

**EAC**

FAC 2023 / 03

**BABYLISS SARL**  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
Franța

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**N IB-23/089**



**APARAT DE ÎNGHEȚATĂ CREMOASĂ**  
ICE48E  
Q182a

**Cuisinart®**

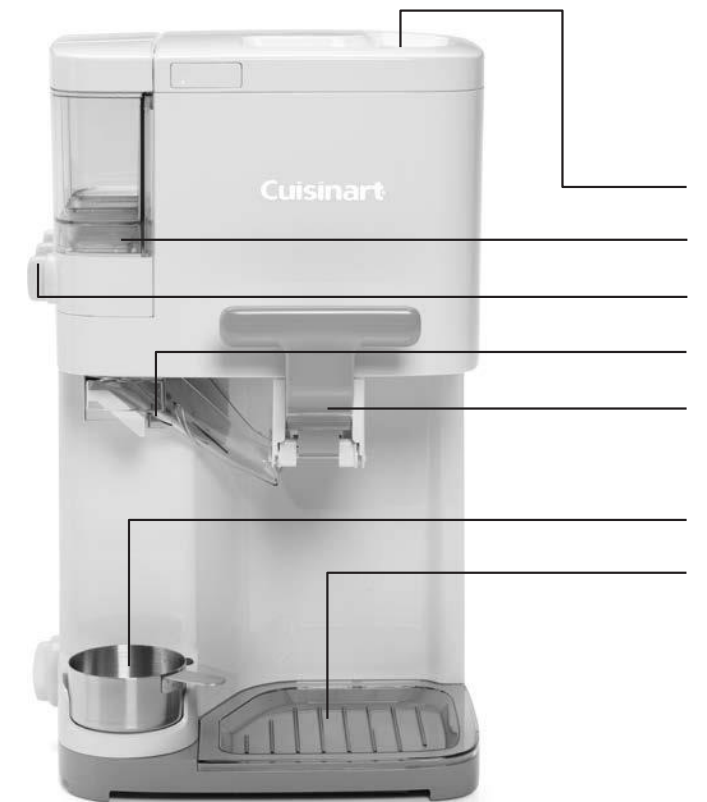


Fig.

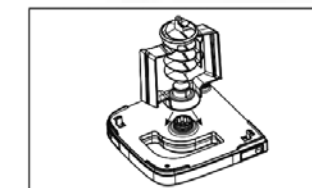


Fig. 2

Fig.

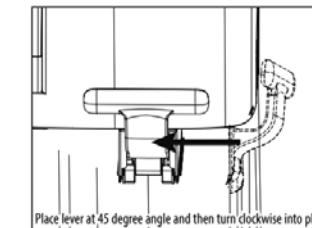


Fig. 4

**Cuisinart®**

# CUPRINS

<b>1. Precauții Importante de Siguranță .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Introducere .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Caracteristicile produsului .....</b>	<b>7</b>
<b>4. Utilizarea .....</b>	<b>7</b>
A. Înainte de prima utilizare .....	7
B. Prepararea înghețatei cremoase și a iaurtului înghețat .....	8
C. Ghid pentru Înghețată.....	9
D. Topping-uri Recomandate .....	9
E. Utilizarea Plăcii de Menținere a Căldurii .....	9
<b>5. Depanarea .....</b>	<b>10</b>
<b>6. Curățare &amp; Mentenanță.....</b>	<b>11</b>
<b>7. Rețete .....</b>	<b>12</b>
<b>Garanție internațională .....</b>	<b>14</b>

# 1. MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU SIGURANȚĂ (INSTRUCȚIUNI ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL!

- Respectați întotdeauna aceste precauții de siguranță atunci când utilizați acest aparat pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de instrucțiuni. Există riscul de rănire dacă produsul este utilizat în mod necorespunzător.

## MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE



• **AVERTISMENT:** suprafețe foarte fierbinți  
Aveți grijă când folosiți cupa de încălzire, suprafața ar putea fi fierbinte.

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu vor fi efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Copiii trebuie să fie întotdeauna supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate.
- Nu folosiți apă pentru a curăța placa de încălzire din cauza racordului electric.
- Aveți grijă când manevrați bolul de înghețare.

Evitați contactul cu piesele în mișcare.

- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți imediat utilizarea. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător. Returnați aparatul la centrul de asistență pentru clienți (consultați „Garanția internațională” de la pagina 94). Nicio reparație nu trebuie încercată de către consumator.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul corpului principal al aparatului în timpul utilizării sau după utilizare.
- Nu lăsați cablul de alimentare atârând peste marginea unei mese de bucătărie sau a unui blat de lucru.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu surse de căldură.
- Acest aparat este doar pentru uz casnic și nu este destinat să fie utilizat în situații ca: zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte spații rezidențiale; de către unități de cazare ce oferă pensiune și mic dejun.

### **SIGURANȚA ELECTRICĂ**

- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea care va fi aplicată corespunde cu tensiunea de pe aparat, aceasta este indicată pe partea de jos a carcasei.
- Aparatul nu este destinat să fie operat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu trageți niciodată ștecherul din priză de cablul de alimentare.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a atinge cablul de alimentare sau înainte de a scoate ștecherul din priză.

## **SIGURANȚĂ GENERALĂ**

- Asigurați-vă că toate materialele de ambalare și orice etichete sau autocolante promoționale sunt îndepărtate de pe aparat înainte de prima utilizare.
- Verificați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru a vedea dacă nu prezintă semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat jos. În caz de deteriorare sau în cazul în care aparatul prezintă o defecțiune, contactați linia de asistență pentru clienți Cuisinart (consultați „Garanția internațională” de la pagina 94).
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel prevăzut.
- Poziționați aparatul de înghețată cremoasă pe o suprafață stabilă și plană, în apropierea unei prize de curent.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă un arzător fierbinte electric sau pe bază de gaz.
- Nu utilizați accesorii sau dispozitive suplimentare cu acest aparat, altele decât cele recomandate de Cuisinart.
- Evitați contactul cu părțile în mișcare. Țineți-vă mâinile, părul, îmbrăcămintea, spatulele și alte ustensile departe în timpul funcționării, pentru a reduce riscul de rănire și/sau deteriorare a aparatului.
- Verificați periodic toate piesele înainte de utilizare. Dacă vreo piesă este deteriorată **NU UTILIZAȚI APARATUL**.
- Pentru a evita rănirea sau un posibil incendiu, nu acoperiți aparatul atunci când este în funcțiune.
- Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice sau rănirilor personale, nu scufundați baza carcasei, cablul sau ștecherul în apă sau în alte lichide și nu le puneți în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați bolul, de congelare pe flăcări, plite fierbinți sau cuptoare. Nu expuneți la surse de căldură. Nu spălați în mașina de spălat vase; acest lucru poate produce risc de incendii, șocuri electrice sau vătămări.



**AVERTISMENT:** Prezența pungilor din polietilenă deasupra produsului sau prezența ambalajului pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, nu le lăsați la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste punguri nu sunt jucării.

Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și Marea Britanie și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Suntem o companie certificată ISO9001:2015 care evaluează continuu performanța sistemului nostru de management al calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produsului, vă rugăm să contactați departamentul nostru de servicii pentru clienți (vezi „Garanție internațională“ la pagina 94).



### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA SFÂRȘITUL DURATEI LOR DE VIAȚĂ**

Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, acesta trebuie predat

la punctul de colectare a aparatelor pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți contribui la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății umane, care altfel ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a produsului ca deșeu. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați consiliul local sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

## **2. INTRODUCERE**

### **Felicitări că ați achiziționat Aparatul de Înghețată Cremoasă 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 viață excepțional de lungă și sunt 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 pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

### 3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI (a se vedea coperta)

1. Capac cu închidere ușoară și deschizătură.
2. Trei containere pentru toppinguri
3. Dispozitive de dozare a topping-ului.
4. Duză pentru Toppinguri
5. Mâner de dozare
6. Păstrare la cald cu cana din oțel inoxidabil
7. Tavă de scurgere detașabilă.
8. Suport pentru cornete (nu este afișat)
9. Paletă de amestecare (nu este afișată)
10. Bol de înghețată de 1,42 L (nu este afișat)
11. Regulator de putere (nu este afișat)
12. Indicator de amestecare a ingredientelor de topping (nu este afișat)

## 4 UTILIZARE

### A. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a folosi aparatul de înghețată cremoasă pentru prima dată, asigurați-vă că toate ambalajele sunt îndepărtate și că este așezată pe o suprafață plană. Curățați capacul, bolul congelator și paleta de amestec în apă călduță cu săpun.

**N.B.** Nu curățați niciuna dintre părți cu soluții abrazive de curățare sau obiecte aspre.

### Pregătirea Bolului de Înghețare

Bolul de înghețare trebuie să fie complet înghețat înainte să începeți. Înainte de înghețare, spălați și uscați bolul. Înfășurați-l într-o pungă de plastic pentru a împiedica arderi produse de gheață. Durata necesară pentru congelare în congelator depinde de temperatura congelatorului dumneavoastră.

În general, timpul de congelare ar trebui să fie de cel puțin 24 de ore, la o temperatură a congelatorului de  $-18^{\circ}\text{C}$  sau mai rece. Pentru a determina dacă bolul este complet înghețat, scuturați-l. Dacă nu auziți lichid care se mișcă, lichidul de răcire este înghețat.

Recomandăm să plasați bolul de congelator în partea din spate a congelatorului, acolo unde este mai rece. Puneți bolul de înghețare pe o suprafață netedă, în poziție ridicată, pentru congelare uniformă. Pentru comoditate, lăsați întotdeauna bolul de congelare în congelator. Va fi gata pentru utilizare imediată, în orice moment.

### Asamblarea Aparatului de Înghețată Cremoasă

**OBSERVAȚIE:** Bolul va începe să se decongeleze rapid după ce a fost scos din congelator. Pregătiți rețeta înainte de a asambla aparatul de înghețată, pentru a asigura rezultate perfecte.

1. Scoateți bolul de înghețare din congelator. Puneți bolul de înghețare în carcasa principală a aparatului de înghețată. Localizați și aliniați paleta de amestecare în orificiu, pe partea de dedesubt a capacului. Aliniați și apăsați până face clic și se blochează la locul său. (Fig. 1)
2. Împingeți containerele de topping în canelura de pe lateralul mașinii de înghețată, astfel încât să fie ferm fixate în loc. Puneți capacele deasupra.

**NOTĂ:** Recipientele pentru topping cu marginile rotunjite ar trebui inserate în spațiile laterale.

3. Atașați brațul de dozare cu mânerul. Poziționați brațul de dozare astfel încât să fie poziționat corect

- sub produs, dar la un unghi de 45 de grade, în fața unității. Aliniați orificiul din unitate cu orificiul de dozare din mâner și rotiți în sensul acelor de ceasornic spre dvs., până când mânerul este în poziție. (Fig. 2)
4. Glisați duza pentru topping în spațiul prevăzut, sub containerele pentru topping. Asigurați-vă că glisați până în interior, până se oprește. (Fig. 3)
5. Poziționați tava de scurgere pe bază, sub dozator. Puneți capacul, cu paleta de amestecare, peste bolul de înghețată și apăsați în jos până când se fixează în siguranță la locul său. Pentru a îndepărta capacul, apăsați cele două cotoare laterale. (Fig. 4)

## **B. PREPARAREA ÎNGHEȚATEI CREMOASE ȘI A IAURTULUI ÎNGHEȚAT**

Asamblați Aparatul de înghețată moale și umpleți containerele pentru toppinguri cu toppingurile dorite.

**NOTĂ:** Nu puneți lichide în containerele pentru toppinguri.

Pregătiți-vă rețeta de înghețată. Capacitatea maximă este de 0,8 - 0,9 litri de amestec de înghețată, deoarece ingredientele vor crește în volum în timpul procesului de amestecare. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați ingrediente pre-răcite și pregătiți-le într-un recipient din care este ușor să turnați.

Adăugați bolul congelator în mașină atunci când sunteți gata să începeți procesul de amestecare.

**NOTĂ:** Bolul va începe să se dezghețe rapid, așa că trebuie să îl folosiți imediat ce îl scoateți din congelator.

Rotiți selectorul de alimentare în poziția ON și paletetele de amestecare vor începe să se rotească. Adăugați amestecul de înghețată în bol, turnându-l prin deschiderea din capac.

Observație: Înainte de a turna amestecul în bol, asigurați-vă că mânerul de dozare este blocat în loc și că mânerul este în poziția verticală.

Folosind un amestec de înghețată pre-răcit, înghețata va fi gata în aproximativ 25 - 30 de minute. Timpul va depinde de rețetă și de volumul desertului pe care îl realizați.

**NOTĂ:** Setati un cronometru timp de 15 minute și verificați consistența pentru a determina când să dozați. Lăsați întotdeauna paleta de amestecare în mișcare atunci când dozați înghețata.

Dozarea Înghețatei Cremașe sau a Iaurtului Înghețat

Atunci când înghețata este gata, paleta trebuie să continue să amestece în timp ce dozează. Țineți un cornet de înghețată sau în vas la câțiva centimetri sub duza pentru înghețată și trageți mânerul în jos. Rotiți cornetul sau vasul, pe măsură ce dozați, pentru a roti înghețata. Atunci când ați terminat de umplut cornetul sau vasul, apăsați mânerul înapoi pentru a opri fluxul de înghețată.

**NOTĂ:** Pentru a testa consistența înghețatei, trageți mânerul în jos și distribuiți o cantitate mică de înghețată moale într-un bol. Dacă aveți o consistență prea lichidă, puneți înapoi în vas și continuați să amestecați. Verificați la fiecare câteva minute, până ați obținut rezultatele dorite.

**NOTĂ:** Cele mai multe dimensiuni de cornete vor încăpea, dar cornetele mai înalte vor trebui înclinate atunci când se dozează înghețata.

Rotiți dispozitivele de dozare a toppingurilor pentru a adăuga toppingurile / ingredientele preferate.

Pentru a evita să faceți dezordine atunci când dozați toppingurile, asigurați-vă că cornetul sau vasul este ținut aproape de fanta de dozare.

**NOTĂ:** Mânerul poate fi greu de rotit dacă toppingurile sunt prea zaharoase.



**NOTĂ:** Toppingurile zaharoase nu ar trebui să rămână în containere atunci când mașina nu este folosită, deoarece umezeala va pătrunde în ele, determinându-le să se lipească împreună. Se recomandă ca vasele să fie umplute doar cu cantitatea care va fi folosită și golite de fiecare dată, pentru a evita această problemă.

Serviți rapid, odată ce înghețata a atins consistența dorită, asigurându-vă că mașina este pornită și în mișcare în timp ce eliberați înghețata.

**IMPORTANT:** NU opriți mașina când amestecă, deoarece amestecul va îngheța și ar putea să nu fie posibil să reluați procesul.

**IMPORTANT:** NU stocați deserturi înghețate în bolul de înghețată. Deserturile se vor lipi de pereții bolului și pot cauza deteriorări. Păstrați doar într-un recipient etanș. Însă înghețata își va pierde consistența moale dacă este stocată într-un congelator.

### C. GHID PENTRU ÎNGHEȚATĂ

	Consistență cremoasă	Înghețată semi-solidă, ce conține mai puțină grăsime din lapte decât înghețata obișnuită, ceea ce duce la o textură mai cremoasă.
	laurt înghețat	laurt proaspăt, înghețat și aerat. De obicei mai acru ca înghețata, deoarece are mai puțină grăsime.

### D. TOPPINGURI RECOMANDATE

Aceste articole pot fi găsite în majoritatea supermarketurilor:

- M&M-uri zdrobite\*
- Chips-uri de ciocolată zdrobite\*
- Granule colorate
- Granule de ciocolată
- Nuci zdrobite
- Biscuiți & Fursecuri Zdrobite fin

**NOTĂ:** Nu folosiți M&M-uri sau chips-uri de ciocolată întregi, deoarece sunt prea mari pentru a fi dozate. Granulele colorate sunt recomandate, în locul granulelor mici, deoarece acestea sunt prea mici și nu vor fi distribuite eficient pe înghețată. Se recomandă să goliți containerele de topping când nu sunt în uz.

**NOTĂ:** Pentru a vă asigura că toppingurile au dimensiunea corectă pentru dozare, se recomandă umplerea containerelor de topping folosind măsura inclusă.

### Folosirea plăcii de păstrare a căldurii

Placa de păstrare a căldurii poate fi folosită pentru a păstra calde sosurile și toppingurile. Pentru a porni, rotiți pur și simplu butonul de pe laterala aparatului de înghețată pentru a-l „menține cald“.

**NOTĂ:** Placa de păstrare a căldurii nu ar trebui utilizată pentru a încălzi sosuri sau pentru a topi ciocolată. Doar va menține sosurile și toppingurile preîncălzite calde până la servire.

### E. PROTECȚIE PENTRU SUPRAÎNCĂRCAREA MOTORULUI

Aparatul de Înghețată Cremoasă are o protecție la supraîncărcare, ce va opri motorul dacă se supraîncălzește. Acest lucru se poate întâmpla dacă desertul este extrem de gros sau dacă unitatea a funcționat pentru o perioadă de timp prea lungă. Acest lucru se poate întâmpla, de asemenea, dacă paleta de amestecare este obstrucționată și nu se rotește.

Pentru a reseta acest lucru, scoateți unitatea din priză. Lăsați unitatea să se odihnească cel puțin 20 de minute. După 20 de minute, puteți reporni unitatea.

În cazul în care înghețata îngheață prea mult și împiedică paleta de amestecare să se agite și devine prea groasă pentru a fi distribuită, opriți aparatul, îndepărtați bolul de înghețată și scoateți înghețata într-un recipient adecvat, etanș, pentru a o păstra la congelator.

## 5. DEPANAREA

Problemă	Soluție
<b>Bolul de înghețată nu îngheață</b>	<p>Dacă bolul nu îngheață, reglați temperatura congelatorului la o valoare mai rece. Este esențial ca congelatorul dvs. să atingă o temperatură de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> sau mai mică.</p> <p>Nu spălați bolul în mașina de spălat vase, deoarece acesta se va deteriora.</p> <p>Nu lăsați bolul de congelare să stea în afara congelatorului mai mult de 5 minute, înainte de a face înghețată.</p>
<b>Înghețata nu este gata în timpul recomandat</b>	<p>Verificați rețeta pentru a vă asigura că ingredientele și cantitățile folosite sunt corecte.</p> <p>Asigurați-vă că bolul de congelare este înghețat corect timp de 24 de ore înainte de utilizare (nu trebuie să auziți lichid în bol atunci când îl agitați).</p> <p>Utilizarea ingredientelor care nu sunt pre-răcite va avea un impact asupra duratei de timp pentru a amesteca înghețata.</p>
<b>Aparatul de înghețată cremoasă nu dozează</b>	<p>Este posibil ca înghețata să se fi îngroșat prea mult. Verificați și reduceți timpul de amestecare, dacă este necesar.</p> <p>Asigurați-vă că folosiți o rețetă dezvoltată pentru Aparatul de Înghețată Cremoasă. Se pot folosi și alte rețete de înghețată, dar poate fi nevoie să fie scoasă direct din bol.</p> <p>Verificați rețeta pentru a vă asigura că ingredientele și cantitățile folosite sunt corecte. Dacă înghețata nu se dozează, scoateți-o din bol și puneți-o într-un recipient adecvat etanș.</p>
<b>Motorul se oprește</b>	<p>Înghețata poate fi prea groasă. Verificați timpul de prelucrare. Opriți aparatul de înghețată cel puțin 20 de minute. Curățați aparatul de înghețată și puneți bolul de înghețare în congelator. Faceți un nou lot, după ce bolul a fost congelat pentru perioada de timp recomandată.</p>
<b>Toppingurile nu sunt dozate</b>	<p>Verificați duza pentru toppinguri pentru a vă asigura că toppingurile nu sunt blocate. Curățați și uscați duza.</p> <p>Verificați toppingurile pentru a vă asigura că nu se topesc.</p> <p>Verificați dacă există toppinguri blocate. Toppingurile pot fi prea mici sau prea mari.</p>
<b>Paleta de amestecare nu se rotește</b>	<p>Verificați dacă nu există gheață în vasul de congelare, produsă de arsuri de congelare. Pentru a preveni arsurile de congelare, înfășurați bolul de înghețată într-o pungă de plastic. Verificați dacă unitatea este pornită. Înghețata poate fi prea groasă. Asigurați-vă că paleta de amestecare este blocată în mod corespunzător: localizați și aliniați unitatea de angrenare a paletei de amestecare în orificiul de pe partea inferioară a capacului. Aliniați și apăsați până face clic și se blochează la locul său.</p>

## 6. CURĂȚAREA & ÎNTREȚINEREA

- Înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, curățați bine fiecare piesă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de înghețată cremoasă de la rețeaua electrică, înainte de curățare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive, ustensile dure sau o perie de sârmă deoarece acestea pot cauza deteriorări. Pur și simplu ștergeți exteriorul cu o cârpă curată și umedă și uscați bine.
- **Bază** Ștergeți cu o cârpă umedă și uscați. Nu folosiți niciodată substanțe abrazive și nu scufundați în apă.
- **Bolul de înghețată și capacul:** Spălați manual în apă caldă cu săpun și uscați bine. **NU SPĂLAȚI ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE ȘI NU FOLOSIȚI DETERGENȚI SAU INSTRUMENTE ABRAZIVE.**
- **Mâner cu suport de dozare:** Spălați manual în apă caldă cu săpun și uscați bine. Asigurați-vă că ați eliminat toate reziduurile de înghețată, curățând mânerul de dozare în timp ce este deschis (cu mânerul împins în jos) și când este închis (cu mânerul împins în sus).
- **Paletă de amestecare, recipiente de topping, duză de topping și tavă de picurare:** Spălați manual în apă caldă cu săpun și uscați bine. De asemenea, aceste piese pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase, numai pe raftul superior.
- Orice altă reparație trebuie efectuată de către un reprezentant autorizat al service-ului.

**Placa de încălzire: Ștergeți cu o cârpă umedă. NU SCUFUNDAȚI ÎN APĂ, DIN CAUZA ELEMENTULUI ELECTRIC DE DEDESUBT.**

**Notă** Nu folosiți substanțe de curățare abrazive, ustensile dure sau un burete aspru, deoarece acestea pot cauza deteriorarea carcasei principale.

## 7. REȚETE

**Înghețată cremoasă de vanilie:** 8

**Timp de pregătire:** 10 minute

**Timp de amestecare:** Aproximativ 30 de minute

### **Ingrediente:**

235 ml de lapte gras, bine răcit

150 g de zahăr fin

500 ml smântână îngroșată, bine răcită

1 până la 2 lingurițe de extract de vanilie,  
după gust

### **Metodă de preparare:**

- Puneți laptele și zahărul într-un bol mediu. Folosiți un mixer de mână (la viteză mică) sau un tel pentru a amesteca, până când zahărul se dizolvă.
- Amestecați apoi smântâna îngroșată și extractul de vanilie, după gust. Acoperiți și puneți la frigider până când îl veți utiliza.
- Porniți Aparatul de înghețată cremoasă și turnați amestecul răcit. Lăsați să amestece, până când se obține consistența dorită. Verificați consistența, după aproximativ 25 de minute, dozând o cantitate mică într-un bol. Dacă nu este suficient de groasă pentru a curge uniform, turnați-o înapoi în bolul de înghețată și continuați să o amestecați pentru încă câteva minute.
- Când este gata, se distribuie în cupe sau cornete, ținându-le chiar sub duză și întorcându-le încet, pe măsură ce înghețata se dozează.
- Adăugați toppingurile și sosurile preferate și bucurați-vă de înghețată.

**Cuisinart®**



**CUISINART**  
ZI du Val de Calvigny  
59141  
Iwuy - Franța

**[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)**

### **Garanție internațională**

**ENGLEZĂ:** CUISINART garantează un contact mai ușor cu serviciul său clienți în fiecare țară Pentru detalii despre serviciile pentru zona dvs.,

**TELEFON VERDE 00 800 5000 6000**

**Chitanță - Bon de vânzare**

Cumpărător

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

Linie permanentă: 00 800 5000 6000  
cuisinart\_international@conair.com

**ENGLEZĂ: GARANȚIE**

Cuisinart vă oferă o garanție de 3 ani. În această perioadă, oferim un schimb standard al aparatului (identic sau echivalent). Pentru a beneficia de garanție, la acest bon de garanție trebuie atașată dovida originală de cumpărare (bonul de vânzare sau chitanța) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, căderi, demontări sau reparații de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră conform legii.



Versiune nr.: N ICE48E IB-23-089
DIMENSIUNE: 140MM(W) x 210MM(H)
Pagini: copertă cu 6 pliuri +96 de pagini interioare
Hârtie: Copertă: 157gsm hârtie artistică lucioasă Interior: 105gsm hârtie artistică lucioasă
Culoare: Neagră pentru întreaga carte
Înveliș: vopsea pe bază de apă pentru întreaga carte
Conair: Conair By Astor You
Data: 03/29/2023

SUN HING PRINTING CO., LTD.