

Cuisinart®

Freeze Wand Aparat de înghețată

ICEFD10E



Broșură cu
instrucțiuni
și rețete



www.cuisinart.co.uk

Urmăriți-ne @cuisinart_europe

Pentru siguranța dumneavoastră și pentru a vă bucura mult timp de acest produs, citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Când utilizați un aparat electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendii, electrocutare și/sau vătămare corporală, inclusiv următoarele:

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE.

1. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți cablul, ștecherul sau ansamblul de alimentare a motorului aparatului în apă sau în orice alt lichid.
2. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate atent sau au fost instruite să utilizeze aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Trebuie să se supravegheze atent utilizarea oricărui aparat de către copii sau în apropierea copiilor. Copiii ar trebui să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
3. Opriti aparatul și deconectați-l de la priză când nu este utilizat, înainte de asamblarea sau dezasamblarea pieselor și înainte de curățare. Pentru a scoate ștecherul din priză, prindeți de ștecher și trageți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
4. Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare. Țineți mâinile, părul și hainele, precum și spatulele și alte ustensile departe în timpul funcționării pentru a reduce riscul de vătămare corporală gravă și/sau deteriorare a aparatului.
5. Verificați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru a vă asigura că nu prezintă semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat jos. În caz de deteriorare sau defecțiune tehnică, contactați linia de asistență pentru clienți Cuisinart (consultați „Servicii post-vânzare în Regatul Unit” pentru mai multe informații).
6. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de Cuisinart poate provoca incendii, șoc electric sau vătămări corporale.
7. Nu utilizați aparatul în aer liber.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau blatului sau să atingă suprafețe fierbinți.
9. NU FOLOȘIȚI OBIECTE ASCUȚITE ÎN INTERIORUL BOLULUI DE DESERT.
10. Orice operație de întreținere, alta decât curățarea și întreținerea de către utilizator, trebuie efectuată numai de către personalul de reparații autorizat Cuisinart.
11. Acest aparat este doar pentru uz casnic, în interior, și nu este destinat unor utilizări precum: în bucătării utilizate de angajați din magazine, birouri și alte medii

de lucru, în ferme, de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de reședințe turistice, unități de cazare ce oferă cazare și micul dejun.

12. Nu utilizați aparatul într-un dulap pentru aparate electrocasnice sau sub un dulap suspendat pe perete. În cazul depozitării într-un dulap pentru aparate electrocasnice, deconectați întotdeauna aparatul de la priză. Nerespectarea acestei măsuri de precauție poate crea un risc de incendiu, mai ales dacă aparatul atinge pereții dulapului sau ușa atinge aparatul când se închide.
13. Nu utilizați aparatul altfel decât în scopul prevăzut.
14. ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE SUPRAVEGHEAT. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul utilizării și deconectați-l după fiecare utilizare. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.
15. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică dacă se lasă nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
16. Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a atinge cablul de alimentare sau de a scoate ștecherul din priză.
17. Asigurați-vă că s-au îndepărtat toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale de pe aparat înainte de prima utilizare.
18. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, lângă o priză.
19. Nu așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz.
20. Nu utilizați accesorii sau atașamente cu acest aparat, altele decât cele recomandate de Cuisinart.
21. Verificați periodic toate piesele înainte de utilizare. Dacă vreo piesă este deteriorată, NU UTILIZAȚI APARATUL.
22. Pentru a evita rănirea sau un posibil incendiu, nu acoperiți aparatul atunci când este în funcțiune.
23. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
24. ATENȚIONARE: Acest aparat este prevăzut cu o siguranță resetabilă. Dacă aparatul este supraîncărcat sau supus unei forțe de împingere extreme, motorul se va opri. Eliberați butonul de pornire/oprire și trageți mânerul electric în poziția inițială dacă acest lucru este posibil; apoi așteptați 10 secunde pentru a permite aparatului să revină la funcționarea normală. Încercați din nou. Dacă aparatul tot nu funcționează, deconectați-l și lăsați-l să se răcească timp de 15 minute, apoi reluați utilizarea.
25. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În caz de deteriorare, întrerupeți imediat utilizarea. Cablurile de alimentare deteriorate trebuie să fie înlocuite de producător. Returnați aparatul la un centru de relații cu clienții. Consumatorul trebuie să nu încerce să repare aparatul pe cont propriu.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI DOAR PENTRU UZ CASNIC

INSTRUCȚIUNI SPECIALE PENTRU SETUL DE CABLURI

Se furnizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscurile rezultate din încurcarea cablului sau împiedicarea de un cablu mai lung. Se pot utiliza prelungitoare mai lungi dacă se acordă atenție în utilizarea lor. Dacă se utilizează un prelungitor lung, polarizat, puterea electrică marcată a prelungitorului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca puterea electrică a aparatului, iar cablul mai lung trebuie aranjat astfel încât să nu atârne peste blat sau masă, unde ar putea fi tras de copii sau animale sau ar putea cauza o împiedicare accidentală.

ATENȚIE

- Nu scufundați mânerul electric sau setul de lame în apă.
- Pentru a reduce riscul de incendiu sau electrocutare, nu dezasamblați mânerul electric sau setul de amestecare.
- Reparațiile trebuie efectuate numai de către personal autorizat.
- Verificați tensiunea pentru a vă asigura că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde cu tensiunea rețelei de alimentare.
- Nu curățați niciodată cu prafuri de curățat sau ustensile dure.
- ACEST APARAT NU ESTE UN BLENDER. Nu-l utilizați pentru a amesteca cuburi de gheață sau ingrediente tari.

CUPRINS

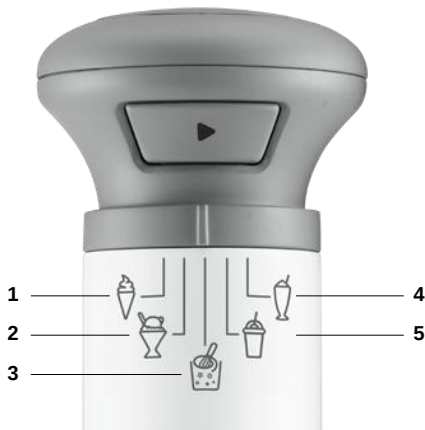
Atenționări importante privind siguranța	2
Caracteristici și beneficii	3
Înțelegerea presetărilor	4
Instrucțiuni de utilizare	4
Curățare, depozitare și întreținere	5
Garanție și servicii post-vânzare în Regatul Unit	5
Rețete	6



CARACTERISTICI ȘI BENEFICII

1. Butonul de pornire/oprire
2. Cablul se înfășoară în siguranță în jurul mânerului electric când aparatul de preparat deserturi nu este utilizat
3. Opțiuni presetate
(Consultați secțiunea de mai jos: Înțelegerea presetărilor)
4. Mâner electric
5. Set de amestecare
6. Recipiente cu capac pentru desert; Trei recipiente de 240 ml care pot fi stivuite în congelator

ÎNȚELEGEREA PRESETĂRIILOR



1. ÎNGHEȚATĂ

Rețete de înghețată pe bază de lapte animal sau vegetal

2. SORBET

Preparați delicii congelate pe bază de fructe

3. INGREDIENTE DE AROMARE

Personalizați-vă desertul cu bucățele de ciocolată, nuci, fructe proaspete și multe altele

4. MILKSHAKE

Amestecați înghețată făcută în casă sau cumpărată din magazin cu lapte

5. GRANITA

Transformați-vă băuturile preferate în granita

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți toate materialele de ambalare din aparatul de preparat deserturi. Spălați recipientele pentru desert cu apă caldă cu detergent de vase pentru a îndepărta praful sau reziduurile rezultate în urma procesului de fabricație și a transportului. NU scufundați mânerul electric sau setul de lame în apă. Ștergeți-le cu o lavetă umedă. NU curățați nicio piesă cu substanțe de curățare abrazive sau ustensile dure.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Scanați pentru instrucțiuni video



1. Preparați rețetele dorite și umpleți recipientele pentru desert.

NOTĂ: Nu depășiți linia de umplere maximă de pe recipientul pentru desert.

NOTĂ: În cazul rețetelor cu ingrediente carbogazificate, folosiți cu un sfert mai puțin lichid decât în rețetele standard de înghețată.

2. Dacă rețeta necesită congelare (înghețată, granita și sorbet), asigurați-vă că suprafața amestecului este dreaptă și puneți capacul pe recipientul pentru desert. Congelați timp de cel puțin 24 de ore; recipientul trebuie să stea drept și în poziție verticală în congelator.

NOTĂ: Nu utilizați amestecuri care au fost congelate într-un recipient înclinat sau a căror suprafață nu este uniformă.

3. După ce amestecul a fost preparat (și congelat timp de 24 de ore în cazul înghețatei, granitei și sorbetului), scoateți capacul și rotiți pentru a fixa recipientul pentru desert pe setul de amestecare.

NOTĂ: Lăsați deserturile congelate la temperatura camerei timp de 5-10 minute înainte de a le amesteca.

4. După fixarea recipientului pentru desert în poziție, atașați mânerul electric în partea superioară a setului de amestecare, aliniind canelurile; butonul de eliberare trebuie să fie orientat în direcția opusă dumneavoastră. Apoi apăsați pe butonul de eliberare și împingeți în jos în poziție. Mânerul electric se va cupla la setul de amestecare.

NOTĂ: Recipientul pentru deserturi trebuie atașat la setul de amestecare înainte de a atașa mânerul electric; în caz contrar, aparatul de preparat deserturi nu va funcționa.

5. Așezați aparatul de preparat deserturi asamblat pe o suprafață plană, în poziție verticală.
6. Alegeți presetarea rotind butonul de pe mânerul electric.
7. Conectați aparatul la priză.
8. Cu o mână, țineți setul de lame. Cu cealaltă mână prindeți ferm partea superioară a

mânerului electric.

9. Când sunteți gata să utilizați aparatul de preparat deserturi, apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire/oprire ►.
10. În timp ce țineți butonul apăsat, efortul de apăsare trebuie să fie minim, doar pentru a ghida mânerul electric prin amestec. Nu apăsați excesiv, deoarece lama va face ce este mai dificil.
NOTĂ: Motorul trebuie să fie pornit înainte de a apăsa pentru a evita blocarea.
11. Lama va amesteca ingredientele pe măsură ce ghidați mânerul în jos. O lumină verde va indica că trebuie să continuați ghidarea în jos.
12. O lumină roșie va semnala că ați amestecat până la fundul recipientului pentru desert.
13. Continuați să amestecați ținând apăsat butonul și ghidând mânerul în sus, către poziția inițială.
NOTĂ: Procesul de amestecare va fi finalizat numai atunci când mânerul electric revine în poziția inițială. Dacă opriți amestecarea în orice altă poziție, va fi dificil să scoateți recipientul pentru desert.
NOTĂ: Timpul de amestecare diferă în funcție de rețetă; majoritatea rețetelor necesită aproximativ 2-3 minute.
14. Deconectați aparatul de preparat deserturi.
15. Apăsați și țineți apăsat butonul de eliberare pentru a ridica mânerul electric de pe setul de amestecare.
16. Rotiți și deblocați recipientul pentru desert pentru a-l scoate din setul de amestecare.
NOTĂ: Nu atingeți lama de amestecare.
NOTĂ: Dacă doriți să amestecați și mai mult desertul pentru a obține consistența dorită, puteți repeta acest proces.

ADĂUGAREA DE INGREDIENTE DE AROMARE LA ÎNGHEȚATĂ SAU SORBET

După ce ați terminat de preparat amestecul, puteți adăuga ingrediente de aromare, cum ar fi bucățele de ciocolată, nuci sau fructe.

1. În timp ce amestecul este încă în recipientul pentru desert, faceți o adâncitură de 1-2 cm în centru și turnați ingredientele, având grijă să nu umpleți recipientul excesiv.
NOTĂ: Dimensiunea ingredientelor de aromare trebuie să nu depășească 0,5 cm.
2. Instalați din nou setul de amestecare și introduceți mânerul electric.
3. Selectați funcția pentru ingrediente de aromare și urmați pașii de mai sus pentru a amesteca.

CURĂȚARE, DEPOZITARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățare

Curățați recipientele pentru desert în apă caldă cu detergent de vase sau pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. **NU CURĂȚAȚI CU PRODUSE DE CURĂȚARE SAU USTENSILE ABRAZIVE.**

Clătiți setul de amestecare sub jet de apă. Ștergeți mânerul electric și setul de amestecare cu o lavetă umedă. **NU scufundați mânerul electric în apă.** Uscați bine toate piesele.

Depozitare

NU depozitați mânerul electric sau setul de amestecare în congelator. Puteți păstra recipientele pentru desert uscate în congelator. Cablul de alimentare poate fi înfășurat în jurul mânerului pentru o depozitare ușoară într-un dulap sau sertar.

Întreținere

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

GARANȚIE VALABILĂ ÎN REGATUL UNIT

Garanție limitată de trei ani

Acest aparat beneficiază de garanție pentru utilizare de către consumatori timp de 3 ani, valabilă numai în Regatul Unit.

Această garanție acoperă numai utilizarea de către consumator, și anume defectele care apar în condiții normale de utilizare în locuință de la data achiziției sau data livrării, oricare dintre acestea este ulterioară.

Dacă produsul prezintă o defecțiune din cauza unor defecte de material sau de manoperă **în maximum 12 luni** de la data achiziției, pentru a evita întârzierile și inconvenientele inutile, vă rugăm, acolo unde este posibil, să returnați produsul la punctul de achiziție pentru a-l schimba.

Dacă produsul prezintă o defecțiune din cauza unor defecte de material sau de manoperă **după 12 luni** de la data achiziției și în perioada de garanție, serviciul de asistență post-vânzare Conair UK va repara sau înlocui produsul.

Excluderi

Această garanție nu va mai fi valabilă, ceea ce înseamnă că The Conair Group Ltd nu va fi răspunzătoare pentru repararea sau înlocuirea produsului dumneavoastră în cazul în care:

1. Aparatul a fost utilizat la o altă tensiune decât cea marcată pe produs sau recomandată în această broșură de instrucțiuni.

2. Aparatul a fost achiziționat de la un distribuitor neautorizat*
3. Aparatul este utilizat pentru uz profesional / non-casnic
4. S-a încercat efectuarea de reparații sau modificări de către persoane neautorizate
5. Defectarea aparatului este rezultatul direct al utilizării greșite
6. Defectarea este rezultatul nerespectării instrucțiunilor de utilizare

Această garanție nu acoperă daunele estetice cauzate de utilizarea necorespunzătoare a produsului și nici daunele aduse persoanelor sau bunurilor care apar din cauza utilizării necorespunzătoare a produsului.

*distribuitorii neautorizați includ, fără limitare, site-uri de licitații online, vânzători privați și cei care vând bunuri second-hand, produse recondiționate etc.

Vă rugăm să contactați linia de asistență pentru clienți Conair la numărul de telefon 03702 406902 (de luni până vineri, între orele 09:00 și 17:00) sau la adresa de e-mail support@cuisinart.co.uk pentru informații suplimentare despre distribuitorii autorizați.

Este important să păstrați dovada achiziției. Vă recomandăm să atașați factura la această pagină.

Chiar și în cazul în care este aplicabilă o rambursare, aceasta nu va fi acordată fără o factură sau o dovadă a achiziției valabilă; vom putea oferi doar un serviciu de reparație sau înlocuire. Vă rugăm să rețineți că acest lucru nu se aplică dacă produsul a fost achiziționat direct de la The Conair Group Ltd.

Garanțiile pentru produsele de înlocuire sunt valabile de la data achiziției sau de la data livrării inițiale, oricare dintre acestea este ulterioară, și nu de la data înlocuirii.

Această garanție este un beneficiu suplimentar și nu vă afectează drepturile legale în calitate de consumator.

Dacă aveți întrebări cu privire la această garanție, vă rugăm să contactați linia de asistență pentru clienți Conair la numărul de telefon 03702 406 902 (de luni până vineri, între orele 09:00 și 17:00) sau să trimiteți solicitarea dvs. prin e-mail la adresa support@cuisinart.co.uk.

SERVICII POST-VÂNZARE ÎN REGATUL UNIT

Pentru sfaturi suplimentare privind utilizarea aparatului sau dacă trebuie să returnați produsul, vă rugăm

să contactați linia de asistență pentru clienți Conair la numărul 03702 406 902 (de luni până vineri, între orele 09:00 și 17:00) sau să trimiteți solicitarea dvs. prin e-mail la support@cuisinart.co.uk

Adresa de returnare:

Centrul de asistență pentru clienți

Conair Logistics

Unit 4, Revolution Park

Buckshaw Avenue

Buckshaw Village

Chorley

PR7 7DW

Vă rugăm să atașați numărul de retur, numele și adresa, împreună cu o copie a dovezii de cumpărare și detaliile defectului.

Vă rugăm să rețineți că această broșură de instrucțiuni nu constituie un certificat de garanție.

Rețete

Pentru a vă ajuta să începeți să utilizați noul aparat de înghețată Freeze Wand, 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.co.uk. De asemenea, puteți împărtăși propriile idei de rețete pe pagina noastră de Facebook, Cuisinart UK.

Înghețată simplă de vanilie	6
Înghețată simplă de ciocolată	7
Sorbet din lămâi proaspete.....	7
Milkshake cu arome	7
Granita	7

Înghețată simplă de vanilie

70 ml de lapte integral

140 ml de smântână pentru frișcă

50 g de zahăr tos

1 lingură de extract de vanilie

1. Puneți laptele cu zahărul într-un castron de dimensiuni medii. Amestecați cu un mixer de mână (aproximativ 1-2 minute la viteză mică) sau manual până când se dizolvă zahărul.

2. Încorporați smântâna pentru frișcă și extractul de vanilie.
3. Turnați amestecul în recipientul pentru desert. Asigurați-vă că suprafața amestecului este dreaptă, la același nivel și că recipientul nu este umplut excesiv.
4. Acoperiți recipientul și lăsați-l în congelator timp de cel puțin 24 de ore. Asigurați-vă că temperatura congelatorului este fixată la o valoare sub -18 °C.

NOTĂ: Scoateți amestecul de înghețată din congelator cu 5-10 minute înainte de a-l amesteca.

Înghețată simplă de ciocolată

70 ml de lapte integral

140 ml de smântână pentru frișcă

2,5 linguri de zahăr tos

2 linguri de zahar brun

20 g de pudră de cacao

1 lingură de extract de vanilie

1. Puneți pudra de cacao și zahărul într-un castron de dimensiuni medii; amestecați cu un tel pentru a elimina toate cocoloșele.
2. Adăugați laptele și amestecați cu un mixer de mână (aproximativ 1-2 minute la viteză mică) sau manual până când se dizolvă zahărul.
3. Încorporați smântâna pentru frișcă și extractul de vanilie.
4. Turnați amestecul în recipientul pentru desert. Asigurați-vă că suprafața amestecului este dreaptă, la același nivel și că recipientul nu este umplut excesiv.
5. Acoperiți recipientul și lăsați-l în congelator timp de cel puțin 24 de ore. Asigurați-vă că temperatura congelatorului este fixată la o valoare sub -18 °C.

NOTĂ: Scoateți amestecul de înghețată din congelator cu 5-10 minute înainte de a-l amesteca.

Sorbet din lămâi proaspete

60 g de zahăr

120 ml de apă

100 ml de suc proaspăt de lămâie

1 linguriță de coajă de lămâie tocată mărunt

1. Puneți zahărul și apa într-o cratiță de dimensiune medie și aduceți amestecul la fierbere la foc mediu-mare.

2. Reduceți și fierbeți la foc mic fără a amesteca până când zahărul se dizolvă, aproximativ 3 până la 5 minute. Lăsați amestecul să se răcească complet.
3. După ce s-a răcit, adăugați suc și coaja de lămâie; amestecați pentru a se omogeniza.
4. Turnați amestecul în recipientul pentru desert. Asigurați-vă că suprafața amestecului este dreaptă, la același nivel și că recipientul nu este umplut excesiv.
5. Acoperiți recipientul și lăsați-l în congelator timp de cel puțin 24 de ore. Asigurați-vă că temperatura congelatorului este fixată la o valoare sub -18 °C.

NOTĂ: Scoateți amestecul de sorbet din congelator cu 5-10 minute înainte de a-l amesteca.

Milkshake cu arome

1 cupă de înghețată preferată

200 ml de lapte integral

1. Puneți înghețata mai întâi și apoi laptele într-un recipient gol pentru desert.
2. Urmați instrucțiunile de utilizare folosind setarea pentru milkshake.

NOTĂ: Această rețetă nu necesită congelare prealabilă.

Granita

330 ml din băutura preferată

1. Umpleți recipientul pentru desert până la $\frac{3}{4}$ cu băutura aleasă (păstrând băutura rămasă pentru mai târziu)
2. Acoperiți recipientul și lăsați-l în congelator timp de cel puțin 24 de ore. Asigurați-vă că temperatura congelatorului este fixată la o valoare sub -18 °C.
NOTĂ: Scoateți amestecul de granita din congelator cu 10 minute înainte de a-l amesteca.
3. Urmați instrucțiunile de utilizare folosind setarea pentru granita și amestecând o singură dată.
4. După prima amestecare, adăugați lichidul rămas până la linia de umplere maximă și amestecați din nou. Puteți repeta procesul până când obțineți consistența dorită.
NOTĂ: De asemenea, puteți adăuga mai mult lichid la finalul amestecării, pentru o granita mai puțin rece și mai diluată.

**Scanați pentru a începe să utilizați
noul aparat de înghețată.**



www.cuisinart.co.uk