



**Cuisinart®**  
A TASTE OF PERFECTION



**Sorbetière**  
Ice cream maker

## SOMMAIRE

Consignes de sécurité . . . . .	4
1. Introduction . . . . .	6
2. Description du produit . . . . .	6
3. Mode d'emploi . . . . .	7
A. Préparer le bol accumulateur de froid . . . . .	7
B. Assembler la sorbetière . . . . .	7
C. Préparer des desserts ou des boissons glacés . . . . .	7
D. Démontez la sorbetière . . . . .	7
E. Trucs et astuces . . . . .	7
4. Nettoyage & Entretien . . . . .	8

## CONTENTS

Safety Cautions . . . . .	9
1. Introduction . . . . .	11
2. Product Description . . . . .	11
3. Instructions for Use . . . . .	12
A. Preparing the freezer bowl . . . . .	12
B. Assembling the Ice Cream Maker . . . . .	12
C. Making Frozen Desserts or Drinks . . . . .	12
D. Dismantling the Ice Cream Maker . . . . .	12
E. Hints & Tips . . . . .	12
4. Cleaning & Maintenance . . . . .	13

## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise . . . . .	14
1. Einleitung . . . . .	16
2. Produktbeschreibung . . . . .	16
3. Gebrauchsanleitung . . . . .	17
A. Vorbereiten des Gefriergefäßes . . . . .	17
B. Zusammensetzen des Speiseeisbereiters . . . . .	17
C. Zubereiten von gefrorenen Süßspeisen oder Getränken . . . . .	17
D. Auseinandernehmen des Speiseeisbereiters . . . . .	17
E. Tipps & Tricks . . . . .	17
4. Reinigung & Pflege . . . . .	18

## INHOUD

Veiligheidsvoorschriften . . . . .	19
1. Inleiding . . . . .	21
2. Productbeschrijving . . . . .	21
3. Gebruiksaanwijzing . . . . .	22
A. De diepvriezerkom klaarmaken . . . . .	22
B. De Roomijsmachine assembleren . . . . .	22
C. Bevroren desserts of drankjes maken . . . . .	22
D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen . . . . .	22
E. Hints & Tips . . . . .	22
4. Reiniging & Onderhoud . . . . .	23

## CONTENUTO

Istruzioni di sicurezza . . . . .	24
1. Introduzione . . . . .	26
2. Descrizione del prodotto . . . . .	26
3. Istruzioni per l'uso . . . . .	27
A. Preparare il recipiente accumulatore di freddo . . . . .	27
B. Assemblare la sorbettiera . . . . .	27
C. Preparare dessert o bevande ghiacciate . . . . .	27
D. Smontare la sorbettiera . . . . .	27
E. Consigli e accorgimenti . . . . .	27
4. Pulizia e manutenzione . . . . .	28

## CONTENIDO

Consignas de seguridad . . . . .	29
1. Introducción . . . . .	31
2. Descripción del producto . . . . .	31
3. Modo de empleo . . . . .	32
A. Preparar el recipiente acumulador de frío . . . . .	32
B. Montar la sorbetera . . . . .	32
C. Preparar postres o bebidas heladas . . . . .	32
D. Desmontar la sorbetera . . . . .	32
E. Trucos . . . . .	32
4. Limpieza y mantenimiento . . . . .	33

## CONSIGNES DE SECURITE

Comme tout appareil électroménager, ce robot d'origine professionnelle doit être manipulé avec précaution. Suivre les conseils ci-dessous afin d'éviter tout risque de blessure.



**ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

- Utiliser cet appareil exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas immerger le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours placer le bloc moteur sur une surface plane, stable, propre et sèche.
- Veillez à toujours débrancher la prise d'alimentation électrique de l'appareil lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Ne jamais placer l'appareil sur ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail. Ne pas mettre le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus pour autant qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance. Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant de connaissance ou d'expérience pour

autant qu'elles bénéficient d'une surveillance et d'explications sur l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et qu'elles comprennent les dangers que cette utilisation implique.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.

## **EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.**



Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

# 1. INTRODUCTION

Félicitations pour l'achat de votre sorbetière Cuisinart.

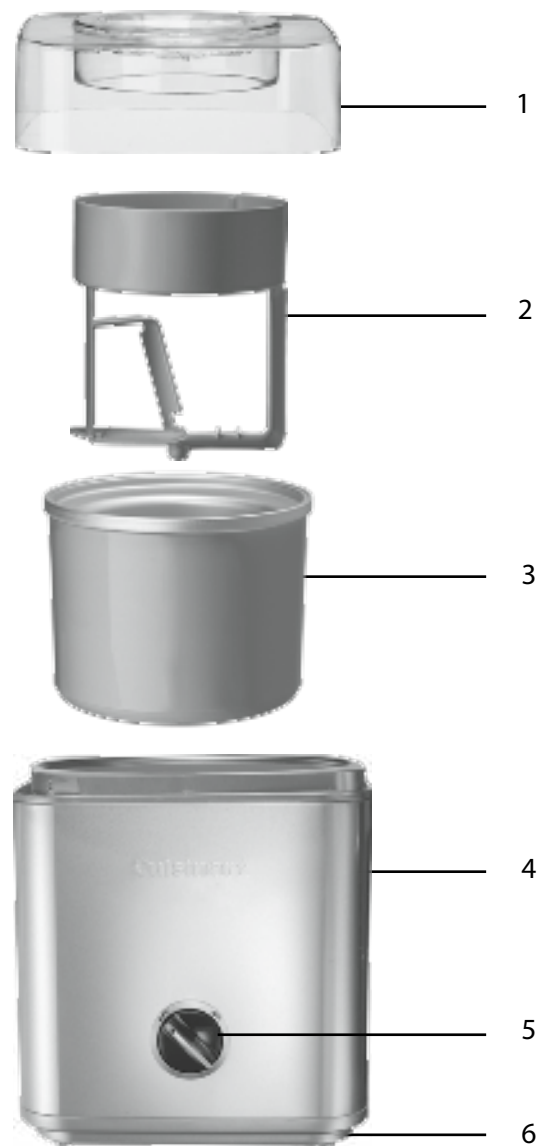
Depuis plus de 30 ans, l'objectif de Cuisinart est de produire les équipements ménagers les plus raffinés pour que les ménagères et les professionnels disposent des meilleurs outils pour exprimer leur créativité.

Tous les produits Cuisinart sont fabriqués pour avoir une durée de vie exceptionnellement longue. Ils sont conçus pour être faciles à manipuler et pour offrir une excellente performance jour après jour. Ils sont aujourd'hui considérés par les chefs cuisiniers du monde entier comme des produits de référence.

Quoique vous cuisiniez, cela n'en sera que meilleur avec Cuisinart.

## 2. DESCRIPTION DU PRODUIT.

1. Couvercle facile à verrouiller
2. Bras mélangeur
3. Bol accumulateur de froid d'une capacité de 2 L
4. Socle du boîtier
5. Bouton on/off
6. Pied en caoutchouc



Lisez attentivement l'intégralité des explications avant d'utiliser votre appareil. Conservez-les pour l'éventualité où vous devriez les relire.

### 3. MODE D'EMPLOI.

#### A. Préparer le bol accumulateur de froid

- Le bol accumulateur de froid doit être complètement refroidi avant que vous ne commenciez à vous en servir. Avant de le refroidir, lavez et essuyez le bol. Enveloppez-le dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid. Le temps nécessaire au refroidissement du bol accumulateur de froid dépend de la température de votre congélateur.
- Lorsque la température du congélateur est de -17°C ou inférieure, il faut en général 12 heures. Pour savoir si le bol est complètement refroidi, secouez-le. Si vous n'entendez pas de bruit de liquide, c'est qu'il est entièrement gelé.
- Nous vous recommandons de placer le bol accumulateur de froid à l'arrière de votre congélateur, là où la température est la plus froide. Placez le bol accumulateur de froid sur une surface plane et en position verticale afin de le refroidir de manière uniforme. Pour plus de facilité, laissez votre bol accumulateur de froid en permanence dans le congélateur. Il sera ainsi toujours prêt à être utilisé.

#### B. Assembler la sorbetière

- Retirez le bol accumulateur de froid du congélateur et ôtez le sac en plastique. Placez le bol accumulateur de froid au centre de la base.  
**N.B.** Le bol va commencer à dégeler rapidement après avoir été retiré du congélateur, vous devez donc l'utiliser immédiatement. Votre recette doit être prête avant d'assembler la sorbetière.
- Placez le bras mélangeur dans le bol accumulateur de froid.  
**N.B.** Le bras ne s'imbrique pas de façon rigide, il repose juste au centre du bol.
- Placez le couvercle sur la base et faites-le pivoter pour le verrouiller. Le mécanisme de verrouillage facile permet au couvercle d'être posé sur la base dans de multiples positions.

#### C. Préparer des desserts ou des boissons glacés

- Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient à partir duquel vous pourrez les verser facilement.
- Placez le bouton sur la position ON, le bol accumulateur de froid commencera à tourner.
- Versez immédiatement les ingrédients par le couvercle. Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord, car le processus de congélation fera augmenter le volume des ingrédients.
- Les desserts ou les boissons glacés seront prêts en 20-30 minutes. Le temps dépendra de la recette et du volume de dessert ou de boisson que vous préparez. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez le dessert ou la boisson dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant 2 heures ou plus.  
**N.B.** Si de la crème glacée colle au bras mélangeur, arrêtez brièvement la machine et, à l'aide d'une spatule, détachez la crème du bras pour la replacer dans le bol accumulateur de froid.  
**N.B.** Ne conservez pas les desserts ou les boissons glacés dans le bol accumulateur de froid. Ils colleraient aux parois du bol et l'endommageraient. Transférez toujours vos préparations dans un récipient hermétique en plastique.

#### D. Démonter la sorbetière

- Retirez le couvercle du boîtier en le faisant légèrement pivoter pour qu'il se débloque et en le soulevant.
- Soulevez doucement le bras mélangeur et, ensuite, le bol accumulateur de froid. Servez la glace alors préparée ou, pour obtenir une texture plus ferme, transférez votre préparation dans un récipient hermétique que vous placerez au congélateur.

#### E. Trucs & astuces

- Votre recette ne doit pas comporter plus de 1,5 litre de liquide, car son volume va augmenter.
- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité préparée et de la température des ingrédients utilisés. Toutes les recettes reprises dans ce livret ont une durée comprise entre 15

et 30 minutes.

- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- Avant de surgeler la préparation, le mélange peut être conservé au réfrigérateur pendant une durée maximale de 3 jours (en fonction de la date de conservation des ingrédients utilisés).
- Votre sorbetière Ice Cream Deluxe fabrique de la glace à partir d'ingrédients naturels frais, c'est-à-dire sans les conservateurs que l'on trouve dans les glaces achetées en magasin. Elle n'aura donc pas la même consistance dure. Si vous souhaitez obtenir une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant 2 heures ou plus avant de la servir.
- Plus vos ingrédients sont gras, plus votre glace sera riche et crémeuse. En utilisant des ingrédients allégés, il est possible que cela modifie le goût, la consistance et la texture de votre dessert. Lorsque vous remplacez les ingrédients prévus dans une recette, assurez-vous de bien utiliser la même quantité que celle des ingrédients prévus au départ.
- Vous pouvez également remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si votre recette doit être précuite, ajouter l'édulcorant après avoir chauffé les ingrédients (après les avoir cuits). Mélanger de manière homogène de façon à dissoudre l'édulcorant.
- Lorsque vous préparez du sorbet, vérifiez la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de débiter la recette. La congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Il ne sera donc plus aussi sucré une fois préparé. Si le goût du fruit est acide, ajouter du sucre à votre préparation. Si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre prévue pour la recette.
- Remplissez le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord. Tenez compte de cette consigne si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients.
- Des ingrédients bien refroidis doivent être mixés moins longtemps.
- Le temps de mixage peut varier en fonction des ingrédients et des types de recette.
- Les ingrédients tels que des copeaux de chocolats et des noisettes doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette.
- Dès que le dessert ou la boisson commence à s'épaissir, ajouter les ingrédients par le couvercle.
- Les noisettes ou autres ingrédients de ce type doivent être concassés au préalable.

## 4. NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer le socle, utilisez un chiffon humide. Séchez ensuite. N'utilisez jamais de produits abrasifs et ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour nettoyer le bol accumulateur de froid, le couvercle et le bras mélangeur, utilisez une eau tiède savonneuse. Séchez soigneusement les différentes pièces avant de les ranger. Ne placez pas ces éléments au lave-vaisselle. N'utilisez jamais d'éponges ou d'ustensiles à récuser, car vous endommageriez votre bol.
- S'il est mouillé, ne placez pas le bol accumulateur de froid dans le congélateur. Ne conservez pas le couvercle, le bras mélangeur ou le socle dans le congélateur. Vous pouvez conserver le bol accumulateur de froid dans le congélateur, en position verticale, afin qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Auparavant, enveloppez le bol dans un sac en plastique pour éviter les brûlures par le froid.
- Ne conservez pas les desserts glacés dans le bol accumulateur de froid. Pour les conserver plus longtemps au congélateur, transférez les desserts dans un récipient hermétique.  
**N.B.** Conservée au congélateur, la glace va perdre sa consistance souple et durcir.



## SAFETY PRECAUTIONS

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.



**CAUTION:** The polyethylene bags around the appliance or the packaging can be dangerous. To avoid any risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.

- Use this appliance according to the instructions in this manual only.
- Do not immerse the motor housing in water or any other liquid.
- Always place the motor housing on a clean, dry, level and stable surface.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Never leave the appliance unsupervised when it is plugged in. To unplug, pull on the plug and never on the lead.
- Never place the appliance on or near a heat source.
- Never let the lead hang over the edge of the work surface, and never let it come in contact with hot surfaces.
- Never operate the appliance when it is empty.
- Never move the appliance when it is running.
- Never leave the appliance unsupervised when it is running.
- Never handle the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if it appears damaged.
- To avoid overloading the electrical network, make sure you do not plug other high-power-consumption appliances into the same circuit.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The user should not attempt to repair the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended for strictly domestic use.

#### **ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE.**



In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

- Do not discard these products with your household waste.
- Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.



## 1. INTRODUCTION

Congratulations on the purchase of your new Cuisinart Ice Cream.

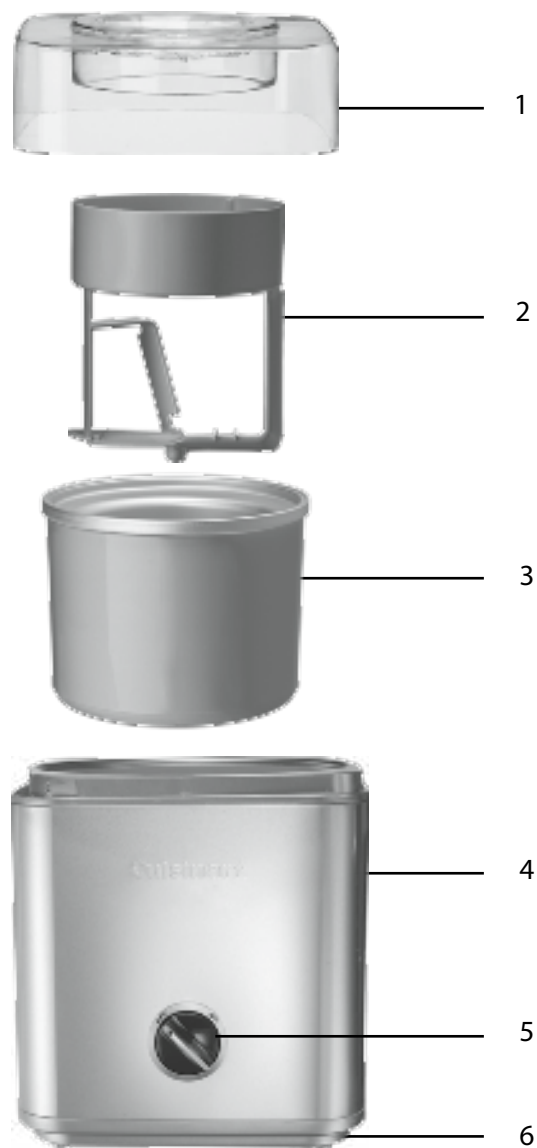
For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment so that cooks at home as well as professional chefs have the tools to express their creativity.

All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day. That is why they have come to be regarded as the defining machines in their field by chefs across the world.

Whatever you cook, cook it better with Cuisinart.

## PRODUCT DESCRIPTION

1. Easy-Lock Lid
2. Mixing Arm
3. 2L Freezer Bowl
4. Housing Base
5. On/Off Switch
6. Rubber Feet



**Read all the instructions thoroughly before using the appliance and keep in a safe place for future reference.**

### 3. INSTRUCTIONS FOR USE

#### A. Preparing the Freezer Bowl

- The freezer bowl must be completely frozen before you begin. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. The length of time required to freeze in the freezer, depends on the temperature of your freezer.
- In general, freezing time should be a minimum of 12 hours, with a freezer temperature of -17°C or cooler. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen.
- We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest. Place the freezer bowl on a flat surface in its upright position for even freezing. For convenience, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use.

#### B. Assembling the Ice Cream Maker

- Remove the freezer bowl from the freezer and remove the plastic bag. Place the freezer bowl into the centre of the base.  
**N.B.** The bowl will begin to defrost rapidly after being removed from the freezer, therefore use immediately. Have your recipe prepared before assembling the ice cream maker.
- Place the mixing arm in the freezer bowl.  
**N.B.** The arm does not fit tightly, it just rests in the centre of the bowl, with the circle facing up.
- Place lid onto the base, and twist to lock into place. The easy lock lid mechanism allows the lid to rest on the base in multiple positions.

#### C. Making Frozen Desserts or Drinks

- For best results, prepare the ingredients in a container from which it is easy to pour.
- Lift the switch to the ON position, the freezer bowl will begin to turn.

- Immediately pour ingredients through the lid. Do not fill the freezer bowl higher than 2cm from the top, as the ingredients will increase in volume during the freezing process.
- Frozen desserts or drinks will be ready in 20-30 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert or drink you are making. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or the drink to an airtight container and store in the freezer for 2 or more hours.

**N.B.** If the Ice cream is stuck on top of the mixing arm, stop the machine briefly and use a spatula to scoop the ice cream off the arm back into the freezer bowl

**N.B.** Do not store the frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl, always transfer to a plastic airtight container.

#### D. Dismantling the Ice Cream Maker

- Remove the lid from the housing by twisting slightly out of its locked position and lifting up.
- Carefully lift out the mixing arm, followed by the freezer bowl. Serve the ice cream, or, for a firmer texture, scoop into an airtight container and place in the freezer.

#### E. Hints & Tips

- Your recipe should be no more than 1.5 litres of liquid, as it will expand in volume.
- Processing time depends on the recipe, the amount of dessert being made and the temperature of the ingredients being used. All recipes take between 15 and 30 minutes.
- Some recipes use pre-cooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- Prior to freezing, most mixed recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days (depending on the use by date of the ingredients being used)
- Your Ice Cream Deluxe makes ice cream using fresh natural ingredients, i.e. without the preservatives etc as found in commercial ice creams. Therefore it will not have the same hard consistency, for a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store it in the freezer for at least 2 hours before serving.

- However, the higher the fat content the richer and creamier the result. Using lower fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting ingredients, ensure you use the same quantity of the substitute as the original ingredient required.
- You may also substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be pre-cooked, add the sweetener after the heating process is complete (the ingredients have been cooked). Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener.
- When making sorbet, test the ripeness and sweetness of the fruit before you begin. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will not taste as sweet as the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- Do not fill the mixing bowl higher than 2cm away from the top. Take this into consideration if you wish to add extra ingredients through the lid.
- Well chilled ingredients require shorter mixing times.
- Mixing times suggestions can vary due to ingredients and type of recipe.
- Ingredients such as chocolate chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete.
- Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the lid.
- Hazelnuts and other similar ingredients should be roughly chopped beforehand.

## 4. CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before cleaning.
- To clean the base, wipe with a damp cloth and dry. Never use abrasive cleaners or immerse in water.
- To clean the freezer bowl, lid and mixing arm, wash by hand in warm soapy water and dry thoroughly before storing. Do not put in the dishwasher. Never use abrasive cleaners or utensils such as scouring pads as this will damage the bowl.
- Do not put the freezer bowl in the freezer if it is wet. Do not store the lid, mixing arm or base in the freezer. You may store the mixing bowl in the freezer, in its upright position for convenient, immediate use. Before freezing, wrap the bowl in a plastic bag to prevent freezer burn.
- Do not store frozen desserts in the freezer bowl. Transfer desserts to an airtight container for longer storage in the freezer.  
**N.B.** The ice cream will lose its soft consistency and harden after it is stored in the freezer

## SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Betrieb des Geräts immer diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur nach der beiliegenden Gebrauchsanleitung benutzt werden.



**VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich unter Beachtung der Hinweise in dieser Anleitung.
- Den Motorblock des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Motorsockel immer auf eine gerade, stabile, saubere und trockene Oberfläche stellen.
- Achten Sie darauf, sowohl wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt als auch vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen immer den Netzstecker zu ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Das Gerät nie auf oder in die Nähe einer Hitzequelle stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Das Gerät nicht leer betreiben.
- Das Gerät nie bewegen, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen handhaben.
- Nie die Finger in das Gefäß stecken und nie die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Den Blender nicht überlasten. Wenn der Motor klemmt, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Einen Teil der Nahrungsmittel entfernen und danach das Gerät wieder einschalten.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Um das Stromnetz nicht zu überlasten sollten keine anderen Geräte an denselben Stromkreis angeschlossen werden, die ebenfalls einen hohen Strombedarf haben.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren gereinigt und gepflegt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage betrieben werden, wenn es unter Aufsicht verwendet wird, wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt warten oder reinigen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

## **ELEKTRONISCHE ALTGERÄTE**



Im Interesse der Gemeinschaft und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.



Gewisse Werkstoffe können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

## I. INHALTSVERZEICHNIS

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cuisinart Ice Cream.

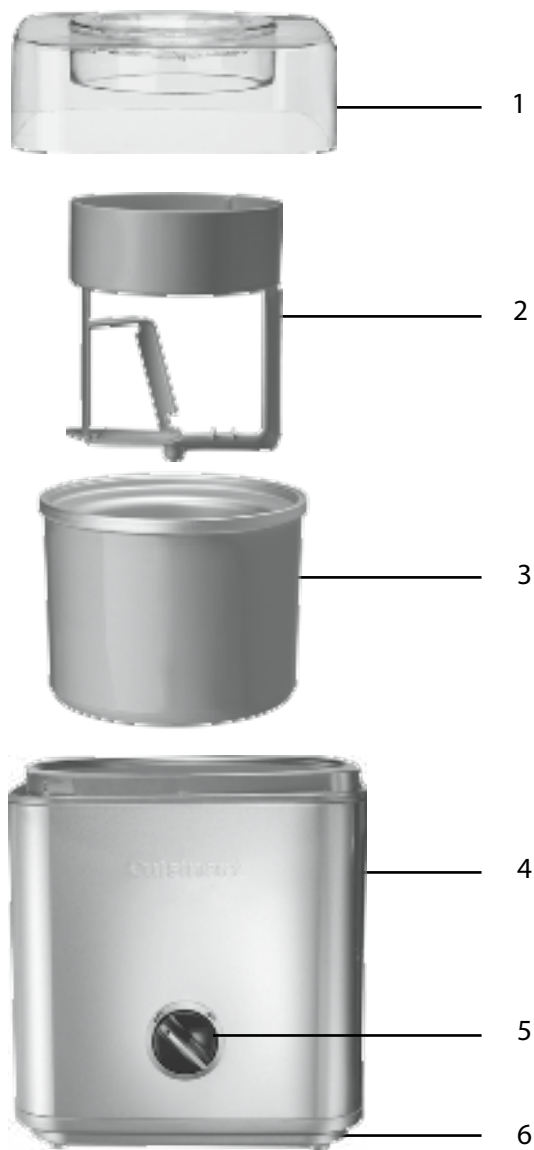
Seit mehr als 30 Jahren ist es das Ziel von Cuisinart, die besten Küchengeräte herzustellen, so dass sowohl die Köche zu Hause als auch professionelle Chefs gut ausgerüstet sind, um ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Produkte von Cuisinart sind außerordentlich langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen. Aus diesem Grund werden sie von Chefs in der ganzen Welt als die Geräte betrachtet, an denen sich alle anderen ihres Bereichs messen lassen müssen.

Was immer Sie kochen, Sie kochen es besser mit Cuisinart.

## 2. PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Leicht verschließbarer Deckel
2. Mischarm
3. 2L Gefriergefäß
4. Gehäusesockel
5. Ein-/Ausshalter
6. Gummifüße





**Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam die Gebrauchsanleitung und verwahren Sie diese für weitere Bezugnahme an einem sicheren Platz.**

### 3. GEBRAUCHSANLEITUNG

#### A. Vorbereiten des Gefriergefäßes

- Bevor Sie beginnen, muss das Gefriergefäß vollständig gefroren sein. Das Gefäß vor dem Einfrieren waschen und abtrocknen. Wickeln Sie es in eine Plastiktüte, um Gerätebrand zu vermeiden. Die Dauer der Einfrierzeit im Tiefkühlgerät hängt von der Temperatur des Tiefkühlgeräts ab.
- Im Allgemeinen sollte die Einfrierzeit bei einer Gerätetemperatur von -17°C oder kälter mindestens 12 Stunden betragen. Schütteln Sie das Gefäß, um festzustellen, ob es vollständig gefroren ist. Wenn Sie keine Flüssigkeit mehr hören können, die sich bewegt, ist die Kühlflüssigkeit gefroren.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gefriergefäß an die Rückwand des Tiefkühlers zu stellen, wo es am kältesten ist. Stellen Sie das Gefäß im Tiefkühler aufrecht auf eine flache Oberfläche, so dass es gleichmäßig gefriert. Wir empfehlen Ihnen, das Gefriergefäß immer im Tiefkühler zu lassen. Dann ist es jederzeit bereit zum Gebrauch.

#### B. Zusammensetzen des Speiseeisbereiters

- Entnehmen Sie das Gefriergefäß aus dem Tiefkühler und entfernen Sie die Plastiktüte. Stellen Sie das Gefriergefäß in die Mitte des Sockels.  
**Anm.:** Das Gefäß wird nach der Entnahme aus dem Tiefkühler schnell anfangen abzutauen, und sollte darum sofort verwendet werden. Achten Sie darauf, dass alles parat ist, bevor Sie den Speiseeisbereiter zusammensetzen.
- Befestigen Sie den Mischarm im Gefriergefäß.  
**Anm.:** Der Arm sitzt nicht fest, sondern ruht locker mit dem Kreis nach oben in der Mitte des Gefäßes.
- Legen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn fest. Der Verschlussmechanismus ermöglicht unterschiedliche Positionen für den Verschlussdeckel.

#### C. Zubereiten von gefrorenen Süßspeisen oder Getränken

- Idealerweise sollten die Zutaten in einem Behälter zubereitet werden, aus dem sie sich leicht ausgießen lassen.
- Stellen Sie den Schalter auf die Position ON, und das Gefriergefäß beginnt sich zu drehen.
- Gießen Sie sofort die Zutaten durch den Deckel. Befüllen Sie das Gefriergefäß nicht höher als bis 2 cm unter den Rand, da die Zutaten während des Gefrierens an Volumen zunehmen.
- Gefrorene Süßspeisen oder Getränke sind in 20-30 Minuten fertig. Die Zeit ist abhängig von dem Rezept und von der Menge an Süßspeisen oder Getränken, die Sie zubereiten. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie das Dessert oder das Getränk in einen luftdichten Behälter und geben ihn noch 2 Stunde lang in den Tiefkühler.  
**Anm.:** Wenn Eiscreme oben auf dem Mischarm hängen geblieben ist, halten Sie die Maschine kurz an und schieben das Eis mit einem Spatel zurück in das Gefriergefäß.  
**Anm.:** Gefrorene Süßspeisen oder Getränke nicht im Gefriergefäß aufbewahren. Süßspeisen und Getränke werden an den Wänden des Gefriergefäßes ankleben und können das Gefäß beschädigen. Füllen Sie die fertigen Süßspeisen oder Getränke immer in einen luftdichten Kunststoffbehälter.

#### D. Auseinandernehmen des Speiseeisbereiters

- Drehen Sie leicht am Deckel, um ihn zu lösen und heben Sie ihn ab.
- Entnehmen Sie vorsichtig den Mischarm und danach das Gefriergefäß. Servieren Sie die Eiscreme direkt oder schaben Sie sie in einen luftdichten Behälter und geben sie noch in den Tiefkühler, falls Sie eine festere Konsistenz wünschen.

#### E. Tipps & Tricks

- Ihr Rezept sollte nicht mehr als 1,5 Liter ergeben, da es an Volumen zunimmt.
- Die Zubereitungszeit hängt von der Menge der zubereiteten Nachspeise und der Temperatur der verwendeten Zutaten ab. Alle Rezepte erfordern zwischen 15 und 30 Minuten.

- Einige Rezepte erfordern vorgekochte Zutaten. Für die besten Resultate sollte die Mischung vor dem Gebrauch über Nacht gekühlt werden.
- Die meisten Rezepte können vor dem Gefrieren bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden (abhängig vom Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten)
- Mit Ihrem Ice Cream Deluxe können Sie Speiseeis mit frischen, natürlichen Zutaten bereiten, z.B. auch ohne Konservierungsstoffe etc., die in handelsüblichen Eiscremes verwendet werden. Aus diesem Grund haben sie nicht dieselbe Konsistenz. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Süßspeise in einen luftdichten Behälter und geben ihn noch 2 Stunde lang in den Tiefkühler.
- Je höher jedoch der Fettgehalt, desto cremiger das Resultat. Enthrahmte oder teilentrahmte Zutaten können Geschmack, Beschaffenheit und Konsistenz der Süßspeise beeinflussen. Wenn Sie andere Zutaten als im Rezept angegeben verwenden, achten Sie darauf, trotzdem dieselben Mengen zu verwenden.
- Sie können auch Zucker durch Süßstoffe ersetzen. Wenn das Rezept vorgekocht werden muss, fügen Sie den Süßstoff hinzu, nachdem der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist (d.h. die Zutaten fertig gekocht sind). Rühren Sie die Mischung gut um, bis dass der Süßstoff aufgelöst ist.
- Bei der Zubereitung von Sorbet überprüfen Sie vorher, wie reif und süß das Obst ist. Durch den Gefrierprozess nimmt der süße Geschmack von Obst ab, so dass es weniger süß schmeckt als die Rezeptmischung. Bei saurem Obst mehr Zucker als im Rezept angegeben verwenden. Bei sehr reifem oder süßem Obst geben Sie etwas weniger Zucker hinzu.
- Das Gefriergefäß nicht mehr als bis 2 cm unter den Rand befüllen. Berücksichtigen Sie dies, wenn Sie später noch Zutaten durch den Deckel hinzugeben möchten.
- Gut gekühlte Zutaten erfordern kürzere Mischzeiten.
- Die Mischzeit kann je nach Zutaten oder Rezept von den Vorgaben abweichen.
- Zutaten wie Schokoladenschnitze und Nüsse sollten ca. 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzugegeben werden.
- Sobald die Süßspeise oder das Getränk begonnen haben, sämig zu werden, können die Zutaten durch den Deckel hinzugegeben werden.
- Nüsse oder ähnliche Zutaten müssen vorher zerhackt werden.

## 4. REINIGUNG & PFLEGE.

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
  - Zum Reinigen des Sockels ein feuchtes Tuch verwenden. Nie mit Scheuermitteln reinigen oder in Wasser tauchen.
  - Das Gefriergefäß, den Deckel und den Mischarm von Hand in warmer Seifenlauge spülen und vor dem Verstauen gut abtrocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Nie scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien wie Scheuerschwämme verwenden, da sie das Gefäß beschädigen.
  - Das Gefriergefäß nicht in den Tiefkühler geben, wenn es nass ist. Den Deckel, Mischarm und Sockel nicht im Tiefkühler verstauen. Sie können das Gefriergefäß aufrecht stehen im Tiefkühler verwahren, so dass es immer zum Gebrauch bereit ist. Wickeln Sie das Gefäß in eine Plastiktüte, um Gerätebrand zu vermeiden.
  - Gefrorene Süßspeisen nicht im Gefriergefäß aufbewahren. Füllen Sie die Süßspeisen in einen luftdichten Behälter, wenn sie länger im Tiefkühler gelagert werden sollen.
- Anm.:** Die Eiscreme verliert ihre cremige Beschaffenheit und wird härter, wenn sie im Tiefkühler gelagert wird.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Volg deze veiligheidsvoorschriften steeds zorgvuldig bij gebruik van dit apparaat om persoonlijke kwetsuren of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksinstructies.



**LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.

- Gebruik dit apparaat alleen volgens de aanwijzingen in deze handleiding.
- Dompel de motorbasis van het apparaat nooit onder water of in een andere vloeistof.
- Plaats de motorbasis altijd op een vlakke, stabiele, schone en droge ondergrond.
- Zorg altijd dat de stekker uit het stopcontact is wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of gaat schoonmaken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een warmtebron.
- Laat het snoer niet langs het werkblad hangen. Laat het snoer niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Het apparaat niet aanzetten als hij leeg is.
- Het apparaat nooit verplaatsen terwijl hij aan staat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan zonder toezicht.
- Het apparaat niet bedienen met natte handen.
- Het apparaat niet meer gebruiken nadat hij gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Om overbelasting van het lichtnet te voorkomen, zorgen dat er geen andere apparaten met een hoog wattage zijn aangesloten op dezelfde elekdragroep.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits onder toezicht of nadat zij de nodige instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en zij zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich mee kan brengen. Het apparaat kan worden gereinigd en onderhouden door kinderen, als zij ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht is. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke

of mentale capaciteiten of door personen zonder kennis of ervaring met het apparaat, mits er toezicht is en uitgelegd is hoe het apparaat veilig gebruikt kan worden, en men zich bewust is van de gevaren die het gebruik met zich meebrengt.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

### **ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR.**



In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer worden hergebruikt

## 1. INLEIDING

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Cuisinart Ice Cream Deluxe.

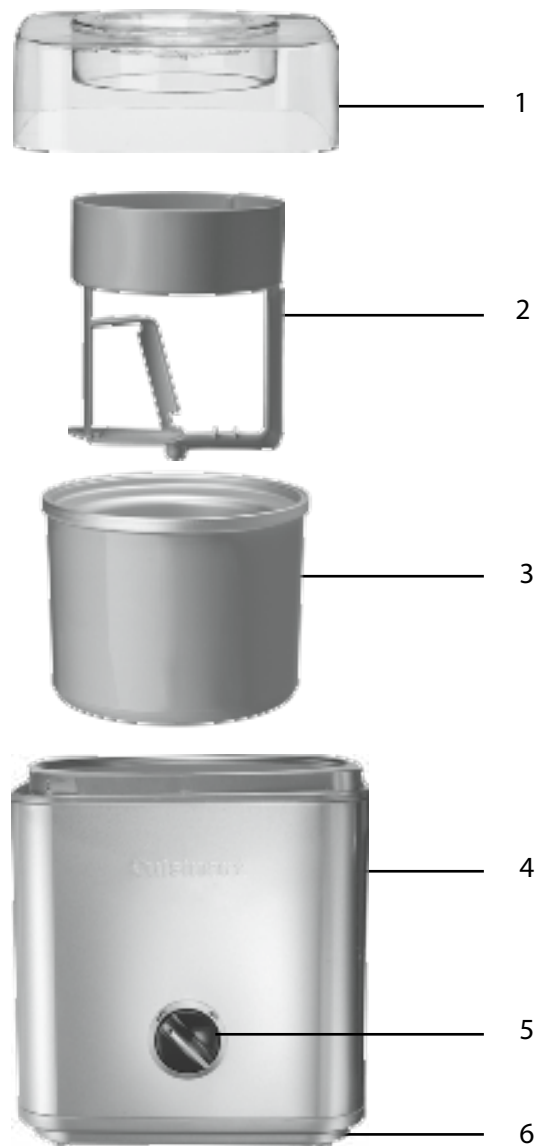
Sinds meer dan 30 jaar streeft Cuisinart ernaar van de beste keukenuitrusting te produceren, zodat zowel koks thuis als pressionele chefs over de nodige werkmiddelen beschikken om hun creativiteit tot uiting te brengen.

Alle Cuisinart-producten zijn ontworpen met als doel een buitengewoon lange levensduur en een grote gebruikersvriendelijkheid te verschaffen, naast uitstekende prestaties elke dag opnieuw. Dat is de reden waarom ze ondertussen worden beschouwd als de toonaangevende machines in hun domein door chefs over de hele wereld.

Wat u ook moet koken, doe het met Cuisinart.

## 2. PRODUCTBESCHRIJVING

1. Gemakkelijk vergrendelend deksel
2. Mengarm
3. 2L Diepvrieskom
4. Behuizingsbasis
5. Aan/uit-schakelaar
6. Rubberen voeten



Lees alle instructies grondig door vooraleer u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats als referentiemateriaal voor achteraf.

### 3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

#### A. De Diepvrieskom klaarmaken

- De diepvrieskom moet volledig bevroren zijn vooraleer u begint. Vooraleer de kom te bevriezen moet u deze afwassen en afdrogen. Wikkel de kom in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen. De vereiste tijdsduur om de kom in de diepvriezer te bevriezen is afhankelijk van de temperatuur van uw diepvriezer.
- In het algemeen moet de diepvriestijd minimum 12 uur bedragen, met een diepvriezer temperatuur van  $-17^{\circ}\text{C}$  of kouder. Om te bepalen of de kom volledig bevroren is, moet u er mee schudden. Als u geen vloeistof hoort bewegen, is de koelvloeistof bevroren.
- We raden u aan de diepvrieskom achter in uw diepvriezer te plaatsen waar de laatste temperatuur heerst. Plaats de diepvrieskom op een vlak oppervlak rechtop voor een gelijkmatige bevroering. Een handige oplossing is van uw diepvrieskom steeds achter in de diepvriezer te laten staan. U kunt de kom op elk moment uitnemen voor onmiddellijk gebruik.

#### B. De Roomijsmachine assembleren

- Haal de diepvrieskom uit de diepvriezer en neem de plastic zak af. Plaats de diepvrieskom in het midden van de basis.  
**N.B.** De kom zal snel te beginnen ontvriezen na uit de diepvriezer te zijn gehaald, dus moet u deze onmiddellijk gebruiken. Houd uw bereiding klaar vooraleer u de roomijsmachine in elkaar steekt.
- Plaats de mengarm in de diepvrieskom.  
**N.B.** De arm klikt niet stevig vast, deze rust gewoon in het midden van de kom, met de cirkel naar boven gericht.
- Plaats het deksel op de basis en verdraai het om te doen vastklikken. Het gemakkelijke-vergrendelingsdekselmechanisme zorgt ervoor dat het deksel in meerdere posities op de basis kan blijven rusten.

#### C. Bevroren desserts of drankjes maken

- Voor de beste resultaten moet u de ingrediënten in een container bereiden waarmee u gemakkelijk kunt gieten.
- Til de schakelaar op tot de ON (aan)-stand, waarna de diepvrieskom begint te draaien.
- Giet de ingrediënten rechtstreeks door het deksel. Vul de diepvrieskom niet hoger dan 2cm van de bovenzijde, aangezien het volume van de ingrediënten zal toenemen tijdens het diepvriesproces.
- Bevroren desserts of drankjes zullen in 20-30 minuten klaar zijn. De duur zal afhangen van het recept en het volume van het dessert of het drankje dat u aan het bereiden bent. Als u een stevigere consistentie wenst, schep het dessert of het drankje dan over in een luchtdichte container en bewaar deze in de diepvriezer gedurende 2 of meer uur.  
**N.B.** Als de roomijs vast blijft hangen aan de bovenzijde van de mengarm, stop de machine dan kortstondig en gebruik een spatel om het ijs van de arm te scheppen en terug in de diepvrieskom te deponeren  
**N.B.** Bewaar de bevroren desserts of drankjes niet in de diepvrieskom. Desserts en drankjes blijven plakken aan de zijkant van de diepvrieskom en kunnen de kom beschadigen, schep ze steeds over in een luchtdichte plastic container.

#### D. De Roomijsmachine uit elkaar nemen

- Neem het deksel van het huis door het lichtjes uit zijn vergrendelde positie te verdraaien en op te lichten.
- Hef de mengarm voorzichtig uit, gevolgd door de diepvrieskom. Dien het ijs op of schep het voor een stevigere textuur in een luchtdichte container en plaats deze in de diepvriezer.

#### E. Hints & Tips

- Uw recept mag niet meer dan 1,5 liter vloeistof bevatten, aangezien het in volume zal toenemen.
- De verwerkingstijd is afhankelijk van het recept, de gemaakte hoeveelheid dessert en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Alle recepten nemen 15 tot 30 minuten in beslag.
- Sommige recepten gebruiken voorgedroogde ingrediënten.

Voor de beste resultaten moet het mengsel een nacht worden gekoeld vooraleer te gebruiken.

- Voorafgaand aan het bevriezen kunnen de meeste gemengde recepten in de koelkast worden bewaard gedurende maximum 3 dagen (afhankelijk van de gebruiksdatum van de gebruikte ingrediënten)
- Uw Ice Cream Deluxe maakt roomijs met gebruikmaking van verse natuurlijke ingrediënten, dat wil zeggen zonder bewaarmiddelen zoals bij in de handel verkrijgbaar roomijs. Bijgevolg moet het niet dezelfde harde consistentie hebben, maar voor een stevigere consistentie kunt u het dessert overscheppen in een luchtdichte container en bewaren in de diepvriezer gedurende minstens 2 uur vooraleer u het opdient.
- Hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en romiger het resultaat echter zal zijn. Vervangmiddelen met lager vetgehalte kunnen de smaak, consistentie en textuur van het dessert veranderen. Bij het vervangen van ingrediënten moet u zorgen dat u dezelfde hoeveelheid van het vervangproduct gebruikt als de vereiste oorspronkelijke ingrediënt.
- U kunt de voorziene suiker ook vervangen door kunstmatige zoetstoffen. Als het recept vooraf moet worden gekookt, voeg de zoetstof dan toe na voltooiing van het opwarmingsproces (de ingrediënten werden gekookt). Roer het mengsel grondig door elkaar om de zoetstof op te lossen.
- Bij het maken van sorbet moet u de rijpheid en de zoetheid van het fruit testen vooraleer u begint. Het diepvriesproces vermindert de zoetheid van het fruit zodat het niet even zoet zal proeven als het receptmengsel. Als het fruit wrang smaakt, voeg dan suiker toe aan het recept. Als het fruit heel rijp of zoet is, verminder dan de hoeveelheid suiker in het recept.
- Vul de mengkom niet hoger dan 2cm van de bovenrand. Houd hier rekening mee als u extra ingrediënten via het deksel wenst bij te voegen.
- Goed gekoelde ingrediënten vereisen kortere mengtijden.
- De mengtijdsuggesties kunnen variëren afhankelijk van ingrediënten en recepttype.
- Ingrediënten zoals chocoladeschilfers en noten moeten worden toegevoegd ongeveer 5 minuten vooraleer het recept klaar is.
- Zodra het dessert of drankje begint op te stijven, kunt u de ingrediënten via het deksel bijvoegen.
- Hazelnoten of andere gelijkaardige ingrediënten moeten vooraf worden fijngestampt.

## 4. REINIGING & ONDERHOUD

- Trek de stekker steeds uit vooraleer u het apparaat schoonmaakt.
- Om de basis schoon te maken moet u deze afvegen met een vochtige doek en afdrogen. Gebruik nooit schuurproducten en dompel ook niet onder in water.
- Om de diepvrieskom, het deksel en de mengarm te reinigen, met de hand afwassen in warm zeepwater en grondig afdrogen vooraleer op te bergen. Niet in de vaatwasmachine plaatsen. Gebruik nooit schuurproducten of werktuigen zoals schuursponsjes aangezien de diepvrieskom hierdoor beschadigd kan raken.
- Plaats de diepvrieskom niet in de diepvriezer als de kom nat is. Bewaar het deksel, de mengarm of de basis niet in de diepvriezer. U kunt de mengkom in de diepvriezer bewaren, rechtop staand voor een handig en onmiddellijk gebruik. Wikkel de kom vooraleer het invriezen in een plastic zak om diepvriezerverbranding te voorkomen.
- Bewaar diepgevroren desserts niet in de diepvrieskom. Schep desserts over in een luchtdichte container voor langere opslag in de diepvriezer.  
**N.B.** Het roomijs zal zijn zachte consistentie verliezen en opstijven na opslag in de diepvriezer.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Osservare sempre le presenti istruzioni di sicurezza quando si utilizza questo apparecchio. Saranno così evitati incidenti, infortuni o danni alla sorbettiera. Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente secondo le presenti istruzioni per l'uso.



**ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.

- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non immergere il blocco motore dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Posizionare sempre il blocco motore su una superficie piatta, stabile, pulita e asciutta.
- Staccare sempre la presa di alimentazione elettrica quando l'apparecchio viene lasciato incustodito o prima di assemblarlo, smontarlo o pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Non posizionare mai l'apparecchio su o in prossimità di una fonte di calore.
- Non lasciare che il filo superi il bordo del piano di lavoro. Non mettere il cavo a contatto con superfici calde.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione e incustodito.
- Non manipolare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Per evitare sovraccarichi della rete elettrica, fare attenzione a non accendere altri apparecchi ad elevato consumo elettrico sullo stesso circuito.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore a 8 anni, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in condizioni di massima sicurezza, comprendendo i pericoli derivanti dal suo utilizzo. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio potranno essere eseguite da bambini di età superiore agli 8 anni e a condizione che siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo elettrico fuori dalla



portata dei bambini di età inferiore ai 8 anni.

- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, purché possano beneficiare di una sorveglianza o di spiegazioni sull'utilizzo dell'apparecchio in condizioni di sicurezza, e qualora comprendano i rischi derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio in questione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico.

### **APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA.**



Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.

## 1. INTRODUZIONE

Complimenti! Avete comprato un Cuisinart Ice Cream.

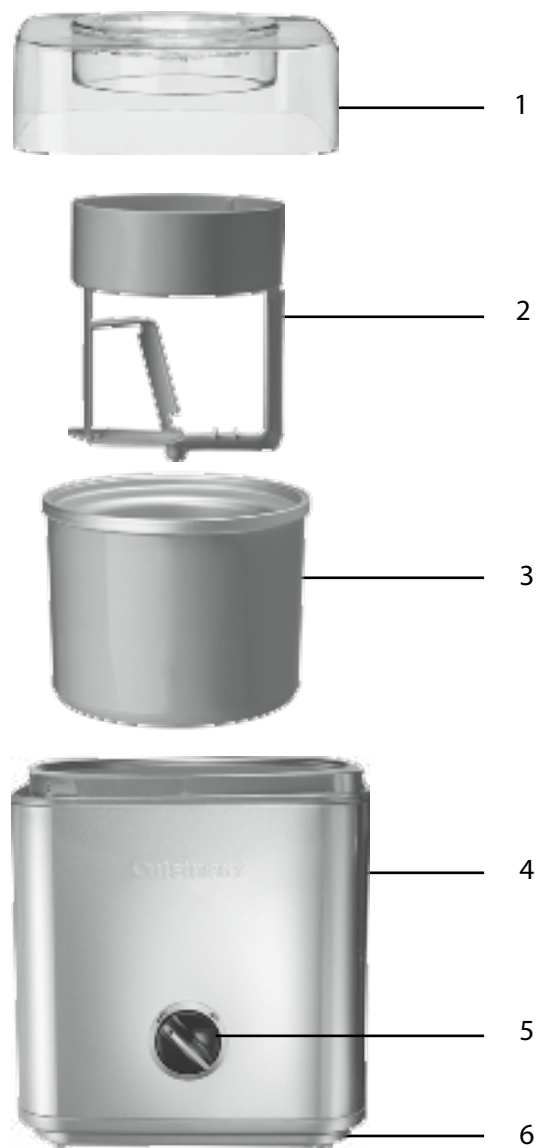
Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è produrre elettrodomestici di assoluta avanguardia, affinché casalinghe e professionisti possano disporre dei migliori strumenti per esprimere la loro creatività.

Tutti i prodotti Cuisinart sono fabbricati per avere una durata eccezionale. Vengono progettati per essere facili da usare e per offrire sempre, giorno dopo giorno, eccellenti prestazioni. Oggi, i più grandi chef di tutto il mondo considerano questi prodotti come veri e propri punti di riferimento.

Qualsiasi ricetta sarà solo migliore con Cuisinart.

## 2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

1. Coperchio di facile chiusura
2. Braccio mescolatore
3. Recipiente accumulatore di freddo della capacità di 2 l
4. Base dell'apparecchio
5. Pulsante on/off
6. Piedini in gomma



**Leggere attentamente tutte le spiegazioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservarle per eventuale futura consultazione.**

### 3. ISTRUZIONI PER L'USO.

#### A. Preparare il recipiente accumulatore di freddo

- Il recipiente accumulatore di freddo deve essere completamente raffreddato prima di poter essere utilizzato. Prima di raffreddare, lavare e asciugare il recipiente. Avvolgerlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da freddo. Il tempo necessario per raffreddare il recipiente accumulatore di freddo dipende dalla temperatura del congelatore.
- Se la temperatura del congelatore è di  $-17^{\circ}\text{C}$ , o inferiore, occorrono in genere 12 ore. Scuotere il recipiente per controllare se è completamente raffreddato. Se non si sente alcun rumore di liquido, il recipiente è completamente gelato.
- Consigliamo di mettere il recipiente accumulatore di freddo nella parte posteriore del congelatore, dove la temperatura è più bassa. Posizionare il recipiente accumulatore di freddo su una superficie piana in posizione verticale, in modo da raffreddarlo uniformemente. Per maggiore praticità, lasciare il recipiente accumulatore di freddo sempre nel congelatore. Sarà così sempre pronto per essere utilizzato.

#### B. Assemblare la sorbettiera

- Estrarre il recipiente accumulatore di freddo dal congelatore. Togliere il sacchetto di plastica. Posizionare il recipiente accumulatore di freddo al centro della base.  
**N.B.** Il recipiente comincia a scongelare rapidamente una volta tolto dal congelatore, quindi deve essere utilizzato immediatamente. La vostra ricetta deve essere pronta prima di assemblare la sorbettiera.
- Inserire il braccio mescolatore nel recipiente accumulatore di freddo.  
**N.B.** Il braccio non si incastra in modo rigido, resta solo in posizione al centro del recipiente.
- Posizionare il coperchio sulla base. Ruotare fino a bloccarlo. Il facile meccanismo di blocco permette al coperchio di essere inserito sulla base in molte posizioni.

#### C. Preparare dessert o bevande ghiacciate

- Per ottenere risultati ottimali, preparare gli ingredienti in un contenitore da cui potranno poi essere versati facilmente.
- Mettere quindi il pulsante su ON; il recipiente accumulatore di freddo comincerà a girare.
- Versare immediatamente gli ingredienti attraverso il coperchio. Riempire il recipiente accumulatore di freddo fino ad un'altezza massima di 2 cm al di sotto del bordo, dato che il processo di congelamento fa aumentare il volume degli ingredienti.
- Dessert o bevande ghiacciate saranno pronti in 20-30 minuti. Il tempo dipende dalla ricetta e dal volume del dessert o della bevanda da preparare. Se si desidera ottenere una consistenza più compatta, versare il dessert o la bevanda in un contenitore ermetico, da mettere in congelatore per 2 ore o più a lungo.  
**N.B.** Se della crema gelata si attacca al braccio mescolatore, interrompere brevemente il funzionamento dell'apparecchio e, con una spatola, staccare la crema dal braccio per farla ricadere nel recipiente accumulatore di freddo.  
**N.B.** Non conservare dessert o bevande ghiacciate nel recipiente accumulatore di freddo. Si attaccherebbero infatti alle pareti del recipiente e lo danneggerebbero. Versare sempre il preparato in un contenitore ermetico in plastica.

#### D. Smontare la sorbettiera

- Togliere il coperchio dall'apparecchio ruotandolo leggermente, per sbloccarlo, e sollevandolo.
- Sollevare delicatamente il braccio mescolatore e, successivamente, il recipiente accumulatore di freddo. Servire il gelato preparato o, per ottenere una consistenza più compatta, trasferire il preparato in un recipiente ermetico da mettere in congelatore.

#### E. Consigli e accorgimenti

- La ricetta non deve prevedere più di 1,5 litri di liquido, dato che il volume è destinato ad aumentare.
- Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta, dalla quantità preparata e dalla temperatura degli ingredienti utilizzati. Tutte le ricette presenti nel presente libretto hanno una durata compresa fra 15 e 30 minuti.

- Per alcune ricette si utilizzano ingredienti precotti. Per ottenere risultati ottimali, è preferibile raffreddare il miscuglio per una notte prima di utilizzarlo.
- Prima di congelare il preparato, il miscuglio deve essere conservato in frigorifero per un massimo di 3 giorni (in funzione della data di conservazione degli ingredienti utilizzati).
- La sorbettiera Ice Cream Deluxe produce gelati fatti con ingredienti naturali freschi, senza i conservanti presenti nei gelati confezionati. Non avranno quindi la stessa consistenza compatta. Se si desidera ottenere una consistenza più compatta, versare il gelato in un contenitore ermetico, da mettere in congelatore per 2 ore, o più a lungo, prima di servire.
- Tuttavia, ad un tenore di grassi più elevato, corrisponde un gelato più ricco e cremoso. Utilizzando ingredienti light, sapore e consistenza del vostro dessert possono essere diversi. Se si sostituiscono gli ingredienti previsti in una ricetta, controllare attentamente di usare la stessa quantità prevista per gli ingredienti originali.
- È possibile anche sostituire lo zucchero con del dolcificante. Se la ricetta deve essere precotta, aggiungere il dolcificante dopo aver scaldato gli ingredienti (dopo averli cotti). Mescolare in modo omogeneo in modo da sciogliere il dolcificante.
- Quando si prepara del sorbetto, controllare grado di maturazione e dolcezza prima di iniziare la ricetta. Il congelamento riduce la quantità di zucchero del frutto. Una volta preparato, quindi, non sarà più dolce come all'inizio. Se il frutto è di sapore aspro, aggiungere zucchero al preparato. Se il frutto è molto maturo o dolce, ridurre la quantità di zucchero prevista per la ricetta.
- Riempire il recipiente accumulatore di freddo fino ad un'altezza massima di 2 cm al di sotto del bordo. Considerare questo aspetto se si desidera aggiungere altri ingredienti.
- Gli ingredienti ben raffreddati devono essere miscelati per un tempo minore.
- Il tempo di miscelazione può variare in funzione degli ingredienti e dei tipi di ricetta.
- Ingredienti come gocce di cioccolato o nocciole devono essere aggiunti circa 5 minuti prima della fine della ricetta.
- Quando il dessert o la bevanda comincia a ispessire, aggiungere gli ingredienti dal coperchio.
- Le nocciole, o altri ingredienti simili, devono essere prima macinate.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.
  - Per pulire la base, usare un panno umido. Asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi e non immergere mai l'apparecchio in acqua.
  - Per pulire il recipiente accumulatore di freddo, il coperchio e il braccio mescolatore, usare acqua tiepida e detersivo. Asciugare con cura le diverse componenti prima di riporle. Non mettere questi elementi nel lavastoviglie. Non usare mai spugne o utensili abrasivi, che danneggerebbero il recipiente.
  - Se bagnato, non mettere il recipiente accumulatore di freddo nel congelatore. Non conservare coperchio, braccio mescolatore o base nel congelatore. È possibile conservare il recipiente accumulatore di freddo in congelatore, in posizione verticale, per essere sempre pronto all'uso. Prima, avvolgerlo in un sacchetto di plastica per evitare ustioni da freddo.
  - Non conservare i dessert ghiacciati nel recipiente accumulatore di freddo. Per conservarli più a lungo in congelatore, versare i dessert in un contenitore ermetico.
- N.B.** Conservato in congelatore, il gelato perde la consistenza morbida e si indurisce.

## CONSIGNAS DE SEGURIDAD.

Respete siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato. En caso contrario, podría provocar lesiones o dañar la sorbetera. Este aparato sólo debe utilizarse de la manera descrita en el modo de empleo.

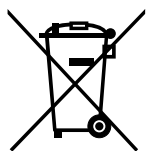


**ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.

- Utilice este aparato exclusivamente de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No sumerja el bloque motor del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Coloque siempre el bloque motor sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica cuando no lo esté supervisando, o bien antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarla, tire de la clavija, no del cable.
- No coloque el electrodoméstico sobre una fuente de calor o cerca de ella.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador. No coloque el cable en contacto con superficies calientes.
- No ponga en marcha el aparato en vacío.
- Nunca mueva nunca el aparato mientras esté funcionando.
- No deje nunca el aparato funcionando sin vigilancia.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Para evitar una sobrecarga de la red eléctrica, no conecte otros aparatos de fuerte consumo eléctrico en el mismo circuito.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con plena seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos inherentes a la utilización del mismo. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden dejarse en manos de niños menores de 8 años o que no cuenten con supervisión. Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 8 años.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas de capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas que carezcan de experiencia o conocimiento suficientes, siempre que cuenten con vigilancia y con explicaciones sobre la utilización del aparato en condiciones seguras y que comprendan los peligros que implica esta utilización.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- No lo utilice en exteriores.
- Este aparato está destinado a un uso estrictamente doméstico.

### **APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA.**



En interés de todos, y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que se encuentren a su disposición.



De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

## 1. INTRODUCCIÓN

¡Felicidades! Acaba de adquirir una sorbetera Cuisinart Ice Cream Deluxe

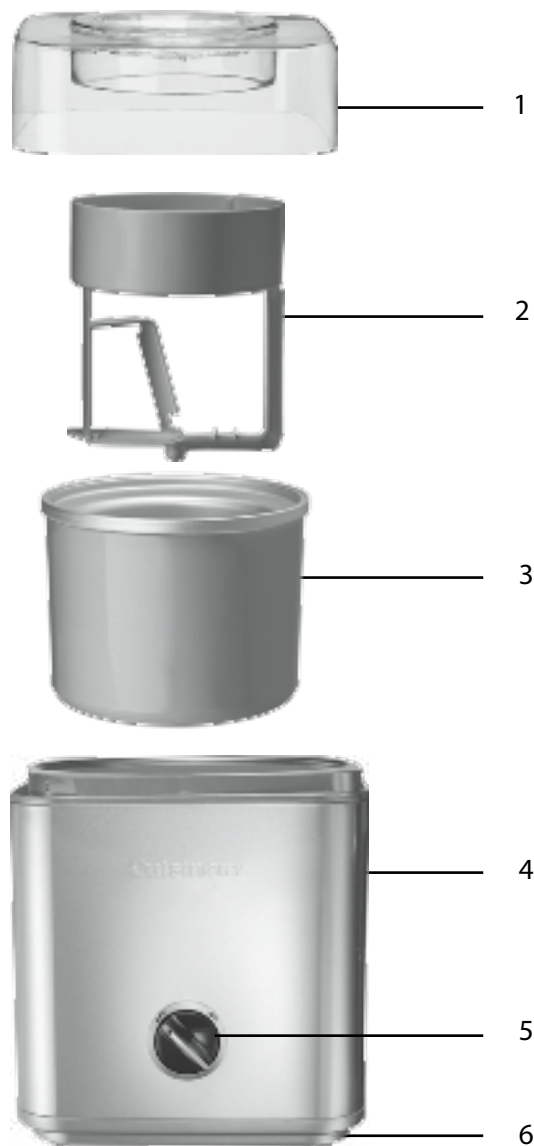
Desde hace más de treinta años, el objetivo de Cuisinart es fabricar los electrodomésticos más refinados, para que las amas de casa y los profesionales dispongan de las mejores herramientas para expresar su creatividad.

Todos los productos Cuisinart están fabricados para lograr una duración excepcionalmente larga. Están diseñados para facilitar su manipulación y ofrecer excelentes prestaciones día tras día. Los chefs y cocineros del mundo entero los consideran productos de referencia.

Cualquier cosa que cocine estará mejor con Cuisinart.

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tapadera fácil de bloquear
2. Brazo mezclador
3. Recipiente acumulador de frío de 2 l.
4. Base
5. Botón encendido / apagado
6. Patas de caucho



**Lea atentamente todas las explicaciones antes de utilizar el aparato. Conserve estas instrucciones por si necesitara consultarlas de nuevo.**

### 3. MODO DE EMPLEO.

#### A. Preparar el recipiente acumulador de frío

- El recipiente acumulador de frío debe estar completamente frío antes de empezar a utilizarlo. Antes de ponerlo a enfriar, lávelo y séquelo. Envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar quemarse con el frío. El tiempo que necesitará el recipiente acumulador para enfriarse depende de la temperatura de su congelador.
- Cuando la temperatura del congelador es de -17°C o inferior, en general se necesitan 12 horas. Para saber si el recipiente está completamente frío, sacúdalo. Si no escucha moverse el líquido, es porque está totalmente congelado.
- Le recomendamos que coloque el recipiente acumulador de frío en la parte trasera de su congelador, donde la temperatura es más fría. Coloque el recipiente acumulador de frío sobre una superficie plana y en posición vertical, para que se enfríe de manera uniforme. Para más facilidad, deje el recipiente acumulador de frío de forma permanente en el congelador. De esta forma, siempre estará listo para su uso.

#### B. Montar la sorbetera

- Retire el recipiente acumulador de frío del congelador y retire la bolsa de plástico. Coloque el recipiente acumulador de frío en el centro de la base.  
**NOTA:** El recipiente va a empezar a descongelarse muy rápidamente cuando lo saque del congelador, por lo que debe utilizarlo de forma inmediata. La receta debe estar lista antes de montar la sorbetera.
- Coloque el brazo mezclador en el recipiente acumulador de frío.  
**NOTA:** El brazo no encaja de forma rígida, simplemente debe colocarlo en el centro del recipiente.
- Coloque la tapadera sobre la base y gírela para que quede bloqueada. El mecanismo de bloqueo es muy sencillo y permite colocar la tapadera sobre la base en múltiples posiciones.

#### C. Preparar postres o bebidas heladas

- Para obtener mejores resultados, prepare los ingredientes en un recipiente desde el cual pueda trasladarlos rápidamente.
- Coloque el botón en posición ON y el recipiente acumulador de frío empezará a girar.
- Añada inmediatamente los ingredientes a través de la tapadera. Llene el recipiente acumulador de frío hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde, pues el proceso de congelación hará aumentar el volumen de los ingredientes.
- Los postres o las bebidas heladas estarán listos en 20-30 minutos. El tiempo dependerá de la receta y del volumen del postre o de la bebida que esté preparando. Si desea obtener una consistencia más firme, transvase el postre o la bebida a un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante dos horas o más.  
**NOTA:** Si la nata se pega al brazo mezclador, detenga brevemente la máquina y, con ayuda de una espátula, despegue la nata del brazo para volverla a meter en el recipiente acumulador de frío.  
**NOTA:** No conserve los postres o las bebidas heladas en el recipiente acumulador de frío. Se pegarían a las paredes del recipiente y lo dañarían. Trasvase siempre sus recetas a un recipiente hermético de plástico.

#### D. Desmontar la sorbetera

- Retire la tapadera girándola ligeramente para que se desbloquee y levántela.
- Levante con cuidado el brazo mezclador y retire el recipiente acumulador de frío. Sirva el helado o, para obtener una textura más firme, traslade la preparación a un recipiente hermético que dejará en el congelador.

#### E. Trucos

- Su receta no debe incluir más de 1,5 litros de líquido, pues su volumen aumentará.
- El tiempo de preparación depende de la receta, de la cantidad preparada y de la temperatura de los ingredientes utilizados. Todas las recetas que figuran en este libro tienen una duración de entre 15 y 30 minutos.



- Algunas recetas utilizan ingredientes precocinados. Para obtener mejores resultados, es preferible enfriar la mezcla durante una noche antes de utilizarla.
- Antes de congelar la preparación, puede conservar la mezcla en la nevera durante un máximo de tres días (en función de la fecha de caducidad de los ingredientes utilizados).
- La sorbetera Ice Cream Deluxe fabrica helados a partir de ingredientes naturales frescos, es decir, sin los conservantes que incluyen los helados de marcas comerciales. Por lo tanto, su consistencia no será tan firme. Si desea obtener una consistencia más firme, trasvase el helado a un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante dos horas o más antes de servirlo.
- Cuanto más grasos sean los ingredientes, más rico y cremoso será el helado. Si utiliza ingredientes light, es posible que se modifique el sabor, la consistencia y la textura del postre. Cuando sustituya los ingredientes previstos en una receta, procure utilizar cantidades idénticas a las que figuran en la misma.
- También puede sustituir el azúcar por edulcorante. Si su receta requiere ingredientes precocinados, añada edulcorante después de haber calentado los ingredientes (una vez estén cocinados). Mezcle de forma homogénea la preparación para disolver el edulcorante.
- Cuando prepare un sorbete, verifique el grado de madurez y el contenido en azúcar de la fruta antes de empezar a prepararlo. La congelación reduce el contenido en azúcar de la fruta. Por lo tanto, una vez preparada estará menos azucarada. Si la fruta tiene un sabor ácido, añada azúcar a su preparación. Si la fruta está muy madura o azucarada, reduzca la cantidad de azúcar prevista para la receta.
- Llene el recipiente acumulador de frío hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde. No olvide estas instrucciones si desea añadir otros ingredientes.
- Si ha enfriado previamente los ingredientes, deberá mezclarlos durante menos tiempo.
- El tiempo de mezclado puede variar en función de los ingredientes y los tipos de receta.
- Los ingredientes como virutas de chocolate y avellanas deben añadirse unos cinco minutos antes de terminar la receta.
- Cuando el postre o la bebida se empieza a espesar, añada estos ingredientes a través de la tapadera.
- Las avellanas y otros ingredientes de este tipo deben triturarse previamente.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre la sorbetera antes de limpiarla.
  - Para limpiar la base, utilice un trapo húmedo. Luego séquela. No utilice nunca productos abrasivos, ni sumerja la base en agua.
  - Para limpiar el recipiente acumulador de frío, la tapadera y el brazo mezclador, utilice agua limpia jabonosa. Seque cuidadosamente las diferentes piezas antes de guardarlas. No lave estos elementos en el lavavajillas. No utilice esponjas o estropajos abrasivos, pues podría dañar el recipiente.
  - No meta el recipiente acumulador de frío en el congelador si está mojado. No introduzca la tapadera, el brazo mezclador o la base en el congelador. Puede conservar el recipiente acumulador en el congelador, en posición vertical, para que esté siempre listo para su uso. Antes, envuélvalo en una bolsa de plástico para evitar quemarse con el frío.
  - No conserve los postres helados en el recipiente acumulador de frío. Para conservarlos durante más tiempo en el congelador, trasládelos a un recipiente hermético.
- NOTA:** En el congelador, el helado perderá su consistencia cremosa y se endurecerá.





**BABYLISS SARL**  
99 Avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge – France

IB-8/503B