Cuisinart®

Solo Scoops

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

с включени рецепти

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

ICEM10E

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни мерки за безопасност 3
Какво има в кутията 5
Преди първата употреба 6
Време за замразяване и подготовка на купата 6
Инструкции за употреба 7
Добавяне на съставките 10
Грижа, почистване и съхранение 11
Гаранция 12
Рецепти 15

Благодарим ви, че избрахте
машината за сладолед на Cuisinart – Solo Scoops.

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.

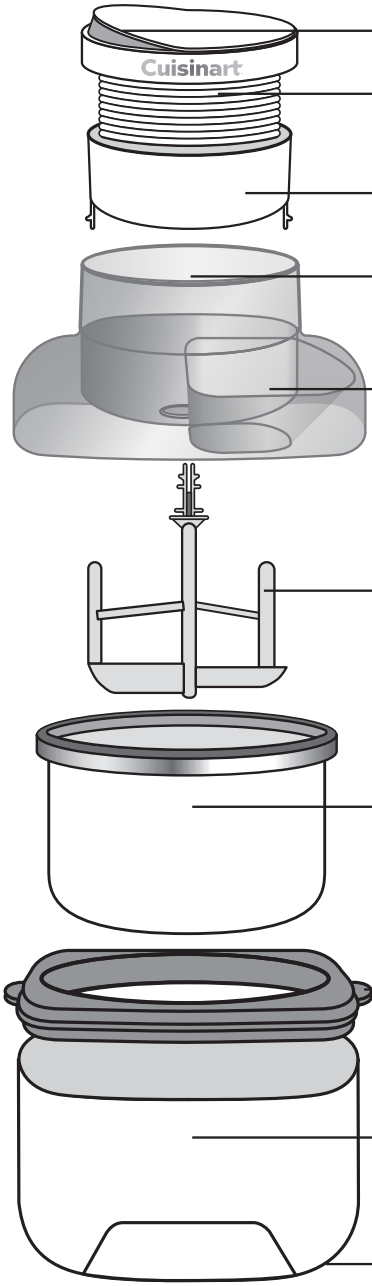
1. Уредът е предназначен **само за домашна употреба**.
   Не е предназначен за търговска употреба.
2. Този уред **НЕ** трябва да се използва от деца или от хора, чиито физически, сетивни или умствени способности възпрепятстват безопасното му използване. Използването на уреда в близост до деца и до горепосочените 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 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 захранващият кабел да се докосва до горещи повърхности или открит пламък, включително горещия плот на печката.

10. **НЕ** използвайте уреда с преобразувател на електрическа енергия, външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
11. 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.
12. **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.
13. За да намалите риска от пожар или токов удар, не разглобявайте моторния задвижващ механизъм.

    Забележка: Моторният механизъм не съдържа части, които могат да бъдат ремонтирани от потребителя.
14. **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.
15. **НЕ** пълнете купата на уреда над нивото на линията, отбелязана от вътрешната страна.
16. **НЕ** включвайте уреда в режим на работа празен (без храна и/или течности), тъй като това ще доведе до неизправност на мотора.
17. **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.
18. **НЕ** изсипвайте горещи течности в купата.
19. **НЕ** използвайте уреда 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.
20. Преди почистване премахвайте бъркалката от уреда. Не я поставяйте до топлоизточник или до горещия плот на печката.
21. 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.

КАКВО ИМА В КУТИЯТА



1. **Бутон за включване/изключване**
2. **Отделение за съхранение на кабела**
   За безопасно навиване на кабела около моторния механизъм, когато уредът не се използва.
3. **Моторен механизъм**
   Там се намира моторът, който задвижва бъркалката.
4. **Капак**
   Прозрачният му цвят позволява да наблюдавате прогреса на приготвянето на сладоледа. Капакът е проектиран така, че да се закрепва лесно към купата.
5. **Фуния за добавяне на съставки**
   Използва се за добавяне на сместа за сладолед след включване на машината, както и за добавяне на съставки като шоколадови парченца или ядки, без да се прекъсва цикълът на замразяване.
6. **Бъркалка за смесване**
   Смесва и разбива съставките в купата за замразяване до получаването на сладолед.
7. **Купа за замразяване**
   Съдържа охлаждаща течност между двойна изолирана стена, което осигурява бързо и равномерно замразяване. Двойната стена поддържа купата хладна и с постоянна температура.
8. **Закрепващ пръстен на купата**
   Закрепва купата стабилно и позволява лесното ѝ изваждане.
9. **Основа**
10. **Анти-плъзгаща се гумена подложка**

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.

ВРЕМЕ ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ И ПОДГОТОВКА НА КУПАТА

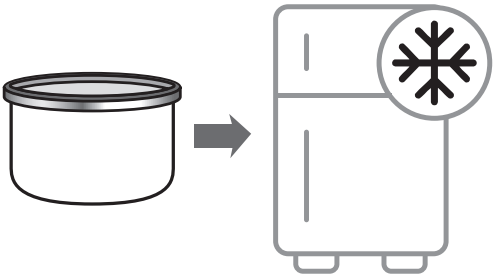
Купата трябва да е напълно замразена, преди да започнете изпълнението на рецептата. Преди замразяване, измийте и подсушете купата. Времето, необходимо за достигане на замразено състояние, зависи от температурата на фризера. Препоръчва се да поставите купата за замразяване в задната част на фризера, където е най-студено. Уверете се, че сте поставили купата 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.

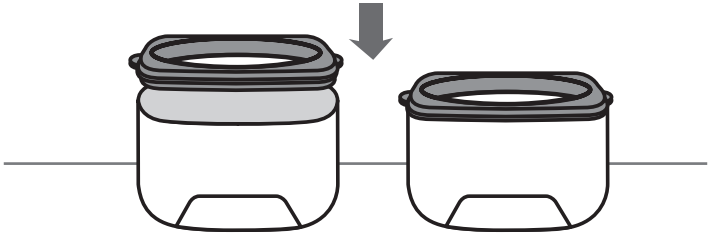
Забележка: Фризерът ви трябва да бъде настроен на -18 °C, за да се гарантира правилното замразяване на всички храни.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете купата за замразяване във фризера за най-малко 24 часа, преди да използвате машината за сладолед.

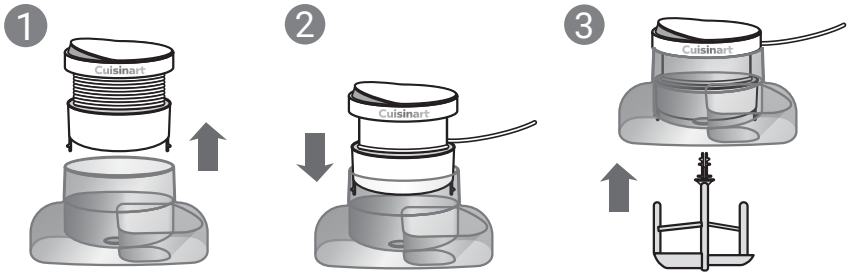


2. Поставете закрепващия пръстен върху основата и поставете основата върху чиста, равна повърхност. Извадете замразяващата купа от фризера и я поставете върху основата.

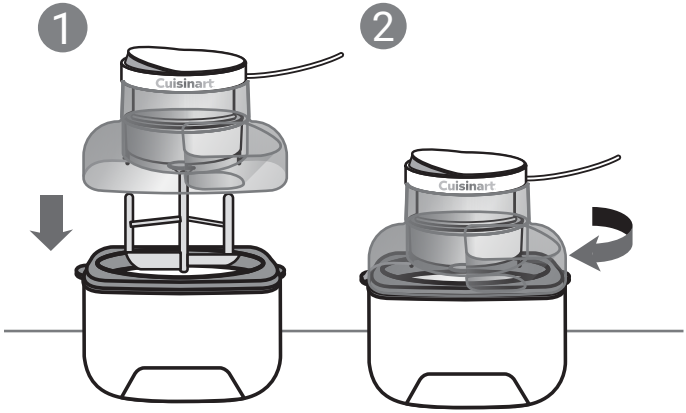


ЗАБЕЛЕЖКА:
Купата ще започне да се размразява бързо, веднага щом бъде извадена от фризера. Използвайте я веднага след изваждането от фризера.

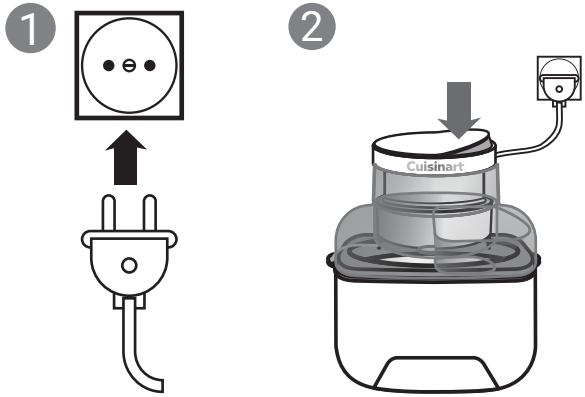
3. Извадете моторния механизъм от капака, като натиснете фиксиращите езичета в долната част, развийте кабела, плъзнете моторния механизъм обратно в капака и свържете бъркалката към модула на мотора.



4. Поставете моторния механизъм върху замразяващата купа, като подравните стрелката от външната страна на купата с външната част на капака. Завъртете по часовниковата стрелка, за да заключите.

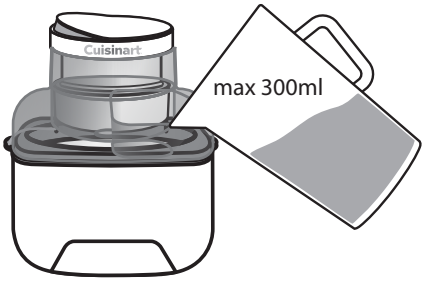


5. Включете машината за сладолед в електрически контакт и преместете бутона в положение ON (ВКЛЮЧЕН). Бъркалката ще започне да се върти по часовниковата стрелка или обратно на часовниковата стрелка.



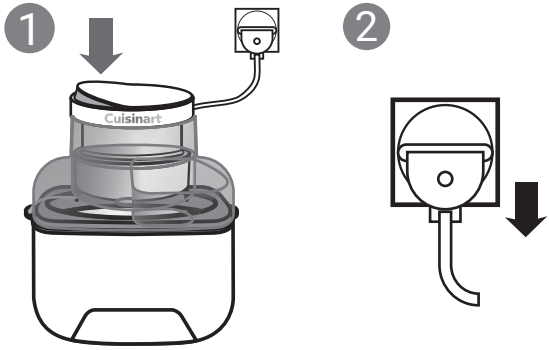
ЗАБЕЛЕЖКА:
Сместа за сладолед трябва да се добави в купата през фунията за добавяне на съставки, след като уредът бъде включен.

6. Изсипете сместа за сладолед през отвора за добавяне на съставки.



ЗАБЕЛЕЖКА:
Сместа за сладолед трябва да е добре охладена. Когато изсипвате сместа за сладолед през фунията, НЕ пълнете замразяващата купа повече от 2 см. отстояние от горния ръб на купата или не надвишавайте количеството от 300 мл. Сладоледът ще увеличи обема си по време на процеса на разбъркване.

7. Сладоледът ще бъде готов след около 20 минути. Времето зависи от рецептата и количеството на съставките, които добавяте. Когато сладоледът е готов, преместете бутона в положение OFF (ИЗКЛЮЧЕН) и изключете машината за сладолед от контакта.



ЗАБЕЛЕЖКА:
Капакът и бъркалката могат да започнат въртене напред-назад, след като сместа за сладолед се втвърди. Това е нормално. Ако това се случи, изключете уреда и проверете твърдостта на сместа за сладолед.

8. Ако желаете по-плътна консистенция, прехвърлете сладоледа в херметичен съд и го съхранявайте във фризера в продължение на 2 или повече часа.
ЗАБЕЛЕЖКА:
Когато поставяте сладоледа във фризера, НЕ го съхранявайте в купата на уреда. Сладоледът ще залепне по стените на купата и може да я повреди. Съхранявайте го само в херметичен съд, подходящ за фризер.

9. **За лесно и безпроблемно съхранение:** уверете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа, след което извадете бъркалката, извадете моторния механизъм от капака, като натиснете фиксиращите езичета в долната част, навийте отново кабела и след това плъзнете моторния механизъм обратно в капака.

ДОБАВЯНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

Добавките като шоколадови стърготини и ядки трябва да се добавят около 15 минути след началото на процеса на разбъркване. Щом десертът започне да се сгъстява, добавете до 50 гр. продукти през отвора за съставки. Ядките и другите съставки не трябва да са с по-голям размер от 1/2 см.

СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Машината за сладолед Cuisinart® Solo 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, поставете бутона за включване/изключване в положение OFF (ИЗКЛЮЧЕН) и извадете щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине. След няколко минути можете да включите уреда отново и да продължите с приготвянето на десерта.

ГРИЖА, ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

Винаги почиствайте уреда старателно след употреба.

Почиствайте капака, купата, основата и бъркалката с топла вода и неагресивен препарат за съдове. **НЕ ПОСТАВЯЙТЕ КУПАТА В СЪДОМИЯЛНА МАШИНА**.



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

Почиствайте моторния механизъм с чиста и влажна кърпа. **НЕ ПОТАПЯЙТЕ** моторния механизъм във вода и не го почиствайте под течаща вода. След измиване подсушавайте всички елементи.

Съхранение

НЕ поставяйте замразяващата купа във фризера, докато е мокра.

НЕ съхранявайте капака, бъркалката, основата и моторния механизъм във фризер. Можете да съхранявате купата във фризера, за да я използвате, без да се налага да чакате за замразяването ѝ.

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

ГАРАНЦИЯ

За "МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД CUISINART SOLO 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, 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 гарантираните 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: Основен корпус, Кана, Капак, 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

Solo Scoops

МАШИНА ЗА СЛАДОЛЕД

РЕЦЕПТИ



Cuisinart®

Следващите рецепти ви предлагат разнообразни варианти за вкусни замразени десерти. Можете да експериментирате със свои собствени рецепти, стига да са за не повече от 475 мл.

СЪВЕТИ ПРИ ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДОЛЕД

- Сладоледът, приготвен с машината за сладолед Cuisinart® Solo Scoops, 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.
- За най-добри резултати сместа трябва да се остави в хладилник през нощта преди употреба. Или я охладете в ледена баня, докато напълно изстине, преди употреба.
- 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.

- 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, притиснете парче стреч фолио директно върху повърхността на сладоледа. Това предотвратява появата на скреж и ледена кора.

РЕЦЕПТИ

Сладолед Ванилия 18

Сладолед Шоколад 19

Сладолед Горски плодове 20

Сладолед Брауни 21

Сладолед Бисквити със сметана 22

Сладолед Донът с конфитюр 23

Сладолед Сметанова торта 24

Сладолед Чийзкейк с ягоди 25

Сладолед от Овесено мляко с праскови, канела с щройзел (маслени трохи) 26

Сорбе от натурален шоколад 28

Сорбе от манго 29

СЛАДОЛЕД ВАНИЛИЯ

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

Необходими продукти за около 400 мл. сладолед:

- 75 мл пълномаслено мляко
- 60 г кристална захар
- Малка щипка сол
- 150 мл сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 50 г нарязани добавки (нарязани сладкиши, натрошени бисквити, бонбони), по желание

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете млякото, захарта и солта. Разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната и ванилията, и разбъркайте. Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Ако използвате добавки, добавете ги постепенно през фунията няколко минути преди края на времето за разбъркване.

3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СЛАДОЛЕД ШОКОЛАД

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

Необходими продукти за около 400 мл. сладолед:

- 75 мл пълномаслено мляко
- 30 г какао на прах, пресято
- 2 с.л. кристална захар
- 2 с.л. кафява захар
- Щипка сол
- 150 мл сметана
- 1/2 ч.л. чист ванилов екстракт

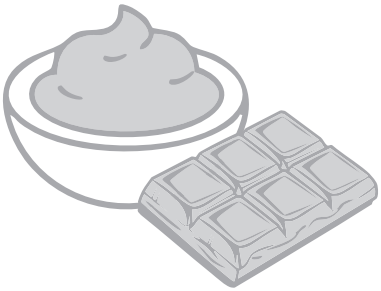
Начин на приготвяне:

1. В купа смесете какаото, двата вида захар и солта. Добавете млякото и с помощта на миксер или бъркалка, разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната и ванилията, и разбъркайте. Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Ако използвате добавки, добавете ги постепенно през отвора няколко минути преди края на времето за разбъркване.

3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СЛАДОЛЕД ГОРСКИ ПЛОДОВЕ

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

Необходими продукти за около 400 мл. сладолед:

- 60 мл пълномаслено мляко
- 25 г горски плодове /пресни или замразени/
- 50 г кристална захар
- 2 с.л. кафява захар
- Щипка сол
- 100 мл сметана
- 1/2 ч.л. чист ванилов екстракт

Начин на приготвяне:

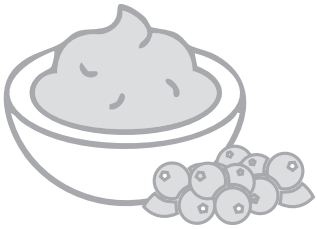
1. Нарежете на ситно или пасирайте горските плодове.

   В купа смесете млякото, захарта и солта. С помощта на миксер или бъркалка, разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната, ванилията и горските плодове, и разбъркайте. Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Ако използвате добавки, добавете ги постепенно през отвора няколко минути преди края на времето за разбъркване.

3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СЛАДОЛЕД БРАУНИ

Необходими продукти за около 475 мл. сладолед:

- 75 мл пълномаслено мляко
- 50 г кристална захар
- 2 с.л. кафява захар
- Щипка сол
- 100 мл сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 25 гр натрошено брауни /охладено/
- 2 с.л. мараскинови череши, разрязани на половинки
- 2 с.л. шоколадов топинг
- Бита сметана /по желание/

Начин на приготвяне:

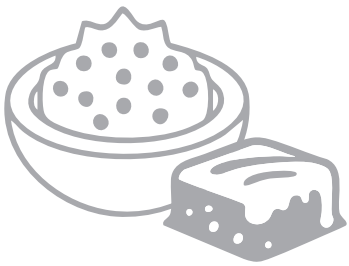
1. Нарежете на ситно или пасирайте горските плодове.

   В купа смесете млякото, захарта и солта. С помощта на миксер или бъркалка, разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната и ванилията, и разбъркайте. Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.

2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Ако използвате добавки, добавете ги постепенно през отвора няколко минути преди края на времето за разбъркване.

3. 5 минути преди края на програмата, добавете натрошеното брауни и черешите през отвора за добавяне на съставки.
4. Когато сладоледът придобие мека, кремообразна текстура, за около 20 минути, изключете уреда. Премахнете капака и бъркалката, и добавете шоколадовия топинг.
5. Сервирайте непосредствено след приготвяне с разбита сметана, по желание.



СЛАДОЛЕД БИСКВИТИ СЪС СМЕТАНА

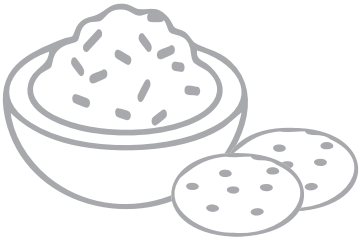
Необходими продукти за около 400 мл. сладолед:

- 75 мл пълномаслено мляко
- 50 г кристална захар
- 2 с.л. кафява захар
- Щипка сол
- 150 мл сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 80 г фино натрошени шоколадови бисквити с пълнеж

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете млякото, захарта и солта. С помощта на миксер или бъркалка, разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната, ванилията и горските плодове, и разбъркайте. Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.
2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Добавете натрошените бисквити през отвора няколко минути преди края на времето за разбъркване.
3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



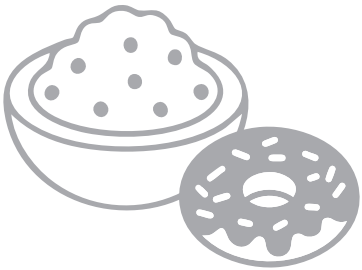
СЛАДОЛЕД ДОНЪТ С КОНФИТЮР

Необходими продукти за около 400 мл. сладолед:

- 75 мл пълномаслено мляко
- 50 г кристална захар
- 2 с.л. кафява захар
- Щипка сол
- 150 мл сметана
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 1 с.л. конфитюр от ягоди
- 80 г донъти (палачинки), нарязани на малки кубчета

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете млякото, захарта и солта. С помощта на миксер или бъркалка, разбийте, докато захарта се разтвори. Добавете сметаната, ванилията и горските плодове, и разбъркайте. Покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.
2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Добавете конфитюра от ягоди или парченцата донъти през отвора няколко минути преди края на времето за разбъркване.
3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СЛАДОЛЕД СМЕТАНОВА ТОРТА

Пълен с шоколадови пръчици и парченца ванилов кекс, този сладолед е истински повод за празник!

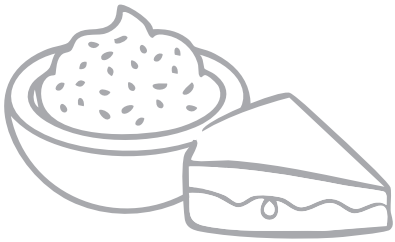
Необходими продукти за около 400 мл. сладолед:

- 100 мл сметана
- Щипка сол
- 1/2 ч.л. чист ванилов екстракт
- 100 мл подсладено кондензирано мляко
- 55 г крема сирене, на стайна температура
- 80 г жълт блат, нарязан на кубчета и охладен
- 1 ч.л. цветни пръчици

Начин на приготвяне:

1. В блендер разбийте сметаната, солта, ванилията, кондензираното мляко и крема сиренето. Изсипете сместа в купа, покрийте и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.
2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. Добавете нарязания блат и шарените пръчици през отвора няколко минути преди края на времето за разбъркване.
3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СЛАДОЛЕД ЧИЙЗКЕЙК С ЯГОДИ

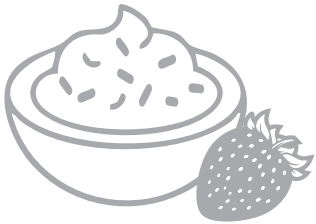
Необходими продукти за около 1 3/4 ч.ч. сладолед:

- 115 г крема сирене, на стайна температура
- 65 г кристална захар
- Щипка сол
- 3/4 ч.л. чист ванилов екстракт
- 75 мл пълномаслено мляко
- 1 с.л. заквасена сметана или йогурт, на стайна температура
- 50 г ягоди, нарязани на резени
- 50 г бисквити, начупени

Начин на приготвяне:

1. В купа смесете крема сиренето, захарта и солта. С помощта на миксер, разбийте до получаване на кремообразна текстура. Постепенно добавете млякото и ваниловия екстракт, докато се получи гладка смес. Добавете заквасента сметана и разбъркайте. Покрийте сместа и оставете в хладилник за поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.
2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. 5 минути преди края на времето за разбъркване, постепенно добавете нарязаните ягоди и бисквити през фунията за добавяне на съставки.
3. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СЛАДОЛЕД ОТ ОВЕСЕНО МЛЯКО С ПРАСКОВИ, КАНЕЛА И ЩРОЙЗЕЛ (МАСЛЕНИ ТРОХИ)

Необходими продукти за около 400 мл сладолед:

- 150 мл пълномаслено овесено мляко
- 2 с.л. царевичен сироп
- 50 г + 1 с.л. кафява захар
- Малка щипка сол
- 1 ч.л. чист ванилов екстракт
- 1/4 ч.л. ксантанова гума
- 1 ч.л. масло от гроздови семки
- 60 г праскови от консерва, нарязани
- 30 г овесени ядки
- 30 г брашно
- 1 ч.л. канела
- 4 с.л. обезсолено масло (1/2 пакетче), нарязано на кубчета от 1/2 см и охладено
- 2 с.л. конфитюр от праскови

Начин на приготвяне за 400 мл. сладолед:

1. Загрейте овесеното мляко в малка тенджера, докато започне леко да къкри. Сложете горещото мляко, царевичния сироп, ¼ чаша от кафявата захар, солта, ванилията, ксантановата гума, маслото от гроздови семки и прасковите в каната на блендер в посочения ред. Блендирайте, докато сместа стане гладка. Прехвърлете в малка купа, покрийте и съхранявайте в хладилник поне 2 часа, за предпочитане за цяла нощ.
2. Приготвяне на маслените трохи (щройзел): Загрейте фурната на 160°C. В малка купа смесете овесените ядки, брашното, канелата и останалата 1 с.л. кафява захар. Добавете маслото. С пръсти или вилица намачкайте маслото в сухата смес, докато не останат сухи частици и се образуват трохи. Разстелете сместа върху тава, покрита с хартия за печене. Печете до златисто кафяво, около 20 минути. Оставете овесения щройзел да изстине напълно и го запазете за по-късно.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Разбъркайте добре охладената сладоледена основа и я изсипете в замразяващата купа през отвора за съставки.

   Разбивайте, докато се сгъсти, за около 15-20 минути. 5 минути преди края на времето за разбъркване, постепенно добавете през отвора 2 с.л. от овесените трохи и конфитюра от праскови.

Забележка: За тази рецепта ще са ви необходими само няколко супени лъжици от трохите. Остатъкът може да се съхранява в херметически затворен съд във фризера до 2 месеца. Може да се използва за следваща доза сладолед или да се добави към кисело мляко или овесена каша.

4. Сладоледът ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция прехвърлете сладоледа в херметичен контейнер и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СОРБЕ ОТ НАТУРАЛЕН ШОКОЛАД

Богато и кремообразно, нашето сорбе от натурален шоколад е истинско изкушение без млечни продукти.

Необходими продукти:

- 200 мл вода
- 100 г кристална захар
- Щипка сол
- 50 г какао на прах, пресято
- 1/2 ч.л. чист екстракт от ванилия

Начин на приготвяне за 350 мл сорбе

1. Приготвяне на захарен сироп: Смесете водата, захарта и солта в средно голяма тенджера. Гответе на средна степен, докато захарта се разтвори напълно.

   Свалете тенджерата от котлона и постепенно добавете какаото, като разбивате с телена бъркалка до гладкост. Добавете ванилията и разбъркайте. Прехвърлете в съд, покрийте и охладете в хладилник за 2 до 3 часа или за предпочитане за цяла нощ.

2. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Изсипете сместа в замразяващата купа през отвора за съставки. Разбивайте до сгъстяване, за около 25 минути.

3. Сорбето ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция го прехвърлете в херметически затворен съд и го поставете във фризера за около 2 часа. Извадете от фризера около 15 минути преди сервиране.



СОРБЕ ОТ МАНГО

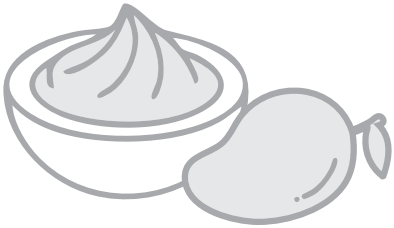
Освежаващо, сладко и пълно с вкус – сорбето от манго винаги носи наслада.

Необходими продукти:

- 250 г манго, нарязано на кубчета
- 60 мл вода
- 50 г кристална захар
- 1/2 ч.л настъргана прясна кора от лайм
- 1/2 ч.л. пресен сок от лайм
- Щипка сол

Начин на приготвяне за 350 мл сорбе

1. Смесете всички съставки в блендер, като ги поставяте в посочения ред. Разбъркайте до получаване на гладка текстура.
2. Прехвърлете в съд, покрийте и охладете в хладилник за 2 до 3 часа или за предпочитане за цяла нощ.
3. Включете машината за сладолед Cuisinart®. Изсипете сместа в замразяващата купа през отвора за съставки. Разбивайте до сгъстяване, за около 15 минути.
4. Сорбето ще има мека, кремообразна текстура. За по-твърда консистенция го прехвърлете в херметически затворен съд 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