



Cuisinart®



Морозивница

ЗМІСТ

1. Вступ	3
2. Описання приладу	3
3. Експлуатація	4
А) Підготовка морозильних чаш	4
Б) Збирання приладу	4
В) Приготування заморожених десертів або напоїв	4
Г) Розбирання приладу	5
4. Поради від шеф-кухаря	5
5. Чищення та догляд	5
6. Техніка безпеки	6

1. ВСТУП

Вітаємо Вас із покупкою морозивниці Cuisinart!

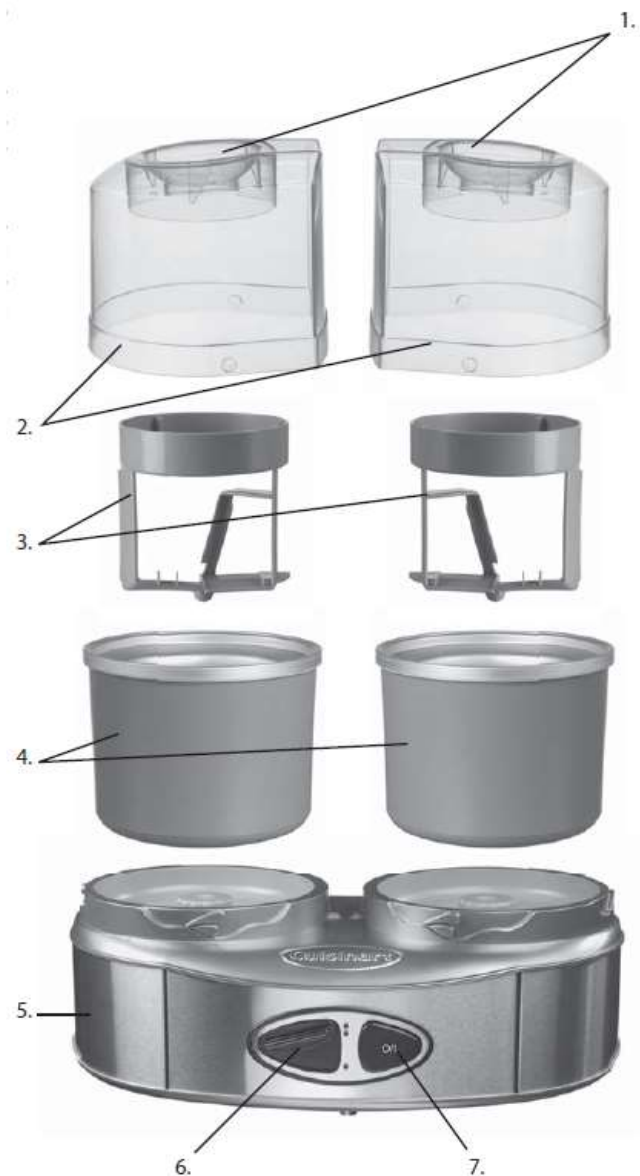
Більше 30 років метою компанії Cuisinart є виробництво вишуканих кухонних побутових приладів, які є кращими помічниками та засобами для вираження своїх творчих здібностей як для тих, хто готує вдома, так і для професійних шеф-кухарів.

Вся продукція Cuisinart має виключно тривалий термін служби.

Насолоджуйтеся простою у використанні технікою та її першокласною якістю щодня. Шеф-кухари з усього світу вдзначають побутову техніку Cuisinart як неперевершену в своїй галузі.

2. ОПИСАННЯ ПРИЛАДУ

1. Отвори для завантаження інгредієнтів
2. Кришки, що легко закриваються
3. Змішувачі
4. Морозильні чаші
5. Корпус
6. Перемикач на 1 або 2 чаші.
7. Перемикач ВІМК./УВІМК. (O/I)



3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

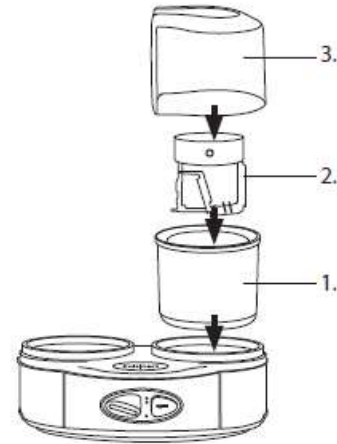
А. Підготовка морозильних чаш

- Помийте та просушіть чаші, перш ніж ставити їх у морозильну камеру.
- Заверніть чаші у поліетиленові пакети, щоб уникнути обморожування при їх вийманні.
- Час, необхідний для повного замерзання морозильних чаш, буде залежати від температури у Вашій морозильній камері (приблизно 24 години).
- Щоб визначити, чи повністю замерзли чаші, стряхніть їх. Якщо Ви не чуєте звук рідини, що переливається, значить, чаші повністю замерзли.
- Для отримання найкращого результату чаші необхідно поставити до задньої стінки Вашої морозильної камери, де температура найнижча.
- Ставте чаші на рівну поверхню у вертикальному положенні, щоб замерзання було рівномірним.

ПРИМІТКА: для зручності залишайте морозильні чаші завжди у морозильній камері. Таким чином, вони будуть завжди готові до використання. Перед використанням морозильні чаші повинні повністю замерзнути.

Б. Збирання приладу

- Дістаньте морозильні чаші з морозильної камери і зніміть з них поліетиленові пакети.
- Поставте морозильні чаші у центр корпусу (1).
- Чаші потрібно використовувати одразу після виймання їх з морозильної камери.
- Перед збиранням приладу у Вас вже повинні бути готові всі інгредієнти.
- Розташуйте змішувачі в чашах (2). Вони повинні стати точно посередині чаші круглою стороною догори.
- Накрийте чаші кришками (3). Трохи зсуньте їх від центру і поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації.



В. Приготування заморожених десертів або напоїв

- Для досягнення кращого результату покладіть заздалегідь всі інгредієнти в контейнер, з якого їх можна легко вилити.
 - Визначте, скільки чаш Ви будете використовувати - одну або дві. Якщо Ви хочете використати лише одну чашу, займайте праву частину приладу. Приймайте рішення щодо кількості чаш до того, як увімкнути прилад.
 - Натисніть кнопку ВІМК./УВІМК.. Морозильні чаші почнуть обертатися.
 - Одразу налейте всі інгредієнти крізь отвір у кришці. Не наповнюйте чашу більш ніж на 2 см від краю, оскільки об'єм інгредієнтів під час приготування збільшується.
 - Морозиво, шербет та заморожені напої будуть готові через 20-30 хвилин. Тривалість готування залежить від рецепту, температури та об'єму. Для отримання густішої консистенції покладіть суміш у герметичний контейнер та поставте в морозильну камеру мінімум на 2 години.
 - Якщо морозиво прилипає до змішувача, зупиніть прилад, зсуньте суміш за допомогою дерев'яної лопатки знову у чашу.
- ПРИМІТКА:** не зберігайте заморожені десерти або напої у чашах. Вони можуть пристати до стінок чаш і пошкодити їх. Завжди перекладайте готовий продукт у герметичні пластикові контейнери.

Г. Розбирання приладу

- Зніміть кришки з приладу, спочатку повернувши їх трохи, щоб розблокувати, а потім піднявши вгору.
- Акуратно підніміть змішувачі та зніміть з них залишки готової суміші.
- Зніміть морозильні чаші з корпусу приладу.
- Подайте готову суміш. Для надання густішої консистенції покладіть суміш у герметичний контейнер і поставте у морозильну камеру.

4. ПОРАДИ ВІД ШЕФ-КУХАРЯ



- У Вашому рецепті не повинно бути більше ніж 0,5 л рідини на кожен чашу, оскільки при більшій кількості Ваша суміш може перелитися через край.
- Тривалість готування залежить від рецепту, об'єму потрібної страви та температури інгредієнтів, що використовуються.
- Приготовану суміш можна зберігати в холодильнику максимум 3 доби (в залежності від терміну придатності використаних інгредієнтів).
- Деякі рецепти потребують попереднього приготування інгредієнтів. В цьому випадку приготуйте такі інгредієнти за 1 день до приготування морозива.
- Даний прилад готує морозиво з натуральних, свіжих інгредієнтів, без консервантів та інших добавок, які містяться у морозиві з магазину. Тим не менш, домашнє морозиво буде відрізнятися за консистенцією від твердого вершкового морозива з магазину. Для отримання твердого морозива покладіть морозиво з чаші у герметичний контейнер та поставте у морозильну камеру мінімум на 2 години перед подачею.

- У багатьох рецептах Ви можете замінювати нежирні вершки та молоко на густі вершки та цілне молоко.
- Чим жирніші інгредієнти, тим твердішим буде морозиво. Використання легких інгредієнтів може вплинути на смак, консистенцію та текстуру Вашого замороженого десерту або напою.
- Якщо Ви замінюєте інгредієнти, то використовуйте таку ж кількість замінного продукту, яку Ви б використовували з оригінальними інгредієнтами.
- Ви також можете замінити цукор підсолоджувачем. Якщо Ви готуєте інгредієнти Вашого рецепту заздалегідь, додайте підсолоджувач після того, як інгредієнти нагріються (після їх приготування). Ретельно перемішайте суміш, щоб підсолоджувач розчинився в ній.
- Кінцевий смак шербету буде залежати у великій мірі від стиглості та солодкості фруктів та соку. Пробуйте фрукти перед тим, як додавати їх за рецептом. Якщо смак надто кислий, додайте цукор; якщо фрукт перезрів, зменшіть кількість цукру. Зауважте, що заморожування зменшує солодкість, тобто кінцевий продукт буде менш солодким, ніж суміш перед початком готування.
- Наповніть морозильні чаші так, щоб від верхнього краю чаші залишалось не менше 2 см. Пам'ятайте про цю обов'язкову відстань при додаванні інгредієнтів.
- Холодні інгредієнти потребують менше часу на змішування.
- Тривалість змішування може відрізнятися в залежності від інгредієнтів та рецепту.
- Такі інгредієнти як шоколадну стружку та горіхи треба додавати в останні 5 хвилин змішування.
- Як тільки десерт або напій почнуть загусати, додайте інгредієнти крізь отвір у кришці приладу.
- Горіхи та інші подібні інгредієнти повинні бути не більші, ніж шоколадна стружка.

5. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням приладу завжди від'єднуйте його від мережі.
- Для чищення корпусу приладу використовуйте вологу тканину. Потім витріть його насухо. Не використовуйте абразивні миючі засоби та не занурюйте корпус у воду.
- Морозильні чаші, кришки та змішувачі мийте в теплій мильній воді. Ретельно висушіть всі деталі перед тим, як сховати прилад до наступного використання. Не мийте ці деталі у посудомийній машині. Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби або жорсткі щітки, оскільки вони можуть пошкодити їх поверхню.
- Не ставте чаші у морозильну камеру, якщо вони мокрі. Не зберігайте у холодильнику кришки, змішувачі або корпус приладу. Ви можете поставити чаші вертикально в морозильну камеру для зручного використання, як тільки Ви цього забажаєте. Перш ніж поставити чаші в морозильну камеру, заверніть їх у поліетиленові пакети, щоб уникнути обмороження.
- Не зберігайте заморожені десерти у морозильних чашах. Для зберігання заморожених десертів у морозильній камері використовуйте герметичні контейнери.

6. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

При використанні даного приладу завжди дотримуйтесь техніки безпеки. Таким чином Ви уникнете ризику отримання травм та збережете Вашу морозивницю. Даним приладом треба користуватися згідно вказаних тут інструкцій.




- УВАГА: поліетиленові пакети від приладу або упаковки можуть бути небезпечними для маленьких дітей. Щоб уникнути удушення, зберігайте їх у недоступному для дітей місці. Вони не призначені для ігор.

- Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду та інші рідини. Не мийте його в посудомийній машині. Від'єдняйте прилад від мережі та протріть вологою тканиною. Ретельно просушіть перед наступним використанням.
- Після використання завжди від'єднуйте прилад від мережі.
- Вимкніть прилад та від'єдняйте його від мережі, якщо Ви не користуєтесь ним, а також перед збиранням або зняттям деталей та перед чищенням.
- При від'єднанні приладу від мережі тягніть за вилку, а не за мережний шнур. Перед цим переконайтесь в тому, що Ваші руки сухі.
- Уникайте контакту з рухомими деталями. Під час використання приладу стежте за тим, щоб руки, одяг, лопатки та інші предмети не торкались приладу заради уникнення ризику отримання травм або пошкодження приладу.
- Для чищення приладу ніколи не використовуйте абразивну губку. Користуйтесь тканиною, змоченою в теплій воді.
- Стежте за тим, щоб мережний шнур не звисав з краю кухонного столу або робочої поверхні.
- Не користуйтесь приладом, якщо його мережний шнур пошкоджений. Заміну пошкодженого шнура повинен виконувати виробник, його сервісний центр або інший кваліфікований спеціаліст, щоб уникнути небезпеки.
- Не користуйтесь приладом, якщо він упав або має ознаки пошкодження. Припиніть негайно ним користуватися.
- Даним приладом потрібно користуватися лише згідно вказівок у даній інструкції. Зберігайте інструкцію, щоб мати можливість звертатися до неї надалі.
- Прилад призначений лише для використання у приміщенні.
- Прибор призначений лише для використання у побуті.
- Даний прилад не призначений для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також без знань та досвіду роботи з приладом. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або дотримуючись інструкцій, наданих цією особою. За дітьми потрібно наглядати, щоб переконатися, що вони не грають з приладом.
- Даний прилад відповідає основним вимогам Директив 2004/108/ЕЕС (електромагнітна сумісність) та 2006/95/ЕЕС(безпека побутового електричного обладнання).

- Використовуйте тільки ті деталі, які продає або рекомендує компанія Cuisinart®.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** відрізана вилка, що вставлена у розетку 13А, представляє серйозну загрозу. Переконайтесь, що вилка вийнята з розетки та правильно утилізована.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** поліетиленові пакети від приладу або упаковки можуть бути небезпечними для маленьких дітей. Щоб уникнути удущення, зберігайте їх у недоступному для дітей місці. Вони не призначені для ігор.
- Не використовуйте морозильні чаші на вогні, на гарячих поверхнях або у духовці. Не залишайте їх поблизу джерел тепла. Не мийте морозильні чаші у посудомийній машині; це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом та отримання травм.



Символ  , вказаний на приладі або на упаковці, означає, що цей прилад не може вважатися побутовими відходами. Його необхідно здати у відповідний пункт збору для подальшої переробки. Забезпечивши правильну утилізацію даного приладу, Ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини. Для отримання більш детальної інформації щодо утилізації даного приладу Ви можете звернутися до місцевих муніципальних органів або до служби утилізації побутових відходів.