

EAC

BABYLISS SARL
Валь де Кальвінії 31
59141 Івуї Франція

www.cuisinart.eu

FAC 2023 / 03

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

N IB-23/089

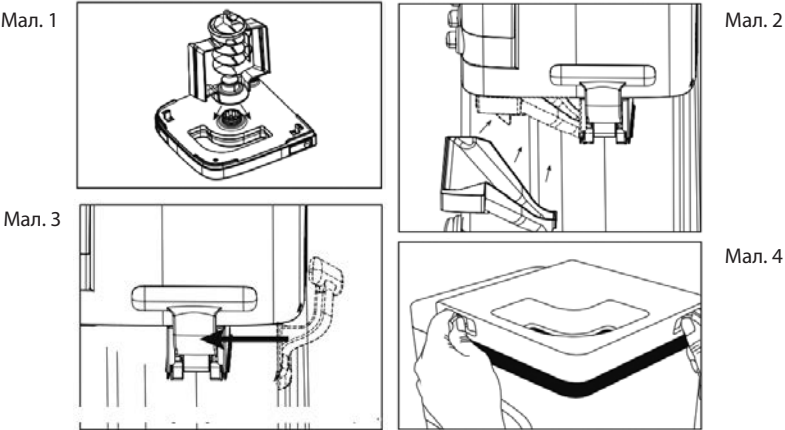
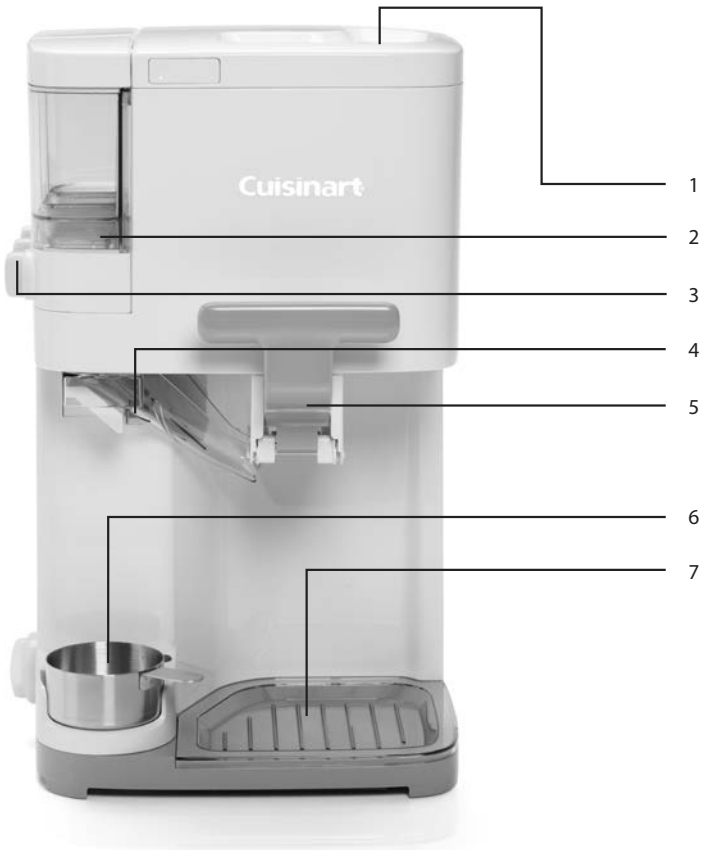
ICE48E



Морозивниця Soft Serve

ICE48E
Q182a

Cuisinart®



Cuisinart®

ЗМІСТ

Важливі заходи безпеки1

Вступ 5

Характеристики та комплектація виробу5

Експлуатація виробу 5

А. Перед першим використанням 5

В. Приготування м'якого морозива та замороженого йогурту ... 6

С. Види морозива 7

 D.Рекомендовані прикраси для морозива 7

Е. Як користуватися пластиною для підтримання тепла8

Усунення несправностей8

Догляд та обслуговування9

Рецепти10

Гарантія 11

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

Щоб уникнути травм або пошкодження пристрою, обов'язково дотримуйтеся цих заходів безпеки під час експлуатації електроприладу. Пристрій слід використовувати лише так, як описано в цьому посібнику. Неправильне використання може призвести до травм.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ



УВАГА: поверхня може бути дуже гарячою. Будьте обережні, знімаючи чашу із теплої пластини: поверхня чаші може бути гарячою.

- Цей пристрій може використовуватись дітьми віком від 8 років лише під наглядом дорослих або після інструктажу від особи, відповідальної за їхню безпеку, за умови, що вони розуміють ризики, пов'язані з використанням пристрою. Очищення та догляд за приладом також можуть здійснювати діти від 8 років під наглядом. Пристрій та його шнур живлення не повинні бути в доступі у дітей до 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати цей прилад як іграшку.
- Цей прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом і знаннями, лише під наглядом або після інструктажу з боку особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не мийте теплу пластину водою, оскільки вона підключена до електрики.

- Будьте обережні з чашею морозивниці — не торкайтеся її вологими руками.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення пошкоджено.
- У разі пошкодження негайно припиніть користування приладом. Заміна має проводитися лише виробником. Зверніться до Центру обслуговування клієнтів. Користувач не повинен самостійно проводити ремонт приладу.
- Не намотуйте шнур живлення навколо корпусу під час чи після використання приладу.
- Шнур не повинен звисати зі столу чи кухонної поверхні.
- Уникайте контакту шнура з джерелами тепла.
- Цей електроприлад призначений виключно для побутового використання. Його не можна використовувати у таких умовах:
 - на кухнях у робочих офісах або комерційних закладах,
 - у гостьових будинках на фермах,
 - у готелях, мотелях або інших місцях тимчасового проживання.

БЕЗПЕЧНЕ ПОВОДЖЕННЯ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Перед підключенням переконайтеся, що напруга в електромережі відповідає тій, що вказана на дні пристрою.
- Прилад не призначено для використання з таймерами або дистанційним керуванням.
- Завжди вимикайте пристрій з розетки, коли він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або його очищенням.
- Не висмикуйте вилку з розетки тягнучи за шнур.
- Перед тим як торкатися шнура або вилки, переконайтесь, що руки сухі.

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Перед першим використанням обов'язково зніміть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.
- Перед кожним використанням перевіряйте прилад на наявність пошкоджень. Якщо прилад пошкоджений або впав — не використовуйте його. У разі поломки зверніться до Служби підтримки Cuisinart
- Використовуйте прилад тільки за прямим призначенням.
- Розміщуйте прилад лише на стійкій, рівній поверхні поблизу електричної розетки.
- Не ставте прилад на працюючу газову або електричну плиту чи поруч з ними.
- Використовуйте лише рекомендовані компанією Cuisinart аксесуари та насадки й лише за їх прямим призначенням.
- Уникайте будь-якого контакту з рухомими частинами приладу. Щоб запобігти травмам і/або поломці, тримайте руки, волосся, одяг, лопатки та інше кухонне приладдя подалі від насадок під час роботи приладу.
- Регулярно перевіряйте стан усіх деталей. Якщо якась деталь пошкоджена — НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИЛАД.
- Щоб уникнути опіків або пожежі, не накривайте прилад під час його використання.
- Щоб уникнути пожежі, ураження струмом або травм, не занурюйте корпус, шнур чи вилку в воду чи інші рідини. Не мийте прилад у посудомийній машині.
- Не ставте чашу морозивниці на вогонь, гарячу конфорку чи в духовку. Не піддавайте прилад тепловому впливу.



УВАГА: поліетиленові пакети, в які запаковано прилад, можуть бути небезпечними. Щоб уникнути ризику удушення, зберігайте пакети в недоступному для немовлят і дітей місці. Це не іграшка!

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТАМ

- Цей виріб повністю відповідає всім чинним вимогам законодавства ЄС, а також стандартам, що застосовуються до цього типу приладів. Наша компанія сертифікована за стандартом ISO 9001:2015, який визначає вимоги до систем управління якістю та передбачає постійний контроль ефективності.
- Якщо у вас виникли будь-які питання щодо безпеки продукції або її відповідності вимогам, зверніться до нашої служби підтримки клієнтів .



УТИЛІЗАЦІЯ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ

Цей символ на виробі або його упаковці означає, що прилад не можна викидати разом з побутовими відходами. Його слід здати до відповідного пункту збору електричного та електронного обладнання.

Належна утилізація приладу допомагає запобігти негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, який може виникнути внаслідок неправильного поводження з приладом після завершення його експлуатації.

За детальною інформацією про утилізацію звертайтеся до місцевих органів влади або служб збору побутових відходів.

.

2. ВСТУП

Вітаємо з придбанням морозивниці Cuisinart!

Протягом понад 30 років компанія Cuisinart виробляє високоякісну кухонну техніку. Уся продукція Cuisinart вирізняється винятковою надійністю, простотою у використанні та чудовими експлуатаційними характеристиками.

Щоб дізнатись більше про наші вироби та ознайомитися з рецептами, відвідайте сайт www.cuisinart.eu

3. ОСОБЛИВОСТІ ТА КОМПЛЕКТАЦІЯ ПРИЛАДУ (див. обкладинку)

1. Кришка з простим механізмом блокування та отвором для заливання інгредієнтів
2. Три контейнери для топінгів
3. Дозатор топінгів
4. Жолоб для топінгів
5. Ручка-дозатор
6. Чаша з нержавіючої сталі з функцією збереження тепла
7. Знімний лоток для збору крапель
8. Тримач для ріжків (не зображено на ілюстрації)
9. Лопатка для перемішування (не показано на ілюстрації)
10. Чаша для морозива об'ємом 1,42 л (не зображено на ілюстрації)
11. Перемикач живлення (не показано на ілюстрації)
12. Воронка для змішування топінгів (не показано на ілюстрації)

4. ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ

А. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням пристрою для м'якого морозива зніміть всю упаковку та розмістіть пристрій на рівній поверхні. Вимийте кришку, морозильну чашу та лопатку для перемішування теплою мильною водою.

УВАГА: не використовуйте абразивні засоби або гострі/тверді предмети для очищення деталей.

Підготовка чаші морозивниці

- Перед установкою на прилад морозильна чаша повинна бути повністю заморожена. Перед заморожуванням вимийте її та витріть насухо. Щоб уникнути холодних опіків, покладіть чашу у пластиковий пакет. Час заморожування залежить від температури морозильної камери — зазвичай при -18°C потрібно мінімум 24 години для повного заморожування чаші.
- Щоб перевірити, чи чаша повністю замерзла, струсіть її: якщо ви не відчуваєте руху рідини всередині — чаша готова до використання.

Порада: розміщуйте чашу біля задньої стінки морозилки, де найнижча температура. Ставте її вертикально на рівну поверхню. За можливості зберігайте її в морозильній камері постійно.

Збірка морозивниці

УВАГА: після вилучення чаші з морозилки вона почне швидко розморожуватись. Тому підготуйте всі інгредієнти заздалегідь.

1. Вийміть чашу з морозилки та встановіть її у пристрій. Вставте лопатку у внутрішній отвір кришки. Вирівняйте, натисніть до клацання — зафіксуйте (див. рис. 1).
2. Вставте контейнери для топінгів у відповідні отвори з боків приладу. Вони мають щільно зафіксуватись. Закрийте кришки.
ПРИМІТКА: заокруглені контейнери слід вставляти у бокові отвори.
3. Встановіть ручку-дозатор. Помістіть її під передньою частиною пристрою під кутом 45° вправо (див. рис. 2). Сумістіть отвори та поверніть ручку за годинниковою стрілкою до фіксації.
4. Вставте жолоб для топінгів під контейнерами з топінгами (див. рис. 3). Вставте його до упору.
5. Встановіть лоток для крапель під дозатором. Закрийте пристрій кришкою з лопаткою, надійно зафіксувавши її. Щоб зняти кришку — натисніть на бокові виступи (див. рис. 4).

В. ПРИГОТУВАННЯ М'ЯКОГО МОРОЗИВА АБО ЗАМОРОЖЕНОГО ЙОГУРТУ

- Зберіть пристрій та заповніть контейнери обраними топінгами.

УВАГА:

- Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Максимальний обсяг суміші — 0,8–0,9 л (через збільшення об'єму інгредієнтів під час їх збивання).
- Для кращих результатів використовуйте охолоджені інгредієнти та змішуйте їх у посудині з носиком для зручного переливання.
- Після підготовки інгредієнтів — вставте чашу у пристрій.

УВАГА: після вилучення з морозилки чашу треба використовувати одразу — вона швидко нагрівається!

- Увімкніть живлення (позиція ON) — лопатка почне обертатися. Обережно влийте суміш через отвір у кришці.

УВАГА: перед заливанням переконайтесь, що дозатор зафіксований і ручка піднята вгору. Час приготування — 25–30 хвилин (залежно від інгредієнтів та їх об'єму).

ПОРАДА: через 15 хвилин перевірте консистенцію, щоб вчасно почати подачу морозива. Лопатка має обертатися під час видачі морозива.

Подача морозива або замороженого йогурту

- Під час подачі лопатка повинна продовжувати обертатися.
- Підставте ріжок або чашку під дозатор, трішки нижче отвору, потягніть ручку вниз. Обертайте ріжок або чашку, формуючи спіраль. Закінчивши — підніміть ручку вгору.

ПРИМІТКА: щоб перевірити консистенцію морозива — видавіть невелику його порцію. Якщо суміш ще рідка, перелийте назад і продовжуйте збивати.

ПРИМІТКА: більшість стандартних ріжків підходять за розміром. Великі ріжки потрібно буде нахилити.

- Для посипання морозива — обертайте дозатор топінгів.
- Підставляйте ріжок або чашку ближче до жолоба, щоб не розсипати топінги.

ПРИМІТКА: якщо в топінгах багато цукру — дозатор може крутитися важко. Не залишайте солодкі топінги в контейнерах після використання — волога може викликати злипання. Насипайте лише потрібну кількість.

- Після досягнення потрібної консистенції — морозиво слід одразу подавати. Пристрій має залишатися увімкненим!

УВАГА: не вимикайте пристрій під час перемішування — суміш може замерзнути, і продовжити приготування буде важко.

ВАЖЛИВО: не зберігайте морозиво в чаші — воно може прилипнути до стінок та пошкодити їх. Зберігайте морозиво тільки в герметичному контейнері. Пам'ятайте: у морозилці воно стане твердішим.

С. ВИДИ МОРОЗИВА

	М'яке морозиво	Напівтверде морозиво з меншим вмістом молочного жиру, ніж класичне. Має більш кремову текстуру
	Заморожений йогурт	Свіжий йогурт, збитий і заморожений. Має легку кислинку та нижчий вміст жиру, ніж вершкове морозиво.

Д. РЕКОМЕНДОВАНІ ТОПІНГИ ДЛЯ МОРОЗИВА

У більшості супермаркетів можна знайти такі варіанти:

- Подрібнені цукерки M&Ms*
- Подрібнена шоколадна стружка*
- Декоративна кондитерська посипка
- Шоколадна посипка
- Подрібнені горіхи
- Бісквітне печиво або печиво з шоколадом, подрібнене

ПРИМІТКА: Не використовуйте неподрібнене драже M&Ms і не подрібнену шоколадну стружку: вони занадто великі для дозувального пристрою. Не використовуйте посипку у вигляді дрібних кульок: вони занадто маленькі і нерівномірно розподіляються по морозиву. Після використання приладу повністю звільніть контейнери для прикрас.

ПРИМІТКА: Для забезпечення відповідності розміру прикрас діаметру дозатора рекомендується наповнювати контейнери для прикрас за допомогою завантажувальної воронки, що входить в комплект морозивниці.

Як користуватись чашею з нержавіючої сталі з функцією збереження тепла

- Чаша дозволяє підтримувати температуру гарячих топінгів для морозива. Щоб увімкнути чашу, достатньо повернути перемикач збоку морозивниці в положення «keep warm» («підтримка тепла»).

ПРИМІТКА: не слід використовувати чашу для підігріву топінгів або розтоплення шоколаду. Призначення чаші — підтримувати до моменту подачі температуру попередньо підігрітих топінгів.

Е. ЗАХИСТ ДВИГУНА ВІД ПЕРЕГРІВУ

- Морозивниця оснащена пристроєм захисту від перевантаження, який вимикає двигун у разі перегріву. Це може статися, якщо суміш для приготування морозива дуже густа, або якщо прилад працює занадто довго. Це також може статися, якщо лопатка для перемішування перестала обертатися.
- Щоб усунути проблему, відключіть прилад від мережі. Залиште прилад вимкненим протягом щонайменше 20 хвилин. Через 20 хвилин прилад можна знову увімкнути.
- Якщо морозиво сильно замерзає, воно стає занадто густим для подачі через дозатор, а також перешкоджає обертанню лопатки для перемішування. У такому разі вимкніть прилад, вийміть чашу і перекладіть морозиво в підходящий герметичний контейнер для зберігання в морозильній камері.

5. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Вирішення
Чаша морозивниці не замерзає	Відрегулюйте температуру в морозильній камері: вкрай важливо, щоб вона становила -18°C або нижче. Не мийте чашу в посудомийній машині, оскільки це може пошкодити її. Не діставайте чашу з морозилки раніше ніж за 5 хвилин до початку приготування морозива.
Морозиво не готове після закінчення рекомендованого часу	Перевірте, чи відповідають інгредієнти та їх кількість рецепту. Перед використанням пристрою обов'язково попередньо заморозьте морозильну чашу протягом 24 годин (при струшуванні чаші не має бути чути плескоту рідини). Якщо інгредієнти не були охолоджені перед використанням, це впливає на час приготування морозива
Готове морозиво не подається через дозатор	Можливо, морозиво занадто загусло. Перевірте консистенцію та за потреби скоротіть час приготування. Переконайтеся, що рецепт призначений для приготування м'якого морозива. Можна використовувати й інші рецепти, але тоді морозиво, ймовірно, доведеться викладати безпосередньо з морозильної чаші. Перевірте відповідність інгредієнтів рецепту. Якщо морозиво не виходить через дозатор, перекладіть його з морозильної чаші у відповідний герметичний контейнер.

Двигун зупинився	Ймовірно, морозиво стало занадто густим. Перевірте рекомендований час приготування морозива. Вимкніть морозивницю приблизно на 20 хвилин. Звільніть та очистіть пристрій, після чого поверніть морозильну чашу у морозильну камеру на вказаний в інструкції час. Коли чаша знову замерзне, приготуйте нову порцію морозива.
Дозатор для топінгів не працює	Перевірте, чи не застрягли прикраси в дозаторі. Очистіть дозатор і дайте йому повністю висохнути. Перевірте, чи не злиплися прикраси. Якщо прикраси застряють — можливо, вони занадто великі або занадто дрібні, і через це накопичуються всередині дозатора.
Лопатка для перемішування не обертається	Перевірте, чи не утворився лід у чаші внаслідок обмороження. Щоб уникнути перемерзання чаші, перед заморожуванням покладіть її в поліетиленовий пакет. Переконайтеся, що пристрій увімкнений. Ймовірно, морозиво стало надто густим. Перевірте, чи лопатка правильно зафіксована: сумістіть її з отвором на внутрішній стороні кришки, вставте зубчастий привід у отвір і натисніть до клацання.

6. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Ретельно очищайте всі частини приладу перед першим використанням і після кожного подальшого використання.
- Перед очищенням обов'язково відключайте прилад від електромережі.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві щітки або гострі предмети, які можуть пошкодити прилад. Для зовнішнього очищення досить протерти морозивницю чистою вологою тканиною, а потім витерти насухо.
- **Корпус:** протріть вологою тканиною, потім висушіть. У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду і не використовуйте агресивні миючі засоби.
- **Чаша морозивниці та кришка:** мийте вручну в теплій мильній воді, потім ретельно висушіть. У ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ МИЙТЕ ЇХ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ ТА НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗИВНІ МІЮЧІ ЗАСОБИ ЧИ ГОСТРІ ПРЕДМЕТИ.
- **Ручка та важіль дозатора:** мийте вручну в теплій мильній воді. Обов'язково очистіть залишки морозива як у відкритому (ручка вниз), так і в закритому положенні (ручка вгорі).
- Лопатка для перемішування, жолоб для топінгів і піддон для крапель: мийте вручну в теплій мильній воді та ретельно висушуйте. Ці деталі можна мити у посудомийній машині, але тільки на верхній полиці.
- Усі інші види обслуговування електроприладу мають виконуватись виключно в авторизованому сервісному центрі.
- Чаша з функцією підтримки тепла: протирайте її вологою тканиною. У ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ЇЇ У ВОДУ, оскільки під нею знаходиться електричний елемент.

Примітка: не використовуйте абразивні засоби, жорсткі інструменти або щітки для очищення приладу— це може пошкодити корпус пристрою.

7. РЕЦЕПТИ

М'ЯКЕ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО

Порцій: 8

Час підготовки інгредієнтів: 10 хвилин

Час приготування морозива: приблизно 30 хвилин

Інгредієнти:

- 235 мл добре охолодженого молока
- 150 г цукрової пудри
- 500 мл добре охолоджених жирних вершків
- 1–2 чайні ложки ванільного екстракту (за смаком)

Приготування:

- Налийте молоко в миску середнього розміру, додайте цукрову пудру. За допомогою міксера на низькій швидкості або віничка перемішайте до повного розчинення цукру.
- Додайте вершки та ванільний екстракт. Добре перемішайте, накрийте ємність і поставте в холодильник до повного охолодження суміші.
- Увімкніть морозивницю та влийте охолоджену суміш. Залиште її перемішуватись до досягнення бажаної консистенції. Приблизно через 25 хвилин перевірте готовність, подавши невелику кількість у посудину.
- Якщо морозиво занадто рідке чи подається нерівномірно — перелийте назад у морозильну чашу та продовжуйте приготування ще кілька хвилин.
- Коли морозиво готове, піднесіть вафельний ріжок або креманку до носика дозатора й обережно наповніть, повільно обертаючи під час наповнення.
- Додайте топінги або прикраси за бажанням. Смачного!

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