

**EAC**

Мороженица  
Производитель: Бэбилис SARL  
Промышленная зона Валь дэ Кальвини  
59141 Иви  
Франция  
Импортер: ООО «Бэбилис Восток»  
117405, Москва, ул. Дорожная д.60Б  
Факс +7 495-7874389  
Сделано в Китае  
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2021 / 07

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

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

G IB-9/432E

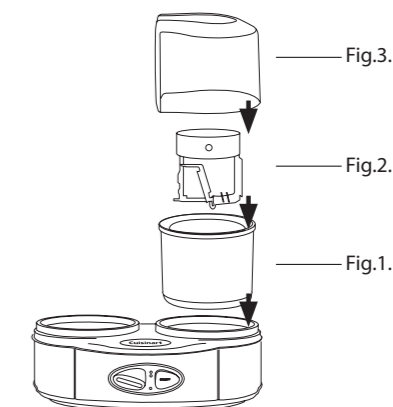
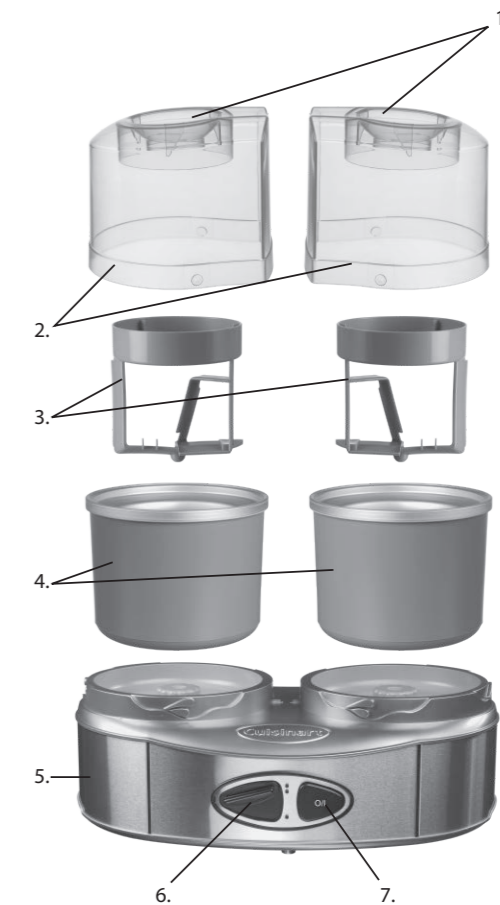


## ICE CREAM DUO SORBETIÈRE

ICE40BCE  
Q2e

**Cuisinart®**

**Cuisinart®**



## SOMMAIRE

<b>1. Consignes de sécurité</b> .....	<b>1</b>
<b>2. Introduction</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Caractéristiques du produit</b> .....	<b>4</b>
<b>4. Utilisation</b> .....	<b>4</b>
A. PRÉPARER LES BOLS ACCUMULATEURS DE FROID.....	4
B. ASSEMBLER LA SORBETIÈRE.....	5
C. PRÉPARER DES BOISSONS OU DESSERTS GLACÉS .....	5
D. DÉMONTÉ LA SORBETIÈRE.....	5
<b>5. Conseils et astuces</b> .....	<b>5</b>
<b>6. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>6</b>
<b>Garantie internationale</b> .....	<b>56</b>

## CONTENTS

<b>1. Safety cautions</b> .....	<b>7</b>
<b>2. Introduction</b> .....	<b>9</b>
<b>3. Product feature</b> .....	<b>10</b>
<b>4. Use</b> .....	<b>10</b>
A. PREPARING THE FREEZER BOWLS.....	10
B. ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER..	10
C. MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS	10
D. DISMANTLING THE ICE CREAM MAKER .	11
<b>5. Hints &amp; tips</b> .....	<b>11</b>
<b>6. Cleaning &amp; maintenance</b> .....	<b>12</b>
<b>International Guarantee</b> .....	<b>56</b>

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>13</b>
<b>2. Einleitung</b> .....	<b>16</b>
<b>3. Eigenschaften des Produkts</b> .....	<b>16</b>
<b>4. Gebrauchsanleitung</b> .....	<b>16</b>
A. VORBEREITEN DER GEFRIERGEFÄßE ...	16
B. ZUSAMMENSETZEN DER EISMASCHINE.	16
C. ZUBEREITEN VON GEFRORENEN SÜßSPEISEN ODER GETRÄNKEN .....	17
D. AUSEINANDERNEHMEN DER EISMASCHINE .....	17
<b>5. Tipps &amp; tricks</b> .....	<b>17</b>
<b>6. Reinigung &amp; pflege</b> .....	<b>18</b>
<b>Internationale Garantie</b> .....	<b>56</b>

## INHOUD

<b>1. Veiligheidswaarschuwingen</b> .....	<b>19</b>
<b>2. Inleiding</b> .....	<b>22</b>
<b>3. Productkenmerken</b> .....	<b>22</b>
<b>4. Gebruik</b> .....	<b>22</b>
A. DE VRIESKOMMEN VOORBEREIDEN. ....	22
B. DE IJSMACHINE IN ELKAAR ZETTEN. ....	22
C. BEVROREN DESSERTS OF DRANKJES MAKEN.....	23
D. IJSMACHINE UIT ELKAAR HALEN .....	23
<b>5. Tips &amp; trics</b> .....	<b>23</b>
<b>6. Reiniging &amp; onderhoud</b> .....	<b>24</b>
<b>Internationale garantie</b> .....	<b>56</b>

## CONTENUTO

<b>1. Istruzioni di sicurezza</b> .....	<b>25</b>
<b>2. Introduzione</b> .....	<b>28</b>
<b>3. Componenti</b> .....	<b>28</b>
<b>4. Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>28</b>
A. PREPARAZIONE DEI RECIPIENTI ACCUMULATORI DI FREDDO .....	28
B. MONTAGGIO DELLA GELATIERA .....	28
C. PREPARAZIONE DI BEVANDE E DESSERT FREDDI.....	29
D. SMONTAGGIO DELLA GELATIERA.....	29
<b>5. Consigli e suggerimenti</b> .....	<b>29</b>
<b>6. Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>30</b>
<b>Garanzia internazionale</b> .....	<b>56</b>

## CONTENIDO

<b>1. Precauciones de seguridad</b> .....	<b>31</b>
<b>2. Introducción</b> .....	<b>34</b>
<b>3. Características del producto</b> .....	<b>34</b>
<b>4. Modo de empleo</b> .....	<b>34</b>
A. PREPARACIÓN DE LOS ACUMULADORES DE FRÍO .....	34
B. MONTAJE DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS.....	34
C. PREPARACIÓN DE HELADOS O SORBETES.....	35
D. DESMONTAR LA MÁQUINA DE HACER HELADOS .....	35
<b>5. Consejos y sugerencias</b> .....	<b>35</b>
<b>6. Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>36</b>
<b>Garantía Internacional</b> .....	<b>56</b>

## ÍNDICE

<b>1. Instruções de segurança</b> .....	<b>37</b>
<b>2. Introdução</b> .....	<b>39</b>
<b>3. Características do produto</b> .....	<b>40</b>
<b>4. Utilização</b> .....	<b>40</b>
A. PREPARAR AS CUBAS REFRIGERANTES. ....	40
B. MONTAR A SORVETEIRA. ....	40
C. PREPARAR SOBREMESAS OU BEBIDAS GELADAS.....	40
D. DESMONTAR A SORVETEIRA .....	41
<b>5. Sugestões e dicas</b> .....	<b>41</b>
<b>6. Limpeza e manutenção</b> .....	<b>42</b>
<b>Garantia internacional</b> .....	<b>56</b>

## SPIS TREŚCI

<b>1. Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>43</b>
<b>2. Wstęp</b> .....	<b>46</b>
<b>3. SPECYFIKACJA produktu</b> .....	<b>46</b>
<b>4. Użytkowanie</b> .....	<b>46</b>
A. PRZYGOTOWANIE MISEK DO ZAMRAŻANIA .....	46
B. MONTAŻ MASZYNKI DO PRZYGOTOWYWANIA LODÓW .....	46
C. PRZYGOTOWYWANIE MROŻONYCH DESERÓW LUB NAPOJÓW.....	47
D. DEMONTAŻ MASZYNKI DO PRZYGOTOWYWANIA LODÓW .....	47
<b>5. Porady i wskazówki</b> .....	<b>47</b>
<b>6. Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>48</b>
<b>Gwarancja międzynarodowa</b> .....	<b>56</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Правила безопасности</b> .....	<b>49</b>
<b>2. Вступление</b> .....	<b>52</b>
<b>3. Характеристики и комплектация изделия</b> .....	<b>52</b>
<b>4. Как пользоваться прибором</b> .....	<b>52</b>
A. ПОДГОТОВКА МОРОЗИЛЬНЫХ ЧАШ. .	52
B. КАК СОБРАТЬ МОРОЖЕНИЦУ.....	53
C. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ ИЛИ НАПИТКОВ.....	53
D. КАК РАЗОБРАТЬ МОРОЖЕНИЦУ .....	53
<b>5. Полезные советы</b> .....	<b>54</b>
<b>6. Уход и обслуживание</b> .....	<b>55</b>
<b>Международная гарантия</b> .....	<b>56</b>

# 1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils soient placés sous la supervision d'un adulte ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants, sauf si ceux-ci ont 8 ans ou plus et sont placés sous la supervision d'un adulte. L'appareil et son cordon électrique doivent être conservés hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances à condition que celles-ci soient supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé

par le fabricant.

- Cet appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
- Toujours vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail de la cuisine. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Bien se sécher les mains avant de débrancher la prise de courant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant d'assembler ou de démonter certaines pièces.
- Ne pas immerger le socle dans de l'eau. Essuyer le socle à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyer le couvercle, les bols accumulateurs de froid et les bras mélangeurs dans de l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière ou les résidus provenant du processus de fabrication ou d'expédition. Ne pas nettoyer les pièces avec un détergent abrasif ou un ustensile à récurer.
- Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du socle.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- Ne pas utiliser les pièces ou accessoires fournis avec l'appareil

pour tout autre usage que celui recommandé par Cuisinart.

- Éviter tout contact avec les parties mobiles. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil.
- Ne pas utiliser le bol accumulateur de froid sur une flamme, sur une plaque chaude ou dans un four. Ne pas exposer à une source de chaleur. Ne pas laver au lave-vaisselle ; le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



**ATTENTION :** Les sachets en polyéthylène contenant le produit ou son emballage peuvent être dangereux. Tenir ces sachets hors de portée des bébés et des enfants.

Ne pas les utiliser dans les berceaux, les lits d'enfants, les poussettes ou les parcs pour bébés. Le fin film peut coller au nez et à la bouche et empêcher la respiration. Un sachet n'est pas un jouet.



### **DEEE - FIN DE VIE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES**

Dans l'intérêt de tous et afin de prendre une part active dans la protection de l'environnement et de la santé publique :

- Ne pas jeter vos produits avec vos déchets ménagers non triés.
- Les DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques) doivent être collectés séparément.
- Ayez recours au système de reprise et de collecte mis en place pour les DEEE dans votre région. De cette façon, certains matériaux pourront être recyclés, réutilisés ou récupérés.
- En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique dues aux éventuelles

substances dangereuses contenues.

Pour de plus amples informations concernant la mise au rebut de ce produit, veuillez prendre contact avec votre service local de traitement des déchets ménagers.

JR 2020/05

## 2. INTRODUCTION

**Félicitations ! Vous venez d'acheter la sorbetière Ice Cream DUO de Cuisinart.**

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT (voir couverture)

1. Ouverture pour l'ajout d'ingrédients
2. Couvercles easy-lock
3. Bras mélangeurs
4. Bols accumulateurs de froid
5. Socle
6. Interrupteur de commande pour 1 ou 2 bols
7. Interrupteur marche/arrêt

## 4. UTILISATION

### A. PRÉPARER LES BOLS ACCUMULATEURS DE FROID

- Les bols accumulateurs de froid doivent être complètement gelés avant de commencer. Laver et sécher les bols avant de les refroidir. Avant de retirer les bols du congélateur, s'envelopper les mains dans une serviette afin d'éviter les brûlures par le froid. Le temps nécessaire au refroidissement dépend de la température de votre congélateur.
- En règle générale, le temps de refroidissement s'élève à 12 heures au minimum, à une température de congélation maximale de -17 °C. Secouer le bol pour savoir s'il est complètement refroidi. Si vous n'entendez pas le bruit du liquide de refroidissement, c'est que celui-ci est entièrement gelé.
- Il est recommandé de placer les bols accumulateurs de froid à l'arrière du congélateur, là où la température est la plus basse. Disposer les bols accumulateurs de froid sur une surface plane et en position verticale afin de les refroidir de manière uniforme. Pour plus de facilité, laisser en permanence les bols accumulateurs de froid au congélateur. Ainsi, ils seront toujours prêts à être utilisés.

## B. ASSEMBLER LA SORBETIÈRE

- Retirer le(s) bol(s) accumulateur(s) de froid du congélateur à l'aide d'une serviette.
- Placer le(s) bol(s) accumulateur(s) de froid au centre du socle (Fig.1).
- Les bols dégèlent rapidement. Ils doivent donc être utilisés dès qu'ils sont sortis du réfrigérateur.
- Préparer les ingrédients avant d'assembler la sorbetière.
- Placer le(s) bras mélangeur(s) dans le(s) bol(s) accumulateur(s) de froid (Fig.2). Chaque bras mélangeur doit simplement reposer au centre du bol, côté arrondi vers le haut.
- Disposer le(s) couvercle(s) sur le socle (Fig.3) en le(s) décentrant légèrement, puis le(s) tourner dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le(s) verrouiller en position adéquate.

## C. PRÉPARER DES BOISSONS OU DESSERTS GLACÉS

Pour obtenir des résultats optimaux, disposer les ingrédients dans un récipient permettant de les transvaser facilement.

- Prévoir un seul ou les deux bols. En cas d'utilisation d'un seul bol, disposer celui-ci sur la partie droite de l'appareil et tourner le bouton de sélection dans la position adéquate (un point) avant d'allumer l'appareil.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt : le(s) bol(s) accumulateur(s) de froid commencera (commenceront) à tourner.
- Verser immédiatement les ingrédients dans l'ouverture du (des) couvercle(s). Remplir le(s) bol(s) accumulateur(s) de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord, car le volume des ingrédients augmentera durant le processus de congélation.
- Les glaces, sorbets et boissons glacées seront prêts en 20 à 30 minutes. Le temps de préparation dépendra de la recette, de la température et du volume de préparation. Pour obtenir une consistance plus ferme, transvaser le dessert ou la boisson dans un récipient hermétique et réserver au congélateur pendant au moins 2 heures.
- Si de la glace colle au bras mélangeur, arrêter brièvement la machine et, à l'aide d'une spatule, détacher la préparation du bras, puis la remettre dans le bol accumulateur de froid.

**N.B. :** Ne pas conserver les boissons et desserts glacés dans les bols accumulateur de froid. Ceux-ci colleraient aux parois des bols et risqueraient de les endommager. Toujours transvaser la préparation dans un récipient hermétique en plastique.

## D. DÉMONTER LA SORBETIÈRE

- Retirer le(s) couvercle(s) du boîtier en le(s) faisant pivoter légèrement pour le(s) déverrouiller, puis en le(s) soulevant.
- Retirer délicatement le bras mélangeur, puis le bol accumulateur de froid. Servir la glace ou, pour obtenir une texture plus ferme, transvaser la préparation dans un récipient hermétique et réserver au congélateur.

## 5. CONSEILS ET ASTUCES

- Votre préparation ne peut pas dépasser 0,5 litre de liquide par bol, car son volume va augmenter.
- Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité préparée et de la température des ingrédients utilisés.

- Avant de congeler 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).
- Certaines recettes utilisent des ingrédients précuits. Pour obtenir un résultat optimal, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- Votre sorbetière Ice Cream Duo prépare de la glace à partir d'ingrédients frais et naturels, c'est-à-dire sans conservateurs présents dans les glaces du commerce. Celle-ci n'aura donc pas la même dureté. Pour obtenir une consistance plus ferme, transvaser la glace dans un récipient hermétique et la réserver au congélateur pendant au moins 2 heures avant de servir.
- Cependant, plus la teneur en lipides sera élevée, plus le résultat sera riche et onctueux. L'utilisation d'ingrédients allégés est susceptible de modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Pour remplacer les ingrédients d'origine d'une recette, veiller à bien utiliser les mêmes quantités que celles prévues au départ.
- Il est également possible de remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si votre recette doit être précuite, ajouter l'édulcorant après la cuisson des ingrédients. Mélanger de manière homogène de façon à dissoudre l'édulcorant.
- Pour la préparation de sorbet, vérifier la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de commencer. Le processus de congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Celui-ci ne sera donc plus aussi sucré une fois préparé en sorbet. Si le goût du fruit est acide, ajouter du sucre à la préparation. Si le fruit est très mûr ou très sucré, réduire la quantité de sucre prévue pour la recette.
- Remplir le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 2 cm en dessous du bord. Tenir compte de cette consigne pour l'ajout d'autres ingrédients.
- Les ingrédients comme les copeaux de chocolat et les noisettes doivent être ajoutés durant les 5 dernières minutes de la préparation.
- Dès que le dessert ou la boisson commence à s'épaissir, ajouter les ingrédients par le couvercle.
- Les noisettes et autres ingrédients similaires ne peuvent pas dépasser la taille de copeaux de chocolat.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyer le socle à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. Ne jamais utiliser de détergent abrasif et ne jamais immerger le socle dans de l'eau.
- Laver le bol accumulateur de froid, le couvercle et le bras mélangeur à la main, à l'aide d'eau chaude savonneuse. Sécher soigneusement les pièces avant de les ranger. Ne pas les laver au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de détergent ou d'ustensile abrasif tel qu'une éponge à récurer, car cela risquerait d'endommager le bol.
- Ne pas placer les bols accumulateurs de froid au congélateur s'ils sont humides. Ne pas ranger les couvercles, les bras mélangeurs ou le socle au congélateur. Les bols accumulateurs de froid peuvent être conservés au congélateur en position verticale afin de pouvoir être utilisés dès que vous en avez besoin.

Ne pas conserver les desserts glacés dans les bols accumulateurs de froid. Transvaser les desserts dans un récipient hermétique afin de les conserver plus longtemps au congélateur.



# **1. SAFETY CAUTIONS**

## **(TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)**

**READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING 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.
- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped.
- Never pull the plug out of the mains socket by the lead.

- Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Always unplug from the mains outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not immerse the housing base in water. Wipe it with a damp cloth. Wash the lid, freezer bowls and mixing arms in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. Do not clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.
- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the appliance on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or ovens. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.



**WARNING:** The polyethylene bags over the product or its packaging may be dangerous. Keep these bags out of the reach of babies and children.

Never use them in cribs, children's beds, pushchairs or playpens. The thin film may cling to the nose and mouth and prevent breathing. A bag is not a toy.



### **WEEE - END-OF-LIFE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENTS**

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

- Do not discard your products with your unsorted household wastes.
- The WEEE (wastes of electrical and electronic equipments) must be collected separately.
- Use the return and collection systems dedicated to the WEEE available in your area. In this way, some materials can be recycled, re-used or recovered.
- By ensuring this product is disposed of properly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health due to possible content of hazardous substances.

For more detailed information about the disposal of this product, please contact your local household waste disposal service.

## **2. INTRODUCTION**

### **Congratulations on your purchase of the Cuisinart Ice Cream DUO!**

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. 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.

To learn more about our products and for recipe ideas, visit our website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## **3. PRODUCT FEATURES** (refer to cover)

- 1. Opening for adding ingredients**
- 2. Easy-lock lids**
- 3. Mixer arms**
- 4. Freezer bowls**
- 5. Base**
- 6. Switch for 1 or 2 bowls**
- 7. On/off switch**

## **4. USE**

### **A. PREPARING THE FREEZER BOWLS**

- The freezer bowls must be completely frozen before you begin. Before freezing, wash and dry the bowls. Take care and cover hands with a towel when removing the bowls from the freezer 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 bowls in the back of your freezer where it is coldest. Place the freezer bowls on a flat surface in its upright position for even freezing. For convenience, leave your freezer bowls in the freezer at all times so you can take them out any time for immediate use.

### **B. ASSEMBLING THE ICE CREAM MAKER**

- Remove the freezer bowl(s) from the freezer using a towel.
- Place the freezer bowl(s) on the center of the base (Fig.1).
- The bowls will begin to defrost rapidly and therefore should be used as soon as they are removed from the freezer.
- You should have your ingredients ready before you assemble the ice cream maker.
- Place the mixer arm(s) in the freezer bowl(s) (Fig.2). It should just rest in the middle of the bowl with the circle side facing up.
- Place the lid(s) on the base (Fig.3). Place the lid(s) slightly off centre and turn clockwise to lock in place.

### **C. MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS**

- For best results, place the ingredients in a container from which they can easily be poured.
- Decide whether to use one or two bowls. If you decide to use just one bowl, place the bowl on the right side of the unit and turn the selector to one dot before turning the machine on.
- Press the ON/OFF button, the freezer bowl(s) will begin to turn.
- Immediately pour the ingredients through the spout(s) in the lid(s). Do not fill the freezer bowl(s) higher than 2cm from the top, as the ingredients will increase in volume during the freezing

process.

- Ice cream, sorbets or frozen drinks will be ready in 20 to 30 minutes. The time will depend on the recipe, temperature and volume you are making. For a firmer consistency, transfer the dessert or the drink to an airtight container and store in the freezer for 2 or more hours.
- If ice cream sticks to the arm, stop the machine briefly and, using a spatula, scrape the mixture from the arm and put it back in the freezer bowl.

**N.B:** Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowls. These will stick to the sides of the bowls and may damage it. Always transfer the mixture to a plastic airtight container.

#### **D. DISMANTLING THE ICE CREAM MAKER**

- Remove the lid(s) from the base by turning slightly to unlock 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.

## **5. HINTS & TIPS**

- Your recipe should not be more than 0.5 litres of liquid per bowl as it will expand in volume.
- Preparation time depends on the recipe, the amount being made and the temperature of the ingredients used.
- Before freezing the preparation, the mixture may be kept in the refrigerator for a maximum of 3 days (depending on the use-by dates of the ingredients used).
- Some recipes use pre-cooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- Your Ice Cream Duo 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 your recipe is to be pre-cooked, add the sweetener after the ingredients are heated (after having cooked them). Mix thoroughly to dissolve the sweetener.
- When making a sorbet, check the ripeness and sweetness of the fruit before you begin. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so it will not taste as sweet once made into sorbet. If the fruit is sour, add sugar to your recipe. If the fruit is very ripe or very sweet, reduce the amount of sugar called for 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.
- Ingredients like chocolate chips and nuts should be added during the last 5 minutes of the mixing.
- As soon as the dessert or drink begins to thicken, add the ingredients through the lid.
- Nuts and other similar ingredients should be no bigger than chocolate chips.

## 6. CLEANING & MAINTENANCE

- Always unplug the unit before cleaning it.
- 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 place the freezer bowls in the freezer if they are wet. Do not store the lids, the mixer arms or the base in the freezer. You may store the freezer bowls in the freezer, in the upright position for convenient, immediate use when you want them.
- Do not store frozen desserts in the freezer bowls. To keep them in the freezer for longer periods, transfer the desserts to an airtight container.

# 1. SICHERHEITSHINWEISE (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS  
AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

- Kinder ab dem 8. Lebensjahr können dieses Gerät verwenden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder wenn sie über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und dabei beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Elektrogeräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder wenn sie über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung vorgesehen.
- Untersuchen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf sichtbare Anzeichen einer Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsoberfläche hängen lassen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen und vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Gerätesockel nicht in Wasser eintauchen. Stattdessen mit einem feuchten Tuch abwischen. Den Deckel, das Gefriergefäß und die Mischarme in warmem Seifenwasser waschen, um Staub oder Rückstände aus dem Herstellungs- und Versandprozess zu entfernen. Keines der Teile mit scheuernden Reinigungsmitteln oder harten Gegenständen reinigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräterumpfs angegeben.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze.



- Vermeiden Sie es, Teile zu berühren, während sie sich bewegen. Während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung und Spatel und andere Utensilien fernhalten, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Das Gefriergefäß nicht auf offenen Flammen, Kochplatten oder Öfen verwenden. Es darf keinerlei Wärmequelle ausgesetzt werden. Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen, denn hierbei besteht die Gefahr von Feuer, Stromschlag oder Verletzungen.



**ACHTUNG:** Die Plastikbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Diese Beutel dürfen sich nicht in Reichweite von Babys oder Kleinkindern befinden.

Nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Laufstälchen verwenden. Die dünne Folie kann auf Nase und Mund haften bleiben und die Atmung behindern. Ein Beutel ist kein Spielzeug.



### **WEEE- ELEKTRO-UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE**

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit:

- Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht mit dem unsortierten Hausmüll.
- WEEE (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) muss getrennt gesammelt werden.
- Nutzen Sie das Rücknahmesystem für Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Ihrer Region. Auf diese Weise können bestimmte Materialien recycelt, wiederverwendet oder verwertet werden.
- Indem Sie darauf achten, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit aufgrund von eventuell darin enthaltenen gefährlichen Stoffen zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Hausmüllentsorger.

## 2. EINLEITUNG

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihrer neuen Eismaschine Ice Cream DUO von Cuisinart!**

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. EIGENSCHAFTEN (siehe Umverpackung)

### 1. Öffnung zum Hinzufügen von Zutaten

### 2. Leichtgängige Abdeckung

### 3. Mischarme

### 4. Gefriergefäße

### 5. Sockel

### 6. Schalter für 1 oder 2 Gefäße

### 7. Ein-/ Ausschalter

## 4. GEBRAUCH

### A. VORBEREITEN DER GEFRIERGEFÄSSE

- Die Gefriergefäße müssen vollständig gefroren sein, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Waschen und trocknen Sie die Gefäße vor dem Einfrieren. Seien Sie vorsichtig und schützen Sie Ihre Hände mit einem Handtuch, wenn Sie die Gefäße aus der Tiefkühltruhe nehmen, um Kälteverbrennungen zu vermeiden. Die Dauer des Einfrierens in der Tiefkühltruhe hängt von der Temperatur Ihrer Tiefkühltruhe ab.
- Generell sollte die Gefrierzeit mindestens 12 Stunden betragen, bei einer Gefriertemperatur von  $-17^{\circ}\text{C}$  oder kälter. Schütteln Sie das Gefäß, um festzustellen, ob es vollständig gefroren ist. Wenn Sie keine Flüssigkeitsbewegungen mehr hören können, ist es vollständig gefroren.
- Wir empfehlen Ihnen, die Gefriergefäße auf die Rückseite Ihres Tiefkühlers zu stellen, denn dort ist es am kältesten. Stellen Sie die Gefriergefäße aufrecht auf eine ebene Oberfläche, damit sie gleichmäßig gefrieren. Es ist praktisch, die Gefriergefäße immer im Tiefkühler zu lassen, dann sind sie jederzeit einsatzbereit.

### B. ZUSAMMENSETZEN DER EISMASCHINE

- Nehmen Sie das/die Gefriergefäß(e) mit einem Handtuch aus dem Tiefkühler.
- Stellen Sie das/die Gefriergefäß(e) auf die Mitte des Sockels (Fig.1).
- Die Gefäße tauen schnell wieder auf und sollten daher sofort verwendet werden, sobald sie aus dem Tiefkühler genommen werden.
- Sie sollten Ihre Zutaten vorbereiten, bevor Sie die Eismaschine zusammensetzen.
- Den/die Mischarm(e) in das/die Gefriergefäß(e) stellen (Fig.2). Sie sollten einfach mit der runden Seite nach oben in der Mitte des Gefäßes ruhen.

- Den/die Abdeckungen auf dem Sockel befestigen (Fig.3). Dazu die Abdeckung(en) leicht dezentriert aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie in der korrekten Position einrastet.

## C. ZUBEREITEN VON GEFRORENEN SÜßSPEISEN ODER GETRÄNKEN

- Geben Sie die Zutaten in ein Gefäß, aus dem sie leicht ausgegossen werden können, um die besten Resultate zu erzielen.
- Entscheiden Sie, ob Sie ein oder zwei Gefäße verwenden möchten. Wenn Sie nur ein Gefäß verwenden möchten, stellen Sie es auf die rechte Seite des Geräts und drehen Sie den Regler auf einen Punkt, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Die EIN/AUS-Taste betätigen, und das/die Gefriergefäß(e) beginnen sich zu drehen.
- Gießen Sie die Zutaten unverzüglich durch die Öffnung(en) in der Abdeckung. Befüllen Sie die Gefriergefäße bis höchstens 2 cm unterhalb des Randes, denn während des Gefriervorgangs nehmen die Zutaten an Volumen zu.
- Die Eiscreme, Sorbets oder Eisgetränke sind in 20 bis 30 Minuten fertig. Der genaue Zeitraum ist abhängig von dem Rezept, der Temperatur und der jeweils zubereiteten Menge. Um eine festere Konsistenz zu erhalten, geben Sie die Süßspeise oder das Getränk in einen luftdichten Behälter und geben diesen 2 Stunden oder länger in den Tiefkühler.
- Falls Eiscreme am Mischarm haftet, halten Sie die Maschine kurz an und streifen die Creme mit einem Spatel vom Mischarm ab, so dass sie sich wieder im Gefriergefäß befindet.

**Anm.:** Bewahren Sie keine gefrorenen Süßspeisen oder Getränke in den Gefriergefäßen auf. Sie würden an den Wänden der Gefäße festkleben und diese eventuell beschädigen. Füllen Sie die Eismasse immer in gut schließende Kunststoffbehälter.

## D. AUSEINANDERNEHMEN DER EISMASCHINE

- Die Abdeckung(en) leicht drehen, um sie zu entriegeln, und dabei gleichzeitig anheben, um sie vom Sockel zu entfernen.
- Zuerst den Mischarm vorsichtig herausnehmen, danach das Gefriergefäß vom Sockel nehmen. Die Eiszubereitung servieren, oder, für eine festere Konsistenz, in einen luftdichten Behälter füllen und in den Tiefkühler geben.

## 5. TIPPS & TRICKS

- Ihr Rezept sollte nicht mehr als 0,5L Flüssigkeit pro Gefäß beinhalten, denn das Volumen wird zunehmen
- Die Zubereitungszeit hängt vom jeweiligen Rezept, der Menge und der Temperatur der verwendeten Zutaten ab.
- Die Eiszubereitung kann (je nach Haltbarkeitsdatum der verwendeten Zutaten) vor dem Tiefkühlen bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Einige Rezepte erfordern vorgegarte Zutaten. Um die besten Resultate zu erzielen, sollte die Mischung vor der Verwendung über Nacht gekühlt werden.
- Ihre Eismaschine Ice Cream Duo bereitet Eiscreme aus frischen, natürlichen Zutaten, das heißt auch ohne die Konservierungsstoffe zu, die in den handelsüblichen Eiscremes zu finden sind. Sie weist demnach auch nicht dieselbe hart-cremige Konsistenz auf. Um eine festere Konsistenz zu erhalten, füllen Sie die Eismasse in einen gut schließenden Behälter und geben sie vor dem Servieren 2 Stunden oder länger in Ihren Tiefkühler.
- Je höher der Fettgehalt der Zutaten, desto vollmundiger und cremiger wird das Eis. Die

Verwendung fettarmer Ersatzstoffe kann den Geschmack, die Konsistenz und die Beschaffenheit der Süßspeise verändern. Falls Sie im Rezept vorgesehene Zutaten durch andere ersetzen, sollten Sie darauf achten, dass die Menge der neuen Zutat der ursprünglich vorgesehenen Menge entspricht.

- Sie können Zucker auch durch künstliche Süßungsmittel ersetzen. Falls Ihr Rezept vorgegart werden muss, sollten Sie den Süßstoff erst hinzugeben, wenn die Zutaten nicht mehr erhitzt zu werden brauchen (nachdem sie gekocht haben). Gründlich mischen, um den Süßstoff aufzulösen.
- Für Sorbets zuerst den Reifegrad und den Zuckergehalt der Früchte prüfen, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch den Gefrierprozess werden die Früchte weniger süß, so dass sie nach der Verarbeitung zu Sorbet auch nicht mehr so süß schmecken. Bei sauren Früchten sollten Sie Ihrem Rezept Zucker hinzufügen. Wenn das Obst sehr reif oder sehr süß ist, können Sie die im Rezept vorgesehene Zuckermenge reduzieren.
- Befüllen Sie das Gefriergefäß bis höchstens 2 cm unterhalb des Randes. Berücksichtigen Sie dies, wenn Sie weitere Zutaten durch den Deckel hinzufügen möchten.
- Zutaten wie Schokosplitter und Nüsse sollten ungefähr 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzugefügt werden.
- Die Zutaten durch den Deckel hinzugeben, sobald die Süßspeise oder das Getränk anfängt, sich zu verfestigen.
- Nüsse und andere ähnliche Zutaten sollten nicht größer als Schokosplitter sein.

## **6. REINIGUNG & PFLEGE**

- Vor dem Reinigen des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Geräterumpf mit einem feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen. Niemals Scheuermittel verwenden oder in Wasser eintauchen.
- Zum Reinigen der Gefriergefäße, der Abdeckungen und der Mischarme lauwarmes Seifenwasser verwenden und gut abtrocknen, bevor sie weggeräumt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Utensilien wie Scheuerschwämme, da diese die Gefäße beschädigen würden.
- Stellen Sie die Gefriergefäße nicht in den Tiefkühler, wenn sie noch nass sind. Lagern Sie die Abdeckungen, die Mischarme oder den Geräterumpf nicht im Tiefkühler. Die Gefriergefäße jedoch können aufrecht stehend im Tiefkühler verwahrt werden, was sehr praktisch ist, denn so sind sie jederzeit einsatzbereit.
- Bewahren Sie die gefrorenen Süßspeisen nicht in den Gefriergefäßen auf. Füllen Sie die Desserts in gut schließende Behälter, um sie längere Zeit im Tiefkühler zu bewahren.

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

## (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN  
VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder indien dit onder toezicht van een volwassene gebeurt of indien goed is uitgelegd hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en het kind zich bewust is van de gevaren ervan. Reiniging en onderhoud dient niet door kinderen te worden uitgevoerd tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en het onder toezicht gebeurt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of zonder ervaring en kennis, indien dit onder supervisie gebeurt of indien is uitgelegd hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt en de gebruiker zich bewust is van de gevaren ervan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; voor gebruik door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties of in bed and breakfast-achtige omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij snoerschade onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden vervangen door de fabrikant.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare

tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd of gevallen is.

- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker.
- Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om de behuizing van het apparaat.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt of wanneer u onderdelen plaatst of verwijdert of het apparaat gaat schoonmaken.
- Dompel de behuizing niet onder water maar maak hem met een vochtig doekje schoon. Was het deksel, de vrieskommen en de menghaken in een warm sopje om mogelijk vuil of restjes van het fabricage- en verzendproces te verwijderen. Maak de onderdelen niet schoon met schurende reinigingsmiddelen of harde voorwerpen.
- Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat; dit wordt aangegeven onder op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken bij dit apparaat dan die, die worden aanbevolen door Cuisinart.
- Vermijd contact met bewegende delen. Pas op voor uw handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei als het apparaat in gebruik is, om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.

- Gebruik de vrieskom niet op vuur, kookplaten of in ovens. Stel hem niet bloot aan warmtebronnen. Was de vrieskom niet in de vaatwasser! Dit kan namelijk brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.



**OPGELET:** Polyethyleenzakjes die het product of zijn verpakking bevatten, kunnen gevaarlijk zijn. Houd deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen.

Gebruik ze niet in wiegjes, kinderbedden, kinderwagens of een park voor baby's. De dunne film kan blijven kleven aan de neus of mond en kan de ademhaling hinderen. Een zakje is geen speelgoed.



### **AEEA - EINDE LEVENSDUUR VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN**

In het belang van allen en om actief mee te werken aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid vragen wij u:

- Gooi uw producten niet bij het huishoudelijk afval.
- AEEA (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur) moet apart worden ingezameld.
- Maak gebruik van de terugname- en inzamelpunten voor AEEA in uw regio. Op die manier kunnen bepaalde grondstoffen gerecycleerd, hergebruikt of gerecupereerd worden.
- Als u dit product correct afdankt, helpt u mee om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die te wijten zijn aan eventueel gevaarlijke stoffen die erin verwerkt zitten, te vermijden.

Indien u meer informatie wenst over de afdanking van dit product, vragen wij u om contact op te nemen met uw lokale dienst voor de verwerking van huishoudelijk afval.

## 2. INLEIDING

### **Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart Ice Cream DUO!**

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. PRODUCT KENMERKEN (zie voorpagina)

**1. Opening om ingrediënten toe te voegen**

**2. Makkelijk te sluiten deksels**

**3. Menghaken**

**4. Vrieskommen**

**5. Basis**

**6. Schakelaar voor 1 of 2 kommen**

**7. Aan/uit-schakelaar**

## 4. GEBRUIK

### **A. DE VRIESKOMMEN VOORBEREIDEN**

- De vrieskommen dienen volledig bevroren te zijn voordat u begint. Was en droog de kommen voordat u ze invriest. Wees voorzichtig en bescherm u handen met een handdoek als u de kommen uit de diepvries haalt, om te voorkomen dat u uw handen verwondt door de kou. De benodigde invriestijd hangt af van de temperatuur van uw diepvries.
- Over het algemeen is dat minimaal 12 uur als uw diepvries -17°C of kouder is. Schud de kom om te bepalen of hij volledig bevroren is. Indien u geen vloeistof hoort bewegen is de koelvloeistof goed bevroren.
- Wij raden u aan om de vrieskommen achter in uw diepvries te plaatsen, waar het het koudste is. Plaats de vrieskommen rechtop op een vlakke ondergrond in de vriezer zodat ze gelijkmatig bevroren. Laat uw vrieskommen voor het gemak in de vriezer staan zodat ze altijd direct klaar zijn voor gebruik.

### **B. DE IJSMACHINE IN ELKAAR ZETTEN**

- Haal de diepvrieskom(men) uit de vriezer met behulp van een handdoek.
- Plaats de diepvrieskom(en) in het midden van de basis (Fig.1).
- De kommen zullen snel beginnen te ontdooien en dienen dus zo snel mogelijk te worden gebruikt zodra ze uit de diepvries zijn gehaald.
- Zorg daarom dat u de ingrediënten klaar heeft staan voordat u de ijsmachine in elkaar zet.
- Plaats de menghaak/menghaken in de vrieskom(men) (Fig.2). Deze moet(en) in het midden van de kom zitten met de cirkelkant omhoog.
- Plaats het deksel/de deksels op de basis (Fig.3). Plaats het deksel net iets uit het midden en draai



hem dan met de klok mee om hem te vergrendelen.

### C. BEVROREN DESSERTS OF DRANKJES MAKEN

- Voor het beste resultaat doet u de ingrediënten in een kom of kan waarmee ze gemakkelijk kunnen worden toegevoegd.
- Beslis of u één of twee kommen wilt gebruiken. Als u slechts één kom gebruikt, zet hem dan op de rechterkant van het apparaat en draai de keuzeknop naar één stip voordat u de machine aanzet.
- Druk op de aan-/uitknop en de vrieskom(men) zal/zullen beginnen te draaien.
- Voeg direct de ingrediënten toe via de opening(en) in het deksel/de deksels. Vul de vrieskom(men) tot maximaal 2 cm van de rand omdat de ingrediënten in volume zullen toenemen als ze bevriezen.
- Schepijs, sorbets of bevroren drankjes zijn klaar in 20 à 30 minuten. De tijdsduur is afhankelijk van het recept, de temperatuur en de hoeveelheid die u maakt. Indien u een steviger resultaat wilt, doet u het dessert of de drank over in een luchtdicht bewaarbakje en zet u dat nog 2 uur of langer in de vriezer.
- Als er ijs blijft kleven aan de haak, zet dan de machine even stop en schraap met een spatel het mengsel van de haak en doe dat terug in de vrieskom.

**NB:** Bewaar bevroren desserts of drankjes niet in de vrieskommen. Ze zullen dan aan de komwand plakken en kunnen deze beschadigen. Schep het mengsel altijd over in een luchtdicht af te sluiten plastic bewaarbakje.

### D. DE IJSMACHINE UIT ELKAAR HALEN

- Haal het deksel/de deksels van de basis door ze iets te draaien om ze te ontgrendelen en ze op te tillen.
- Til voorzichtig de menghaak eruit en vervolgens de vrieskom. Serveer het ijs direct of, indien u een stevigere textuur wilt, schep het in een luchtdicht bewaarbakje en plaats deze in de vriezer.

## 5. TIPS & TRICS

- Uw recept mag niet meer dan 0,5 liter vloeistof per kom bevatten omdat het in volume zal toenemen.
- De bereidingstijd hangt af van de ingrediënten, de hoeveelheid en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten.
- Voordat u het bereide gerecht invriest, kan het mengsel in de koelkast maximaal 3 dagen bewaard worden (afhankelijk van de houdbaarheidsdata van de gebruikte ingrediënten).
- Sommige recepten bevatten voorgedroogde ingrediënten. Voor het beste resultaat, dient het mengsel de nacht voor gebruik in de koelkast te worden geplaatst.
- Uw Ice Cream Duo maakt ijs met verse natuurlijke ingrediënten, d.w.z. zonder de conserveermiddelen etc die aan commercieel ijs worden toegevoegd. Daarom zal het ijs niet dezelfde harde consistentie hebben. Wilt u dat het ijs steviger is, doe het dessert dan in een luchtdicht bewaarbakje en zet dit minimaal 2 uur voor u het serveert in de vriezer.
- Er geldt echter wel, hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en smeuïger het resultaat zal zijn. Bij gebruik van producten met een lager vetgehalte kan de smaak, de consistentie en de textuur van het dessert anders zijn. Indien u ingrediënten vervangt, zorg er dan voor dat de hoeveelheid van het vervangende product gelijk is aan het oorspronkelijke ingrediënt.

- U kunt ook kunstmatige zoetstoffen gebruiken in plaats van suiker. Worden er ingrediënten voorgekookt in uw recept, voeg dan de zoetstof pas toe nadat de ingrediënten zijn gekookt. Meng het geheel goed door om de zoetstof op te lossen.
- Wilt u een sorbet maken, controleer dan voor u begint hoe rijp en zoet het fruit is. Door het vriesproces neemt de zoetheid van de vrucht namelijk af, waardoor de sorbet minder zoet smaakt. Als het fruit zuur is, voeg dan suiker toe aan uw recept. Als het fruit erg rijp of erg zoet is, gebruik dan minder suiker dan in het recept staat.
- Vul de kom tot maximaal 2 cm van de rand. Houd hier rekening mee als u extra ingrediënten wilt toevoegen via het deksel.
- Voeg ingrediënten zoals chocoladedruppels en nootjes pas de laatste 5 minuten van het mengproces toe.
- Voeg de ingrediënten toe via het deksel zodra het dessert of het drankje dikker wordt.
- Noten en andere ingrediënten dienen niet groter te zijn dan chocoladedruppels.

## **6. REINIGING EN ONDERHOUD**

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Maak de basis schoon met een vochtig doekje en droog hem af. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen en dompel het apparaat niet onder water.
- Was de vrieskom, het deksel en de menghaak met de hand af in een warm sopje en zorg dat ze droog zijn voordat u ze opbergt. Ze zijn niet geschikt voor de vaatwasser! Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen en keukengerei zoals schuursponsjes, aangezien u hiermee de kommen beschadigt.
- Zet de kommen niet in de vriezer terwijl ze nat zijn. Zet de deksels, de menghaken of de machinebasis niet in de vriezer. De vrieskommen kunt u wel, rechtop, in de vriezer opbergen, zodat ze direct klaar zijn voor gebruik wanneer u dat wilt.
- Bewaar bevroren desserts niet in de vrieskommen. Wilt u de desserts langere tijd invriezen, doe ze dan in een luchtdicht bewaarbakje.

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, a partire dagli 8 anni, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state loro impartite istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, e qualora ne comprendano i rischi. Le operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguite da bambini, tranne se di età superiore a 8 anni e sotto sorveglianza. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state loro impartite istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e qualora ne comprendano i rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato solo a un uso domestico e non per applicazioni come: cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; utilizzo da parte di clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; strutture bed and breakfast.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In caso di danno al cavo, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio. Se danneggiato, il cavo deve essere sostituito dal fabbricante.
- L'apparecchio non è destinato a un utilizzo con timer esterni o da sistemi separati di controllo a distanza.
- Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso, al fine

di rilevare la presenza di eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se risulta danneggiato o se è caduto.

- Non tirare mai direttamente il cavo per togliere la spina dalla presa elettrica.
- Non avvolgere il cavo attorno al corpo principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Non lasciare sporgere il cavo oltre il bordo del tavolo di una cucina o del ripiano di lavoro. Evitare il contatto fra il cavo e superfici calde.
- Controllare che le mani siano asciutte prima di togliere la spina dalla presa elettrica.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non viene utilizzato, prima di inserire o togliere i componenti e prima di pulirlo.
- Non immergere la struttura base in acqua. Pulirla con un panno umido. Lavare il coperchio, i recipienti accumulatori di freddo e le pale mescolatrici in acqua calda e detersivo per eliminare eventuale polvere o residui di fabbricazione o spedizione. Non pulire mai i componenti con prodotti abrasivi o strumenti duri.
- Controllare sempre che la tensione elettrica da utilizzare corrisponda alla tensione dell'apparecchio, indicata sul fondo della struttura base.
- Non utilizzare l'apparecchio per fini diversi da quelli previsti.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piatta e stabile, vicino a una presa elettrica.
- Con questo apparecchio, non utilizzare accessori o componenti diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Evitare i contatti con le parti in movimento. Durante il funzionamento dell'apparecchio, tenere a distanza mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili, in modo da ridurre qualsiasi rischio di infortunio e/o danno all'apparecchio stesso.
- Non utilizzare il recipiente accumulatore di freddo su fiamme

libere, piatti molto caldi o forni. Non esporre a fonti di calore. Non lavare in lavastoviglie; facendo questo si corre il rischio di causare incendi, scariche elettriche o infortuni.



**ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che contengono il prodotto o il suo imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini.

Non utilizzare all'interno di culle, lettini per bambini, passeggini o box. La pellicola sottile può aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.



### **RAEE – APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE A FINE VITA**

Nell'interesse collettivo, e al fine di partecipare attivamente alla protezione dell'ambiente e della salute pubblica:

- Non gettare i prodotti nei rifiuti domestici non differenziati;
- I RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) devono essere raccolti separatamente;
- Utilizzare il sistema di ritiro e recupero previsto per i RAEE del proprio comune. In tal modo, alcuni materiali potranno essere riciclati, riutilizzati o recuperati;
- Facendo sì che il prodotto venga smaltito in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze nefaste per l'ambiente e per la salute pubblica causate da eventuali sostanze pericolose contenute al loro interno.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento di questo prodotto, rivolgersi al proprio servizio comunale di nettezza urbana.

## 2. INTRODUZIONE

### **Complimenti per l'acquisto della gelatiera Cuisinart Ice Cream DUO!**

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito Internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (riferimento alla copertina)

1. Apertura per aggiungere gli ingredienti
2. Coperchi con sistema semplice di chiusura Easy-lock
3. Pale mescolatrici
4. Recipienti accumulatori di freddo
5. Struttura base
6. Interruttore per 1 o 2 recipienti
7. Interruttore acceso/spento

## 4. UTILIZZO

### **A. PREPARAZIONE DEI RECIPIENTI ACCUMULATORI DI FREDDO**

- Prima di iniziare, i recipienti accumulatori di freddo devono essere completamente congelati. Lavare e asciugare i recipienti prima di congelarli. Coprire le mani con un asciugamano da cucina prima di togliere i recipienti dal congelatore per evitare ustioni da freddo. Il tempo necessario per congelare dipende dalla temperatura del vostro congelatore.
- In genere, per congelare, occorre un tempo minimo di 12 ore, con una temperatura del congelatore impostata a -17°C o inferiore o più bassa. Scuotere il recipiente per capire se è completamente congelato. Se non si percepisce alcun movimento di liquido al suo interno, significa che il liquido di raffreddamento è congelato.
- Raccomandiamo di posizionare i recipienti accumulatori di freddo nella parte in fondo del congelatore, dove la temperatura è più bassa. Posizionare i recipienti accumulatori di freddo su una superficie piatta in posizione verticale, affinché il liquido di raffreddamento all'interno si congeli in modo uniforme. Per praticità, lasciare sempre i recipienti accumulatori di freddo nel congelatore, in modo da poterli tirare fuori in qualsiasi momento per utilizzarli.

### **B. MONTAGGIO DELLA GELATIERA**

- Togliere il o i recipienti accumulatori di freddo dal congelatore, usando un asciugamano da cucina.
- Posizionare il o i recipienti accumulatori di freddo al centro della struttura base (Fig.1).
- I recipienti iniziano a scongelare rapidamente. Pertanto, occorre che vengano utilizzati subito dopo essere stati tolti dal congelatore.
- Occorre avere gli ingredienti già pronti prima di montare la gelatiera.

- Inserire la o le pale mescolatrici nel o nei recipienti accumulatori di freddo (Fig. 2). Devono fissarsi in mezzo al recipiente con il lato circolare rivolto verso l'alto.
- Posizionare il o i coperchi sulla struttura base (Fig. 3). Posizionare il o i coperchi leggermente decentrati, quindi far scorrere in senso orario per bloccare in posizione.

### C. PREPARAZIONE DI BEVANDE E DESSERT FREDDI

- Per ottenere risultati ottimali, mettere gli ingredienti in un contenitore da cui possono essere facilmente versati.
- Decidere se utilizzare uno o due recipienti. Se si decide di usare solo un recipiente, posizionarlo sulla parte destra e girare il selettore sull'indicazione di un recipiente prima di accendere l'apparecchio.
- Premere il pulsante ON/OFF. Il o i recipienti accumulatori di freddo cominciano a girare.
- Versare immediatamente gli ingredienti attraverso la o le apposite aperture del o dei coperchi. Non riempire il o i recipienti accumulatori di freddo oltre un livello a 2 cm dalla cima, dato che gli ingredienti aumentano di volume durante il processo di congelamento.
- Bevande fredde, gelati o sorbetti sono pronti in 20/30 minuti. Il tempo dipende dalla ricetta, dalla temperatura e dal volume prodotto. Per una consistenza più compatta, trasferire il dessert o la bevanda in un contenitore ermetico, quindi conservare nel congelatore per altre 2 o più ore.
- Se il gelato si attacca alla pala mescolatrice, interrompere un istante il funzionamento dell'apparecchio, e, usando una spatola, staccare il composto dalla pala e rimetterlo nel recipiente accumulatore di freddo.

**NB:** Non conservare bevande o dessert congelati nei recipienti accumulatori di freddo, poiché si attaccano alle pareti dei recipienti e possono danneggiarli. Trasferire sempre il prodotto finito in un contenitore di plastica a chiusura ermetica.

### D. SMONTAGGIO DELLA GELATIERA

- Togliere il o i coperchi dalla struttura base girando leggermente per sblocarli, quindi sollevare.
- Togliere con cura, sollevandola, la pala mescolatrice, seguita dal recipiente accumulatore di freddo. Servire il gelato o, per una consistenza più compatta, metterlo in un contenitore a chiusura ermetica da posizionare nel congelatore.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- La ricetta non deve superare il mezzo litro di liquido per recipiente, dato che aumenta di volume.
- Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta, dalla quantità di prodotto che si vuole ottenere e dalla temperatura degli ingredienti utilizzati.
- Prima di congelare la preparazione, il composto può essere tenuto in frigorifero per un massimo di tre giorni (in funzione delle date di scadenza degli ingredienti utilizzati).
- Alcune ricette usano ingredienti precotti. Per ottenere risultati ottimali, il composto deve essere lasciato raffreddare per una notte prima di essere utilizzato.
- Il vostro apparecchio Ice Cream Duo prepara il gelato usando ingredienti naturali freschi, senza uso di conservanti come invece avviene per i gelati industriali. Pertanto il vostro non avrà la stessa consistenza compatta. Per ottenere un prodotto più compatto, trasferire il dessert in un contenitore a chiusura ermetica e lasciarlo in congelatore per almeno 2 ore prima di servire.
- Tuttavia, a un maggiore contenuto di grasso corrisponde un prodotto finale più ricco e cremoso.

L'utilizzo di ingredienti a basso contenuto di grassi può cambiare il sapore, la consistenza e l'aspetto del dessert. Nel sostituire gli ingredienti, verificare di usare la stessa quantità dell'ingrediente originale necessario.

- È anche possibile usare dolcificanti artificiali al posto dello zucchero. Se la vostra ricetta deve essere precotta, aggiungere il dolcificante dopo aver riscaldato gli ingredienti (ossia dopo averli cotti). Girare con cura al fine di sciogliere il dolcificante.
- Quando si prepara un sorbetto, prima di iniziare, controllare il grado di maturazione e di dolcezza della frutta. Il processo di congelamento riduce la dolcezza della frutta, quindi il sorbetto finale non sarà dolce come il frutto originale. Se il frutto è aspro, aggiungere zucchero alla ricetta. Se il frutto è molto maturo o molto dolce, ridurre la quantità di zucchero necessaria per la ricetta.
- Non riempire il recipiente oltre un livello a 2 cm dalla cima. Considerare questo aspetto se si vuole aggiungere altri ingredienti dall'apertura del coperchio.
- Ingredienti come gocce di cioccolato o frutta secca sgusciata devono essere aggiunti negli ultimi 5 minuti del processo di mescolatura.
- Quando il dessert o la bevanda comincia ad addensarsi, aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura del coperchio.
- La frutta secca sgusciata e gli ingredienti simili non devono essere più grandi di gocce di cioccolato.

## **6. PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di pulirlo.
- Per pulire la struttura base, usare un panno umido, quindi asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua.
- Per pulire recipiente accumulatore di freddo, coperchio e pala mescolatrice, lavarli a mano in acqua calda e detersivo, quindi asciugarli con cura prima di riporli. Non lavare in lavastoviglie. Non usare utensili o prodotti aggressivi come le spugnette abrasive, perché danneggiano il recipiente.
- Non posizionare i recipienti accumulatori di freddo in congelatore se sono umidi. Non mettere mai coperchi, pale mescolatrici o la struttura base dell'apparecchio in congelatore. È possibile conservare i recipienti accumulatori di freddo in congelatore, in posizione verticale, per un utilizzo pratico e immediato in qualsiasi momento.
- Non conservare i dessert congelati nei recipienti accumulatori di freddo. Per conservarli in congelatore più a lungo, trasferirli in un contenitore a chiusura ermetica.



# 1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone. La limpieza y el mantenimiento no debe dejarse en manos de niños, a menos que tengan 8 años o más y cuenten con supervisión adecuada. Mantenga el aparato y su cordón fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto para su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- No utilice el aparato si el cable está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante.
- Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca

de daños aparentes. No lo use si está dañado o a sufrido algún golpe.

- No desenchufe el aparato tirando del cable.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa de cocina o de la encimera. Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de desenchufar el aparato.
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no esté en uso, antes de poner o quitar alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No sumerja en agua la base del aparato. Límpiela con un paño húmedo. Lave la tapa, los acumuladores de frío y los brazos mezcladores en agua tibia y jabonosa para eliminar polvo o residuos del proceso de fabricación y envío. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas duras.
- Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde con el del aparato, que viene indicado en la parte inferior de la base.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos del aparato mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato.
- Los acumuladores de frío no pueden ponerse al fuego, en el horno o sobre una superficie caliente. No los exponga a una fuente de calor. No los lave en el lavavajillas, pues puede

suponer un riesgo de incendio, electrocución o lesiones.



**ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que contienen el producto o su embalaje pueden ser peligrosas. Mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños.

No las utilice en cunas, camas de niños, cochecitos o corrales para bebés. Esta película puede pegarse a la nariz y la boca, impidiendo la respiración. Una bolsa no es un juguete.



### **RAEE - RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS**

En interés de todos y para participar activamente en la protección del medio ambiente y de la salud pública:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Los RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) deben recogerse por separado.
- Utilice el sistema de recogida de RAEE de su zona. De esta manera, algunos materiales pueden ser reciclados, reutilizados o recuperados.
- Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias adversas para el medio ambiente y la salud pública debido a las posibles sustancias peligrosas que pueda contener.

Para más información sobre la eliminación de este producto, póngase en contacto con el servicio local de recogida de residuos domésticos.

## 2. INTRODUCCIÓN

**¡Felicidades, acaba de adquirir la máquina de hacer helados DUO de Cuisinart!**

Durante más de 30 años, el objetivo de Cuisinart ha sido fabricar los mejores equipos de cocina. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y un uso sencillo, ofreciendo un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

**(consulte la portada para referencia)**

**1. Abertura para añadir ingredientes**

**2. Tapas de cierre fácil**

**3. Brazos mezcladores**

**4. Recipientes acumuladores de frío**

**5. Base**

**6. Interruptor 1 o 2 recipientes**

**7. Interruptor encendido / apagado**

## 4. MODO DE EMPLEO

### A. PREPARACIÓN DE LOS ACUMULADORES DE FRÍO

- Los recipientes acumuladores de frío deben estar totalmente congelados antes de empezar. Lave y seque los acumuladores antes de ponerlos a enfriar. Tenga cuidado al sacar los recipientes del congelador: cúbrase las manos con un trapo para evitar que el frío le provoque quemaduras. El tiempo necesario para el enfriamiento depende de la temperatura del congelador.
- En general, tardarán un mínimo de 12 horas en congelarse, si la temperatura del congelador es de al menos -17°C. Para saber si los recipientes se han enfriado del todo, agítelos. Si no escucha moverse el líquido es porque está totalmente congelado.
- Le recomendamos que coloque los recipientes acumuladores en la parte trasera del congelador, donde la temperatura es más baja. Coloque los recipientes acumuladores sobre una superficie plana y en posición vertical, para que el enfriamiento sea uniforme. Para mayor comodidad, deje los recipientes acumuladores en el congelador, de esta forma podrá sacarlos cuando los necesite y usarlos de forma inmediata.

### B. MONTAJE DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

- Retire los acumuladores del congelador utilizando un trapo.
- Coloque los recipientes acumuladores en el centro de la base (Fig. 1).
- Utilice los recipientes acumuladores nada más sacarlos del congelador, pues se descongelan muy deprisa.

- Prepare todos los ingredientes antes de montar la máquina de hacer helados.
- Coloque los brazos mezcladores en los recipientes acumuladores (Fig. 2). Deben quedar justo en el centro del recipiente, con la parte redondeada hacia arriba.
- Coloque las tapas sobre la base (Fig. 3). Coloque las tapas ligeramente descentradas y hágalas girar en sentido horario, para que queden bloqueadas en la posición adecuada.

### C. PREPARACIÓN DE HELADOS O SORBETES

- Para obtener mejores resultados, prepare los ingredientes en un bol desde el que pueda añadirlos fácilmente.
- Puede utilizar uno o dos recipientes acumuladores. Si decide usar un solo acumulador, colóquelo en la parte derecha del aparato y coloque el interruptor en la posición para un solo acumulador antes de encender la máquina.
- Pulse el botón encendido/apagado y los recipientes acumuladores de frío empezarán a girar.
- Añada inmediatamente los ingredientes a través del hueco de la tapadera. Llene el recipiente hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde, pues el proceso de congelación hará aumentar el volumen de los ingredientes.
- Los helados, sorbetes o bebidas heladas estarán listos en 20-30 minutos. El tiempo dependerá de la receta, la temperatura y el volumen de la preparación. Si desea obtener una consistencia más firme, trasvase el sorbete o el helado a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador durante dos horas o más.
- Si el helado se pega al brazo mezclador, detenga brevemente la máquina y despéguelo con ayuda de una espátula para volver a meterlo en el recipiente acumulador.

**NOTA:** No conserve las preparaciones dentro de los recipientes acumuladores. Se pegarían a las paredes y podrían estropearlos. Trásvase siempre la preparación a un recipiente de plástico herméticamente cerrado.

### D. DESMONTAJE DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

- Retire las tapas, girándolas ligeramente al tiempo que las levanta para desbloquearlas.
- Retire con cuidado los brazos mezcladores y los recipientes acumuladores de frío. Sirva el helado o, si desea una textura más firme, trasváselo a un recipiente hermético y colóquelo en el congelador.

## 5. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- La receta no debe incluir más de 0,5 l de líquido por recipiente, pues el volumen aumentará durante la preparación.
- El tiempo de preparación depende de la receta, de la cantidad y de la temperatura de los ingredientes.
- Antes de congelar el helado o sorbete, puede conservarlo en la nevera durante un máximo de 3 días (dependiendo de la fecha de caducidad de los ingredientes).
- Algunas recetas utilizan ingredientes precocinados. Para obtener mejores resultados, es preferible enfriarlos durante una noche antes de utilizarlos.
- Su máquina de hacer helados Duo fabrica helados a partir de ingredientes naturales frescos, es decir, sin los conservantes que incluyen los helados comerciales. Por lo tanto, su consistencia será menos firme y cremosa. Si desea obtener una consistencia más firme, coloque la preparación en

un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante al menos 2 horas antes de servir.

- No obstante, cuanto más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso quedará el helado. El uso de ingredientes bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del helado. Cuando sustituya algún ingrediente, procure utilizar la misma cantidad que se indica en la receta para el ingrediente original.
- Puede sustituir el azúcar por edulcorante. Si su receta requiere ingredientes precocinados, añada el edulcorante en caliente (después de cocinar los ingredientes). Mezcle la preparación de forma homogénea para disolver el edulcorante.
- Cuando prepare sorbetes, verifique el grado de madurez y el contenido de azúcar de la fruta antes de comenzar. Tenga en cuenta que el proceso de congelación reduce el contenido de azúcar de la fruta. Por lo tanto, el sorbete quedará menos dulce. Si usa frutas ácidas, añada azúcar a la preparación. Si la fruta está muy madura o su contenido de azúcar es muy alto, reduzca la cantidad de azúcar indicada en la receta.
- Llene los recipientes acumuladores hasta una altura máxima de 2 cm por debajo del borde. No olvide esta regla si desea añadir algún ingrediente adicional a través del hueco de la tapa.
- Los ingredientes como las pepitas de chocolate y los frutos secos deben añadirse unos cinco minutos antes de terminar la preparación.
- Cuando el helado o el sorbete empiece a espesar, puede añadir estos ingredientes a través de la tapa.
- Los frutos secos y otros ingredientes similares no deben ser más grandes que las pepitas de chocolate.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Utilice un trapo húmedo para limpiar la base. No utilice nunca productos abrasivos ni sumerja la base en agua.
- Lave a mano los acumuladores de frío, las tapas y los brazos mezcladores con agua limpia jabonosa y séquelos bien antes de guardarlos. No son aptos para lavavajillas. No utilice estropajos fuertes o limpiadores abrasivos que podrían estropear los recipientes acumuladores.
- Seque bien los acumuladores de frío antes de meterlos en el congelador. No guarde las tapas, los brazos mezcladores o la base en el congelador. Puede dejar los recipientes acumuladores en el congelador, en posición vertical, para utilizarlos cuando los necesite.
- No conserve los postres helados dentro de los recipientes acumuladores. Si desea dejarlos más tiempo en el congelador, puede guardarlos en un recipiente hermético.

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Neste caso, deixe imediatamente de utilizar o aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não o utilize se estiver danificado ou se tiver caído.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho

da tomada de corrente.

- Não enrole o cabo de alimentação à volta do corpo principal do aparelho durante ou após a utilização.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada. Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de retirar a ficha da tomada de corrente.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de o limpar.
- Não mergulhe a base do motor em água. Limpe-a com um pano húmido. Lave a tampa, as cubas refrigerantes e os braços misturadores em água quente e sabão para remover eventuais poeiras ou resíduos decorrentes do processo de fabrico e transporte. Não limpe as peças com produtos de limpeza abrasivos ou esfregões.
- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, perto de uma tomada de corrente.
- Não utilize acessórios ou peças sobresselentes neste aparelho que não sejam os recomendados pela Cuisinart.
- Evite o contacto com as peças móveis. Mantenha as mãos, o cabelo e a roupa, bem como espátulas e outros utensílios, afastados dos acessórios durante o funcionamento para reduzir o risco de lesões corporais e/ou danos ao aparelho.
- Não utilize a cuba refrigerante sobre o lume, chapas quentes ou fornos. Não exponha a fontes de calor. Não coloque na máquina de lavar loiça; pode ocasionar risco de incêndio, choque eléctrico ou lesão corporal.





**ADVERTÊNCIA:** Os sacos em polietileno contendo o produto ou a sua embalagem podem ser perigosos. Mantenha esses sacos fora do alcance dos bebés e das crianças.

Não use em berços, camas de criança, carrinhos nem parques para bebés. A película fina pode colar-se ao nariz e à boca e impedir a respiração. Um saco de plástico não é um brinquedo.



### **REEE - RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS EM FIM DE VIDA**

No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente e da saúde pública:

- Não elimine os produtos no lixo doméstico não separado.
- Os REEE (resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos) devem ser recolhidos separadamente.
- Utilize os sistemas de recolha e de reciclagem disponíveis na sua região para os REEE. Alguns materiais poderão assim ser reciclados, reutilizados ou recuperados.
- Garantindo que este produto é eliminado adequadamente, estará a contribuir para evitar potenciais consequências nefastas para o ambiente e a saúde pública devido às eventuais substâncias perigosas nele contidas.

Para obter mais informações sobre o modo de eliminação do aparelho, contacte o serviço local de recolha de lixo.

## **2. INTRODUÇÃO**

### **Parabéns por ter comprado a Ice Cream DUO da Cuisinart!**

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## **3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO** (ver a tampa da embalagem)

- 1. Abertura para adicionar ingredientes**
- 2. Tampas fáceis de fechar**
- 3. Braços misturadores**
- 4. Cubas refrigerantes**
- 5. Base do motor**
- 6. Interruptor para 1 ou 2 cubas**
- 7. Interruptor de alimentação (ON/OFF)**

## **4. UTILIZAÇÃO**

### **A. PREPARAR AS CUBAS REFRIGERANTES**

- Antes de começar a receita, as cubas devem estar totalmente congeladas. Lave e seque as cubas completamente antes de as colocar no congelador. Cubra as mãos com uma toalha quando remover as cubas do congelador para evitar queimaduras causadas pelo frio. O tempo necessário para congelar a cuba depende da temperatura do congelador.
- Em geral, o tempo de congelação é de 12 horas no mínimo quando a temperatura do congelador é -17 °C. Agite a cuba para determinar se está totalmente congelada. Se não ouvir o líquido refrigerante mover-se dentro da cuba significa que está congelado.
- Recomenda-se que coloque a cuba na parte posterior do congelador, onde a temperatura é mais baixa. Para permitir uma distribuição uniforme, a cuba deve ser colocada direita numa posição estável. O mais prático é conservar as cubas no congelador. Assim estarão sempre prontas para serem utilizadas.

### **B. MONTAR A SORVETEIRA**

- Tire a(s) cuba(s) refrigerante(s) do congelador, utilizando uma toalha.
- Coloque a(s) cuba(s) refrigerante(s) no centro da base (Fig.1).
- Utilize a(s) cuba(s) imediatamente após saírem do congelador porque descongelam rapidamente.
- Tenha todos os ingredientes à mão antes de montar a sorveteira.
- Instale o(s) braço(s) misturador(es) na(s) cuba(s) refrigerante(s) (Fig.2). O braço deve assentar no centro da cuba com o círculo virado para cima.
- Coloque a(s) tampa(s) sobre a base (Fig.3). Coloque a(s) tampa(s) ligeiramente descentradas e rode no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear no lugar.

### **C. PREPARAR SOBREMESAS OU BEBIDAS GELADAS**

- Para obter melhores resultados, prepare os ingredientes num recipiente a partir do qual seja fácil transferi-los.
- Decida se quer usar uma ou duas cubas. Se decidir usar apenas uma cuba, coloque-a no lado direito do aparelho e rode o selector para um ponto antes de ligar o aparelho
- Coloque o interruptor de alimentação (ON/OFF) na posição ON, a(s) cuba(s) refrigerante(s) começa(m) a rodar.
- Introduza imediatamente os ingredientes através da(s) abertura(s) na(s) tampa(s). Encha a(s)

cuba(s) refrigerante(s) até a altura máxima de 2 cm da borda, porque o processo de congelação fará aumentar o volume dos ingredientes.

- Os gelados, sorvetes ou bebidas geladas ficam prontos em 20 a 30 minutos. O tempo depende da receita, da temperatura e do volume da sobremesa ou bebida em causa. Se desejar uma consistência mais firme, transfira a sobremesa ou a bebida para um recipiente hermético e conserve no congelador durante 2 horas ou mais.
- Se o gelado aderir ao braço misturador, pare a sorveteira durante uns instantes e, com a ajuda de uma espátula, despegue-o do braço e volte a colocá-lo na cuba refrigerante.

**N.B.** Não conserve sobremesas ou bebidas geladas dentro da(s) cuba(s) refrigerante(s), porque aderem às paredes laterais das cubas, podendo danificá-las. Conserve unicamente num recipiente hermético próprio para o efeito.

#### **D. DESMONTAR A SORVETEIRA**

- Retire a(s) tampa(s) do corpo do aparelho rodando-a ligeiramente para desbloquear e levantar.
- Levante com cuidado o braço misturador e, a seguir, a cuba refrigerante. Sirva o gelado ou, se pretender uma consistência mais firme, transfira o preparado para um recipiente hermético e coloque-o no congelador.

## **5. SUGESTÕES E DICAS**

- A receita não deve comportar mais de 0,5 litro de líquido por cuba, porque o seu volume vai aumentar.
- O tempo de preparação depende da receita, da quantidade preparada e da temperatura dos ingredientes utilizados.
- Antes de congelar o preparado, pode conservar a mistura no frigorífico durante 3 dias no máximo (dependendo da data de validade dos ingredientes utilizados).
- Algumas receitas utilizam ingredientes pré-cozidos. Para obter melhores resultados, é preferível refrigerar a mistura de um dia para o outro antes de a utilizar.
- A sua sorveteira produz gelados a partir de ingredientes naturais frescos, ou seja sem os conservantes incluídos nos gelados comerciais. Por isso, a consistência não será tão firme. Se desejar uma consistência mais firme, transfira o gelado para um recipiente hermético e coloque-o no congelador durante 2 horas ou mais antes de servir.
- No entanto, quanto maior for o teor de gordura, tanto mais rico e cremoso será o gelado. Utilizando ingredientes com teor baixo de gordura (light), é possível que o sabor, a consistência e a textura da sobremesa variem. Sempre que substitua os ingredientes previstos numa receita, procure utilizar a quantidade indicada originalmente.
- Pode substituir o açúcar por um edulcorante. Se a receita exigir ingredientes pré-cozidos, adicione o edulcorante quando terminar o processo de aquecimento dos ingredientes (isto é, quando estiverem cozidos). Misture bem para dissolver o edulcorante.
- Quando preparar um sorvete, verifique a maturação e a doçura da fruta antes de começar a receita. A congelação reduz o teor de açúcar da fruta e esta não será tão doce depois de preparada. Se a fruta for ácida, acrescente açúcar ao preparado. Se a fruta for muito madura ou muito doce, reduza a quantidade de açúcar prevista pela receita.
- Encha a cuba refrigerante até a altura máxima de 2 cm da borda. Tenha isto em atenção se quiser juntar outros ingredientes.
- Os ingredientes como lascas de chocolate e frutos de casca rija devem ser adicionados cerca de

5 minutos antes do fim da receita.

- Assim que a sobremesa ou a bebida começar a engrossar, adicione os ingredientes pela tampa.
- Os frutos de casca rija ou outros ingredientes deste tipo não devem ser maiores do que as lascas de chocolate.

## **6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica antes de o limpar.
- Limpe o corpo do aparelho com um pano limpo e húmido. Seque bem. Nunca utilize produtos abrasivos e não mergulhe o aparelho na água.
- Para limpar a cuba refrigerante, a tampa e o braço misturador, lave à mão em água quente com detergente. Seque bem as diferentes peças antes de as guardar. Não coloque estes elementos na máquina de lavar loiça. Nunca utilize esfregões ou produtos abrasivos, porque pode danificar a cuba.
- Não coloque a(s) cuba(s) refrigerante(s) no congelador se estiver(em) molhada(s). Não introduza a(s) tampa(s), o(s) braço(s) misturador(es) ou a base no congelador. Mantenha a(s) cuba(s) refrigerante(s) no congelador, em posição vertical, para que esteja sempre pronta para ser utilizada.
- Não conserve sobremesas geladas dentro da(s) cuba(s) refrigerante(s). Para as conservar mais tempo no congelador, transfira-as para um recipiente hermético.

## 1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ  
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku najmniej 8 lat, pod warunkiem zapewnienia im nadzoru lub przekazania instrukcji stosowania urządzenia w bezpieczny sposób i zapewnienia, że rozumieją związane z nim zagrożenia. Czyszczenie lub konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat i pozostające bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nie posiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli pozostają one pod nadzorem i przekazano im instrukcje stosowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz jeśli zrozumiąły związane z tym ryzyka.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoiów gościnnych.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu natychmiast przerwij korzystanie z urządzenia. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie

pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub spadło.

- Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
- Nie owijaj przewodu wokół urządzenia podczas lub po zakończeniu użytkowania.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Przewód nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka zawsze upewnij się, że masz suche ręce.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz, a także przed zakładaniem lub zdejmowaniem jakichkolwiek części i przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj podstawy obudowy w wodzie. Wytrzymaj ją wilgotną szmatką. Umyj pokrywkę, miski do zamrażania i ramiona mieszające w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć kurz lub pozostałości odpadów z procesu produkcji i wysyłki. Nie należy czyścić żadnych części ściernymi środkami czyszczącymi lub twardymi narzędziami.
- Zawsze upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określonemu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Nie używaj urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Uważaj, by ręce, włosy, odzież i szpatułki oraz inne narzędzia pozostawały zawsze w bezpiecznej odległości od pracującego urządzenia, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.

- Nie używaj miski do zamrażania na jakichkolwiek palnikach, płytach grzewczych lub piekarnikach. Nie narażać na działanie źródła ciepła. Nie myj w zmywarce. Może to spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub odniesienia obrażeń.



**UWAGA:** Torebki polietylenowe zawierające produkt lub jego opakowanie mogą być niebezpieczne. Torebki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nie wykorzystywać ich do kołysek, łóżeczek dziecięcych, wózków lub kojców dla dzieci. Cienka folia może przykleić się do nosa lub ust i uniemożliwić oddychanie. Torebka nie jest zabawką.



### **WEEE - DYREKTYWA W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO**

W interesie wszystkich oraz aby aktywnie uczestniczyć w ochronie środowiska i zdrowia publicznego:

- Nie wyrzucać urządzeń ze zwykłymi, niesegregowanymi odpadami.
- WEEE (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) należy poddawać selektywnej zbiórce.
- Skorzystać z systemu odzyskiwania i zbiórki WEEE w swoim regionie. W ten sposób niektóre materiały można poddać recyklingowi, ponownie wykorzystać lub odzyskać.
- Zapewniając prawidłową utylizację produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym, negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego ze względu na zawarte w nim substancje niebezpieczne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji tego produktu, prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się przetwarzaniem odpadów z gospodarstw domowych.

## 2. WSTĘP

### Gratulujemy zakupu urządzenia Cuisinart Ice Cream DUO!

Cuisinart produkuje wysokiej klasy sprzęt kuchenny od ponad 30 lat. Wszystkie produkty Cuisinart wyróżniają się wyjątkowo długą żywotnością i są zaprojektowane tak, aby oferować doskonałą wydajność i łatwość użytkowania na co dzień.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

### 1. Otwór do dodawania składników

### 2. Łatwo blokowane przykrywki

### 3. Ramiona mieszające

### 4. Miski do zamrażania

### 5. Podstawa

### 6. Przełącznik 1 lub 2 misek

### 7. Wyłącznik

## 4. UŻYTKOWANIE

### A. PRZYGOTOWANIE MISEK DO ZAMRAŻANIA

- Miski do zamrażania muszą być całkowicie zamrożone przed rozpoczęciem przygotowywania lodów. Przed zamrożeniem umyj i wysusz miski. Wyjmij miski z zamrażarki ostrożnie, przez ręcznik, aby uniknąć odparzenia spowodowanego mrozem. Wymagany czas zamrożenia w zamrażarce zależy od temperatury zamrażarki.
- Zasadniczo mrożenie powinno trwać co najmniej 12 godzin, przy temperaturze w zamrażarce wynoszącej -17°C lub niższej. Aby sprawdzić, czy miska jest całkowicie zamrożona, potrząśnij nią. Jeśli nie słychać ruchu płynu, płyn jest zamrożony.
- Zalecamy umieszczenie misek do zamrażania z tyłu zamrażarki, gdzie temperatura jest najniższa. Ustaw miski do zamrażania na płaskiej powierzchni w pozycji pionowej, aby zapewnić równomierne zamrożenie. Dla wygody najlepiej trzymaj miski w zamrażarce przez cały czas, aby móc wyjąć je w dowolnej chwili do natychmiastowego użycia.

### B. MONTAŻ MASZYNIKI DO PRZYGOTOWYWANIA LODÓW

- Wyjmij miskę/miski z zamrażarki przez ręcznik.
- Ustaw miskę/miski na środku podstawy (Fig.1).
- Miski szybko ulegają rozmrożeniu, powinny więc zostać wykorzystane, gdy tylko zostaną wyjęte z zamrażarki.
- Przed składaniem urządzenia musisz więc mieć już przygotowane składniki.
- Umieść ramię/ramiona mieszające w misce/miskach do zamrażania (Fig.2). Ramiona powinny znajdować się na środku miski, częścią okrągłą skierowaną do góry.
- Umieść przykrywkę/przykrywki na podstawie (Fig.3). Ustaw przykrywkę/przykrywki nieco poza



środkiem i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją/je na miejscu.

### C. PRZYGOTOWYWANIE MROŻONYCH DESERÓW LUB NAPOJÓW

- Aby uzyskać najlepsze wyniki, umieść składniki w pojemniku, z którego można je łatwo wylać/wysypać.
- Zdecyduj, czy chcesz użyć jednej czy dwóch misek. Jeśli zdecydujesz się użyć tylko jednej miski, umieść ją po prawej stronie urządzenia i przed włączeniem go ustaw przełącznik w pozycji oznaczonej jedną kropką.
- Naciśnij przycisk wyłącznika, a miski do zamrażania zaczną się obracać.
- Natychmiast wlej/wsyp składniki przez otwór/otwory w przykrywce/przykrywkach. Nie napełniaj misek do zamrażania do poziomu wyższego niż 2 cm od góry, ponieważ podczas procesu zamrażania objętość składników zwiększy się.
- Lody, sorbety lub mrożone napoje są gotowe w ciągu 20 do 30 minut. Czas ten zależy od receptury, temperatury i objętości produktu, który przygotowujesz. Aby uzyskać gęstszą konsystencję, umieść deser lub napój w szczelnym pojemniku i przechowuj w zamrażarce przez co najmniej 2 godziny.
- Jeśli lody przykleją się do ramienia, zatrzymaj urządzenie na krótką chwilę i łopatką zeskrob mieszankę z ramienia, umieszczając ją z powrotem w misce do zamrażania.

**UWAGA:** Nie przechowuj zamrożonych deserów lub napojów w miskach do zamrażania. Przykleją się one do bocznych ścianek misek i mogą spowodować ich uszkodzenie. Zawsze przelej/przełóż mieszankę do szczelnego, plastikowego pojemnika.

### D. DEMONTAŻ MASZYNI DO PRZYGOTOWYWANIA LODÓW

- Zdejmij przykrywkę/przykrywki z podstawy, lekko obracając, aby odblokować i podnieść ją/je.
- Ostrożnie podnieś ramię mieszające, a następnie miskę do zamrażania. Podaj lody lub – dla uzyskania gęstszej konsystencji – umieść je w szczelnym pojemniku i włóż do zamrażarki.

## 5. PORADY I WSKAZÓWKI

- Twoja receptura nie powinna zawierać więcej niż 0,5 litra płynu na miskę, ponieważ zwiększy on swoją objętość.
- Czas przygotowywania zależy od przepisu, przygotowywanej ilości i temperatury użytych składników.
- Przed zamrożeniem mieszanka może być przechowywana w lodówce maksymalnie przez 3 dni (w zależności od terminów przydatności użytych składników).
- Niektóre przepisy zawierają wstępnie ugotowane składniki. Aby uzyskać najlepsze wyniki, mieszankę schłódź przez noc przed użyciem.
- Urządzenie Ice Cream Duo służy do przygotowywania lodów przy użyciu świeżych, naturalnych składników, czyli bez konserwantów itp., które występują w lodach dostępnych w sklepach. Dlatego też nie mają one tej samej, twardej konsystencji. Aby uzyskać gęstszą konsystencję, przełóż deser do szczelnego pojemnika i przechowuj go w zamrażarce przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.
- Jednak im wyższa zawartość tłuszczu, tym bogatszy i bardziej kremowy uzyskany produkt. Stosowanie zamienników o niższej zawartości tłuszczu może spowodować zmianę smaku, konsystencji i gęstości deseru. W przypadku zmiany składników upewnij się, że używasz tej samej ilości zamiennika co zalecana w przypadku składnika oryginalnego.

- Zamiast cukru możesz zawsze zastosować sztuczne środki słodzące. Jeśli Twój deser ma być wstępnie ugotowany, dodaj środek słodzący po podgrzaniu składników (po ugotowaniu). Dokładnie wymieszaj, aby rozpuścić środek słodzący.
- Przygotowując sorbet, przed rozpoczęciem sprawdź dojrzałość i słodycz owoców. W procesie zamrażania słodycz owoców zmniejsza się, a więc po przetworzeniu sorbet nie będzie aż tak słodki. Jeśli owoc jest kwaśny, zwiększ ilość cukru zalecaną w przepisie. Jeśli owoc jest bardzo dojrzały lub bardzo słodki, zmniejsz ilość cukru zalecaną w przepisie.
- Nie napełniaj miski do mieszania do poziomu wyższego niż 2 cm od górnej krawędzi. Weź to pod uwagę, jeśli chcesz dodać inne składniki przez przykrywkę.
- Składniki takie jak kawałki czekolady i orzechy należy dodawać podczas ostatnich 5 minut mieszania.
- Gdy tylko deser lub napój zacznie gęstnieć, dodaj składniki przez przykrywkę.
- Orzechy i inne podobne składniki nie powinny być większe niż kawałki czekolady.

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed czyszczeniem.
- Aby wyczyścić podstawę, wytrzyj ją wilgotną szmatką i wysusz. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Miskę do zamrażania, przykrywkę i ramię mieszające umyj ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem i dokładnie wytrzyj do sucha przed schowaniem. Nie wkładaj ich do zmywarki do naczyń. Nigdy nie używaj szorstkich środków czyszczących ani produktów takich jak gąbki ścierne, ponieważ może to spowodować uszkodzenie miski.
- Nie umieszczaj mokrych misek w zamrażarce. Nie przechowuj w zamrażarce przykrywek, ramion mieszających ani podstawy. Miski do zamrażania możesz przechowywać w zamrażarce, w pozycji pionowej, dzięki czemu wygodnie i szybko użyjesz ich w dowolnym momencie.
- Nie przechowuj mrożonych deserów w miskach do zamrażania. Aby przechowywać je w zamrażarce przez dłuższy czas, przenieś desery do szczelnego pojemnika.

# 1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ!

- Данный электроприбор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше только в том случае, если они находятся под надлежащим наблюдением, либо при условии, что им были даны инструкции по безопасному использованию электроприбора, и связанные с этим использованием риски были ими поняты. Уход за электроприбором и его обслуживание могут производиться детьми только в том случае, если они старше 8 лет, и только если они находятся под надлежащим наблюдением. Храните электроприбор и его шнур в местах, недоступных для детей в возрасте до 8 лет.
- Данный электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта или знаний, но только при условии, что они находятся под наблюдением или были проинструктированы о способах безопасного использования электроприбора, и только в том случае, если они осознают потенциальную опасность использования прибора
- Дети не должны использовать электроприбор в качестве игрушки.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования. Прибор не предназначен для эксплуатации в следующих условиях: на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов или в любой другой профессиональной среде; в гостевых домах на фермах. Прибор также не предназначен для использования клиентами гостиниц,

мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнатах.

- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем.
- Электроприбор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Каждый раз перед тем, как воспользоваться электроприбором, проверяйте его состояние, чтобы убедиться в отсутствии видимых признаков повреждений. Не пользуйтесь электроприбором, если он поврежден или если он падал.
- Никогда не доставайте вилку из розетки, потянув за электрический шнур.
- Не наматывайте электрический шнур вокруг корпуса во время или после использования электроприбора.
- Электрический шнур не должен свешиваться с края стола или столешницы. Не допускайте соприкосновения электрического шнура с горячими поверхностями.
- Каждый раз перед тем, как вынуть вилку из розетки, убедитесь в том, что ваши руки сухие.
- Всегда отключайте электроприбор от сети, если вы не пользуетесь им, а также перед уходом за прибором и перед тем, как установить на него съемные детали или снять их.
- Не погружайте корпус электроприбора в воду. Протирайте его влажной тканью. Вымойте крышки, морозильные чаши и лопатки для перемешивания в теплой мыльной воде, чтобы очистить их от пыли или иных загрязнений, которые могли образоваться в процессе производства

и транспортировки. Не используйте для ухода за деталями абразивные моющие средства или жесткие приспособления.

- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети рабочему напряжению прибора, указанному на основании корпуса.
- Используйте электроприбор только по его прямому назначению.
- Прибор следует устанавливать на прочной плоской поверхности, поблизости от розетки.
- Пользуйтесь прибором исключительно с аксессуарами или насадками, рекомендуемыми фирмой Cuisinart.
- Избегайте малейшего соприкосновения с движущимися деталями. Во избежание риска получения травм и/или риска поломки электроприбора руки, волосы, одежда, шпатель и другая кухонная утварь должны находиться на удалении от насадок электроприбора в процессе работы.
- Не ставьте морозильную чашу на огонь, на конфорку электро- или индукционной плиты, либо в духовку. Не подвергайте электроприбор тепловому воздействию. Не кладите электроприбор в посудомоечную машину: это может привести к пожару, поражению электрическим током или к травме



- **ВНИМАНИЕ:** Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен электроприбор или его упаковка, могут представлять опасность. Во избежание малейшей опасности удушья следует хранить эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!



### **Утилизация электрических и электронных приборов по окончании срока службы**

В общих интересах и с целью активного участия в совместных усилиях по защите окружающей

среды:

- Не выбрасывайте ваши электроприборы с бытовыми отходами.
- Используйте существующие в вашем регионе системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора отходов.

В результате некоторые материалы могут быть переработаны или использованы повторно.

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

### **Поздравляем вас с покупкой мороженицы Cuisinart Ice Cream DUO!**

Вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство самого лучшего кухонного оборудования. Всей продукции Cuisinart присуща исключительная долговечность, она проста в использовании и каждодневно демонстрирует свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (см. обложку)

1. Отверстие для добавления ингредиентов
2. Легко запирающиеся крышки
3. Лопатки для перемешивания
4. Морозильные чаши
5. Основа
6. Переключатель для 1 или 2 чаш
7. Переключатель вкл. / выкл.

## 4. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

### **А. ПОДГОТОВКА МОРОЗИЛЬНЫХ ЧАШ**

- До начала работы морозильные чаши должны быть полностью заморожены. Вымойте и насухо вытрите морозильные чаши перед заморозкой. При извлечении чаш из морозильника соблюдайте осторожность и защищайте руки полотенцем, чтобы предотвратить холодный ожог от соприкосновения с сильно охлажденным предметом. Время, необходимое для полной заморозки чаши, зависит от температуры вашей

морозильной камеры.

- Как правило, время заморозки чаши составляет минимум 12 часов при температуре  $-17^{\circ}\text{C}$  или ниже. Чтобы определить, полностью ли замерзла чаша, встряхните ее: если вы не почувствуете движения жидкости, это означает, что охлаждающая жидкость заморожена.
- Рекомендуется ставить чаши у задней стенки морозильной камеры, где температура самая низкая. Чтобы чаши были заморожены равномерно, их следует ставить на ровную поверхность в строго вертикальном положении. Для удобства можно постоянно хранить чаши в морозильной камере: так они всегда будут готовы к использованию.

## **В. КАК СОБРАТЬ МОРОЖЕНИЦУ**

- Достаньте чашу (чаши) из морозильника, воспользовавшись полотенцем.
- Установите чашу (чаши) по центру основания (Fig.1).
- Как только вы достанете чашу из морозилки, она быстро размораживается: используйте чаши сразу же, как достанете их из морозилки.
- Ингредиенты должны быть подготовлены до того, как вы начнете собирать мороженицу.
- Установите лопатку для перемешивания в морозильную чашу (Fig.2). Лопатка должна просто стоять по центру чаши круглой стороной вверх.
- Накройте чашу крышкой (Fig.3). Слегка сместите крышку от центра и заблокируйте ее, повернув по часовой стрелке.

## **С. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ ИЛИ НАПИТКОВ**

- Для достижения наилучших результатов поместите подготовленные ингредиенты в емкость, из которой их можно легко перелить.
- Решите, стоит ли использовать одну или две чаши. Если вы решили использовать только одну чашу, поместите ее с правой стороны прибора и поверните ручку настройки в сторону символа «одна точка», прежде чем включить прибор.
- Нажмите кнопку вкл./ выкл., и морозильная чаша начнет вращаться.
- Сразу же перелейте ингредиенты в чашу через отверстие в крышке. Не заполняйте морозильную чашу выше чем на 2 см от края, так как ингредиенты будут увеличиваться в объеме в процессе замораживания.
- Мороженое, сорбет или замороженный напиток будут готовы спустя 20-30 минут. Время приготовления зависит от рецепта, температуры и объема перерабатываемых продуктов. Для получения более плотной консистенции переложите готовый десерт или перелейте напиток в герметично закрывающуюся емкость и поставьте в морозилку как минимум на 2 часа.
- Если мороженое налипло на лопатку для перемешивания, ненадолго остановите прибор, соскребите мороженое с лопатки кухонным шпателем обратно в морозильную чашу.

**NB:** Не храните замороженные десерты или напитки в морозильной чаше: они прилипают к стенкам чаши и могут повредить ее. Всегда перекладывайте приготовленные продукты в пластиковую герметично закрывающуюся емкость.

## **D. КАК РАЗОБРАТЬ МОРОЖЕНИЦУ**

- Слегка поверните крышку против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и затем снимите крышку с чаши.
- Осторожно достаньте лопатку для перемешивания, затем снимите с основания морозильную чашу. Мороженое можно подавать сразу же, либо, чтобы придать ему

более плотную консистенцию, переложить его в герметично закрывающуюся емкость и поставить в морозильную камеру.

## 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В процессе приготовления общий объем перерабатываемых продуктов увеличивается, поэтому общий объем ингредиентов вашего рецепта не должен превышать 0,5 л в расчете на каждую чашу.
- Время приготовления зависит от рецепта, от количества и от температуры перерабатываемых ингредиентов.
- Перед заморозкой приготовленную смесь можно хранить в холодильнике в течение не более 3 дней (в зависимости от срока хранения использованных ингредиентов).
- В некоторых рецептах используются ингредиенты, предварительно прошедшие тепловую обработку. Для получения лучших результатов до того, как использовать подобные ингредиенты, их следует охладить, оставив на ночь в холодильнике.
- С помощью вашей мороженицы Ice Cream Duo вы получите мороженое, приготовленное из свежих натуральных продуктов, т.е. без консервантов и т.п., которые присутствуют в покупном мороженом. Поэтому и консистенция домашнего мороженого будет не такая твердая. Если вы хотите получить более плотную консистенцию, переложите приготовленный десерт в герметично закрывающуюся емкость и поставьте ее в морозилку как минимум на 2 часа перед тем, как подавать десерт на стол.
- Кроме того, чем выше жирность продуктов, тем насыщеннее будет вкус и нежнее текстура мороженого. Использование заменителей с низким содержанием жира может изменить вкус, консистенцию и текстуру десерта. Используя заменители ингредиентов, удостоверьтесь в том, что их количество не превышает количества оригинальных ингредиентов.
- Вместо сахара вы можете использовать его заменители. Если ингредиенты вашего рецепта должны предварительно подвергаться тепловой обработке, добавляйте сахарозаменитель после ее окончания (к готовым продуктам). Тщательно перемешайте до полного растворения сахарозаменителя.
- Прежде чем начать приготовление фруктового мороженого (сорбета), проверьте степень зрелости и сладости фруктов. Процесс замораживания уменьшает сладость фруктов, поэтому сорбет будет менее сладкий, чем плоды, из которых его приготовили. Если фрукты кислые, добавьте сахар в свой рецепт. Если плод очень спелый или очень сладкий, уменьшите количество сахара, предусмотренное в рецепте.
- Не заполняйте чашу для смешивания выше, чем на 2 см от верхнего края. Примите это во внимание, если вы намереваетесь добавить дополнительные ингредиенты через крышку.
- Такие ингредиенты, как шоколадная стружка и орехи, следует добавлять в течение последних 5 минут смешивания.
- Как только десерт или напиток начнет загустевать, добавьте ингредиенты через крышку.
- Орехи и другие подобные ингредиенты должны быть по своим размерам не больше шоколадной крошки.



## 6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед уходом за прибором обязательно отключите его от сети.
- Протрите основание влажной тканью и вытрите насухо. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами для ухода за основанием и не погружайте его в воду.
- Морозильные чаши, крышки и лопатки для смешивания следует вымыть вручную в горячей мыльной воде и тщательно высушить перед тем, как убрать прибор на хранение. Не следует мыть съемные детали в посудомоечной машине. Не следует пользоваться абразивными чистящими средствами или приспособлениями, такими как металлическая губка для посуды: они могут повредить чашу.
- Не ставьте морозильные чаши в морозильную камеру, если они мокрые. Не кладите в морозильную камеру крышки, лопатки для перемешивания или основание прибора. Для удобства морозильные чаши можно постоянно хранить в морозильной камере: так они будут готовы к использованию в любой момент.
- Не храните замороженные десерты в морозильных чашах. Если вы хотите оставить десерты в морозильной камере на долгое хранение, переложите их в герметичную емкость.

# Cuisinart®



CUISINART  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France

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

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal  
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja  
międzynarodowa / Международная гарантия**

**FRANÇAIS :** CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

**ENGLISH :** CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

**DEUTSCH :** CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

**NEDERLANDS :** CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

**ITALIANO :** CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

**ESPAÑOL :** CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

**PORTUGUÊS :** A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

**POLSKI :** Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

**РУССКИЙ :** CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België,  
Belgien **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия +7 495 729 76 13  
+7 495 018 59 47

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein /  
Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /  
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

**Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель**

- .....
- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
  - *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
  - *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
  - *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
  - *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
  - *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
  - *Conservar este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
  - *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
  - *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto:cuisinart_international@conair.com)

**FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna**

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L.211-4 à L.211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

Art. L.211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L.211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L.211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

**Extrait du Code civil :**

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

**Pièces détachées et accessoires :**

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

**NEDERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

**ESPAÑOL: GARANTÍA**

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года  
Срок службы – 3 года







Version No: ICE40BCE IB-9/432E

Open Size: 210x280MM Fold Size: 210x140MM

Number of Page: 6 pages gate-fold cover+60 pages inside page (Saddle Stitched).

Material: 157gsm gloss art paper for whole book

Coating: Waterbase varnishing for whole book

Color(Front): 1C(black)+1C(black)

(Back): 1C(black)+1C(black)

Date: 03-Jul-2021 Co-ordinator: Astor You/Kingsly Peng

#### Hugo Description

PDF version: ICE40BCE IB-9/432E(0.0)

Hugo Code: SMT 0161 IB-1C1 Operator: mei

Hugo Diecut: IRP: AAJ

Hot Stamping: Spot UV: Embossing:

Remark:



Black



Diecut