму суміші і температури інгредієнтів, які Ви використовуєте. Усі рецепти, запропоновані Вам у нашій книжечці, розраховані на час приготування від 15 до 30 хвилин.
- Деякі рецепти містять інгредієнти, що потребують попередньої обробки. Ви отримаєте найкращий результат, якщо перед використанням залишите суміш на одну ніч у холодильнику.
- До заморозки суміш може зберігатися у холодильнику не більше 3 днів (в залежності від терміну зберігання використаних інгредієнтів).
- Ваша морозениця Ice Cream Deluxe призначена для виготовлення морозива з натуральних інгредієнтів. Таке морозиво не містить жодних консервантів, на відміну від морозива, яке Ви можете придбати в магазині. Тому його консистенція не буде такою щільною. Якщо Ви бажаєте отримати більш щільну консистенцію, помістіть морозиво в герметичну ємкість і залиште у морозильній камері як мінімум на 2 години перед подачею на стіл.
- Чим більший вміст жирів у Ваших інгредієнтах, там більш кремоподібною буде консистенція морозива. Якщо Ви використовуєте знежирені інгредієнти, це може змінити смак, консистенцію та текстуру Вашого десерту. Якщо Ви хочете замінити інгредієнти, передбачені в рецепті, на інші, тоді обов'язково використовуйте ту ж саму кількість продукту, що була початково зазначена в рецепті.
- Замість цукру можна використовувати замінник цукру. Якщо складники у Вашому рецепті потребують попередньої обробки, додавайте замінник цукру після того, як ви нагріли (приготували) необхідні інгредієнти. Розмішайте суміш до утворення однорідної маси, щоб замінник цукру повністю розчинився.

- Якщо Ви готуєте сорбет (фруктове морозиво, заморожений фруктовий сік), перш, ніж починати, слід перевірити стиглість фруктів та їхній вміст цукру. Процес заморозки знижує вміст цукру у фруктах. Таким чином, готовий сорбет може виявитися не таким солодким. Якщо фрукти кислі на смак, додайте більше цукру. Якщо фрукти дуже стиглі або надто солодкі, зменшіть кількість цукру у порівнянні з рецептом.
- Заповніть чашу для охолодження, не доливаючи 2 см до краю ємкості. Враховуйте це, якщо Ви бажаєте додати інші інгредієнти.
- Добре охолоджені інгредієнти потребують менш тривалого змішування.
- Час змішування може коливатися в залежності від складників та обраного Вами рецепту.
- Такі інгредієнти як шоколадна стружка та горіхи повинні додаватися приблизно за 5 хвилин до закінчення приготування.
- Як тільки десерт або напій почне загустіти, додайте необхідні інгредієнти через отвір у кришці.
- Горіхи або інші тверді складники слід заздалегідь подрібнити.

4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення перед тим, як його очищати.
- Для очищення підставки використовуйте вологу ганчірку. Потім висушіть її. Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення та не занурюйте прилад у воду.
- Чашу для охолодження, кришку і лопаті можна помити у теплій мильній воді. Ретельно висушіть усі деталі приладу, перш ніж збирати його. Ці деталі не призначені для миття у посудомийній машині. Ніколи не використовуйте губки та начиння для чищення посуду, тому що це пошкодить Вашу чашу.
- Не ставте вологу чашу в морозильну камеру. Не кладіть кришку і лопаті в морозильну камеру. Ви можете зберігати чашу в морозильній камері у вертикальному положенні. Таким чином, вона

завжди буде готова до використання. Перш, ніж поставити її туди, загорніть чашу в пластиковий пакет, щоб уникнути пошкоджень в результаті дії низької температури.

- Чаша для охолодження не призначена для зберігання заморожених десертів. Для більш тривалого зберігання приготовлених десертів у морозильній камері необхідно помістити їх у герметичний контейнер.

Примітка: Під час зберігання у морозильній камері консистенція морозива стане більш щільною і воно затвердіє.

5. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ.

Завжди дотримуйтесь вказаних правил безпеки під час експлуатації цього приладу. Це допоможе Вам уникнути травм, а також вбереже Вашу морозеницю від пошкоджень. Користуючись приладом, неухильно дотримуйтесь усіх правил експлуатації.

- Не занурюйте підставку приладу в воду або будь-яку іншу рідину. Не мийте її у посудомийній машині. Від'єднайте підставку від розетки і очистіть її за допомогою вологої ганчірки. Ретельно висушіть її перед повторним використанням.
- Завжди відключайте Ваш прилад від розетки відразу після використання.
- Завжди відключайте прилад від джерела живлення, якщо Ви ним не користуєтесь, якщо Вам потрібно встановити нові деталі, перемістити прилад чи почистити його.
- Ніколи не тягніть за шнур, щоб від'єднати прилад від розетки. Слідкуйте за тим, щоб Ваші руки були сухими, перш ніж вимикати прилад з розетки.
- Уникайте контакту з рухомими частинами приладу. Користуючись морозеницею, слідкуйте за тим, щоб Ваші руки, одяг, лопатки та інше кухонне начиння знаходилися на безпечній віддалі. Це допоможе уникнути травм та/або пошкоджень Вашого приладу.
- Ніколи не використовуйте губку для чищення посуду, щоб очистити Ваш прилад. З цією метою використовуйте ганчірку, змочену у теплій воді.
- Слідкуйте за тим, щоб провід морозениці не знаходився на поверхні столу або на робочій поверхні

кухні.

- У разі пошкодження електричного шнуру негайно припиніть роботу приладу. Заміна пошкодженого електричного шнуру повинна проводитися виробником, центром післяпродажного обслуговування виробника чи кваліфікованим технічним спеціалістом. Це дозволить запобігти будь-яким ризикам для користувача.
- Не використовуйте прилад, якщо він падав на землю або якщо на ньому помітні пошкодження. Відразу припиніть ним користуватися.
- Користуючись приладом, неухильно дотримуйтесь усіх правил експлуатації. Збережіть ці правила експлуатації, вони можуть знадобитися Вам у майбутньому.
- Цей прилад призначений для використання виключно в приміщенні.
- Тільки для побутового використання.
- Цей приладом не можуть користуватися особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здатностями, а також особи, яким бракує знань і досвіду. Вищевказані особи можуть користуватися приладом тільки під наглядом людини, яка несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо ця людина попередньо ознайомила їх з правилами експлуатації приладу. Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей прилад відповідає усім вимогам до електричної основи, зазначеним в директивах 04/108/CEE (Електромагнітна сумісність) і 06/95/CEE (Безпека побутових електроприладів), з поправками, внесеними Директивою 93/68/CEE (маркування CE).
- Використовуйте виключно ті деталі, які рекомендує або продає компанія Cuisinart.
- **УВАГА:** Штепсель, знятий з приладу і вставлений в розетку з напругою 13 ампер, може становити серйозну небезпеку. Прослідкуйте за тим, щоб штепсель, який не буде використовуватися, було утилізовано з дотриманням усіх правил безпеки.



- **УВАГА:** Поліетиленові мішки, у які загорнутий прилад

чи упаковка, становлять небезпеку. Щоб уникнути небезпеки удушення, зберігайте мішки в місці, недоступному для дітей. Ці мішки не є іграшками.

- Використовуйте лише ті деталі, які рекомендовані виробником.
- Не використовуйте чашу для охолодження над вогнем, на нагрітих поверхнях або в духовці. Тримайте подалі від джерела тепла. Заборонено мити чашу в посудомийній машині через ризик пожежі, травми або ураження електричним струмом.



Символ  , зображений на виробі та на упаковці, застерігає, що цей прилад не можна утилізувати як побутові відходи. Його слід доставити в пункт прийому, призначений для переробки електричного і електронного обладнання.

Дотримуючись правил утилізації цього виробу, Ви уникнете потенційних загроз для навколишнього середовища та людського здоров'я, які може спричинити неналежне поводження з такими відходами. Для отримання більш детальної інформації стосовно переробки цього виробу зверніться у місцеві органи влади або Ваш центр сортування побутових відходів.

