
SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

Always follow these safety cautions when using this appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described within this instruction book.

1. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
2. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
3. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
4. Do not store explosive substances such in aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
5. The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
6. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
8. This appliance shall not be used by children. Keep out of reach of children during and after use.
9. 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 (see "International guarantee" on page 50).
10. Do not use the appliance if the lead is damaged. In the event of lead damage, discontinue use immediately. If the lead is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see "International guarantee" on page 50). No repair must be attempted by the consumer.
11. Never pull the plug out of the mains socket by the lead.
12. Do not wrap the lead around the main body of the appliance during or after use.
13. Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance; this is indicated on the bottom of the housing.
14. Always disconnect the appliance from the electrical supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
15. 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.
16. This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant to this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see "International guarantee" on page 50).



WARNING: Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

WARNING



Danger Extremely Flammable Gas

This product uses R600a as a refrigerant gas.

R600a has higher efficiency and lower environmental impacts, compared to Fluorinated gases.

The gas is flammable, but under normal operating conditions this poses no risk to the user as it is safely contained in a sealed system within the product. If the product is dropped or damaged it is possible for the gas to escape. In such circumstances the gas could ignite if exposed to sources of ignition such as naked flames.

When transporting this product take care to ensure that the product is not dropped or damaged.

If the refrigerant gas escapes or leaks are suspected:

Immediately ventilate the room by opening doors and windows for several minutes.

Avoid naked flames and other potential ignition sources.

Do NOT use the product if you suspect a leak of the refrigerant gas.

Do Not dispose of this product in household waste.

Instead it should be handed over to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

SAFETY DURING USE

- The appliance should remain upright at all times. If the appliance is turned on its side or upside down, you will need to put it in an upright position and wait 24 hours before using.
- Before first use, remove all packaging materials and any promotional labels and stickers.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Position the unit on a stable, level surface, near a power socket.
- Do not place on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing and spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains outlet.
- Always unplug from the mains outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not immerse the housing base or motor in water or any other liquid or put it in a dishwasher.

PRODUCT FEATURES

1. **Motor**
2. **Lid**
3. **Paddle**
4. **Bowl**
5. **Base**

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the unit into the power outlet.  will illuminate, and the unit beeps to indicate the unit is ready to use.
2. Prepare ingredients as per your recipe.
3. Place mixing bowl into the base. Be sure the mixing bowl is properly aligned and fully inserted.
4. Ensure the motor is assembled into the lid (clip into place). Connect mixing paddle to the motor at the underside of the lid.
5. Pour ingredients into the mixing bowl.
6. Position the lid by lining up the arrow on lid with the unlock icon on base. Turn clockwise to lock the lid into place. The mix-in ingredient funnel is centered in the front and you will read the Cuisinart logo properly when in the lock position.
7. Press the power button  to turn the unit on. The screen will display 4 preset settings.
8. Select the desired preset from the screen.
 - a. **Ice cream** 
 - i. When ice cream is selected, the display will show default time in minutes.
 - b. **Sorbet** 
 - i. When sorbet is selected, the display will show the default time in minutes.
 - c. **Frozen yoghurt** 
 - i. When frozen yogurt is selected, the display will show the default time in minutes.
 - d. **Keep cool** 
 - i. When keep cool is selected the display will show the default time in minutes.
9. If you want to adjust the preset time, press +/- arrows.
10. Once ready, press Start/Stop button  to begin the program.
 - a. Mix-in Ingredients such as chocolate chips and nuts can be added towards the end of mixing time. Once the frozen treats have begun to thicken (usually 5 minutes from end time), add the ingredients through the mix-in ingredient funnel.
 - b. **NOTE:** To turn the unit off at any time, press the power button.

11. The timer will count down to "0" and the unit will beep to indicate the frozen treat is ready.
12. Turn the unit off by pressing the Power button. Remove the lid by turning it anticlockwise to unlock. Lift the lid from mixing bowl. Remove the mixing bowl from the base by lifting it with the handle. Remove mixing paddle from motor/lid.

NOTE: if the unit is not powered off, it will automatically go into the Keep Cool function.

To Pause time and mixing:

Press the Start/Stop button at any point in the cooling/mixing cycle to pause the time and mixing. To restart, press the Start/Stop button again.

To add time:

If frozen treat is not done or you would like to add time, press the Start/Stop button to pause unit. Press the +/- arrow to increase or decrease time in 1-minute increments. Press and hold to scroll through quickly.

NOTE: when making consecutive batches of frozen treats, be sure to allow extra time for the compressor to adjust to cooling. Let the machine rest for 10 minutes between batches.

Keep Cool:

At the end of the program, "❄️" will illuminate and the unit will automatically enter the Keep Cool cycle, where it will remain for 1 hour.

NOTE: The compressor will be on during the Keep Cool cycle. At the end of the cycle, the unit will beep and return to Standby mode.

NOTE: The mixing function is not activated during the Keep Cool cycle. You can turn the unit off at any time during the Keep Cool cycle.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® ICE90 is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This safety system may activate under heavy loads, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if mix-ins (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, press the Power button and unplug the unit. Let the unit rest. After 10 minutes, you may turn the unit on again and continue making the frozen treat.

HINTS AND TIPS

Processing time depends on the recipe, the amount of dessert being made and the temperature of the ingredients being used. All recipes take between 35 and 60 minutes.

- Soft ice cream takes between 35-45 minutes.
- Hard ice cream takes 45-60 minutes.
- Your Ice Cream Maker makes ice cream using fresh natural ingredients, i.e. without the preservatives etc as found in commercial ice creams. Therefore it will not have the same hard consistency. For a firmer consistency, transfer the dessert to an airtight container and store in the freezer for at least 2 hours before serving.
- Well chilled ingredients require shorter mixing times.
- Add other ingredients e.g. chocolate chips and nuts approximately 5 minutes before the mixing is complete.
- Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.
- You should begin with a maximum of 1 litre of mixture in the Ice Cream Maker. As the mixture freezes it will increase in size.
- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using.
- Prior to freezing, most mixed recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower fat creams and milk for double cream and whole milk used in many recipes. However, the higher the fat content the richer and creamier the result. Using lower fat substitutes may change the taste, consistency and texture of the dessert. When substituting ingredients, ensure you use the same quantity of the substitute as the original ingredient required.
- You may also substitute artificial sweeteners for sugar. If the recipe is to be precooked, add the sweetener after ingredients have been cooked. Stir the mixture thoroughly to dissolve the sweetener. When making sorbet, test the ripeness and sweetness of the fruit before you begin. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will not taste as sweet as the recipe mixture. If the fruit tastes tart, add sugar to the recipe. If the fruit is very ripe or sweet, reduce the amount of sugar in the recipe.
- Do not fill the mixing bowl higher than 4cm from the top. Take this into consideration if you wish to add extra ingredients towards the end.

CLEANING & MAINTENANCE

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Always unplug the appliance from the mains outlet before cleaning.
- Wash the mixing bowl, mixing paddles and lid in warm soapy water. The motor should be wiped clean with a cloth only, do not submerge in water. Dry each part thoroughly. Do not wash any of the parts in the dishwasher.
- Ensure the appliance is stored in an upright position.
- Wipe the housing base with a clean damp cloth; do not use harsh abrasive cleaners or scourers.
- Never submerge the motor base in the water or other liquid, or place in a dishwasher.

DISPOSING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END-OF-LIFE.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

RECIPES

To help you get started with your new Ice Cream & Gelato Professional, we have included a few recipe ideas in this instruction manual. For further recipe ideas and inspiration please visit our website www.cuisinart.co.uk. You can also share some of your own recipe ideas on our Facebook page Cuisinart UK.

Ice Cream

Simple Vanilla Ice Cream.....	5
Chocolate Ice Cream.....	5
Strawberry Ice Cream.....	6

Sorbet

Orange, Mango & Passion Fruit Sorbet.....	6
Prosecco & Grapefruit Sorbet	6

Frozen Yoghurt

Peach Frozen Yoghurt	7
Honey Frozen Yoghurt	7

Simple Vanilla Ice Cream

- | | |
|--------------|-------------------------|
| 110ml | full fat milk |
| 75g | granulated sugar |
| 225ml | double cream |
| 1 tsp | vanilla extract |
1. Pour the milk and sugar into a medium bowl and whisk until the sugar has dissolved. Stir in the cream and vanilla, cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
 2. Whisk the mixture and pour into the ice cream maker bowl. Cover with the lid.
 3. Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes.
 4. To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
 5. Serve or store in an airtight container in the freezer.

Variations:

Mint Choc Chip: omit the vanilla and replace with 1tsp of peppermint extract. Chop 50g of milk chocolate into very small pieces and add during the last 5 minutes of mixing.

Cookies and Cream: add 70g of coarsely chopped cookies e.g. chocolate chip during the last 5 minutes of mixing.

Chocolate Ice Cream

- | | |
|--------------|---|
| 110ml | full fat milk |
| 50g | granulated sugar |
| 100g | milk chocolate, broken into 1cm pieces |
| 225ml | double cream |
| 1 tsp | vanilla extract |
1. Heat the milk, cream and vanilla in a medium pan over a medium heat until just bubbling around the edges.
 2. Place the sugar and chocolate into a food processor and process until finely chopped. Add the hot milk to the processor and mix until smooth.
 3. Transfer to a medium bowl to cool completely. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.

-
4. Whisk the mixture and pour into the ice cream maker. Cover with the lid.
 5. Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes.
 6. To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
 7. Serve or store in an airtight container in the freezer.

Strawberry Ice Cream

150g	fresh strawberries, stemmed & sliced
1 tbsp	lemon juice
80ml	full fat milk
75g	granulated sugar
150ml	double cream
1 tsp	vanilla extract

1. In a small bowl combine the strawberries, lemon juice and 25g of the sugar. Stir gently and leave to stand in the fridge for 2 hours. Strain the strawberries, reserving juices. Mash or puree half of the strawberries and add to the reserved juices, leaving the remaining strawberries aside.
2. Pour the milk and the remaining sugar into a medium bowl and whisk until the sugar has dissolved. Stir in the cream, mashed strawberries and vanilla. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
3. Whisk the mixture and pour into the ice cream maker. Cover with lid.
4. Turn appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes. Five minutes before ice cream is complete, add reserved strawberries to mixture through the lid funnel.
5. To produce a firmer ice cream churn in the ice cream maker for longer.
6. Serve or store in an airtight container in the freezer.

N.B. This ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink. If a deeper pink is required, add a few drops of red food colouring until the desired colour is achieved.

Orange, Mango & Passion Fruit Sorbet

150g	mango cubes
90g	granulated sugar
2 tbsp	lemon juice zest of half an orange
500ml	unsweetened orange Juice
2	passion fruit

1. Combine the mango, sugar, lemon juice and orange zest in a medium bowl. Leave to stand for 1 hour.
2. Stir well and puree in a blender.
3. Stir in the orange juice and passion fruit pulp.
4. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
5. With the gelato paddle fitted, pour the sorbet mixture into the ice cream/gelato maker. Cover with lid.
6. Turn the appliance on and set the timer for 40 to 50 minutes. The sorbet is ready when the mixture starts thicken. The sorbet will have a soft texture.
7. Serve or store in an airtight container in the freezer.

Prosecco & Grapefruit Sorbet

90ml	water
90g	sugar zest of 1 grapefruit juice of 2 grapefruit pinch of salt
75ml	Prosecco (Italian sparkling wine)

1. Combine the water, sugar, grapefruit zest and salt in a small to medium saucepan set over a medium-low heat. Cook the mixture until the sugar is dissolved.
2. Pour the grapefruit juice into the sugar/zest mixture and whisk together. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
3. Strain the mixture and then whisk in the

prosecco.

4. Pour mixture into the ice cream/gelato maker. Cover with lid.
5. Turn appliance on and set the timer for 45 minutes. The sorbet is ready when the mixture starts to thicken. The sorbet will have a soft texture.
6. Serve or store in an airtight container in the freezer.

into the Ice Cream Maker. Cover with the lid.

4. Turn the unit on and set the timer for 40-50 minutes. The frozen yoghurt is ready when it starts to thicken. To produce a firmer frozen yoghurt run the machine for longer.
5. Serve or store in an airtight container in the freezer.

Peach Frozen Yoghurt

200g	tin of peach slices in juice
225g	Greek yoghurt
75ml	full fat milk
35g	granulated sugar

1. Drain the peaches and reserve 50ml of the juice. Place the peaches in a blender.
2. Add the Greek yoghurt, milk, sugar and reserved peach juice. Process in a Blender until smooth and the sugar has dissolved.
3. Cover and chill for at least 2 hours, preferably overnight.
4. Once chilled, whisk the mixture again and pour into the Ice Cream Maker. Cover with the lid.
5. Turn the unit on and set the timer for 40-50 minutes. The frozen yoghurt is ready when it starts to thicken. To produce a firmer frozen yoghurt run the machine for longer.
6. Serve or store in an airtight container in the freezer.

Honey Frozen Yoghurt

375g	Greek yoghurt
150ml	full fat milk
75g	runny honey

1. Combine the Greek yoghurt, milk and honey. Mix until smooth.
2. Cover and refrigerate for at least 2 hours, preferably overnight.
3. Once chilled, whisk the mixture again and pour

CONSIGNES DE SECURITE

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

Toujours suivre les consignes de sécurité lors de l'utilisation de cet appareil afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage à l'appareil. Cet appareil doit exclusivement être utilisé comme décrit dans la présente notice.

1. **AVERTISSEMENT:** veiller à ce que les orifices de ventilation situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstrués.
2. **AVERTISSEMENT:** ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou de moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
3. **AVERTISSEMENT:** ne pas endommager le circuit réfrigérant.
4. Ne pas entreposer de substances explosives telles que des aérosols à gaz propulseur inflammable dans cet appareil.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
7. Il convient de surveiller en permanence les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.
8. Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Garder l'appareil hors de portée des enfants pendant et après son utilisation.
9. Toujours vérifier que l'appareil ne présente pas de traces apparentes de dommages avant son utilisation. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prendre contact avec le service à la clientèle de Cuisinart (consulter le chapitre «Garantie internationale», page 50).

10. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, cesser immédiatement toute utilisation de l'appareil et il doit être remplacé par le fabricant. Retourner l'appareil au service à la clientèle (consulter le chapitre «Garantie internationale», page 50). Le consommateur ne peut pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
11. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
12. Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
13. Vérifier que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du socle.
14. Débrancher l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
15. Cet appareil est destiné à un usage intérieur strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
16. Ce produit est conforme à la législation et aux normes européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. En cas de questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, prière de prendre contact avec le service à la clientèle (consulter le chapitre «Garantie internationale», page 50).



ATTENTION: les sachets en polyéthylène entourant l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conserver ces sachets hors de la portée des bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

AVERTISSEMENT



Danger

Gaz extrêmement inflammable

Ce produit contient du gaz réfrigérant R600a.

Comparé aux gaz fluorés, le R600a présente une efficacité accrue et un impact environnemental réduit.

Ce gaz est inflammable. Cependant, dans des conditions de fonctionnement normales, il ne présente aucun risque pour l'utilisateur, car il est contenu en toute sécurité dans un système hermétique se trouvant à l'intérieur du produit. Si le produit tombe ou est endommagé, il se peut que le gaz s'en échappe. Dans ce cas, le gaz peut s'enflammer s'il est exposé à des sources d'ignition telles que les flammes nues.

Veiller à ne pas laisser tomber ou endommager ce produit lors de son transport.

Si le gaz réfrigérant s'échappe de l'appareil ou en cas de suspicion de fuite:

Aérer immédiatement la pièce en ouvrant les portes et les fenêtres pendant quelques minutes.

Éviter les flammes nues et autres sources d'ignition potentielles.

NE PAS utiliser le produit en cas de suspicion de fuite du gaz réfrigérant.

NE PAS jeter ce produit avec les déchets ménagers.

Au contraire, celui-ci doit être déposé dans un point de collecte adéquat dédié au recyclage d'équipements électriques et électroniques.

SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

- L'appareil doit rester droit en permanence. S'il est tourné sur le côté ou à l'envers, il convient de le remettre en position verticale et d'attendre 24 heures avant de l'utiliser.
- Avant la première utilisation, retirer tous les emballages, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels de la sorbetière.
- Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane, à proximité d'une prise de courant.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail de la cuisine. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser les pièces et accessoires fournis avec l'appareil pour tout autre usage que celui recommandé par Cuisinart.
- Éviter tout contact avec les parties mobiles. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder les mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage à l'appareil.
- Bien se sécher les mains avant de débrancher la prise de courant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant d'assembler ou de démonter certaines pièces.
- Ne pas immerger le socle de l'appareil ou le moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

1. Moteur
2. Couvercle
3. Pale mélangeuse
4. Bol
5. Base

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
L'écran  et l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt à être utilisé.
2. Préparez les ingrédients nécessaires pour votre recette.
3. Placez le bol de mixage dans la base de l'appareil. Assurez-vous que le bol de mixage est correctement aligné et entièrement inséré.
4. Assurez-vous que le moteur est monté dans le couvercle du bol de mixage (vous devez entendre un clic). Raccordez la palette de mixage au moteur situé sous le couvercle du bol de mixage.
5. Versez les ingrédients dans le bol de mixage.
6. Positionnez le couvercle en alignant la flèche sur le couvercle avec l'icône de déverrouillage sur la base. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer et verrouiller le couvercle.
7. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour allumer l'appareil. L'écran affiche 4 réglages prédéfinis.
8. Sélectionnez le réglage prédéfini souhaité à l'écran.

a. Crème glacée

- i. Lorsque l'option Crème glacée est sélectionnée, l'écran affiche la durée de préparation par défaut en minutes.

b. Sorbet

- i. Lorsque l'option Sorbet est sélectionnée, l'écran affiche la durée de préparation par défaut en minutes.

c. Yaourt glacé

- i. Lorsque l'option Yaourt glacé est sélectionnée, l'écran affiche la durée de préparation par défaut en minutes.

d. Maintien au frais

- i. Lorsque l'option Maintien au frais est sélectionnée, l'écran affiche la durée de préparation par défaut en minutes.
9. Si vous souhaitez ajuster la durée du réglage prédéfini, appuyez sur les flèches -/+.
10. Une fois que vous êtes prêt, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour lancer le programme.
 - a. Les ingrédients à mélanger, tels que les pépites de chocolat et les noix, peuvent être ajoutés vers la fin du temps de préparation. Une fois que les friandises glacées ont commencé à épaissir (généralement 5 minutes après la fin de la préparation), ajoutez les ingrédients à l'aide de l'entonnoir prévu à cet effet.
 - b. **REMARQUE:** Pour éteindre l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton d'alimentation.
11. Le compte à rebours s'arrête à « 0 » et l'appareil émet un signal sonore pour indiquer que votre friandise glacée est prête.
12. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton d'alimentation. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Soulevez le couvercle du bol de mixage. Retirez le bol de mixage de la base de l'appareil, en le soulevant par la poignée. Retirez la palette de mixage du moteur/couvercle.

REMARQUE: si l'appareil n'est pas éteint, il se met automatiquement en mode « Maintien au frais ».

Pour mettre en pause le mixage:

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt à n'importe quel moment du cycle de refroidissement/mixage pour l'interrompre. Pour redémarrer, appuyez à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt.

Pour rajouter du temps:

Si la préparation de votre friandise glacée n'est pas terminée ou si vous souhaitez rajouter du temps, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en pause. Puis, appuyez sur la flèche -/+ pour augmenter ou diminuer le temps de préparation par paliers d'une minute. Maintenez la touche enfoncée pour faire défiler rapidement les minutes.

REMARQUE: lorsque vous préparez plusieurs friandises les unes après les autres, veillez à laisser plus de temps au compresseur pour s'adapter au refroidissement. Laissez reposer

la machine pendant 10 minutes entre chaque préparation.

Maintenir au frais:

À la fin du programme, «  » s'allume et l'appareil entre automatiquement dans le cycle de maintien au frais, qui dure pendant 1 heure.

REMARQUE: Le compresseur est en marche pendant le cycle de maintien au frais. À la fin du cycle, l'appareil émet un bip et revient en mode veille.

REMARQUE: La fonction de mixage n'est pas activée pendant le cycle de maintien au frais. Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment pendant le cycle de maintien au frais.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

L'appareil Cuisinart® ICE90 est muni d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil si le moteur surchauffe. Ce système de sécurité peut se déclencher en cas de charge lourde, de fonctionnement prolongé de l'appareil ou de morceaux trop volumineux dans le bol de mixage (noix, etc.). Pour réinitialiser l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil au repos pendant 10 minutes. Passé ce délai, vous pouvez remettre l'appareil en marche et continuer votre préparation.

CONSEILS ET ASTUCES

Le temps de préparation dépend de la recette, de la quantité de glace préparée et de la température des ingrédients utilisés. Toutes les recettes prennent entre 35 et 60 minutes.

- Les glaces onctueuses prennent entre 35 et 45 minutes.
- Les glaces plus fermes prennent entre 45 et 60 minutes.
- Votre sorbetière prépare de la glace à partir d'ingrédients frais et naturels, c'est-à-dire sans conservateurs présents dans les glaces du commerce. Celle-ci n'aura donc pas la même fermeté. Pour obtenir une consistance plus ferme, transvaser la glace dans un récipient hermétique et la réserver au congélateur pendant au moins 2 heures avant de servir.
- Les ingrédients bien refroidis requièrent un cycle plus court.
- Ajouter d'autres ingrédients tels que des copeaux de chocolat ou des noisettes environ 5 minutes avant la fin de la préparation.

- Les noisettes et autres ingrédients ne peuvent pas dépasser la taille d'un copeau de chocolat.
- Commencer par verser 1 litre de préparation au maximum dans le récipient. Le volume augmente à mesure que le mélange refroidit.
- Certaines recettes contiennent des ingrédients précuits. Pour obtenir un résultat optimal, il est préférable de refroidir le mélange pendant une nuit avant de l'utiliser.
- La plupart des mélanges peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 3 jours avant leur congélation.
- La crème fraîche et le lait entier contenus dans de nombreuses recettes peuvent être remplacés par de la crème allégée et du lait écrémé. Cependant, plus la teneur en lipides sera élevée, plus le résultat sera riche et onctueux. L'utilisation d'ingrédients allégés est susceptible de modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Pour remplacer les ingrédients d'origine d'une recette, veiller à bien utiliser les mêmes quantités que celles prévues au départ.
- Il est également possible de remplacer le sucre par de l'édulcorant. Si les ingrédients doivent être précuits, ajouter l'édulcorant une fois la cuisson terminée. Mélanger soigneusement la préparation de façon à dissoudre l'édulcorant. Pour la préparation de sorbet, vérifier la maturité et la teneur en sucre du fruit avant de commencer. Le processus de congélation réduit la teneur en sucre du fruit. Celui-ci ne sera donc plus aussi sucré que le mélange de la recette. Si le fruit est acide, ajouter du sucre à la préparation. Si le fruit est très mûr ou sucré, réduire la quantité de sucre de la recette.
- Remplir le bol accumulateur de froid jusqu'à une hauteur maximale de 4 cm en dessous du bord. Tenir compte de cette consigne pour l'ajout d'autres ingrédients en fin de préparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer soigneusement chaque pièce avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laver le bol, les mélangeurs et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Le moteur doit être nettoyé avec un chiffon uniquement, ne pas l'immerger dans l'eau. Sécher soigneusement chaque élément. Ne pas laver les différents éléments au lave-vaisselle.
- S'assurer que l'appareil est entreposé à la verticale.
- Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon propre et humide; ne pas utiliser de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer.
- Ne jamais immerger le socle dans de l'eau ou dans tout autre liquide, et ne pas le placer au lave-vaisselle.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.



Ce symbole  sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte des appareils pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient résulter d'un traitement inapproprié du produit. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

Rispettare sempre le presenti istruzioni di sicurezza nell'utilizzare l'apparecchio, in modo da evitare infortuni personali o danni all'apparecchio. L'apparecchio deve essere utilizzato solo secondo le istruzioni riportate nel presente libretto.

1. **AVVERTENZA:** evitare l'ostruzione delle aperture di ventilazione, sia nell'apparecchio che nella struttura integrata.
2. **AVVERTENZA:** non utilizzare mezzi meccanici o di altro tipo, diversi da quelli consigliati dal fabbricante, per accelerare il processo di sbrinamento.
3. **AVVERTENZA:** non danneggiare il circuito refrigerante.
4. Non conservare all'interno di questo apparecchio sostanze esplosive come quelle presenti nelle bombole aerosol con propellente infiammabile.
5. Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
7. I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con questo prodotto.
8. Questo apparecchio non può essere utilizzato da dei bambini. Tenere l'apparecchio lontano dai bambini, sia durante che dopo l'uso.
9. Controllare sempre l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali segni di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare la linea assistenza clienti Cuisinart (consultare la sezione, "Garanzia internazionale" a pagina 50).

10. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al centro assistenza (consultare la sezione "Garanzia internazionale" a pagina 50). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.
11. Per staccare dalla presa elettrica, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
12. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno alla struttura principale dell'apparecchio durante o dopo l'uso.
13. Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata sul fondo dell'apparecchio.
14. Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
15. L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico interno e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
16. Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le vigenti normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe di apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (consultare la sezione "Garanzia internazionale" a pagina 50).



ATTENZIONE: i sacchetti in polietilene sul prodotto o sull'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.

AVVERTENZA



Pericolo

Gas estremamente infiammabile

Questo prodotto utilizza l'R600a come gas refrigerante.

L'R600a ha una maggiore efficienza e un minor impatto ambientale rispetto ai gas fluorurati.

Il gas è infiammabile ma, alle normali condizioni operative, non vi è alcun rischio per l'utente in quanto confinato in modo sicuro in un sistema sigillato all'interno del prodotto. Se il prodotto cade o si danneggia, è possibile che vi sia una fuoriuscita di gas. In tali circostanze il gas potrebbe incendiarsi se esposto a fonti di accensione come fiamme libere.

Nel trasportare il prodotto, fare attenzione a non farlo cadere né a danneggiarlo.

In caso di fuoriuscite di gas refrigerante o di sospetti di possibili perdite:

Ventilare immediatamente l'ambiente aprendo porte e finestre per diversi minuti.

Evitare fiamme libere o altre potenziali fonti di accensione.

NON utilizzare il prodotto se esiste un sospetto di fuoriuscita di gas refrigerante.

NON smaltire il prodotto nei rifiuti domestici.

Deve essere consegnato a un apposito centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

SICUREZZA DURANTE L'UTILIZZO

- Questo apparecchio deve rimanere sempre in posizione eretta. Se l'apparecchio viene girato su un lato o capovolto, occorre rimetterlo in posizione eretta e aspettare 24 ore prima di utilizzarlo.
- Prima del primo utilizzo, togliere tutti materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali dall'apparecchio Ice Cream & Gelato Professional.
- Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi da quanto previsto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, vicino a una presa elettrica.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli elettrici o a gas, né in un forno riscaldato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro. Evitare contatti fra il cavo di alimentazione e superfici calde.
- Non utilizzare, con questo apparecchio, accessori o altri strumenti diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Durante il funzionamento, tenere lontano mani, capelli, indumenti, nonché spatole e altri utensili, al fine di ridurre il rischio di infortuni personali e/o danni all'apparecchio.
- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di togliere la spina dalla presa elettrica.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato, prima di riporlo, di togliere i componenti e di pulirlo.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio o motore in acqua o altri liquidi, né metterla in lavastoviglie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Gruppo motore
2. Coperchio
3. Paletta per la miscelazione
4. Vaschetta
5. Base

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Collegare l'unità alla presa di corrente. Lo schermo  e l'unità emette un segnale acustico a indicare che è pronta all'uso.
2. Preparare gli ingredienti come da ricetta.
3. Inserire la ciotola di miscelazione nella base. Verificare che la ciotola di miscelazione sia correttamente allineata e completamente inserita.
4. Verificare che il motore sia montato nel coperchio della ciotola di miscelazione (agganciarlo in posizione). Collegare la pala di miscelazione al motore nella parte inferiore del coperchio della ciotola di miscelazione.
5. Versare gli ingredienti nella ciotola di miscelazione.
6. Posizionare il coperchio allineando la freccia sul coperchio con l'icona di sblocco sulla base. Ruotare in senso orario per bloccare il coperchio in posizione.
7. Premere il pulsante di accensione  per accendere l'unità. Sullo schermo vengono visualizzate 4 impostazioni predefinite.
8. Selezionare la quella desiderata dallo schermo.
 - a. **Ice cream (gelato)** 
 - i. Quando si seleziona Ice cream, il display visualizza il tempo di preparazione predefinito in minuti.
 - b. **Sorbet (sorbetto)** 
 - i. Quando si seleziona Sorbet, il display visualizza il tempo di preparazione predefinito in minuti.
 - c. **Frozen yogurt (yogurt gelato)** 
 - i. Quando si seleziona Frozen yogurt, il display visualizza il tempo di preparazione predefinito in minuti.

d. Keep cool (mantenimento del freddo) ❄️

- i. Quando si seleziona Keep cool, il display visualizza il tempo di preparazione predefinito in minuti.
9. Se si desidera regolare il tempo di preparazione preimpostato, premere le frecce +/-.
10. Al termine, premere il pulsante di Start/Stop (avvio/arresto) ▶️ per avviare il programma.
 - a. È possibile aggiungere gli ingredienti da miscelare, come le gocce di cioccolato e le noci, verso la fine del tempo di miscelazione. Una volta iniziato l'addensamento del dolce congelato (solitamente dopo circa 5 minuti dal termine), aggiungere gli ingredienti attraverso l'apposito imbuto.
 - b. **NOTA:** Per spegnere l'unità in qualsiasi momento, premere il pulsante di accensione.
11. Il timer inizia il conto alla rovescia fino a "0" e l'unità emette un segnale acustico per indicare che il prodotto congelato è pronto.
12. Spegnerne l'unità premendo il pulsante di accensione. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario per sbloccarlo. Sollevare il coperchio della ciotola di miscelazione. Rimuovere la ciotola di miscelazione dalla base sollevandola tramite il manico. Rimuovere la pala di miscelazione dal motore/coperchio.

NOTA: se l'unità non è spenta, la funzione di mantenimento del freddo si attiva automaticamente.

Per mettere in pausa il tempo di preparazione e la miscelazione:

Premere il pulsante Start/Stop in qualsiasi momento del ciclo di raffreddamento/miscelazione per mettere in pausa il tempo di preparazione e la miscelazione. Per riavviare, premere nuovamente il pulsante Start/Stop.

Per prolungare il tempo di preparazione:

Se il prodotto congelato non è pronto o si desidera prolungare il tempo di preparazione, premere il pulsante Start/Stop per mettere in pausa l'apparecchio. Premere la freccia +/- per aumentare o diminuire il tempo di preparazione in incrementi di 1 minuto. Tenere premuto per procedere rapidamente.

NOTA: quando si preparano lotti consecutivi di dolci congelati, attendere un po' di più per lasciare che il compressore si adatti al raffreddamento. Lasciare riposare la macchina per 10 minuti tra un lotto e l'altro.

Keep Cool:

Al termine del programma, il messaggio "❄️" si **accende** e l'unità passa automaticamente al ciclo di mantenimento del freddo, dove resta per 1 ora.

NOTA: Il compressore è acceso durante il ciclo di mantenimento del freddo. Al termine del ciclo, l'unità emette un segnale acustico e torna in modalità Standby.

NOTA: La funzione di miscelazione si attiva durante il ciclo di mantenimento del freddo. È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento durante il ciclo di mantenimento del freddo.

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA

L'unità Cuisinart® ICE90 è dotata di una funzione di sicurezza che l'arresta in caso di surriscaldamento del motore. Questo sistema di sicurezza può attivarsi sotto carichi pesanti, se l'unità è rimasta in funzione per un periodo eccessivo o se gli ingredienti (noci, ecc.) sono in pezzi molto grandi. Per resettare l'unità, premere il pulsante di accensione e scollegare l'unità. Lasciare riposare l'unità. Dopo 10 minuti, l'unità può essere riaccesa per continuare a lavorare.

CONSIGLI E ASTUZIE

Il tempo di lavorazione dipende dalla ricetta, dalla quantità del risultato finale e della temperatura degli ingredienti utilizzati. Per tutte le ricette occorrono da 35 a 60 minuti.

- Per una crema gelata morbida occorrono 35-45 minuti.
- Per una crema gelata compatta occorrono 45-60 minuti.
- La crema gelata prodotta dall'Ice Cream Maker viene realizzata usando ingredienti freschi naturali. Non sono utilizzati i conservanti presenti nei gelati venduti in commercio. Il risultato finale, pertanto, non avrà la stessa consistenza compatta. Per una consistenza più compatta, versare il dessert in un contenitore a chiusura ermetica e lasciar riposare nel congelatore per almeno 2 ore prima di servire.
- Per ingredienti ben raffreddati occorrono tempi minori di lavorazione.
- Aggiungere altri ingredienti, per es. gocce di cioccolato o frutta secca, circa 5 minuti prima del termine della lavorazione.
- Gli altri ingredienti, compresa la frutta secca, non devono essere di dimensioni superiori a quelle delle gocce di cioccolato.

- È opportuno iniziare con al massimo un litro di preparazione nell'Ice Cream Maker. Congelando, infatti, le dimensioni del composto aumentano.
- Alcune ricette fanno uso di ingredienti precotti. Per ottenere i migliori risultati, il composto deve essere raffreddato almeno tutta la notte prima dell'uso.
- Prima del loro utilizzo nell'apparecchio, la maggior parte dei composti può essere conservato in congelatore per un massimo di 3 giorni.
- È possibile utilizzare panna e latte con contenuto inferiore di grassi al posto della panna o del latte intero usati in molte ricette. L'utilizzo di ingredienti a basso contenuto di grassi può cambiare il sapore, la consistenza e l'aspetto del dessert. Nel sostituire gli ingredienti, verificare di usare la stessa quantità dell'ingrediente originale necessario.
- È anche possibile usare dolcificanti artificiali al posto dello zucchero. Se la vostra ricetta deve essere precotta, aggiungere il dolcificante dopo aver cotto gli ingredienti. Mescolare il composto con cura al fine di sciogliere il dolcificante. Quando si prepara un sorbetto, prima di iniziare, controllare il grado di maturazione e di dolcezza della frutta. Il processo di congelamento riduce la dolcezza della frutta, quindi il sorbetto finale non sarà dolce come il composto originale della ricetta. Se il frutto è aspro, aggiungere zucchero alla ricetta. Se il frutto è molto maturo o molto dolce, ridurre la quantità di zucchero necessaria per la ricetta.
- Non riempire il cestello miscelatore oltre i 4 cm dalla cima. Considerare questo aspetto se si vuole aggiungere altri ingredienti verso la fine.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo successivo, pulire accuratamente ogni componente.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di pulirlo.
- Lavare il cestello miscelatore, le pale mescolatrici e il coperchio in acqua calda e sapone. Il motore deve essere pulito solo con un panno, non immergerlo in acqua. Asciugare accuratamente ogni componente. Non lavare le componenti in lavastoviglie.
- Controllare che l'apparecchio venga riposto in posizione eretta.
- Per pulire la base dell'apparecchio, usare un

panno umido pulito. Non usare mai pagliette né prodotti abrasivi.

- Non immergere mai la base motore in acqua o altro liquido, né metterla in lavastoviglie.

SMALTIMENTO DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE VITA.



Questo simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato al punto di raccolta degli elettrodomestici per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero essere causate da una gestione inappropriata del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

Siga siempre las consignas de seguridad cuando utilice este aparato para evitar lesiones o daños en el mismo. Este aparato solo se debe usar tal y como se indica en el libro de instrucciones.

1. **ATENCIÓN:** Mantenga las rejillas de ventilación del cuerpo del aparato libres de obstrucciones.
2. **ATENCIÓN:** No use dispositivos mecánicos o similares para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
3. **ATENCIÓN:** Tenga cuidado de no dañar el circuito de refrigeración.
4. No almacene en este aparato sustancias explosivas, como aerosoles con un propelente inflamable.
5. Este aparato no debe utilizarse con temporizador externo o con sistemas de control remoto.
6. Este aparato no está pensado para que lo usen personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, salvo que personas responsables de su seguridad las supervisen adecuadamente o impartan instrucciones previas relativas a la utilización del mismo.
7. Mantenga a los niños bajo supervisión para evitar que jueguen con este aparato.
8. Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato fuera del alcance de niños durante su uso y después del mismo.
9. Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No lo use si está dañado o ha sufrido algún golpe. En caso de que se produzcan daños o que el aparato presente una avería, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 50).
10. No utilice el aparato si el cable está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Envíe el aparato al Servicio

de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 50). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.

11. No desenchufe el aparato tirando del cable.
12. No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
13. Compruebe siempre que el voltaje de la red corresponde con el del aparato, que viene indicado en la parte inferior de la base.
14. Desconecte siempre el aparato de la corriente si no lo está supervisando, o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
15. Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico en interiores y no está previsto para su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
16. Este producto cumple plenamente con toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 50).



¡ATENCIÓN! Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

¡ATENCIÓN!



Peligro Gas muy inflamable

Este producto utiliza R600a como gas refrigerante.

El R600a tiene una mayor eficiencia y un menor impacto ambiental, en comparación con los gases fluorados.

Este gas es inflamable, pero en condiciones normales de funcionamiento esto no supone ningún riesgo para el usuario, ya que está encerrado de forma segura en un contenedor sellado dentro del aparato. Si el aparato se cae o se daña es posible que se produzca un escape de gas. En ese caso, el gas podría inflamarse si se expone a fuentes de ignición como una llama desnuda.

Al transportar este producto tenga cuidado de que no reciba golpes o se dañe.

Si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante:

Ventile inmediatamente la habitación abriendo puertas y ventanas durante unos minutos.

Evite las llamas desnudas y otras posibles fuentes de ignición.

NO USE el producto si sospecha que hay una fuga de gas refrigerante.

NO SE DESHAGA de este producto junto con la basura doméstica.

Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Este aparato debe permanecer en posición vertical en todo momento. Si el aparato está tumbado o boca abajo, debe colocarlo en posición vertical y esperar 24 horas antes de usarlo.

- Antes de usar el aparato por primera vez, retire los materiales de embalaje y las etiquetas o adhesivos promocionales de la Ice Cream & Gelato profesional.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa de cocina o de la encimera. Evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y las espátulas y otros utensilios de cocina lejos del aparato mientras esté funcionando, para evitar lesiones o daños en el aparato.
- Asegúrese de tener las manos secas antes de desenchufar el aparato.
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No sumerja la base en agua o cualquier otro líquido ni la ponga en el lavavajillas.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

1. **Motor**
2. **Tapa**
3. **Pala mezcladora**
4. **Recipiente**
5. **Base**

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe la unidad a la toma de corriente. La pantalla  iluminará y la unidad emitirá un pitido para indicar que está lista para su uso.
2. Prepare los ingredientes según las indicaciones de su receta.
3. Coloque el bol de mezcla en la base. Asegúrese de que el bol esté alineado correctamente y bien encajado.

4. Compruebe que el motor esté montado en la tapa del bol de mezcla y fíjelo en su posición. Conecte la pala de mezcla al motor, en la parte inferior de la tapa del bol.
5. Vierta los ingredientes en el bol de mezcla.
6. Coloque la tapa alineando la flecha de esta con el icono de desbloqueo de la base. Gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la tapa.
7. Pulse el botón de encendido  para encender la unidad. La pantalla mostrará 4 programas preestablecidos.
8. Seleccione el programa deseado en la pantalla:
 - a. **Helado** 
 - i. Cuando seleccione la función de helado, se mostrará el tiempo predeterminado en minutos.
 - b. **Sorbete** 
 - i. Cuando seleccione la función de sorbete, se mostrará el tiempo predeterminado en minutos.
 - c. **Yogur helado** 
 - i. Cuando seleccione la función de yogur helado, se mostrará el tiempo predeterminado en minutos.
 - d. **Conservación en frío** 
 - i. Cuando seleccione la función de conservación en frío, se mostrará el tiempo predeterminado en minutos.
9. Para modificar el tiempo predeterminado, utilice las flechas «-» y «+».
10. Cuando todo esté listo, pulse el botón de inicio/parada  para iniciar el programa.
 - a. Puede añadir ingredientes adicionales, como trozos de chocolate o frutos secos, al final del ciclo de mezcla. Añada los ingredientes a la mezcla por el embudo cuando los postres empiecen a espesar (normalmente 5 minutos antes de finalizar).
 - b. **NOTA:** Para apagar la unidad en cualquier momento, pulse el botón de encendido.
11. El temporizador iniciará una cuenta atrás hasta «0» y la unidad emitirá un pitido para indicar que el postre está listo.
12. Apague la unidad pulsando el botón de encendido. Desbloquee la tapa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y retírela. Levante la tapa del bol de mezcla.

Use el asa para extraer el bol de mezcla de la base. Retire la pala de mezcla de la tapa/motor.

NOTA: Si no apaga la unidad, esta activará automáticamente la función de conservación en frío.

Para pausar el tiempo y la mezcla:

Pulse el botón de inicio/parada en cualquier momento del ciclo de enfriado/mezcla para pausar el tiempo y la mezcla. Para reanudar, pulse de nuevo el botón de inicio/parada.

Para añadir tiempo:

Si el postre no está listo o desea añadir más tiempo, pulse el botón de inicio/parada para pausar la unidad. Use las flechas «-» y «+» para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto. Manténgalas pulsadas para avanzar rápidamente.

NOTA: Si va a preparar tandas consecutivas, deje tiempo adicional para que el compresor recupere su capacidad de refrigeración. Permita que la máquina repose durante 10 minutos entre tandas.

Conservación en frío:

Al finalizar el programa, «» se iluminará y la unidad entrará automáticamente en el ciclo de conservación en frío, de 1 hora de duración.

NOTA: El compresor permanecerá encendido durante el ciclo de conservación en frío. Al finalizar, la unidad emitirá un pitido y regresará al modo de espera.

NOTA: Durante el ciclo de conservación en frío, la función de mezcla permanecerá desactivada. Puede apagar la unidad en cualquier momento durante este ciclo.

SISTEMA DE SEGURIDAD

La unidad Cuisinart® ICE90 cuenta con un sistema de seguridad para detener automáticamente la unidad si el motor se sobrecalienta. Este sistema puede activarse bajo cargas pesadas, si la unidad ha estado funcionando durante demasiado tiempo o si los ingredientes añadidos (como frutos secos) son muy grandes. Para reiniciar la unidad, pulse el botón de encendido y desenchufe la unidad. Deje reposar la unidad durante 10 minutos antes de volver a encenderla y continuar con la preparación del postre.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

El tiempo de preparación depende de la receta, de la cantidad y de la temperatura de los ingredientes. Todas las recetas tardan entre 35 y 60 minutos.

- Los helados ligeros requieren entre 35 y 45 minutos.
- Los helados más densos requieren entre 45 y 60 minutos.
- Su máquina de hacer helados fabrica helados a partir de ingredientes naturales frescos, es decir, sin los conservantes que incluyen los helados comerciales. Por lo tanto, la consistencia que obtenga no será tan firme. Si desea obtener una consistencia más firme, coloque la preparación en un recipiente hermético y déjelo en el congelador durante al menos 2 horas antes de servir.
- Los ingredientes más fríos requieren un tiempo de preparación más corto.
- Puede añadir otros ingredientes, como trozos de chocolate y nueces aproximadamente 5 minutos antes de terminar la preparación.
- Pique los frutos secos e ingredientes similares a un tamaño no mayor que las virutas de chocolate.
- Para empezar, use un máximo de un litro de mezcla. A medida que la mezcla se enfríe, aumentará de tamaño.
- Algunas recetas utilizan ingredientes precocinados. Para obtener mejores resultados, es preferible enfriarlos durante una noche antes de utilizarlos.
- Antes de hacer el helado, la mayor parte de las mezclas pueden almacenarse en la nevera durante un máximo de 3 días.
- En muchas recetas, puede sustituir por leche desnatada y nata ligera la leche entera y la nata doble. No obstante, cuanto más alto sea el contenido de grasa, más rico y cremoso quedará el helado. El uso de ingredientes bajos en grasa puede cambiar el sabor, la consistencia y la textura del helado. Cuando sustituya algún ingrediente, procure utilizar la misma cantidad que se indica en la receta para el ingrediente original.
- Puede sustituir el azúcar por edulcorante. Si la receta necesita ingredientes precocinados, agregue el edulcorante después de prepararlos. Mezcle la preparación de forma homogénea para disolver el edulcorante. Cuando prepare sorbetes, verifique el grado de madurez y el contenido de azúcar de la fruta antes de empezar. Tenga en cuenta que el

proceso de congelación reduce el contenido de azúcar de la fruta. Por lo tanto, el sorbete quedará menos dulce. Si usa frutas ácidas, añada azúcar a la preparación. Si la fruta está muy madura o su contenido de azúcar es muy alto, reduzca la cantidad de azúcar indicada en la receta.

- Llene el recipiente hasta una altura máxima de 4 cm por debajo del borde. No olvide esta regla si desea añadir algún ingrediente adicional antes de terminar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Lave el recipiente, las palas y la tapa en agua tibia jabonosa. El motor debe limpiarse sólo con un paño, no sumergirlo en agua. Seque a fondo cada elemento. No utilice el lavavajillas.
- Compruebe que el aparato queda almacenado en posición vertical.
- Limpie la base con un paño limpio y húmedo, no utilice limpiadores abrasivos o estropajos fuertes.
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido y no la lave en el lavavajillas.

ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.



Este símbolo  en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede tratarse como basura doméstica. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida de electrodomésticos para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que, de lo contrario, podrían derivarse de una manipulación inadecuada del producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal de su localidad o con el servicio de recogida de residuos domésticos.

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DIESE SICHERHEITSHINWEISE!

Beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets diese Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Dieses Gerät sollte nur so verwendet werden, wie es in dieser Anleitung beschrieben ist.

1. **VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen beim Aufstellen oder Einbau des Geräts bzw. in der Einbaukonstruktion frei bleiben.
2. **VORSICHT:** Keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses verwenden, wenn sie nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden.
3. **VORSICHT:** Nicht den Kühlmittelkreislauf beschädigen.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren verwendet werden und auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosiven Stoffe wie z. B. Spraydosen mit brennbarem Treibmittel auf.
6. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung vorgesehen.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.
8. Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Produkt spielen. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Während und nach dem Gebrauch außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
9. Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt zum Cuisinart Kundendienst auf (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 50).
10. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät an den Kundendienst zurück (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 50). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
11. Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
12. Das Netzkabel während oder nach dem Gebrauch nicht um das Gerät wickeln.
13. Achten Sie immer darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräterumpfs angegeben.
14. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
15. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in Innenbereichen bestimmt und nicht für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
16. Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften der EU und Großbritanniens und den für diesen Gerätetyp und diese Geräteklasse relevanten Normen. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität

haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe "Internationale Garantie" auf Seite 50).



ACHTUNG: Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickungsgefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

ACHTUNG



Gefahr Extrem Entzündliches Gas

Dieses Produkt verwendet R600a als Kältemittelgas. R600a hat im Vergleich zu (fluorierten) F-Gasen einen höheren Wirkungsgrad und geringere Umweltauswirkungen.

Das Gas ist entzündlich, aber unter normalen Betriebsbedingungen stellt dies keine Gefahr für den Benutzer dar, da es sicher in einem abgeschlossenen Kreislauf innerhalb des Produkts enthalten ist. Wenn das Produkt fallen gelassen oder beschädigt wird, kann das Gas entweichen. Unter diesen Umständen könnte sich das Gas entzünden, wenn es Zündquellen wie offenen Flammen ausgesetzt wird.

Achten Sie beim Transport dieses Produkts darauf, dass das Produkt nicht herunterfällt oder beschädigt wird.

Wenn das Kältemittelgas austritt oder Lecks vermutet werden:

Lüften Sie sofort den Raum durch Öffnen von Türen und Fenstern für einige Minuten.

Vermeiden Sie offene Flammen und andere mögliche Zündquellen.

Verwenden Sie das Produkt NICHT, wenn Sie vermuten, dass Kältemittelgas austreten könnte.

Entsorgen Sie dieses Produkt NICHT im Hausmüll.

Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden.

SICHERHEIT WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Das Gerät sollte immer aufrecht stehen. Wenn das Gerät auf die Seite gedreht oder auf den Kopf gestellt wurde, müssen Sie es in eine aufrechte Position bringen und 24 Stunden warten, bevor Sie es verwenden.
- Vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial und alle Werbeaufkleber oder Etiketten von dem Ice Cream & Gelato Professional entfernen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze.
- Vermeiden Sie es, Teile zu berühren, während sie sich bewegen. Während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung und auch Spatel und andere Utensilien fernhalten, um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen und vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Basisgerät oder Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in die Spülmaschine geben.

PRODUKTÜBERSICHT

1. **Motorantriebseinheit**
2. **Deckel**
3. **Rührquirl**
4. **Eisbehälter**
5. **Sockel**

BETRIEBSANLEITUNG

1. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Der  leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton aus, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist.
2. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept zu.
3. Setzen Sie den Gefrierbehälter in die Maschine ein. Achten Sie darauf, dass der Gefrierbehälter richtig ausgerichtet und vollständig eingesetzt ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Motor in den Deckel des Gefrierbehälters eingebaut (eingerstet) ist. Bringen Sie den Rührstab am Motor an der Unterseite des Gefrierbehälterdeckels an.
5. Geben Sie die Zutaten in den Gefrierbehälter.
6. Positionieren Sie den Deckel so, dass der Pfeil auf dem Deckel auf das Entriegelungssymbol auf der Maschine ausgerichtet ist. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.
7. Drücken Sie die Einschalttaste , um das Gerät einzuschalten. Auf dem Bildschirm werden 4 voreingestellte Einstellungen angezeigt.
8. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung auf dem Bildschirm aus.
 - a. **Ice cream** 
 - i. Wenn die Option „Ice cream“ (Eiscreme) ausgewählt wurde, zeigt das Display die Standardzeit in Minuten an.
 - b. **Sorbet** 
 - i. Wenn „Sorbet“ ausgewählt wurde, zeigt das Display die Standardzeit in Minuten an.
 - c. **Frozen Yoghurt** 
 - i. Wenn „Frozen Yoghurt“ ausgewählt wurde, zeigt das Display die Standardzeit in Minuten an.
 - d. **Keep cool** 
 - i. Wenn „Keep cool“ (Kühl halten) ausgewählt wurde, zeigt das Display die Standardzeit in Minuten an.
9. Wenn Sie die voreingestellte Zeit ändern möchten, drücken Sie die Pfeiltasten „+/-“.
10. Sobald Sie bereit sind, drücken Sie die Start/Stopp-Taste , um das Programm zu starten.
 - a. Zutaten wie Schokoladenstückchen und Nüsse können gegen Ende der Mischzeit

hinzugefügt werden. Sobald die Eismasse anfängt einzudicken (in der Regel 5 Minuten vor Verarbeitungsende), fügen Sie die Zutaten über den Trichter für die Zutatenmischung hinzu.

- b. **WICHTIG:** Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Einschalttaste drücken.
11. Der Timer zählt auf „0“ herunter und das Gerät zeigt mit einem Signalton an, dass die Eismasse fertig ist.
12. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Einschalttaste aus. Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vom Gefrierbehälter ab. Heben Sie den Gefrierbehälter am Griff aus der Maschine. Nehmen Sie den Rührstab vom Motor/Deckel ab.

HINWEIS: Wenn das Gerät nicht ausgeschaltet wird, schaltet es automatisch in die Kühlhaltefunktion.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Verarbeitungszeit und den Mischvorgang zu unterbrechen:

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kühlens oder Mischens, um die Verarbeitungszeit und den Mischvorgang anzuhalten. Um fortzufahren, drücken Sie die Start/Stopp-Taste erneut.

So verlängern Sie die Verarbeitungszeit:

Wenn die Eismasse noch nicht fertig ist oder Sie die Verarbeitungszeit verlängern möchten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Vorgang zu unterbrechen. Drücken Sie die Pfeiltasten „+/-“, um die Verarbeitungszeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie die Taste, um schneller zum gewünschten Wert zu gelangen.

HINWEIS: Wenn Sie mehrere Portionen hintereinander herstellen, sollten Sie dem Kompressor genügend Zeit lassen, sich auf die Kühlung einzustellen. Lassen Sie die Maschine zwischen den Arbeitsschritten 10 Minuten ruhen.

Kühlhalten:

Am Ende des Programms **leuchtet auf** die Anzeige „“ und das Gerät wechselt automatisch in den Kühlhaltemodus, in dem es eine Stunde lang verbleibt.

WICHTIG: Der Kompressor ist während des Kühlhaltemodus eingeschaltet. Nach Ablauf einer Stunde ertönt ein Signalton und das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

WICHTIG: Die Mischfunktion ist während des Kühlhaltemodus nicht aktiviert. Sie können das Gerät während des Kühlhaltemodus jederzeit ausschalten.

SICHERHEITSFUNKTION

Die Cuisinart® ICE90 ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Motor überhitzt. Diese Sicherheitseinrichtung kann bei starker Belastung, wenn das Gerät übermäßig lange in Betrieb war oder wenn die Zutaten (Nüsse usw.) sehr groß sind, ausgelöst werden. Um das Gerät zurückzusetzen, drücken Sie die Einschalttaste und trennen Sie das Gerät vom Netz. Lassen Sie das Gerät ruhen. Nach 10 Minuten können Sie das Gerät wieder einschalten und mit der Zubereitung der Eismasse fortfahren.

TIPPS UND TRICKS

Die Zubereitungszeit hängt vom jeweiligen Rezept, der Menge der zubereiteten Süßspeise und der Temperatur der verwendeten Zutaten ab. Alle Rezepte erfordern zwischen 35 und 60 Minuten.

- Softeis benötigt 35-45 Minuten.
- Harte Eiscreme braucht 45-60 Minuten.
- Ihre Eismaschine bereitet Eiscreme aus frischen, natürlichen Zutaten, das heißt auch ohne die Konservierungsstoffe, wie sie in handelsüblichen Eiscremes verwendet werden. Sie weist demnach auch nicht dieselbe hart-cremige Konsistenz auf. Um eine festere Konsistenz zu erhalten, füllen Sie die Eismasse in einen gut schließenden Behälter und geben sie vor dem Servieren 2 Stunden oder länger in Ihren Tiefkühler.
- Gut gekühlte Zutaten erfordern kürzere Mischzeiten.
- Fügen Sie weitere Zutaten wie z. B. Schokoladensplitter und Nüsse ca. 5 Minuten vor Ende des Mischvorgangs hinzu.
- Nüsse und andere Zutaten sollten nicht breiter sein als ein Schokosplitter.
- Sie sollten maximal 1 Liter Mischung in die Eismaschine geben. Wenn die Mischung gefriert, vergrößert sich ihr Volumen.
- Einige Rezepte erfordern vorgegarte Zutaten. Für die besten Resultate sollte die Mischung

vor der Verwendung über Nacht gekühlt werden.

- Vor dem Gefrieren können die meisten Rezeptmischungen bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Sie können entweder teilentrahmte Sahne oder Milch oder auch die Vollfettversion verwenden. Je höher jedoch der Fettgehalt der Zutaten, desto vollmundiger und cremiger wird das Eis. Die Verwendung fettarmer Ersatzstoffe kann den Geschmack, die Konsistenz und die Beschaffenheit der Süßspeise verändern. Falls Sie im Rezept vorgesehene Zutaten durch andere ersetzen, sollten Sie darauf achten, dass die Menge der neuen Zutat der ursprünglich vorgesehenen Menge entspricht.
- Sie können Zucker auch durch künstliche Süßungsmittel ersetzen. Wenn das Rezept vorgegart werden muss, fügen Sie gegebenenfalls Süßstoff hinzu, nachdem die Zutaten fertig gegart sind. Rühren Sie die Mischung gut um, bis der Süßstoff aufgelöst ist. Bei der Zubereitung von Sorbet überprüfen Sie vorher, wie reif und süß das Obst ist. Durch den Gefrierprozess geht der süße Geschmack von Obst zurück, so dass es weniger süß schmeckt als die Rezeptmischung vor dem Gefrieren. Bei saurem Obst mehr Zucker als im Rezept angegeben verwenden. Bei sehr reifem oder süßem Obst geben Sie etwas weniger Zucker hinzu.
- Befüllen Sie das Gefriergefäß bis höchstens 4 cm unterhalb des Randes. Berücksichtigen Sie dies, wenn Sie später weitere Zutaten durch den Deckel hinzufügen möchten.

REINIGUNG & PFLEGE

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Das Mischgefäß, die Rührwerke und den Deckel in warmer Seifenlauge reinigen. Der Motor sollte nur mit einem Tuch abgewischt werden, nicht in Wasser eintauchen. Jedes Teil gründlich abtrocknen. Keines der Teile darf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, das Gerät immer in aufrechter Position zu lagern.
- Wischen Sie das Basisgerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab; verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN AM ENDE IHRER LEBENSDAUER.



Dieses Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Stattdessen sollte es bei einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Abfallbehandlung des Produkts verursacht werden könnten. Nähere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorger.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

DEZE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN AANDACHTIG LEZEN VOORALEER HET APPARAAT TE GEBRUIKEN!

Volg deze veiligheidsinstructies altijd op als u dit apparaat gebruikt, om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Dit apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden zoals beschreven is in deze handleiding.

1. **WAARSCHUWING:** Zorg dat de ventilatieopeningen, zowel van de behuizing van het apparaat als van de inbouw, niet geblokkeerd worden.
2. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparatuur of andere manieren om het ontdooiproces te versnellen, dan wat er door de fabrikant wordt aanbevolen.
3. **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
4. Bewaar in dit apparaat geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas.
5. Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
6. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of mensen met weinig ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
7. Houdt altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met dit product gaan spelen.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het tijdens en na gebruik buiten bereik van kinderen.
9. Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet meer nadat het beschadigd of gevallen is. Neem, in geval van schade of wanneer het apparaat een storing vertoont, telefonisch contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 50).
10. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Bij schade aan het snoer onmiddellijk stoppen met het gebruik. Als het snoer is beschadigd dient dit te worden

vervangen door de fabrikant. Retourneer het apparaat naar de Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 50). De consument dient zelf geen reparaties uit te voeren.

11. Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact maar altijd aan de stekker.
12. Wikkel tijdens of na gebruik het snoer niet om het apparaat heen.
13. Controleer altijd of uw voltage overeenkomt met het voltage op het apparaat; dit wordt aangegeven aan de onderkant van het apparaat.
14. Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat of wanneer u hem in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
15. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; voor gebruik door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties of in bed and breakfast-achtige omgevingen.
16. Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse apparaten. Wij zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Indien u vragen heeft over productveiligheid en naleving, neem dan contact op met onze afdeling Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 50).



OPGELET: De polytheenzakken die om het product of de verpakking zitten, kunnen gevaarlijk zijn. Om elke kans op verstikking te voorkomen, deze buiten bereik van baby's en kinderen houden. Deze zakken zijn geen speelgoed.

WAARSCHUWING



**Gevaar
Extreem**

Ontvlambaar gas

Dit product maakt gebruik van R600a als koelgas.

R600a werkt efficiënter en is minder schadelijk voor het milieu dan gefluoreerde gassen.

Het gas is ontvlambaar maar bij normaal gebruik vormt dit geen risico voor de gebruiker omdat het veilig afgesloten zit in een gesloten systeem in het apparaat. Als het apparaat is gevallen of beschadigd, is het mogelijk dat het gas kan ontsnappen. Onder dergelijke omstandigheden kan het gas ontbranden als het in contact komt met ontstekingsbronnen zoals open vuur.

Zorg dat dit product niet valt of beschadigd raakt wanneer het verplaatst wordt.

Als u vermoedt dat er koelgas ontsnapt of lekt:

Ventileer de ruimte dan onmiddellijk door deuren en ramen enkele minuten te openen.

Vermijd open vuur en andere potentiële ontstekingsbronnen.

Gebruik het apparaat NIET als u vermoedt dat er koelgas lekt.

Gooi het apparaat niet bij het gewone huisvuil.

Breng het in plaats daarvan naar een inzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur gerecycled kan worden.

VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK

- Het apparaat dient te allen tijde rechtop te blijven staan. Als het apparaat op zijn zijkant of ondersteboven heeft gestaan, dient u het rechtop te zetten en 24 uur te wachten alvorens het te gebruiken.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en eventuele reclamelabels of stickers van de Ice Cream & Gelato Professional
- Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bestemd is.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt een heet gasfornuis of kookplaat en plaats hem niet in een warme oven.
- Laat het snoer niet over de rand van de keukentafel of het aanrecht hangen. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Gebruik geen andere accessoires of hulpstukken bij dit apparaat dan die, die worden aanbevolen door Cuisinart.
- Vermijd contact met bewegende delen. Pas op voor uw handen, haar, kleding, spatels en ander keukengerei als het apparaat in gebruik is, om persoonlijk letsel en/of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt of wanneer u onderdelen plaatst of verwijdt of het apparaat gaat schoonmaken.
- Dompel de machinebasis of motor nooit in water of een andere vloeistof en doe hem niet in de vaatwasser.

PRODUCTGIDS

1. **Motoraandrijving**
2. **Deksel**
3. **Roerspaan**
4. **Vrieskom**
5. **Basis**

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Steek de stekker in het stopcontact.  licht op en het apparaat geeft een pieptoon om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.
2. Bereid de ingrediënten volgens je recept.
3. Plaats de mengkom in de basis. Zorg ervoor dat de mengkom goed is uitgelijnd en volledig is geplaatst.
4. Zorg ervoor dat de motor in het deksel van de mengkom is gemonteerd (clip op zijn plaats). Sluit het mengpaneel aan op de motor aan de onderkant van het deksel van de mengkom.
5. Giet de ingrediënten in de mengkom.
6. Plaats het deksel door de pijl op het deksel uit te lijnen met het ontgrendelingspictogram op de basis. Draai met de klok mee om het deksel vast te zetten.
7. Druk op de aan/uit-knop  om het apparaat in te schakelen. Op het scherm verschijnen 4 voorgeprogrammeerde instellingen.
8. Selecteer de gewenste preset op het scherm.
 - a. **IJs** 
 - i. Wanneer roomijs is geselecteerd, toont het display de standaardtijd in minuten.
 - b. **Sorbet** 
 - i. Als sorbet geselecteerd is, toont het display de standaardtijd in minuten.
 - c. **Bevroren yoghurt** 
 - i. Als bevroren yoghurt geselecteerd is, toont het display de standaardtijd in minuten.
 - d. **Koel blijven** 
 - i. Wanneer Keep Cool geselecteerd is, toont het display de standaardtijd in minuten.
9. Als je de vooraf ingestelde tijd wilt aanpassen, druk dan op de pijlen +/-.

10. Druk zodra u klaar bent op de Start/Stop-knop

 om het programma te starten.

a. Ingrediënten zoals chocoladestukjes en noten kunnen tegen het einde van de mengtijd worden toegevoegd. Zodra de bevroren traktaties beginnen in te dikken (meestal 5 minuten na de eindtijd), voeg je de ingrediënten toe door de invoertrechter.

b. **OPMERKING:** Druk op de aan/uit-knop om het apparaat op elk moment uit te schakelen.

11. De timer telt af tot "0" en het apparaat geeft een pieptoon om aan te geven dat de bevroren traktatie klaar is.

12. Schakel het apparaat uit door op de aan/uit-knop te drukken. Verwijder het deksel door het tegen de klok in te draaien om te ontgrendelen. Haal het deksel van de mengkom. Haal de mengkom van de basis door hem aan het handvat op te tillen. Verwijder het mengkussentje van de motor/deksel.

OPMERKING: als het apparaat niet uitgeschakeld is, schakelt het automatisch over naar de functie Keep Cool.

Tijd en mixen pauzeren:

Druk op elk moment in de koel-/mengcyclus op de Start/Stop-knop om de tijd en het mengen te pauzeren. Druk nogmaals op de Start/Stop-knop om opnieuw te starten.

Tijd toevoegen:

Als de ingevroren traktatie niet klaar is of als je tijd wilt toevoegen, druk dan op de Start/Stop-knop om het apparaat te pauzeren. Druk op de pijl +/- om de tijd te verhogen of te verlagen in stappen van 1 minuut. Ingedrukt houden om snel te bladeren.

LET OP: als je opeenvolgende porties bevroren traktaties maakt, zorg er dan voor dat je de compressor extra tijd geeft om zich aan te passen aan de koeling. Laat de machine tussen de batches 10 minuten rusten.

Koel blijven:

Aan het einde van het programma zal oplichten

 " " en schakelt het toestel automatisch over naar de Keep Cool-cyclus, waar het 1 uur blijft.

OPMERKING: De compressor staat aan tijdens de Keep Cool-cyclus. Aan het einde van de cyclus geeft het apparaat een pieptoon en keert het terug naar de stand-by modus.

OPMERKING: De mengfunctie wordt niet

geactiveerd tijdens de Keep Cool-cyclus. U kunt het apparaat op elk moment tijdens de koelhoudcyclus uitschakelen.

VEILIGHEIDSVORZIENING

De Cuisinart® ICE90 is uitgerust met een veiligheidsfunctie die het apparaat automatisch stopt als de motor oververhit raakt. Dit beveiligingssysteem kan in werking treden bij zware belasting, als het apparaat te lang heeft gedraaid of als de ingrediënten (noten, enz.) in extreem grote stukken zijn. Om het apparaat te resetten, drukt u op de aan/uit-knop en trekt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat rusten. Na 10 minuten kun je het apparaat weer aanzetten en doorgaan met het maken van de bevroren traktatie.

HANDIGE TIPS

De bereidingstijd hangt af van het recept, de hoeveelheid en de temperatuur van de gebruikte ingrediënten. Alle recepten vergen tussen de 35 en 60 minuten.

- Softijs duurt 35 à 45 minuten.
- Schepijs duurt 45 à 60 minuten.
- Uw ijsmachine maakt ijs met verse, natuurlijke ingrediënten, dus zonder de conserveermiddelen etc. die aan het ijs voor de verkoop worden toegevoegd. Het zal dan ook niet dezelfde harde consistentie hebben. Wilt u dat uw ijs steviger is, doe het dan in een luchtdicht afgesloten bak en zet dit minimaal 2 uur voor u het serveert in de vriezer.
- Met goed gekoelde ingrediënten is het ijs sneller klaar.
- Voeg, ongeveer 5 minuten voordat het mengen klaar is, andere ingrediënten toe, zoals stukjes chocolade en noten.
- Noten en andere ingrediënten dienen niet groter te zijn dan chocoladruppels.
- Begin met een mengsel van maximaal 1 liter. Het mengsel zal namelijk uitzetten als het bevriest.
- Sommige recepten bevatten voorgekookte ingrediënten. Voor het beste resultaat, dient het mengsel de nacht voor gebruik in de koelkast te worden geplaatst.
- Vóór het invriezen kunnen de meeste mengsels maximaal 3 dagen in de koelkast worden bewaard.
- Magere/halfvolle room en melk kunnen gebruikt worden in plaats van volvette room en volle melk. Er geldt echter wel, hoe hoger het vetgehalte, hoe rijker en smeuïger het resultaat

zal zijn. Bij gebruik van producten met een lager vetgehalte kan de smaak, de consistentie en de textuur van het dessert anders zijn. Indien u ingrediënten vervangt, zorg er dan voor dat de hoeveelheid van het vervangende product gelijk is aan het oorspronkelijke ingrediënt.

- U kunt ook kunstmatige zoetstoffen gebruiken in plaats van suiker. Als voor het recept ingrediënten moeten worden voorgekookt, voegt dan de zoetmaker toe nadat de ingrediënten zijn gekookt. Meng het geheel goed door om de zoetmaker op te lossen. Wilt u sorbet maken, controleer dan voor u begint hoe rijp en zoet het fruit is. Door het vriesproces neemt de zoetheid van de vrucht namelijk af, waardoor de sorbet minder zoet smaakt dan het mengsel eerst smaakte. Als het fruit zuur smaakt, voeg dan suiker toe aan uw recept. Als het fruit erg rijp of erg zoet is, gebruik dan minder suiker dan in het recept staat.
- Vul de kom tot maximaal 4 cm onder de rand. Houd hier rekening mee als u nog extra ingrediënten wilt toevoegen aan het eind.

REINIGING & ONDERHOUD

- Maak elk onderdeel grondig schoon voor het eerste gebruik en steeds na elk gebruik.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Was de ijsemmer, de mengschoepen en het deksel af in een warm sopje. Veeg de motor alleen schoon met een doek, niet onderdompelen in water. Droog elk onderdeel goed af. Was geen van de onderdelen in de vaatwasmachine.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd rechtop staat, ook als u hem opbergt.
- Veeg de behuizing van het apparaat af met een schone, vochtige doek; gebruik geen agressieve schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- Dompel de motorbasis nooit onder in het water of een andere vloeistof en doe deze nooit in de vaatwasmachine.

WEGGOOIEN VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR.



Dit symbool  op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur voor recycling. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt weggegooid, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvalverwerking van het product. Voor meer informatie over het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente of uw afvalverwerkingsbedrijf.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

Podczas użytkowania urządzenia należy zawsze przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.

1. **OSTRZEŻENIE:** nie należy dopuszczać do zasłonięcia otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia lub zabudowie.
2. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno używać urządzeń mechanicznych ani innych środków przyspieszających proces odszraniania, innych niż zalecane przez producenta.
3. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno uszkodzić obiegu czynnika chłodniczego.
4. W urządzeniu nie wolno przechowywać substancji wybuchowych takich jak np. puszek z aerozolem z gazem łatwopalnym.
5. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
6. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.
7. Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym produktem.
8. To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci podczas i po użyciu.
9. Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 50).
10. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia

przewodu należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do centrum obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 50). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.

11. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.
12. Nie owijać przewodu wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
13. Zawsze należy upewnić się, że napięcie, które ma być zastosowane, odpowiada napięciu na urządzeniu; jest ono oznaczone na spodzie obudowy.
14. Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli pozostaje ono bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
15. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokojów gościnnych.
16. Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 50).



UWAGA: worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo

Wyjątkowo łatwopalny gaz

W tym produkcie zastosowano R600a jako czynnik chłodniczy.

Czynnik R600a charakteryzuje się większą wydajnością i niższym wpływem na środowisko w porównaniu z gazami opartymi na fluorze.

Gaz jest łatwopalny, ale w normalnych warunkach pracy nie stanowi on zagrożenia dla użytkownika, ponieważ został on bezpiecznie umieszczony w szczelnym układzie wewnątrz produktu. Jeśli produkt zostanie upuszczony lub uszkodzony, może dojść do wycieku gazu. W takiej sytuacji gaz mógłby ulec zapłonowi pod wpływem źródeł zapłonu, jak nieosłonięty płomień.

Podczas transportowania produktu należy zachować ostrożność, by go nie upuścić ani nie uszkodzić.

W przypadku podejrzenia ulatniania się czynnika chłodniczego lub jego wycieku:

Natychmiast przewietrzyć pomieszczenie otwierając drzwi i okna na kilka minut;

Unikać nieosłoniętego płomienia i innych potencjalnych źródeł zapłonu;

NIE wolno używać produktu w przypadku podejrzenia wycieku czynnika chłodniczego;

NIE wolno usuwać produktu razem z odpadami komunalnymi;

Powinien on zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Urządzenie powinno przez cały czas znajdować się w pozycji pionowej. Jeśli urządzenie zostało obrócone na bok lub górą do dołu, konieczne jest ustawienie go w pozycji pionowej i oczekiwanie przez 24 godziny przed włączeniem.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia Ice Cream & Gelato Professional wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety lub naklejki promocyjne.
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać urządzenia na ani w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych ani w uruchomionym piekarniku.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu roboczego. Unikać kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi powierzchniami.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Unikać kontaktu z elementami ruchomymi. Podczas pracy z urządzeniem nie zbliżać dłoni, włosów, elementów odzieży ani łopatek czy innych przyborów z powodu ryzyka obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.
- Przed montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie zanurzać podstawy obudowy lub silnik w wodzie lub innych cieczach ani nie umieszczać jej w zmywarce do naczyń.

SPECYFIKACJA PRODUKTU

1. Zespół silnika
2. Pokrywa
3. Mieszadło
4. Misa
5. Podstawa

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.  zaświeci się, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że jest ono gotowe do użycia.
2. Przygotuj składniki zgodnie z przepisem.
3. Umieść miskę miksującą na podstawie. Sprawdź, czy miska miksująca jest prawidłowo ustawiona i całkowicie włożona.
4. Upewnij się, że w pokrywie miski miksującej znajduje się silnik. Włóż łopatkę mieszającą do silnika na spodzie pokrywy miski miksującej.
5. Wlej ub wspan składniki do miski miksującej.
6. Ustaw pokrywę, wyrównując strzałkę na pokrywie z ikoną odblokowania na podstawie. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować.
7. Naciśnij przycisk zasilania , aby włączyć urządzenie. Na ekranie zostaną wyświetlone 4 zaprogramowane ustawienia.
8. Wybierz żądane ustawienie wstępne na ekranie.
 - a. **Lody** 
 - i. Po wybraniu lodów na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas w minutach.
 - b. **Sorbet** 
 - i. Po wybraniu sorbetu na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas w minutach.
 - c. **Mrożony jogurt** 
 - i. Po wybraniu opcji mrożonego jogurtu na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas w minutach.
 - d. **Utrzymanie niskiej temperatury** 
 - i. Po wybraniu opcji utrzymania niskiej temperatury na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas w minutach.
9. Jeśli chcesz dostosować zaprogramowany

czas, naciśnij strzałki -/+.

10. Po zakończeniu naciśnij przycisk Start/Stop  aby wyłączyć dany program.
 - a. Składniki takie jak wiórki czekoladowe i orzechy można dodać pod koniec mieszania. Gdy lodowy deser zacznie gęstnieć (zwykle po 5 minutach od zakończenia), dodaj składniki przez lejek do mieszania składników.
 - b. **UWAGA:** Aby wyłączyć urządzenie, w dowolnym momencie naciśnij przycisk zasilania.
11. Timer odliczy do „0”, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy wskazujący, że lodowy deser jest gotowy.

12. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk zasilania. Odblokuj pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdejmij ją. Zdejmij pokrywę z miski miksującej. Zdejmij miskę miksującą z podstawy, podnosząc ją za uchwyt. Wyjmij łopatkę mieszającą z silnika w pokrywie.

UWAGA: jeśli urządzenie nie jest wyłączone, automatycznie przejdzie do funkcji utrzymania niskiej temperatury.

Zatrzymanie czasu i mieszania:

Naciśnij przycisk Start/Stop w dowolnym momencie cyklu chłodzenia/mieszania, aby zatrzymać czas i mieszanie. Aby wznowić pracę urządzenia, naciśnij ponownie przycisk Start/Stop.

Zwiększenie czasu:

Jeśli lodowy deser nie jest gotowy lub chcesz wydłużyć czas, naciśnij przycisk Start/Stop, aby zatrzymać urządzenie. Naciśnij strzałkę -/+, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 1-minutowych. Naciśnij i przytrzymaj strzałkę, aby szybko przewinąć wartość.

UWAGA: w przypadku przygotowywania kolejnych partii lodowych deserów należy zapewnić dodatkowy czas pracy sprężarki w celu efektywnego chłodzenia. Pomiedzy poszczególnymi partiami wyłączyć urządzenie na 10 minut.

Utrzymanie niskiej temperatury:

Po zakończeniu programu **zaświeci się** , a urządzenie automatycznie przejdzie do cyklu utrzymania niskiej temperatury, w którym pozostanie przez 1 godzinę.

UWAGA: Podczas cyklu utrzymania niskiej

temperatury sprężarka pracuje. Po zakończeniu cyklu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i powróci do trybu czuwania.

UWAGA: Podczas cyklu utrzymania niskiej temperatury funkcja mieszania jest wyłączona. Podczas trwania cyklu utrzymania niskiej temperatury urządzenie można w dowolnym momencie wyłączyć.

FUNKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie Cuisinart® ICE90 jest wyposażone w funkcję bezpieczeństwa, która automatycznie zatrzymuje pracę w przypadku przegrzania silnika. System bezpieczeństwa może zostać uruchomiony przy dużych obciążeniach, jeśli urządzenie pracowało przez zbyt długi czas lub jeśli dodawane są duże kawałki składników (np. orzechów). Aby zresetować urządzenie, naciśnij przycisk zasilania i odłącz urządzenie. Odczekaj przez pewien czas, aż spadnie temperatura silnika. Po 10 minutach można ponownie włączyć urządzenie i kontynuować przygotowywanie lodowego deseru.

PORADY I WSKAZÓWKI

Czas przetwarzania zależy od przepisu, ilości przygotowywanego deseru i temperatury użytych składników. Wykonanie wszystkich przepisów trwa od 35 do 60 minut.

- Wykonanie miękkich lodów trwa 35–45 minut.
- Wykonanie twardych lodów trwa 45–60 minut.
- Maszyna do lodów wytwarza lody z użyciem świeżych, naturalnych składników, tj. bez konserwantów itp. występujących w lodach dostępnych w handlu. Nie będą mieć zatem takiej samej zbitej konsystencji. Aby uzyskać gęstszą konsystencję, deser należy przenieść do hermetycznego pojemnika i przechowywać w zamrażarce przez co najmniej 2 godziny przed podaniem.
- Dobrze schłodzone składniki wymagają krótszych czasów mieszania.
- Dodać inne składniki, np. kawałki czekolady i orzechy około 5 minut przed zakończeniem mieszania.
- Kawałki orzechów i innych składników nie powinny być większe niż typowe kawałki czekolady.
- W maszynie do lodów należy rozpocząć mieszanie od maksymalnie 1 litra mieszaniny. Mieszanina zwiększy objętość zamarzając.
- Niektóre przepisy wymagają przygotowanych wstępnie składników. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, mieszaninę należy chłodzić przez noc

przed użyciem.

- Przed zamrożeniem większość składników mieszanin można przechowywać w lodówce do 3 dni.
- Stosowane w wielu recepturach kremy i mleko o niższej zawartości tłuszczu można zastąpić śmietaną kremówką i mlekiem pełnotłustym. Im wyższa zawartość tłuszczu, tym bardziej bogaty i kremowy uzyskany deser. Stosowanie substytutów o niższej zawartości tłuszczu może zmienić smak, konsystencję i teksturę deseru. W przypadku zastępowania składników należy się upewnić, że zastosowano taką samą ilość zamiennika, jak oryginalnego składnika.
- Cukier można również zastąpić sztucznymi słodzikami. Jeśli przepis wymaga wcześniejszego gotowania składników, słodzik należy dodać po ugotowaniu składników. Wymieszać dokładnie mieszaninę, aby rozpuścić słodzik. Podczas wykonywania sorbetu sprawdzić najpierw dojrzałość i słodycz owoców. Proces mrożenia zmniejsza słodycz owoców, dzięki czemu nie będą one smakować tak słodko jak mieszanina z przepisu. Jeśli owoc ma cierpki smak, dodać cukier. Jeśli owoc jest bardzo dojrzały lub słodki, zmniejszyć ilość cukru w przepisie.
- Nie napełniać misy do mieszania wyżej niż 4 cm od góry. Należy to uwzględnić w przypadku późniejszego dodawania składników przed zakończeniem mieszania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci.
- Misę do mieszania, mieszadła i pokrywę umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Silnik należy czyścić wyłącznie szmatką, nie zanurzać w wodzie. Osuszyć starannie wszystkie części. Żadnych elementów nie wolno myć w zmywarce.
- Sprawdzić, czy urządzenie jest przechowywane w pozycji pionowej.
- Przetrzeć podstawę obudowy czystą, wilgotną ściereczką; nie używać ostrych środków czyszczących ani zmywaków.
- Nie wolno zanurzać podstawy silnika w wodzie lub innych cieczach ani umieszczać jej w zmywarce.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH PO ZAKOŃCZENIU ICH EKSPLOATACJI.



Ten symbol  na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go przekazać do punktu zbiórki urządzeń w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem gminy lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTYÄ NE TURVALLISISSA PAIKASSA MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Noudata aina näitä turvallisuusohjeita, kun käytät tätä laitetta, jotta vältät henkilövahingot tai laitteen vahingoittumisen. Tätä laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.

1. **VAROITUS:** Pidä laitteen kotelossa tai sisäänrakennetussa rakenteessa olevat ilmanvaihtoaukut vapaina.
2. **VAROITUS:** Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia mekaanisia laitteita tai muita keinoja sulatusprosessin nopeuttamiseksi.
3. **VAROITUS:** Älä vahingoita kylmäainepiiriä.
4. Älä säilytä tässä laitteessa räjähdysalttiita aineita, kuten aerosolipurkkeja, joissa on syttyvää ponneainetta.
5. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
6. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heitä ole opastettu ja neuvottu laitteen käytössä.
7. Valvo aina, että lapset eivät leiki laitteella.
8. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Säilytettävä lasten ulottumattomissa käytön aikana ja sen jälkeen.
9. Tarkasta laite aina ennen käyttöä havaittavien vaurioiden varalta. Älä käytä, jos laite on vaurioitunut tai jos se on pudonnut. Jos laite vaurioituu tai siinä ilmenee vika, ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun (katso lisätietoja kohdasta "Yhdistyneen kuningaskunnan myynnin jälkeinen palvelu").
10. Älä käytä laitetta, jos johto on vaurioitunut. Jos johto vaurioituu, lopeta käyttö välittömästi. Jos johto on vaurioitunut, valmistajan on vaihdettava se. Palauta laite asiakaspalvelukeskukseen (katso lisätietoja kohdasta "Yhdistyneen kuningaskunnan myynnin jälkeinen palvelu"). Kuluttaja ei saa yrittää korjata laitetta.
11. Älä koskaan vedä pistoketta pistorasiasta

pitämällä kiinni johdosta.

12. Älä kiedo johtoa laitteen rungon ympärille käytön aikana tai sen jälkeen.
13. Varmista aina, että käytettävä jännite vastaa laitteen jännitettä; tämä on merkitty laitteen rungon pohjaan.
14. Irrota laite aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
15. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi seuraavissa kohteissa: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloilla; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyypisissä ympäristöissä; bed and breakfast -tyyppisissä majoitusliikkeissä.
16. Tämä tuote on täysin EU:n ja Ison-Britannian lainsäädännön ja tämän tyyppistä ja luokan laitetta koskevien standardien mukainen. Olemme ISO9001:2015-sertifioitu yritys, joka arvioi jatkuvasti laadunhallintajärjestelmämme suorituskykyä. Jos sinulla on kysyttävää tuotteen turvallisuudesta ja vaatimustenmukaisuudesta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme (ks. kohta "Yhdistyneen kuningaskunnan myynnin jälkeinen palvelu").



VAROITUS: Tuotteen tai pakkauksen päällä olevat polyeteenipussit voivat olla vaarallisia. Tukehtumisvaaran välttämiseksi pidä ne poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta. Nämä pussit eivät ole leluja.

VAROITUS



Vaara

**Erittäin helposti
syttyvä kaasu**

Tässä tuotteessa käytetään kylmäainekaasua R600a.

R600a:n höyrysytyshaste on korkeampi ja ympäristövaikutukset pienemmät kuin fluorattujen kaasujen.

Kaasu on syttyvää, mutta normaaleissa käyttöolosuhteissa se ei aiheuta vaaraa käyttäjälle, koska se on turvallisesti suljetussa järjestelmässä tuotteen sisällä. Jos tuote putoaa tai vahingoittuu, kaasu voi päästä ulos. Tällaisissa olosuhteissa kaasu voi syttyä, jos se altistuu syttymislähteille, kuten avotulelle.

Kun kuljetat tätä tuotetta, huolehdi siitä, että tuote ei putoa tai vahingoitu.

Jos kylmäainekaasua pääsee ulos tai epäillään vuotoja:

Tuuleta huone välittömästi avaamalla ovet ja ikkunat useiden minuuttien ajaksi.

Vältä avotulta ja muita mahdollisia syttymislähteitä.

ÄLÄ käytä tuotetta, jos epäilet kylmäainekaasuvuotoa.

Älä hävitä tätä tuotetta kotitalousjätteen mukana.

Sen sijaan se tulee viedä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen.

TURVALLISUUS KÄYTÖN AIKANA

- Laitteen on pysyttävä aina pystyasennossa. Jos laite on käännetty kyljelleen tai ylösalaisin, se on asetettava pystyasentoon ja odotettava 24 tuntia ennen laitteen käyttöä.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset mainostarrat ja -etiketit ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiotuun käyttötarkoitukseen.
- Aseta laite vakaalle, tasaiselle alustalle pistorasian lähelle.
- Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen lähelle tai kuumaan uuniin.
- Älä jätä johtoa roikkumaan keittiön pöydän tai työtuolin reunan yli. Vältä kosketusta johdon ja kuumien pintojen välillä.
- Älä käytä tässä laitteessa muita kuin Cuisinartin suosittelemia lisävarusteita tai lisälaitteita.
- Älä koske liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, lastat ja muut välineet poissa laitteen käytön aikana loukkaantumisen- ja/tai vaurioitumisriskin pienentämiseksi.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.

- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä tai ennen kuin liität tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.
- Älä upota kotelon pohjaa tai moottori veteen tai muuhun nesteeseen äläkä laita sitä astianpesukoneeseen.

TUOTEVALVONTAOPAS

1. Moottorikokoonpano
2. Kansi
3. Sekoitin
4. Pakastinkulho
5. Jalusta

KÄYTTÖOHJEET

1. Kytke laite pistorasiaan.  syttyy ja laite antaa äänimerkin, joka ilmaisee, että laite on käyttövalmis.
2. Valmista ainekset reseptin mukaan.
3. Aseta sekoituskulho laitteen pohjaan. Varmista, että sekoituskulho on oikein kohdistettu ja tukevasti paikoillaan.
4. Varmista, että moottori on asennettu sekoituskulhon kanteen (napsauta paikalleen). Liitä sekoitusmela moottoriin sekoituskulhon kannen alapuolelle.
5. Kaada ainekset sekoituskulhoon.
6. Aseta kansi paikalleen kohdistamalla kannessa oleva nuoli pohjassa olevan lukituksen avauskuvakkeen kanssa. Käännä myötäpäivään lukitaksesi kannen paikalleen.
7. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta . Näytöllä näkyy 4 esiasetusta.
8. Valitse haluamasi esiasetus näytöstä.

- a. Jäätelö** 
- i. Kun jäätelö on valittu, näytössä näkyy oletusaika minuutteina.

- b. Sorbet** 
- i. Kun sorbetti on valittu, näytössä näkyy oletusaika minuutteina.

- c. Jäädyltetty jogurtti** 
- i. Kun valittuna on jäädyltetty jogurtti, näytössä näkyy oletusaika minuutteina.

- d. Pidä kylmänä** 
- i. Kun Pidä kylmänä on valittuna, näytössä näkyy oletusaika minuutteina.

9. Jos haluat säätää esiasetettua aikaa, paina +/- -nuolia.
10. Kun ohjelma on valmis, paina Käynnistä/ Pysäytä-painiketta  aloittaaksesi ohjelman.
 - a. Sekoitettavat ainesosat, kuten suklaalastut ja päihinät, voidaan lisätä sekoitusajan loppupuolella. Kun jäädytetty seos on alkanut paksuuntua (yleensä 5 minuuttia lopetusajasta), lisää ainekset sekoitussuppilon avulla.
 - b. **HUOM.:** Voit sammuttaa laitteen milloin tahansa virtapainikkeesta.
11. Ajastin laskee alaspäin nollaan ja laite antaa äänimerkin ilmaistakseen, että jäädytys on valmis.
12. Sammuta laite painamalla virtapainiketta. Irrota kansi kääntämällä sitä vastapäivään lukituksen avaamiseksi. Nosta kansi sekoituskulhosta. Irrota sekoituskulho alustasta nostamalla sitä kahvasta. Irrota sekoitusmela moottorista/luukusta.

HUOMAUTUS: jos laitteen virta ei ole katkaistu, laite siirtyy automaattisesti Pidä kylmänä -toimintoon.

Ajan ja sekoituksen keskeyttäminen:

Paina Käynnistä/Pysäytä-painiketta missä tahansa jäähdytys-/ sekoitusjakson vaiheessa keskeyttääksesi ajan ja sekoituksen. Käynnistä uudelleen painamalla uudelleen Käynnistä/ Pysäytä-painiketta.

Lisäaika:

Jos tuotteen jäädytys ei ole valmis tai haluat lisätä aikaa, paina Käynnistä/Pysäytä-painiketta laitteen pysäyttämiseksi. Paina +/- -nuolinäppäimiä lisätäksesi tai vähentääksesi aikaa 1 minuutin askelin. Pidä pohjassa kelataksesi aikaa nopeasti.

HUOMAUTUS: kun teet peräkkäisiä jäätelöeriä, varaa ylimääräistä aikaa sille, että kompressor i sopeutuu jäähdytykseen. Anna laitteen olla pysähdyksissä 10 minuuttia erien välillä.

Pidä kylmänä:

Ohjelman lopussa "  " **syttyy** ja laite siirtyy automaattisesti Pidä kylmänä -jaksoon, jossa se pysyy 1 tunnin ajan.

HUOM.: Kompressor i on päällä Pidä kylmänä -jakson aikana. Jakson päätyttyä laite antaa äänimerkin ja palaa valmiustilaan.

HUOM.: Sekoistustoiminto ei aktivoidu Pidä kylmänä -jakson aikana. Voit sammuttaa laitteen

milloin tahansa Pidä kylmänä -jakson aikana.

TURVATOIMINTO

Cuisinart® ICE90 on varustettu turvatoiminnolla, joka pysäyttää laitteen automaattisesti, jos moottori ylikuumenee. Tämä turvajärjestelmä voi aktivoitua raskaassa kuormituksessa, jos laite on ollut käynnissä liian pitkään tai jos sekoitusaineet (pähkinät jne.) sisältävät erittäin suuria kappaleita. Voit nollata laitteen painamalla virtapainiketta ja irrottamalla laitteen pistorasiasta. Anna yksikön levätä. 10 minuutin kuluttua voit kytkeä laitteen uudelleen päälle ja jatkaa jälkiruoan valmistusta.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

Käsittelyaika riippuu reseptistä, valmistettavan jälkiruoan määrästä ja käytettävien ainesosien lämpötilasta. Kaikkien reseptien valmistus kestää 35-60 minuuttia.

- Pehmytjätelön valmistus kestää 35-45 minuuttia.
- Kovan jäätelön valmistus kestää 45-60 minuuttia.
- Jäätelökonei valmistaa jäätelöä tuoreista luonnollisista raaka-aineista, eli ilman kaupallisten jäätelöjen sisältämiä säilöntäaineita jne. Siksi se ei ole yhtä kovaa kuin kaupallinen jäätelö. Jos haluat kiinteämmän koostumuksen, siirrä valmis jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja säilytä pakastimessa vähintään 2 tuntia ennen tarjoilua.
- Hyvin jäähdytetyt ainekset vaativat lyhyemmän sekoitusajan.
- Lisää muut ainekset, esim. suklaalastut ja pähkinät, noin 5 minuuttia ennen kuin sekoitus on valmis.
- Pähkinät ja muut ainesosat eivät saa olla suklaalastut isompia.
- Sinun tulisi aloittaa enintään 600ml seosmäärällä jäätelökoneessa. Kun seos jäätyy, sen tilavuus kasvaa.
- Joissakin resepteissä käytetään esikypsennettyjä ainesosia. Parhaan tuloksen saat, kun seos jäähdytetään yön yli ennen käyttöä.
- Ennen pakastamista useimpia reseptisekoituksia voidaan säilyttää jääkaapissa enintään 3 päivää.
- Voit korvata monissa resepteissä käytetyn kuohukerman ja täysmaidon vähärasvaisemmalla kermalla ja maidolla. Mitä korkeampi rasvapitoisuus, sitä täyteläisempi ja kermaisempi lopputulos. Vähärasvaisempien korvikkeiden käyttö voi muuttaa lopputuloksen makua, koostumusta ja rakennetta. Kun korvaat

ainesosia, varmista, että käytät saman verran korvaavaa ainetta kuin reseptin sisältämää ainesosaa.

- Voit myös korvata sokerin keinotekoisilla makeutusaineilla. Jos resepti sisältää esikypsennyksen, lisää makeutusaine sen jälkeen, kun ainekset on kypsennetty. Sekoita huolellisesti, jotta makeutusaine liukenee seokseen. Kun valmistat sorbettia, testaa hedelmien kypsyyt ja makeus ennen aloittamista. Pakastaminen vähentää hedelmien makeutta, joten ne eivät maistu yhtä makealta kuin reseptin seos. Jos hedelmät maistuvat hapokkailta, lisää reseptiin sokeria. Jos hedelmät ovat hyvin kypsiä tai makeita, vähennä sokerin määrää seoksessa.
- Älä täytä sekoituskulhoa yli 4 cm:n korkeudelle yläreunasta. Ota tämä huomioon, jos haluat lisätä lisätä ainesosia loppuvaiheessa.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Puhdista jokainen osa huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käytön jälkeen.
- Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Pese sekoituskulho, sekoituslastat ja kansi lämpimällä saippuavedellä. Moottori on pyyhittävä puhtaaksi vain liinalla, älä upota sitä veteen. Kuivaa jokainen osa huolellisesti. Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.
- Varmista, että laite säilytetään pystyasennossa.
- Pyyhi kotolon pohja puhtaalla kostealla liinalla; älä käytä kovia hankaavia puhdistusvälineitä tai teräsvillaa.
- Älä koskaan upota moottorin pohjaa veteen tai muuhun nesteeseen tai laita sitä astianpesukoneeseen.

SÄHKÖ- JA ELEKTRONIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN NIIDEN ELINKAAREN LOPUSSA.



Tämä symboli  tuotteessa tai pakkauksessa osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä. Sen sijaan se on luovutettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen tarkoitettuun laitekeräyspisteeseen. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat välttämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita tuotteen epäasianmukainen jätteenkäsittely voisi muuten aiheuttaa. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saat paikallisesta kaupunginvaltuustosta tai kotitalousjätehuoltopalvelusta.

VIGTIGE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS OMHYGGE LIGT ALLE INSTRUKTIONERNE, FØR DU BRUGER APPARATET, OG OPBEVAR DEM PÅ ET SIKKERT STED TIL SENERE BRUG.

Følg altid disse sikkerhedsanvisninger, når du bruger dette apparat, for at undgå personskader eller beskadigelse af apparatet. Dette apparat må kun bruges som beskrevet i denne instruktionsbog.

1. **ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur fri for blokeringer.
2. **ADVARSEL:** Brug ikke mekaniske anordninger eller andre midler til at fremskynde afrydningsprocessen, bortset fra dem, der er anbefalet af producenten.
3. **ADVARSEL:** Udlad at beskadige kølemiddelkredslobet.
4. Opbevar ikke eksplosive stoffer som f.eks. aerosoldåser med brændbart drivmiddel i dette apparat.
5. Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
6. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er nøje overvåget eller er blevet instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
7. Børn skal altid overvåges for at sikre, at de ikke leger med dette produkt.
8. Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevares utilgængeligt for børn under og efter brug.
9. Efterse altid apparatet for synlige tegn på skader før brug. Apparatet må ikke bruges, hvis det er beskadiget, eller hvis det er blevet tabt. I tilfælde af skader, eller hvis der opstår fejl på apparatet, skal du kontakte Cuisinarts kundeservice (se afsnittet "Eftersalgsservice i Storbritannien" for at få yderligere oplysninger).
10. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal du straks ophøre med at bruge apparatet. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten. Returner apparatet til kundeservicecenteret (se

afsnittet "Eftersalgsservice i Storbritannien" for yderligere oplysninger). Forbrugeren må ikke selv forsøge at reparere apparatet.

11. Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
12. Vikl ikke ledningen rundt om apparatets hoveddel under eller efter brug.
13. Sørg altid for, at den spænding, der skal bruges, svarer til spændingen på apparatet. Dette er angivet på undersiden af huset.
14. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før det samles, skilles ad eller rengøres.
15. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til brug i områder som: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; bondegårde; af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; bed and breakfast-steder.
16. Dette produkt er i fuld overensstemmelse med al relevant EU- og britisk lovgivning og de standarder, der er relevante for denne type og klasse af apparater. Vi er en ISO9001:2015-certificeret virksomhed, der løbende evaluerer vores kvalitetsstyringssystems præstation. Hvis du har spørgsmål om produktsikkerhed og -overensstemmelse, bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling (se afsnittet "Eftersalgsservice i Storbritannien").



ADVARSEL: Polyethylenposerne omkring produktet eller emballagen kan være farlige. Hold disse væk fra babyer og børn for at undgå kvælningssfare. Disse poser er ikke legetøj.

ADVARSEL



Fare - Ekstremt brandfarlig gas

Dette produkt bruger R600a som kølemiddel.

R600a har højere effektivitet og lavere miljøpåvirkning sammenlignet med fluorholdige gasser.

Gassen er brandfarlig, men under normale betjeningsforhold udgør den ingen risiko for brugeren, da den er sikkert indkapslet i et forseglet system i produktet. Hvis produktet tabs eller beskadiges, er det muligt, at gassen slipper ud. Under sådanne omstændigheder kan gassen antændes, hvis den udsættes for antændelseskilder som f.eks. åben ild.

Når du transporterer dette produkt, skal du sørge for, at produktet ikke tabs eller beskadiges.

Hvis kølemiddelgassen slipper ud, eller der er mistanke om lækager:

Udluft straks rummet ved at åbne døre og vinduer i flere minutter.

Undgå åben ild og andre potentielle antændelseskilder.

Brug IKKE produktet, hvis du har mistanke om en lækage af kølemiddelgas.

Bortskaf ikke dette produkt sammen med husholdningsaffald.

I stedet skal det afleveres til et passende indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Apparatet skal altid stå oprejst. Hvis apparatet er vendt på siden eller på hovedet, skal du stille det oprejst og vente 24 timer, før du bruger det.
- Fjern alt emballagemateriale og eventuelle reklameetiketter og klistermærker før første brug.
- Brug ikke apparatet til noget andet formål end det tilsigtede.
- Placer enheden på en stabil, plan overflade i nærheden af en stikkontakt.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gaskogeplade eller elektrisk kogeplade eller i en opvarmet ovn.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et køkkenbord eller en bordplade. Undgå at ledningen berører varme overflader.
- Brug ikke andet tilbehør eller dele til dette apparat end dem, der anbefales af Cuisinart.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj samt spatler og andre redskaber væk under brug for at mindske risikoen for personskade og/eller beskadigelse af apparatet.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du sætter dele på eller tager dele af, samt før rengøring.
- Nedsenk ikke husets base eller motor i vand eller anden væske, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

PRODUKTKONTROLVEJLEDNING

1. Motordrevenhed
2. Låg
3. Omrøringsskovl
4. Fryseskål
5. Base

BETJENINGSVEJLEDNING

1. Sæt enhedens stik i stikkontakten.  tænder, og enheden bipper for at indikere, at den er klar til brug.
2. Forbered ingredienserne i henhold til din opskrift.
3. Placer røreskålen i basen. Sørg for, at røreskålen er korrekt rettet ind, og sat helt ind.
4. Sørg for, at motoren er monteret på låget til røreskålen (klipses på plads). Tilslut rørepadlen til motoren på undersiden af røreskålens låg.
5. Hæld ingredienserne i røreskålen.
6. Sæt låget på ved at rette pilen på låget ind med det oplåste ikon på basen. Drej med uret for at låse låget på plads.
7. Tryk på tænd/sluk-knappen  for at tænde for enheden. Skærmen viser 4 forudindstillede indstillinger.
8. Vælg den ønskede forudindstilling på skærmen.

a. Is

- i. Når der vælges is, viser displayet standardtiden i minutter.

b. Sorbet

- i. Når der vælges sorbet, viser displayet standardtiden i minutter.

c. Frossen yoghurt

- i. Når der vælges frossen yoghurt, viser displayet standardtiden i minutter.

d. Keep Cool (hold kold)

- i. Når Keep Cool er valgt, viser displayet standardtiden i minutter.

9. Hvis du vil justere den forudindstillede tid, skal du trykke på pilene -/+.
10. Når du er klar, skal du trykke på Start/Stop-knappen  for at starte programmet.

- a. Ekstra ingredienser som chokoladestykker og nødder kan tilsættes mod slutningen af blandetiden. Når blandingen er begyndt at blive tyk (normalt 5 minutter før sluttidspunktet), tilsættes ingredienserne gennem tragten til ekstra ingredienser.
- b. **BEMÆRK:** Du kan altid slukke for enheden ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

11. Timeren tæller ned til "0", og enheden bipper for at indikere, at den frosne dessert er færdig.
12. Sluk for enheden ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Fjern låget ved at dreje det mod uret for at låse det op. Løft låget af røreskålen. Fjern røreskålen fra basen ved at løfte den med håndtaget. Fjern rørepadlen fra motoren/låget.

BEMÆRK: Hvis enheden ikke er slukket, vil den automatisk gå i Keep Cool-funktion.

For at sætte tid og blanding på pause:

Tryk på Start/Stop-knappen på et hvilket som helst tidspunkt i køle-/blandingscyklussen for at sætte tiden og blandingen på pause. Tryk på Start/Stop-knappen igen for at starte igen.

For at tilføje tid:

Hvis den frosne dessert ikke er færdig, eller hvis du vil tilføje tid, skal du trykke på Start/Stop-knappen for at sætte enheden på pause. Tryk på -/+ -pilen for at øge eller mindske tiden i trin på 1 minut. Tryk og hold for at rulle hurtigt igennem.

BEMÆRK: Når du laver flere portioner frosne desserter, skal du sørge for at give kompressoren ekstra tid til at tilpasse sig afkølingen. Lad maskinen hvile i 10 minutter mellem hver portion.

Keep Cool (hold kold):

I slutningen af programmet vil "  " vil lyse op, og enheden vil automatisk gå ind i Keep Cool-cyklussen, hvor den vil forblive i 1 time.

BEMÆRK: Kompressoren vil være tændt under Keep Cool-cyklussen. Når cyklussen er slut, bipper enheden og vender tilbage til standby-tilstand.

BEMÆRK: Blandefunktionen er ikke aktiveret under Keep Cool-cyklussen. Du kan slukke for enheden når som helst under Keep Cool-cyklussen.

SIKKERHEDSFUNKTION

Cuisinart® ICE90 er udstyret med en sikkerhedsfunktion, der automatisk stopper enheden, hvis motoren bliver overophedet. Dette sikkerhedssystem kan aktiveres under kraftige belastninger, hvis enheden har kørt i for lang tid, eller hvis ekstra ingredienser (nødder osv.) er i meget store stykker. For at nulstille enheden skal du trykke på tænd/sluk-knappen og tage stikket ud af stikkontakten. Lad enheden hvile. Efter 10 minutter kan du tænde for enheden igen og fortsætte med at lave den frosne dessert.

TIPS OG TRICKS

Tilberedningstiden afhænger af opskriften, mængden af dessert, der laves, og temperaturen på de ingredienser, der benyttes. Alle opskrifter tager mellem 35 og 60 minutter.

- Blød is tager mellem 35-45 minutter.
- Hård is tager 45-60 minutter.
- Din ismaskine laver is af friske, naturlige ingredienser, dvs. uden konserveringsmidler osv. som findes i kommerciel is. Derfor vil den ikke have den samme hårde konsistens. Hvis du vil have en fastere konsistens, kan du komme desserten i en lufttæt beholder og opbevare den i fryseren i mindst 2 timer før servering.
- Godt afkølede ingredienser kræver kortere blandetider.
- Tilsæt andre ingredienser, f.eks. chokoladestykker og nødder, ca. 5 minutter før blandingen er færdig.
- Nødder og andre ingredienser bør ikke være større end en ært.
- Du bør begynde med maks 600ml af blandingen i ismaskinen. Når blandingen fryser, vil den komme til at fylde mere.
- Nogle opskrifter bruger ingredienser, der skal koges på forhånd. For at få det bedste resultat skal blandingen køles natten over, før den bruges.
- For nedfrysning kan de fleste blandede opskrifter opbevares i køleskabet i op til 3 dage.
- Du kan erstatte piskefløde og sødmælk, som bruges i mange opskrifter, med fedtfattig fløde og mælk. Men jo højere fedtindhold, desto fyldigere og mere cremet bliver resultatet. Brug af fedtfattige erstatninger kan ændre dessertens smag, konsistens og tekstur. Når du erstatter ingredienser, skal du sørge for at bruge samme mængde af erstatningen som den oprindelige ingrediens.

- Du kan også erstatte sukker med kunstige sødemidler. Hvis opskriften skal forkoges, tilsættes sødemidlet, når ingredienserne er kogt. Rør grundigt rundt i blandingen, så sødemidlet opløses. Når du laver sorbet, skal du teste frugtens modenhed og sødme, før du begynder. Fryseprocessen reducerer frugtens sødme, så den ikke kommer til at smage så sødt som opskriftsblanding. Hvis frugten smager syrligt, skal du tilsætte sukker til opskriften. Hvis frugten er meget moden eller sød, kan du reducere mængden af sukker i opskriften.
- Fyld ikke røreskålen højere end 4 cm fra toppen. Tag hensyn til dette, hvis du ønsker at tilføje ekstra ingredienser til sidst.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Rengør alle dele grundigt før første brug og efter hver brug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Vask røreskål, rørepadel og låg i varmt sæbevand. Motoren må kun tørres af med en klud, den må ikke nedsænkes i vand. Tør hver del grundigt. Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskinen.
- Sørg for, at apparatet opbevares i opretstående position.
- Tør husets base af med en ren, fugtig klud. Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller skuresvampe.
- Nedsæk aldrig motorbasen i vand eller anden væske, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER I SLUTNINGEN AF DERES LEVETID.



Dette symbol  på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af uhensigtsmæssig affaldshåndtering af produktet. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor eller din renovationservice.

VIKTIG SIKKERHETS ANVISNINGER

LES NØYE GJENNOM ALLE INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET, OG OPPBEVAR DEM PÅ ET TRYGT STED FOR FREMTIDIG BRUK.

Følg alltid disse sikkerhetsanvisningene når du bruker dette apparatet for å unngå personskade eller skade på apparatet. Dette apparatet skal kun brukes slik det er beskrevet i denne instruksjonsboken.

1. **ADVARSEL:** Sørg for at ventilasjonsåpningene i apparatets kabinett eller i den innebygde konstruksjonen ikke er tilstoppet.
2. **ADVARSEL:** Ikke bruk mekaniske innretninger eller andre midler for å fremskynde tinningsprosessen, bortsett fra de som er anbefalt av produsenten.
3. **ADVARSEL:** Ikke skad kjølemiddelkretsen.
4. 4. Ikke oppbevar eksplosive stoffer, f.eks. aerosolbokser med brennbare stoffer, i dette apparatet.
5. Apparatet er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
6. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner eller veiledning om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
7. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
8. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevares utilgjengelig for barn under og etter bruk.
9. Inspiser alltid apparatet før bruk for å se etter synlige tegn på skader. Ikke bruk apparatet hvis det er skadet, eller hvis det er mistet ned. I tilfelle skade eller hvis det oppstår en feil på apparatet, må du kontakte Cuisinarts kundeservice (se avsnittet "Service etter salg i Storbritannia" for mer informasjon).
10. Ikke bruk apparatet hvis ledningen er skadet. Ved skade på ledningen må bruken avbrytes umiddelbart. Hvis ledningen er skadet, må

den skiftes ut av produsenten. Returner apparatet til kundeservicesenteret (se avsnittet "Service etter salg i Storbritannia" for mer informasjon). Forbrukeren må ikke selv forsøke å reparere produktet.

11. Trekk aldri støpselet ut av stikkkontakten ved hjelp av ledningen.
12. Ikke vikle ledningen rundt apparatets hoveddel under eller etter bruk.
13. Kontroller alltid at spenningen som skal brukes, stemmer overens med spenningen på apparatet. Denne er angitt på undersiden av apparatet.
14. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
15. Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger, og er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre boligområder, og i miljøer av typen bed and breakfast.
16. Dette produktet er i overensstemmelse med all relevant lovgivning i EU og Storbritannia og de standarder som er relevante for denne typen og klassen av apparater. Vi er et ISO9001:2015-sertifisert selskap som kontinuerlig evaluerer resultatene av kvalitetsstyringssystemet vårt. Hvis du har spørsmål om produktsikkerhet og samsvar, kan du kontakte vår kundeserviceavdeling (se avsnittet "Service etter salg i Storbritannia").



ADVARSEL: Polyetylenposene over produktet eller emballasjen kan være farlige. Hold den unna spedbarn og barn for å unngå kvelningsfare. Disse posene er ikke leketøy.

ADVARSEL



Fare Ekstremt brannfarlig gass

Dette produktet bruker R600a som kjølegass.

R600a har høyere effektivitet og lavere miljøpåvirkning sammenlignet med fluorholdige gasser.

Gassen er brannfarlig, men under normale driftsforhold utgjør den ingen risiko for brukeren, ettersom den er trygt innkapslet i et forseglet system inne i produktet. Hvis produktet mistes ned eller skades, er det mulig at gassen slipper ut. Under slike omstendigheter kan gassen antennes hvis den utsettes for antennelseskilder som f.eks. åpen ild.

Når du transporterer dette produktet, må du passe på at produktet ikke mistes ned eller skades.

Hvis kjølegassen slipper ut eller det er mistanke om lekkasjer:

Luft ut rommet umiddelbart ved å åpne dører og vinduer i flere minutter.

Unngå åpen ild og andre potensielle antenningskilder.

IKKE bruk produktet hvis du mistenker en lekkasje av kjølegassen.

Ikke kast dette produktet i husholdningsavfallet.

I stedet skal det leveres til et egnet innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

SIKKERHET UNDER BRUK

- Apparatet skal alltid stå oppreist. Hvis apparatet er snudd på siden eller opp ned, må du sette det i oppreist stilling og vente 24 timer før du bruker det.
- Fjern alt emballasjemateriale og eventuelle reklameetiketter og klistremerker før første gangs bruk.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det som er tiltenkt.
- Plasser enheten på et stabilt, plant underlag i nærheten av en stikkontakt.
- Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke la ledningen henge over kanten på et kjøkkenbord eller en benkeplate. Unngå kontakt mellom ledningen og varme overflater.
- Ikke bruk annet tilbehør eller tilleggsutstyr sammen med dette apparatet enn det som er anbefalt av Cuisinart.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, hår, klær, spatler og andre redskaper unna under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
- Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du trekker støpselet ut av stikkontakten.
- Trekk alltid ut støpselet fra stikkontakten når det ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler, og før rengjøring.
- Ikke senk kabinettbasen ned eller motor i vann eller andre væsker, og ikke sett den i oppvaskmaskinen.

PRODUKTKONTROLLVEILEDNING

1. **Motordrivenhet**
2. **Lokk**
3. **Visp**
4. **Frysebolle**
5. **Base**

BRUKSANVISNING

1. Koble enheten til strømuttaket.  lyser, og enheten piper for å indikere at den er klar til bruk.
2. Tilbered ingrediensene i henhold til oppskriften.
3. Plasser mikseballen i basen. Sørg for at mikseballen er riktig justert og satt helt inn.
4. Sørg for at motoren er montert i lokket på mikseballen (klipses på plass). Koble miksebladet til motoren på undersiden av lokket på mikseballen.
5. Hell ingrediensene i mikseballen.
6. Plasser lokket ved å stille pilen på lokket på linje med opplåsningsikonet på basen. Vri med klokken for å låse lokket på plass.
7. Trykk på strømknappen  for å slå på enheten. Skjermen viser 4 forhåndsinnstilte innstillinger.
8. Velg ønsket forhåndsinnstilling fra skjermen.

a. Iskrem



- i. Når iskrem er valgt, vil displayet vise standardtiden i minutter.

b. Sorbet



- i. Når sorbet er valgt, vil displayet vise standardtiden i minutter.

c. Frossen yoghurt



- i. Når frossen yoghurt er valgt, vil displayet vise standardtiden i minutter.

d. Hold kald



- i. Når hold kald er valgt, vil displayet vise standardtiden i minutter.

9. Hvis du vil justere den forhåndsinnstilte tiden, trykker du på +/- pilene.
10. Når du er klar, trykker du på Start/Stopp-knappen  for å starte programmet.

- a. Innblandings-ingredienser som sjokoladebiter og nøtter kan tilsettes mot slutten av miksetiden. Når de frosne godbitene har begynt å tykne (vanligvis 5 minutter fra sluttidspunktet), tilsetter du ingrediensene gjennom trakten for innblandings-ingredienser.
- b. **MERK!** Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten når som helst.

11. Timeren teller ned til "0", og enheten piper for å indikere at den frosne godbiten er klar.
12. Slå av enheten ved å trykke på av/på-knappen. Ta av lokket ved å vri det mot klokken for å låse det opp. Løft lokket fra mikseballen. Fjern mikseballen fra basen ved å løfte den etter håndtaket. Fjern miksebladet fra motoren/lokket.

MERK: Hvis enheten ikke er slått av, vil den automatisk gå over til Hold kald-funksjon.

For å sette tid og miksing på pause:

Trykk på Start/Stopp-knappen når som helst i kjøle-/blandesyklusen for å sette tiden og blandingen på pause. For å restarte trykker du på Start/Stopp-knappen igjen.

For å legge til tid:

Hvis den frosne godbiten ikke er ferdig eller du ønsker å legge til mer tid, trykker du på Start/Stopp-knappen for å sette enheten på pause. Trykk på +/--pilen for å øke eller redusere tiden i trinn på 1 minutt. Trykk og hold nede for å bla raskt gjennom.

MERK: Når du lager flere partier med frosne godbiter etter hverandre, må du sørge for å gi kompressoren ekstra tid til å tilpasse seg nedkjølingen. La maskinen hvile i 10 minutter mellom hver omgang.

Hold kald:

På slutten av programmet vil "  " **vil lyse opp**, og enheten vil automatisk gå over til Hold kald-syklusen, der den vil holde seg i 1 time.

MERK! Kompressoren vil være på under Hold kald-syklusen. På slutten av syklusen piper enheten og går tilbake til Standby-modus.

MERK! Blandefunksjonen er ikke aktivert under Hold kald-syklusen. Du kan slå av enheten når som helst under Hold kald-syklusen.

SIKKERHETSFUNKSJON

Cuisinart® ICE90 er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon som automatisk stopper enheten hvis motoren blir overopphetet. Dette sikkerhetssystemet kan aktiveres under tung belastning, hvis enheten har vært i gang over en lang periode, eller hvis det er svært store biter i blandingen (nøtter osv.). Tilbakestill enheten ved å trykke på av/på-knappen og koble fra enheten. La enheten hvile. Etter 10 minutter kan du slå på enheten igjen og fortsette å lage den frosne godbiten.

TIPS OG RÅD

Tilberedningstiden avhenger av oppskriften, mengden dessert som skal lages og temperaturen på ingrediensene som brukes. Alle oppskriftene tar mellom 35 og 60 minutter.

- Det tar mellom 35-45 minutter å lage softis.
- Hard iskrem tar 45-60 minutter.
- Iskremmaskinen lager iskrem av ferske, naturlige ingredienser, dvs. uten konserveringsmidler osv. som finnes i kommersiell iskrem. Derfor vil den ikke ha samme harde konsistensen. For en fastere konsistens, kan du legge desserten i en lufttett beholder og oppbevar den i fryseren i minst 2 timer før servering.
- Godt nedkjølte ingredienser krever kortere blandetid.
- Tilsett andre ingredienser, f.eks. sjokoladebiter og nøtter, ca. 5 minutter før blandingen er ferdig.
- Nøtter og andre ingredienser bør ikke være større enn en sjokoladebit.
- Du bør begynne med maksimalt 600ml av blandingen i iskremmaskinen. Etter hvert som blandingen fryser, vil den øke i størrelse.
- Noen oppskrifter bruker ferdigkokte ingredienser. For best resultat bør blandingen kjøles ned over natten før bruk.
- De fleste blandede oppskrifter kan oppbevares i kjøleskapet i opptil tre dager før de fryses ned.
- Du kan erstatte fløte og helmelk som brukes i mange oppskrifter, med fløte og melk med lavere fettinnhold. Men jo høyere fettinnhold, desto rikere og mer kremet blir resultatet. Bruk av fettfattige erstatninger kan endre dessertens smak, konsistens og tekstur. Når du bytter ut ingredienser, må du sørge for at du bruker samme mengde av erstatningsingrediensen som den opprinnelige ingrediensen.
- Du kan også erstatte sukker med kunstige

søtningsmidler. Hvis oppskriften skal tilberedes på forhånd, tilsetter du søtningsmiddelet etter at ingrediensene er kokt. Rør blandingen grundig for å løse opp søtningsmiddelet. Når du lager sorbet, bør du teste fruktens modenhet og sødme før du begynner. Fryseprosessen reduserer fruktens sødme, slik at den ikke smaker like søtt som oppskriftsblanding. Hvis frukten smaker syrlig, kan du tilsette sukker i oppskriften. Hvis frukten er veldig moden eller søt, kan du redusere sukkermengden i oppskriften.

- Ikke fyll bollen høyere enn 4 cm fra toppen. Ta hensyn til dette hvis du ønsker å tilsette ekstra ingredienser mot slutten.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Rengjør hver del grundig før første gangs bruk og etter hver bruk.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring.
- Vask miksebollen, miksebladene og lokket i varmt såpevann. Motoren skal kun tørkes av med en klut, ikke senkes ned i vann. Tørk hver del grundig. Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskinen.
- Sorg for at apparatet oppbevares i oppreist stilling.
- Tørk av kabinetbasen med en ren, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Senk aldri motorbasen ned i vann eller annen væske, og sett den aldri i oppvaskmaskinen.

KASSER ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER ETTER ENDT LEVETID.



Dette symbolet  på produktet eller på emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til et innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for at dette produktet avhendes på riktig måte, bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kan forårsakes av feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt ditt lokale kommunekontor eller renovasjonstjenesten for husholdningsavfall.

VIKTIG SÄKERHET FÖRESKRIFTER

LÄS NOGA IGENOM ALLA ANVISNINGAR INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN OCH FÖRVARA DEM PÅ EN SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Följ alltid dessa säkerhetsföreskrifter när du använder denna apparat för att undvika personskador eller skador på apparaten. Denna apparat får endast användas enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.

1. **VARNING:** Håll ventilationsöppningarna i apparatens hölje eller i den inbyggda strukturen fria från hinder.
2. **VARNING:** Använd inte mekaniska anordningar eller andra medel för att påskynda avfrosthingsprocessen, annat än de som rekommenderas av tillverkaren.
3. **VARNING:** Skada inte köldmediekretsen.
4. Förvara inte explosiva ämnen som t.ex. aerosolburkar med brandfarlig drivgas, i denna apparat.
5. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
6. 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 av en person som ansvarar för deras säkerhet har fått instruktioner och vägledning om hur apparaten ska användas.
7. Barn bör alltid övervakas så att de kan hindras från att leka med apparaten.
8. Denna apparat får inte användas av barn. Förvaras utom räckhåll för barn under och efter användning.
9. 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).
10. Använd inte apparaten om ledningen är

skadad. Om ledningen skadas, avbryt användningen omedelbart. Skadad ledningen måste bytas ut av tillverkaren. Lämna in apparaten till kundtjänst (se avsnittet "Efterförsäljningsservice i Storbritannien" för mer information). Ingen reparation får utföras av konsumenten.

11. Dra aldrig kontakten ur eluttaget med sladden.
12. Linda inte ledningen runt apparatens huvuddel under eller efter användning.
13. Se alltid till att den spänning som ska användas överensstämmer med spänningen på apparaten; detta anges på undersidan av höljet.
14. Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och innan montering, demontering eller rengöring.
15. 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.
16. Denna produkt överensstämmer helt med all tillämplig EU- och brittisk lagstiftning och de standarder som gäller för denna typ och klass av apparat. Vi är ett ISO9001:2015-certifierat företag som kontinuerligt utvärderar vårt kvalitetsledningssystemets prestanda. Om du har några frågor om produktsäkerhet och efterlevnad, vänligen kontakta vår kundtjänst (se avsnittet "Eftermarknadsservice i Storbritannien").



VARNING: Polyetenpåsar över produkten eller förpackningen kan vara farliga. För att undvika kvävningsrisk, håll den borta från spädbarn och barn. Dessa påsar är inte leksaker.

VARNING



Fara Extremt brandfarlig gas

Denna produkt använder R600a som köldmediegas.

R600a har högre effektivitet och lägre miljöpåverkan jämfört med fluorinerade gaser.

Gasen är brandfarlig, men under normala driftsförhållanden utgör detta ingen risk för användaren eftersom den är säkert innesluten i ett förseglat system i produkten. Om produkten tappas eller skadas är det möjligt att gasen läcker ut. Under sådana omständigheter kan gasen antändas om den utsätts för antändningskällor såsom öppen låga.

Se till att produkten inte tappas eller skadas när du transporterar den.

Om köldmediegasen läcker ut eller om läckage misstänks:

Ventilera omedelbart rummet genom att öppna dörrar och fönster i flera minuter.

Undvik öppna lågor och andra potentiella antändningskällor.

Använd INTE produkten om du misstänker läckage av köldmediegas.

Släng inte denna produkt i hushållsavfallet.

Istället ska den lämnas till en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

SÄKERHET VID ANVÄNDNING

- Apparaten ska alltid stå upprätt. Om apparaten vänds på sidan eller upp och ner måste du ställa den i upprätt läge och vänta 24 timmar innan du använder den.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter och klistermärken innan första användning.
- Använd inte apparaten för annat än dess avsett bruk.
- Placera enheten på en stabil och jämn yta, nära ett eluttag.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elektrisk brännare eller i en uppvärmt ugn.
- Låt inte ledningen hänga över kanten på ett köksbord eller en bänkskiva. Undvik kontakt mellan ledningen och heta ytor.
- Använd inte andra tillbehör till denna apparat än de som rekommenderas av Cuisinart.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på apparaten.
- Kontrollera alltid att du har torra händer innan du drar ut kontakten ur eluttaget.
- Dra alltid ur kontakten från eluttaget när apparaten inte används, innan du sätter på eller tar av delar samt före rengöring.
- Sänk inte ned höljets bas eller motor i vatten eller annan vätska och sätt den inte i diskmaskin.

PRODUKTKONTROLLGUIDE

1. Motordriven enhet
2. Lock
3. Omrörare
4. Frysskål
5. Bas

BRUKSANVISNING

1. Anslut enheten till eluttaget.  tänds och enheten piper för att visa att den är klar att användas.
2. Förbered ingredienserna enligt ditt recept.
3. Placera blandningsskålen i basen. Se till att blandningsskålen är korrekt inriktad och helt insatt.
4. Se till att motorn är monterad i blandningsskålenslock (klipp på plats). Anslut blandarspaden till motorn på undersidan av I blandningsskålenslock.
5. Håll ingredienserna i blandningsskålen.
6. Placera locket genom att rikta in pilen på locket mot upplåsningsikonen på basen. Vrid medurs för att låsa locket på plats.
7. Tryck på strömknappen  för att slå på enheten. Skärmen visas 4 förinställda inställningar.
8. Välj önskad förinställning på skärmen.
 - a. **Glass** 
 - i. När glass väljs visar skärmen standardtiden i minuter.
 - b. **Sorbet** 
 - i. När sorbet väljs visar skärmen standardtiden i minuter.
 - c. **Fryst yoghurt** 
 - i. När fryst yoghurt väljs visar skärmen standardtiden i minuter.
 - d. **Keep cool** 
 - i. När Keep Cool väljs visar skärmen standardtiden i minuter.
9. Om du vill justera den förinställda tiden tryck på pilarna +/-.
10. När du är klar tryck på Start/Stopp-knappen  för att starta programmet.
 - a. Blandningsingredienser som chokladbitar och nötter kan tillsättas mot slutet av blandningstiden. När de frysta godisbitarna

har börjat tjockna (vanligtvis 5 minuter från sluttiden), tillsätt ingredienserna genom tratten för ingrediensblandning.

- b. **OBS!** Tryck på strömbrytaren för att stänga av enheten när som helst.
11. Timern räknar ner till "0" och enheten piper för att indikera att den frysta godbiten är klar.
 12. Stäng av enheten genom att trycka på strömknappen. Ta bort locket genom att vrida det moturs för att låsa upp det. Lyft locket från blandningsskålen. Ta bort blandningsskålen från basen genom att lyfta den med handtaget. Ta bort blandningsspaddeln från motorn/locket.

OBS: Om enheten inte stängs av kommer den automatiskt att övergå till funktionen Keep Cool.

För att pausa tid och mixning:

Tryck på Start/Stopp-knappen när som helst under kylnings-/blandningscykeln för att pausa tiden och blandningen. För att starta om, tryck på Start/Stopp-knappen igen.

Så här lägger du till tid:

Om den frysta godbiten inte är klar eller om du vill lägga till tid, tryck på Start/Stopp-knappen för att pausa enheten. Tryck på pilen +/- för att öka eller minska tiden i steg om 1 minut. Tryck och håll ned för att snabbt bläddra igenom.

OBS: När du gör flera omgångar av frysta godsaker, se till att kompressorn får extra tid på sig att anpassa sig till kylningen. Låt maskinen vila i 10 minuter mellan varje omgång.

Håll dig kall:

I slutet av programmet **kommer att lysa upp**  och enheten går automatiskt in i Keep Cool-cykeln, där den stannar i 1 timme.

OBS! Kompressorn kommer att vara på under Keep Cool-cykeln. Vid slutet av cykeln piper enheten och återgår till Standby-läge.

OBS! Blandningsfunktionen är inte aktiverad under Keep Cool-cykeln. Du kan stänga av enheten när som helst under Keep Cool-cykeln.

SÄKERHETSFUNCTION

Cuisinart® ICE90 är utrustad med en säkerhetsfunktion som automatiskt stoppar enheten om motorn överhettas. Detta säkerhetssystem kan aktiveras vid tung belastning, om enheten har varit igång under en alltför lång tid eller om blandningen (nötter etc.) består av extremt

stora bitar. Återställ enheten genom att trycka på strömbrytaren och dra ut kontakten. Låt enheten vila. Efter 10 minuter kan du slå på enheten igen och fortsätta tillagningen av den frysta godbiten.

TIPS OCH RÅD

Bearbetningstiden beror på receptet, mängden dessert som ska göras och temperaturen på de ingredienser som används. Alla recept tar mellan 35 och 60 minuter.

- Mjukglass tar mellan 35-45 minuter.
- Hårdglass tar 45-60 minuter.
- Din glassmaskin tillverkar glass med färska, naturliga ingredienser, dvs. utan konserveringsmedel etc. som finns i kommersiella glassar. Därför kommer den inte att ha samma hårda konsistens. För en fastare konsistens, överför desserten till en lufttät behållare och förvara den i frysen i minst 2 timmar före servering.
- Vål kylda ingredienser kräver kortare blandningstider.
- Tillsätt övriga ingredienser, t.ex. chokladbitar och nötter, ca 5 minuter innan blandningen är klar.
- Nötter och andra ingredienser bör inte vara större än ett chokladchips.
- Du bör börja med högst 600ml av blandningen i glassmaskinen. När blandningen fryser kommer den att öka i storlek.
- I vissa recept används färdiglagade ingredienser. För bästa resultat bör blandningen kylas över natten innan den används.
- Före frysning kan de flesta blandade recept förvaras i kylskåp i upp till 3 dagar.
- Du kan byta ut grädde och mjölk med lägre fetthalt mot dubbel grädde och helmjölk som används i många recept. Men ju högre fetthalt desto rikare och krämigare blir resultatet. Om du använder fettsnålare ersättningsämnen kan efterrättens smak, konsistens och textur förändras. När du byter ut ingredienser, se till att du använder samma mängd av ersättningsingrediensen som den ursprungliga ingrediensen som krävs.
- Du kan också byta ut socker mot konstgjorde sötningsmedel. Om receptet ska förkokas, tillsätt sötningsmedlet efter att ingredienserna har kokats. Rör om ordentligt så att sötningsmedlet löses upp. När du gör sorbet ska du testa fruktens mognad och sötma innan du börjar. Frysningsprocessen minskar fruktens

sötma så att den inte smakar lika söt som receptblandningen. Om frukten smakar syrligt, tillsätt socker i receptet. Om frukten är mycket mogen eller söt, minska mängden socker i receptet.

- Fyll inte blandningsskålen högre än 4 cm från toppen. Ta hänsyn till detta om du vill lägga till extra ingredienser mot slutet.

RENGJÖRING & SKÖTSEL

- Rengör varje del noggrant före första användning och efter varje användning.
- Koppla alltid bort apparaten från eluttaget före rengöring.
- Diska blandningsskålen, blandningsskovlarna och locket i varmt tvålatten. Motorn ska endast torkas ren med en trasa, sänk inte ner den i vatten. Torka varje del noggrant. Diska inte någon av delarna i diskmaskinen.
- Se till att apparaten förvaras i upprätt läge.
- Torka av höljets bas med en ren, fuktig trasa; använd inte hårda, slipande rengöringsmedel eller skurmedel.
- Sänk aldrig ner motorbasen i vatten eller annan vätska och ställ den inte heller i diskmaskin.

AVFALLSHANTERING AV ELEKTRISKA OCH ELEKTRONISKA APPARATER I SLUTET AV LIVSCYKELN.



Denna symbol  på produkten eller på förpackningen anger att denna produkt inte får hanteras som hushållsavfall. Istället ska den lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av produkten. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta ditt lokala kommunkontor eller din avfallshanteringstjänst för hushållsavfall.

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 garantietaal 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 oryginałem dowodu zakupu.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.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 effectué 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 (samaan 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 garantiseddelen 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, ismörtering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.