



Інструкція користувача
**ПРИЛАД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ
ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ (МОРОЖЕНИЦЯ)**
ICE31GE

Cuisinart®

Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6



ЗМІСТ

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
2. ВСТУП.....	6
3. БУДОВА ПРИЛАДУ.....	6
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ	6
А. ПОПЕРЕДНІ ПРИГОТУВАННЯ.....	6
Б. ЗАМОРОЖУВАННЯ І ПРИГОТУВАННЯ ЧАШІ.....	6
В. ВИКОРИСТАННЯ ЛОПАТОК ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	7
Г. ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ.....	7
Д. ВИГОТОВЛЕННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО ДЕСЕРТУ.....	7
Е. ЗАМОРОЖЕНА ФРУКТОВА СУМІШ	7
5. ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД.....	8
6. РЕЦЕПТИ ДЕСЕРТІВ.....	9

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ ІНСТРУКЦІЇ

При використанні приладу ретельно виконуйте інструкції з безпеки, щоб запобігти отриманню травм або завдання шкоди приладу. Прилад слід використовувати згідно наведеним інструкціям.

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особами без спеціального досвіду та знань – тільки в присутності і під контролем відповідальних осіб і з дотриманням заходів безпечного поводження з приладом і усвідомленням усіх пов'язаних з цим ризиків. Прилад можуть чистити та доглядати діти у віці старше 8 років, якщо вони перебувають під наглядом. Зберігайте прилад і шнур електроживлення в недоступному для дітей віці до 8 років.
- Дітям не слід гратися з приладом.
- Прилад призначений тільки для побутового та/або домашнього використання і не призначений для комерційного та/або виробничого використання, зокрема: в кухонних приміщеннях/їдальнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць; фермерських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших засобах розміщення та проживання, а також у закладах, що надають послуги тимчасового перебування типу хостелів, гостевих домів тощо.
- Не використовуйте прилад з пошкодженою кришкою. У випадку пошкодження кришки, негайно припиніть використання приладу й зверніться до виробника для заміни кришки.
- Прилад не повинен використовуватися з зовнішнім таймером або з окремою системою дистанційного керування.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав або якщо він має зовнішні ознаки пошкодження. Негайно припиніть використання приладу, якщо пошкоджено кабель.
- Потягніть за штепсель для від'єднання вилки від розетки, ніколи не тягніть за кабель.
- Не намотуйте кабель на корпус приладу під час або після використання.
- Не допускайте, щоб кабель звисав над краєм робочої поверхні і не дозволяйте йому торкатися гарячих поверхонь. Переконайтеся, що ваші руки сухі перш ніж від'єднати вилку від розетки.
- Від'єднуйте прилад від електромережі, якщо прилад не використовується, перед розміщенням приладу на зберігання, а також перед від'єднанням окремих вузлів та частин приладу та перед чищенням приладу.
- Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину. Протирайте прилад сухою тканиною. Промийте кришку, чашу та робочу лопатку у теплій воді з додаванням рідкого миючого засобу для видалення забруднень та залишків харчової сировини. Не використовуйте для чищення приладу миючі засоби, які містять абразиви, та тверді предмети.
- Переконайтеся, що напруга у мережі відповідає напрузі, вказаній на приладі.
- Використовуйте цей прилад тільки для приготування їжі та дотримуйтесь наведених інструкцій.
- Розташуйте прилад на твердій, рівній поверхні, поруч з розеткою електромережі.
- Не використовуйте з приладом аксесуари або насадки, які не рекомендовані виробником Cuisinart.
- Уникайте торкатися до рухомих частин приладу. Тримайте руки, волосся, одягу й шпателі й інші пристосування поза приладу протягом його роботи для того, щоб уникнути ризику поранення та/або завдання шкоди приладу.
- Не використовуйте чашу над відкритим вогнем, гарячими поверхнями та духовками. Не наближайте до джерела нагріву. Не мийте прилад у посудомийній машині – це може викликати ризик пожежі, ураження електричним струмом та завдання поранень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Пластикові пакети, які використовуються для накриття пристрою або упаковки, можуть бути небезпечними. Щоб уникнути ризику задухи, зберігайте ці пакети в недоступному для дітей місці. Ці пакети не є іграшками.



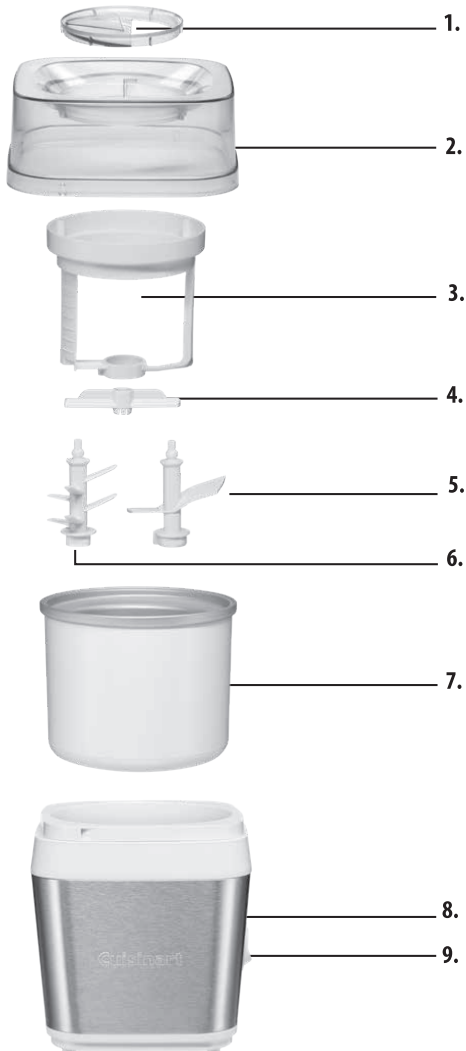
Утилізація електричного та електронного обладнання в кінці терміну служби

В загальних інтересах та з точки зору охорони навколишнього середовища:

- Не викидайте прилад та його компоненти разом з побутовими відходами.
- Використовуйте доступні системи утилізації та збору побутової техніки.

Дотримання інструкцій з утилізації дозволяє повторно використати або переробити деякі матеріали.

Cuisinart®



2. ВСТУП

Дякуємо за ваш вибір!

Більше 30 років Cuisinart® займається розробкою повного асортименту кухонних побутових приладів для широкого кола споживачів – від палких аматорів до досвічених шеф-кухарів – маючи на меті найповніше задовольнити їх творчі запити. Кожен наш продукт – комбінація технологій, інновацій, якості й ергономіки. Наші продукти, виготовлені з професійних матеріалів, таких як нержавіюча сталь, без сумніву стануться в нагоді на будь-якій кухні завдяки простому й елегантному дизайну. За додатковою інформацією щодо наших продуктів або рецептів приготування страв звертайтеся на наш вебсайт www.cuisinart.eu

3. БУДОВА ПРИЛАДУ

1. Напрямлювач для інгредієнтів
2. Прозора кришка
3. Тримач лопаток
4. Фіксатор
5. Лопатка для морозива
6. Лопатка для фруктів
7. Чаша
8. Корпус
9. Кнопка УВИМКНЕНО/ВИМКНЕНО

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

А. ПОПЕРЕДНІ ПРИГОТУВАННЯ

Не занурюйте корпус приладу у воду. Протирайте прилад сухою тканиною. Промийте кришку, чашу та робочу лопатку у теплій воді з додаванням рідкого миючого засобу для видалення забруднень та залишків харчової сировини. Не використовуйте для чищення приладу миючі засоби, які містять абразиви, та тверді предмети.

Б. ЗАМОРОЖУВАННЯ І ПРИГОТУВАННЯ ЧАШІ

Чаша для заморожування мусить бути повністю охолоджена до початку приготування. Перед заморожуванням, ретельно промийте та висушіть чашу. Тривалість досягнення повного заморожування чаші залежить від налаштувань морозильної камери. Рекомендуємо розміщати чашу біля задньої стінки морозильної камери, де досягається найнижча температура. В морозильній камері чашу слід розмістити на рівній поверхні.

Зазвичай заморожування займає 16-24 годин. Потрусіть чашу для визначення, чи повністю вона заморозилася. Якщо ви не чуєте рідину під час рухів чаші, це означає, що чаша заморожена. Якщо ви часто готуєте заморожені десерти, чашу можна постійно тримати у морозилці. Використовуйте чашу негайно після витягування з морозилки – вона одразу починає нагріватись й втрачає властивість до заморожування десерту.

Примітка: Налаштуйте температуру морозилки щонайменше на 0°C – це гарантує оптимальне заморожування усіх продуктів.

В. ВИКОРИСТАННЯ ЛОПАТОК ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ

Лопатка для морозива (Рис. 1)

Оптимальна для будь-яких видів морозива й замороженого йогурту, забезпечує рівномірну ніжну й кремоподібну текстуру.

Лопатка для свіжих фруктів (Рис. 2)

Використовується для перемішування свіжих фруктів для досягнення рівномірної або грудкуватої структури.

Г. ЗБИРАННЯ ПРИЛАДУ

1. Візьміть тримач лопаток, утримуйте його кільцем вниз. (Рис. 3)
2. Вставте обрану лопатку в тримач таким чином, щоб широка частина лопатки встала в кільце на тримачі. (Рис. 4)
3. Насуньте фіксатор на верхівку тримача лопаток. Натискайте на фіксатор, поки не почуєте клацання – це свідчить, що лопатку зафіксовано на тримачі. (Рис. 5)
4. Крутіть фіксатор за годинниковою стрілкою до повного закріплення лопатки. (Рис. 6)

Д. ВИГОТОВЛЕННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО ДЕСЕРТУ

1. Оберіть відповідні інгредієнти для виготовлення десерту. Пам'ятайте, що загальний обсяг обраних продуктів не має перевищувати об'єм чаші (1,4 л).

2. Витягніть заморожену чашу з морозилки й помістіть її на базу.

ЗАУВАЖЕННЯ. Використовуйте чашу негайно після витягування з морозилки – вона одразу починає нагріватись й втрачає властивість до заморожування десерту.

3. Вставте зібраний тримач з лопаткою в чашу – нижня частина тримача встане у відповідне гніздо на денці чаші.

4. Накрийте чашу кришкою й закрутіть її за годинниковою стрілкою до упору.

5. Натисніть кнопку УВІМКН/ВИМКН у положення УВІМКНЕНО. Чаша починає крутитися. Лопатка також спочатку буде крутитися, а потім зупиниться, в той час як чаша продовжуватиме рух.

6. Додайте інгредієнти через спеціальний отвір у кришці.

ЗАУВАЖЕННЯ: Інгредієнти слід додавати, коли прилад уже увімкнено.

7. Час готовності морозива або сорбету (заморожених десертів) – 10-25 хвилин.

Середня тривалість приготування свіжих фруктових десертів – близько 15 хвилин. Тривалість приготування залежить від обраного рецепту й об'єму сировини. Продукт буде готовий, коли суміш досягне густоти згідно з вашими уподобаннями. Якщо ви бажаєте отримати десерт більшої густоти, перекладіть готовий продукт у герметичний контейнер і покладіть в морозилку на 2-3 години.

ЗАУВАЖЕННЯ: Не зберігайте готовий продукт у чаші. Десерти прилипають до стінок чаші і можуть їх пошкодити. Зберігайте готовий продукт у герметичних контейнерах з матеріалів, що запобігають прилипанню (пластик, скло, кераміка тощо).

ЗАУВАЖЕННЯ: Не вимикайте прилад під час приготування – суміш може замерзнути й продукт не зможе приготуватися.

Е. ЗАМОРОЖЕНА ФРУКТОВА СУМІШ

Приготування свіжих фруктових десертів

- Свіжі фрукти, що вимагають мінімальних зусиль при приготуванні – це м'які соковиті фрукти, такі як банани, манго, полуниця, ківі, абрикоси, персики. Тверді фрукти (яблука, груші) потребують попередньої термічної обробки – тоді готовий продукт буде більш однорідної консистенції.

- Термічна обробка фруктів надає змогу додати смакові приправи (корицю, мускатний горіх, кардамон тощо) або свіжі трави (м'ята, базилік). Фрукти, що пройшли термічну обробку, слід охолодити перед додаванням у морозеницю.
- Твердіша сировина (кокосовий горіх, гранат, цитруси), а також волокниста сировина (ананас) потребують попереднього подрібнення або нарізання на невеличкі шматочки, а також змішування з більш м'якими фруктами на кшталт бананів, манго, полуниці.
- Рекомендовано подрібнювати сировину на шматочки розміром 2,5-5 см.
- Разовий обсяг сировини, рекомендований для звичайного приготування, становить 700 г. Приготування такого обсягу сировини займає 15-20 хвилин. Тривалість приготування залежить від характеристик сировини та її об'єму.
- Консистенцією готового продукту можна керувати за рахунок налаштування тривалості приготування. Чим більша тривалість приготування, тим більш однорідним буде готовий десерт.
- Більшість фруктів будуть готові через 15 хвилин. Чим більший вміст вологи в фрукті, чим він соковитіший – тим менше часу займає заморожування. Наприклад, кавун буде готовий через 10 хвилин.
- Фрукти з високим вмістом води, наприклад диня, потребують попереднього підготування, необхідно дати зтекти надлишкам соку, що заважатимуть однорідному заморожуванню десерту. Якщо м'якото дині доволі тверда, додайте її, порізавши на шматки, до чаші не більше ніж 525 г.
- Подрібнені горіхи або шоколад додавайте на останніх хвилинах приготування. Для більш насиченого смаку використовуйте зрілі фрукти. У якості підсоложувача можна використати простий сироп (цукор з водою у пропорції 1:1).
- Видаліть кожуру й насіння перед подрібненням сировини й заморожуванням.
- Зберігайте сорбет або морозиво в герметичному контейнері в морозилці. Щільно закрийте кришкою контейнер з сорбетом/морозивом для запобігання утворенню грудочок льоду внаслідок нерівномірного промерзання. Сорбет слід дістати з морозилки за 15-20 хвилин до подачі на стіл, морозиво – за 10-15 хвилин.

Додавання інгредієнтів

Чіпси або горішки слід додавати приблизно за 2 хвилини до готовності страви. Додавайте інгредієнти через віконце в кришці, коли десерт почав густішати. Горіхи та інші подібні інгредієнти слід подрібнити до розміру шоколадних шматочків.

Безпека використання

Морозениця облаштована автостопом, що зупиняє прилад автоматично для запобігання перегріву двигуна. Можливою причиною перегріву може стати значне загущення сировини, якщо прилад занадто довго працював, або якщо інгредієнти (горіхи тощо) недостатньо подрібнені. Відновити роботу приладу можна натиснувши кнопку ВИМКНУТИ й від'єднавши від джерела живлення. Дайте приладу охолонути. За декілька хвилин прилад можна увімкнути повторно й закінчити приготування десерту.

5.ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Чищення

Помийте чашу в теплій воді з миючим засобом. Лопатки, фіксатор, тримач лопаток, кришку можна мити на верхній полиці посудомийної машини або вручну в теплій воді з миючим засобом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЗАБОРОНЕНО МИТИ ЧАШУ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗИВНІ МИЮЧІ ЗАСОБИ АБО ПРИЛАДДА.

Корпус приладу протріть сухою ганчіркою. Ретельно просушіть усі вимиті комплектуючі.

Зберігання

НЕ РОЗМІЩУЙТЕ вологу чашу в морозилці! НЕ РОЗМІЩУЙТЕ кришку, лопатки, тримач лопаток, корпус приладу в морозилці!

Чашу можна постійно тримати в морозилці, якщо вона використовується за призначенням часто. Не зберігайте приготовані десерти у чаші, яку розміщено в морозилці, більш ніж 30 хвилин. Перекладіть приготовані десерти з чаші у герметичний контейнер, що призначений для зберігання харчових продуктів в умовах заморозки.

Догляд

Будь-яке інше обслуговування приладу мусить виконуватись тільки авторизованою сервісною службою.

6.РЕЦЕПТИ ДЕСЕРТІВ

Для початку приготування власних десертів за допомогою Вашої морозилки ми додали деякі рецепти в цю інструкцію (див. нижче). Складніші рецепти та ідеї рецептів наведені на сайті www.cuisinart.eu

Примітка: Тривалість приготування, наведена в рецептах, має приблизний характер, під час приготування слідкуйте за консистенцією (густотою, щільністю) продукту та контролюйте час, коли можна додавати інгредієнти (шматочки шоколаду, горішки, фрукти тощо).

ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО

200 мл молока звичайної жирності

135 г цукру

400 мл вершків

1 чайна ложка (ч.л.) екстракта ванілі

– Налийте молоко з цукром в миску й збивайте, поки цукор не розчиниться. Додайте вершки з ваніллю. Накрийте кришкою й охолоджуйте не менше 2 годин або залиште на ніч.

– Зберіть розмішувальний блок з тримача лопатки й лопатки для морозива. Підготовану й охолоджену чашу встановіть в прилад й увімкніть його.

– Коли прилад увімкнеться перелийте заготовлену суміш в чашу. Розмішуйте протягом 15-20 хвилин до загущення морозива.

– У готового продукту буде м'який, ніжний, вершковий смак. Якщо необхідна більш тверда консистенція, перекладіть приготоване морозиво в герметичний контейнер й покладіть в морозилку приблизно на 2 години.

Варіанти морозива

З додаванням бісквітів

За 5 хвилин до готовності морозива додайте 150 г подрібнених бісквітів, наприклад шоколадних.

М'ятне морозиво

Замість ванілі додайте до суміші 1 ч. л. екстракту перцевої м'ятки. Подрібніть 150 г молочного шоколаду на дрібненькі шматочки й додайте до суміші за 5 хвилин до готовності.

Морозиво з штучними «медовими стільниками»

Додайте 150 г ретельно подрібнених медових стільників (див. наступний рецепт) за 5 хвилин до готовності морозива.

Штучні «медові стільники»

200 г цукрової пудри

5 столових ложок (ст. л.) легкої патоки (цукрового сиропу)

2 ч.л. харчової соди

Масло вершкове

– Змастіть вершковим маслом 20 см деко.

- Змішайте патоку (готовий сироп) з цукровою пудрою в глибокій соусниці й помішуйте на невеликому вогні, поки цукор не розтане. Не дозволяйте суміші кипіти.
- Нагрівайте повільно до розчинення цукру, суміш набуде кольору бурштинової карамелі.
- Зніміть суміш з вогню і негайно додайте харчову соду й ретельно розмішайте дерев'яною ложкою. Помішуйте поки суміш не набуде однорідної структури, сода повністю розчиниться й суміш спініться
- Перекладіть отриману суміш на деко, будьте обережні, суміш гаряча.
- Суміш може продовжити пінитися на деку. Залиште отриманий «медовий стільник» до охолодження – приблизно 1-1,5 години.
- Після охолодження й застигання «стільник» готовий до подрібнення й використання в морозиві.

МОРОЗИВО З СОЛОНОЇ КАРАМЕЛІ

300 мл молока звичайної жирності

300 мл вершків

70 г цукрової пудри, розділеної на дві рівні частини

Щіпка солі

1½ чл. екстракту ванілі

4 великих яєчних жовтка

Карамельний соус

100 г білого цукру

¼ чл. солі

2-3 ст. л. води (кількість, достатня щоб покрити цукор до вигляду «мокрый пісок»)

50 мл охолоджених вершків

2 ст. л. несолоного масла

- В середній соусниці на повільному вогні змішайте молоко, вершки, половину цукру, сіль й ванільний екстракт. Доведіть суміш до легкого кипіння.
- поки суміш нагрівається, додайте яєчні жовтки й друг частину цукру в миску. Збийте міксером або вінчиком суміш до загущення.
- Коли суміш молока з вершками закипить, обережно вилийте її на жовтки та розмішайте.
- Вилийте отриману суміш в соусницю, постійно помішуючи дерев'яною ложкою, поки не утвориться однорідний крем. Не доводіть суміш до кипіння!
- Протріть суміш через мілке сито й охолодіть до кімнатної температури. Накрийте кришкою й витримайте в холодильнику не менше 2 годин або всю ніч.
- Заготовлена суміш для морозива готова й можна приготувати карамельний соус. Змішайте у середній соусниці цукор, сіль й воду й поставте на середній вогонь. Ретельно стежте за карамеллю й нагрівайте до досягнення бурштинового кольору. Зніміть соусницю з вогню й змішайте з вершками й маслом – суміш буде пінитися, тому змішуйте повільно. Ретельно розмішайте суміш до однорідної структури й дайте вистигнути до кімнатної температури.
- Відділіть 2 ст. л. карамельного соусу, решту додайте до суміші для морозива й ретельно розмішайте до утворення однорідної маси.
- Зберіть розмішувальний блок з тримача лопатки й лопатки для морозива. Підготовану й охолоджену чашу встановіть в прилад й увімкніть його.
- Додайте приготовану суміш в чашу й змішуйте протягом 15-20 хвилин.
- За 30 секунд до готовності морозива додайте залишки карамельного сиропу.
- Смак у отриманого морозива буде м'який з вершковою консистенцією. Якщо необхідна більш тверда консистенція, перекладіть приготоване морозиво в герметичний контейнер й покладіть в морозилку приблизно на 2 години.

СОРБЕТ МАНГО

2 чищених манго, нарізаний кубиками

200 г цукрової пудри

250 мл води

1 лайм, подрібнений й вичавлений сік

Допоміжне обладнання – кухонний комбайн або блендер.

- Приготуйте цукровий сироп, додавши води й цукрової пудри в соусницю. Доведіть до кипіння, помішуючи. Охолодіть отриману суміш.
- Шматочки манго подрібніть в блендері до рівномірної маси. Додайте трохи цукрового сиропу.
- Подрібнену суміш манго перекладіть в велику миску й розмішайте з залишками сиропу й соком лайму.
- Накрийте кришкою й витримайте в холодильнику не менше 2 годин або всю ніч.
- Зберіть розмішувальний блок з тримача лопатки й лопатки для морозива. Підготовану й охолоджену чашу встановіть в прилад й увімкніть його.
- Додайте приготовану суміш в чашу й змішуйте протягом 20 хвилин.
- Сорбет матиме м'яку консистенцію. Якщо необхідна більш тверда консистенція, перекладіть приготоване морозиво в герметичний контейнер й покладіть в морозилку приблизно на 2 години.

СОРБЕТ З ДЖИНОМ І ТОНІКОМ

300 г цукрової пудри

200 мл води

Розтерта цедра 2 лаймів

150 мл лаймового соку (прибл. 6 лаймів)

150 мл лимонного соку (прибл. 4 лимонів)

100 мл тоніка

Охолоджений джин (70 мл)

- Приготуйте цукровий сироп, з'єднавши в соусниці воду, лаймову цедру й цукрову пудру. Доведіть до кипіння, помішуючи до повного розчинення цукру. Зніміть з вогню й охолодіть.
 - Процідіть сок лайму й лимону й додайте в сироп. Накрийте й залиште в холодильнику до повного охолодження або на всю ніч. Додайте охолоджений джин й тонік й ретельно перемішайте.
 - Зберіть розмішувальний блок з тримача лопатки й лопатки для морозива. Підготовану й охолоджену чашу встановіть в прилад й увімкніть його.
 - Додайте приготовану суміш в чашу й змішуйте протягом 30 хвилин.
 - Сорбет матиме м'яку консистенцію. Якщо необхідна більш тверда консистенція, перекладіть приготоване морозиво в герметичний контейнер й покладіть в морозилку приблизно на 2 години. Витягнути з морозилки за 10 хвилин до подачі.
- Порада: Переконайтеся, що усі інгредієнти під час змішування охолоджені до температури не вище 5°C.

ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ

750 г йогурта нормальної жирності

150 г цукрової пудри

Щіпка солі

1 чл. лимонного соку

- Змішайте усі інгредієнти, переконайтесь, що цукор повністю розчинився.
- Накрийте й залиште в холодильнику до повного охолодження або на всю ніч.
- Зберіть розмішувальний блок з тримача лопатки й лопатки для морозива. Підготовану й охолоджену чашу встановіть в прилад й увімкніть його.
- Додайте приготовану суміш в чашу й змішуйте протягом 20 хвилин.
- Заморожений йогурт матиме м'яку вершкову консистенцію. Якщо необхідна більш тверда консистенція, перекладіть приготований йогурт в герметичний контейнер й покладіть в морозилку приблизно на 2 години.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

Дата верстки : 14.08.19