

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Frozen Yogurt-Sorbet & Ice Cream Maker

ICE-30C Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

- To protect against risk of electric shock, do not place cord, plug, or base of appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended by Cuisinart may cause fire, electric shock or risk of injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the freezer bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used when the appliance is in the OFF position.
- This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be done only by authorized Cuisinart Repair Personnel.
- Do not use the freezer bowl on flames, hot plates or stoves. Do not expose to heat source. Do not wash in dishwasher; doing so may cause risk of fire, electric shock or injury.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Features and Benefits	2
Before Using for the First Time.....	3

Freezing Time & Bowl Preparation.....	3
Making Frozen Desserts or Drinks.....	3
Adding Ingredients	4
Safety Features	4
Cleaning and Storage.....	4
Recipe Tips	4
Ice Cream Serving Suggestions.....	5
Recipes.....	6
Warranty	16

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICE

IMPORTANT SAFEGUARD

Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electric outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service representative.

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the base. Note: the base does not contain any user-serviceable parts.
- Repairs should be made only by authorized personnel.
- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate agrees with your voltage.
- Never clean with scouring powders or hard implements.

WARRANTY

The appliance is for 120 volt only and should not be used with a converter.

FEATURES AND BENEFITS

1. Ingredient Spout

Pour recipe ingredients through the spout. Also use to add ingredients, like chips or nuts, without interrupting the freezing cycle.

2. Easy-lock Lid

Transparent to let you watch the freezing process as it progresses. Lid is designed to easily lock to the base.

3. Mixing Arm

Mixes and aerates ingredients in freezer bowl to create frozen dessert or drink.

4. Freezer Bowl

Contains cooling liquid within a double insulated wall to create fast and even freezing. Double wall keeps the bowl cool and at an even temperature.

5. Base

Contains heavy-duty motor strong enough to handle ice cream, frozen yogurt, sherbet, sorbet, and frozen drinks.

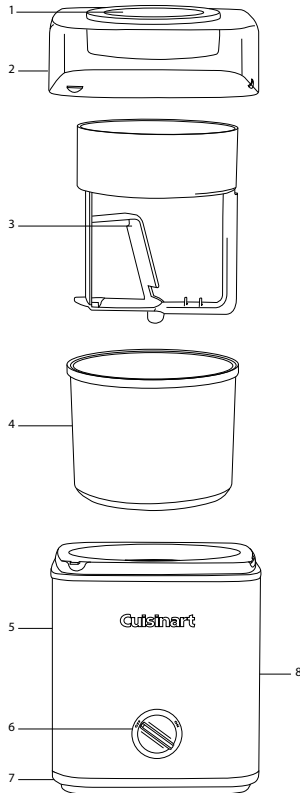
6. On/Off Dial

7. Rubber Feet (not shown)

Nonslip feet keep base stationary during use.

8. Cord Storage (not shown)

Unused cord is easily pushed into the base to keep counters neat and safe.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

DO NOT immerse the motor base in water. Wipe it with a moist cloth. Wash the lid, freezer bowl and mixing arm in warm soapy water to remove any dust or residue from the manufacturing and shipping process. DO NOT clean any of the parts with abrasive cleaners or hard implements.

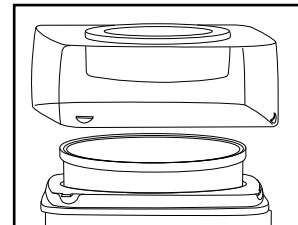
FREEZING TIME AND BOWL PREPARATION

The freezer bowl must be completely frozen before you begin your recipe. The length of time needed to reach the frozen state depends on how cold your freezer is. For the most convenient frozen desserts and drinks, leave your freezer bowl in the freezer at all times. You can take it out any time for immediate use. In general, freezing time is between 6 hours and 22 hours. To determine whether the bowl is completely frozen, shake it. If you do not hear liquid moving, the cooling liquid is frozen. Before freezing, wash and dry the bowl. Wrap it in a plastic bag to prevent freezer burn. We recommend that you place the freezer bowl in the back of your freezer where it is coldest.

Reminder: Your freezer should be set to 0°F (-18°C) to ensure proper freezing of all foods.

MAKING FROZEN DESSERTS OR DRINKS

1. Use Cuisinart's recipes from the pages that follow, or use your own recipe, making sure it yields 2 quarts or less. Do not fill the freezer bowl higher than 1/2" (1 cm) from the top. The ingredients will increase in volume during the freezing process. For best results, prepare ingredients in a container from which it is easy to pour.
2. Remove the freezer bowl from the freezer. (Remove plastic bag if you have wrapped freezer bowl.) Place freezer bowl on the centre of the base.
NOTE: Bowl will begin to defrost quickly once it has been removed from freezer. Use it immediately after removing from freezer.



3. Place mixing arm in freezer bowl. Arm does not fit tightly. It just rests in the centre of the bowl, with the circle side facing up.

-
- Place lid on base. Easy-lock lid mechanism allows lid to rest on base in multiple positions (see diagram).
 - Turn the On/Off switch to ON position. Freezer bowl will begin to turn.
 - Immediately pour ingredients through ingredient spout.
 - Frozen desserts or drinks will be done in 25–35 minutes. The time will depend on the recipe and volume of the dessert or drink you are making. When the mixture has thickened to your liking, it is done. If you desire a firmer consistency, transfer the dessert or drink to an airtight container and store in the freezer for two or more hours.

NOTE: Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl. Desserts and drinks will stick to the side of the freezer bowl and may damage the bowl. Store only in a plastic airtight container.

ADDING INGREDIENTS

Ingredients such as chips and nuts should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

SAFETY FEATURE

The Cuisinart® Pure Indulgence™ Frozen Yogurt–Ice Cream & Sorbet Maker is equipped with a safety feature that automatically stops the unit if the motor overheats. This may occur if the dessert or drink is extremely thick, if the unit has been running for an excessively long period of time, or if added ingredients (nuts, etc.) are in extremely large pieces. To reset the unit, turn the ON/OFF switch to the OFF position. Let the unit cool off. After a few minutes, you may turn the unit on again and continue making the dessert or drink.

CLEANING AND STORAGE

Cleaning

Clean the freezer bowl, mixing arm and lid in warm soapy water. **DO NOT PUT FREEZER BOWL IN THE DISHWASHER. DO NOT CLEAN WITH ABRASIVE CLEANSERS OR IMPLEMENTS.** Wipe motor base clean with damp cloth. Dry all parts thoroughly.

Storage

DO NOT put freezer bowl in freezer if bowl is wet. DO NOT store lid, mixing arm, or base in freezer. You may store the freezer bowl in the freezer for convenient, immediate use. Before freezing, wrap the bowl in a plastic bag to prevent freezer burn. Do not store frozen desserts or drinks in the freezer bowl in the freezer for more than 30 minutes at a time. Transfer frozen desserts or drinks to an airtight container for longer storage in the freezer.

Cleaning & Maintenance

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

RECIPE TIPS

The recipes that follow offer you a variety of options for delicious frozen drinks and desserts. You may create or use recipes of your own, as long as they yield no more than 2 quarts (1.9 litres).

Recipe Tips:

- Some recipes use precooked ingredients. For best results, the mixture should be chilled overnight before using. Or, chill the recipe over an ice bath, until it is completely cooled, before using.
- To make an ice bath, fill a large container with ice and water. Place saucepan or other container into the ice bath. Cool pre cooked ingredients completely.
- Prior to freezing, most recipes may be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- You may substitute lower-fat creams (e.g. half-and-half) and milk (reduced fat or lowfat) for heavy cream and whole milk used in many recipes. However, keep in mind that 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, be sure to use the same volume of the substitute as you would have used of the original item. For example, if the recipe calls for two cups (500 ml) of cream, use a total of two cups of the substitute [such as 1 cup (250 ml) cream, 1 cup (250 ml) whole milk].
- In recipes that use alcohol, add the alcohol during the last two minutes of the freezing process. Otherwise, the alcohol may impede the freezing process.

-
- When making sorbet, be sure to test the ripeness and sweetness of the fruit before you use it. The freezing process reduces the sweetness of the fruit so that it will taste less sweet than 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.
 - When making more than one recipe at a time, be sure the freezer bowl is completely frozen before each use.
 - Make sure mixing arm and lid are in place before turning on machine.

Mix-Ins for Ice Cream

Turn any of the “plain” flavours of ice cream into something fun by adding up to 1 cup (250 ml) of any of the following [or a mixture of 2 or more totaling 1 cup (250 ml)]: chopped cookies, favourite candy bars, brownies, leftover cake, marshmallows, chocolate morsels, peanut butter morsels, butterscotch morsels, toasted nuts, etc. Ingredients should be added about 5 minutes before the recipe is complete. Once the dessert or drink has begun to thicken, add the ingredients through the ingredient spout. Nuts and other ingredients should be no larger than a chocolate chip.

ICE CREAM SERVING SUGGESTIONS

Ice Cream Terrine

You can make an ice cream terrine or loaf as a special way to serve your homemade ice cream, gelato, frozen yogurt, or sorbet. Simply line an 8-cup (9x5x3-inch) loaf pan with a large sheet of plastic wrap. Spoon frozen mixture into prepared pan, cover completely and freeze for at least 2 hours. If desired, frozen mixture can be layered with thin cookies or layers of cake about 1/4- to 1/2- inch thick. Remove from freezer and place in refrigerator for 20 to 30 minutes before serving to facilitate slicing. Slice with a sharp knife that has been dipped in hot water, then dried.

Ice Cream Pies

You can easily make an ice cream pie using any flavour of ice cream, frozen yogurt, or even sorbet. Begin with a cooled crust – traditional pastry or crumb (it can be placed in the freezer while you are mixing your filling). You can fill the crust directly or add a layer of syrup, chocolate (you can sprinkle the hot crust with chopped chocolate or chocolate chips – they will then melt and form a layer of chocolate candy) or nuts. Spoon your frozen mixture directly from the Cuisinart ICE-30BCC into the chilled crust. Freeze for 1 hour until the top is firm, then cover and freeze until needed. Remove from the freezer and place in the refrigerator for 30 minutes before serving so that it

will become soft enough to slice but will still hold its shape. Serve plain, or with additional toppings such as fresh fruit, fruit syrup, chocolate or caramel sauce, nuts, cherries, etc. Top with freshly whipped cream.

Ice Cream Sodas

Ice cream sodas are made with a flavouring syrup, soda, and a scoop of your favourite ice cream, frozen yogurt or sorbet. Place 2 tablespoons (30 ml) of syrup in the bottom of a large glass. Add chilled soda or seltzer to within 2 inches (5 cm) of the rim of the glass. Top with 1 large scoop of very firm ice cream, frozen yogurt or sorbet – trying to get the scoop to straddle the rim of the glass but also be partly submerged in the soda. If the ice cream is too deep into the soda it will cause it to overflow, and if it doesn't touch, it is not an ice cream soda. The ice cream soda can be topped off with a squirt of whipped cream. The possibilities are endless. You can do a traditional soda such as a Black-and-White (chocolate syrup, seltzer, vanilla ice cream) or use ginger ale with a scoop of fruit-flavoured sorbet – or a more exotic combination.

Medleys or Parfaits

Choose flavours and colours that complement each other, and layer in parfaits or arrange on plates using small scoops. For instance, a bowl of small scoops of Red Raspberry Gelato, Blueberry Cassis Gelato, Mango Gelato, and Green Tea Gelato will make a dramatic presentation. Or try a medley of jewel-toned sorbets, such as Pink Grapefruit, Blueberry, and Sweet Dark Cherry.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR

WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model: **ICE30C SERIES**

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
 - Return address and phone number
 - Description of the product defect
 - Product date code*/copy of original proof of purchase
 - Any other information pertinent to the product's return
- * Product date code can be found on the underside of the base of the product. The product date code is a 4 or 5 digit number. Example, 90630 would designate year, month & day (2009, June 30th).

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection.

Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca.

Cuisinart®



Food
Processors



Juicers



Coffeemakers



Cookware



Tools and
Gadgets

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.
Try some of our other countertop appliances, cookware, tools and gadgets.

www.cuisinart.ca

©2017 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail: |
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China

17CC18054

IB-5611-CAN-D

Trademarks or service marks referred to
herein are the trademarks or service marks
of their respective owners.

Cuisinart^{MD}

GUIDE D'UTILISATION ET LIVRE DE RECETTES



Yaourtière sorbetière

Série ICE-30C

Afin que ce produit vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité de base, dont les suivantes pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou autres blessures :

1. LISEZ LES DIRECTIVES AU COMPLET.

2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez pas le cordon, la fiche ni la base de l'appareil dans de l'eau ou aucun autre liquide.
3. Exercez une surveillance attentive lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'y mettre ou d'y enlever des accessoires et de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, vêtements, cheveux ainsi que les spatules et ustensiles loin des accessoires pendant l'utilisation, afin de réduire le risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
6. Ne faites fonctionner aucun appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé. Retournez-le au centre de service après-vente agréé de Cuisinart le plus proche pour inspection, réparation ou mise au point.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart peut être la cause d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Tenez les mains et les ustensiles hors du bol isotherme pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures personnelles ou de dommages à l'appareil. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS À L'INTÉRIEUR DU BOL!** Les objets pointus égratigneront et endommageront la surface intérieure du bol. Vous pouvez utiliser une spatule ou une cuillère de bois mais seulement quand l'appareil est à la position « OFF ».
11. Cet appareil est répertorié pour l'usage ménager. Tout service autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être effectué par un centre de service autorisé par Cuisinart.
12. N'utilisez pas le bol isotherme sur le feu, les plaques chauffantes ou la cuisinière. Ne le mettez pas au lave-vaisselle, car ceci pourrait poser un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Avant la première utilisation	3
Temps de congélation et préparation des bols	3
Confection des desserts ou boissons glacées	3
Ajout d'ingrédients	4
Dispositif de sécurité.....	4
Nettoyage et rangement	4
Trucs et suggestions	4
Comment servir la crème glacée	5
Recettes	6
Garantie.....	17

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

REMARQUE

Précaution importante

N'utilisez pas l'appareil dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le de la prise électrique. Sinon, un contact pourrait accidentellement le mettre en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Afin d'éviter le risque de choc électrique, cette fiche ne convient que d'une façon dans une prise polarisée. Si la prise ne s'enfonce pas complètement, inversez-la. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour l'usage ménager seulement. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous

adresser au personnel autorisé par Cuisinart.

- Ne plongez pas le socle-moteur-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne désassemblez pas le socle- moteur. Remarque : le socle-moteur ne renferme aucun ne pièce utilisable.
- Les réparations ne doivent être faites que par un personnel auto risé.
- Vérifiez le voltage afin de vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque du fabricant correspond au vôtre.
- Ne nettoyez jamais à l'aide de poudres abrasives ou d'outils durs.

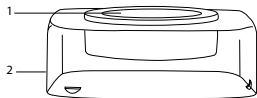
Garantie

Cet appareil est conçu pour une tension nominale de 120 volts; il ne doit pas être utilisé avec un transformateur.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

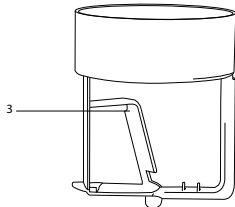
1. Entonnoir

Insérez les ingrédients de la recette dans l'entonnoir qui sert également à ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix, sans interrompre le cycle de congélation.



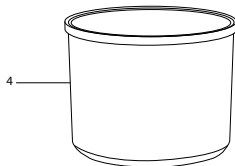
2. Couvercle à loquet

Transparent pour que vous puissiez surveiller le processus de congélation en cours. Le couvercle est conçu pour se verrouiller facilement dans le socle-moteur.



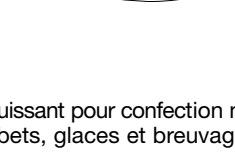
3. Bras mélangeur

Mélange et aère les ingrédients dans le bol isotherme pour créer des desserts et breuvages glacés.



4. Bol isotherme

Le liquide refroidissant est isolé entre les parois doubles des bols pour assurer une congélation rapide et uniforme. Les parois doubles maintiennent la température des bols froide et uniforme.



5. Socle-moteur-moteur

Renferme un robuste moteur assez puissant pour confectionner crèmes glacées, yaourts congelés, sorbets, glaces et breuvages glacés.

6. Interrupteur marche / arrêt

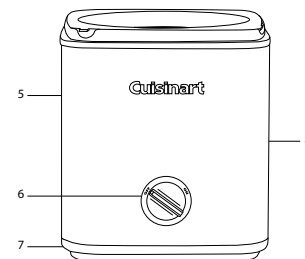
7. Pieds de caoutchouc

(non illustré)

Les pieds antidérapants garde la base stable pendant l'utilisation.

8. Rangement du cordon

(non illustré)Le cordon inutilisé s'escamote facilement dans la base; n'encombre pas le comptoir pour plus de sécurité.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

N'IMMERGEZ PAS le socle-moteur dans l'eau. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol isotherme et le bras mélangeur dans de l'eau tiède savonneuse pour enlever la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ou d'outils durs pour nettoyer les pièces.

TEMPS DE CONGÉLATION ET PRÉPARATION DES BOLS

Le bol isotherme doit être complètement surgelé avant de

commencer votre recette. La durée du temps requis pour ce faire dépend de la température de votre congélateur. Gardez votre bol isotherme dans le congélateur en tout temps; ainsi vous pourrez confectionner vos desserts et boissons glacés quand il vous plaira. En général, le temps de congélation varie entre 6 et 22 heures. Pour vérifier si le bol est entièrement congelé, secouez-le. Si vous n'entendez pas le liquide bouger, il est congelé. Avant de congeler le bol, lavez-le et essuyez-le bien.

Enveloppez-le dans un sac de plastique pour éliminer les brûlures dues à la congélation. Nous vous suggérons de placer le bol au fond de votre congélateur, là où la température est plus froide. Pense-bête : Votre congélateur devrait être réglé à -18°C (0°F) pour assurer une congélation convenable de tous les aliments.

CONFECTION DES DESSERTS OU BOISSONS GLACÉES

1. Préparez les ingrédients selon les recettes Cuisinart qui suivent. Si vous utilisez votre recette, faites en sorte qu'elle donne 1,9 L (2 pintes) ou moins. Ne remplissez pas le bol isotherme au-delà de 1,25 cm (1/2 po) du haut. Pour de meilleurs résultats, préparez les ingrédients dans un récipient qui se transvase facilement.

2. Retirez le bol isotherme du congélateur. (Enlevez le sac de plastique dans lequel vous avez placé les bols). Placez le bol au centre du socle-moteur.

REMARQUE : Le bol commencera à décongeler rapidement une fois sorti du congélateur alors, utilisez-le immédiatement.

3. Placez le bras mélangeur dans le bol isotherme. Le bras n'est pas ajusté serré. Il est placé au centre du bol, le côté avec le cercle vers le haut.

4. Placez le couvercle sur le socle-moteur. Le mécanisme de verrouillage du couvercle est tel que le couvercle peut être placé sur le socle-moteur de plus d'une façon. (Voir diagramme).

5. Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt. Le bol isotherme commencera à tourner.

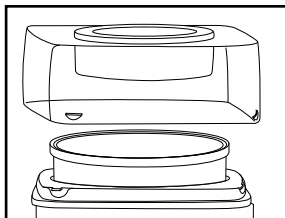
6. Insérez immédiatement les ingrédients dans l'entonnoir.

7. Les desserts et boissons glacés seront prêts en 25 à 35 minutes. Le temps dépend des ingrédients et du volume du dessert ou de la boisson que vous préparez. Lorsque le mélange atteint l'épaisseur voulue, il est prêt. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez la préparation dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant deux heures ou plus.

REMARQUE : N'entreposez pas les desserts ou boissons glacés dans le bol isotherme, car ils adhéreront à la paroi du bol et peuvent l'endommager. N'utilisez que des récipients de plastique hermétiques pour entreposer.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

Les ingrédients tels que les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou la boisson a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients dans l'entonnoir. Les noix et autres ingrédients ne doivent pas être plus gros qu'une pépite de chocolat.



DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La Yaourtière- sorbetière Pure Indulgence^{MD} est dotée d'un dispositif de sécurité qui la met automatiquement hors tension si le moteur est surchauffé. Cela peut survenir si le dessert ou la boisson sont extrêmement épais, si l'appareil fonctionne pendant une période de temps excessive, ou si les morceaux d'ingrédients ajoutés (noix, etc.) sont trop gros. Pour rétablir l'appareil, mettez l'interrupteur à la position OFF. Laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes, puis rallumez-le et continuez de préparer votre dessert ou boisson.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyage

Lavez le bol isotherme, le bras mélangeur et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. LE BOL ISOTHERME NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. NE LE LAVEZ PAS AU MOYEN DE NETTOYANTS ET D'OUTILS ABRASIFS. Essuyez le socle-moteur-moteur avec un chiffon humide. Séchez toutes les pièces entièrement.

Rangement

NE METTEZ PAS le bol isotherme au congélateur s'il est mouillé. NE RANGEZ PAS le couvercle, le bras mélangeur ni le socle-moteur-moteur dans le congélateur. Vous pouvez placer le bol isotherme au congélateur si vous prévoyez l'utiliser en peu de temps. Enveloppez-le dans un sac de plastique au préalable pour éviter les brûlures du froid. N'entreposez pas les desserts et boissons glacés dans le bol isotherme dans le congélateur pour plus de 30 minutes à la fois. Transvasez les desserts et boissons glacés dans un récipient hermétique si vous les entreposez plus longtemps au congélateur.

Entretien et nettoyage

Confier toute opération d'entretien à un représentant autorisé.

TRUCS ET SUGGESTIONS

Les recettes qui suivent vous offrent plusieurs idées de boissons et desserts glacés. Vous pouvez créer vos propres recettes, pourvu qu'elles ne produisent pas plus de 1,9 L (2 pintes).

Trucs :

- Certaines recettes requièrent des ingrédients précuits. Pour de meilleurs résultats, le mélange doit être réfrigéré la veille avant l'utilisation. Ou encore, réfrigérez le mélange dans un bain glacé jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi avant l'utilisation.
- Pour un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Placez la casserole ou autre récipient dans le bain glacé et laissez refroidir les ingrédients précuits entièrement.

- La plupart des préparations peuvent être réfrigérées pendant trois jours, avant la congélation des desserts et boissons.
- Vous pouvez remplacer les crèmes épaisses et le lait entier par des crèmes allégées (moitié-moitié) et du lait écrémé ou partiellement écrémé. Toutefois, gardez à l'esprit que plus le contenu en matières grasses est élevé, plus la consistance est crémeuse et riche. Des produits à faible teneur en gras peuvent affecter le goût, la consistance et la texture du dessert. Lors de substitutions, assurez-vous que les quantités restent les mêmes. Par exemple, si la recette indique deux tasses (500 ml) de crème, vous devez utiliser un total de deux tasses (500 ml) réparti ainsi [1 tasse (250 ml) de crème, 1 tasse (250 ml) de lait entier].
- Dans le cas de recettes utilisant des boissons alcoolisées, ajoutez celles-ci pendant les deux dernières minutes du processus de congélation. Autrement, l'alcool pourrait en entraver le processus.
- Lorsque vous préparez des sorbets, n'oubliez pas de vérifier d'abord si les fruits sont mûrs et sucrés. Le processus de congélation réduit le goût sucré des fruits, par conséquent les fruits goûtent moins sucrés que la préparation même. Si le fruit est acide, ajoutez du sucre à la recette; si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre de la recette.
- Si vous préparez plus d'une recette à la fois, assurez-vous que le bol isotherme est entièrement congelé avant chaque utilisation.
- Assurez-vous que le bras mélangeur et le couvercle sont en place avant de mettre la yaourtière-sorbetièrre en marche.

Ajouts pour crème glacée

Rehaussez la saveur des crèmes glacées « ordinaires » en ajoutant jusqu'à une tasse (250 ml) de n'importe quel des suivants (ou un mélange de deux ou plus, ne dépassant pas une tasse) : morceaux de biscuits, de tablettes de chocolat, de carrés au chocolat, restes de gâteau, guimauves, pépites de chocolat, noisettes de beurre d'arachide, caramel écossais, noix grillées, etc. Les ingrédients doivent être ajoutés 5 minutes avant la fin de la recette. Dès que le dessert ou boisson ont commencé à épaissir, insérez les ingrédients dans l'entonnoir. Les morceaux et les noix ne doivent pas être plus gros qu'une pépite de chocolat.

COMMENT SERVIR LA CRÈME GLACÉE

Terrine de crème glacée

Une façon originale de servir vos desserts glacés maison (crème glacée, glace italienne, yaourt ou sorbet) est de les offrir sous forme de pain ou terrine. Il suffit simplement de tapisser un moule de 2 L

(8 tasses) de 23 x 13 x 8 cm (9 x 5 x 3 po) d'une grande pellicule de plastique, d'y déposer le mélange glacé à la cuiller puis de le couvrir entièrement et de le faire congeler pendant 2 heures. Vous pouvez également former plusieurs couches en alternant avec des biscuits minces ou des tranches de gâteau de 0,60 à 1,25 cm (¼ à ½ po). Retirez du congélateur et placez au réfrigérateur de 20 à 30 minutes avant de servir; il se tranchera plus facilement. Utilisez un couteau tranchant que vous aurez trempé dans l'eau chaude et essuyé auparavant.

Tartes à la crème glacée

Rien de plus facile que préparer une tarte utilisant votre crème glacée, yaourt congelé ou sorbet préféré. Faites d'abord congeler la croûte – traditionnelle ou faite de miettes – pendant que vous mélangez la garniture. Vous pouvez remplir la croûte telle qu'elle ou la garnir de sirop, de noix, de chocolat (parsemez la croûte chaude de chocolat haché ou de pépites de chocolat – la chaleur les fera fondre pour former une couche de fondant). Déposez le mélange congelé à la cuiller directement de la Yaourtière-sorbetièrre ICE-30BCC dans la croûte refroidie. Faites congeler pendant 1 heure jusqu'à ce que le dessus soit ferme, puis couvrez et congelez jusqu'au moment de servir. Retirez du congélateur et placez au réfrigérateur 30 minutes avant de servir; elle se tranchera plus facilement mais gardera sa forme. Servez telle qu'elle ou garnissez de fruits frais, sirops de fruits, sauce chocolat ou caramel, noix, cerises ou autres et décorez de crème fouettée fraîche.

Sodas à la crème glacée

Les sodas à la crème glacée sont faits à partir de sirop aromatisé, de boisson gazeuse et d'une cuiller à glace de crème glacée, de yaourt ou de sorbet congelé. Placez 30 ml (2 c. à table) de sirop dans un grand verre. Ajoutez la boisson gazeuse ou l'eau de Seltz refroidie jusqu'à 5 cm (2 po) du haut du verre. Déposez ensuite une grosse cuiller à glace de crème glacée, yaourt ou sorbet congelé très ferme, de façon que la boule soit partiellement submergée, mais qu'elle touche les rebords du verre. Si la crème glacée est placée trop bas, la boisson gazeuse débordera. Vous pouvez garnir le soda à la crème glacée d'une cuiller de crème fouettée. Le soda se prête à plusieurs versions. Préparez un soda traditionnel tel que le « black-and-white » (sirop de chocolat, eau de Seltz et crème glacée à la vanille) ou essayez du soda gingembre avec une boule de sorbet aux fruits – ou d'autres combinaisons plus exotiques.

Pot-pourri et parfaits

Choisissez des saveurs et des couleurs assorties et disposez en couches dans des coupes à parfait ou déposez de petites boules de crèmes glacées multicolores sur un plateau. Par exemple, un bol

de cristal rempli de petites boules de glace italienne aux framboises, aux bleuets et cassis, à la mangue et au thé vert crée tout un effet spectaculaire. Ou encore, essayez un pot-pourri de sorbets aux couleurs de bijoux, tels que pamplemousse rose, bleuets, et cerises bing.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

SÉRIE ICE-30C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne

l'année, le mois et le jour (2009, juin/30) Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Ustensiles
de cuisson



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

©2017 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

17CC18054

IB-5611-CAN-D