



Cuisinart®



CUPRINS

1. Introducere	3
2. Caracteristicile produsului	3
3. Utilizare	4
a. Pregătirea bolurilor de congelare	4
b. Asamblarea aparatului de înghețată	4
c. Pregătirea de deserturi sau băuturi înghețate	4
d. Demontarea aparatului de înghețată	5
4. Recomandări de la maeștri bucătari	5
5. Curățare și întreținere	5
6. Precauții de siguranță	5

1. INTRODUCERE

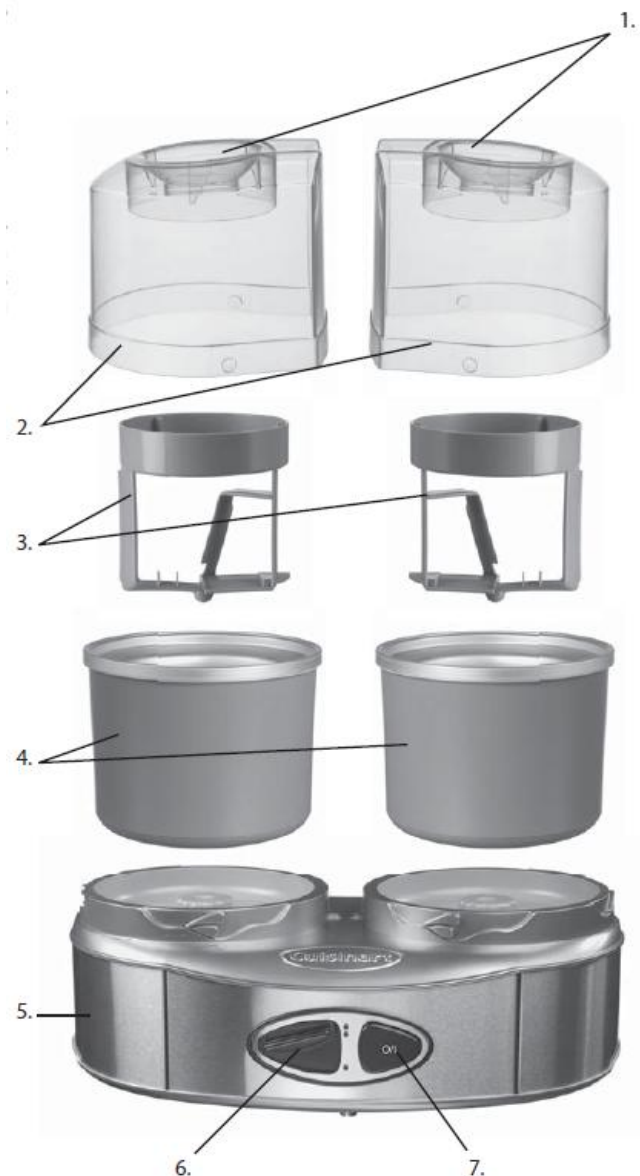
Felicitări pentru achiziția aparatului Cuisinart Ice Cream Duo.

Timp de peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost să producă cele mai bune aparate de bucătărie astfel încât bucătarii amatori și profesioniști să aibă cele mai bune instrumente pentru a-și exprima creativitatea.

Toate produsele Cuisinart au o durată de funcționare excepțională. Acestea sunt menite să faciliteze utilizarea și performanța de primă clasă în fiecare zi. În prezent, bucătarii profesioniști din toată lumea le consideră produse definitorii în domeniul lor de activitate.

2. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Deschizătură pentru adăugarea ingredientelor
2. Capace cu închidere ușoară
3. Brațe de amestecare
4. Boluri de congelare
5. Bază
6. Comutator pentru 1 sau 2 boluri
7. Comutator pornire/oprire



3. UTILIZARE

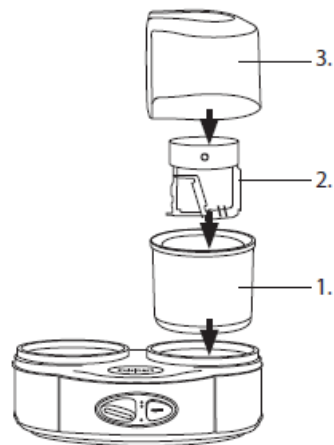
A. a. Pregătirea bolurilor de congelare

- Spălați și uscați bolurile de congelare înainte de a le pune în congelator.
- Puneți bolurile în pungi de plastic pentru a împiedica oxidarea.
- Timpul necesar pentru înghețare depinde de temperatura congelatorului dumneavoastră (aproximativ 24 de ore).
- Pentru a determina dacă bolurile sunt complet înghețate, agitați-le. Dacă nu auziți lichidul mișcându-se, sunt complet înghețate.
- Recomandăm să puneți bolurile în partea din spate a compartimentului congelatorului unde este cel mai rece.
- Puneți bolurile pe o suprafață plană în poziție dreaptă, pentru a îngheța uniform.

Notă: Pentru a vă fi mai ușor, lăsați bolurile în congelator tot timpul. Astfel vor fi tot timpul pregătite pentru utilizare. Bolurile de congelare ar trebui să fie complet înghețate înainte de utilizare.

B. Asamblarea aparatului de înghețată

- Scoateți bolul(rile) din congelator și din pungile de plastic.
- Puneți bolurile de congelare în centrul bazei (1).
- Bolurile ar trebui utilizate de îndată ce sunt scoase din congelator.
- Ar trebui să aveți ingredientele pregătite înainte de a asambla aparatul de înghețată.
- Puneți brațul (brațele) de amestecare în bol (boluri) (2). Acesta ar trebui să stea în mijlocul bolului cu partea circulară în sus.
- Puneți capacul (capacele) pe bază (3). Puneți capacul (capacele) puțin descentrat și rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a le fixa.



c. Pregătirea de deserturi sau băuturi înghețate

- Pentru rezultate optime, puneți ingredientele într-un recipient din care să poată fi turnate cu ușurință.
- Decideți dacă să folosiți unul sau două boluri. Dacă decideți să folosiți un singur bol, folosiți partea dreaptă a unității.
- Apăsăți butonul PORNIRE/OPRIRE, bolul (bolurile) va începe să se rotească.
- Turnați imediat ingredientele prin pâlnie (pâlnii). Nu umpleți bolul (bolurile) mai sus de 2 cm de buză, deoarece procesul de înghețare va spori volumul ingredientelor.
- Înghețata, șerbeturile sau băuturile înghețate vor fi preparate în 20-30 minute. Timpul de preparare va depinde de rețetă, temperatură și volumul preparat. Pentru a obține o consistență mai fermă, transferați preparatul într-un recipient etanș și puneți-l în congelator cel puțin 2 ore.
- Dacă înghețata se lipește de braț, opriți aparatul pentru puțin timp și, folosind o spatulă, luați compoziția de pe braț și puneți-o înapoi în bol.

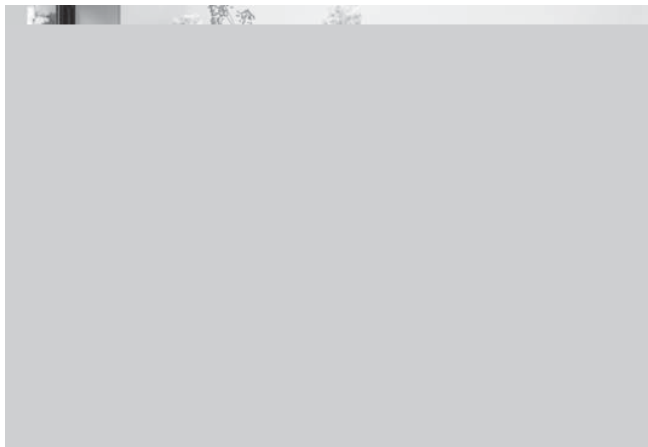
Notă: Nu păstrați deserturi sau băuturi înghețate în boluri. Acestea se vor lipi de pereții laterali ai bolurilor și le pot deteriora.

Transferați întotdeauna compoziția într-un recipient etanș din plastic.

D. Demontarea aparatului de înghețată

- Scoateți capacul (capacele) din bază rotind ușor pentru a debloca și ridicând.
- Ridicați ușor brațele de amestecare pentru a îndepărta compoziția în exces.
- Scoateți bolurile de pe bază.
- Serviți preparatul. Pentru o textură mai fermă, transferați compoziția într-un recipient etanș și puneți-o în congelator.

4. RECOMANDĂRI DE LA MAESTRI BUCĂTARI



- Rețeta dumneavoastră nu ar trebui să aibă mai mult de 0,5 litri de lichid în fiecare bol deoarece un volum mai mare va spori riscul ca amestecul să se verse.
- Timpul de preparare depinde de rețetă, cantitatea preparată și temperatura ingredientelor folosite.
- Înainte de înghețarea preparatului, compoziția poate fi păstrată în frigider maxim 3 zile (în funcție de datele de expirare ale ingredientelor folosite).
- Unele rețete folosesc ingrediente pre-preparate. Pentru rezultate optime, compoziția ar trebui răcită peste noapte înainte de utilizare.
- Aparatul Ice Cream Duo face înghețată folosind piure din ingrediente proaspete, respectiv fără conservanți și alte substanțe artificiale pe care de obicei le găsiți în înghețatele produse comercial. Prin urmare, acestea nu vor avea aceeași consistență fermă și cremoasă. Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați preparatul într-un recipient etanș și puneți-l în frigider cel puțin două ore înainte de a fi servit.

- Pentru multe rețete, puteți înlocui cremele și laptele cu conținut de grăsime mai mic cu creme cu conținut de grăsime ridicat și lapte integral necesare pentru rețetă.
- Cu toate acestea, cu cât conținutul de grăsime al ingredientelor este mai mare, cu atât mai cremoasă va fi înghețata. Folosirea unor ingrediente ușoare ar putea afecta gustul, consistența și textura desertului sau băuturii înghețate. Când înlocuiți ingrediente, asigurați-vă că folosiți aceeași cantitate de ingrediente ca în rețeta inițială.
- De asemenea, puteți înlocui zahărul cu îndulcitori artificiali. Dacă rețeta trebuie pre-gătită, adăugați îndulcitor după ce ingredientele au fost încălzite (după ce le-ați gătit). Amestecați bine pentru a dizolva îndulcitorul.
- Când faceți șerbet, verificați ca fructele să fie coapte și dulci înainte să preparați rețeta. Procesul de înghețare va reduce conținutul de zahăr al fructelor. Deci nu va fi la fel de dulce după preparare. Dacă fructele sunt acre, adăugați zahăr la compoziție. Dacă fructele sunt foarte coapte sau foarte dulci, reduceți cantitatea de zahăr necesară pentru rețetă.
- Umpleți bolurile de congelare până la maxim 2 cm sub buză. Aveți în vedere acest lucru atunci când adăugați alte ingrediente.
- Pentru ingredientele bine răcite este necesar un timp de amestecare mai scurt.
- Timpul de amestecare poate varia în funcție de ingredientele și tipul rețetei.
- Ingredientele precum fulgii de ciocolată și nucile trebuie adăugate în ultimele 5 minute ale procesului de amestecare.
- De îndată ce desertul sau băuturile încep să se îngroașe, adăugați ingredientele prin pâlnie.
- Nucile și alte ingredientele similare nu ar trebui să fie mai mari decât fulgii de ciocolată.

5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l curăța.
 - Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța baza. Apoi uscați-o. Nu folosiți niciodată agenți de curățare abrazivi și nu scufundați niciodată în apă.
 - Pentru a curăța bolurile de congelare, capacele și brațele de amestecare, utilizați apă caldă cu săpun. Uscați bine toate piesele înainte de a le depozita. Nu puneți aceste piese în mașina de spălat vasele. Nu folosiți niciodată agenți de curățare abrazivi sau instrumente dure, deoarece pot deteriora piesele.
 - Nu puneți bolurile în congelator dacă sunt ude. Nu depozitați capacele, brațele de amestecare sau baza în congelator. Puteți lăsa bolurile în congelator, în poziție dreaptă pentru a le putea folosi ușor, imediat, când doriți.
- Înainte de a pune bolurile în congelator, puneți-le în pungi de plastic.

pungi pentru a împiedica oxidarea.

Nu păstrați deserturi înghețate în boluri. Pentru a le păstra în congelator perioade îndelungate, transferați deserturile într-un recipient etanș.

6. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ

Urmați întotdeauna precauțiile de siguranță când folosiți acest aparat. Veți evita să vă răniți și să deteriorați aparatul de înghețată. Această unitate ar trebui folosită doar în conformitate cu instrucțiunile din acest manual.




- **ATENȚIE:** Pungile de plastic în care este livrat acest produs sau folosite pentru ambalare pot fi periculoase. Pentru a evita toate riscurile de sufocare, nu permiteți accesul bebelușilor și copiilor. Pungile nu sunt jucării.
- Nu scufundați baza aparatului în apă sau orice alt lichid. A nu se spăla în mașina de spălat vase. Scoateți baza din priză și curățați-o cu o cârpă umedă. Lăsați-o să se usuce bine înainte de a o folosi din nou.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Scoateți aparatul din priză când nu este folosit, înainte de a monta sau dezasambla piese și înainte de a-l curăța.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză, trageți de ștecher, nu de cablu. Scoateți ștecherul din priză cu mâinile uscate.
- Evitați să atingeți piese în mișcare. Când porniți aparatul de înghețată, aveți grijă să nu vă prindeți mâinile, hainele, spatulele și alte ustensile în aparat, pentru a evita riscul de rănire și/sau deteriorarea aparatului.
- Nu folosiți niciodată bureți de vase abrazivi pentru curățarea aparatului. Folosiți o cârpă umezită în apă caldă.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului.
- Nu folosiți aparatul dacă are cablul deteriorat. Cablul trebuie înlocuit de producător, departamentul său post-vânzare sau un profesionist cu calificări similare, pentru a evita orice risc pentru utilizator.
- Nu folosiți acest aparat dacă a căzut sau dacă prezintă urme de deteriorare. Opriti-l imediat.
- Acest aparat ar trebui folosit doar în conformitate cu instrucțiunile din acest manual. Păstrați aceste instrucțiuni pentru a le putea folosi în viitor.
- Acest aparat a fost proiectat pentru a fi folosit acasă.
- Numai pentru utilizare în interior.
- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv

copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduce, sau de persoane cărora le lipsesc cunoștințele sau experiența, decât sub supraveghere sau dacă au primit în prealabil instrucțiuni cu privire la folosirea unității din partea unei persoane responsabile pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu folosesc aparatul ca jucărie.

- Acest aparat respectă cerințele Directivelor 04/108 EEC (compatibilitate electromagnetică) și 06/95/EEC (siguranța aparatelor electrice folosite în locuințe).
- Folosiți doar piese recomandate sau vândute de Cuisinart.
- **ATENȚIE:** Un ștecher cu rezistență introdus într-o priză de 13 amperi este un risc major de siguranță. Asigurați-vă ștecherul cu rezistență este scos din priză și eliminat în siguranță.
- **ATENȚIE:** Pungile de polietilenă ce înfășoară produsul sau ambalajul pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, nu permiteți accesul copiilor și bebelușilor. Aceste pungi nu sunt jucării.
- Nu folosiți bolul (bolurile) pe flăcări, farfurii fierbinți sau în cuptoare. Nu expuneți la surse de căldură. Nu spălați bolurile în mașina de spălat vase; puteți provoca incendii, vă puteți electrocuta sau răni.



Simbolul  afișat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că aparatul nu poate fi tratat drept gunoi menajer. Ar trebui dus la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice. Aruncând corect aparatul, contribuiți la protecția mediului și sănătatea oamenilor, care în caz contrar ar putea fi afectate prin manevrarea inadecvată a reziduurilor. Pentru informații mai detaliate cu privire la reciclarea acestui aparat, contactați consiliul local sau serviciul local de gestionare a reziduurilor.