Cool Scoops

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

& Включени рецепти

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

Cuisinart®

ICE21E

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност 2

Характеристики на продукта 4

Инструкции за употреба 5

Система за безопасност 7

Грижа, почистване и съхранение 7

Гаранция 8

Съвети за приготвяне на сладолед 10

Рецепти 11

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. Уредът е предназначен **само за домашна употреба**. Не е предназначен за търговска употреба.
2. 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.
3. Децата **НЕ** трябва да използват или играят с машината за сладолед. Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от децата по време на и след употреба.
4. **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.
5. Не поставяйте ръцете си и прибори в купата по време на употреба, за да намалите риска от нараняване или повреда на уреда. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ОСТРИ И/ИЛИ МЕТАЛНИ ПРЕДМЕТИ ИЛИ ПРИБОРИ ВЪТРЕ В КУПАТА, тъй като те ще надраскат и повредят покритието ѝ. Може да използвате гумена/силиконова шпатула или дървена лъжица, когато уредът е в режим **OFF (ИЗКЛЮЧЕН)**.
6. 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**.
7. За да изключите от контакта, натиснете бутона за включване/изключване, после извадете щепсела от контакта. Никога **НЕ** дърпайте самия кабел.

8. **НЕ** потапяйте захранващия кабел или уреда във вода или друга течност.
9. **НЕ** допускайте уредът / захранващият кабел да се докосват до горещи повърхности или открит пламък, включително горещия плот на печката.
10. В уреда е използван къс захранващ 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.
11. **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.
12. **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.
13. **НЕ** включвайте уреда в режим на работа празен (без храна и/или течности), тъй като това ще доведе до неизправност на мотора.
14. **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.
15. **НЕ** изсипвайте горещи течности в купата.
16. **Внимание!** 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.
17. Преди почистване премахвайте бъркалката от уреда. Не я поставяйте до топлоизточник или до горещия плот на печката.
18. 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.



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



1 Отвор за съставки
Изсипете съставките за рецептата през отвора. Използвайте го също така, за да добавяте съставки като шоколадови стърготини или ядки, без да прекъсвате цикъла на замразяване.

2 Капак
Прозрачен, за да можете да наблюдавате прогреса на приготвянето на сладоледа. Капакът е проектиран така, че лесно да се затваря към основата.



3 Бъркалка
Смесва и разбърква съставките в купата за замразяване до получаването на сладолед.



4 Купа
Съдържа охлаждаща течност между двойна изолирана стена, за да създаде бързо и равномерно замразяване. Двойната стена поддържа купата хладна и с равномерна температура.



5 Основа: Съдържа мощен мотор, достатъчно силен, за да се справи със сладолед, йогурт, шербет, сорбе и замразени напитки.

6 Бутон за включване/изключване

8 Отделение за съхранение на кабела (не е показано): Неизползваният кабел лесно се прибира в основата, за да се поддържат плотовете подредени и безопасни.

7 Гумени крачета (не са показани)
Неплъзгащите се крачета задържат основата неподвижна по време на употреба.

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

Измийте капака, купата и бъркалката с топла вода и неагресивен препарат за съдове. Изплакнете ги с чиста вода и използвайте мека кърпа, за да ги подсушите добре.

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

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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Време за замразяване и подготовка на купата

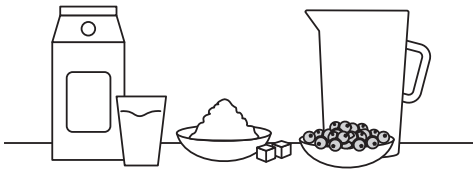
Купата за замразяване трябва да бъде напълно замразена, преди да започнете с рецептата. Преди замразяването измийте и подсушете купата. Времето, необходимо за достигане на замразено състояние, зависи от температурата във вашия фризер. Препоръчително е да поставите купата за замразяване в задната част на фризера, където е най-студено. Уверете се, че поставяте купата за замразяване върху равна повърхност в изправено положение, за да се замрази равномерно.

Обикновено **времето за замразяване е между 16 и 24 часа**. Разклатете купата, за да проверите дали е напълно замразена. Ако не чувате течността в купата да се движи, това означава, че охлаждащата течност е замръзнала. За най-удобно приготвяне на замразени десерти и напитки, дръжте купата във фризера непрекъснато. Използвайте веднага след изваждането ѝ от фризера, тъй като тя ще започне бързо да се размразява, веднага щом бъде извадена от фризера.

Напомняне: Фризерът ви трябва да бъде настроен на -18°C, за да се гарантира правилното замразяване на всички храни.

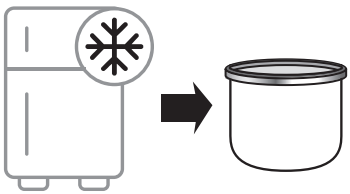
Приготвяне на сладолед/замразени десерти

1. Подгответе съставките, които ще използвате.



2. Извадете купата за замразяване от фризера. Поставете я в центъра на основата.

   Забележка: Купата ще започне да се размразява бързо, веднага щом бъде извадена от фризера. Използвайте я веднага след изваждането от фризера.



3. Поставете бъркалката в центъра на купата, с кръглата страна нагоре.



4. Поставете капака върху основата и го завъртете по часовниковата стрелка, докато елементите на капака се закрепят към основата.



5. Натиснете бутона On/Off в положение ON. Купата ще започне да се върти.



6. Веднага изсипете съставките през отвора за съставки.

   Забележка: Съставките трябва да се добавят в купата за замразяване, след като уредът е включен. Сместа за сладолед трябва да е добре охладена. Когато изсипвате сместа за сладолед през отвора, НЕ пълнете замразяващата купа, тъй като сладоледът ще увеличи обема си по време на процеса на разбъркване.



7. Сладоледът / замразените десерти ще бъдат готови за по-малко от 20 мин. Времето зависи от рецептата и обема на десерта, който приготвяте. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете десерта в херметичен контейнер и го съхранявайте във фризера за два или повече часа.

Добавяне на съставки

Съставки като шоколадови парченца и ядки трябва да се добавят около 5 минути, преди да завърши приготвянето на сладоледа/замразения десерт. Щом сладоледът/замразеният десерт започне да се сгъстява, добавете съставките през отвора за съставки. Ядките и другите съставки не трябва да са по-големи от шоколадов чипс.

Забележка: Не съхранявайте замразени десерти в купата на фризера. Десертите ще залепнат по стените на купата на фризера и могат да я повредят. Съхранявайте само в херметичен контейнер, подходящ за фризер.

СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Машината за сладолед Cuisinart® Cool Scoops е оборудвана с предпазна функция, която автоматично спира уреда, ако моторът прегрее. Това може да се случи, ако сладоледът е изключително гъст, ако уредът е работил прекалено дълго време или ако добавените съставки (ядки и др.) са с по-голям размер от препоръчителния.

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

Винаги почиствайте уреда старателно след употреба.

Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистване.

Почиствайте капака, купата и бъркалката с топла вода и неагресивен препарат за съдове. **НЕ ПОСТАВЯЙТЕ НИТО ЕДИН ОТ ЕЛЕМЕНТИТЕ НА УРЕДА, ВКЛЮЧИТЕЛНО И КУПАТА, В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА.**

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

Почиствайте моторния механизъм и основата с чиста и влажна кърпа. НЕ ПОТАПЯЙТЕ мотора и основата във вода и не ги почиствайте под течаща вода и/или в съдомиялна машина. След измиване подсушавайте всички елементи.

Съхранение

НЕ поставяйте купата на уреда във фризера, докато е мокра.

Не съхранявайте замразените десерти в купата на уреда. Прехвърлете ги в подходящ херметичен контейнер за по-дълго съхранение във фризер.

Уверете се, че съхранявате уреда в изправено положение.

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.

ГАРАНЦИЯ

За "МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД Cool Scoops", 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. Срокът на гаранцията спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на дефектиралия 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 неоторизирано ремонтиране 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 неоторизирано ремонтиране 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, изтъркванията и др. с оглед естественото овехтяване на уреда, както и подмяна на консумативи (капак, купа, бъркалка, моторен механизъм, основа 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 закупения уред, в това число, но не само, при удряне и/или изпускане; (8) неправилно сглобяване или разглобяване, опит за отстраняване на дефекта, отремонтиране или манипулиране на уреда от купувача или други неупълномощени лица; (9) форсмажорни обстоятелства (като пожар, мълнии, 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 работа с празна купа; (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 гаранти раните от закона права.

Гаранционно Обслужване

За да получи гаранционно обслужване, потребителят следва да се свърже с „Инстант Хоум" ЕООД на телефон **0700 31 027**. 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

СЪВЕТИ ПРИ ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДОЛЕД

Сладоледът, приготвен с машината за сладолед Cuisinart®, се прави от чисти, свежи съставки. Поради това десертите и замразените напитки не притежават същите характеристики като готовите замразени десерти и напитки, предлагани в търговската мрежа. Повечето версии, закупени от магазина, използват консерванти, за да ги направят по-твърди. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете десерта в херметичен контейнер и го съхранявайте във фризер, докато се достигне желаната консистенция, обикновено за 2 или повече часа.

- В някои рецепти се използват предварително приготвени съставки. За най-добри резултати сместа трябва да се остави в хладилник през нощта, преди да се използва.
- Преди замразяване повечето рецепти могат да се съхраняват в хладилник до 3 дни.
- Можете да замените пълномасления сметана и/или мляко, използвани в много рецепти, с нискомаслени сметани (например, полуобезмаслена), мляко (с намалено или ниско съдържание на мазнини), както и с немлечни алтернативи (соево, оризово мляко). Имайте предвид обаче, че колкото по-високо е съдържанието на мазнини, толкова по-богат и кремообразен е резултатът. Използването на заместители с по-ниско съдържание на мазнини може да промени вкуса, консистенцията и текстурата на десерта. Когато замествате, уверете се, че използвате същия обем от заместителя, какъвто бихте използвали от оригиналния продукт. Например, ако рецептата изисква 2 чаши сметана, използвайте общо 2 чаши от заместителя (например 1 чаша сметана, 1 чаша пълномаслено мляко).
- Добавянето на захар прави консистенцията по-плътна и предотвратява образуването на по-големи ледени кристали. Ако е необходимо, използвайте фина захар. Можете да замените захарта с изкуствени подсладители. Ако рецептата изисква предварително варене, добавете подсладителя след като процесът на нагряване приключи и съставките са се сготвили. Разбъркайте сместа добре, за да се разтвори подсладителят.
- При добавяне на алкохол, сладоледът става по-мек. В рецепти, които използват алкохол, добавете алкохола през последните 2 минути от процеса на замразяване. В противен случай алкохолът може да затрудни процеса на замразяване.
- Когато приготвяте сорбе, проверете степента на зрялост и сладостта на плодовете, преди да започнете. Процесът на замразяване намалява сладостта на плодовете, така че сорбето няма да е толкова сладко, колкото сместа по рецептата. Ако плодовете са кисели, добавете захар към рецептата. Ако плодовете са много зрели или сладки, намалете количеството захар в рецептата.
- От рецептите, изброени по-долу, се получава до 1,4 л десерт. Когато изсипвате съставките, НЕ пълнете купата на замразяване повече от 2 см от горната част. Обемът на съставките ще се увеличи по време на процеса на замразяване.
- Когато приготвяте повече от една рецепта наведнъж, уверете се, че купата за замразяване е напълно замразена преди всяка употреба.
- Уверете се, че бъркалката и капакът са на мястото си, преди да включите уреда.

Cool Scoops

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД

РЕЦЕПТИ



Cuisinart®

СЛАДОЛЕД ВАНИЛИЯ

Този сладолед лесно може да се украси, като поръсите с цветни пръчици в края на смесването.

Необходими продукти за 1.2 л:

- 235 мл. пълномаслено мляко
- 150 гр. кристална захар
- 470 мл. пълномаслена сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- Щипка сол /по желание/

Начин на приготвяне:

1. В средно голяма купа смесете млякото, захарта и солта (по желание). Като използвате ръчен миксер на ниска скорост или тел за разбиване разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната и ванилията, и разбъркайте.*
2. Включете машината за сладолед Cuisinart®, изсипете сместа в купата и оставете да се разбърква, докато се сгъсти, около 15–20 минути. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете сладоледа в херметичен съд и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете го от фризера около 15 минути преди сервиране

   *За още по-добри резултати покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

СЛАДОЛЕД ШОКОЛАД

Макар този сладолед да се приготвя лесно, вкусът и плътността на шоколада са всичко друго, но не и обикновени.

Необходими продукти за 1.2 л:

- 80 гр. какао на прах, пресято
- 100 гр. кристална захар
- 40 гр.тъмнокафява захар
- Щипка сол
- 235 мл. пълномаслено мляко
- 470 мл. течна сметана
- 1/2 с.л. ванилов екстракт

Начин на приготвяне:

1. В средно голяма купа смесете какаото, захарта и солта. Добавете млякото и, като използвате ръчен миксер на ниска скорост или тел за разбиване, разбийте, докато какаото, захарта и солта се разтворят. Добавете сметаната и ванилията*.
2. Включете машината за сладолед Cuisinart®, изсипете сместа в купата и оставете да се разбърква, докато се сгъсти, около 15–20 минути. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете сладоледа в херметичен съд и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете го от фризера около 15 минути преди сервиране.

   *За още по-добри резултати покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

СЛАДОЛЕД ЯГОДА

Най-добър е, когато ягодите са в разцвета на свежестта си – този сладолед е лек, сладък и с плодов вкус.

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 200 гр. пресни ягоди, почистени от дръжките*
- 175 мл. пълномаслено мляко
- 130 мл. кристална захар
- Щипка сол
- 355 мл течна сметана
- 1 1/2 чаена лъжичка чист ванилов екстракт

Начин на приготвяне:

1. Сложете ягодите в купата на кухненски робот. Смелете ягодите, докато станат грубо/фино нарязани (в зависимост от предпочитанията). Оставете в купата.
2. В средно голяма купа, като използвате ръчен миксер на ниска скорост или тел за разбиване, смесете млякото, захарта и солта, докато захарта се разтвори. Добавете течната сметана и ванилията. Добавете оставените ягоди заедно с целия сок*.

   *За още по-добри резултати покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®, изсипете сместа в купата и оставете да се разбърква, докато се сгъсти, около 15–20 минути. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете сладоледа в херметичен съд и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете го от фризера около 15 минути преди сервиране.

   * Ако нямате пресни ягоди, може да използвате замразени.

СЛАДОЛЕД С ВКУС НА ЧИЙЗКЕЙК

Сладоледът с вкус на чийзкейк предлага съвършена комбинация от кремообразна текстура и деликатен аромат на свеж чийзкейк, превръщайки всяка лъжица в малко удоволствие.

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 340 гр. крема сирене, със стайна температура, нарязано на парчета с размер 5 см
- 200 гр. кристална захар
- 1/2 ч. л. сол
- 25 гр. маскарпоне, със стайна температура
- 235 мл пълномаслено мляко, със стайна температура
- 2 ч.л. чист ванилов екстракт
- 60 мл. заквасена сметана, със стайна температура

Начин на приготвяне:

1. Сложете крема сиренето в купата на кухненски робот. Постепенно добавете захарта, солта и маскарпонето и разбивайте, докато се смеси добре. Бавно добавете млякото и ванилията; разбивайте, докато стане гладка смес. За финал добавете заквасената сметана*.
2. Включете машината за сладолед Cuisinart® , изсипете сместа в купата и оставете да се разбърква, докато се сгъсти, около 15–20 минути. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция,

прехвърлете сладоледа в херметичен съд и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете го от фризера около 15 минути преди сервиране.

*За още по-добри резултати покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

СЛАДОЛЕД С ШАМФЪСТЪК

Насладете се на кремообразен сладолед с истински шамфъстък – богат, леко сладък и с фина ядкова нотка, която ще те кара да искаш още!

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 590 мл пълномаслено мляко
- 1 ванилова шушулка, разрязана на две
- 130 г кристална захар, разделена на две
- 300 г нарязан печен шамфъстък, безсолен
- 270 мл течна сметана
- Щипка сол
- 6 големи жълтъка
- 1/4 ч.л. чист екстракт от бадем

Начин на приготвяне:

1. В средно голям съд на средно ниска температура смесете млякото, ваниловия шушулка (включително шушулката), половината от захарта и 1 1/2 ч.ч. шамфъстък. Загрейте сместа до леко кипене. Свалете от котлона и оставете да се запарва 1–2 часа. След това добавете сметаната и солта и постепенно върнете сместа на средно ниска температура, докато почти заври.
2. Докато сместа с мляко, шамфъстък и сметана се затопля отново, комбинирайте жълтъците с останалата захар в средна купа. С миксер на ниска скорост или с тел, разбийте, докато сместа стане бледа и гъста.
3. Когато сместа с мляко, шамфъстък и сметана леко заври, добавете около 1/3 от горещата смес към жълтъците със захарта непрекъснато разбъркване. Добавете още 1/3, след което върнете комбинираната смес обратно в тенджерата. С дървена лъжица разбърквайте постоянно на слаба температура, докато леко се сгъсти и покрие гърба на лъжицата. **Сместа не трябва да завира**, защото жълтъците ще се пресекат – процесът отнема само няколко минути.
4. Добавете бадемовия екстракт и прецедете сместа през фина цедка (изхвърлете ваниловите шушулки и шамфъстъка). Оставете да се охлади до стайна температура. Покрийте и охладете в хладилник за 1–2 часа или за една нощ.
5. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в предварително замразената купа и разбивайте около 20 минути, докато се сгъсти. Когато сладоледът е почти готов, добавете останалия шамфъстък през отвора на машината. Сладоледът ще има мека и кремообразна текстура. Ако желаете по-плътна консистенция, прехвърлете сладоледа в херметически затворен съд и поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

ЗАМРАЗЕН ЙОГУРТ С ВАНИЛИЯ

Въпреки че може да се използва йогурт с намалена масленост или обезмаслен, за истински вкус и кремообразност е най-добре да използвате пълномаслено мляко.

Необходими продукти за 5 ч.ч.:

- 1 1/2 с.л. захарен сироп
- 1 1/2 с.л. мед
- 3 с.л. вода
- 2 ванилови шушулки, разполовени и почистени от семената
- 1180 мл пълномаслен обикновен йогурт
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 150 гр. захар
- Щипка сол

Начин на приготвяне:

1. В средно голям съд сложете сиропа, меда, водата и ваниловите шушулки. На средно силна температура доведете сместа до кипене, след това оставете да къкри, докато се редуцира наполовина. Прецедете (извадете ваниловите шушулки) и запазете течността.
2. В голяма купа смесете йогурта, запазената редукция от мед/вода/ванилия, ваниловия екстракт, захарта и солта. Разбъркайте до пълното разтваряне на захарта. Покрийте и охладете в хладилник за 2–3 часа или за една нощ.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в предварително замразената купа и разбивайте 15–20 минути, докато се сгъсти. Замразеният йогурт ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-плътна консистенция, прехвърлете замразения йогурт в херметически затворен съд и поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

ЗАМРАЗЕН ЙОГУРТ С МАНГО

Уверете се, че използвате свежо, узрело манго. Колкото по-добро е мангото, толкова по-вкусен ще бъде замразеният йогурт.

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 1180 мл. нискомаслен йогурт
- 100 гр. захар
- 2 бр. манго, обелени и нарязани на едри парчета (около 1 см)
- 1 ч.л. фреш от лайм (около ½ лайм)

Начин на приготвяне:

1. В голяма купа разбийте йогурта със захарта и оставете настрана.
2. В блендер смелете мангото със сока от лайм и 1 чаша от сместа с йогурт. Смесете с останалата с подладения йогурт. Покрийте и охладете в хладилник за 1–2 часа или за една нощ.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в предварително замразената купа и разбивайте около 15–20 минути, докато се сгъсти. Замразеният йогурт ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-плътна консистенция, прехвърлете замразения йогурт в херметически затворен съд и поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

НИСКОМАСЛЕН ЗАМРАЗЕН ЙОГУРТ С ЯГОДИ

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 950 мл нискомаслен обикновен йогурт
- 100 гр захар
- щипка сол
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 300 гр. замразени горски плодове (смес)
- 1 1/2 с.л. мед
- 1 1/2 с.л. фреш от лимон

Начин на приготвяне:

1. В голяма купа разбийте йогурта със захарта, солта, ванилията и сиропа; оставете настрана.
2. В средно голям съд загрейте плодовете, меда и лимоновия сок на ниска температура за около 10 минути, или докато плодовете леко омекнат. Прецедете, като изхвърлите течността, и оставете да се охладят. Когато плодовете са охладени, ги добавете към сместа с йогурт и захар. Покрийте и охладете в хладилник за 2–3 часа или за една нощ.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в предварително замразената купа и разбивайте 15–20 минути, докато се сгъсти. Замразеният йогурт ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-плътна консистенция, прехвърлете замразения йогурт в херметически затворен съд и поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

СОРБЕ ОТ ТЪМЕН ШОКОЛАД

Различно от обикновените сорбета, нашето сорбе от тъмен шоколад е истинско удоволствие.

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 700 мл вода
- 330 гр. кристална захар
- Щипка сол
- 190 гр. какао на прах, пресято
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт

Начин на приготвяне:

1. Смесете водата, захарта и солта в средно голям съд на включете на средно ниска температура. Варете сиропа, докато захарта се разтвори напълно.
2. Постепенно добавете какаото, като разбърквате непрекъснато, докато стане гладка смес. Добавете ванилията и разбъркайте, за да се смесят. Покрийте и оставете в хладилника за 2-3 часа или за цяла нощ.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в замразената купа и оставете да се смесва, докато се сгъсти, около 15 до 20 минути. Сорбето ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете сорбето в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

СОРБЕ С ЛИМОН И БОСИЛЕК

Босилекът придава приятен нюанс на сорбето, но може да бъде заменен с която и да е от любимите ви билки.

Необходими продукти за 1.2 л.:

- 700 мл вода
- 400 гр.кристална захар
- 2 с.л. лимонова кора, разделени
- 150 гр. пресен босилек
- Щипка сол
- 700 мл пресен лимонов сок

Начин на приготвяне:

1. Смесете водата, захарта и 1 1/2 супени лъжици лимонова кора в средно голям съд и включете на средно ниска температура. Варете сиропа, докато захарта се разтвори напълно. Махнете от котлона.
2. След като сиропът е готов, добавете босилека и солта. Оставете сместа да престои 30 минути. Добавете лимоновия сок. Покрийте и оставете в хладилника за 2 до 3 часа или през нощта.
3. Прецедете охладената смес през сито с фина мрежа.
4. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в замразената купа и оставете да се разбива, докато се сгъсти, около 15 до 20 минути. Когато сорбето е почти готово, добавете запазената кора през отвора отгоре на машината за сладолед и оставете да се разбърква, докато се смеси. Сорбето ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете сорбето в херметичен съд и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

СОРБЕ ОТ МАЛИНИ

Необходими продукти за 5 порции:

- 475 мл вода
- 300 гр. кристална захар
- Щипка готварска сол
- 400 гр. замразени малини, размразени

Начин на приготвяне:

1. Смесете водата, захарта и солта в средно голям съд на включете на средно ниска температура. Варете сиропа, докато захарта се разтвори напълно.
2. Добавете солта и малините. С помощта на блендер бъркайте сместа, докато стане гладка. Прецедете половината от сместа през сито с фина мрежа, за да премахнете семките.
3. Използвайте шпатула, за да улесните преминаването на сместа през ситото. Отстранете семките и повторете с втората половина. Покрийте и оставете в хладилника за 2 до 3 часа или през нощта.
4. Включете машината за сладолед Cuisinart®; изсипете сместа в замразената купа и оставете да се смесва, докато се сгъсти, около 15 до 20 минути. Сорбето ще има мека, кремообразна текстура. Ако желаете по-твърда консистенция, прехвърлете сорбето в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

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