

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
Franța

www.cuisinart.eu

FAC 2019/01

G IB-19/017

APARAT DE PREPARAT DESERTURI RECI
ICE31GE

Cuisinart®

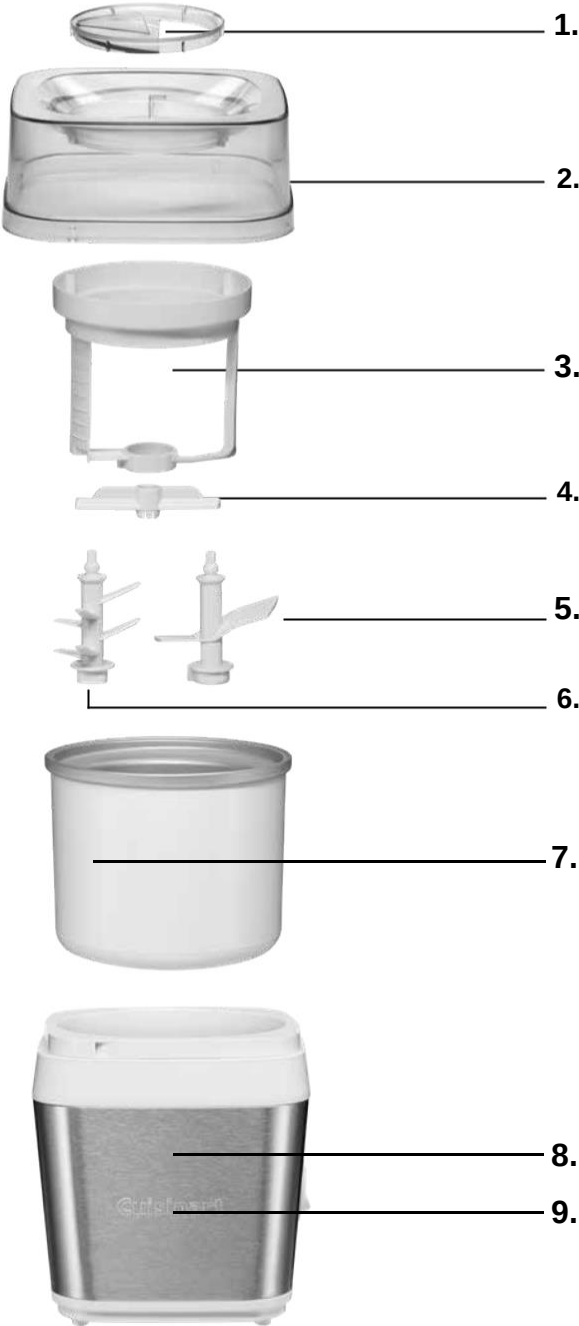


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



CUPRINS

1. Instrucțiuni de siguranță	14
2. Introducere	17
3. Caracteristicile produsului	17
4. Instrucțiuni de utilizare	17
A. Înainte de utilizare	17
B. Timpul de congelare și pregătirea bolului	18
C. Alegerea paletelor de amestecare.....	18
D. Asamblarea aparatului de preparat deserturi reci	18
E. Prepararea unui desert înghețat	18
F. Fructe proaspete congelate	19
5. Curățare și întreținere	21
6. Rețete	22
Garanție internațională	81

1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ

(TRADUCEREA INSTRUCȚIUNILOR ORIGINALE)

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

Respectați întotdeauna aceste avertismente de siguranță atunci când utilizați acest aparat pentru a evita rănirea personală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de instrucțiuni.

- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele implicate. Curățarea și întreținerea pot fi efectuate de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și sub supraveghere. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatele pot fi utilizate de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse sau fără experiență sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic și nu este destinat utilizării în aplicații cum ar fi: zone de tip bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; pensiuni și case de vacanță.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul este deteriorat. În cazul deteriorării cablului, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător.
- Aparatul nu trebuie utilizat cu un temporizator extern sau un sistem de control de la distanță.
- Inspectați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru a observa dacă există semne

de deteriorare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos.

- Nu deconectați niciodată ștecherul de la priză trăgându-l de cablu.
- Nu înfășurați cablul în jurul unității principale a aparatului în timpul sau după utilizare.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei de bucătărie sau a blatului de lucru. Evitați contactul dintre cablu și suprafețele fierbinți.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a deconecta ștecherul de la priză.
- Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, înainte de a monta sau demonta componente și înainte de a-l curăța.
- Nu scufundați baza carcsei în apă. Ștergeți-o cu o cârpă umedă. Spălați capacul, bolul de congelare și brațul de amestecare în apă caldă cu săpun pentru a îndepărta orice urme praf sau reziduuri din procesul de fabricație și transport. Nu curățați niciuna dintre componente cu agenți de curățare abrazivi sau cu unelte dure.
- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea care trebuie utilizată corespunde tensiunii de pe aparat; aceasta este indicată pe partea inferioară a carcsei.
- Utilizați aparatul numai pentru scopul pentru care a fost prevăzut.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă, lângă o priză electrică.
- Nu utilizați alte accesorii sau echipamente cu acest aparat decât cele recomandate de Cuisinart.
- Evitați contactul cu componentele în mișcare. Țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și spatulele și alte ustensile la distanță în timpul funcționării, pentru a reduce riscul de vătămare a persoanelor și / sau de deteriorare a aparatului.
- Nu utilizați bolul de congelare pe flăcări, plăci fierbinți sau cuptoare. Nu îl expuneți la sursa de căldură. Nu îl spălați în mașina de spălat vase; acest lucru poate provoca incendii, electrocutări sau răniri.



ATENȚIE: pungile de polietilenă din jurul aparatului sau ambalajul pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, nu lăsați aceste pungi la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.



ELIMINAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA SCOATEREA DIN UZ

■ În interesul tuturor și pentru a participa activ la efortul colectiv de protejare a mediului:

- Nu aruncați produsele cu deșeurile menajere.
- Utilizați sistemele de returnare și colectare disponibile în zona dvs. Unele materiale pot fi reciclate sau valorificate.

2. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea aparatului de preparare de deserturi înghețate Cuisinart!

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt proiectate pentru o durată de viață extrem de lungă și concepute pentru a fi ușor de utilizat și pentru a oferi performanțe excelente în fiecare zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și despre idei de rețete, vizitați site-ul nostru web www.cuisinart.eu

3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. Ghid pentru ingrediente
2. Capac transparent
3. Suport palete
4. Bară de blocare
5. Paletă pentru înghețată
6. Paletă pentru fructe proaspete
7. Bol de congelare
8. Bază carcasă
9. Comutator On/Off

4. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

A. ÎNAINTE DE UTILIZARE

NU scufundați baza carcasei în apă. Ștergeți-o cu o cârpă umedă. Spălați capacul, bolul de congelare și brațul de amestecare în apă caldă cu săpun pentru a îndepărta orice urme praf sau reziduuri din procesul de fabricație și transport. NU curățați niciuna dintre componente cu agenți de curățare abrazivi sau cu unelte dure.

B. TIMPUL DE CONGELARE ȘI PREGĂTIREA BOLULUI

Bolul de congelare trebuie să fie complet înghețat înainte de a începe prepararea rețetei. Înainte de congelare, spălați și uscați complet bolul. Durata de timp necesară pentru a ajunge la starea congelată depinde de cât de rece este congelatorul. Se recomandă să așezați bolul de congelare în partea din spate a congelatorului unde este cel mai rece. Asigurați-vă că așezați bolul de congelare pe o suprafață plană în poziție verticală pentru o congelare uniformă.

În general, timpul de congelare este între 16 și 24 de ore. Agitați bolul pentru a determina dacă este complet înghețat. Dacă nu auziți lichidul din interiorul bolului, lichidul de răcit s-a înghețat. Pentru cele mai convenabile deserturi și băuturi înghețate, lăsați în permanență bolul de congelare în congelator. Utilizați vasul imediat după ce l-ați scos din congelator. Acesta va începe să se dezghețe rapid odată ce a fost scos din congelator.

Memento: congelatorul dvs. trebuie setat la cel puțin 0 °C pentru a asigura înghețarea corespunzătoare a tuturor alimentelor.

C. ALEGEREA PALETEI DE AMESTECARE

Paleta pentru înghețată (Fig. 1)

Perfectă pentru toate aromele de înghețată și iaurt înghețat, oferind o textură ultra-fină și cremoasă.

Paletă pentru fructe proaspete (Fig. 2)

Concepută pentru a pasira și a bate spumă fructe proaspete pentru rețete înghețate cu consistență bogată, pentru o textură netedă sau cu bucăți.

D. ASAMBLAREA APARATULUI DE PREPARAT DESERTURI RECI

1. Așezați suportul de paletă pe blat cu capătul deschis în jos. **(Fig. 3)**
2. Introduceți paleta dorită în suportul de paletă, introducând urechea largă de pe partea inferioară a paletelor în orificiul din partea inferioară a suportului de paletă. **(Fig. 4)**
3. Împingeți ferm bara de blocare în sfera de deasupra paletelor. Apăsăți până când auziți și simțiți că se fixează în loc. **(Fig. 5)**
4. Rotiți bara de blocare în sensul acelor de ceasornic, până când se fixează în poziție sub urechile din partea de sus a suportului de paletă. **(Fig. 6)**

E. PREPARAREA UNUI DESERT ÎNGHEȚAT

1. Pregătiți ingredientele de rețetă din paginile care urmează sau din rețeta proprie. Dacă folosiți propria dvs. rețetă, asigurați-vă că prepară mai puțin de 1,4 litri.
2. Scoateți bolul de congelare din congelator. Așezați bolul de congelare în centrul bazei.

NOTĂ: bolul va începe să se dezghețe repede după ce a fost scos din congelator. Utilizați-l imediat

după ce l-ați scos din congelator.

3. Puneți suportul de palete asamblat cu paleta selectată pe butucul ridicat din partea inferioară a bolului de congelare.
4. Puneți capacul pe bază și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când urechile de pe capac se blochează în poziție pe bază.
5. Apăsăți comutatorul On/Off în poziția ON. Bolul de congelare va începe să se rotească. Paleta se va roti inițial ușor, până când este fixată de suportul de palete, iar apoi va rămâne nemișcată, în timp ce bolul continuă să se rotească.
6. Turnați imediat ingredientele prin orificiul pentru ingrediente.

NOTĂ: ingredientele trebuie adăugate la bolul de congelare după ce aparatul este pornit.

7. Înghețata și deserturile înghețate vor fi gata în 15 - 25 de minute. Timpul mediu de amestecare și de înghețare pentru deserturile din fructe proaspete este de aproximativ 15 minute. Timpul va depinde de rețetă și de volumul desertului pe care îl preparați. Când amestecul s-a îngroșat după preferințele dvs., este gata. Dacă doriți o consistență mai fermă, transferați desertul într-un recipient etanș și păstrați-l la congelator timp de două ore sau mai mult.

NOTĂ: nu păstrați deserturile înghețate în bolul de congelare. Deserturile se vor lipi de părțile laterale ale bolului de congelare și pot deteriora bolul. A se păstra numai într-un recipient adecvat pentru congelator, etanș.

NOTĂ: nu opriți aparatul de preparat deserturi înghețate după amestecare, deoarece amestecul va îngheța și există posibilitatea să nu puteți relua procesul.

F. FRUCTE PROASPETE CONGELATE

Recomandări pentru deserturi

- Pentru deserturile înghețate de fructe proaspete, fructele care funcționează cel mai bine și necesită doar o pregătire minimă includ elemente mai moi cum ar fi banane, mango, căpșuni, kiwi, caise și piersici. Elementele tari, cum ar fi merele, perele sau piersicile neacoapte, ar trebui mai întâi până când devin moi, pentru a obține cele mai cremoase, înghețate rezultate.
- Gătirea fructelor reprezintă o oportunitate de a le infuza cu arome și mirodenii, cum ar fi scorțișoară și nucșoară sau ierburi proaspete precum mentă sau busuioc. În cazul în care gătiți fructele, răciți-le înainte de a le adăuga în bolul de congelare.
- Articolele mai grele, cum ar fi nuca de cocos, articolele cu sâmburi tari cum ar fi rodiile, articolele cu pulpă cum ar fi citricele sau articolele fibroase, cum ar fi ananasul, ar trebui amestecate mai întâi sau tăiate în bucăți mici și amestecate cu alte fructe mai cremoase, cum ar fi banane, mango sau căpșuni, pentru rezultate optime.
- Pentru cele mai bune rezultate, tăiați fructele în bucăți de 2,5-5 cm.
- 700 g de fructe reprezintă media recomandată pentru procesare pe rând.
- Procesarea a 700 g de fructe durează de obicei aproximativ 15-20 de minute. Timpul va varia în funcție de tipul și de cantitatea de ingrediente utilizate.
- Consistența desertului înghețat de fructe poate fi reglată prin reglarea timpului de îngheț. Cu cât fructul este mai mult amestecat, cu atât mai cremoasă va fi consistența.
- Cele mai multe fructe pot fi gata pentru a fi servite în mai puțin de 15 minute. Cu cât este mai mare conținutul de apă, cu atât este mai rapidă înghețarea. De exemplu, pepenele verde este gata în 10 minute.

- Fructele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi pepene galben, ar trebui pregătite în avans, astfel încât o parte din apă să fie scursă și nu înghețată pentru a obține cea mai bună consistență.
- Pentru pepene galben, cum ar fi cantalup și pepene galben cu miezul verde, unde fructul este mai degrabă tare, adăugați fructele încet în vasul de congelare și adăugați doar până la 525 g.
- Nucile sau ciocolata tocate trebuie adăugate în timpul ultimelor câteva minute de amestecare.
- Utilizați fructe foarte coapte pentru cea mai dulce aromă. Siropul simplu (părți egale de zahăr și apă) poate fi utilizat ca îndulcitor.
- Decojiți fructele și îndepărtați semințele înainte de tăiere și congelare.
- Păstrați sorbetul sau înghețata rămas într-un recipient etanș la congelator. Înainte de a acoperi cu un capac, apăsați o bucată de folie de plastic direct pe sorbet sau înghețată pentru a preveni deshidratarea prin înghețare. Scoateți sorbetul de la congelator cu aproximativ 15-20 de minute înainte de a-l servi. Înghețata poate fi scoasă cu 10 până la 15 minute înainte de servire.

Adăugarea ingredientelor

Ingredientele cum ar fi fulgii și nucile trebuie adăugate cu aproximativ 2 minute înainte de finalizarea rețetei. După ce desertul a început să se îngroașe, adăugați ingredientele prin orificiul pentru ingrediente. Nucile și alte ingrediente nu trebuie să fie mai mari decât un fulg de ciocolată.

Caracteristică de siguranță

Aparatul de deserturi înghețate este echipat cu o caracteristică de siguranță care oprește automat unitatea dacă motorul se supraîncălzește. Acest lucru se poate întâmpla dacă desertul este extrem de gros, dacă unitatea funcționează pentru o perioadă excesiv de lungă sau dacă ingredientele adăugate (nuci etc.) sunt în bucăți extrem de mari. Pentru a reseta unitatea, setați comutatorul On/Off în poziția OFF și deconectați unitatea. Lăsați unitatea să se răcească. După câteva minute, puteți reporni unitatea și continua să preparați desertul.

5. CURĂȚARE & ÎNTREȚINERE

Curățarea

Curățați vasul de congelare în apă caldă și săpun. Cele 2 palete, bara de blocare, suportul pentru palete, capacul și ghidajul pentru ingrediente pot fi așezate pe raftul de sus al mașinii de spălat vase sau pot fi spălate cu apă caldă cu săpun.

**NOTĂ: NU PUNEȚI BOLUL DE CONGELARE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE
NU CURĂȚAȚI CU AGENȚI DE CURĂȚARE ABRAZIVI SAU CU UNELTE
DURE.**

Ștergeți baza carcasei cu o cârpă umedă. Uscați foarte bine toate componentele.

Depozitare

NU puneți bolul de congelare în congelator dacă bolul este umed. NU depozitați capacul, paletele, suportul de palete sau baza în congelator. Puteți depozita bolul de congelare în congelator pentru o utilizare convenabilă și imediată. Nu pătrați deserturile înghețate în bolul de congelare în congelator mai mult de 30 de minute deodată. Pentru păstrarea mai îndelungată în congelator, transferați deserturile înghețate într-un recipient adecvat pentru congelator, etanș.

Întreținere

Orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

6. REȚETE

Pentru a vă ajuta să începeți utilizarea noului dvs. aparat de deserturi înghețate, am inclus câteva idei de rețete în acest manual de instrucțiuni. Pentru mai multe idei de rețete și inspirație, vă rugăm să vizitați site-ul nostru web www.cuisinart.eu

Notă: deși o atenție deosebită este acordată pentru a oferi timpuri precise într-o rețetă, supravegheați întotdeauna deserturile înghețate, indiferent de timpul de măsurare atunci când se obține consistența corectă pentru adăugarea de ingrediente rămase, cum ar fi ciocolată și fructe proaspete etc.

ÎNGHEȚATĂ SIMPLĂ DE VANILIE

200 ml lapte gras integral

135 g zahăr tos

400 ml smântână grasă

1 linguriță de extract de vanilie

- Turnați laptele și zahărul într-un castron mediu și amestecați până când zahărul se dizolvă. Amestecați smântâna și vanilie. Acoperiți și țineți la frigider timp de cel puțin 2 ore sau peste noapte.
- După ce s-a răcit, amestecați din nou amestecul înainte de utilizare.
- Asamblați suportul de palete cu accesoriul pentru înghețată. Așezați-l în bolul de congelare și porniți unitatea.
- În timpul funcționării unității, turnați amestecul în bolul de congelare. Amestecați până se îngroașă, aproximativ 15 până la 20 de minute.
- Înghețata va avea o textură moale, cremoasă. Dacă se dorește o consistență mai fermă, transferați înghețată într-un recipient etanș și țineți-l la congelator timp de aproximativ 2 ore.

Versiuni

Prăjituri și cremă

Adăugați 150 g de biscuiți ruși în bucăți mari, de exemplu, ciocolată, prin capac, în timpul ultimelor 5 minute de amestecare.

Înghețată de mentă

Omiteți vanilia și înlocuiți-o cu 1 linguriță de extract de mentă. Tăiați 150 g ciocolată cu lapte în bucăți foarte mici și adăugați-le în timpul ultimelor 5 minute de amestecare.

Înghețată cu fagure

În timpul ultimelor 5 minute de amestecare, puteți adăuga 150 g de fagure artizanal prin capac (a se vedea următoarea rețetă).

Fagure

200 g zahăr tos

5 linguri de melasă

2 lingurițe de bicarbonat de sodiu

Unt pentru ungere

- Ungeți o cutie pătrată de 20 cm cu unt.
- Amestecați zahărul și siropul într-o cratiță cu pereți înalți și amestecați deasupra focului mic până ce zahărul se topește. Nu lăsați amestecul să fiarbă până când zahărul nu s-a topit.
- După ce se topește, dați focul la mare și fierbeți până când obțineți un caramel de culoarea chihlimbarului.
- Îndepărtați imediat de pe foc și adăugați bicarbonatul de sodiu și încorporați-l cu o lingură de lemn. Continuați să bateți până când toate au fost încorporate și amestecul este spumant.
- Răsturnați imediat într-o tavă, având grijă deoarece amestecul este foarte fierbinte.
- Amestecul poate continua să facă bule în cutie. Lăsați până când fagurele se întărește și se răcește, aproximativ 1 până la 1½ ore.
- Acum este gata de utilizare și poate fi presărat pe înghețată.

ÎNGHEȚATĂ CU CAMEL SĂRAT

300 ml lapte integral

300 ml smântână grasă

70 g zahăr tos, împărțit în jumătate Un vârf de sare

1 1/2 linguriță extract de vanilie

4 gălbenușuri mari

Sos de caramel

100 g zahăr alb

¼ linguriță de sare

2 - 3 linguri de apă (suficient pentru a acoperi zahărul pentru a-l face să pară ca nisipul umed) 50 ml de smântână groasă

2 linguri de unt nesărat

- Într-o cratiță de dimensiuni medii la foc mediu sau mic, amestecați împreună laptele, smântâna, jumătate din zahăr, sare și extract de vanilie. Aduceți amestecul la fierbere ușoară.
- În timp ce amestecul de lapte / smântână se încălzește, amestecați gălbenușurile și zahărul rămas într-un castron mediu. Folosind un mixer de mână sau un tel, bateți amestecul până când devine deschis la culoare și se îngroașă.
- Odată ce amestecul de lapte / smântână începe să fiarbă ușor, adăugați treptat amestecul de lapte încălzit peste gălbenușuri.
- Turnați înapoi în cratiță și gătiți la foc mic, amestecând constant, până pe spatele unei linguri de lemn rămâne o crustă. Nu lăsați să fiarbă.
- Turnați amestecul printr-o sită cu plasă fină și lăsați să se răcească la temperatura camerei. Acoperiți și țineți la frigider timp de cel puțin 2 ore sau peste noapte.
- După ce baza de înghețată se răcește suficient, pregătiți sosul de caramel. Puneți zahărul, sarea și apa într-o cratiță mică cu fundul gros la foc mediu. Supravegheați caramelul și lăsați-l să gătească până când capătă culoarea chihlimbarului. Îndepărtați-l de pe foc și încorporați smântâna și untul (se va spuma puțin, deci adăugați încet). Amestecați-le împreună și apoi lăsați-le deoparte până când sunt gata de utilizare. Lăsați-l să se răcească la temperatura camerei.
- Păstrați 2 linguri de sos de caramel și adăugați restul la baza de înghețată. Bateți bine pentru a se amesteca.
- Asamblați suportul de paletă al aparatului de deserturi cu paleta de înghețată. Așezați-l în bolul de congelare și porniți unitatea.
- În timpul funcționării unității, turnați amestecul în bolul de congelare. Amestecați până se îngroașă, aproximativ 15 până la 20 de minute.
- Chiar înainte ca înghețata să fie gata, adăugați sosul de caramel păstrat și lăsați-l să fie înglobat cel mult 30 de secunde.
- Înghețata va avea o textură moale, cremoasă. Dacă se dorește o consistență mai fermă, transferați înghețată într-un recipient etanș și țineți-l la congelator timp de aproximativ 2 ore.

SORBET DE MANGO

2 mango coapte, decojite și tăiate cubulețe

200 g zahăr tos

250 ml apă

1 lime, zeama

Veți avea nevoie, de asemenea, de un procesor de alimente sau de un blender

- Preparați un sirop de zahăr, adăugând apa și zahărul în cratiță. Aduceți la fierbere, amestecând ocazional. Lăsați-l deoparte să se răcească.
- Puneți bucățile de mango într-un blender și tocați-le până când devin fine. Adăugați puțin din siropul de zahăr pentru a vă ajuta să amestecați bine.
- Puneți mango-ul pasirat într-un castron mare și amestecați restul de sirop de zahăr răcit și zeama de la lime.
- Acoperiți și păstrați-l la frigider timp de cel puțin 2 ore sau peste noapte.
- Asamblați suportul de palete al aparatului de deserturi cu paleta pentru fructe proaspete. Așezați-l în bolul de congelare și porniți unitatea. În timpul funcționării unității, turnați amestecul în bolul de congelare. Lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 20 de minute.
- Sorbetul va avea o textură moale. Dacă se dorește o consistență mai fermă, transferați sorbetul într-un recipient etanș și țineți-l la congelator timp de aproximativ 2 ore.

SORBET GIN & TONIC

300 g zahăr tos

200 ml apă

Coaja rasă de la 2 lime

150 ml zeamă de lime (aproximativ 6)

150 ml zeamă de lămâie (aproximativ 4)

100 ml apă tonică, refrigerată

70 ml gin

- Preparați un sirop de zahăr punând apa, coaja de lămâie și zahărul într-o cratiță. Aduceți la fierbere, amestecând până când zahărul se dizolvă complet. Îndepărtați de pe foc și lăsați să se răcească.
- Strecurați zeama de lime și lămâie și adăugați-o la siropul de zahăr. Acoperiți și păstrați-o la frigider până când se răcește complet sau peste noapte. Adăugați ginul și apa tonică răcită în amestecul de sirop de zahăr și amestecați bine.
- Asamblați suportul de paletă cu accesoriul pentru înghețată. Așezați-l în bolul de congelare și porniți unitatea.
- În timpul funcționării unității, turnați amestecul în bolul de congelare. Amestecați până se îngroașă, aproximativ 30 de minute. Sorbetul va avea o textură moale. Dacă se dorește o consistență mai fermă, transferați înghețată într-un recipient etanș și țineți-l la congelator timp de aproximativ 2 ore. Scoateți de la congelator cu 10 minute înainte de servire.

Sugestii și recomandări: Pentru a vă asigura că sorbetul se îngheață bine în timpul procesului de amestecare, ingredientele trebuie să aibă o temperatură de 5°C sau mai puțin chiar înainte de a fi amestecate.

IAURT ÎNGHEȚAT

750 g iaurt integral gras

150 g zahăr tos

Un vârf de sare

1 linguriță zeamă de lămâie

- Amestecați împreună toate ingredientele, asigurând dizolvarea completă a zahărului.
- Acoperiți și păstrați-l la frigider timp de cel puțin 2 ore sau peste noapte.
- Asamblați suportul de palete al aparatului de deserturi cu paleta de înghețată. Așezați-l în bolul de congelare și porniți unitatea. În timpul funcționării unității, turnați amestecul în bolul de congelare. Lăsați să se amestece până se îngroașă, aproximativ 20 de minute. Iaurtul înghețat va avea o textură moale, cremoasă. Dacă se dorește o consistență mai fermă, transferați iaurtul înghețat într-un recipient etanș și țineți-l la congelator timp de aproximativ 2 ore.



CUISINART
20ème Avenue
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTRouGE - FRANÇA

www.cuisinart.eu

Garanție internațională

ROMÂNĂ: CUISINART garantează un contact mai ușor cu serviciul clienți în fiecare țară. Pentru detalii despre serviciul clienți din zona dvs., sunați la:

Franța	 N°VERT 00 800 2011 2014
Belgia	 GREEN NUMBER 00 800 5000 6000
Olanda	+31 (79) 363 4242
Germania	 GREEN NUMBER 00 800 5000 6000
Italia	 GREEN NUMBER 00 800 5000 6000
Spania	 GREEN NUMBER 00 800 5000 6000

Chitanță - Bon de cumpărare

Cumpărător

• Vă rugăm să păstrați acest card de garanție cu dovada originală de achiziție.

Linie directă: 00 800 5000 6000
HYPERLINK mail:
cuisinart_international@conair.com

ROMÂNĂ: GARANȚIE

Cuisinart vă oferă o garanție de 5 ani. Asigurăm înlocuirea standard a aparatului (identic sau echivalent) în această perioadă. Pentru a beneficia de garanție, dovada originală de cumpărare (bon sau chitanță de vânzare) trebuie să fie atașată la această garanție împreună cu detaliile complete de contact. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, căderea, dezmembrarea sau repararea de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dvs. în conformitate cu legislația aplicabilă.