
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or motor drive assembly of appliance in water or any other liquid.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
4. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
5. Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (refer to the 'UK After Sales Service' section for further information).
6. The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock, or risk of injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. DO NOT USE SHARP OBJECTS INSIDE THE DESSERT BOWL.
10. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart repair personnel.
11. This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
12. Do not operate your appliance in an appliance garage, or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
13. Do not use appliance for other than its intended use.
14. THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE. Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
15. Always disconnect the appliance from the electric supply, if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
16. Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.
17. Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
18. Position on a stable, level surface, near a power socket.
19. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner.
20. Do not use accessories or attachments with this appliance, other than those recommended by Cuisinart.
21. Periodically check all parts before use. If any part is damaged DO NOT USE.
22. To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
23. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remove control system.
24. NOTICE: This unit comes with a re-settable fuse feature. If the unit is overloaded or put under extreme push force the motor will stop running. Release the power button and pull the power handle to its original position if possible; then wait for 10seconds to allow the unit to recover. Try again, if the unit still does not run, unplug and allow the unit cool down for 15 minutes, then resume use.
25. Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre. No repair must be attempted by the consumer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use. If a long, polarized extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

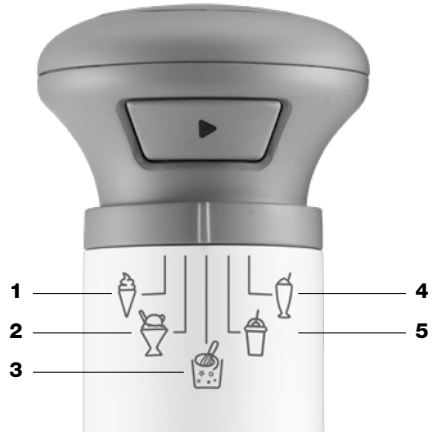
CAUTION

- Do not immerse Power Handle or Blade Assembly in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the Power Handle or Mixing Assembly.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- THIS IS NOT A BLENDER. Do not process ice cubes or hard loose ingredients.

FEATURES AND BENEFITS

1. **Power button**
2. **Cord wraps safely around the Power Handle when the treat maker is not in use**
3. **Preset options**
(See below: Understanding Presets)
4. **Power Handle**
5. **Mixing Assembly**
6. **Dessert Cups with lids; Three 240ml cups can be stacked in freezer**

UNDERSTANDING THE PRESETS



1. ICE CREAM

Dairy and non-dairy recipes for scoopable ice cream

2. SORBET

Make frozen fruit-based treats

3. MIX INS

Customise your treat with chocolate chips, nuts, fresh fruits and more

4. MILKSHAKE

Mix homemade or shop-bought ice cream with milk

5. SLUSHIE

Turn your favourite drinks into slushies

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging materials from the treat maker. Wash the dessert cups in warm, soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT immerse the Power Handle or Blade Assembly in water. Wipe them with a moist cloth. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

OPERATING INSTRUCTIONS

Scan for video instructions



1. Prepare the recipes of your choice and fill dessert cups.
NOTE: Do not fill past the MAX fill line on the dessert cup.
NOTE: For carbonated recipes, use one quarter less liquid than standard ice cream recipes.
2. If the recipe requires to be frozen (ice cream, slushie and sorbet), ensure the mixture is level and place the lid on the dessert cup. Freeze for at least 24 hours; the cup should sit flat and upright in the freezer.
NOTE: Do not process recipes that have been frozen on an angle or unevenly.
3. Once the mixture has been prepared (and frozen for 24-hours for ice cream, slushie & sorbet), remove the lid and twist to lock the dessert cup to the Mixing Assembly.
NOTE: Leave frozen desserts at room temperature for 5-10 minutes prior to processing.
4. Once the dessert cup is in place, attach the Power Handle to the top of the Mixing Assembly by lining up the grooves; the release button should be facing away from you. Then press the release button in and push downwards into place. The Power Handle will engage to the Mixing Assembly.
NOTE: Dessert cup must be attached to the Mixing Assembly before attaching Power Handle or treat maker will not work.
5. Place the assembled treat maker on a flat surface in the upright position.
6. Choose your preset by rotating the dial on the Power Handle.
7. Plug the Freeze Wand into a power outlet.
8. With one hand, hold the Blade Assembly. Use the other hand to firmly grasp the top of the

power handle.

9. When ready to operate the treat maker, press and hold the power button ►.
10. Whilst holding in the button, apply minimal downward force to guide the power handle through the mixture. Do not use excessive force as the blade will do the hard work.
NOTE: The motor must be turned on before applying any downward force to avoid jamming.
11. The blade will churn your ingredients as you guide the handle down. A green light will indicate to keep guiding downward.
12. A red light will signal you have processed to the bottom of the dessert cup.
13. Continue to churn by holding in the button and guiding the handle upward to its original position.
NOTE: The churning process will only be completed when the power handle is back to its original position. If you stop churning in any other position, the dessert cup will be difficult to remove.
NOTE: Processing time will vary depending on your recipe, most recipes should take approximately 2-3 minutes.
14. Unplug the treat maker.
15. Press and hold the release button to lift Power Handle off the Mixing Assembly.
16. Twist and unlock the dessert cup away from the Mixing Assembly.
NOTE: Do not touch mixing blade.
NOTE: If you would like the dessert further churned to achieve your desired consistency, you can repeat this process again.

ADDING MIX-INS TO ICE CREAM OR SORBET

Once your frozen treat has finished churning, you can add mix-ins, such as chocolate chips, nuts or fruit.

1. Whilst the mixture is still in the dessert cup, create a 1-2cm well in the center and pour in your mix-ins, being careful not to over-fill.
NOTE: Mix-ins should be no bigger than 0.5cm in size.
2. Reattach to the Mixing Assembly and insert the Power Handle.
3. Select the Mix-Ins function and complete the steps above to churn.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the dessert cups in warm soapy water or on the top shelf of your dishwasher. **DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Rinse the Mixing Assembly under tap water. Wipe the Power Handle and Mixing Assembly clean with damp cloth. **DO NOT immerse the Power Handle in water.** Dry all parts thoroughly.

Storage

DO NOT store Power Handle or Mixing Assembly in freezer. You may store the dry dessert cups in the freezer. The power cord can be wrapped around the Power Handle for easy storage in a cupboard or draw.

Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

RECIPES

To help you get started with your new Freeze Wand Ice Cream Maker, we have included a few recipe ideas in this instruction manual. For further recipe ideas and inspiration please visit our website www.cuisinart.eu.

Simple Vanilla Ice Cream	4
Simple Chocolate Ice Cream	4
Fresh Lemon Sorbet	4
Flavoured Milkshake	5
Slushie.....	5

Simple Vanilla Ice Cream

70ml	whole milk
140ml	double cream
50g	granulated sugar
1 tsp	vanilla extract

1. Combine milk and sugar in a medium bowl. Use a hand mixer (about 1 to 2 minutes on a low speed) or whisk by hand until the sugar is dissolved.

Fresh Lemon Sorbet

60g	sugar
120ml	water
100ml	freshly squeezed lemon juice
1 tsp	finely chopped lemon zest

1. Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat.
2. Reduce heat to low and simmer without stirring

2. Stir in the double cream & vanilla extract.
3. Pour the mixture into dessert cup. Ensure the mixture is flat, level and not over-filled.
4. Cover and chill in the freezer for at least 24 hours. Make sure the temperature of your freezer is set below -18 °C.

NOTE: Take the ice cream mixture out the freezer 5-10 minutes before churning.

Simple Chocolate Ice Cream

70ml	whole milk
140ml	double cream
2.5 tsp	granulated sugar
2 tsp	brown sugar
20g	cocoa powder
1 tsp	vanilla extract

1. Combine the cocoa powder and sugars in a medium bowl; stir with a whisk to remove any lumps.
2. Add the milk and combine using a hand mixer (about 1 to 2 minutes on a low speed) or whisk by hand until the sugar is dissolved.
3. Stir in the double cream & vanilla extract.
4. Pour the mixture into dessert cup. Ensure the mixture is flat, level and not over-filled.
5. Cover and chill in the freezer for at least 24 hours. Make sure the temperature of your freezer is set below -18 °C.

NOTE: Take the ice cream mixture out the freezer 5-10 minutes before churning.

until the sugar dissolves, about 3 to 5 minutes. Allow to cool completely.

3. When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine.
4. Pour the mixture into dessert cup. Ensure the mixture is flat, level and not over-filled.
5. Cover and chill in the freezer for at least 24 hours. Make sure the temperature of your freezer is set below -18 °C.

NOTE: Take the sorbet mixture out the freezer 5-10 minutes before churning.

Flavoured Milkshake

60g **your favourite ice cream**
200ml **whole milk**

1. Place your ice cream and milk into an empty dessert container, ice cream first.
2. Follow operating instructions using the Milkshake setting.

NOTE: this recipe does not require pre-freezing.

Slushie

330ml **your favourite drink**

1. Fill the dessert cup $\frac{3}{4}$ full with your chosen drink (saving the remaining drink for later)
2. Cover and chill in the freezer for at least 24 hours. Make sure the temperature of your freezer is set below -18 °C.

NOTE: take the slushie mixture out the freezer 5-10 minutes before churning.

3. Follow operating instructions using the Slushie setting, processing once.
4. After the first process, add the remaining liquid to the MAX fill line and process again. You can repeat the process until your desired consistency is reached.

NOTE: you can also add more liquid to the mixture after you have completed processing for a less icy, longer slushie.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être prises pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, notamment les suivantes:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

1. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas placer le cordon, la fiche ou le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil, quel qu'il soit, ou lorsqu'ils se trouvent à proximité. Surveiller les enfants pour ne pas qu'ils jouent avec l'appareil.
3. ÉTEINDRE l'appareil, puis le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer le cordon d'alimentation.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, à l'écart pendant le fonctionnement de l'appareil afin de réduire le risque de blessure et/ou de détérioration de l'appareil.
5. Inspectez toujours l'appareil avant utilisation pour détecter d'éventuels signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommages ou si l'appareil dysfonctionne, contactez l'assistance client de Cuisinart (consultez la section « Service après-vente au Royaume-Uni » pour plus d'informations).
6. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par Cuisinart peut provoquer des incendies, des chocs électriques ou des risques de blessures.
7. Ne pas utiliser le produit à l'extérieur.

-
8. Le cordon ne doit pas pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
 9. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS TRANCHANTS À L'INTÉRIEUR DU BOL À DESSERT.**
 10. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit être effectué que par le personnel de réparation autorisé de Cuisinart.
 11. Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur et n'est pas conçu pour être utilisé dans des endroits tels que : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
 12. N'utilisez pas l'appareil dans un garage ou sous une armoire murale. Lorsque vous rangez l'appareil dans un garage, débranchez-le systématiquement de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'incendie, en particulier si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se referme.
 13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
 14. **CET APPAREIL EST UTILISÉ SOUS SURVEILLANCE.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation et débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou branché.
 15. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
 16. Vérifiez toujours que vos mains sont sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise.
 17. Vérifiez que vous avez retiré l'ensemble des matériaux d'emballage et des étiquettes ou autocollants promotionnels de l'appareil avant la première utilisation.
 18. Installez-le sur une surface stable et de niveau, près d'une prise de courant.
 19. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
 20. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces autres que ceux recommandés par Cuisinart pour cet appareil.
 21. Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant utilisation. Si une pièce est endommagée, **NE L'UTILISEZ PAS.**
 22. Pour éviter les blessures ou un risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
 23. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé via un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.
 24. **AVIS :** Cet appareil est équipé d'un fusible réarmable. Si l'appareil est surchargé ou soumis à une force de poussée extrême, le moteur s'arrêtera de fonctionner. Relâchez le bouton d'alimentation et tirez la poignée d'alimentation jusqu'à sa position initiale si possible, puis attendez 10 secondes pour permettre à l'appareil de se remettre en marche. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant 15 minutes, puis recommencez à l'utiliser.
 25. N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé. En cas d'endommagement, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant. Renvoyez l'appareil au centre d'assistance à la clientèle. Aucune réparation ne doit être effectuée par le consommateur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE JEU DE CORDONS

Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées, mais avec précaution. Si une rallonge longue et polarisée est utilisée, la puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil, et la rallonge doit être disposée de manière à ne pas tomber du plan de travail ou de la table, de sorte qu'elle pourrait être tirée par des enfants ou des animaux, ou que l'on pourrait trébucher dessus.

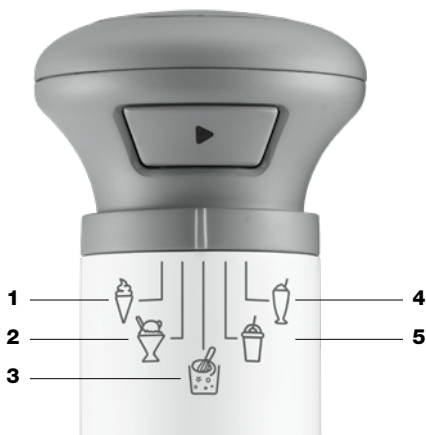
MISE EN GARDE

- Ne plongez pas la poignée électrique et l'ensemble à lame dans l'eau.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez ni la poignée électrique, ni l'ensemble mélangeur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'installation électrique.
- Ne nettoyez jamais avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- CECI N'EST PAS UN MIXEUR. Ne pas traiter les glaçons ou les ingrédients durs à perdre. .

FONCTIONNALITÉS ET AVANTAGES

1. **Bouton d'alimentation**
2. **Cordon enroulable en toute sécurité autour de la poignée électrique lorsque vous n'utilisez pas l'appareil**
3. **Options prédéfinies**
(voir la section ci-dessous: Comprendre les pré-réglages)
4. **Poignée électrique**
5. **Ensemble mélangeur**
6. **Coupes à dessert avec couvercles : trois coupes de 240 ml, empilables dans le congélateur**

COMPRENDRE LES PRÉ-RÉGLAGES



1. CRÈME GLACÉE

Recettes de crème glacée à base de produits laitiers et sans produits laitiers

2. SORBETS

Préparez de délicieuses recettes glacées à base de fruits

3. SUPPLÉMENTS

Personnalisez votre recette avec des pépites de chocolat, des noix, des fruits frais et plus encore

4. MILKSHAKE

Mélangez de la crème glacée maison ou achetée en magasin avec du lait

5. GRANITÉS

Transformez vos boissons préférées en granités

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil. Lavez les coupes à dessert à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer toute poussière ou tout résidu résultant de la fabrication et de l'expédition. Ne plongez PAS la poignée électrique et l'ensemble à lame dans l'eau. Essayez-les avec un chiffon humide. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les éléments.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION



1. Préparez les recettes de votre choix et remplissez les coupes à dessert.

REMARQUE: ne dépassez pas la ligne de remplissage MAX indiquée sur la coupe à dessert.

REMARQUE: pour les recettes à base de boissons gazeuses, utilisez un quart de liquide en moins que pour les recettes de crème glacée

- classiques.
2. Si la recette nécessite une congélation (crèmes glacées, granités et sorbets), vérifiez que le mélange est de niveau et installez le couvercle sur la coupe à dessert. Laissez au congélateur au moins 24 heures, en vous assurant que la coupe reste à plat et bien droite.
REMARQUE: n'utilisez pas un mélange qui a été congelé dans un contenant incliné ou de travers.
 3. Lorsque le mélange est prêt (et a été congelé pendant 24 heures dans le cas de crèmes glacées, de granités et de sorbets), retirez le couvercle et tournez pour verrouiller la coupe à dessert sur l'ensemble mélangeur.
REMARQUE: laissez les desserts glacés se réchauffer 5-10 minutes à température ambiante avant de les utiliser.
 4. Lorsque la coupe à dessert est en place, fixez la poignée électrique sur le dessus de l'ensemble mélangeur en alignant les rainures. Le bouton de déverrouillage ne doit pas être tourné vers vous, mais à l'opposé. Ensuite, appuyez sur le bouton de déverrouillage et poussez vers le bas pour mettre en place. La poignée électrique s'engage alors dans l'ensemble mélangeur.
REMARQUE: installez la coupe à dessert sur l'ensemble mélangeur avant de fixer la poignée électrique, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
 5. Placez l'appareil assemblé en position verticale sur une surface plane.
 6. Choisissez le pré-réglage en tournant la molette située sur la poignée électrique.
 7. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
 8. D'une main, tenez l'ensemble à lame. De l'autre main, saisissez fermement le haut de la poignée électrique.
 9. Lorsque tout est prêt, appuyez sur le bouton d'alimentation ► et maintenez-le enfoncé.
 10. Tout en maintenant le bouton enfoncé, appliquez une force descendante minimale pour guider la poignée électrique dans le mélange. N'appliquez pas une force excessive, car la lame fera le plus difficile.
REMARQUE: afin d'éviter un blocage, démarrez le moteur avant d'appliquer toute force descendante.
 11. La lame mélange les ingrédients lorsque vous guidez la poignée vers le bas. Une lumière verte vous indique qu'il faut continuer à guider vers le bas.
 12. Une lumière rouge signale que vous avez atteint le fond de la coupe à dessert.
 13. Continuez à battre en maintenant le bouton enfoncé et en guidant la poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle retrouve sa position de départ.
REMARQUE: le processus de mélange n'est terminé que lorsque la poignée électrique revient à sa position de départ. Si vous arrêtez de mélanger dans une autre position, vous aurez du mal à sortir la poignée de la coupe à dessert.
REMARQUE: la durée du processus varie selon les recettes. Pour la plupart, comptez environ 2 à 3 minutes.
 14. Débranchez l'appareil.
 15. Pressez le bouton de déverrouillage et maintenez-le enfoncé pour soulever la poignée électrique et ainsi la retirer de l'ensemble mélangeur.
 16. Tournez et déverrouillez la coupe à dessert pour la retirer de l'ensemble mélangeur.
REMARQUE: ne touchez pas la lame mélangeuse.
REMARQUE: pour mélanger davantage le dessert et obtenir la consistance désirée, vous pouvez répéter ce processus.

AJOUTER DES SUPPLÉMENTS À UNE CRÈME GLACÉE OU UN SORBET

Lorsque votre mélange glacé est prêt, vous pouvez ajouter des suppléments, par exemple des pépites de chocolat, des noix ou des fruits.

1. Alors que le mélange est encore dans la coupe à dessert, creusez un puits de 1 à 2 cm au centre et versez vos ingrédients, en veillant à ne pas trop en ajouter.
REMARQUE: la taille des suppléments ne doit pas dépasser 0.5cm.
2. Réinstallez l'ensemble mélangeur et insérez la poignée électrique.
3. Sélectionnez la fonction Suppléments et suivez les étapes ci-dessus pour mélanger.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez les coupes à dessert dans de l'eau chaude savonneuse ou passez-les au lave-vaisselle, en les plaçant dans le panier supérieur. **NE PAS NETTOYER AVEC DES PRODUITS DE NETTOYAGE OU DES OUTILS ABRASIFS.** Rincez l'ensemble mélangeur à l'eau du robinet. Essuyez la poignée électrique et l'ensemble mélangeur avec un chiffon humide. Ne plongez **PAS** la poignée électrique dans l'eau. Bien sécher tous les éléments.

Stockage

Ne stockez **PAS** la poignée électrique ou l'ensemble mélangeur dans le congélateur. Vous pouvez conserver les coupes à dessert au congélateur après les avoir séchées. Vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation autour de la poignée électrique pour faciliter le rangement dans un placard ou un tiroir.

Entretien

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

RECETTES

Crème glacée simple à la vanille	9
Crème glacée simple au chocolat	9
Sorbet au citron frais	10
Milkshake aromatisé	10
Granités	10

Crème glacée simple à la vanille

70ml	de lait entier
140ml	de crème fraîche épaisse
50g	de sucre en poudre
1	cuillère à café d'extrait de vanille

1. Versez le lait et le sucre dans un contenant de taille moyenne. Mélangez à la main avec un batteur électrique (environ 1 à 2 minutes à faible vitesse) ou un fouet, jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

2. Incorporez la crème fraîche épaisse et l'extrait de vanille.
3. Versez le mélange dans une coupe à dessert. Vérifiez que la surface du mélange est plane, de niveau, et que la coupe n'est pas trop remplie.
4. Couvrez et placez au congélateur pour au moins 24 heures. Vérifiez que la température du congélateur est réglée sous -18 °C.

REMARQUE: sortez la crème glacée du congélateur 5-10 minutes avant de la mélanger.

Crème glacée simple au chocolat

70ml	de lait entier
140ml	de crème fraîche épaisse
2.5 tsp	de sucre en poudre
2 tsp	de cassonade
20g	de cacao en poudre
1	cuillère à café d'extrait de vanille

1. Versez le cacao en poudre et les sucres dans un contenant de taille moyenne et mélangez avec un fouet pour éliminer les grumeaux.
2. Ajoutez le lait et mélangez à la main avec un batteur électrique (environ 1 à 2 minutes à faible vitesse) ou un fouet, jusqu'à ce que les sucres soient dissous.
3. Incorporez la crème fraîche épaisse et l'extrait de vanille.
4. Versez le mélange dans une coupe à dessert. Vérifiez que la surface du mélange est plane, de niveau, et que la coupe n'est pas trop remplie.
5. Couvrez et placez au congélateur pour au moins 24 heures. Vérifiez que la température du congélateur est réglée sous -18 °C.

REMARQUE: sortez la crème glacée du congélateur 5-10 minutes avant de la mélanger.

Sorbet au citron frais

60g de sucre
120ml d'eau
100ml de jus de citron fraîchement pressé
1 cuillère à café de zeste de citron finement râpé

1. Versez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne et portez à ébullition à feu moyen, voire vif.
2. Réduisez à feu doux et laissez mijoter sans remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 3 à 5 minutes. Laissez complètement refroidir.
3. Lorsque la préparation a refroidi, ajoutez le jus et le zeste de citron, puis mélangez.
4. Versez le mélange dans une coupe à dessert. Vérifiez que la surface du mélange est plane, de niveau, et que la coupe n'est pas trop remplie.
5. Couvrez et placez au congélateur pour au moins 24 heures. Vérifiez que la température du congélateur est réglée sous -18 °C.

REMARQUE: sortez le sorbet du congélateur 5-10 minutes avant de le mélanger.

Milkshake aromatisé

60g de votre crème glacée préférée
200ml de lait entier

1. Versez la crème glacée et le lait dans un récipient à dessert vide, en commençant par la crème glacée.
2. Suivez les instructions d'utilisation relatives au réglage Milkshake.

REMARQUE: cette recette ne nécessite pas de congélation préalable.

Granités

330ml de votre boisson préférée

1. Remplissez la coupe à dessert aux $\frac{3}{4}$ avec la boisson choisie (et veillez à garder le reste de la boisson pour plus tard).
2. Couvrez et placez au congélateur pour au moins 24 heures. Vérifiez que la température du congélateur est réglée sous -18 °C.
REMARQUE: sortez le granité du congélateur 10 minutes avant de le mélanger.
3. Suivez les instructions d'utilisation relatives au réglage Granités et mélangez.
4. Après ce premier mélange, ajoutez le liquide restant jusqu'à la ligne de remplissage MAX et recommencez. Vous pouvez répéter le processus jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.
REMARQUE: vous pouvez aussi ajouter plus de liquide après avoir terminé le mélange pour un granité moins glacé et plus dilué.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usa un apparecchio elettrico, è necessario rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni, tra cui le seguenti:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

1. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il cavo, la spina o il gruppo motore dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
2. L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) dalle ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che mancano di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto una stretta supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza che fornisca loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio. La stretta supervisione è necessaria quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle vicinanze dei suddetti. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'unità.
3. Spegnerlo l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare parti e prima di pulirlo. Per staccare la spina, afferrarla e tirarla fuori dalla presa di corrente. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
4. Evitare il contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere lontano mani, capelli e indumenti, nonché spatole e altri utensili, per ridurre il rischio di lesioni e/o danni all'apparecchio.
5. Ispezionare sempre l'apparecchio prima di usarlo per rilevare eventuali segni di danneggiamento. Non utilizzare in caso di danneggiamento o caduta. In caso di danneggiamento o guasto, contattare il servizio di assistenza clienti Cuisinart (si veda la sezione "Servizio post-vendita nel Regno Unito" per ulteriori informazioni).
6. L'uso di accessori non raccomandati da Cuisinart può causare incendi, scosse elettriche o rischio di lesioni.
7. Non usare all'aperto.
8. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
9. **NON UTILIZZARE OGGETTI AFFILATI ALL'INTERNO DELLA COPPETTA PER DESSERT.**
10. Qualsiasi operazione che non sia la pulizia e la manutenzione da parte dell'utente deve essere eseguita solo da personale autorizzato Cuisinart.
11. L'apparecchio è destinato unicamente a uso interno e domestico e non va utilizzato nei seguenti contesti: zone adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismo; clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; imprese del tipo bed and breakfast.
12. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di armadietti per elettrodomestici o sotto pensili. Quando l'unità è conservata in un armadietto, scollegarla sempre dalla presa di corrente. In caso contrario, si potrebbe causare il rischio di incendi, in particolare se l'apparecchio tocca le pareti dell'armadietto oppure lo sportello dello stesso tocca l'unità mentre viene chiuso.
13. Non usare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
14. **L'APPARECCHIO VA SORVEGLIATO.** Non lasciare incustodito durante l'uso, scollegare dopo ogni utilizzo. Mai lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato.
15. Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
16. Assicurarsi sempre di avere le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o di rimuovere la spina dalla presa di corrente.
17. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio e le eventuali etichette o adesivi promozionali dall'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.
18. Posizionare su una superficie stabile, piana e vicino a una presa di corrente.
19. Evitare di posizionare la gelatiera sopra o in prossimità di stufe a gas o elettriche calde.
20. Non utilizzare l'apparecchio con accessori o componenti diversi da quelli consigliati da Cuisinart.
21. Controllare periodicamente tutti i componenti prima dell'uso. **NON USARE L'APPARECCHIO** in caso di parti danneggiate.
22. Per evitare lesioni o possibili incendi, non coprire l'unità mentre è in uso.
23. L'apparecchio non è progettato per l'azionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo di spegnimento separato.
24. **AVVISO:** questa unità è dotata di un fusibile ripristinabile. Se l'unità viene sovraccaricata o sottoposta a una forza di spinta estrema,

il motore smette di funzionare. Se possibile, rilasciare il pulsante di accensione e tirare la maniglia di alimentazione fino alla posizione originale; quindi attendere 10 secondi per consentire all'unità di riprendersi. Se l'unità continua a non funzionare, scollegare la spina e lasciare raffreddare l'unità per 15 minuti, quindi riprendere l'uso.

25. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. In caso di danni, interrompere immediatamente l'uso. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore. Restituire l'apparecchio al Centro di assistenza clienti. Il consumatore non deve tentare alcuna riparazione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL SET DEI CAVI

Il cavo di alimentazione è corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliamento o dall'inciampo in un cavo più lungo. È possibile utilizzare prolunghe più lunghe se si presta attenzione al loro utilizzo. Se si utilizza una prolunga lunga e polarizzata, la portata elettrica contrassegnata della prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio e la lunghezza della prolunga deve essere disposta in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirata da bambini o animali, o fare inciampare.

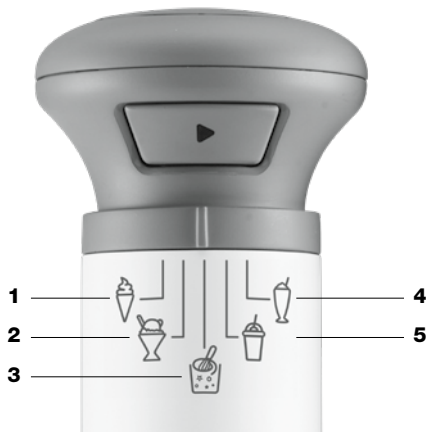
ATTENZIONE

- Non immergere il gruppo motore o il gruppo lame in acqua.
- Per ridurre il rischio di incendi o scosse elettriche, non smontare l'impugnatura motore o il gruppo di miscelazione.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato.
- Controllare il voltaggio per verificare che quello indicato sulla targhetta corrisponda al proprio.
- Non pulire con polveri abrasive o attrezzi duri.
- **QUESTO NON È UN FRULLATORE.** Non lavorare cubetti di ghiaccio o ingredienti duri da perdere.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

1. **Pulsante di accensione**
2. **Quando l'apparecchio non è in uso, si può avvolgere in sicurezza il cavo attorno all'impugnatura motore**
3. **Scelta programmi**
(vedi sotto: Spiegazione dei programmi)
4. **Impugnatura motore**
5. **Gruppo di miscelazione**
6. **Coppette da dessert con coperchio; tre coppette da 240 impilabili in congelatore**

SPIEGAZIONE DEI PROGRAMMI



1. **GELATO**
Ricette con e senza latticini per gelati cremosi
2. **SORBETTO**
Crea prelibatezze ghiacciate a base di frutta
3. **AGGIUNTE**
Personalizza il tuo snack con gocce di cioccolato, noci, frutta fresca e altro
4. **FRAPPÈ**
Mescola i gelati fatti in casa o acquistati con il latte
5. **SLUSHIE**
Trasforma le tue bevande preferite in granite

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio. Lavare le coppette da dessert in acqua calda e sapone per rimuovere la polvere o i residui del processo di produzione e spedizione. NON immergere l'impugnatura motore o il gruppo lame in acqua. Pulirli con un panno umido. NON pulire le parti con detergenti abrasivi o attrezzi duri.

ISTRUZIONI PER L'USO



1. Prepara le tue ricette preferite e riempi le coppette da dessert.

NOTA: Non superare la linea di riempimento MAX indicata sulla coppetta.

NOTA: Per le ricette gassate, usare un quarto di liquido in meno rispetto alle ricette standard dei gelati.

2. Se la ricetta prevede il congelamento (gelato, granita e sorbetto), assicurarsi che il composto sia livellato e utilizzare l'apposito coperchio. Congelare per almeno 24 ore; la coppetta deve rimanere dritta e in piano nel congelatore.

NOTA: Non lavorare mix congelati in pendenza o in modo non uniforme.

3. Una volta pronto il composto (congelato per 24 ore in caso di gelato, granita e sorbetto), rimuovere il coperchio e ruotare per fissare la coppetta da dessert al gruppo di miscelazione.

NOTA: I dessert congelati vanno tenuti a temperatura ambiente per 5-10 minuti prima della lavorazione.

4. Una volta posizionata la coppetta da dessert, collegare l'impugnatura motore alla parte superiore del gruppo di miscelazione allineando le scanalature; il pulsante di rilascio sarà rivolto in direzione opposta a voi. Dopodiché, premere il pulsante di rilascio e spingere verso il basso in posizione. L'impugnatura motore si aggancerà al gruppo di miscelazione.

NOTA: La coppetta da dessert va collegata al gruppo di miscelazione prima dell'impugnatura motore, altrimenti l'apparecchio non funzionerà.

5. Posizionare l'apparecchio assemblato su una superficie piana in posizione verticale.
6. Selezionare il programma ruotando la manopola sull'impugnatura motore.
7. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
8. Tenere con una mano il gruppo lame. Con l'altra mano, afferrare saldamente la parte superiore dell'impugnatura motore.
9. Una volta pronti a utilizzare l'apparecchio, premere e tenere premuto il pulsante di accensione ►.
10. Tenendo premuto il pulsante, spingere delicatamente verso il basso per guidare l'impugnatura motore nella miscela. Non forzare eccessivamente, la lama faciliterà lo scorrimento.

NOTA: Accendere il motore prima di spingere verso il basso per evitare inceppamenti.

11. La lama miscelerà gli ingredienti mentre si spinge l'impugnatura verso il basso. La luce verde indica di continuare il movimento verso il basso.
12. La luce rossa segnala che è stato raggiunto il fondo della coppetta.
13. Continuare a miscelare tenendo premuto il pulsante e riportando l'impugnatura in alto verso la posizione iniziale.
NOTA: Il processo di miscelazione sarà completato quando l'impugnatura motore tornerà in posizione iniziale. Se si interrompe il processo in un'altra posizione, sarà difficile rimuovere la coppetta da dessert.
NOTA: Il tempo di preparazione varia a seconda della ricetta, nella maggior parte dei casi sarà di 2-3 minuti.
14. Scollegare l'apparecchio dalla corrente.
15. Tenere premuto il pulsante di rilascio per rimuovere l'impugnatura motore dal gruppo di miscelazione.
16. Ruotare e rimuovere la coppetta da dessert dal gruppo di miscelazione.
NOTA: Non toccare la lama di miscelazione.
NOTA: Per miscelare ulteriormente il prodotto e ottenere la consistenza desiderata, ripetere il processo.

AGGIUNTE AI GELATI O AI SORBETTI

Una volta terminata la miscelazione del dolce ghiacciato, si possono aggiungere degli extra come gocce di cioccolato, noci o frutta.

1. Con il composto ancora nella coppetta da dessert, creare uno spazio di 1-2 cm al centro e versare gli extra, facendo attenzione a non riempire eccessivamente.

NOTA: La quantità delle aggiunte non deve essere superiore a 0.5cm.

2. Riattaccare al gruppo di miscelazione e inserire l'impugnatura motore.
3. Selezionare il programma Mix-Ins e completare i passaggi già menzionati per miscelare.

PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire le coppette da dessert con acqua calda e sapone o nel ripiano superiore della lavastoviglie. **NON PULIRE CON DETERGENTI O STRUMENTI ABRASIVI.** Sciacquare il gruppo di miscelazione sotto il rubinetto. Passare l'impugnatura motore e il gruppo di miscelazione con un panno umido pulito. **NON immergere l'impugnatura motore in acqua.** Asciugare bene tutte le parti.

Conservazione

NON conservare l'impugnatura motore o il gruppo di miscelazione nel congelatore. Le coppette da dessert vuote si possono conservare in congelatore. È possibile avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'impugnatura motore per riporre comodamente l'unità in un cassetto o armadietto.

Manutenzione

Qualsiasi intervento di manutenzione va eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

RICETTE

Gelato alla vaniglia semplice.....	14
Gelato al cioccolato semplice.....	14
Sorbetto fresco al limone	15
Frappè aromatizzato.....	15
Granita.....	15

Gelato alla vaniglia semplice

70ml	di latte intero
140ml	di panna fresca intera
50g	di zucchero semolato
1	cucchiaino di estratto di vaniglia

1. Mescolare latte e zucchero in una ciotola media. Miscelare con un mixer a bassa velocità per 1 o 2 minuti o con una frusta a mano finché lo zucchero non si scioglie.
2. Incorporare la panna e l'estratto di vaniglia.
3. Versare il composto nella coppetta da dessert. Assicurarsi che la miscela sia piatta, livellata e non in quantità eccessiva.
4. Coprire e lasciar riposare in freezer per almeno 24 ore. Assicurarsi che la temperatura del congelatore sia inferiore a -18 °C.

NOTA: Estrarre la miscela dal congelatore 5-10 minuti prima della preparazione.

Gelato al cioccolato semplice

70ml	di latte intero
140ml	di panna fresca intera
2.5 tsp	di zucchero semolato
2 tsp	di zucchero di canna
20g	di cacao amaro in polvere
1	cucchiaino di estratto di vaniglia

1. Mescolare il cacao e gli zuccheri in una ciotola media con una frusta per eliminare eventuali grumi.
2. Aggiungere il latte e miscelare con un mixer a bassa velocità per 1 o 2 minuti o a mano fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.

- Incorporare la panna e l'estratto di vaniglia.
- Versare il composto nella coppetta da dessert. Assicurarsi che la miscela sia piatta, livellata e non in quantità eccessiva.
- Coprire e lasciar riposare in freezer per almeno 24 ore. Assicurarsi che la temperatura del congelatore sia inferiore a -18 °C.

NOTA: Estrarre la miscela dal congelatore 5-10 minuti prima della preparazione.

Sorbetto fresco al limone

60g di zucchero
120ml di acqua
100ml di succo di limone appena spremuto
1 cucchiaino di scorza di limone finemente tritata

- Unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare a ebollizione a fuoco medio-alto.
- Ridurre la fiamma al minimo e far sobbollire senza mescolare finché lo zucchero non si scioglie, circa 3-5 minuti. Lasciar raffreddare completamente.
- Una volta raffreddato, aggiungere il succo e la scorza di limone e amalgamare.
- Versare il composto nella coppetta da dessert. Assicurarsi che la miscela sia piatta, livellata e non in quantità eccessiva.
- Coprire e lasciar riposare in freezer per almeno 24 ore. Assicurarsi che la temperatura del congelatore sia inferiore a -18 °C.

NOTA: Estrarre la miscela del sorbetto dal congelatore 5-10 minuti prima della preparazione.

Frappè aromatizzato

60g del vostro gelato preferito
200ml di latte intero

- Mettere prima il gelato e poi il latte in una coppetta da dessert vuota.
- Seguire le istruzioni utilizzando il programma Milkshake.

NOTA: questa ricetta non prevede il congelamento.

Granita

330ml della vostra bevanda preferita

- Riempire la coppetta da dessert per $\frac{3}{4}$ con la bevanda scelta (conservare il restante per dopo)
- Coprire e lasciar riposare in freezer per almeno 24 ore. Assicurarsi che la temperatura del congelatore sia inferiore a -18 °C.
NOTA: Estrarre la miscela per granita dal congelatore 5-10 minuti prima della preparazione.
- Seguire le istruzioni del programma Slushie eseguendo una sola miscelazione.
- Dopo la prima miscelazione, aggiungere il liquido restante fino alla linea di riempimento MAX e miscelare nuovamente. Si può ripetere il processo fino al raggiungimento della consistenza desiderata.
NOTA: per ottenere una granita meno ghiacciata e più allungata, si può aggiungere ulteriore liquido alla miscela dopo aver completato la preparazione.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, siempre se deben tener precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, como las siguientes:

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

1. Para protegerse contra posibles descargas eléctricas, no acerque ni sumerja el cable, el enchufe o el conjunto del accionamiento por motor del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones u orientación sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar con atención cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
3. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso antes del montaje o desmontaje de piezas, y de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
4. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, además de palas y otros utensilios, lejos del aparato durante su funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños al aparato.
5. Inspeccione siempre el aparato antes de usarlo en busca de signos notables de daños. No lo use si está dañado o si el aparato se ha caído. Si observa daños o si el aparato deja de funcionar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Cuisinart (consulte la sección «Servicio posventa en el Reino Unido» para obtener más información).
6. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones.
7. No use este electrodoméstico en exteriores.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. NO UTILICE OBJETOS NI UTENSILIOS AFILADOS DENTRO DEL CUENCO.
10. Todo servicio que no sea la limpieza y el

mantenimiento a realizar por el usuario deberá ser efectuado únicamente por el personal de reparaciones autorizado de Cuisinart.

11. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores y no para ser utilizado: en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; en establecimientos de tipo bed and breakfast.
12. No utilice este electrodoméstico dentro ni debajo de un armario o mueble de cocina. Si mantiene este electrodoméstico en un garaje, desenchúfelo siempre de la toma de corriente. De lo contrario, podría correr un riesgo de incendio, especialmente si el electrodoméstico está en contacto con las paredes del mueble o con la puerta al cerrarse.
13. No utilice el electrodoméstico para un fin distinto del previsto.
14. EL APARATO DEBE VIGILARSE. No dejar desatendido durante su uso, desenchufar después de cada uso. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.
15. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
16. Asegúrese siempre de que sus manos estén secas antes de tocar el cable de alimentación o quitar el enchufe de la toma de corriente.
17. Asegúrese de que todos los materiales de embalaje y las etiquetas o pegatinas promocionales se retiren del electrodoméstico antes del primer uso.
18. Colóquelo sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
19. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente.
20. No utilice accesorios con este aparato, que no sean los recomendados por Cuisinart.
21. Revise todos los componentes antes de usar el aparato. Si alguna pieza está dañada NO LO USE.
22. Para evitar lesiones o posibles incendios, no cubra el aparato cuando lo esté utilizando.
23. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador o un sistema de control externo.
24. AVISO: Esta unidad viene con un fusible reajutable. Si la unidad se sobrecarga o se somete a una fuerza de empuje extrema, el motor dejará de funcionar. Suelte el botón de encendido y tire de la palanca de encendido a su posición original si es posible; luego espere 10 segundos para permitir que la

unidad se recupere. Inténtelo de nuevo, si la unidad sigue sin funcionar, desenchúfela y deje que se enfríe durante 15 minutos, después vuelva a utilizarla.

25. No utilice el aparato si el cable está dañado. En caso de deterioro, deje de utilizarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente. El consumidor no debe intentar reparar el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Se pueden utilizar alargaderas si se tiene cuidado al usarlas. Si se utiliza una alargadera polarizada, la clasificación eléctrica indicada en la alargadera debe ser al menos igual que la clasificación eléctrica del aparato, y la alargadera se deberá colocar de forma que no cuelgue de la encimera o la mesa, donde niños o animales puedan tirar o tropezarse con la misma.

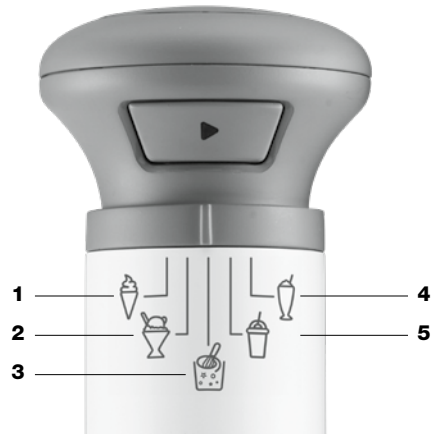
PRECAUCIÓN

- No sumerja el mango de accionamiento ni las cuchillas en agua.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desmonte el mango ni el recipiente de mezclado.
- Las reparaciones solo las puede realizar el personal autorizado.
- Compruebe el voltaje para asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con su voltaje.
- Nunca limpie el aparato con productos abrasivos ni objetos duros.
- **ESTO NO ES UNA BATIDORA.** No procese cubitos de hielo ni ingredientes duros.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

1. **Botón de encendido**
2. **El cable se enrolla de forma segura alrededor del mango cuando la máquina no está en uso**
3. **Recetas preseleccionadas** (ver a continuación: descripción de las recetas preseleccionadas)
4. **Mango de accionamiento**
5. **Recipiente de mezclado**
6. **Tazas de postre con tapa; Se pueden apilar tres tazas de 240 ml en el congelador**

DESCRIPCIÓN DE LAS RECETAS PRESELECCIONADAS



1. **HELADO**
Recetas lácteas y no lácteas para helados que se pueden servir con cuchara
2. **SORBETE**
Prepare delicias congeladas a base de frutas
3. **MEZCLAS**
Personalice su postre con virutas de chocolate, frutos secos, fruta fresca y más
4. **BATIDO**
Mezcle helado casero o comprado con leche
5. **GRANIZADO**
Convierta sus bebidas favoritas en granizados

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje de la máquina para hacer helados. Lave las tazas de postre con agua templada y jabón para eliminar el polvo o los residuos del proceso de fabricación y envío. NO sumerja el mango de accionamiento ni las cuchillas en agua. Límpielos frotando con un paño húmedo. NO limpie las piezas con productos de limpieza abrasivos ni con objetos duros.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



1. Prepare las recetas de su elección y llene las tazas de postre.

NOTA: No llene más allá de la línea de llenado MAX en la taza de postre.

NOTA: Para recetas carbonatadas, use un cuarto menos de líquido que con las recetas estándar de helados.

2. Si la receta requiere ser congelada (helado, granizado y sorbete), asegúrese de que la mezcla esté nivelada y coloque la tapa en la taza de postre. Congele durante al menos 24 horas; la taza debe quedar plana y en posición vertical en el congelador.

NOTA: No procese los productos que se hayan congelado estando inclinados o no bien asentados.

3. Una vez que la mezcla se haya preparado (y congelado durante 24 horas en el caso de los helados, granizados y sorbetes), retire la tapa y gírela para fijar la taza de postre en el recipiente.

NOTA: Deje los postres congelados a temperatura ambiente durante 5-10 minutos antes de procesarlos.

4. Una vez que la taza de postre esté en su lugar, conecte el mango a la parte superior del recipiente alineando las ranuras; el botón de

liberación debe estar en dirección opuesta a usted. Presione el botón de liberación y empuje hacia abajo para colocarlo en posición. El mango se acoplará al recipiente.

NOTA: La taza de postre debe estar conectada al recipiente antes de acoplar el mango eléctrico o la máquina no funcionará.

5. Coloque la máquina sobre una superficie plana en posición vertical.
6. Elija la receta que prefiera girando el dial en el mango.
7. Enchufe la máquina en una toma de corriente.
8. Con una mano, sostenga el conjunto de cuchillas. Use la otra mano para agarrar firmemente la parte superior del mango.
9. Cuando esté listo/a para utilizar la máquina, mantenga presionado el botón de encendido ▶.
10. Mientras mantiene presionado el botón, aplique una fuerza mínima hacia abajo para guiar el mango a través de la mezcla. No use una fuerza excesiva ya que la cuchilla hará el trabajo duro.

NOTA: El motor debe encenderse antes de aplicar cualquier fuerza hacia abajo para evitar atascos.

11. La cuchilla batirá los ingredientes a medida que guíe el mango hacia abajo. Una luz verde indicará que hay que seguir guiando hacia abajo.
12. Una luz roja indicará que ha procesado hasta el fondo de la taza de postre.
13. Continúe batiendo manteniendo presionado el botón y guiando el mango hacia arriba a su posición original.

NOTA: El proceso de batido solo se completará cuando el mango vuelva a su posición original. Si deja de batir en cualquier otra posición, resultará difícil extraer la taza de postre.

NOTA: El tiempo de procesamiento variará según su receta, la mayoría de las recetas necesitarán aproximadamente 2-3 minutos.

14. Desenchufe la máquina.
15. Mantenga presionado el botón de liberación para retirar el mango del recipiente.
16. Gire y desbloquee la taza de postre para extraerla del recipiente.

NOTA: No toque las cuchillas.

NOTA: Si desea que el postre se bata más para lograr la consistencia deseada, puede repetir este proceso nuevamente.

ADICIÓN DE MEZCLAS AL HELADO O SORBETE

Cuando haya terminado el proceso de batir, puede agregar mezclas, como virutas de chocolate, frutos secos o fruta fresca.

- 1 Mientras la mezcla aún está en la taza de postre, cree un hueco de 1-2 cm en el centro y vierte las mezclas, teniendo cuidado de no llenar demasiado.

NOTA: Las mezclas no deben tener un tamaño de más de 0.5cm.

- 2 Vuelva a colocar la mezcla en el recipiente e inserte el mango.
- 3 Seleccione la función Mix-Ins y complete los pasos anteriores para batir.

LIMPIEZA, ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie las tazas de postre con agua tibia y jabón o en el estante superior de tu lavavajillas. NO LIMPIAR CON PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS NI OBJETOS Duros. Enjuague el recipiente con agua del grifo. Limpie el mango y el recipiente frotando con un paño húmedo. NO sumerja el mango en agua. Seque bien todas las piezas.

Almacenamiento

NO guarde el mango ni el recipiente en el congelador. Puede guardar las tazas de postre secas en el congelador. El cable de alimentación se puede enrollar alrededor del mango para guardarlo fácilmente en un armario o en un cajón.

Mantenimiento

Cualquier otro servicio de reparación lo deberá llevar a cabo un representante autorizado.

RECETAS

Helado de vainilla	19
Helado de chocolate	19
Sorbete de limón recién exprimido	20
Batido de sabores	20
Granizado	20

Helado de vainilla

70ml	de leche entera
140ml	de nata enriquecida
50g	de azúcar granulada
1	cucharadita de extracto de vainilla

1. Mezcle la leche y el azúcar en un cuenco mediano. Mezclar con una batidora de mano (entre 1 y 2 minutos a velocidad baja) o un batidor de varilla hasta que se disuelva el azúcar.
2. Agregue la nata enriquecida y el extracto de vainilla.
3. Vierta la mezcla en una taza de postre. Asegúrese de que la mezcla esté plana, nivelada y no esté demasiado llena.
4. Cubra y enfríe en el congelador durante al menos 24 horas. Asegúrese de que la temperatura de su congelador esté por debajo de -18 °C.

NOTA: Saque la mezcla de helado del congelador 10 minutos antes de batir.

Helado de chocolate

70ml	de leche entera
140ml	de nata enriquecida
2.5 tsp	de azúcar granulada
2 tsp	de azúcar moreno
20g	de cacao en polvo
1	cucharadita de extracto de vainilla

1. Mezcle el cacao en polvo y los azúcares en un cuenco mediano; revuelva con un batidor de varilla para eliminar los grumos.
2. Agregue la leche y mezcle con una batidora de mano (aproximadamente 1 a 2 minutos a velocidad baja) o con un batidor de varilla hasta que el azúcar se disuelva.
3. Agregue la nata enriquecida y el extracto de vainilla.
4. Vierta la mezcla en una taza de postre. Asegúrese de que la mezcla esté plana, nivelada y no esté demasiado llena.

-
- Cubra y enfríe en el congelador durante al menos 24 horas. Asegúrese de que la temperatura de su congelador esté por debajo de -18 °C.

NOTA: Saque la mezcla de helado del congelador 5-10 minutos antes de batir.

Sorbete de limón recién exprimido

- 60g** de azúcar
120ml de agua
100ml de zumo de limón recién exprimido
1 cucharadita de ralladura de limón finamente picada

- Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola mediana y deje hervir a fuego medio-alto.
- Baje la potencia y cocine a fuego lento sin revolver hasta que el azúcar se disuelva, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Deje que se enfríe por completo.
- Cuando se enfríe, agregue el zumo y la ralladura de limón; revuelva para mezclar.
- Vierta la mezcla en una taza de postre. Asegúrese de que la mezcla esté plana, nivelada y no esté demasiado llena.
- Cubra y enfríe en el congelador durante al menos 24 horas. Asegúrese de que la temperatura de su congelador esté por debajo de -18 °C.

NOTA: Saque la mezcla de sorbete del congelador 5-10 minutos antes de batir.

Batido de sabores

- 60g** de su helado favorito
200ml de leche entera

- Coloque el helado y la leche en un recipiente de postre vacío, el helado primero.
- Siga las instrucciones con la configuración de batido.

NOTA: esta receta no requiere congelación previa.

Granizado

- 330ml** de su bebida favorita

- Llene la taza de postre $\frac{3}{4}$ de su capacidad con la bebida elegida (guarde la bebida restante para más tarde)
- Cubra y enfríe en el congelador durante al menos 24 horas. Asegúrese de que la temperatura de su congelador esté por debajo de -18 °C.
NOTA: Saque la mezcla de granizado del congelador 5-10 minutos antes de batir.
- Siga las instrucciones usando la configuración de granizado, procesando una vez.
- Después del primer proceso, agregue el líquido restante hasta la línea de llenado MAX y procese nuevamente. Puede repetir el proceso hasta alcanzar la consistencia deseada.
NOTA: también puede agregar más líquido a la mezcla después de haber completado el procesamiento para obtener un granizado menos helado y más largo.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern. Hier einige davon:

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE HINWEISE.

1. Legen Sie das Kabel, den Stecker oder die Motorantriebseinheit des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Aufsicht geboten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
3. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie den Netzstecker am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
4. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare und Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Beschädigungen des Geräts zu verringern.
5. Überprüfen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme stets auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Im Schadensfall oder wenn am Gerät ein Defekt auftritt, wenden Sie sich an die Kundendienst-Hotline von Cuisinart (weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt zum Kundenservice in Großbritannien).
6. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
7. Nicht im Freien verwenden.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
9. VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN

GEGENSTÄNDE IM INNEREN DER DESSERTSCHALE..

10. Alle Wartungsarbeiten, die über die Reinigung und Benutzerwartung hinausgehen, sind ausschließlich von autorisiertem Cuisinart-Reparaturpersonal durchzuführen.
11. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenbereichen geeignet und nicht zur Verwendung in Küchenbereichen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros, anderen Arbeitsumgebungen und Bauernhöfen oder durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen, Pensionen u.ä. vorgesehen.
12. Betreiben Sie dieses Gerät nicht in einem Geräteschrank oder unter einem Hängeschrank. Wenn Sie das Gerät in einem Schrank verstauen, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose. Wenn Sie dies nicht tun, besteht Brandgefahr, insbesondere wenn das Gerät die Wände der Garage berührt oder die Tür das Gerät berührt, wenn sie geschlossen wird.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
14. DIES IST EIN BEDIENTES GERÄT. Lassen Sie es während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt und ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder eingesteckt ist.
15. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
16. Achten Sie stets darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Stecker aus der Steckdose ziehen.
17. Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass sämtliche Verpackungsmaterialien und alle Werbeetiketten oder Aufkleber vom Gerät entfernt wurden.
18. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
19. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Gas- oder Elektroherde bzw. beheizte Öfen oder in die Nähe davon.
20. Verwenden Sie für dieses Gerät nur die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile bzw. Aufsätze.
21. Überprüfen Sie alle Teile regelmäßig vor dem Gebrauch. Wenn ein Teil beschädigt ist, NICHT VERWENDEN.
22. Um Verletzungen oder mögliche Brände zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.

23. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder separater Fernsteuerung vorgesehen.
24. **HINWEIS:** Dieses Gerät ist mit einer wiedereinstellbaren Sicherung ausgestattet. Wenn das Gerät überlastet wird oder extremer Druck ausgeübt wird, schaltet sich der Motor ab. Lassen Sie den Netzschalter los und ziehen Sie den Netzgriff in seine ursprüngliche Position, wenn möglich; warten Sie dann 10 Sekunden lang, damit sich das Gerät erholen kann. Versuchen Sie es erneut. Wenn das Gerät immer noch nicht läuft, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung stellen Sie den Betrieb sofort ein. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst zurück. Der Verbraucher darf keine Reparaturversuche unternehmen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH AUF

SPEZIELLE HINWEISE ZUM NETZKABEL

Ein kurzes Netzkabel verringert die Gefahr, sich darin zu verheddern oder darüber zu stolpern. Sie können ein Verlängerungskabel verwenden, wenn Sie dabei Vorsicht walten lassen. Wenn Sie ein langes, gepoltes Verlängerungskabel verwenden, sollte die angegebene Stromstärke des Verlängerungskabels mindestens so hoch sein wie die Stromstärke des Geräts. Das Verlängerungskabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeits- oder Tischplatte gezogen wird, wo Kinder oder Tiere daran ziehen oder darüber stolpern können.

VORSICHT

- Tauchen Sie den Ein/Aus-Griff und die Klingengruppe nicht in Wasser.
- Um die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags zu vermeiden, bauen Sie den

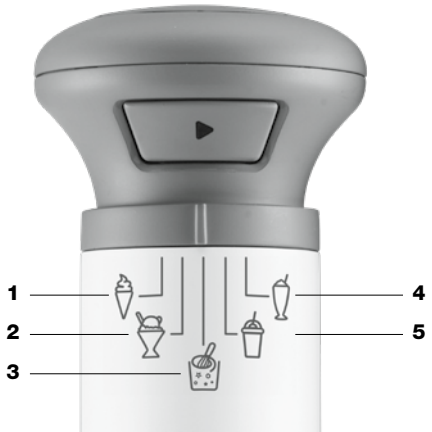
Ein/Aus-Griff und die Mixer-Baugruppe nicht auseinander.

- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Prüfen Sie die Spannung, um sicherzustellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der bei Ihnen anliegenden Spannung übereinstimmt.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln oder harten Gegenständen.
- **DIES IST KEIN MIXER.** Verarbeiten Sie keine Eiswürfel oder harte, lose Zutaten.

FUNKTIONEN UND VORTEILE

1. **Ein/Aus-Schalter**
2. **Das Kabel lässt sich gefahrlos um den Ein/Aus-Griff wickeln, wenn die Dessertmaschine nicht verwendet wird.**
3. **Voreingestellte Optionen**
(siehe unter „Voreinstellungen“)
4. **Ein/Aus-Griff**
5. **Mixer-Baugruppe**
6. **Dessertbecher mit Deckeln; drei 240-ml-Becher können im Gefrierfach gestapelt werden**

VOREINSTELLUNGEN



1. **EISCREME**
Milchhaltige und milchfreie Rezepte für Kugelleis
2. **SORBET**
Für gefrorene Fruchtdesserts

3. ZUSATZZUTATEN

Individuelle Gestaltung des Desserts mit Schokoladenstückchen, Nüssen, frischen Früchten und vielem mehr

4. MILCHSHAKE

Mischen von hausgemachtem oder gekauftem Eis mit Milch

5. SLUSHIE

Umwandlung der gewünschten Getränke in Slushies

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus der Dessertmaschine. Waschen Sie die Dessertbecher in warmem Spülwasser, um Staub und Rückstände des Herstellungs- und Versandprozesses zu entfernen. Tauchen Sie den Ein/Aus-Griff und die Klingengruppe NICHT in Wasser. Wischen Sie beides mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie die Teile NICHT mit Scheuermitteln oder harten Werkzeugen.

BETRIEBSANLEITUNG



1. Bereiten Sie die Rezepte Ihrer Wahl zu und füllen Sie die Dessertbecher.

WICHTIG: Füllen Sie den Dessertbecher nicht höher als bis zur MAX-Markierung.

WICHTIG: Verwenden Sie für kohlenensäurehaltige Rezepte ein Viertel weniger Flüssigkeit als für herkömmliche Eisrezepte.

2. Wenn das Dessert eingefroren werden muss (Eiscreme, Slushie und Sorbet), achten Sie darauf, dass die Mischung flach und gleichmäßig ist. Setzen Sie dann den Deckel auf den Dessertbecher. Frieren Sie das Dessert mindestens 24 Stunden ein. Der Becher muss flach und aufrecht im Gefrierfach stehen.

WICHTIG: Verarbeiten Sie keine Desserts, die schräg oder ungleichmäßig eingefroren wurden. Sobald die Mischung fertig ist und (bei Eiscreme,

Slushie und Sorbet) 24 Stunden lang eingefroren wurde, entfernen Sie den Deckel und drehen Sie den Dessertbecher an der Mixer-Baugruppe fest.

WICHTIG: Lassen Sie gefrorene Desserts vor der Verarbeitung 5-10 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

4. Sobald der Dessertbecher an seinem Platz ist, befestigen Sie den Ein/Aus-Griff oben an der Mixer-Baugruppe, indem Sie die Rillen aneinander ausrichten. Der Entriegelungsknopf sollte vor Ihnen weg zeigen. Drücken Sie dann den Entriegelungsknopf ein und schieben Sie ihn nach unten in die richtige Position. Der Ein/Aus-Griff rastet dann an der Mixer-Baugruppe ein.

WICHTIG: Der Dessertbecher muss vor dem Ein/Aus-Griff an der Mixer-Baugruppe angebracht werden, sonst funktioniert die Dessertmaschine nicht.

5. Stellen Sie die zusammengebaute Dessertmaschine aufrecht auf eine flache Oberfläche.
6. Wählen Sie Ihre Voreinstellung durch Drehen des Drehknopfs am Ein/Aus-Griff.
7. Schließen Sie die Dessertmaschine an eine Steckdose an.
8. Halten Sie die Klingengruppe mit einer Hand fest. Halten Sie mit der anderen Hand das obere Ende des Ein/Aus-Griffs fest.
9. Wenn Sie bereit sind, die Dessertmaschine in Betrieb zu nehmen, drücken und halten Sie die Ein/Aus-Taste ►.
10. Halten Sie die Taste gedrückt und üben Sie nur minimalen Druck nach unten aus, um den Ein/Aus-Griff durch die Mischung zu führen. Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da die Klinge die Hauptarbeit übernimmt.

WICHTIG: Damit der Motor nicht blockiert, muss er eingeschaltet werden, bevor Druck nach unten ausgeübt wird.

11. Während Sie den Griff nach unten führen, zerkleinert die Klinge Ihre Zutaten. Ein grünes Licht zeigt an, dass Sie den Griff weiter nach unten führen sollen.
12. Ein rotes Licht zeigt an, dass Sie den Boden des Dessertbechers erreicht haben.
13. Rühren Sie weiter, halten Sie dabei die Taste gedrückt und führen Sie den Griff nach oben in seine Ausgangsposition.

WICHTIG: Erst wenn sich der Ein/Aus-Griff wieder in seiner Ausgangsposition befindet, ist der Rührvorgang abgeschlossen. Wenn Sie das Rühren an einer anderen Stelle unterbrechen, lässt sich der Dessertbecher nur schwer entfernen.

WICHTIG: Die Verarbeitungszeit hängt von Ihrem Rezept ab. Für die meisten Rezepte benötigen Sie etwa 2–3 Minuten.

14. Ziehen Sie den Stecker der Dessertmaschine.
15. Halten Sie die Entriegelungstaste gedrückt, um den Ein/Aus-Griff von der Mixer-Baugruppe abzunehmen.
16. Entriegeln Sie den Dessertbecher und drehen Sie ihn von der Mixer-Baugruppe ab.

WICHTIG: Berühren Sie nicht die Mixer-Klinge.

WICHTIG: Wenn Sie das Dessert weiter rühren möchten, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, können Sie diesen Vorgang wiederholen.

ZUSATZZUTATEN FÜR EIS ODER SORBET

Sobald Ihr gefrorenes Dessert fertig ist, können Sie Zutaten wie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Früchte hinzufügen.

1. Machen Sie, während sich die Mischung noch im Dessertbecher befindet, in der Mitte eine 1–2 cm große Vertiefung und gießen Sie die Zusatzzutaten hinein. Vermeiden Sie eine Überfüllung.

WICHTIG: Die Zusatzzutaten sollten nicht größer als 0,5cm sein.

2. Befestigen Sie die Mixer-Baugruppe wieder und setzen Sie den Ein/Aus-Griff ein.
3. Wählen Sie die Zusatzzutaten-Funktion und rühren Sie wie oben beschrieben um.

REINIGUNG, LAGERUNG UND PFLEGE

Reinigung

Reinigen Sie die Dessertbecher in warmem Seifenwasser oder im oberen Fach Ihrer Spülmaschine. **REINIGEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT SCHEUERMITTELN ODER WERKZEUGEN.** Spülen Sie die Mixer-Baugruppe unter fließendem Wasser ab. Wischen Sie den Ein/Aus-Griff und die Mixer-Baugruppe mit einem feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie den Ein/Aus-Griff **NICHT** in Wasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

Lagerung

Bewahren Sie den Ein/Aus-Griff und die Mixer-Baugruppe **NICHT** im Gefrierfach auf. Sie können die trockenen Dessertbecher im Gefrierfach

aufbewahren. Das Netzkabel kann um den Ein/Aus-Griff gewickelt werden, um die Aufbewahrung in einem Schrank oder einer Schublade zu erleichtern.

Wartung

Alle anderen Wartungsmaßnahmen müssen von einem autorisierten Servicepartner vorgenommen werden.

REZEPTE

Einfache Vanilleeiscreme	24
Einfache Schokoladeneiscreme	24
Frisches Zitronensorbet.....	25
Aromatisierter Milchshake.....	25
Slushie.....	25

Einfache Vanilleeiscreme

70ml	vollmilch
140ml	Sahne
50g	kristallzucker
1 tl	vanilleextrakt

1. Milch und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Mit einem Handrührgerät (etwa 1 bis 2 Minuten auf niedriger Stufe) oder einem Schneebesen von Hand rühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
2. Sahne und Vanilleextrakt unterrühren.
3. Die Mischung in einen Dessertbecher gießen. Darauf achten, dass die Mischung flach und gleichmäßig und die Schüssel nicht zu voll ist.
4. Abdecken und mindestens 24 Stunden im Gefrierfach kühlen. Die Temperatur des Gefrierfachs auf unter -18 °C einstellen.

WICHTIG: Nehmen Sie die Eismischung 5-10 Minuten vor dem Rühren aus dem Gefrierfach.

Einfache Schokoladeneiscreme

70ml	vollmilch
140ml	sahne
2.5 tsp	kristallzucker

2 tsp brauner zucker

20g kakaopulver

1 tl vanilleextrakt

1. Das Kakaopulver und den Zucker in einer mittelgroßen Schüssel mischen und mit einem Schneebesen rühren, bis die Mischung klumpenfrei ist.
2. Die Milch dazugeben und mit dem Handrührgerät (ca. 1 bis 2 Minuten auf niedriger Stufe) oder mit dem Schneebesen von Hand rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Sahne und Vanilleextrakt unterrühren.
4. Die Mischung in einen Dessertbecher gießen. Darauf achten, dass die Mischung flach und gleichmäßig und die Schüssel nicht zu voll ist.
5. Abdecken und mindestens 24 Stunden im Gefrierfach kühlen. Die Temperatur des Gefrierfachs auf unter -18 °C einstellen.

WICHTIG: Nehmen Sie die Eismischung 5-10 Minuten vor dem Rühren aus dem Gefrierfach.

Frisches Zitronensorbet

60g zucker

120ml wasser

100ml frisch gepresster zitronensaft

1 tl fein gehackte zitronenschale

1. Zucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf vermischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
2. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und die Mischung ohne Rühren etwa 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vollständig abkühlen lassen.
3. Nach dem Abkühlen Zitronensaft und -schale hinzufügen und verrühren.
4. Die Mischung in einen Dessertbecher gießen. Darauf achten, dass die Mischung flach und gleichmäßig und die Schüssel nicht zu voll ist.
5. Abdecken und mindestens 24 Stunden im Gefrierfach kühlen. Die Temperatur des Gefrierfachs auf unter -18 °C einstellen.

WICHTIG: Nehmen Sie die Sorbetmischung 5-10 Minuten vor dem Rühren aus dem Gefrierschrank.

Aromatisierter Milchshake

60g der gewünschten Eissorte

200ml vollmilch

- Zuerst das Eis und dann die Milch in einen leeren Dessertbehälter geben.
- Die Bedienungsanleitung für die Einstellung „Milchshake“ befolgen.

WICHTIG: Für dieses Rezept ist kein vorheriges Einfrieren nötig.

Slushie

330ml des gewünschten getränks

1. Den Dessertbecher zu $\frac{3}{4}$ mit dem gewünschten Getränk füllen (den Rest für später aufbewahren)
2. Abdecken und mindestens 24 Stunden im Gefrierfach kühlen. Die Temperatur des Gefrierfachs auf unter -18 °C einstellen.
WICHTIG: Slushie-Mischung 5-10 Minuten vor dem Rühren aus dem Gefrierfach nehmen.
3. Die Bedienungsanleitung für die Einstellung „Slushie“ befolgen und den Ablauf einmal durchgehen.
4. Anschließend die restliche Flüssigkeit bis zur MAX-Fülllinie eingießen und den Vorgang noch einmal durchführen. Sie können den Prozess wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
WICHTIG: Wenn der Slushie weniger eisig und dafür flüssiger sein soll, können Sie auch nach der Verarbeitung noch mehr Flüssigkeit zur Mischung hinzugeben.

IMPORTANTSAFEGUARDS

Wanneer u een elektrisch apparaat gebruikt, moet u altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en/of letsel te beperken:

LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.

1. Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of de aandrijfeenheid van het apparaat niet in water of een andere vloeistof
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies betreffende het gebruik ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer apparaten door of in de buurt van kinderen worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
3. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt. Naar Trek de stekker uit het stopcontact, pak de stekker vast en trek deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
4. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en ander keukengerei, uit de buurt tijdens het gebruik om het risico op letsel en/of schade aan het apparaat te beperken.
5. Controleer het apparaat voor gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Niet gebruiken als het apparaat beschadigd is of gevallen is. Neem in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont contact op met de Cuisinart Customer Care Line (zie het gedeelte 'After Sales Service' in het VK voor meer informatie).
6. Het gebruik van hulpstukken die niet door Cuisinart worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of gevaar voor letsel veroorzaken.
7. Niet buiten gebruiken.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
9. **GBRUIK GEEN SCHERPE VOORWERPEN IN DE DESSERTSCHAAL.**
10. Onderhoud anders dan reiniging en gebruikersonderhoud mag alleen worden uitgevoerd door erkend Cuisinart reparatiepersoneel.
11. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet

bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-achtige inrichtingen.

12. Gebruik het apparaat niet in een garage of onder een wandkast. Als het apparaat in een apparatengarage wordt opgeborgen, dient de stekker altijd uit het stopcontact te worden verwijderd. Als dit niet gebeurt, kan dit brandgevaar met zich meebrengen als het apparaat de wanden van de garage raakt of als het apparaat de deur raakt als deze wordt gesloten.
13. Gebruik het apparaat voor niets anders dan het beoogde doel.
14. **DIT IS EEN APPARAAT DAT ONDER TOEZICHT MOET WORDEN GEBRUIKT.** Niet onbeheerd achterlaten tijdens gebruik, na elk gebruik de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het ingeschakeld of aangesloten is.
15. Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het gaat monteren, demonteren of schoonmaken.
16. Zorg er altijd voor dat je handen droog zijn voordat je het netsnoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.
17. Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal en alle reclamelabels of -stickers van het apparaat verwijderd zijn voor het eerste gebruik.
18. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
19. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander.
20. Gebruik voor dit apparaat geen andere accessoires of hulpstukken dan die worden aanbevolen door Cuisinart.
21. Controleer alle onderdelen regelmatig voor gebruik. Als een onderdeel beschadigd is, **NIET GEBRUIKEN.**
22. Dek het apparaat tijdens gebruik niet af om letsel of brand te voorkomen.
23. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart verwijderbaar regelsysteem.
24. **OPMERKING:** Dit apparaat heeft een herinstelbare zekering. Als het apparaat overbelast wordt of onder extreme druk komt te staan, zal de motor stoppen met draaien. Laat de aan/uit-knop los en trek de aan/uit-knop indien mogelijk terug naar de oorspronkelijke positie; wacht vervolgens 10 seconden zodat het apparaat zich kan herstellen. Als het apparaat nog steeds niet werkt, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen.

25. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stop onmiddellijk met het gebruik in geval van schade. Als het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant worden vervangen. Breng het apparaat terug naar het Customer Care Centre. De consument mag het apparaat niet zelf repareren.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

SPECIALE INSTRUCTIES VOOR KABELSET

Er is een kort netsnoer voorzien om de risico's te beperken die ontstaan als je verstrikt raakt in of struikelt over een langer snoer. Langere verlengsnoeren kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt. Als een lang, gepolariseerd verlengsnoer wordt gebruikt, moet het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer minstens even groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat en moet het langere snoer zo worden gelegd dat het niet over het aanrecht of tafelblad hangt, waar kinderen of dieren eraan kunnen trekken of over kunnen struikelen.

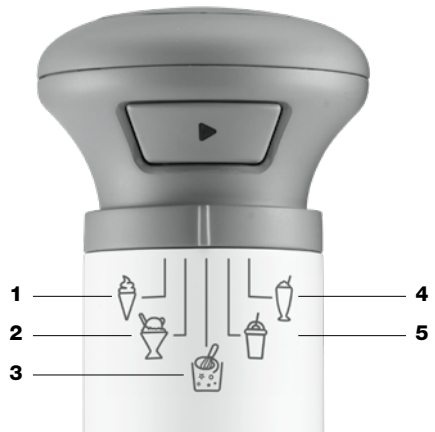
LET OP

- Dompel de Power Handle of het mes niet onder in water.
- Om het risico op brand of elektrische schokken te beperken, mag u de Power Handle of de menginrichting niet demonteren.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
- Controleer de spanning om er zeker van te zijn dat de spanning op het naamplaatje overeenkomt met uw spanning.
- Reinig nooit met schuurpoeder of harde voorwerpen.
- DIT IS GEEN BLENDER. Verwerk geen ijsblokjes of harde losse ingrediënten.

FUNCTIES EN VOORDELEN

1. **Aan/uit-knop**
2. **Het snoer wordt veilig om de Power Handle gewikkeld als de traktatiemaker niet in gebruik is**
3. **Vooraf ingestelde opties**
(Zie hieronder: Voorinstellingen begrijpen)
4. **Stroomhandvat**
5. **Mengen**
6. **Dessertbekers met deksel; Drie bekervan 240 ml kunnen in de vriezer worden gestapeld**

DE PRESETS BEGRIJPEN



1. **IJS CREAM**
Zuivel- en niet-zuivelrecepten voor schepijs
2. **SORBET**
Maak bevroren traktaties op basis van fruit
3. **MIX INS**
Pas je traktatie aan met chocoladeschilfers, noten, vers fruit en meer
4. **MELK SHAKE**
Meng zelfgemaakt of gekocht ijs met melk
5. **SLUSHIE**
Maak slushies van je favoriete drankjes

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal van de traktatiemaker. Was de dessertbekers in een warm sopje om stof of resten van het productie- en verzendproces te verwijderen. Dompel de Power Handle of het mes NIET onder in water. Veeg ze af met een vochtige doek. Reinig de onderdelen NIET met schurende reinigingsmiddelen of harde voorwerpen.

GEBRUIKSAANWIJZING



1. Bereid de recepten van je keuze en vul dessertkopjes.

OPMERKING: Vul niet voorbij de MAX-vullijn op de dessertbeker.

OPMERKING: Gebruik voor koolzuurhoudende recepten een kwart minder vloeistof dan voor standaard ijsrecepten.

2. Als het recept bevroren moet worden (ijs, slushie en sorbet), zorg dan dat het mengsel vlak is en plaats het deksel op de dessertbeker. Vries minstens 24 uur in; de beker moet plat en rechtop in de vriezer staan.

OPMERKING: Verwerk geen recepten die schuin of ongelijk zijn ingevroren.

3. Zodra het mengsel is bereid (en 24 uur bevroren voor ijs, slushie & sorbet), verwijder je het deksel en draai om de dessertbeker te vergrendelen aan de menginrichting.

OPMERKING: Laat bevroren desserts 5-10 minuten op kamertemperatuur komen voordat je ze verwerkt.

4. Zodra de dessertbeker op zijn plaats zit, bevestigt u de Power Handle op de bovenkant van de menginrichting door de groeven uit te lijnen; de ontgrendelknop moet van u af gericht zijn. Druk vervolgens de ontgrendelingsknop in en duw hem naar beneden op zijn plaats. De Power Handle klikt vast aan de menginrichting.

OPMERKING: De dessertbeker moet aan de

menginrichting bevestigd worden voordat de Power Handle bevestigd wordt, anders werkt de traktatiemaker niet.

5. Zet de traktatiemaker rechtop op een plat oppervlak.
6. Kies je voorkeursinstelling door de draaiknop op de Power Handle te draaien.
7. Steek de traktatiemaker in een stopcontact.
8. Houd het blad met één hand vast. Gebruik de andere hand om de bovenkant van de stroomhendel stevig vast te pakken.
9. Als je klaar bent om de traktatiemaker te gebruiken, houd je de aan/uit-knop ► ingedrukt.
10. Terwijl u de knop ingedrukt houdt, oefent u een minimale neerwaartse kracht uit om de stroomhandgreep door het mengsel te leiden. Gebruik niet te veel kracht, want het mes doet het zware werk.

OPMERKING: De motor moet worden ingeschakeld voordat er neerwaartse kracht wordt uitgeoefend om vastlopen te voorkomen.

11. Het mes zal je ingrediënten omwoelen terwijl je het handvat naar beneden leidt. Een groen lampje geeft aan dat je naar beneden moet blijven sturen.
12. Een rood lampje geeft aan dat je de bodem van de dessertbeker hebt bereikt.
13. Blijf karnen door de knop ingedrukt te houden en de hendel omhoog te leiden naar de oorspronkelijke positie.
OPMERKING: Het karnen is pas voltooid als de stroomhendel weer in de oorspronkelijke stand staat. Als je stopt met karnen in een andere positie, zal de dessertbeker moeilijk te verwijderen zijn.
OPMERKING: De verwerkingstijd hangt af van je recept, maar de meeste recepten duren ongeveer 2-3 minuten.
14. Haal de traktatiemaker uit het stopcontact.
15. Houd de ontgrendelknop ingedrukt om de Power Handle van de menginrichting te tillen.
16. Draai en ontgrendel de dessertbeker van de menginrichting.
OPMERKING: Raak het mengblad niet aan.
OPMERKING: Als je het dessert verder gekarnd wilt hebben om de gewenste consistentie te bereiken, kun je dit proces nog een keer herhalen.

MIX-IN'S TOEVOEGEN AAN IJS OF SORBET

Zodra je bevroren traktatie klaar is met karnen, kun je mix-ins toevoegen, zoals chocoladeschilfers, noten of fruit.

1. Terwijl het mengsel nog in de dessertbeker zit, maak je een kuiltje van 1-2 cm in het midden en giet je de mix-ins erin.

OPMERKING: Mix-ins mogen niet groter zijn dan 0,5cm in grootte.

2. Bevestig opnieuw aan de menginrichting en breng de stroomhandgreep aan.
3. Selecteer de functie Mix-Ins en voer de bovenstaande stappen uit om te karnen.

REINIGING, OPSLAG EN ONDERHOUD

Reiniging

Reinig de dessertbekers in een warm sopje of op het bovenste rek van je vaatwasser. NIET SCHOONMAKEN MET SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN OF GEREEDSCHAPPEN. Spoel de menginrichting af onder kraanwater. Veeg de Power Handle en de menginrichting schoon met een vochtige doek. Dompel de Power Handle NIET onder in water. Droog alle onderdelen grondig.

Opbergen

Bewaar de Power Handle of menginrichting NIET in de vriezer. Je kunt de droge dessert cups in de vriezer bewaren. Het netsnoer kan om de Power Handle worden gewikkeld zodat het gemakkelijk in een kast of lade kan worden opgeborgen.

Onderhoud

Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

RECEPTEN

Eenvoudig vanille-ijs.....	29
Eenvoudig chocolade-ijs.....	29
Sorbet van verse citroen.....	30
Milkshake met smaakje.....	30
Slushie.....	30

Eenvoudig vanille-ijs

70ml	volle melk
140ml	dubbele room
50g	kristalsuiker
1	theelepels vanille-extract

1. Meng melk en suiker in een middelgrote kom. Gebruik een handmixer (ongeveer 1 tot 2 minuten op lage snelheid) of klop met de hand tot de suiker is opgelost.
2. Roer de dubbele room en het vanille-extract erdoor.
3. Giet het mengsel in de dessertbeker. Zorg ervoor dat het mengsel vlak, horizontaal en niet te vol is.
4. Dek af en zet minstens 24 uur in de vriezer. Zorg ervoor dat de temperatuur van je vriezer onder de -18 °C staat.

OPMERKING: Haal het ijsmengsel 5-10 minuten voor het karnen uit de vriezer.

Eenvoudig chocolade-ijs

70ml	volle melk
140ml	dubbele room
2.5 tsp	kristalsuiker
2 tsp	bruine suiker
20g	cacaopoeder
1	theelepels vanille-extract

1. Combineer het cacaopoeder en de suikers in een middelgrote kom; roer met een garde om klontjes te verwijderen.
2. Voeg de melk toe en meng met een handmixer (ongeveer 1 tot 2 minuten op lage snelheid) of klop met de hand tot de suiker is opgelost.
3. Roer de dubbele room en het vanille-extract erdoor.
4. Giet het mengsel in de dessertbeker. Zorg ervoor dat het mengsel vlak, horizontaal en niet te vol is.
5. Dek af en zet minstens 24 uur in de vriezer. Zorg ervoor dat de temperatuur van je vriezer onder de -18 °C staat.

OPMERKING: Haal het ijsmengsel 5-10 minuten voor het karnen uit de vriezer.

Sorbet van verse citroen

60g	suiker
120ml	water
100ml	versgeperst citroensap
1	theelepels fijngehakte citroenschil

1. Combineer de suiker en het water in een middelgrote steelpan en breng aan de kook op middelhoog vuur.
2. Verlaag het vuur tot laag en laat zonder te roeren sudderen tot de suiker is opgelost, ongeveer 3 tot 5 minuten. Laat volledig afkoelen.
3. Voeg wanneer het afgekoeld is het citroensap en de schil toe; roer om te combineren.
4. Giet het mengsel in de dessertbeker. Zorg ervoor dat het mengsel vlak, horizontaal en niet te vol is.
5. Dek af en zet minstens 24 uur in de vriezer. Zorg ervoor dat de temperatuur van je vriezer onder de -18 °C staat.

OPMERKING: Haal het sorbetmengsel 5-10 minuten voor het karnen uit de vriezer.

Milkshake met smaakje

60g	je favoriete ijs
200ml	volle melk

1. Doe je ijs en melk in een leeg dessertbakje, ijs eerst.
2. Volg de bedieningsinstructies met de Milkshake-instelling.

OPMERKING: dit recept hoeft niet vooraf te worden ingevroren.

Slushie

330ml	je favoriete drankje
--------------	-----------------------------

1. Vul de dessertbeker voor $\frac{3}{4}$ met de drank van je keuze (bewaars de overgebleven drank voor later)
2. Dek af en zet minstens 24 uur in de vriezer. Zorg ervoor dat de temperatuur van je vriezer onder de -18 °C staat.

OPMERKING: Haal het slushiemengsel 5-10 minuten voor het karnen uit de vriezer.

3. Volg de bedieningsinstructies met de Slushie-instelling en verwerk één keer.
4. Voeg na het eerste proces de resterende vloeistof toe aan de MAX-vullijn en verwerk opnieuw. Je kunt het proces herhalen tot de gewenste consistentie is bereikt.

OPMERKING: je kunt ook meer vloeistof toevoegen aan het mengsel nadat je klaar bent met verwerken voor een minder ijzige, langere slushie.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, zawsze przestrzegaj podstawowych środków ostrożności mających na celu ograniczenie ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń ciała, w tym:

PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

1. Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki zasilania w wodzie ani innej cieczy.
2. Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, tylko wtedy, gdy osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego bezpiecznej obsługi. Nadzór osoby dorosłej jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Zwracaj uwagę na dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
3. Wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij jego wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający (kabel).
4. Nie dotykaj ruchomych części. Trzymaj ręce, włosy, ubranie oraz łopatki i inne narzędzia z dala od urządzenia podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia urządzenia.
5. Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych śladów uszkodzenia. Nie używaj urządzenia, które uległo uszkodzeniu lub upadło na ziemię. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia skontaktuj się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (szczegółowe informacje znajdziesz w sekcji „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).
6. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez firmę Cuisinart może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
7. Nie stosuj na zewnątrz.
8. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub stołu, ani dotykał gorących powierzchni.
9. NIE UŻYWAJ OSTRYCH NARZĘDZI W MISIE NA DESERY.
10. Wszelkie naprawy, poza czyszczeniem i

konserwacją użytkownika, powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis Cuisinart.

11. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń i nie powinno być używane w takich miejscach jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; oraz w pensjonatach.
12. Nie używaj urządzenia umieszczonego w szafce na sprzęt AGD ani pod szafką ścienną. Przed włożeniem urządzenia do szafki na sprzęt AGD w celu jego przechowywania, zawsze najpierw odłącz je od gniazdka elektrycznego. W przeciwnym razie może dojść do pożaru, zwłaszcza jeśli urządzenie zetknie się ze ścianą lub z drzwiczkami podczas ich zamykania.
13. Nie używaj urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
14. OBSŁUGA NINIEJSZEGO URZĄDZENIA WYMAGA OBECNOŚCI UŻYTKOWNIKA. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Zawsze odłączaj od zasilania po każdym użyciu. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do zasilania.
15. Urządzenie odłącz od źródła zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
16. Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed dotknięciem przewodu zasilającego lub wycięciem wtyczki z gniazdka.
17. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i naklejki przed pierwszym użyciem urządzenia.
18. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
19. Nie stawiaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu.
20. Nie używaj z tym urządzeniem akcesoriów ani przystawek innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
21. Regularnie sprawdzaj wszystkie części przed użyciem. Jeśli którakolwiek część jest uszkodzona, NIE UŻYWAJ urządzenia.
22. Aby uniknąć obrażeń lub ryzyka pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas pracy.
23. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi zewnętrznym timerem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
24. UWAGA: To urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik z możliwością ponownego ustawienia. Jeśli urządzenie zostanie przeciążone lub poddane ekstremalnie sile nacisku, silnik przestanie działać. Zwolnij przycisk zasilania i pociągnij dźwignię

zasilania do pierwotnego położenia, jeśli to możliwe; następnie odczekaj 10 sekund, aby urządzenie mogło się zregenerować. Spróbuj ponownie, jeśli urządzenie nadal nie działa, odłącz je i pozwól mu ostygnąć przez 15 minut, a następnie wznów użytkowanie.

25. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia należy natychmiast zaprzestać użytkowania. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta. Urządzenie należy zwrócić do Centrum Obsługi Klienta. Konsument nie może podejmować prób naprawy.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO SZCZEGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego ma na celu ograniczenie ryzyka zapłątania się lub potknięcia się o przewód, gdyby był dłuższy. Można stosować przedłużacze, pod warunkiem zachowania ostrożności. Jeśli używasz przedłużacza z polaryzacją, upewnij się, że jego parametry elektryczne są co najmniej równe parametrom urządzenia. Ułóż przewód tak, żeby nie zwiślał z blatu lub stołu, aby uniknąć ryzyka potknięcia lub przypadkowego pociągnięcia przez dzieci lub zwierzęta domowe.

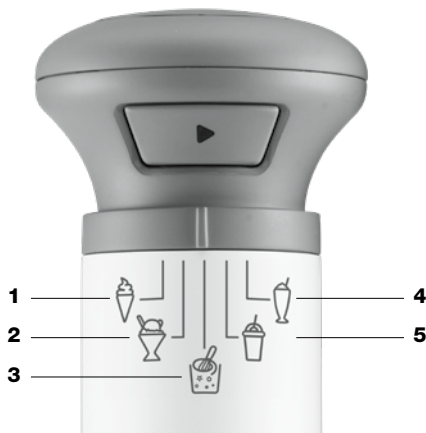
OSTRZEŻENIE

- Nie zanurzaj uchwyty zasilania ani zespołu mieszadeł w wodzie.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru lub porażenia prądem, nie demontuj uchwyty zasilania ani zespołu mieszającego.
- Naprawy mogą wykonywać tylko autoryzowane osoby.
- Sprawdź napięcie w swoim domu, aby mieć pewność, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne.
- Nigdy nie używaj do czyszczenia metalowych zmywaków lub proszków ściernych.
- TO NIE JEST BLENDER. Nie należy przetwarzać kostek lodu ani twardych składników.

FUNKCJE I CECHY

1. Przycisk zasilania
2. Owiń przewód bezpiecznie wokół uchwyty zasilania, gdy urządzenie nie jest używane
3. Wstępne ustawienia (Zobacz sekcję poniżej: Opis wstępnych ustawień)
4. Uchwyt zasilania
5. Zespół mieszający
6. Kubki na deser z pokrywkami; trzy kubki o pojemności 240 ml można ułożyć jeden na drugim w zamrażarce

OPIS WSTĘPNYCH USTAWIEŃ



1. **LODY**
Przepisy na lody o konsystencji do nabierania – z nabiałem i bez nabiału
2. **SORBET**
Przygotuj mrożone desery na bazie owoców
3. **DODATKI**
Dostosuj swój deser, dodając do niego kawałki czekolady, orzechy, świeże owoce i inne dodatki
4. **KOKTAJLE MLECZNE**
Wymieszaj domowe lub kupne lody z mlekiem
5. **GRANITA**
Zmieniaj swoje ulubione napoje w orzeźwiająca granitę

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe. Umyj kubki do deserów w ciepłej wodzie z mydłem, aby usunąć kurz i pozostałości po procesie produkcji i transportu. **NIE ZANURZAJ** uchwyty zasilania ani zespołu mieszadeł w wodzie. Przetrzyj je wilgotną ściereczką. **NIE** czyść żadnej z części ściernymi środkami czyszczącymi ani szorstkimi czyszcikami.

INSTRUKCJA OBSŁUGI



1. Przygotuj wybrane desery i napełnij nimi kubki do deserów.

UWAGA: Nie napełniaj kubka do deserów powyżej maksymalnej linii napełnienia (MAX).

UWAGA: W przypadku przepisów z gazowanymi składnikami użyj o jedną czwartą mniej płynu niż w standardowych przepisach na lody.

2. Jeśli przepis wymaga mrożenia (lody, granita, sorbet), upewnij się, że mieszanka jest równomiernie rozprowadzona, a następnie zamknij kubek na deser pokrywką. Włóż do zamrażarki i pozostaw go w niej przez co najmniej 24 godziny; kubek powinien stać prosto i w pozycji pionowej w zamrażarce.

UWAGA: Nie wykorzystuj przygotowanych mieszanek, które zostały zamrożone pod kątem lub nierówno.

3. Po przygotowaniu mieszanki (i zamrożeniu jej przez 24 godziny w przypadku lodów, granitu i sorbetu), zdejmij pokrywkę i przekręć, aby zablokować kubek do deserów w zespole mieszającym.

UWAGA: Pozostaw zmrożone mieszanki w temperaturze pokojowej na 5-10 minut przed dalszym przetwarzaniem.

4. Ustaw kubek do deserów w odpowiedniej pozycji, a następnie zamocuj uchwyt zasilania na górze zespołu mieszającego, dopasowując rowki. Przycisk zwalniający powinien być skierowany na

zewnątrz. Następnie naciśnij przycisk zwalniający i wcisnij uchwyt w dół, aż zablokuje się na miejscu. Uchwyt zasilania zablokuje się w zespole mieszającym.

UWAGA: Kubek do deserów musi być zamocowany w zespole mieszającym przed założeniem uchwyty zasilania, w przeciwnym razie urządzenie nie zadziała.

5. Ustaw maszynkę do lodów na płaskiej powierzchni w pozycji pionowej.
6. Przekręć pokrętko na wybrane ustawienie wstępne na uchwycie zasilania.
7. Podłącz maszynkę do lodów do gniazdka elektrycznego.
8. Jedną ręką trzymaj zespół mieszadeł. Drugą ręką mocno chwyć górną część uchwyty zasilania.
9. Aby uruchomić maszynkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania ►.
10. Naciśnij przycisk i delikatnie przyciśnij uchwyt zasilania, aby przesunął się w sposób kontrolowany przez masę w celu jej dokładnego przemieszania. Nie stosuj nadmiernej siły. Mieszadło wykona całą potrzebną pracę.

UWAGA: Silnik musi być włączony przed naciśnięciem uchwyty, aby uniknąć zacięcia.

11. Mieszadło będzie mieszać składniki, gdy będziesz przyciskać uchwyt. Zapalone zielone światelko oznacza konieczność kontynuowania przyciskania uchwyty.
12. Zapalenie się czerwonego światelka sygnalizuje dotarcie do dna kubka do deserów.
13. Kontynuuj mieszanie, trzymając przycisk i powoli ciągnąc uchwyt w górę do jego pierwotnej pozycji.

UWAGA: Proces mieszania zakończy się dopiero, gdy uchwyt zasilania wróci do swojej pierwotnej pozycji. Jeśli przerwiesz mieszanie w innej pozycji, wyjęcie kubka do deserów będzie trudne.

UWAGA: Czas mieszania zależy od przepisu, jednak przygotowanie większości deserów zajmuje około 2-3 minut.

14. Odłącz urządzenie z gniazdka.
15. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający, aby zdjąć uchwyt zasilania z zespołu mieszającego.
16. Przekręć i odblokuj kubek do deserów, aby oddzielić go od zespołu mieszającego.

UWAGA: Nie dotykaj mieszadła.

UWAGA: Jeśli chcesz, aby deser był bardziej wymieszany i osiągnął twoją pożądaną konsystencję, możesz powtórzyć ten proces.

DODAWANIE DODATKÓW DO LODÓW LUB SORBETU

Po zakończeniu mieszania mrożonego deseru, możesz dodać do niego dodatki, takie jak kawałki czekolady, orzechy lub owoce.

1. Gdy mieszanka nadal znajduje się w kubku do deserów, zrób w jej środku wgłębienie o głębokości 1-2 cm i wsymp do niego dodatki, uważając, aby nie przepełnić kubka.

UWAGA: Dodatki nie powinny być większe niż 0.5cm.

2. Ponownie zamocuj kubek do zespołu mieszającego i wózp uchwyt zasilania.
3. Wybierz funkcję Dodatki i wykonaj powyższe kroki, aby wymieszać.

INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I KONSERWACJI

Instrukcja czyszczenia

Umyj kubki do deserów w ciepłej wodzie z mydłem lub wózp je na górną półkę zmywarki. **NIE CZYŚĆ ŚRODKAMI ŚCIERNYMI I NIE UŻYWAJ SZORSTKICH CZYSZCZĄCZYW.** Oplucz zespół mieszający pod bieżącą wodą. Przetrzyj uchwyt zasilania i zespół mieszający wilgotną ściereczką. **NIE ZANURZAJ** uchwytu zasilania w wodzie. Dokładnie wysusz wszystkie części.

Przechowywanie

NIE przechowuj uchwytu zasilania ani zespołu mieszającego w zamrażarce. Możesz przechowywać suche kubki do deserów w zamrażarce. Przewód zasilający można owinąć wokół uchwytu zasilania, co ułatwi jego przechowywanie w szafce lub szufladzie.

Konserwacja

Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.

PRZEPISY

Proste lody waniliowe.....	34
Proste lody czekoladowe.....	34
Sorbet ze świeżych cytryn.....	35
Smakowy koktajl mleczny.....	35
Granita.....	35

Proste lody waniliowe

70ml	pełnotłustego mleka
140ml	śmietany kremówki
50g	granulowanego cukru
1	łyżeczka ekstraktu waniliowego

1. Wlej mleko do średniej miski i dodaj do niego cukier. Ubijaj ręcznym mikserem (około 1-2 minuty na niskich obrotach) lub trzepaczką, aż cukier się rozpuści.
2. Dodaj śmietanę i ekstrakt z wanilii, wymieszaj.
3. Wlej mieszankę do kubka na deser. Upewnij się, że mieszanka jest równo wlana do kubka na deser, nie wylewa się z niego i ma poziomą powierzchnię.
4. Przykryj kubek i wózp do zamrażarki na co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura w zamrażarce jest ustawiona poniżej -18 °C.

UWAGA: Wyjmij mieszankę do lodów z zamrażarki i odstaw na 5-10 minut przed rozpoczęciem mieszania.

Proste lody czekoladowe

70ml	pełnotłustego mleka
140ml	śmietany kremówki
2.5 tsp	granulowanego cukru
2 tsp	brązowego cukru
20g	kakao w proszku
1	łyżeczka ekstraktu waniliowego

1. Wymieszaj kakao i cały cukier w średniej misce. Ubij lekko trzepaczką, aby pozbyć się grudek.

2. Dodaj mleko i ubijaj ręcznym mikserem (około 1-2 minuty na niskich obrotach) lub trzepaczką, aż cukier się rozpuści.
3. Dodaj śmietanę i ekstrakt z wanilii, wymieszaj.
4. Wlej mieszankę do kubka na deser. Upewnij się, że mieszanka jest równo wlana do kubka na deser, nie wylewa się z niego i ma poziomą powierzchnię.
5. Przykryj kubek i włóż do zamrażarki na co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura w zamrażarce jest ustawiona poniżej -18 °C.

UWAGA: Wyjmij mieszankę do lodów z zamrażarki i odstaw na 5-10 minut przed rozpoczęciem mieszania.

Sorbet ze świeżych cytryn

60g	cukru
120ml	wody
100ml	świeżo wyciskanego soku z cytryny
1	łyżeczka startej skórki z cytryny

1. Wlej wodę do średniego rondla i wsyp do niej cukier. Mieszankę zagotuj na średnio-wysokim ogniu.
2. Zmniejsz ogień do niskiego i gotuj na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści, przez około 3 do 5 minut. Odstaw do całkowitego ostudzenia.
3. Po ostudzeniu dodaj sok i skórkę z cytryny, a następnie wymieszaj, aby połączyć składniki.
4. Wlej mieszankę do kubka na deser. Upewnij się, że mieszanka jest równo wlana do kubka na deser, nie wylewa się z niego i ma poziomą powierzchnię.
5. Przykryj kubek i włóż do zamrażarki na co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura w zamrażarce jest ustawiona poniżej -18 °C.

UWAGA: Wyjmij mieszankę do sorbetu z zamrażarki i odstaw na 5-10 minut przed rozpoczęciem mieszania.

Smakowy koktajl mleczny

60g	twoich ulubionych lodów
200ml	pełnotłustego mleka

1. Przelóż lody do pustego kubka na deser i dolej do nich mleko.
2. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi i użyj ustawienia do przygotowywania koktajli mlecznych.

UWAGA: Ten przepis nie wymaga wcześniejszego mrożenia.

Granita

330ml	twojego ulubionego napoju
--------------	----------------------------------

1. Napełnij kubek do deserów w $\frac{3}{4}$ wybranym napojem (pozostawiając resztę napoju na później).
2. Przykryj kubek i włóż do zamrażarki na co najmniej 24 godziny. Upewnij się, że temperatura w zamrażarce jest ustawiona poniżej -18 °C.

UWAGA: Wyjmij mieszankę do granity z zamrażarki i odstaw na 5-10 minut przed rozpoczęciem mieszania.

3. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi i użyj ustawienia do przygotowywania granity.
 4. Po pierwszym etapie, dolej pozostały płyn do kubka na desery do linii maksymalnego napełnienia i powtórz proces. Możesz powtarzać proces, aż osiągniesz pożądaną konsystencję.
- UWAGA:** Po zakończeniu przetwarzania możesz dodać więcej płynu do mieszanki, aby uzyskać granitę, która jest mniej zmrożona i ma większą objętość.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Följ alltid grundläggande säkerhetsåtgärder vid användning av elektriska apparater för att minska risken för brand, elstötar och personsador, inklusive:

LÄS ALLA ANVISNINGAR INNAN ANVÄNDNING.

1. För att skydda mot risken för elektriska stötar, placera inte sladd, stickpropp eller motordrivenhet för apparaten i vatten eller någon annan vätska.
2. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte är under nära uppsikt av och får anvisningar från en person som ansvarar för deras säkerhet. Apparater som används av eller i närheten av barn måste övervakas noggrant. Barn bör övervakas så att de kan hindras från att leka med apparaten.
3. Stäng AV apparaten och dra sedan ur kontakten när den inte används, innan du monterar eller demonterar delar och innan du rengör den. Fatta tag i kontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra aldrig i elsladden.
4. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta under drift för att minska risken för personsador och/eller skador på apparaten.
5. Inspektera alltid apparaten före användning för synliga tecken på skador. Använd inte om apparaten är skadad eller om apparaten har tappats. I händelse av skada eller om det uppstår ett fel på apparaten ska du kontakta Cuisinarts kundtjänst (se avsnittet «Efterförsäljningsservice i Storbritannien» för mer information).
6. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av Cuisinart kan orsaka brand, elektrisk stöt eller kroppsskada.
7. Får ej användas utomhus.
8. Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller arbetsytor eller komma i kontakt med heta ytor.
9. ANVÄND INTE VASSA FÖREMÅL INNE I DESSERTSKÅLAR.
10. All annan service än rengöring och användarunderhåll bör endast utföras av auktoriserad Cuisinart-reparatör.
11. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och är inte avsedd att användas i applikationer som: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-anläggningar.
12. Använd inte apparaten i utrymmen med andra apparater eller under ett väggskåp. Om du förvarar apparaten i ett skåp för köksapparat ska du alltid koppla bort den från eluttaget. Om du inte gör det kan det uppstå brandrisk, särskilt om apparaten är i kontakt med väggarna eller om dörren kommer i kontakt med enheten när den stängs.
13. Använd inte apparaten för annat än avsett bruk.
14. MASKINEN MÅSTE ÖVERVAKAS UNDER ANVÄNDNING. Använd inte maskinen utan uppsikt och koppla ur den efteråt. Lämnna aldrig maskinen utan uppsikt när den är påslagen eller ansluten.
15. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och innan montering, demontering eller rengöring.
16. Se alltid till att dina händer är torra innan du rör vid nätsladden eller drar ut kontakten ur eluttaget.
17. Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter och klistermärken innan första användning.
18. Placera enheten på en stabil och jämn yta, nära ett eluttag.
19. Placera inte maskinen på eller nära heta gas- eller elplattor.
20. Använd inte andra tillbehör till denna apparat än de som rekommenderas av Cuisinart.
21. Kontrollera regelbundet alla delar före användning. ANVÄND INTE om någon del är skadad.
22. För att undvika skador eller eventuell brand, täck inte över apparaten när den används.
23. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
24. NOTERA: Denna enhet har en återställbar säkringsfunktion. Om enheten överbelastas eller utsätts för extrem tryckkraft kommer motorn att sluta gå. Släpp strömbrytaren och dra strömhandtaget till dess ursprungliga läge om möjligt; vänta sedan i 10 sekunder så

att enheten kan återhämta sig. Försök igen, om enheten fortfarande inte går igång, dra ur kontakten och låt enheten svalna i 15 minuter, och återuppta sedan användningen.

25. Använd inte apparaten om kabeln är skadad. Om den är skadad ska du omedelbart sluta använda den. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren. Lämna in apparaten till kundtjänst. Konsumenten får inte själv försöka reparera apparaten.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

SPECIELLA INSTRUKTIONER FÖR SLADSET

Den medföljande strömssladden är kort eftersom längre sladdar medför risk för att personer trasslar in sig i eller snubblar på dem. Förlängningssladdar kan används förutsatt att det sker med försiktighet. Om en lång, polariserad förlängningssladd används skall den elektriska klassningen av förlängningssladden vara minst lika stor som apparatens elektriska klassning, och den längre sladden skall läggas så att den inte hänger över bänk- eller bordsskivan så att den kan dras ner av barn eller utgöra en snubbelrisk.

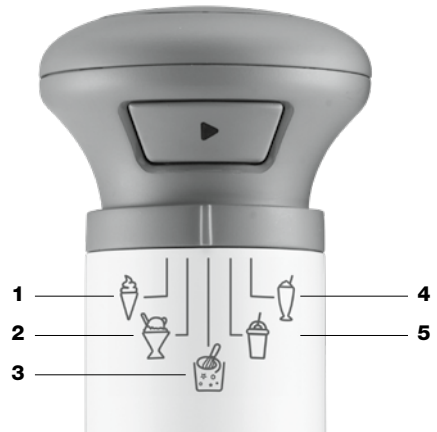
FÖRSIKTIGHET

- Sänk inte ned krafthandtaget eller blandningsenheten i vatten.
- För att minska risken för brand eller elektriska stötar, ta inte isår handtaget eller blandningsenheten.
- Reparationer bör endast utföras av auktoriserad personal.
- Kontrollera om spänningen som anges på typskylten överensstämmer med spänningen i ditt hem.
- Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.
- **DETTA ÄR INTE EN MIXER.** Bearbeta inte isbitar eller hårda, lösa ingredienser.

FUNKTIONER OCH FÖRDELAR

1. **Strömknapp**
2. **Sladden lindas säkert runt strömhandtaget när glassmaskinen inte används**
3. **Förinställda alternativ** (se nedan: Förstå förinställningar)
4. **Krafthandtag**
5. **Blandningsenhet**
6. **Dessertkoppar med lock; Tre 240 ml koppar kan staplas i frysen**

FÖRSTÅ FÖRINSTÄLLNINGARNA



1. **GLASS**
Recept på mejeriprodukter och icke-mejeriprodukter för glass som kan skopas
2. **SORBET**
Gör frysta fruktbaserade godsaker
3. **MIX INS**
Anpassa din godbit med chokladchips, nötter, färsk frukt och mer
4. **MILK SHAKE**
Blanda hemgjord eller köpt glass med mjölk
5. **SLUSHIE**
Förvandla dina favoritdrycker till slushies

INNAN ANVÄNDNING FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort allt förpackningsmaterial från godistillverkaren. Tvätta dessertmuggarna i varmt tvålatten för att ta bort eventuellt damm eller rester från tillverknings- och fraktprocessen. SÄNK INTE ned krafthandtaget eller blandningsheten i vatten. Torka av dem med en fuktig trasa. RENGÖR INTE någon av delarna med slipande rengöringsmedel eller hårda redskap.

BRUKSANVISNING



1. Förbered recepten efter eget val och fyll dessertmuggar.
OBS! Fyll inte förbi MAX-påfyllningslinjen på dessertkoppen.
OBS! För kolsyrade recept, använd en fjärdedel mindre vätska än vanliga glassrecept.
2. Om receptet kräver att frysas (glass, slushie och sorbet), se till att blandningen är jämn och lägg på locket på dessertkoppen. Frys i minst 24 timmar; koppen ska sitta platt och upprätt i frysen.
OBS! Bearbeta inte recept som har frysts i en vinkel eller ojämnt.
3. När blandningen har förberetts (och fryst i 24 timmar för glass, slushie och sorbet), ta av locket och vrid för att låsa dessertkoppen till blandningsheten.
OBS! Låt frysta desserter stå i rumstemperatur i 5-10 minuter innan bearbetning.
4. När dessertkoppen är på plats fäster du krafthandtaget på toppen av blandningsheten genom att rikta upp skårorna; frigöringsknappen ska vara vänd bort från dig. Tryck sedan in frigöringsknappen och tryck nedåt på plats. Krafthandtaget kommer att kopplas in i blandningsheten.
OBS! Dessertkoppen måste fästas på blandningsheten innan du sätter på Power Handtaget eller godismaskinen fungerar inte.

5. Placera den sammansatta godismaskinen på en plan yta i upprätt läge.
6. Välj din förinställning genom att vrida ratten på strömhandtaget.
7. Anslut godismaskinen till ett eluttag.
8. Håll i bladenheten med en hand. Använd den andra handen för att ta ett stadigt tag i toppen av elhandtaget.
9. När du är redo att använda godismaskinen, tryck och håll in strömknappen ►.
10. Medan du håller in knappen, applicera minimal kraft nedåt för att styra krafthandtaget genom blandningen. Använd inte överdriven kraft eftersom bladet kommer att göra det hårda arbetet.
OBS! Motorn måste vara påslagen innan någon nedåtriktad kraft appliceras för att undvika stopp.
11. Bladet kommer att fräsa dina ingredienser när du styr ned handtaget. En grön lampa indikerar att du fortsätter att guida nedåt.
12. Ett rött ljus kommer att signalera att du har bearbetat till botten av dessertkoppen.
13. Fortsätt att fräsa genom att hålla in knappen och för handtaget uppåt till sitt ursprungliga läge.
OBS! Fräsningsprocessen kommer endast att slutföras när krafthandtaget är tillbaka till sitt ursprungliga läge. Om du slutar fräsa i någon annan position blir dessertkoppen svår att ta bort.
OBS! Bearbetningstiden kommer att variera beroende på ditt recept, de flesta recept bör ta cirka 2-3 minuter.
14. Koppla bort godismaskinen.
15. Tryck och håll in frigöringsknappen för att lyfta strömhandtaget från blandningsheten.
16. Vrid och lås upp dessertkoppen bort från blandningsheten.
OBS! Rör inte blandningsbladet.
OBS! Om du vill ha efterrätten ytterligare kärnad för att uppnå önskad konsistens, kan du upprepa denna process igen.

LÄGGA TILL MIX-INS TILL GLASS ELLER SORBET

När din frysta goding har körts färdigt kan du lägga till blandningar, som chokladchips, nötter eller frukt.

1. Vispa att blandningen fortfarande finns i dessertkoppen, skapa en 1-2 cm brunn i mitten och håll i dina mix-ins, var noga med att inte överfylla.
OBS! Blandningar bör inte vara större än 0.5cm i storlek.
2. Sätt tillbaka till blandningsenheten och sätt in strömhandtaget.
3. Välj Mix-Ins-funktionen och slutför stegen ovan för att fräsa.

RENGÖRING, LAGRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring

Rengör dessertmuggarna i varmt tvålvatten eller på översta hyllan i din diskmaskin. RENGÖRA INTE MED RENGÖRINGSMEDEL ELLER REDSKAP. Skölj blandningsenheten under kranvatten. Torka av strömhandtaget och blandningsenheten med en fuktig trasa. SÄNK INTE ned krafthandtaget i vatten. Torka alla delar noggrant.

Förvaring

Förvara INTE handtaget eller blandningsenheten i frysen. Du kan förvara de torra dessertkopparna i frysen. Nätsladden kan lindas runt strömhandtaget för enkel förvaring i ett skåp eller drag.

Skötsel

All annan service ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.

RECEPT

Enkel vaniljglass	39
Enkel chokladglass	39
Färsk citronsorbet	40
Smaksatt Milkshake	40
Slushie	40

Enkel vaniljglass

70ml	halmjök
140ml	dubbel kräm
50g	strösocker
1 tsk	vaniljextrakt

1. Blanda mjölk och socker i en medelstor skål. Använd en stavmixer (ca 1 till 2 minuter på låg hastighet) eller vispa för hand tills sockret är upplöst.
2. Rör ner dubbelkrämen & vaniljextraktet.
3. Håll blandningen i dessertbägaren. Se till att blandningen är platt, jämn och inte överfylld.
4. Täck över och kyl i frysen i minst 24 timmar. Se till att temperaturen på din frys är inställd på under -18 °C.

OBS! Ta ut glassblandningen ur frysen 5-10 minuter före fräsning.

Enkel chokladglass

70ml	halmjök
140ml	dubbel kräm
2.5 tsp	strösocker
2 tsp	farinsocker
20g	kakaopulver
1 tsk	vaniljextrakt

1. Kombinera kakaopulver och sockerarter i en medelstor skål; rör om med en visp för att få bort eventuella klumpar.
2. Tillsätt mjölk och använd en stavmixer (ca 1 till 2 minuter på låg hastighet) eller vispa för hand tills sockret är upplöst.
3. Rör ner dubbelkrämen & vaniljextraktet.
4. Håll blandningen i dessertbägaren. Se till att blandningen är platt, jämn och inte överfylld.
4. Täck över och kyl i frysen i minst 24 timmar. Se till att temperaturen på din frys är inställd på under -18°C.

OBS! Ta ut glassblandningen ur frysen 5-10 minuter före fräsning.

Färsk citronsorbet

60g	socker
120ml	vatten
100ml	färskpressad citronsaft
1 tsk	finhackad citronskal

1. Blanda sockret och vattnet i en medelstor kastrull och låt koka upp på medelhög värme.
2. Sänk värmen till låg och låt sjuda utan att röra om tills sockret löst sig, cirka 3 till 5 minuter. Låt svalna helt.
3. När svalnat, tillsätt citronsaft och skal; rör om för att kombinera.
3. Håll blandningen i dessertbägaren. Se till att blandningen är platt, jämn och inte överfylld.
4. Täck över och kyl i frysen i minst 24 timmar. Se till att temperaturen på din frys är inställd på under -18 °C.

OBS! Ta ut sorbetblandningen ur frysen 5-10 minuter före fräsning.

Smaksatt Milkshake

60g	din favoritglass
200ml	helmjök

1. Lägg din glass och mjök i en tom dessertbehållare, glass först.
2. Följ bruksanvisningen med Milkshake-inställningen.

OBS: detta recept kräver inte förfrysning.

Slushie

330ml	din favoritdryck
--------------	-------------------------

1. Fyll dessertkoppen $\frac{3}{4}$ full med din valda dryck (spara den återstående drycken till senare)
2. Täck över och kyl i frysen i minst 24 timmar. Se till att temperaturen på din frys är inställd på under -18 °C.

OBS! Ta ut slushieblandningen ur frysen 5-10 minuter innan fräsning.

3. Följ bruksanvisningen med Slushie-inställningen, bearbeta en gång.
4. Efter den första processen, tillsätt den återstående vätskan till MAX-påfyllningslinjen och bearbeta igen. Du kan upprepa processen tills önskad konsistens uppnås.
OBS: du kan också lägga till mer vätska till blandningen efter att du har slutfört bearbetningen för en mindre isig slushie.

VIGTIG SIKKERHEDSVEJLEDNING

Når du bruger et elektrisk apparat, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller skade, herunder følgende:

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

1. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må du ikke placere kabel, stik eller apparatets motordrevnehed i vand eller anden form for væske.
2. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne eller mangel på erfaring og viden, medmindre de overvåges og instrueres nøje vedrørende brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Nøje overvågning er påkrævet, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
3. Sluk for apparatet, og tag stikket ud, når det ikke er i brug, før på- eller afmontering af dele og før rengøring. For at tage stikket ud skal du tage fat i proppen og trække den ud af stikkontakten. Du må aldrig trække fra strømkablet.
4. Undgå kontakt med dele, der er i bevægelse. Hold hænder, hår og beklædning samt spatler og andre redskaber væk under drift for at reducere risikoen for tilskadekomst og/eller skader på apparatet.
5. Undersøg altid apparatet før brug for mærkbare tegn på beskadigelse. Må ikke bruges, hvis det er beskadiget, eller hvis apparatet er blevet tabt. I tilfælde af skade, eller hvis apparatet udvikler en fejl, skal du kontakte Cuisinart Customer Care Line (se afsnittet 'UK After Sales Service' for yderligere information).
6. Brugen af redskaber, der ikke anbefales af Cuisinart, kan forårsage brand, elektrisk stød eller risiko for tilskadekomst.
7. Må ikke bruges udendørs.
8. Du må ikke lade ledningen hænge over bordets eller køkkenbordets kant eller berøre varme overflader.
9. **DU MÅ IKKE BRUGE SKARPE GENSTANDE ELLER REDSKABER INDENI.**
10. Enhver servicering ud over rengøring og vedligeholdelse af brugeren skal gøres af autoriseret Cuisinart-reparationspersonale.
11. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til at blive brugt i applikationer såsom: personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; gårde; af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; etablissementer af typen bed and breakfast.
12. Du må ikke betjene apparatet i et redskabsskab i køkkenet eller under et vægskab. Når apparatet opbevares i et redskabsskab i køkkenet, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis du ikke gør det, kan der opstå en risiko for brand, især hvis apparatet rører væggen på redskabsskabet, eller døren rører enheden, når den lukkes.
13. Du må ikke bruge apparatet til andet end dets tilsigtede anvendelsesområde.
14. **DETTE ER ET AKTIVT BENYTTET APPARAT.** Efterlad ikke uden opsyn under brug, tag stikket ud efter hver brug. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet.
15. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn og før montering, adskillelse eller rengøring.
16. Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du rører ved netledningen eller tager stikket ud af stikkontakten.
17. Sørg for, at alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter eller klistermærker er fjernet fra apparatet før første brug.
18. Placer på en stabil, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.
19. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder.
20. Brug ikke tilbehør eller tilbehør med denne app
21. Kontroller jævnligt alle dele før brug. Hvis en del er beskadiget, **MÅ det IKKE BRUGES.**
22. For at undgå personskade eller mulig brand må apparatet ikke tildækkes, når det er i brug.
23. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
24. **BEMÆRK:** Denne enhed leveres med en genindstillelig sikring. Hvis enheden overbelastes eller udsættes for ekstrem trykkræft, holder motoren op med at køre. Slip tænd/sluk-knappen, og træk håndtaget til dets oprindelige position, hvis det er muligt; vent derefter i 10 sekunder, så enheden kan komme sig. Prøv igen, hvis enheden stadig ikke kører, skal du trække stikket ud og lade enheden køle af i 15 minutter og derefter genoptage brugen.
25. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. I tilfælde af beskadigelse skal du straks ophøre med at bruge apparatet. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten. Returner apparatet til kundeservicecentret. Forbrugeren må ikke forsøge at reparere apparatet.

GEM KUN DISSE INSTRUKTIONER TIL HUSHOLDNINGSBRUG

INSTRUKTIONER TIL SÆRLIGT LEDNINGSSÆT

Der medfølger en kort strømledning for at reducere væltefaren fra en længere ledning og risikoen for, at ledningen vikles sammen. Længere forlænger kabler kan bruges, hvis der udvises forsigtighed i brugen af disse. Hvis der anvendes et langt, polariseret forlængerkabel, skal forlængerkablets mærkede elektriske strømstyrke være mindst lige så høj som apparatets strømstyrke, og det længere kabel skal arrangeres således, at det ikke hænger over køkkenbordet eller bordpladen, hvor det kan trækkes af børn eller kæledyr eller udgør en væltefare.

FORSIGTIG

- Nedsænk ikke krafthåndtaget eller knivenheden i vand.
- For at mindske risikoen for brand eller elektrisk stød, må du ikke skille strømhåndtaget eller blandedheden ad.
- Reparationer må kun foretages af autoriseret personale.
- Kontrollér spændingen for at sikre, at den angivne spænding på fabriksskiltet stemmer overens med din spænding.
- Må ikke rengøres med skurepulver eller hårde redskaber.
- **DETTE ER IKKE EN BLENDER.** Forarbejd ikke isterninger eller hårde, løse ingredienser.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruker et elektrisk apparat, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges for å redusere risiko for brann, elektrisk sjokk og/eller skade, inkludert følgende:

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK.

1. For å beskytte mot faren for elektrisk støt, ikke plasser ledningen, støpselet eller maskinens motordrivenhet i vann eller annen væske.
2. Dette apparatet kan brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de blir overvåket og har fått opplæring angående bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig med nøye tilsyn hvis apparatet brukes i nærheten av barn. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
3. Slå AV apparatet og trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, før montering eller ved demontering av deler eller før rengjøring. For å trekke ut støpselet, ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkkontakten. Dra aldri i strømledningen.
4. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, samt slikkepott og andre redskaper unna under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
5. Inspiser alltid apparatet før bruk for synlige tegn på skade. Ikke bruk apparatet dersom det er skadet eller har falt i bakken. Dersom apparatet er skadet eller utvikler en feil, ta kontakt med Cuisinart Customer Care Line (se delen om 'UK After Sales Service' for mer informasjon).
6. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av Cuisinart kan forårsake brann, elektrisk støt eller fare for skade.
7. Må ikke brukes utendørs.
8. La aldri ledningen henge ut over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflater.
9. **IKKE BRUK SKARPE OBJEKTER ELLER REDSKAP INNE I DESSERTBOLLEN.**
10. All annen service enn rengjøring og brukervedlikehold må kun utføres av en autorisert Cuisinart-reparatør.
11. Dette apparatet er kun for innendørs husholdningsbruk, og er ikke ment for bruk på steder som: kjøkken for butikkansatte, kontorer og andre arbeidsmiljø; gårdshus; av kunder på hoteller, moteller og andre typer boligmiljø; bed and breakfast-lignende virksomheter.

12. Ikke bruk apparatet i en garasje eller under et veggskap. Koble alltid enheten fra stikkkontakten når du oppbevarer den på en hylle i garasjen. Hvis du ikke gjør det, kan det føre til brannfare, spesielt hvis apparatet berører veggene i garasjen eller døren berører enheten når den lukkes.
13. Ikke bruk apparatet til annet enn det er tiltenkt brukt for.
14. **DETTE ER ET BETJENT APPARAT.** Ikke la apparatet være uten tilsyn under bruk. Dra ut støpselet etter hvert bruk. La aldri apparatet være uten tilsyn når det er påskrudd eller koblet til.
15. Koble alltid fra apparatet fra strømtilførsel når det er uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
16. Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du berører strømledningen eller drar støpselet ut av stikkkontakten.
17. Sørg for at all emballasje og eventuelle reklamemerker eller klistremerker er fjernet fra apparatet før førstegangs bruk.
18. Plasser på en stabil og jevn overflate i nærheten av en stikkontakt.
19. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
20. Ikke bruk annet tilbehør eller tilleggsutstyr sammen med dette apparatet enn det som er anbefalt av Cuisinart.
21. Kontroller alle deler med jevne mellomrom før bruk. **IKKE BRUK** hvis en av delene er skadet .
22. Ikke dekk til apparatet under bruk for å unngå skade eller eventuell brann.
23. Apparatet er ikke ment til å betjenes ved et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
24. **MERK:** Denne enheten leveres med en gjeninnstillbar sikring. Hvis enheten overbelastes eller utsettes for ekstrem trykkraft, vil motoren slutte å gå. Slipp strømknappen og trekk strømhåndtaket tilbake til utgangsposisjonen hvis det er mulig; vent deretter i 10 sekunder slik at enheten kan komme seg igjen. Prøv igjen. Hvis enheten fortsatt ikke går, trekker du ut støpselet og lar enheten kjøle seg ned i 15 minutter, før du fortsetter å bruke den.
25. Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet. I tilfelle skade, må du slutte å bruke apparatet umiddelbart. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten. Returner apparatet til kundeservicesenteret. Forbrukeren må ikke forsøke å reparere apparatet selv.

OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE, KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

INSTRUKSJONER FOR SKJØTELEDNINGER

Det følger med en kort strømledning for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble over en lengre ledning. Lengre skjøteledninger kan brukes hvis det utvises forsiktighet i bruken. Hvis en lengre, polarisert skjøteledning brukes, bør den merkede elektriske verdien til skjøteledningen være minst like stor som den elektriske verdien til apparatet. Skjøteledningen bør ordnes slik at den ikke henger over benken eller bordplaten, der den kan trekkes på av barn eller dyr, eller snubles over.

ADVARSEL

- Ikke senk strømhåndtaket eller knivmekanismen i vann.
- For å redusere risikoen for brann eller elektrisk sjokk, må ikke strømhåndtaket eller miksede delen demonteres.
- Reparasjoner skal kun utføres av autorisert personell.
- Kontroller spenningen for å sikre at spenningen på navneplaten stemmer overens med nettspenningen.
- Rengjør aldri med skurepulver eller harde redskaper.
- **DETTE ER IKKE EN BLENDER.** Ikke bearbeid isbiter eller harde, løse ingredienser.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia varotoimenpiteitä tulipalon, sähköiskun ja/tai vammojen riskin vähentämiseksi:

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

1. Sähköiskun riskin välttämiseksi älä aseta laitteen virtajohtoa, pistoketta tai moottorikokoonpanoa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietämystä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja opasta heitä tarkoin laitteen käytössä. Lapsia on valvottava tarkoin, jos he käyttävät laitetta tai jos laitetta käytetään heidän läheisyydessään. Lapsia tulisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella.
3. Kytke laite pois päältä ja irrota sen virtajohto pistorasiasta ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista, ennen laitteen puhdistamista ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Irrota virtajohto pitelemällä pistokkeesta ja vetämällä se ulos pistorasiasta. Älä koskaan vedä virtajohdosta.
4. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Vähennä vammojen ja/tai laitteen vaurioitumisen riskiä pitämällä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut välineet poissa laitteen läheisyydestä sen ollessa toiminnassa.
5. Tarkista laite aina ennen käyttöä näkyvien vioittumisen merkkien varalta. Älä käytä laitetta, jos se on vioittunut tai päässyt putoamaan. Mikäli laite vaurioituu tai siinä ilmenee toimintavika, ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun (katso lisätietoja myynnin jälkeistä huoltoa käsittelevästä kohdasta).
6. Muiden kuin Cuisinartin suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vammojen riskin.
7. Älä käytä ulkona.
8. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
9. ÄLÄ KÄYTÄ JÄLKIRUOKAKULHOSSA TERÄVIÄ ESINEITÄ.
10. Muita kuin puhdistukseen ja käyttäjän suoritettavaksi tarkoitettuun huoltoon liittyviä

toimenpiteitä saa suorittaa ainoastaan Cuisinartin valtuutettu korjaushenkilöstö.

11. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön eikä sitä ole tarkoitettu seuraaviin käyttötarkoituksiin: henkilökunnan keittiöt myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatalot; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä; bed and breakfast -tyyppiset majoituspaikat.
12. Älä käytä laitetta aamiaiskaapissa tai keittiökaapin alapuolella. Jos laitetta säilytetään aamiaiskaapissa, irrota aina sen virtajohto pistorasiasta. Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon riskin erityisesti, jos laite koskettaa aamiaiskaapin seinää tai kaapin ovi koskettaa suljettaessa laitetta.
13. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
14. TÄTÄ LAITETTA SAA KÄYTTÄÄ VAIN VALVOTTUNA. Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana ja irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käynnissä tai kytketty pistorasiaan.
15. Irrota laite aina virtalähteestä, jos se jätetään valvomatta sekä ennen kokoonpanoa, purkamista tai puhdistusta.
16. Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen virtajohdon koskettamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
17. Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset mainosetiketit tai -tarrat on poistettu laitteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
18. Aseta laite vakaalle ja tasaiselle pinnalle pistorasian läheisyyteen.
19. Älä aseta laitetta kaasupolttimen tai sähkölevyn päälle tai läheisyyteen.
20. Käytä tämän laitteen kanssa ainoastaan Cuisinartin suosittelemia lisävarusteita tai lisäosia.
21. Tarkista kaikki osat ennen käyttöä säännöllisin väliajoin. Jos jokin osa on vioittunut, ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA.
22. Loukkaantumisen tai mahdollisen tulipalon välttämiseksi älä peitä laitetta käytön aikana.
23. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen poisto-ohjausjärjestelmän avulla.
24. HUOMAUTUS: Tässä laitteessa on uudelleen

asetettava sulake. Jos laite ylikuormittuu tai siihen kohdistuu äärimmäinen työntövoima, moottori lakkaa toimimasta. Vapauta virtapainike ja vedä virtakahva alkuperäiseen asentoonsa, jos mahdollista; odota sitten 10 sekuntia, jotta laite palautuu. Yritä uudelleen, jos laite ei vielääkään toimi, irrota pistoke ja anna laitteen jäähtyä 15 minuutin ajan ja jatka sitten käyttöä.

23. Älä käytä laitetta, jos johto on vaurioitunut. Jos vaurioituu, lopeta käyttö välittömästi. Jos johto on vaurioitunut, valmistajan on vaihdettava se. Palauta laite asiakaspalvelukeskukseen. Kuluttaja ei saa yrittää korjausta.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET JA KÄYTÄ LAITETTA AINOASTAAN KOTIKÄYTÖSSÄ

JOHTOSARJAA KOSKEVAT ERITYISOHJEET

Laite toimitetaan lyhyellä virtajohtolla varustettuna pitkään johtoon takertumisesta tai kompastumisesta aiheutuvien riskien vähentämiseksi. Pidempiä jatkojohtoja voidaan käyttää, jos niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta. Jos käytät pitkää polarisoitua jatkojohtoa, jatkojohdon nimellisarvojen tulisi vastata vähintään laitteelle ilmoitettuja nimellisarvoja. Pidempi johto tulisi lisäksi asettaa siten, että se ei pääse roikkumaan työtason tai pöytätautasen reunan yli, jotta lasten tai lemmikkieläinten ei ole mahdollista vetää sitä eikä siihen ole mahdollista kompastua.

HUOMAUTUS

- Älä upota virtakahvaa tai teräkokooppa veteen.
- Vähennä tulipalon tai sähköiskun riskiä olematta purkamatta virtakahvaa tai sekoituskokooppa osiin.
- Korjauksia saa suorittaa ainoastaan valtuutettu henkilöstö.

- Tarkista käytettävissä oleva jännite ja varmista, että se vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä koskaan puhdistaa hankausjauheilla tai kovilla välineillä.
- **TÄMÄ EI OLE TEHOSEKOITIN.** Älä käsittele jääkuutioita tai kovia irtoavia ainesosia.

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

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

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

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

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

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

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

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

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

FINNISH: CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

DANISH: CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

NORWEGIAN: CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

SWEDISH: CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

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

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**
NUMBER 00 800 5000 6000

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

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

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

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@cnair.com

ENGLISH: GUARANTEE

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

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

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

ITALIANO: GARANZIA

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

ESPAÑOL: GARANTÍA

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

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

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

POLSKI: GWARANCJA

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

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaa tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantisiddel sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantisiddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktoppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.

