

Cuisinart®

ICE201E

FROST FUSION 6-в-1 МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА **& Включени рецепти**

*За безопасна и приятна употреба,
прочетете това ръководство внимателно,
преди да започнете да използвате продукта.*

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност	2
Информация за хладилния агент	4
Характеристики на продукта	5
Инструкции за употреба	6
Система за безопасност	10
Грижа, почистване и съхранение	10
Гаранция	11
Рецепти	12

Благодарим ви, че избрахте
машината за сладолед на Cuisinart – Freeze Ease.

От над 30 години целта на марката е да произвежда
най-висококачествената кухненска техника, проектирайки всички продукти
така, че да са лесни за употреба, както и да осигуряват отлична работа ден
след ден.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прочетете това ръководство внимателно и напълно, и го запазете за бъдеща справка. Неспазването на инструкциите за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ

Преди употреба прочетете всички инструкции и използвайте уреда съгласно тях. Неспазването на тези важни инструкции за безопасност може да доведе до сериозни наранявания и/или материални щети и да анулира гаранцията Ви.

1. **НЕ** увреждайте хладилния контур (системата, по която циркулира охлаждащият агент).
2. Уредът е предназначен **само за домашна употреба**. Не е предназначен за търговска употреба.
3. Уредът трябва да стои в изправено положение по всяко време. Ако уредът е бил обърнат настрани или наобратно, трябва да го поставите във вертикално положение и да изчакате 4 часа, преди да го използвате.

4. Този уред **НЕ** трябва да се използва от деца или от хора, чиито физически, сетивни или умствени способности възпрепятстват безопасното му използване. Използването на уреда в близост до деца и до горепосочените лица следва да се извършва под постоянен надзор.
5. Децата **НЕ** трябва да използват или играят с машината за сладолед. Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от децата по време на и след употреба.
6. **Внимание!** Избягвайте контакт с движещите се части. Дръжте ръцете, косата, дрехите, както и прибори на разстояние от бъркалката по време на работа, за да намалите риска от нараняване и/или повреда на уреда. Може да се използва шпатула, но само когато уредът не работи.
7. Не изваждайте бъркалката, докато уредът работи.
8. Не премествайте уреда, докато работи.
9. Винаги проверявайте уреда и неговите аксесоари преди употреба за видими признаци на повреда. Не го използвайте, ако кабелът или щепселът му са повредени, както и след като уредът е престанал да функционира правилно или ако е бил изпускан/паднал. В случай на повреда или ако уредът започне да работи неправилно, свържете се с **Отдела за обслужване на клиенти**.
10. За да изключите от контакта, натиснете бутона за включване/изключване, после извадете щепсела от контакта. Никога **НЕ** дърпайте самия кабел.
11. **НЕ** потапяйте хранящия кабел или уреда във вода или друга течност.
12. **НЕ** допускате хранящия кабел да се докосва до горещи повърхности или открит пламък, включително горещия плот на печката.
13. **НЕ** съхранявайте горими и/или взривоопасни вещества, като например аерозолни опаковки, в уреда.
14. **НЕ** използвайте уреда с преобразувател на електрическа енергия, външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
15. В уреда е използван къс хранящ кабел, с цел намаляване рисковете от издърпване, заплитане и спъване. Могат да се използват по-дълги удължители, ако се спазват мерки за безопасност при употребата им. Ако се използва дълъг, поляризиран удължител, посочената номинална мощност на удължителя трябва да бъде поне толкова голяма, колкото номиналната мощност на уреда, а по-дългият кабел трябва да бъде поставен така, че да не виси над плота или масата, за да бъде предотвратено издърпване, заплитане и/или спъване.
16. **НЕ** се опитвайте да поправяте, подменяте, променяте или модифицирате компоненти на уреда. Това може да доведе до електрически шок, токов удар, пожар и/или сериозни наранявания и/или отпадане на гаранцията.
17. **НЕ** използвайте никакви части, аксесоари и/или приставки, които не са одобрени от Cuisinart. Използването на неодобрени аксесоари и/или приставки може да доведе до сериозни наранявания, пожар, токов удар и/или отпадане на гаранцията.
18. **НЕ** включвайте уреда в режим на работа празен (без храна и/или течности), тъй като това ще доведе до неизправност на мотора.
19. **НЕ** поставяйте купата върху открит пламък, нагревателни плочи или котлони. Не я излагайте на източници на топлина. Купата не е подходяща за почистване в съдомиялна машина.
20. **НЕ** изсипвайте горещи течности в купата.
21. **Внимание!** Дръжте уреда на разстояние от поне 10 см. от други предмети, за да се осигури вентилация на мотора. Не блокирайте и не покривайте вентилационните отвори на уреда и не го използвайте в кухненски шкаф.

Когато го съхранявате в шкаф, винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа. Неспазването на това изискване може да доведе до опасност от пожар, особено ако уредът докосва стените на шкафа.

22. **НЕ** обръщайте уреда наобратно и не го наклоняйте под ъгъл, по-голям от 45°.
23. Преди почистване премахвайте бъркалката от уреда. Не я поставяйте до топлоизточник или до горещия плот на печката.
24. Преди всяка употреба почиствайте всички повърхности, които са в контакт с хранителните продукти.

Този продукт отговаря изцяло на всички приложими законодателни изисквания на ЕС, както и на стандартите, валидни за този тип и клас уреди.

Инструкции за безопасност и информация за хладилния агент



**Danger
Extremely
Flammable Gas**

Опасност! Лесно запалим газ

Този продукт използва R600a като хладилен газ. R600a се отличава с по-висока ефективност и по-малко въздействие върху околната среда в сравнение с флуорираните газове.

Безопасност и работа с уреда:

- Газът е **запалим**, но при нормални работни условия не представлява риск за потребителя, тъй като е безопасно затворен в херметизирана система вътре в продукта.
- Ако продуктът бъде изпуснат или повреден, е възможно газът да изтече. В такива случаи газът може да се възпламени, ако бъде изложен на източници на запалване, като например открит пламък.
- При транспортиране на продукта внимавайте той да не бъде изпускан или повреден.

Ако има изтичане на хладилен газ или има подозрения за теч:

1. **Незабавно проветрете помещението**, като отворите вратите и прозорците за няколко минути.
2. Избягвайте открити пламъци и други потенциални източници на запалване.
3. **НЕ използвайте продукта**, ако подозирате теч на хладилния агент.

Изхвърляне и рециклиране: Не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци. Вместо това той трябва да бъде предаден в съответния събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.



Полиетиленовите торбички, поставени върху продукта или опаковката, могат да бъдат опасни. За да избегнете опасността от задушаване, дръжте ги далеч от бебета и деца. Тези торбички не са подходящи за игра.

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА



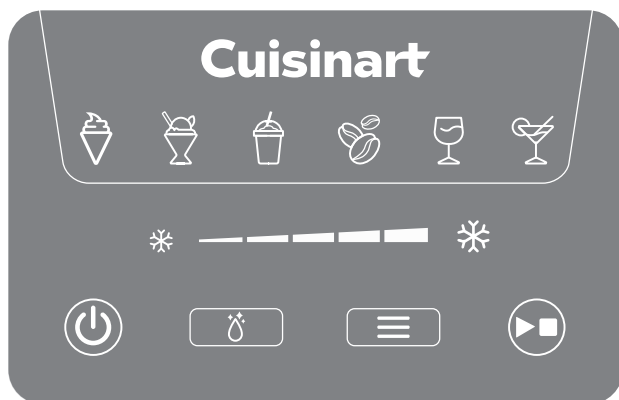
Преди първата употреба на уреда се уверете, че всички части са налични. Премахнете всички опаковъчни материали и аксесоари в и около уреда.

НЕ потапяйте основата във вода. Забършете я с влажна и чиста кърпа.

Измийте всички сваляеми части с топла вода и неагресивен препарат за съдове. Изплакнете ги с чиста вода и използвайте мека кърпа, за да ги подсушите добре. Единствено шнекът може да се мие в съдомиялната машина (поставен на горния ред).

Забележка: Никога не използвайте домакинска тел (метални телени гъби и четки), абразивни гъби и абразивни прахове или агресивни почистващи препарати за почистването на която и да част от уреда и елементите. Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди съхранение.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Включване/
Изключване

Почистване

Избор на
функция

Старт/
Стоп

Забележка: LCD контролният панел и зоната на сензора за интелигентно дозиране са покрити със защитно фолио. Отстранете ги преди първата употреба.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете тавичката за оттичане в предната долна част на уреда.



2. Поставете капака на отвора за съставки върху горната част на уреда.



3. Поставете шнека (подаващия се винт) в съда, като пръстенът с Х-образна форма трябва да е обрнат навътре.



4. Поставете дозирация механизъм при отвора, като се уверите, че дръжката е обрната нагоре и наклонена наляво. Завъртете механизма по посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира стабилно на място, така че дръжката да стои изправена в позиция „12 часа“. Следете маркировките върху предния корпус.



5. Натиснете капака на дозирация механизъм, докато щракне на място. Поставете „звездния“ накрайник в капака на механизма, когато пригответе кремообразен сладолед или йогурт.

Забележка: Други видове десерти няма да могат да се дозират, ако звездният накрайник е поставен.



6. Изчакайте 4 часа след първоначалното монтиране на уреда. След изтичане на времето, включете уреда в електрическия контакт. LCD екранът ще премигне за една секунда и уредът ще издаде звуков сигнал, което показва, че е готов за употреба.
7. Подгответе съставките според рецептата, която ще следвате.



8. Включете уреда в захранването. Натиснете Бутона за включване/изключване (⏻). LCD екранът ще се освети, за да покаже, че е готов за употреба.
9. Изсипете сместа за десерта в отвора за съставки, като внимавате да не превишите съответната ограничителна линия върху дозирация механизъм.



10. Изберете желаната програма чрез бутона за избор на функция 



- **Кремообразен сладолед**  – Препоръчва се за всякакви основи за смесен сладолед или замразен йогурт.
- **Сорбе**  – Препоръчва се за всякакви основи за смесено сорбе.
- **Скрежина**  – Препоръчва се за всякакви подсладени напитки или течности като лимонада или газирани напитки.
Когато е избран режим „Скрежина“, дисплеят ще ви прикани да изберете степен на твърдост. За напитки с по-малко от 5 г захар на 100 мл, използвайте настройки 1–3. За напитки с над 5 г захар на 100 мл, използвайте настройки 4–5. Препоръчваме да започнете с по-ниска настройка и да я увеличавате при необходимост, за да предотвратите прекомерно замразяване. Не се препоръчват напитки без захар, освен ако не са специално направени за приготвяне на скреж.
- **Фрапе**  – Препоръчва се за всякакви подсладени кафе напитки или лате. Добавянето на мляко или сметана (млечна или растителна) към основата прави десерта по-кремообразен и богат.
Когато е избран режим „Фрапе“, дисплеят ще ви прикани да изберете степен на твърдост. Препоръчваме да започнете с по-ниска настройка и да я увеличавате при необходимост.
- **Вино**  – Препоръчва се за замразени коктейли на винена основа.
Когато е избран режим „Вино“, дисплеят ще ви прикани да изберете степен на твърдост. Препоръчваме да започнете с ниво 2–3 и да регулирате според предпочитанията си. За тази настройка е необходим алкохол.
- **Коктейл**  – Препоръчва се за замразени напитки с по-високо съдържание на алкохол, като Маргарита и Дайкири.

Когато е избран режим „Коктейл“, дисплеят ще ви прикани да изберете степен на твърдост. Препоръчваме ниво 2–3 като начало. За тази настройка е необходим алкохол.

11. **Задаване на степен на твърдост:** За да регулирате степента на твърдост (само за Скрежина, Фрапе, Вино и Коктейл), натиснете бутона ❄️, за да изберете желаната степен на твърдост. Препоръчително е да започнете с ниско ниво на замразяване.



12. Когато сте готови, натиснете бутона ▶️ за стартиране на програмата.
13. Докато уредът работи, индикаторът за прогреса на дисплея ще мига. Когато десертът е готов, тя ще свети постоянно.
14. След приключване на цикъла, уредът ще издаде три кратки звукови сигнала и автоматично ще активира функцията **Поддържане на охлаждането**, както следва:
- 30 минути за сладолед;
 - 2 часа за фрапе;
 - 16 часа за скрежина, сорбе, вино и коктейли.

Забележка: Само при програма Сладолед уредът ще издаде звуков сигнал 3 пъти след 25 минути работа на функцията Поддържане на охлаждането, за да сигнализира, че остават 5 минути до автоматичното изключване.

15. **Сипване на десерт:** Хванете ръкохватката с цяла ръка. Машината разполага със система **Интелигентно дозиране**. Може да има известно забавяне при дозирането, докато машината избутва сместа към предната част на съда. Ако десертът заседне в капака на диспенсъра, леко раздвижете ръкохватката нагоре-надолу.



16. След като цикълът приключи, не забравяйте да източите целия десерт от съда и да стартирате програмата за изплакване (❄️)

Програма за изплакване (❄️)

- Налейте топла вода във фунията за съставки, без да превишавате линията MAX за Скрежина. Натиснете бутона (❄️).
 - Натиснете ▶️.
 - След 30–45 секунди натиснете дръжката надолу, за да източите мръсната вода.
 - Избършете вътрешността с влажна кърпа или гъба. Може да използвате насапунисана гъба, но не забравяйте да изплакнете добре препаратата.
17. Изключете уреда от бутона за включване (⏻).

18. **Демонтаж:** Намерете бутона за освобождаване в долната част на дозиращия механизъм. Натиснете го и с две тъче завъртете модула обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите. След това издърпайте шнека от съда.
- **ВАЖНО:** Уверете се, че съдът е празен, преди да сваляте диспенсъра.
 - **ВАЖНО:** Не използвайте дръжката за завъртане на модула; хващайте за кръглата прозрачна част.
19. Ако правите десерти един след друг, пускайте програмата за изплакване между тях.

СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Машината за сладолед Cuisinart® Frost Fusion е оборудвана с предпазна функция, която автоматично спира уреда, ако моторът прегрее. Това може да се случи, ако устройството се използва за цели, различни от предвидените, или ако е работило прекалено дълго време без прекъсване.

За да рестартирате уреда, натиснете бутона за включване/изключване  и извадете щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине. След 10 минути можете да включите уреда отново и да продължите с приготвянето на десерта.

ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Почистване след използване на програмата за изплакване

Винаги почиствайте уреда старателно след употреба.

Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистване.

Измиване на частите: Измийте дозиращия механизъм, шнека, капака на дозатора и звездообразния накрайник в топла сапунена вода.

Почистване на корпуса: За по-ефективно почистване използвайте сапунена гъба или влажна кърпа, за да избършете вътрешността на съда.

Изплакване: Уверете се, че сте изплакнали напълно всички остатъци от сапунена вода, преди да пригответе замразени десерти. Всеки остатък може да повлияе на работата на уреда и да промени вкуса на десерта.

Избършете основата на уреда с влажна кърпа.

Подсушете добре всички части.

Важно: Никога не потапяйте електрическата основа във вода; използвайте само влажна кърпа за нейното почистване. **В съдомиялна машина може да бъде почистван единствено шнекът.**

Не използвайте абразивни почистващи средства, които могат да надраскат повърхността елементите.

Съхранение

Уверете се, че съхранявате уреда в изправено положение.

Не съхранявайте нищо друго в съда освен шнека (подаващия механизъм).

Ако желаете да замразите десертите, ги поставете в херметически затворен контейнер, подходящ за фризер.

Поддръжка

Всяко манипулиране/модифициране, опит за манипулиране/модифициране или неоторизирано ремонтиране на уреда може да попречи на безопасната работа на уреда и може да доведе до сериозни наранявания, повреди и материални щети.

Всяко обслужване на уреда трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Проблем	Решение
Уредът се изключва неочаквано	Функцията за защита от прегряване се е активирала. Оставете уреда да почине за 10 минути, преди да го включите отново, да го почистите или да започнете нова партида.
	Ако причината не е в претоварването, изключете уреда от контакта и го оставете да престои 2 часа. След това го включете и започнете приготвянето на десерта.
	При друга причина се свържете с Отдела за обслужване на клиенти .

ГАРАНЦИЯ

За "МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД CUISINART FROST FUSION", наричан по-долу накратко „Уред“, Инстант Хоум ЕООД, ЕИК 207830221, оторизиран дистрибутор за България на Cuisinart (наричан по-долу накратко "Дистрибутор") гарантира, че този продукт е произведен качествено и няма дефекти в изработката и материалите. Тази гаранция е за период от три (3) години от датата на първоначалната покупка. Покритието на тази гаранция важи само при употреба в домашни условия, само при използване на уреда в България. Тази гаранция не покрива използването на уреда извън територията на Република България. Гаранционната поддръжка се извършва съобразно действащото законодателство за защита на потребителите на територията на Р България.

За възползване от услуга по тази гаранция е необходимо доказателство за първоначалната дата на покупка (касов бон или фактура), както и връщане на целия уред при поискване. При условие, че с този уред се работи и същият се поддържа в съответствие с предоставените инструкции за употреба, приложени към уреда (също достъпни на www.inovato.eu), Дистрибуторът ще реши по свое усмотрение и в съответствие с приложимото законодателство, или: (i) да поправи дефектирали елементи и материали; или (ii) да замени уреда. В случай че уредът бъде сменен в рамките на гаранцията, гаранцията за заместващия уред изтича 36 месеца след датата на оригиналната покупка. Сроктът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замената на дефектирания уред, или за постигане на писмено споразумение между Дистрибутора и потребителя за решаване на казуса.

Ограничения и Изключения

Всяко манипулиране/модифициране, опит за манипулиране/модифициране или неотробирано ремонтване на уреда може да попречи на безопасната работа на уреда и може да доведе до сериозни наранявания, повреди и материални щети. Всяко манипулиране/ модифициране/изменение, опит за манипулиране/ модифициране или неотробирано ремонтване на уреда или която и да е част от него ще анулира гаранцията, освен ако такива изменения или промени не са изрично писмено упълномощени от Дистрибутора. Тази гаранция не покрива (1) нормалното износване; (2) професионална употреба, търговска употреба и/или всяка друга употреба, различна от нормалната домашна употреба, по начин, противоречащ с която и да е част от цялата приложена към уреда документация; (3) механични или електрически повреди; (4) износени покрития или наранени покрития, които са и могат да бъдат причинени вследствие експлоатацията на уреда и неговата обичайна употреба в съответствие с инструкциите за употреба и експлоатация, неразделна част към всеки уред с марката Cuisinart.

(5) механична повреда, механично износване в процеса на обичайната употреба на уреда, включително, но не само: вътрешни или външни петна, обезцветяване, промяна на цвета, надрасквания, напуквания, изтърквания и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (фуния/ капак на фунията, шнек, елементи на дозиращия механизъм, основен корпус и др.); (6) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване; (7) неправилна употреба на уреда, недобросъвестно поведение и/или липса на грижа от страна на купувача към закупуване уред, в това число, но не само, при удряне и/или изпускане; (8) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтване или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (9) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мъгли, наводнения и др.), които са извън контрола на Продавача; (10) механични или електрически претоварвания, получени вследствие на неизправности по електрическата мрежа (като сътресения, удари, колебания в напрежението и други); (11) неправилно съхранение, попадане на външно тяло (горещи течности, монети, прах в голямо количество, насекоми и др.), въздействието на агресивна външна среда; (12) прегряване, причинено от продължителна работа на уреда; (13) използване на неоригинални консумативи и продукти с електронно, електрическо или механично несъвместимо оборудване.

До степента, разрешена от приложимото законодателство, отговорността на Дистрибутора, ако има такава, за всеки евентуално дефектирал уред или част се ограничава до ремонт или подмяна на уреда или част от него и не надвишава покупната цена на съпоставим уред за подмяна. С изключение на изрично предвиденото тук и доколкото е разрешено по приложимото законодателство (1) Дистрибуторът не дава допълнителни гаранции и условия, изрични или по подразбиране, по отношение на уреда или частите, обхванати от настоящата гаранция, и (2) Дистрибуторът не носи отговорност за косвени, случайни или последващи вреди и щети, произтичащи от или във връзка с използването или работата на уреда или повреди, свързани с икономическа загуба, загуба на имущество, загуба на приходи или печалби, загуба на удовлетвореност или невъзможност за използване, разходи за монтиране или други последващи вреди и щети от какъвто и да е вид. Потребителят има права, съгласно приложимите закони, които са в допълнение към всяко право или средство за защита, предлагащо се под тази гаранция. Продавачът носи отговорност за липсата на съответствие на стоката с договора за продажба съгласно законодателството за защита на потребителите. Всички права на купувача са посочени в законодателството за защита на потребителите, включително Закона за защита на потребителите и Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки, като този документ не променя или не отнема което и да е от гарантите раните от закона права.

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да се свърже с „Инстант Хоум“ ЕООД на телефон **0700 31027**. При разглеждане на заявката, ще е необходимо предоставяне на следната информация:

- Име, имейл адрес и телефонен номер.
- Копие на оригинален касов бон / фактура за покупка, модел и сер. номер на уреда (ако има такъв).
- Описание на дефекта на продукта, вкл. снимки или видео, ако е възможно

Контактна Информация

Инстант Хоум ЕООД -
Официален дистрибутор на Cuisinart за България,
гр. София ПК 1138, Околовръстен път 316

FROST FUSION 6-в-1
МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД
РЕЦЕПТИ



Cuisinart®

СЪВЕТИ ПРИ ПРИГОТВЯНЕ НА ДЕСЕРТИ

- Уверете се, че модулет на дозиращия механизъм (диспенсъра) е правилно закрепен, преди да добавите съставки във фунията. Когато е монтиран коректно, той трябва да бъде напълно прилепнал към корпуса на уреда – не трябва да има никакво разстояние между модула и предната част на уреда.
- **Минималното количество** смес, което трябва да добавите, е **600 мл** (или 2½ чаши). Използвайте линията MIN върху предната част на диспенсъра като ориентир.
- **Максималното количество за сладоледена основа или замразен йогурт е 880 мл** (или 3 ¾ чаши). Можете да използвате линията за максимално ниво за сладолед върху диспенсъра като ориентир.
- **Максималното количество за сорбе, скрежина, фрапе, вино или коктейли е 1300 мл** (или 5½ чаши). Използвайте линията за максимално ниво за slushy (скрежина) върху диспенсъра като ориентир.
- Всички смеси трябва да бъдат гладки и добре разбити, преди да ги изсипете в машината.
- В уреда не могат да се добавят твърди съставки. Ядки, захарни пръчици и други подобни трябва да се добавят едва след като десерът е вече изсипан в чашата.
- Захарта е основна съставка във всички рецепти за замразени десерти. Ако съдържанието на захар е твърде ниско, сместа ще замръзне прекомерно и няма да може да се извади през дозиращия механизъм.
- Времето за приготвяне зависи от рецептата, количеството на десерта, който се приготвя, и температурата на използваните съставки. Повечето десерти са готови за 20 до 40 минути.

Регулиране на твърдостта на консистенцията по време на работа на уреда

За да регулирате твърдостта на замразените напитки (само за програмите Скрежина, Фрапе, Вино и Коктейл), докато уредът работи, натиснете бутоните ✱, за да зададете желаната степен.

Съвети за сервиране

1. След като десерът е готов, поставете фунийката, чашата или купичката под диспенсъра. Дръпнете ръкохватката надолу, за да започнете сипването. За мек сладолед движете ръката си внимателно в кръг, за да създадете спираловидна форма.

Забележка: След първото сипване малко количество от сместа може да се събере в капака на диспенсъра. При второто сипване този остатък ще се освободи, като е възможно да бъде леко разтопен.

Забележка: За правилно функциониране хванете ръкохватката с цяла ръка. Тази машина разполага със система Smart Dispense (Интелигентно дозиране). Възможно е да има кратко забавяне при изтичането; машината изтласква сместа към предната част на контейнера. Ако сладоледът заседне в дюзата на диспенсъра, внимателно раздвижете ръкохватката нагоре-надолу, за да отпушите отвора.

Забележка: В зависимост от гъстотата на сместа, малко количество продукт може да протече през процеп между капака на диспенсъра и основния механизъм. Ако това се случи, просто свалете капака на дозиращия механизъм, изплакнете го с топла вода и го поставете обратно.

2. Когато напълните фунийката или купичката (по ваш избор), бавно отпуснете ръкохватката, като я върнете в изходна вертикална позиция, за да спрете потока.
3. След като приключите с използването на уреда, задължително извадете остатъка от сладоледа и пуснете програмата за изплакване няколко пъти.
4. След като целият сладолед е изваден от съда и програмата за изплакване е приключила, натиснете бутона , за да изключите уреда.

Съвети за рецептите:

Сладолед: Базовите рецепти на **Cuisinart** са създадени специално за този уред. Те са изчислени така, че да съдържат точното съотношение на течни мазнини, захар и протеини, необходимо за получаването на най-добрия кремообразен сладолед (машинен сладолед). Въпреки че съществуват много други рецепти за сладолед, този тип изисква много специфични формули.

- **Аромати:** Можете да ги променят, като използвате различни екстракти (например бадем или мента).
- **Важно:** За да постигнете най-добър резултат, количествата на млечните продукти и захарта трябва да останат непроменени.

Използвайте пълномаслени млечни продукти: Течната сметана и пълномасленото мляко осигуряват най-гладката и богата текстура. Нискомаслените варианти ще доведат до образуването на ледени кристали, а сладоледът няма да стегне толкова добре, колкото пълномаслените алтернативи.

Баланс на захарта: Захарта не служи само за подсладяване – тя понижава точката на замръзване, поддържайки идеалната текстура на сладоледа за дозиране. Ако използвате твърде малко захар, сладоледът може да стане прекалено твърд, което да затрудни изваждането му и потенциално да повреди уреда.

Сладолед без млечни продукти

Когато заменят млечните продукти с немлечни алтернативни, избирайте продукти на основата на **ядки или зърнени култури** (напр. бадеми, кашу, овес и др.) вместо кокос, за да постигнете най-плътна консистенция.

- Ако решите да използвате рецепти на **кокосова основа**, имайте предвид, че крайният резултат няма да бъде толкова стегнат, колкото при рецептите без кокос (независимо дали са млечни или немлечни).
- Млеката тип „**Barista**“ дават по-кремообразни резултати от обикновените. Търсете варианти без добавена захар, за да осигурите правилния баланс на сладостта в рецептата.
- Вместо гъста млечна сметана, трябва да се използват **немлечни течни сметани**.

Подготовка и охлаждане

Охлаждането на основите за сладолед, замразен йогурт и сорбе създава по-стегнат продукт. Въпреки че не е задължително, текстурата на замразеният десерт ще бъде **по-гладка и стабилна**, ако се охлади за минимум **4 часа до една нощ**.

- Сместа трябва да се разбива добре с телена бъркалка, за да сте сигурни, че захарта е напълно разтворена в млякото, преди да добавите сметаната.

- Ако сместа е била охлаждана в хладилник, винаги я **разбийте отново**, преди да я изсипете в машината за сладолед.
- Сместа трябва винаги да бъде **напълно гладка**. Ако в сладоледа има бучки или ядки, той няма да се дозира правилно и може да повреди машината.
- Ако използвате съставки на прах, винаги ги **пресявайте**, преди да ги добавите към сместа.

Постигане на най-добрата текстура и плътност на сладоледа

Създаването на рецепта за кремообразен сладолед изисква много прецизност. За разлика от другите машини за сладолед, при тези с компресор сместа трябва да има много специфичен състав от мазнини (от млечни продукти), захар, аромати и сол, за да може да се дозира правилно. Правилната комбинация от тези съставки създава сладолед, който е студен, гладък и достатъчно стегнат, за да се задържи във фунийка.

Търговските меки сладоледи съдържат различни стабилизатори и емулгатори, които не се откриват лесно на всеки пазар или са съставки, които не са желателни за ежедневна домашна употреба. Красотата на това да правите сладолед у дома е възможността да използвате най-пресните продукти и да знаете точно какво съдържа вашият десерт.

Тънкости при създаване на текстурата

Съществуват някои тънкости за постигане на по-плътни резултати, ако рецептите не отговарят на вашите стандарти. Ето списък с продукти и как те помагат за подобряване на текстурата и твърдостта:

- **Малцово мляко на прах:** То добавя плътност и твърдост към сладоледа. Освен че е вид изсушено мляко, което добавя мазнини и протеини, то съдържа и соев лецитин, който придава структура и стабилност на крайния замразен продукт. Забележка: Малцовото мляко на прах съдържа глутен и соя.
- **Течни захари:** Захарен сироп (течна рафинирана захар), „златен сироп“ (течна тръстикова захар), царевичен сироп и кленов сироп – всички те могат да се добавят към рецептите на мястото на част от кристалната захар. Препоръчително е да започнете, като замените 2 с.л. кристална захар с 2 с.л. течна захар.

Създаване на нови вкусове

Тъй като рецептите за кремообразен сладолед са прецизни формули, добавянето на твърде много различни съставки може да промени крайната текстура и плътност.

- **Използвайте базовия вкус:** Използвайте рецептата за ванилов мек сладолед като основа и променяйте само екстрактите, за да създадете нови вкусове (напр. мента, лимон, бадем, кафе и др.).
- **Льофилизирани (сушени чрез замразяване) плодове:** Те са чудесен начин за постигане на наситен вкус и цвят. Преди да ги добавите към ваниловата основа, ги смелете фино и ги пресейте.
- **Охлаждане:** Тази смес ще бъде по-добра, ако се охлади за няколко часа, преди да започнете разбъркването в машината.

Скрежина

За лесно приготвяне на скрежина, в уреда могат да се добавят директно много готови напитки от магазина.

- **Важно:** Не използвайте напитки без захар или диетични такива. Те ще замръзнат на плътна буца лед и ще повредят уреда.

Вино и коктейли

Тъй като алкохолът възпрепятства замръзването, смес с твърде високо алкохолно съдържание няма да успее да се сгъсти и замръзне.

Проблем	Тип рецепта	Вероятна причина	Бързо решение
Съставките не влизат в уреда	Всички	Сместа е твърде гъста	Добавяйте сместа постепенно във фунията за съставки или добавете малко течност, за да разределите сместа.
Твърде мека текстура	Сладолед	Твърде много захар	Намалете захарта в основната рецепта; охладете за една нощ в хладилник преди разбиване.
Твърде твърда текстура	Сладолед	Недостатъчно захар или мазнини	Добавете още захар; уверете се, че съотношението мляко към сметана е 2:1 в основната рецепта.
Ледена текстура	Сладолед	Недостатъчно мазнини	Използвайте пълномаслено мляко и сметана; охладете за една нощ преди разбиване.
Съставките не влизат в уреда	Сладолед	Сместа е твърде стегната/твърда	Вижте бележката по-горе (добавяне на течност).
Сместа не изтича (не се дозира)	Сорбе и напитки	Използва се накрайник „Звезда“	Използвайте накрайника „Звезда“ само за дозиране на сладолед.

РЕЦЕПТИ

Следващите рецепти предлагат разнообразие от възможности за вкусни ледени изкушения. Използвайте нашите насоки, когато създавате свои собствени нови рецепти. Уверете се, че смесите отговарят на минималните изисквания и не надвишават линията за максимално пълнене (MAX) за съответното десертно изкушение.

Сладолед

Ванилов кремообразен сладолед 19

Шоколадов кремообразен сладолед 19

Сорбе

Мандариново сорбе 19

Сорбе Манго 20

Скрежина (Ледена напитка)

Скрежина „Розова лимонада“ 20

Скрежина „Чери Кола“ 21

Фрапе

Замразено сладко лате 21

Мача лате с шамфъстък 21

Винени коктейли

Ягодово фрозе (Frozen Rosé) 22

Плодов слъш (от сайдер) 22

Коктейли

Класическа замразена Маргарита 22

Замразен Аперол Шприц 23

ВАНИЛОВ КРЕМООБРАЗЕН СЛАДОЛЕД

Необходими продукти за 8 порции:

- 490 мл пълномаслено мляко
- 120 г кристална захар
- 200 мл пълномаслена сметана
- 1 с.л. чист ванилов екстракт
- Щипка сол /по желание/

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете млякото, захарта и солта. Разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната и ванилията, и разбъркайте. Съхранявайте в хладилник, докато дойде време да използвате сместа.
2. Поставете звездобразния накрайник в модула за дозиране. Изсипете сместа за сладолед във фунията за съставки. Изберете програма Сладолед  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато сладоледът е готов за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в кофички или фунийки и сервирайте.

ШОКОЛАДОВ КРЕМООБРАЗЕН СЛАДОЛЕД

Необходими продукти за 8 порции:

- 410 мл пълномаслено мляко
- 220 мл пълномаслена сметана
- 60 г кристална захар
- 100 г шоколадов сироп
- 15 г какао на прах
- 1 с.л. чист ванилов екстракт
- Щипка сол

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете какаото, захарта и солта и разбъркайте, докато се смесят напълно и се премахнат всички бучки. Добавете млякото, сметаната, сиропата и ванилията и разбъркайте добре, за да се смесят и разтворят какаото и захарта. Съхранявайте в хладилника, докато дойде време да използвате сместа.
2. Поставете звездобразния накрайник в модула за дозиране. Изсипете сместа за сладолед във фунията за съставки. Изберете програма Сладолед  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато сладоледът е готов за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в кофички или фунийки и сервирайте.

МАНДАРИНОВО СОРБЕ

Необходими продукти за 8 порции:

- 700 мл прясно изцеден сок от мандарина, прецеден
- 350 мл захарен сироп (съотношение захар към вода 1:1; разтворете захарта и оставете да къкри на слаб огън за 3 минути. Оставете да изстине напълно преди употреба)
- 3 с.л. прясно настъргана кора от мандарина
- 1/2 с.л. портокалов ликьор

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете и разбъркайте съставките. Съхранявайте в хладилника, докато дойде време да използвате сместа.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Сорбе  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато сорбето е готово за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в кофички или фунийки и сервирайте.

СОРБЕ МАНГО

Необходими продукти за 8 порции:

- 3 бр. манго, нарязано на кубчета
- 170 мл захарен сироп (съотношение захар към вода 1:1; разтворете захарта и оставете да къкри на слаб огън за 3 минути. Оставете да изстине напълно преди употреба)
- 60 мл прясно изцеден сок от лайм
- 1/2 ч.л. настъргана кора от лайм

Начин на приготвяне:

1. Сложете всички съставки в купата на блендер и смесете на висока скорост, докато се получи гладка смес. Съхранявайте в хладилник, докато дойде време да използвате сместа.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Сорбе  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато сорбето е готово за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в кофички или фунийки и сервирайте.

СКРЕЖИНА „РОЗОВА ЛИМОНАДА“

Необходими продукти за 10 порции:

- 650 мл вода
- 170 мл прясно изцеден лимонов сок
- 150 г кристална захар
- 100 мл сок от червена боровинка

Начин на приготвяне:

1. Сложете водата и захарта в малка тенджера и ги оставете да заврат. След като сместа заври и захарта се разтвори напълно, свалете от котлона и оставете да се охлади до стайна температура.
2. Когато сиропът се охлади, разбъркайте в него останалите 2 чаши вода и сока от боровинки. Съхранявайте в хладилник до момента на употреба.
3. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Скрежина  и натиснете „Start“ (Старт) .
4. Когато скрежината е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
5. Разпределете в чаши и сервирайте.

СКРЕЖИНА „ЧЕРИ КОЛА“

Необходими продукти за 10 порции:

- 3 кенчета (по 330 мл) Соса-sola (със захар)
- 60 мл гренадин
- 60 мл сироп от череша

Начин на приготвяне:

1. Разбъркайте колата, гренадина и сироп от череша.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Скрежина  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато скрежината е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в чаши и сервирайте.

ЗАМРАЗЕНО СЛАДКО ЛАТЕ

Необходими продукти за 8 порции:

- 2 дози двойно еспreso (100 мл силно кафе)
- 550 мл пълномаслено мляко
- 8 ч.л. захар

Начин на приготвяне:

1. Смесете всички съставки и разбъркайте.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Фрапе  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато напитката е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в чаши и сервирайте.

МАЧА ЛАТЕ С ШАМФЪСТЪК

Необходими продукти за 10 порции:

- 900 мл кремообразно овесено мляко
- 2 сл. мача на прах
- 100 мл сироп от шамфъстък

Начин на приготвяне:

1. Сложете всички съставки в купата на блендер и смесете на висока скорост, докато се получи гладка смес. Съхранявайте в хладилника, докато дойде време да използвате сместа.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Фрапе  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато напитката е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в чаши и сервирайте.

ЯГОДОВО ФРОЗЕ

Необходимии продукти за 12 порции:

- 400 г ягоди, нарязани на поливина
- 750 мл розе
- 60 мл захарен сироп (съотношение захар към вода 1:1; разтворете захарта и оставете да къкри на слаб огън за 3 минути. Оставете да изстине напълно преди употреба)

Начин на приготвяне:

1. Сложете всички съставки в купата на блендер и смесете на висока скорост, докато се получи гладка смес. Съхранявайте в хладилника, докато дойде време да използвате сместа.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Вино  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато напитката е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в чаши и сервирайте.

ПЛОВОДА СКРЕЖИНА (ОТ САЙДЕР)

Необходимии продукти за 6 порции:

- 3 бр. кенчета или бутилки (по 330 мл) сайдер с плодов вкус

Начин на приготвяне:

1. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Вино  и натиснете „Start“ (Старт) .
2. Когато напитката е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
3. Разпределете в чаши и сервирайте.

КЛАСИЧЕСКА ЗАМРАЗЕНА МАРГАРИТА

Необходимии продукти за 10 порции:

- 230 мл нектар от агаве
- 470 мл фреш от лайм
- 100 мл текила
- 100 мл портокалов ликьор

Начин на приготвяне:

1. В голяма мерителна чаша смесете всички съставки.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Коктейл  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато напитката е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в чаши и сервирайте.

ЗАМРАЗЕН АПЕРОЛ ШПРИЦ

Необходими продукти за 5 порции:

- 375 мл просеко
- 320 мл сода от червен портокал
- 320 Аперол

Начин на приготвяне:

1. В голяма мерителна чаша смесете всички съставки.
2. Изсипете сместа във фунията за съставки. Изберете програма Коктейл  и натиснете „Start“ (Старт) .
3. Когато напитката е готова за сервиране, уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще премине в режим Поддържане на охлаждането.
4. Разпределете в чаши и сервирайте.

ИНСТАНТ ХОУМ ЕООД
(Официален дистрибутор на Cuisinart за България)

ул. Околовръстен път 316
София 1138, България
Тел. 0700 31 027
support@inovato.eu

Instant Home Ltd.
(Επίσημος διανομέας της Cuisinart για τη Ελλάδα)

Περιφερειακή Οδός 316
Σόφια Βουλγαρίας
Τηλ.: +30 21 12345004
support@inovato.eu

Произведено в Китай / Κατασκευάζεται στην Κίνα

Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται © 2026 Cuisinart

Всички права запазени © 2026 Cuisinart

2026-05-01