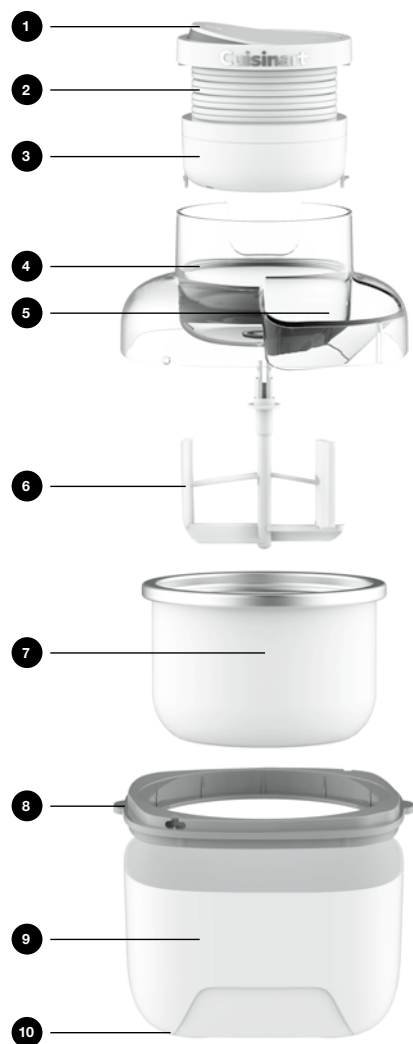




**Морозивниця Solo
Scoops**

ICEM10E
Q196a

Cuisinart®



ЗМІСТ

Важливі запобіжні заходи.	1
Особливості та переваги.	2
Перед першим використанням.	2
Час заморожування та підготовка чаші.	2
Інструкція з експлуатації.	2
Додавання інгредієнтів.	3
Функція безпеки.	3
Очищення, зберігання та технічне обслуговування.	3
Рецепти.	4
Гарантія.	9



ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ТА ЙОГО АКСЕСУАРИ
МОЖНА ПЕРЕРОБИТИ



BABYLISS SARL
Промислова зона
Валь-де-Кальвінії
59141 Івуй
Франція

www.cuisinart.eu

IB-24/254A_OL

ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ

**ПЕРЕД ТИМ ЯК КОРИСТУВАТИСЯ
ЕЛЕКТРОПРИЛАДОМ,
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТУПНІ ПРАВИЛА
З БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ!**

При використанні електричного приладу завжди слід дотримуватись основних заходів безпеки для зменшення ризику пожежі, електричного шоку та/або травм, включаючи наступні:

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ.

- Для захисту від ризику ураження електричним струмом не розміщуйте шнур, вилку або механізм приводу приладу у воду або будь-яку іншу рідину.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або відсутністю досвіду та знань, якщо вони не перебувають під ретельним наглядом та не отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їх безпеку. Необхідний постійний нагляд, коли прилад використовують діти або перебувають поблизу.
- Вимикайте прилад та витягайте вилку з розетки, коли він не використовується, перед складанням чи розбиранням частин, а також перед його очищенням. Для відключення приладу від джерела живлення тягніть за вилку. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
- Уникайте контакту з рухомими частинами приладу. Тримайте руки, волосся та одяг, а також лопатки і інше приладдя подалі під час роботи приладу, щоб зменшити ризик травм та/або пошкодження приладу.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або вилка пошкоджені, або після того, як прилад вийшов з ладу, впад чи був пошкоджений будь-яким чином. Зверніться до служби підтримки для отримання інформації щодо огляду, ремонту чи налаштування приладу.
- Використання насадок, не рекомендованих Cuisinart, може призвести до пожежі, електричного шоку або травм.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу або поверхні, або торкатися гарячих поверхонь.
- Тримайте руки та приладдя подалі від чаші морозивниці під час її використання, щоб зменшити ризик травмування. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ АБО ПОСУД В СЕРЕДИНІ ЧАШІ МОРОЗИВНИЦІ!

- Гострі предмети можуть подряпати та пошкодити внутрішню частину чаші. Для цього можна використовувати гумову лопатку або дерев'яну ложку.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання. Усі інші обслуговування, крім очищення та догляду користувачем, повинні виконуватись тільки авторизованим персоналом Cuisinart.
- Не використовуйте чашу морозивниці на вогні, гарячих плитах або кухонних плитах. Не піддавайте її впливу джерела тепла. Не мийте чашу в посудомийній машині, оскільки це може призвести до ризику пожежі, електричного шоку або травм.
- Не використовуйте прилад в гаражі для побутових приладів або під кухонною шафою. Коли ви зберігаєте прилад в гаражі, завжди вимикайте пристрій з розетки. Недотримання цього правила може призвести до ризику пожежі.
- Видаліть лопатку для змішування з морозивниці перед її миттям. Не ставте чашу та прилад на гарячий газовий або електричний нагрівач або в розігріту піч.
- Не використовуйте прилад для інших цілей, окрім тих, для яких він призначений.

ЗБЕРЕЖІТЬ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

- Короткий шнур живлення надається для зменшення ризиків, пов'язаних із заплутуванням або спотиканням через довгий шнур. З приладом можна використовувати подовжувачі, якщо дотримуватися обережності.
- Якщо використовується довгий подовжувач, електричні характеристики подовжувача повинні бути не меншими, ніж у прилада. Довгий шнур слід розміщувати так, щоб він не звисав із кухонної стільниці чи столу, де об нього можуть спіткнулися діти або тварини.

УВАГА

- Не занурюйте основний блок приладу у воду.
- Щоб зменшити ризик пожежі або електричного шоку, не розбирайте прилад

Примітка: Основний блок пристрою не містить деталей, які можуть обслуговуватись або модернізуватись користувачем.

- Ремонт приладу повинен проводитись тільки уповноваженим персоналом.
- Перевірте напругу в мережі живлення, щоб переконатися, що вона відповідає вказаній на табличці приладу.
- Ніколи не очищайте прилад абразивними порошками або жорсткими предметами.

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРЕВАГИ

1. Перемикач Увімкнення/Вимкнення

Для зручного керування роботою приладу.

2. Зручне зберігання шнура

Шнур можна безпечно обмотати навколо моторного блоку, коли прилад не використовується, щоб робоча поверхня залишалась акуратною.

3. Моторний блок

Містить двигун, який приводить у дію змішувач для приготування морозива.

4. Кришка

Прозора, щоб ви могли спостерігати за процесом заморожування. Кришка легко фіксується на чаші морозивниці.

5. Воронка для інгредієнтів

Служить для додавання суміші після увімкнення приладу, а також для додавання додаткових інгредієнтів — наприклад, шоколадної крихти чи горіхів — без зупинки циклу заморожування.

6. Лопатка для змішування

Змішує та насичує повітрям інгредієнти в чаші морозивниці, створюючи морозиво.

7. Чаша морозивниці

Містить охолоджувальну рідину між подвійними ізольованими стінками, що забезпечує швидке та рівномірне заморожування. Подвійна стінка допомагає утримувати стабільну низьку температуру.

8. Фіксуюче кільце чаші морозивниці

Надійно фіксує чашу та дозволяє легко знімати її після використання.

9. Основа приладу

10. Гумові антиковзкі ніжки.

- Зазвичай чаша замерзає за 16–24 години. Щоб перевірити, чи вона заморожена, струсіть її — якщо ви не чуєте рідини всередині неї, отже, вона повністю замерзла.
- Для зручності можна зберігати чашу в морозильнику постійно.
- Використовуйте чашу відразу після дістання її з морозильника, інакше вона почне швидко розмерзатися.

Нагадування: температура у морозильній камері повинна бути -18°C, щоб забезпечити правильне заморожування всіх продуктів.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Помістіть чашу морозивниці у морозильну камеру щонайменше на 24 години до використання морозениці.
- Встановіть фіксатор чаші морозивниці на основу приладу та розмістіть її на чистій, рівній поверхні. Дістаньте чашу з морозилки та вставте її в основу приладу

УВАГА: чаша починає розмерзатися відразу після дістання з морозилки — використовуйте її негайно.

- Вийміть моторний блок із кришки, натиснувши фіксатори знизу, розмотайте шнур живлення, після чого знову вставте моторний блок у кришку. Під'єднайте лопатку для змішування у до моторного блоку.
- Встановіть зібрану кришку з моторним блоком на чашу морозивниці, поєднавши стрілку на фіксаторі чаші з зовнішнім ребром на кришці. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб надійно її зафіксувати.
- Під'єднайте морозивницю до електромережі та перемкніть вимикач у положення «Увімкнено» (I). Лопатка почне обертатися в одну або іншу сторону.

УВАГА: суміш для морозива додається через воронку для інгредієнтів лише після увімкнення приладу

- Повільно влийте суміш для морозива через воронку.
 - Суміш має бути добре охолодженою.
 - Не заповнюйте чашу вище ніж на 2 см від краю або понад 300 мл, оскільки під час збивання морозиво збільшується в об'ємі.
- Морозиво буде готове приблизно через 20 хвилин.
 - Час приготування залежить від рецепту та об'єму суміші.
 - Коли морозиво буде готове, вимкніть прилад, перемкнувши вимикач у положення «Вимкнено» (O), і витягніть вилку з розетки.

УВАГА: коли морозиво загусне, кришка з лопаткою можуть почати розхитуватися або обертатися вперед-назад — це нормальне явище. У такому разі вимкніть прилад і перевірте густоту морозива.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Зніміть всі пакувальні матеріали з морозивниці
- НЕ занурюйте основу приладу у воду. Протріть її вологою ганчіркою. Кришку, чашу морозивниці та лопатку для змішування можна мити в теплій мильній воді, щоб прибрати пил або залишки виробничого процесу та транспортування.
- НЕ використовуйте абразивні миючі засоби чи жорсткі щітки для очищення будь-яких частин приладу.

ЧАС ЗАМОРОЖУВАННЯ ТА ПІДГОТОВКА ЧАШІ

- Чаша морозивниці повинна бути повністю заморожена перед початком приготування. Перед заморожуванням промийте й висушіть чашу.
- Час, необхідний для повного заморожування чаші, залежить від температури у вашій морозильній камері.
- Рекомендується ставити чашу у найхолоднішу частину морозильника (зазвичай це задня стінка). Ставте чашу у вертикальному положенні на рівну поверхню для рівномірного заморожування.

8. Якщо бажаєте отримати більш щільну консистенцію, перекладіть морозиво в герметичний контейнер і помістіть його в морозильну камеру на 2 години або довше.

УВАГА! Не зберігайте морозиво в морозильній чаші! Воно може прилипнути до стінок і може пошкодити чашу. Зберігайте морозиво лише в герметичному контейнері, придатному для морозилки.

9. Переконайтесь, що прилад відключено від мережі, зніміть лопатку, витягніть моторний блок із кришки, натиснувши на нижні фіксатори, змотайте шнур і вставте моторний блок назад у кришку — для зручного та безпечного зберігання.

ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Такі інгредієнти, як шоколадні крихти або горіхи, слід додавати приблизно через 15 хвилин після початку процесу заморожування.
- Коли десерт починає згущуватись, можна додати до 50 г подрібнених інгредієнтів через воронку для інгредієнтів.
- Горіхи та інші добавки не повинні перевищувати розмір 0,5 см.

ЗАХИСНА ФУНКЦІЯ

Морозивниця Cuisinart® 1-Solo Scoops оснащена системою безпеки, яка автоматично зупиняє прилад, якщо мотор перегрівается.

Це може трапитись, якщо:

- морозиво стало надто густим,
- прилад працює занадто довго
- або додано інгредієнти занадто великого розміру (наприклад, великі шматки горіхів тощо).

Щоб перезапустити прилад:

- Перемкніть вимикач у положення «Вимкнено» (O).
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Дайте приладу охолонути протягом кількох хвилин.
- Після охолодження прилад можна знову увімкнути і продовжити приготування десерту.

ОЧИЩЕННЯ, ЗБЕРІГАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Очищення

- Кришку, морозильну чашу, основу та лопатку можна мити в теплій мильній воді.
- НЕ МИЙТЕ чашу в посудомийній машині.

- НЕ використовуйте для миття чаші та аксесуарів бразивні миючі засоби або жорсткі губки.
- Моторний блок протирайте вологою ганчіркою.
- Не занурюйте моторний блок у воду і не мийте його під краном.
- Після миття ретельно висушіть всі частини приладу.

Зберігання

- Не ставте чашу в морозилку, якщо вона волога.
- Не зберігайте кришку, лопатку, основу або моторний блок у морозильній камері.
- Чашу можна постійно зберігати в морозилці, щоб прилад був завжди готовий до використання.
- Не зберігайте заморожені десерти в чаші у морозильній камері.
- Перекладіть готовий десерт у герметичний контейнер, придатний для зберігання в морозильній камері.

Обслуговування

- Усі інші роботи з обслуговування приладу мають виконуватись авторизованим сервісним центром.
- Поради щодо рецептів
- Наведені нижче рецепти пропонують вам різноманітні варіанти смачних заморожених десертів. Ви можете створювати власні рецепти або готувати десерти за іншими рецептами, якщо їх об'єм не перевищує 475 мл.

Загальні рекомендації:

- Морозиво, приготоване за допомогою морозивниці Cuisinart® Solo Scoops, виготовляється з чистих і свіжих інгредієнтів.
- Через це домашні десерти та напої можуть відрізнитись від придбаних в магазині.
- У магазинних продуктах часто використовують загусники та консерванти, щоб надати їм щільнішої текстури.
- Якщо ви хочете отримати більш щільну консистенцію,
- перекладіть десерт у герметичний контейнер і поставте в морозильник на 2 або більше годин.
- Для досягнення найкращих результатів, охолоджуйте суміш на ніч у холодильнику. Або ж охолодіть її на льодовій бані (миска з льодом) до повного охолодження перед використанням.
- До заморожування більшість сумішей можна зберігати в холодильнику до 3 діб.

Заміни інгредієнтів:

- Ви можете замінювати вершки з високим вмістом жиру на:
- вершки з меншим вмістом жиру (наприклад, "half and half"),
- знежирене або знижено-жирне молоко,
- рослинне молоко (соеве, рисове тощо)
- Але майте на увазі: чим вищий вміст жиру — тим багатший смак і кремовіша текстура.
- Використання низько жирових альтернатив може змінити смак, консистенцію та структуру десерту.
- Під час заміни обов'язково дотримуйтесь того ж об'єму, що і в оригінальному рецепті.
- Наприклад, якщо в рецепті 2 склянки вершків — можна використати 1 склянку вершків і 1 склянку молока, або 2 склянки рослинного молока.
- Цукор можна замінити штучними підсолоджувачами.
- Якщо рецепт потрібно попередньо нагрівати, додайте підсолоджувач після завершення термічної обробки,
- і добре розмішайте до повного розчинення.

Алкоголь у рецептах:

- Якщо в рецепті використовується алкоголь — додавайте його за 2 хвилини до завершення заморожування.
- Інакше алкоголь може уповільнити або перешкодити процесу заморожування.

Об'єм і використання:

- Рецепти морозивниці Cuisinart розраховані на об'єм до 475 мл готового десерту.
- Коли заливаєте інгредієнти через воронку:
- Не наповнюйте чашу вище ніж на 2 см до краю.
- Інгредієнти збільшуються в об'ємі під час заморожування.
- Якщо ви готуєте кілька порцій поспіль, переконайтесь, що морозильна чаша повністю заморожена перед кожним використанням.
- Додаткові чаші можна замовити на офіційному сайті Cuisinart.
- Перед увімкненням приладу обов'язково переконайтесь, що лопатка та кришка встановлені належним чином.

РЕЦЕПТИ

Просте ванільне морозиво.....	5
Просте шоколадне морозиво.....	5
Морозиво з лісовими ягодами.....	6
Морозиво з лісових ягід.....	6
Морозиво "Брауні Санде".....	5
Морозиво з печивом "Орео".....	5
Морозиво з пончиками і джемом.....	7
Морозиво «Солодкий кремовий торт».....	7
Морозиво «Полунічний чізкейк».....	7
Сорбет із чорного шоколаду.....	8
Манговий сорбет.....	8

Просте ванільне морозиво

Це морозиво можна легко прикрасити, додавши ваші улюблені дрібно нарізані цукерки чи посипку в кінці процесу заморозування.

Вихід: близько 400 мл

- 75 мл цільного молока
- 60 мл цукру
- Щіпка солі
- 150 мл вершків з високим вмістом жиру
- 1 чайна ложка чистого ванільного екстракту
- 50 г додаткових інгредієнтів (дрібно нарізані солодощі, подрібнене печиво, посипка), за бажанням

Приготування

1. Покладіть молоко, цукор і сіль у невелику миску. Збивайте, поки цукор не розчиниться. Додайте вершки та ваніль. Накрийте і поставте в холодильник на щонайменше 2 години, краще на ніч.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, а потім вилийте суміш у морозильну чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 20 хвилин. Якщо використовуєте додаткові інгредієнти, додавайте їх через воронку кілька хвилин до закінчення збивання.
3. Морозиво матиме м'яку, кремову текстуру. Для більш твердої консистенції перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на близько 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Просте шоколадне морозиво

Хоча це морозиво і легко приготувати, смак і насиченість шоколаду вам точно сподобається.

Вихід: близько 400 мл

- 30 г какао-порошку (просіяного)
- 2 столові ложки цукру
- 2 столові ложки коричневого цукру (світлого або темного),
- Щіпка солі
- 75 мл цільного молока
- 150 мл вершків з високим вмістом жиру
- 1/2 чайної ложки чистого ванільного екстракту

Приготування

1. У маленькій мисці збийте какао, цукор та сіль. Додайте молоко і, використовуючи ручний міксер на низькій швидкості або віночок, змішайте до розчинення цукру. Додайте вершки та ваніль. Накрийте і охолодьте в холодильнику не менше 2 годин, краще протягом ночі.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, а потім вилийте суміш у морозильну чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 20 хвилин
3. Морозиво матиме м'яку, кремову текстуру. Для більш твердої консистенції перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на близько 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Морозиво з лісовими ягодами

Найкраще готувати, коли ягоди на піку свіжості, це морозиво легке, солодке і фруктове.

Вихід: близько 400 мл

- 25 г свіжих ягід (добре підходить суміш малини, чорниці та чорної смородини)
- 60 мл цільного молока
- 50 г цукру
- Щіпка солі
- 100 мл вершків з високим вмістом жиру
- 1/2 чайної ложки чистого ванільного екстракту

Приготування

1. Покладіть ягоди в чашу кухонного комбайна з ножом для нарізання. Подрібніть все до дрібних шматочків. Залиште в чаші комбайна.
2. Покладіть молоко, цукор і сіль в маленьку миску. Змішайте, використовуючи ручний міксер на низькій швидкості або віночок, до розчинення цукру. Додайте вершки та ваніль. Вмішайте в суміш подрібнені ягоди і їхній сік. Накрийте і охолодьте в холодильнику не менше 2 годин, краще протягом ночі.
3. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, а потім вилийте суміш у морозильну чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 20 хвилин
4. Морозиво матиме м'яку, кремову текстуру. Для більш твердої консистенції перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на близько 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.
5. Примітка: Ви можете використовувати заморожені та розморожені ягоди, якщо свіжі недоступні.

Морозиво "Брауні Санде"

Дозвольте морозивниці Cuisinart об'єднати всі інгредієнти для цього варіанту класичного десерту.

Вихід: близько 475 мл

- 75 мл цільного молока
- 50 г цукру
- Щіпка солі
- 150 мл вершків з високим вмістом жиру
- 1 чайна ложка чистого ванільного екстракту
- 25 г розкришених брауні (охолоджених)
- 2 столові ложки половинок вишень
- 2 столові ложки шоколадного соусу
- Вершки збиті (за бажанням)

Приготування

1. Покладіть молоко, цукор і сіль в маленьку миску. Збийте все до розчинення цукру. Додайте вершки та ваніль. Накрийте і охолодьте в холодильнику не менше 2 годин, краще протягом ночі.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, а потім вилийте суміш у морозильну чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 15-20 хвилин
3. За 5 хвилин до кінця процесу заморожування додайте розкришені брауні, потім вишні через воронку для інгредієнтів.
4. Коли суміш загусне (приблизно через 20 хвилин), вимкніть морозивницю, зніміть кришку та лопатку і додайте шоколадний соус.
5. Подавати морозиво до столу відразу, за бажанням прикрасивши збитими вершками.

Морозиво з печивом "Орео"

Вихід: близько 400 мл

- 1/3 чашки цільного молока
- 1/4 чашки цукру та щіпка солі
- 2/3 чашки жирних вершків
- 1 маленька ложка чистого ванільного екстракту
- 2 столові ложки пасти з чорного сезаму
- 1/2 чашки шоколадних печива, дрібно подрібненого

Приготування

1. Влийте молоко, цукор та сіль у середню миску. Добре збийте, поки цукор не розчиниться. Додайте вершки та ваніль. Накрийте миску та поставте в холодильник на принаймні 2 години, а краще на ніч.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте базу для морозива, а потім залийте суміш у морозильний контейнер за допомогою воронки для інгредієнтів. Заморозьте до загустіння протягом 15-20 хвилин. Додавайте поступово подрібнене печиво через воронку кілька хвилин до кінця процесу заморожування.
3. Морозиво матиме м'яку, кремову текстуру. Для більш твердої консистенції перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на близько 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Морозиво з пончиками і джемом

*Таке смачне, що ви можете захотіти
з'їсти його на сніданок!*

Вихід: близько 400 мл

- 75 мл молока
- 50 г цукру
- Щіпка солі
- 150 мл вершків
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 1 столова ложка полуничного варення
- 80 г пончиків (краще використовувати прості, без начинки), нарізаних на маленькі кубики та охолоджених

Приготування

1. Покладіть молоко, цукор та сіль у середню миску. Збивайте до розчинення цукру. Додайте вершки та ваніль. Накрийте і поставте в холодильник на щонайменше 2 години, а краще — на ніч.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, а потім вилийте суміш у морозильну чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 15-20 хвилин. За кілька хвилин до закінчення збивання поступово додавайте полуничне варення та кубики пончиків через воронку для інгредієнтів.
3. Морозиво матиме м'яку, кремову текстуру. Для більш твердої консистенції перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на близько 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Морозиво «Солодкий кремовий торт»

Наповнене присипками та шматочками ванільного торта, це морозиво — справжнє свято!

Вихід: близько 400 мл

- 100 мл вершків
- Щіпка солі
- 1/2 чайної ложки екстракту ванілі
- 100 мл згущеного підсолоджене молоко
- 55 г крем-сиру, кімнатної температури
- 80 г бісквіту, нарізаного на маленькі кубики та охолодженого
- 1 чайна ложка кольорових присипок

Приготування

1. Покладіть вершки, сіль, ваніль, згущене молоко та крем-сир у блендер у зазначеному порядку. Збивайте до повного з'єднання крем-сиру. Перелийте в невелику миску, накрийте і поставте в холодильник мінімум на 2 години, а краще на ніч.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, а потім вилийте суміш у морозильну чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, 15-20 хвилин. Поступово додайте торт і присипки через воронку за кілька хвилин до закінчення збивання.
3. Морозиво буде мати м'яку, кремову текстуру. Для більшій щільності перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Морозиво «Полуничний чізкейк»

Усі елементи полуничного чізкейку — крем-сир, полуниця та крекери — нагадують вам, що ви насправді смакуєте шматок торта.

Вихід: близько 400 мл

- 115 г крем-сиру, кімнатної температури
- 65 г цукру
- Щіпка солі
- 75 мл молока
- 3/4 чайної ложки екстракту ванілі
- 1 столова ложка сметани або натурального йогурту, кімнатної температури
- 50 г нарізаної полуниці
- 50 г печива, подрібненого
-

Приготування

1. Покладіть крем-сир, цукор та сіль у середню миску. За допомогою міксера збивайте все до кремової текстури. Поступово додайте молоко та ваніль, змішуючи до гладкої текстури. Додайте сметану або йогурт. Накрийте та охолоджуйте не менше 2 годин, а краще протягом ночі в холодильнику.
2. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Збийте основу для морозива, процідіть, якщо суміш має грудочки. Перелийте суміш у чашу через воронку для інгредієнтів і збивайте до загустіння, близько 15 хвилин. За 5 хвилин до завершення збивання поступово додайте полуницю та шматочки печива через воронку для інгредієнтів. Продовжуйте збивати до бажаної консистенції, всього близько 20 хвилин.
3. Морозиво матиме м'яку, кремову текстуру. Для більшій щільної консистенції перекладіть морозиво в герметичний контейнер і поставте в морозильник на 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Шоколадний сорбет

Наш шоколадний сорбет — це розкішний та кремовий десерт, який не містить молочних продуктів.

Вихід: близько 350 мл

- 200 мл води
- 100 г цукру
- Щіпка солі
- 50 г какао-порошку, просіяного
- 1/2 чайної ложки екстракту ванілі

Приготування

1. Приготуйте простий сироп, змішавши воду, цукор та сіль у середній каструлі та готуючи його на середньому вогні, поки цукор повністю не розчиниться.
2. Зніміть каструлю з вогню та поступово додайте до неї какао-порошок, збиваючи суміш до однорідності. Додайте ваніль і добре перемішайте. Перелийте суміш в контейнер. Накрийте та охолоджуйте в холодильнику 2-3 години або протягом ночі.
3. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Вилийте основу сорбету у чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 25 хвилин.
4. Сорбет матиме м'яку, кремову текстуру. Для більшої щільності перекладіть сорбет в герметичний контейнер і поставте в морозильник на 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Манговий сорбет

Освіжаючий, солодкий і повний смаку, манговий сорбет завжди буде до вподоби.

Вихід : близько 350 мл

- 250 г свіжого манго, нарізаного кубиками
- 60 мл води
- 50 г цукру
- 1/2 чайної ложки тертої свіжої лаймової цедри
- 1/2 чайної ложки свіжого лаймового соку
- Щіпка солі

Приготування

1. Покладіть всі інгредієнти в блендер у зазначеному порядку. Збивайте на високій швидкості до однорідної консистенції.
2. Перелийте суміш в контейнер. Накрийте та охолоджуйте в холодильнику 2-3 години або протягом ночі.
3. Увімкніть морозивницю Cuisinart®. Вилийте основу сорбету в чашу через воронку для інгредієнтів. Збивайте до загустіння, близько 15 хвилин.
4. Сорбет матиме м'яку, кремову текстуру. Для більшої щільності перекладіть сорбет в герметичний контейнер і поставте в морозильник на 2 години. Перед подачею вийміть з морозильника за 15 хвилин.

Гарантія

Компанія Cuisinart надає вам 3-річну гарантію.

Протягом цього періоду ми пропонуємо стандартну заміну приладу (ідентичного або еквівалентного). Для того, щоб скористатися гарантією, необхідно додати оригінал доказу покупки (чек або квитанцію) до гарантійного талону разом із вашими повними контактними даними. Гарантія не покриває пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання, падінь, розбирання або ремонту неавторизованими особами. Ця гарантія не впливає на ваші права згідно з чинним законодавством.

Cuisinart



www.cuisinart.eu