Cuisinart®

Freeze Ease

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

с включени рецепти

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

ICE90E

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност 3
Какво има в кутията 5
Преди първата употреба 6
Инструкции за употреба 6
Съвети при употреба 7
Добавяне на съставките 10
Гаранция..... 12
Рецепти..... 15

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. **Внимание! НЕ** използвайте механични устройства или други средства за ускоряване на процеса на размразяване, освен тези, препоръчани от производителя.
2. **НЕ** увреждайте хладилния контур (системата, по която циркулира охлаждащият агент).
3. Уредът е предназначен **само за домашна употреба**. Не е предназначен за търговска употреба.
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 захранващия 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 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)**.
8. 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**.
9. За да изключите от контакта, натиснете бутона за включване/изключване, после извадете щепсела от контакта. Никога **НЕ** дърпайте самия кабел.
10. **НЕ** потапяйте захранващия кабел или уреда във вода или друга течност.
11. **НЕ** допускайте захранващият кабел да се докосва до горещи повърхности или открит пламък, включително горещия плот на печката.

12. **НЕ** съхранявайте горими и/или взривоопасни вещества, като например аерозолни опаковки, в уреда.
13. **НЕ** използвайте уреда с преобразувател на електрическа енергия, външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
14. 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.
15. **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.
16. **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.
17. **НЕ** включвайте уреда в режим на работа празен (без храна и/или течности), тъй като това ще доведе до неизправност на мотора.
18. **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.
19. **НЕ** изсипвайте горещи течности в купата.
20. **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, собено ако уредът докосва стените на шкафа.
21. Преди почистване премахвайте бъркалката от уреда. Не я поставяйте до топлоизточник или до горещия плот на печката.
22. 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.

КАКВО ИМА В КУТИЯТА



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

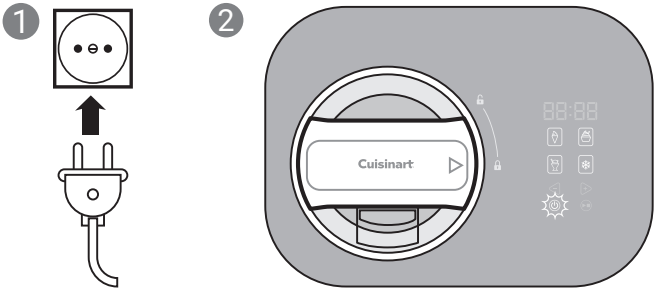
Измийте капака, купата, основата и бъркалката с топла вода и неагресивен препарат за съдове. Изплакнете ги с чиста вода и използвайте мека кърпа, за да ги подсушите добре.

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

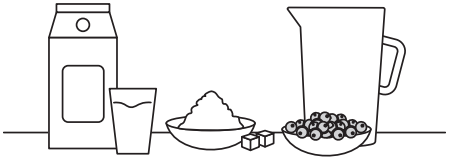
Забележка: Никога не използвайте домакинска тел (метални телени гъби и четки), абразивни гъби и абразивни прахове или агресивни почистващи препарати за почистването на която и да част от уреда и елементите. Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно преди употреба и преди съхранение.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

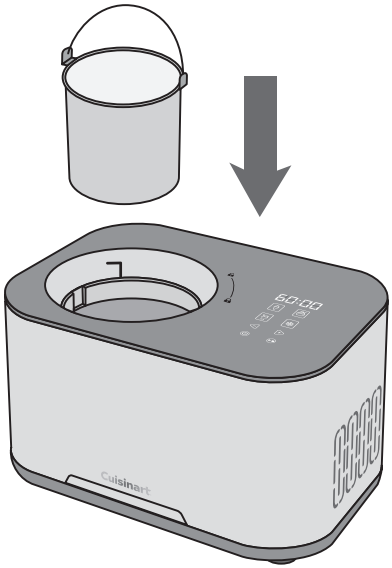
1. Включете уреда в захранването. Бутонът за включване/изключване ⏻ ще се освети и ще започне да премигва. Уредът ще издаде звуков сигнал, за да покаже, че е готов за употреба.



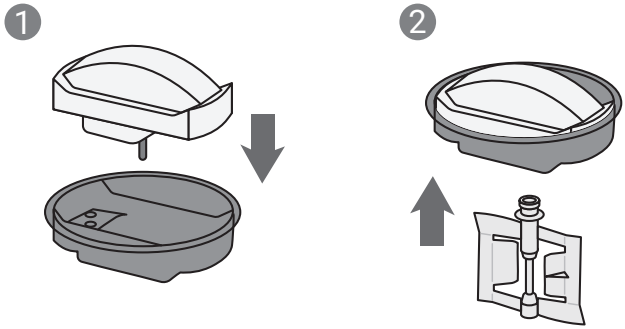
2. Подгответе съставките, които ще са ви необходими, за изпълнение на рецептата.



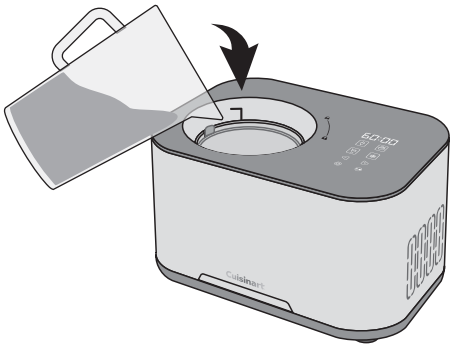
3. Поставете купата върху основата. Уверете се, че е правилно подравнена и поставена.



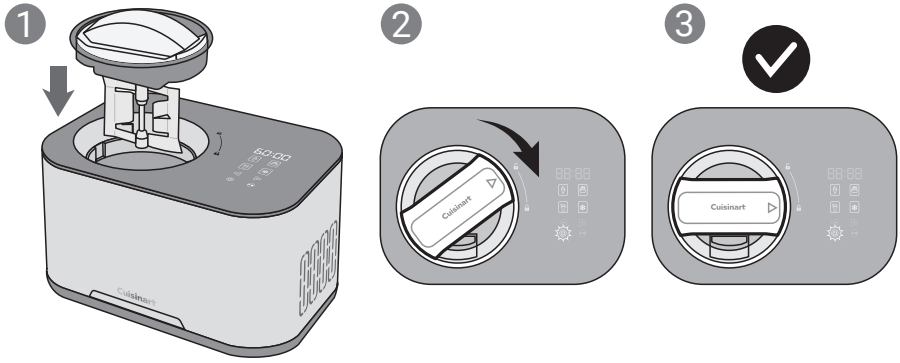
4. Уверете се, че моторът е поставен в капака (двете щипки от долната страна на капака трябва да щракнат при правилно поставяне). Свържете бъркалката с мотора, намиращ се от долната страна на капака.



5. Добавете съставките в купата.



6. Поставете капака, като подравните стрелката на капака с иконата за отключване на основата. Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, за да го заключите. Отворът за добавяне на съставките трябва да застане в средата на уреда, пред вас. Ако капакът е поставен правилно, ще видите логото на Cuisinart отпред.



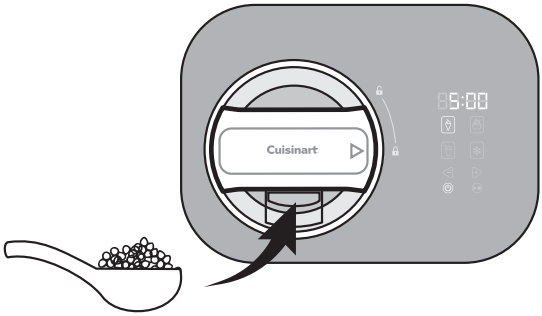
7. Натиснете бутона ⏻ , за да включите уреда. На дисплея ще се покажат 4 предварителни настройки.

   Изберете желаната настройка. На дисплея ще се покаже зададеното време по подразбиране в минути.

Сладолед	Сорбе	(Замразен) Йогурт	Поддържане на охлаждането
			

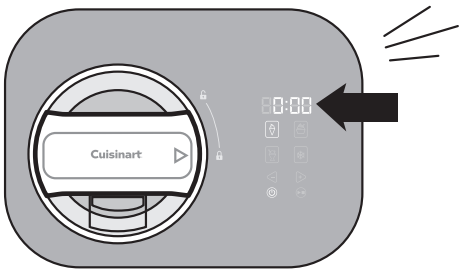
   Ако желаете да проемените предварително зададените настройки, натиснете символите **-/+** .

8. Натиснете бутона за Старт/Стоп ⏯ за стартиране на програмата.
   - Добавките като шоколадови стърготини и ядки трябва да се добавят към края на процеса на разбъркване. Щом десертът започне да се сгъстява (обикновено 5 минути преди края на програмата), добавете съставките през отвора. Ядките и другите съставки не трябва да са с по-голям размер от 1/2 см.

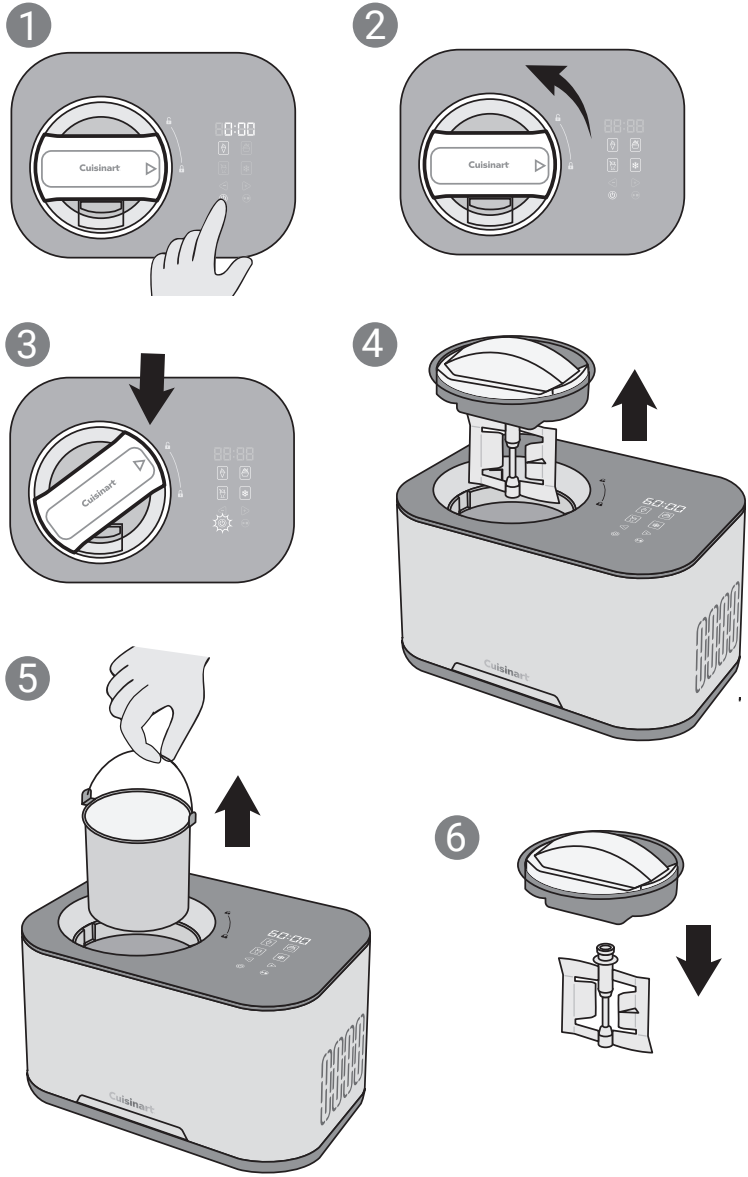


   Забележка: Можете да изключите програмата по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

9. Таймерът започва да отброява времето до „0“. Уредът ще издаде звуков сигнал, когато сладоледът/десертът е готов.



10. Изключете уреда, като натиснете бутон ⏻ . Премахнете капака и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите. Повдигнете капака от купата. Премахнете купата от основата, като я повдигнете за дръжката. Свалете бъркалката от мотора/капака.



ЗАБЕЛЕЖКА: Ако уредът не бъде изключен, той автоматично ще премине във функцията Поддържане на охлаждането.

За да паузирате времето и процеса на разбъркване:

Натиснете бутон ⏯ по всяко време на процеса на замразяване/разбъркване, за да паузирате времето. За възобновяване на процеса, натиснете бутона ⏯ отново.

За да добавите време:

Ако сладоледът още не е готов или искате да удължите времето, натиснете бутон ⏯, за да паузирате процеса. Натиснете символите **-/+**, за да увеличите или намалите времето (през интервали от 1 минута). Натиснете и задръжте бутона, за да го зададете по-бързо.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако приготвяте последователно няколко порции сладолед, уверете се, че сте оставили достатъчно време, за да може компресорът да се приспособи към охлаждането. Оставете уредът да почива поне 10 минути между приготвянето на отделните партиди.

Функция Поддържане на охлаждането

В края на програмата символът ❄ ще светне и уредът автоматично ще премине във функция Поддържане на охлаждането, което ще продължи до 1 час.

ЗАБЕЛЕЖКА: Компресорът ще бъде включен, докато е включена тази функция. В края на цикъла на охлаждане, уредът ще издаде звуков сигнал и ще се върне в режим на готовност.

СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Машината за сладолед Cuisinart® Freeze Ease 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, основата 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 мотора 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 CUISINART FREEZE EASE", 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 изпрати съобщение за входиране на своята заявка за рекламация/сервиз на **support@inovato.eu**, като предостави:

- 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.
- Всички части от уреда, независимо от състоянието им: Капак, Купа, Моторен механизъм, Основа, Захранващ кабел и др., и/или оригинали аксесоари (ако се предявяват претенции по гаранция за същите.

Контактна Информация

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

Имейл: support@inovato.eu

Допълнителна информация за продуктите на Cuisinart: www.inovato.eu

Freeze Ease

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД

РЕЦЕПТИ



Cuisinart®

СЪВЕТИ ПРИ ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДОЛЕД

Времето за приготвяне зависи от рецептата, количеството на десерта, който се приготвя, и температурата на използваните съставки. Всички рецепти отнемат между 35 и 60 минути.

- Приготвянето на по-кремообразен сладолед отнема около 35-40 минути.
- Приготвянето на по-твърд сладолед отнема около 45-60 минути.
- 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.
- Добре смелените съставки отнемат по-кратко време за разбъркване/смесване.
- Добавете допълнителните съставки (напр. шоколадови стърготини и ядки) около 5 минути преди приключване на разбъркването. Размерът им не трябва да бъде по-голям от 1/2 см.
- Не добавяйте повече от 600 мл. от сместа, тъй като в процеса на замръзване, размерът ѝ се увеличава.
- Не пълнете купата на повече от 4 см. от горния ръб. Имайте това предвид, ако искате да добавите допълнителни съставки в края на процеса.
- 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).

- След приготвяне на сладолед със сурови яйца, винаги го съхранявайте в хладилник за не по-дълго от 24 часа, за да избегнете развитие на салмонела.
- Сладолед, приготвен от пресни продукти, може да се съхранява във фризер до 1 седмица. Разтопеният сладолед не трябва да се замразява повторно.
- 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.
- 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.
- За подсилване на ароматите (особено на шоколад и ванилия) и балансиране на захарта е препоръчително добавянето на малка щипка сол в сместа.
- 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.
- Най-подходящи съдове за съхранение на сладоледа са пластмасовите или силиконовите съдове с плътен капак.
- Преди затваряне на капака на съда за съхранение, притиснете парче стреч фолио директно върху повърхността на сладоледа. Това предотвратява появата на скреж и ледена кора.

РЕЦЕПТИ

Сладолед

Сладолед Ванилия 19

Сладолед Шоколад 20

Сладолед Ягода 21

Сорбе

Сорбе Портокал, Манго и Маракуя 22

Сорбе Просеко & Грейпфрут 23

Замразен йогурт

Йогурт Праскова 24

Меден Йогурт 25

СЛАДОЛЕД ВАНИЛИЯ



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

Необходими продукти:

- 110 мл пълномаслено мляко
- 75 г кристална захар
- 225 мл пълномаслена сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- Щипка сол /по желание/

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете млякото, захарта и солта (по желание). Разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната и ванилията, и разбъркайте. *
2. Изсипете сместа в купата на уреда. Поставете капака.
3. Включете уреда и изберете програма Сладолед. Настройте времето на 40-50 минути, в зависимост от желаната консистенция. За по-твърд сладолед, задайте по-дълго време за разбъркване.**
4. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

Вариации:

С мента и шоколадови парченца: заменете ванилията с 1 ч.л. екстракт от мента. Нарежете 50 г млечен шоколад на много малки парченца и ги добавете през последните 5 минути на разбиването.

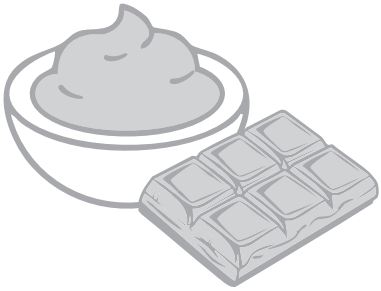
С бисквити: добавете 70 г натрошени бисквитки, например с шоколадови парченца, през последните 5 минути на разбиването.

---

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

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

СЛАДОЛЕД ШОКОЛАД



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

Необходими продукти:

- 110 мл пълномаслено мляко
- 50 г кристална захар
- 100 г млечен шоколад, начупен на парченца с размер 1 см.
- 225 мл пълномаслена сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- Щипка сол /по желание/

Начин на приготвяне:

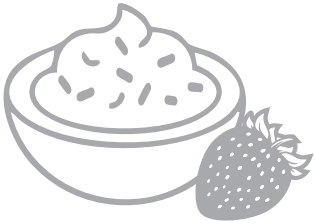
1. Загрейте млякото, сметаната и ванилията на средна температура, докато започне да кипи.
2. Сложете захарта и шоколада в кухненски робот и ги разбийте, докато се нарежат на ситно. Добавете горещото мляко в робота и разбъркайте до получаването на гладка смес.
3. Прехвърлете сместа в купа и оставете да се охлади напълно. *
4. Изсипете сместа в купата на уреда. Поставете капака.
5. Включете уреда и изберете програма Сладолед. Настройте времето на 40-50 минути, в зависимост от желаната консистенция. За по-твърд сладолед, задайте по-дълго време за разбъркване.**
6. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете 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.

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

СЛАДОЛЕД ЯГОДА



За най-добър резултат използвайте пресни плодове. Този сладолед е лек, сладък и с освежаващ плодов вкус.

Необходими продукти:

- 80 мл пълномаслено мляко
- 150 г пресни ягоди, почистени и нарзани
- 1 с.л. лимонов сок
- 75 г кристална захар
- 150 мл пълномаслена сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете ягодите, лимоновия сок и 25 г от захарта. Разбъркайте внимателно и оставете в хладилник за 2 часа. Прецедете ягодите, като запазите сока. Намачкайте или пюрирайте половината от ягодите и ги добавете към отделения сок, а останалата част от целите ягоди оставете настрана.
2. В купа смесете прясното мляко и останалата захар и разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната, ягодовото пюре и ванилията, и разбъркайте сместа*.
3. Изсипете сместа в купата на машината за сладолед.
4. Включете уреда и изберете програма Сладолед. Настройте времето на 40-50 минути, в зависимост от желаната консистенция. За по-твърд сладолед, задайте по-дълго време за разбъркване. 5 минути преди края на програмата, добавете останалите ягоди.**
5. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.

Забележка: Приготвеният сладолед ще има „естествен" вид в много бледорозов цвят. Ако предпочитате по-наситен розов нюанс, добавете няколко капки червена сладкарска боя, докато постигнете желания цвят.

---

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

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

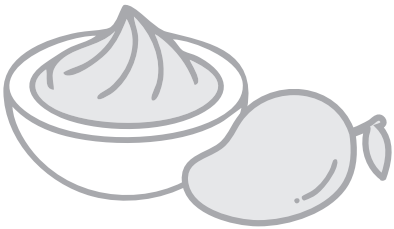
СОРБЕ ПОРТОКАЛ, МАНГО И МАРАКУЯ

Необходими продукти:

- 150 г манго, на кубчета
- 90 г кристална захар
- 2 с.л. лимонов сок
- кората на 1/2 портокал
- 500 мл портокалов сок, неподсладен
- 2 бр. маракуя

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете мангото, захарта, лимоновия сок и портокаловата кора . Разбъркайте внимателно и оставете в хладилник за 1 час.
2. Разбъркайте добре и пюрирайте сместа в блендер.
3. Добавете портокаловия сок и маракуята.*.
4. Разбъркайте сместа и я изсипете в купата на машината за сладолед.
5. Включете уреда и изберете програма Сорбе . Настройте времето на 40-50 минути, в зависимост от желаната консистенция. Сорбето ще бъде готово, когато сместа започне да се сгъстява. То ще има мека консистенция.**
6. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете сорбето в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете 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.

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

СОРБЕ ПРОСЕКО & ГРЕЙПФРУТ

Необходими продукти:

- 90 мл вода
- 90 г кристална захар
- Кората на 1 бр. грейпфрут
- Сок от 2 бр. грейпрфрути
- Щипка сол
- 75 мл. Просеко (италианско пенливо вино)

Начин на приготвяне:

1. В тиган смесете водата, захарта, карата от грейпфрут и солта, и загрейте сместа на умерена температура . Разбъркайте внимателно и оставете сместа да ври, докато захарта се разтвори.
2. Изсипете сока от грейпфрут в сместа от захар и кора и разбъркайте с миксер. *
3. Прецедете сместа и добавете Просекото
4. Включете уреда и изберете програма Сорбе . Настройте времето на 45 минути. Сорбето ще бъде готово, когато сместа започне да се сгъстява. То ще има мека консистенция.**
5. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете сорбето в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете 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.

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

ЙОГУРТ ПРАСКОВА

Необходими продукти:

- 200 г праскови, от консерва, нарязани
- 225 г Гръцки йогурт
- 35 г кристална захар
- 75 мл пълномаслено мляко

Начин на приготвяне за 350 мл сорбе

1. Отцедете прасковите и запазете 50 мл от сока.
2. Сложете прасковите в блендер и добавете гръцкия йогурт, млякото, захарта и сока от прасковите. Разбийте, докато се докато се получи гладка смес и захарта се разтвори.*
3. Включете уреда и изберете програма Йогурт . Настройте времето на 40-50 минути. Йогуртът ще бъде готов, когато сместа започне да се сгъстява. За по-твърд йогурт, задайте по-дълго време за разбъркване. **
4. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете йогурта в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете 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.

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

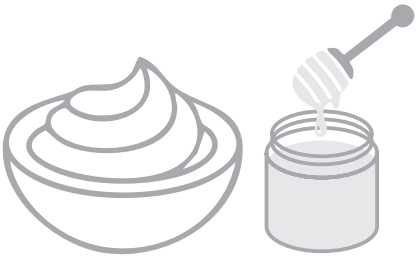
МЕДЕН ЙОГУРТ

Необходими продукти:

- 375 г Гръцки йогурт
- 75 г мед
- 150 мл пълномаслено мляко

Начин на приготвяне за 350 мл сорбе

1. В купа смесете йогурта, млякото и меда, и разбъркайте добре до получаване на гладка текстура.*
2. Включете уреда и изберете програма Йогурт . Настройте времето на 40-50 минути. Йогуртът ще бъде готов, когато сместа започне да се сгъстява. За по-твърд йогурт, задайте по-дълго време за разбъркване. **
3. След приключване на програмата сервирайте или прехвърлете йогурта в херметичен контейнер и го поставете във фризер. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



*Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ. След изваждането, разбъркайте сместа отново.

**След приключване на програмата, ако желаете по-плътна консистенция на десерта, може да добавите допълнително време за приготвяне.

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