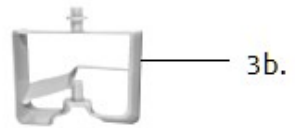


Cuisinart®



Cuisinart®

Užívateľská príručka

Kompresorový výrobnik zmrzliny a gelato
Ice Cream & Gelato Professional ICE100E

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE
TIETO BEZPEČNOSTNÉ POKYNY!

- Pri používaní tohto spotrebiča vždy dodržiajte nasledujúce bezpečnostné opatrenia, aby ste predišli zraneniu osôb alebo poškodeniu spotrebiča. Spotrebič používajte len tak, ako je uvedené v tomto návode.
- **VAROVANIE:** Neblokujte vetracie otvory v kryte spotrebiča alebo v jeho vstavanej konštrukcii.
- **VAROVANIE:** Na urýchlenie procesu odmrázovania nepoužívajte mechanické zariadenia alebo iné prostriedky, než aké doporučuje výrobca.
- **VAROVANIE:** Vyvarujte sa poškodeniu chladiaceho okruhu.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie 8 rokov alebo osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami za predpokladu, že sú pod dozorom alebo ak obdržali nevyhnutné pokyny pre bezpečné používanie spotrebiča, a úplne chápu nebezpečie súvisiace s používaním spotrebiča.
- Neskladujte v tomto spotrebiči výbušné látky, ako sú aerosolové plechovky s horľavým pohonným prostriedkom.
- Spotrebič nie je určený k ovládaniu pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič nemôžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatočné skúsenosti a znalosti, bez dohľadu osoby zodpovednej za jej bezpečnosť, alebo bez zoznámenia s pokynmi týkajúce sa používania spotrebiča.
- Deti by mali byť vždy pod dohľadom, aby bolo zaistené, že si s týmto spotrebičom nebudú hrať.
- Tento spotrebič nemôžu používať deti. Počas a po jeho použití udržiavajte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosah detí.

- Pred použitím vždy skontrolujte spotrebič a príslušenstvo, či nevykazuje známky poškodenia. Pokiaľ spotrebič spadol alebo vyzerá poškodený, nepoužívajte ho. V prípade poškodenia spotrebiča kontaktujte zákaznickú linku výrobcu alebo poverený autorizovaný servis.
- Pokiaľ je poškodený napájací kábel, spotrebič prestaňte hneď používať. V prípade poškodenia napájacieho kábla kontaktujte zákaznickú linku výrobcu alebo poverený autorizovaný servis. Nepokúšajte sa sami o výmenu napájacieho kábla alebo o opravu iných častí spotrebiča.
- Na odpojenie spotrebiča ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Neomotávajte kábel okolo tela spotrebiča počas používania alebo po jeho použití.
- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že použité napájacie napätie zodpovedá predpísanej hodnote. (Štítok je umiestnený na spodnej strane krytu spotrebiča.)
- Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate, alebo pred nasadením alebo odobratím dielov, alebo pred jeho čistením.
- Spotrebič je určený len na domáce použitie vo vnútorných priestoroch. Nie je určený na použitie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných alebo komerčných prostrediach, pre zákazníkov v hoteloch alebo motelloch, a v ďalších prostrediach typu ubytovacích služieb.
- Tento produkt úplne vyhovuje všetkým príslušným právnym predpisom EU a UK a normám týkajúcim sa typu a triedy spotrebiča. Sme držiteľia certifikácie ISO9001:2015, splňujeme kritériá pre systém riadenia kvality "Quality Management System". Ak máte akékoľvek dotazy týkajúce sa bezpečnosti produktu a zhody s predpismi, kontaktujte zákaznickú linku výrobcu.



VAROVANIE: Polyetylénové vrecká alebo iné obalové materiály môžu byť nebezpečné. Uchovávajte mimo dosah dojčiat a detí, hrozí riziko udusenía. Obalové materiály nie sú určené na hranie.



Likvidácia vyslúžilých elektrických a elektronických zariadení

V záujme všetkých a na aktívne podieľanie sa na spoločnom úsilí o ochranu životného prostredia:

- Tento symbol na produkte či na obale znamená, že produkt nemôže byť miešaný s bežným domácim odpadom.
- OEEZ (vyslúžilé elektrické a elektronické zariadenia) musia byť likvidované oddelene.
- Pre správne spracovanie, ďalšie využitie a recykláciu vyslúžilého zariadenia ich odovzdajte na zbernom mieste s licenciou na recykláciu vyradených zariadení (EEZ), v súlade s národnou legislatívou.
- Správnou likvidáciou pomáhate zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie z dôvodu možného obsahu nebezpečných látok.

Viac informácií o správnej likvidácii a recyklácii elektro-odpadu získate na mestskom úrade alebo u spoločnosti zaistujúcej likvidáciu.

VAROVANIE



**Nebezpečie
Extrémne horľavý plyn**

- Tento produkt používa chladivo R600a.
- R600a má v porovnaní s fluorovanými plynmi vyššiu účinnosť a nižší dopad na životné prostredie.
- Plyn je horľavý, ale za bežných prevádzkových podmienok

nepredstavuje pre užívateľa žiadne riziko, pretože je v bezpečne uzavrieť systémy vo vnútri produktu. Pokiaľ produkt spadne alebo sa poškodí, môže dôjsť k jeho úniku. Za takýchto okolností by sa mohol plyn vznietiť, pokiaľ by bol vystavený zdrojom vznietenia, ako je otvorený oheň.

- Pri preprave tohto produktu dbajte na to, aby nedošlo k jeho pádu alebo poškodeniu.

Pokiaľ chladiaci plyn uniká alebo máte podozrenie na únik:

- Okamžite vyvetrajte miestnosť niekoľko minútovým otvorením dverí a okien.
- Vyhňte sa otvorenému ohňu a ďalším zdrojom vznietenia.
- NEPOUŽÍVAJTE produkt, pokiaľ máte podozrenie na únik chladiaceho plynu.
- Tento produkt nevhadzujte do domáceho odpadu.
- Produkt odovzdajte na príslušné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia.

Bezpečnosť počas používania

- Spotrebič udržiajte vždy vo zvislej polohe. Pokiaľ bol spotrebič otočený na bok alebo dnom hore, postavte ich do zvislej polohy a pred použitím počkajte 24 hodín.
- Pred prvým použitím zo spotrebiča odstráňte všetky obalové materiály, propagačné etikety, samolepky, atď.
- Nepoužívajte spotrebič k inému účelu, a iným spôsobom, ako ku ktorému je určený, a ako je predpísané.
- Spotrebič umiestnite na stabilný, suchý a rovný povrch, blízko elektrickej zásuvky.
- Nekladte na horúce plynové alebo elektrické horáky alebo do ich blízkosti, alebo do vyhriatej rúry.
- Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej plochy a zabráňte kontaktu napájacieho kábla so zdrojom tepla.
- S týmto spotrebičom nepoužívajte iné príslušenstvo, nástavce

a podobne, ako ktoré doporučuje Cuisinart.

- Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami. Počas používania spotrebiča udržiavajte ruky, vlasy, odev, stierku a ďalšie náčinie mimo dosah, aby ste znížili riziko zranenia a/alebo poškodenia.
- Pred vytiahnutím zástrčky zo zásuvky sa vždy uistite, že máte suché ruky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate, a pred nasadením alebo odobratím dielov, a pred jeho čistením.
- Základňu s motorom neponárajte do vody, inej tekutiny alebo do umývačky riadu.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu kompresorového výrobníku zmrzliny Cuisinart Ice Cream & Gelato Professional!

Už viac ako 30 rokov je cieľom Cuisinart vyrábať to najkvalitnejšie vybavenie do kuchyne. Všetky produkty Cuisinart sú navrhnuté pre výnimočne dlhú životnosť a na jednoduché používanie, aby poskytovali každý deň vynikajúcu výkonnosť.

Pokiaľ sa chcete dozvedieť o našich produktoch a nápadoch viac, navštívte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCIE (viď obálka tohto návodu)

1. **Viečko**
2. **Otvor na pridanie suchých ingrediencií za chodu (napr. oriešky)**
- 3a **Lopatka na sorbet a gelato**
- 3b **Lopatka na zmrzlinu**
4. **Mixovacia nádoba o objeme 1.5L**
5. **Základňa s motorom**
6. **Spínač napájania, spínač zapnutia a pozastavenia, LCD displej a indikácia**

4. POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím umyte viečko, mixovaciu nádobu a miešacie lopatky v roztoku čistiacieho prostriedku a teplej vody.

POZNÁMKA: Žiadne časti nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, tvrdými nástrojmi alebo v umývačke riadu.

- Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky. Rozsvieti sa a začne blikať červená LED kontrolka, čo znamená, že je spotrebič v pohotovostnom režime.
- Pripravte si potrebné ingrediencie podľa receptu.

POZNÁMKA: Ak použijete vlastnú receptúru: mixovaciu nádobu nenapĺňujte vyššie než 4 cm od hornej časti (cca 1 liter max.), pretože ingrediencie počas procesu zmrazovania zväčšia svoj objem.

- Mixovaciu nádobu vložte do základne a uistite sa, že je nádoba správne zarovnaná.
- V závislosti na type mrazeného pokrmu, ktorý pripravujete, vložte do mixovacej nádoby buď lopatku na zmrzlinu alebo lopatku na gelato. Lopatka na zmrzlinu dokonale mieša ingrediencie a zaisťuje hladké, krémové výsledky. Lopatka na gelato začleňuje do ingrediencií menej vzduchu a vytvára bohato štrukturované výsledky s intenzívnou chuťou. Táto lopatka je tiež ideálna na sorbet. Uistite sa, že miešacia lopatka spočíva v strede mixovacej nádoby.
- Nalejte ingrediencie do mixovacej nádoby. Umiestnite na ňu priehľadné viečko tak, aby šípka na viečku smerovala k ikone zámku na základne. Zaisťte ho pootočením proti smere hodinových ručičiek. Šípka na viečku je teraz zarovnaná s ikonou zámku na základne.
- Stlačte tlačidlo napájania, červená LED zostane svietiť. Na LCD displeji sa zobrazí „00“.
- Stlačte tlačidlo časovača na nastavenie času od 60 do 10 minút. Úvodné nastavenie časovača je 60 minút. Stlačením a uvoľnením tlačidla a časovača skráťte čas v krokoch po 1 minúte. Stlačením a podržaním sa budete v krokoch nastavenia posúvať rýchlejšie.

POZNÁMKA: Pokiaľ nastavíte veľmi dlhý čas, podržte tlačidlo časovača, kým sa zobrazenie nevráti na hodnotu 10 minút.

- Stlačte tlačidlo Start/Stop, spustí sa proces zmrazovania.
- Na LCD displeji sa bude odpočítavať čas až k nule. Po dokončení procesu sa ozve 3x zvukový signál.

POZNÁMKA: Rozsvieti sa a začne blikať červená LED kontrolka, a na LCD displeji bude blikať „00“.

- Stlačte tlačidlo napájania na vypnutie spotrebiča.

POZNÁMKA: Medzi spodnou časťou lopatky a dnom musí byť medzera (cca 1 cm).

Pozastavenie

- V ktorejkoľvek fázi môžete proces zmrazovania pozastaviť stlačením tlačidla Start/Stop. Na pokračovanie procesu zmrazovania stlačte znova tlačidlo Start/Stop.

Predĺženie času

- V ktorejkoľvek fázi procesu zmrazovania môžete pridať čas. Stlačte tlačidlo Start/Stop na pozastavenie a potom stlačte tlačidlo časovača na predĺženie zostávajúceho času. Čas sa bude predlžovať v krokoch po 5 minútach.

Pridanie ďalších ingrediencií

- Ingrediencie, ako sú čokoládové lupienky a orechy, by mali byť pridané asi 5 minút pred dokončením miešania. Na prídanie ďalších ingrediencií jednoducho odistite viečko a vyberte ich. Do zmesi vložte ingrediencie, nasadte viečko a opäť ho zaisťte.

5. RADY A TIPY

Doba spracovania závisí na recepte, množstve vyrábaného dezertu a teplote použitých surovín. Všetky recepty zaberú zhruba 35 až 60 minút.

- Doba spracovania mäkkej zmrzliny je 35-45 minút.
- Doba spracovania tvrdej zmrzliny je 45-60 minút.
- Tento výrobnik zmrzliny Ice Cream & Gelato Professional vyrába zmrzlinu z čerstvých prírodných ingrediencií, tj. bez konzervačných látok, atď., ktoré sa nachádzajú v komerčných zmrzlinách. Zmrzlina teda nebude mať rovnako tuhú konzistenciu. Pokiaľ požadujete tužšiu konzistenciu, vyrobenú zmrzlinu preložte do vzduchotesnej nádoby a pred podávaním ju uložte aspoň na 2 hodiny do mrazničky.
- Dobré vychladené suroviny vyžadujú kratšiu dobu miešania.

- Ingrediencie, ako sú čokoládové lupienky a oriešky, by mali byť pridané asi 5 minút pred dokončením.
- Orišky a ďalšie podobné ingrediencie by nemali byť väčšie než čokoládové lupienky.
- Recept by nemal obsahovať objem viac než 1 liter zmesi vo výrobníku, pretože mrazením a miesením sa bude objem zväčšovať.
- Niektoré recepty uvádzajú predvarené ingrediencie. Na dosiahnutie najlepších výsledkov by mala byť zmes pred použitím cez noc vychladená.
- Pred zmrazením je možné väčšinu zmrzlinových zmesí uchovávať v chladničke počas až 3 dní (v závislosti na datu spotreby použitých surovín).
- Pri mnohých receptoch môžete nahradiť smotanu a plnotučné mlieko nízkoťučnou smotanou a nízkoťučným mliekom. Ale, čím vyšší obsah tuku, tým bohatší a krémovejší výsledok. Použitie náhrad s nízkym obsahom tuku môže zmeniť chuť, konzistenciu a textúru dezertu. Pri nahradení pôvodnej ingrediencie sa uistite, že používate rovnaké množstvo náhrady, ako je predpísané množstvo pôvodnej ingrediencie.
- Umelými sladidlami môžete nahradiť tiež cukor. Ak sú v recepte uvedené predvarené ingrediencie, sladidlo pridajte až po dokončení procesu ohrevu (ingrediencie sú uvarené). Zmes dôkladne premiešajte, aby sa sladidlo rozpustilo. Než začnete vyrábať sorbet, skúste zralosť a sladkosť ovocia. Proces zmrazovania totiž znižuje sladkosť ovocia, takže sorbet nebude chutnať tak sladko, ako zmes, ktorá by sa podľa receptúry mohla zdať. Pokiaľ má ovocie kyselú chuť, pridajte cukor. A naopak, pokiaľ je ovocie veľmi zrelé alebo sladké, množstvo cukru oproti receptu znížte.
- Nádobu neplňte vyššie, než 4 cm od hornej časti. Vezmite to do úvahy, pokiaľ budete chcieť neskôr pridávať ďalšie ingrediencie.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred prvým použitím a po každom použití každý diel dôkladne utrite.
- Pred čistením spotrebič vždy odpojte od napájania.
- Viečko, mixovaciu nádobu a miešacie lopatky umývajte ručne v roztoku čističa a teplej vody, a pred uložením všetky diely dôkladne osušte. Nevkladajte ich do umývačky riadu.
- Zaistite, aby bol spotrebič uložený vždy len vo zvislej polohe (nie položený na boku, atď.).
- Základňu utrite čistou vlhkou handričkou; nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky.
- Základňu neponárajte do vody alebo inej kvapaliny a nevkladajte do umývačky riadu.

7. RECEPTY

JEDNODUCHÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

220 ml plnotučného mlieka
 150 g krupicového cukru
 450 ml smotany
 1 lyžička vanilkového extraktu

- Do stredne veľkej misy nalejte mlieko a cukor, a šľahajte, kým sa cukor nerozpustí. Vmiešajte smotanu a vanilku, prikryte a dajte do chladničky vychladiť aspoň na 2 hodiny, najlepšie cez noc.
- S nasadenou lopatkou na zmrzlinu zmes prešľahajte a nalejte do nádoby zmrzlinovača. Prikryte viečkom.

- Zapnite spotrebič a nastavte časovač na 40 až 50 minút.
- Pokiaľ chcete vyrobiť pevnejšiu zmrzlinu, nechajte ju v zmrzlinovači dlhšiu dobu.
- Vyrobenú zmrzlinu podávajte, alebo ju pre pevnejšiu textúru preložte do vzdychotesnej nádoby a vložte do mrazničky.

Variácie:

Mäťový čokoládový chips: vynechajte vanilku a nahraďte ju 1 lyžičkou mäťového extraktu. 100 g mliečnej čokolády nasekajte na veľmi malé kúsky a pridajte počas posledných 5 min miešania.

Sušienky a smotana: počas posledných 5 minút miešania pridajte 180 g hrubo nasekaných sušienok, napr. čokoládový chips.

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

225 ml plnotučného mlieka

100 g krupicového cukru

200 g mliečnej čokolády nalámanej na 1 cm kúsky

450 ml smotany

1 lyžička vanilkového extraktu

- Na strednej panvici a na strednom plameni zahrejte mlieko, smotanu a vanilku, kým táto zmes nebude po okraji panvice len prebublávať.
- Pomocou kuchynského robota jemne nasekajte cukor a čokoládu. Pridajte horúce mlieko a miešajte do hladka.
- Zmes preložte do stredne veľkej misky, aby úplne vychladla. Zakryte a dajte vychlaďť do chladničky aspoň na 2 hodiny, najlepšie cez noc.
- S nasadenou lopatkou na zmrzlinu zmes prešľahajte a nalejte do zmrzlinovača. Misu prikryte viečkom.
- Zapnite spotrebič a nastavte časovač na 40 až 50 minút.
- Pokiaľ chcete vyrobiť pevnejšiu zmrzlinu, nechajte ju v zmrzlinovači dlhšiu dobu.
- Vyrobenú zmrzlinu podávajte, alebo ju pre pevnejšiu textúru preložte do vzdychotesnej nádoby a vložte do mrazničky.

VANILKOVÉ GELATO

250 ml smotany

750 ml plnotučného mlieka

175 g krupicového cukru

2 lyžice kukuričného škrobu

štica soli

1/2 lyžičky vanilkového extraktu

1 lyžica tekutého pektínu

- V stredne veľkom hrnci a na strednom plameni zmiešajte smotanu a 500 ml mlieka. Privedte do varu.
- Počas zahrievania zašľahajte do misky zostávajúce mlieko, cukor, kukuričný škrob, soľ a vanilku.
- Akonáhle sa zmes mlieka a smotany rozvarí, pridajte zmes mlieka a cukru. Za stáleho miešania na plameni zmiešajte, kým sa zmes mierne nerozvarí a nezhustne.
- Keď uvidíte, že sa na zadnej strane lyžice tvorí film, odstráňte hrniec z ohňa (to bude trvať asi 15 minút).

- Vmiešajte pektín a ochladte na izbovú teplotu. Zakryte a dajte vychlaďiť do chladničky aspoň na 2 hodiny, najlepšie cez noc.
- Po vychladnutí zmes znova prešľahajte, potom nalejte do zmrzlinovača súiž nasadenou lopatkou na gelato. Prikryte viečkom.
- Zapnite spotrebič a nastavte časovač na 40 až 50 minút.
- Gelato je hotové, keď začne zmes hustnúť. Pokiaľ chcete vytvoriť pevnejšie gelato, nechajte ho v zmrzlinovači dlhšiu dobu.
- Vyrobené gelato podávajte, alebo ho preložte do vzdychotesnej nádoby a vložte do mrazničky.

ESPRESSO GELATO

250 ml smotany
 500 ml plnotučného mlieka
 250 ml čerstvo uvareného espressa
 175 g krupicového cukru
 2 lyžice kukuričného škrobu
 štipka soli
 1 lyžica tekutého pektínu

- V stredne veľkom hrnci zmiešajte smotanu a 375 ml mlieka. Nastavte stredný plameň a privedte do varu.
- Zatiaľ čo sa zmes smotany a mlieka zohrieva, v mise zašľahajte zostávajúce mlieko, espresso, cukor, kukuričný škrob a soľ.
- Akonáhle zmes mlieka a smotany príde do varu, pridajte zmes mlieka a cukru. Udržujte na plameni a neustále miešajte, kým zmes nepríde k miernemu varu a nezhustne tak, aby film pokrýval zadnú časť lyžice (to bude trvať asi 15 minút).
- Hrnec odstavte z platne, vmiešajte pektín a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Zakryte a dajte do chladničky aspoň na 2 hodiny, najlepšie cez noc.
- Po vychladnutí zmes znova prešľahajte, potom nalejte do zmrzlinovača s už nasadenou lopatkou na gelato. Prikryte viečkom.
- Zapnite spotrebič a nastavte časovač na 40 až 50 minút. Gelato je hotové, keď začne zmes hustnúť. Pokiaľ chcete vytvoriť pevnejšie gelato, nechajte ho v zmrzlinovači dlhšiu dobu.
- Vyrobené gelato podávajte, alebo ho preložte do vzdychotesnej nádoby a vložte do mrazničky.

SORBET POMARANČ, MANGO A MARAKUJA

300 g kociek manga
 180 g krupicového cukru
 4 lyžice citrónovej šťavy
 kôra z 1 pomaranča
 500 ml nesladenej pomarančovej šťavy
 2 ks marakuja

- V strednej miske zmiešajte mango, cukor, citrónovú šťavu a pomarančovú kôru. Nechajte odstáť 1 hodinu.
- Dobré premiešajte a rozmixujte v mixéri.
- Vmiešajte pomarančovú šťavu a dužinu z marakuji.

- Zakryte a dajte vychladíť do chladničky aspoň na 2 hodiny, najlepšie cez noc.
- S už nasadenou lopatkou na gelato nalejte sorbetovú zmes do zmrzlinoваča. Zakryte viečkom.
- Zapnite spotrebič a nastavte časovač na 40 až 50 minút. Sorbet je hotový, keď zmes začne hustnúť. Sorbet bude mať jemnú textúru.
- Vyrobený sorbet podávajte, alebo ho preložte do vzduchotesnej nádoby a vložte do mrazničky.

MEDOVÝ MRAZENÝ JOGURT

750 g gréckeho jogurtu

250 ml plnotučného mlieka

150 g tekutého medu

- Zmiešajte grécky jogurt, mlieko a med. Rozmixujte do hladka.
- Zakryte a dajte do chladničky aspoň na 2 hodiny, najlepšie cez noc.
- Po vychladnutí zmes znova prešľahajte a nalejte do zmrzlinoваča s už nasadenou lopatkou na zmrzlinu. Prikryte viečkom.
- Zapnite spotrebič a nastavte časovač na 40 až 50 minút. Mrazený jogurt je hotový, keď začne hustnúť. Pokiaľ chcete vytvoriť pevnejší mrazený jogurt, nechajte ho v zmrzlinoваči dlhšiu dobu.
- Vyrobený mrazený jogurt podávajte, alebo ho preložte do vzduchotesnej nádoby a vložte do mrazničky.



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

Mezinárodní záruka

CUISINART zaistuje zákaznický servis v každej krajine.

Hot Line: 00 800 5000 6000

cuisinart_international@conair.com

Faktúra - doklad o nákupe

Kupujúci

.....

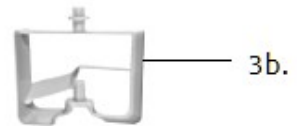
.....

• Prosím, uschovajte si tento záručný list s originálnym dokladom o nákupe.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3ročnú záruku, pokiaľ to nie je v rozpore so zákonnou záručnou dobou jednotlivých krajín. Počas tejto doby ponúkame štandardnú výmenu spotrebiča (rovnakého alebo ekvivalentného). Aby bolo možné záruku využiť, k tomuto záručnému listu je treba pripojiť originálny doklad o zakúpení (predajný doklad, faktúra, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktnými údajmi. Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym použitím, pádom, rozobraním alebo opravou neoprávnenými osobami. Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje vaše práva vyplývajúce zo zákona.

Cuisinart®



Cuisinart®

Uživatelská příručka

Kompresorový výrobek zmrzlina a gelato
Ice Cream & Gelato Professional ICE100E

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY!

- Při používání tohoto spotřebiče vždy dodržujte následující bezpečnostní opatření, abyste předešli zranění osob nebo poškození spotřebiče. Spotřebič používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto návodu.
- **VAROVÁNÍ:** Neblokujte větrací otvory v krytu spotřebiče nebo v jeho vestavěné konstrukci.
- **VAROVÁNÍ:** Pro urychlení procesu odmrazování nepoužívejte mechanická zařízení nebo jiné prostředky, než jaké doporučuje výrobce.
- **VAROVÁNÍ:** Vyvarujte se poškození chladicího okruhu.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo pokud obdržely nezbytné pokyny pro bezpečné používání spotřebiče, a plně chápou nebezpečí související s používáním spotřebiče.
- Neskladujte v tomto spotřebiči výbušné látky, jako jsou aerosolové plechovky s hořlavým pohonným prostředkem.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti a znalosti, bez dohledu osoby zodpovědné za její bezpečnost, nebo bez seznámení s pokyny týkající se používání spotřebiče.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Během a po jeho použití udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.

- Před použitím vždy zkontrolujte spotřebič a příslušenství, zda nevykazuje známky poškození. Pokud spotřebič spadl nebo se zdá, že je poškozený, nepoužívejte jej. V případě poškození spotřebiče kontaktujte zákaznickou linku výrobce nebo pověřený autorizovaný servis.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte zákaznickou linku výrobce nebo pověřený autorizovaný servis. Nepokoušejte se sami o výměnu napájecího kabelu nebo o opravu jiných částí spotřebiče.
- Pro odpojení spotřebiče tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Neomotávejte kabel kolem těla spotřebiče během používání nebo po jeho použití.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že použité napájecí napětí odpovídá předepsané hodnotě. (Štítek je umístěn na spodní straně krytu spotřebiče.)
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když spotřebič nepoužíváte, nebo před nasazením nebo sejmutím dílů, nebo před jeho čištěním.
- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředích, jako kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních nebo komerčních prostředích, pro zákazníky v hotelech, motelech, a dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Tento produkt plně vyhovuje všem příslušným právním předpisům EU a UK a normám týkajícím se typu a třídy spotřebiče. Jsme držitelé certifikace ISO9001:2015, splňujeme kritéria pro systém řízení kvality "Quality Management System". Máte-li jakékoli dotazy týkající se bezpečnosti produktu a shody s předpisy, kontaktujte zákaznickou linku výrobce.



VAROVÁNÍ: Polyetylenové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Uchovávejte mimo dosah kojenců a dětí, hrozí riziko udušení. Obalové materiály nejsou určeny na hraní.



Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

V zájmu všech a pro aktivní podílení se na společném úsilí o ochranu životního prostředí:

- Tento symbol na produktu či na obalu znamená, že produkt nesmí být míchán s běžným domovním odpadem.
- OEEZ (vysloužilá elektrická a elektronická zařízení) musí být likvidována odděleně.
- Pro řádné zpracování, další využití a recyklaci vysloužilého zařízení je odevzdejte na sběrném místě s licencí pro recyklaci vyřazených zařízení (EEZ), v souladu s národní legislativou.
- Správnou likvidací pomáháte zabránit negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu možného obsahu nebezpečných látek.

Více informací o správné likvidaci a recyklaci elektro-odpadu získáte na místním úřadě nebo u společnosti zajišťující likvidaci.

VAROVÁNÍ



**Nebezpečí
Extrémně hořlavý plyn**

- Tento produkt používá chladivo R600a.
- R600a má ve srovnání s fluorovanými plyny vyšší účinnost a nižší dopad na životní prostředí.
- Plyn je hořlavý, ale za běžných provozních podmínek nepřed-

stavuje pro uživatele žádné riziko, protože je v bezpečně uzavřeném systému uvnitř produktu. Pokud produkt spadne nebo se poškodí, může dojít k jeho úniku. Za takových okolností by se mohl plyn vznítit, pokud by byl vystaven zdrojům vznícení, jako je otevřený oheň.

- Při přepravě tohoto produktu dbejte na to, aby nedošlo k jeho pádu nebo poškození.

Pokud chladicí plyn uniká nebo máte podezření na únik:

- Okamžitě vyvětrejte místnost několika minutovým otevřením dveří a oken.
- Vyhněte se otevřenému ohni a dalším zdrojům vznícení.
- NEPOUŽÍVEJTE produkt, pokud máte podezření na únik chladicího plynu.
- Tento produkt nevhazujte do domácího odpadu.
- Produkt odevzdejte na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Bezpečnost během používání

- Spotřebič udržujte vždy ve svislé poloze. Pokud byl spotřebič otočený na bok nebo dnem vzhůru, postavte je do svislé polohy a před použitím počkejte 24 hodin.
- Před prvním použitím ze spotřebiče odstraňte veškerý obalový materiál propagační etikety, samolepky, atd.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, a jiným způsobem, než ke kterému je určen, a jak je předepsáno.
- Spotřebič umístěte na stabilní, suchý a rovný povrch, poblíž elektrické zásuvky.
- Nepokládejte na horké plynové nebo elektrické hořáky nebo do jejich blízkosti, nebo do vyhřáté trouby.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy a zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
- S tímto spotřebičem nepoužívejte jiné příslušenství, nástavce

a podobně, než které doporučuje Cuisinart.

- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi. Během provozování spotřebiče udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrku a další náčiní mimo dosah, abyste snížili riziko zranění a/nebo poškození.
- Před vytažením zástrčky ze zásuvky se vždy ujistěte, že máte suché ruce.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když spotřebič nepoužíváte, a před nasazením nebo sejmutím dílů, a před jeho čištěním.
- Základnu s motorem neponořujte do vody, jiné tekutiny nebo do myčky nádobí.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení kompresorového výrobku zmrzliny Cuisinart Ice Cream & Gelato Professional!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejvyšší vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCE (viz obálka tohoto návodu)

1. Víko
2. Otvor pro přidání suchých ingrediencí za chodu (např. oříšky)
- 3a Lopatka na sorbet a gelato
- 3b Lopatka na zmrzlinu
4. Mixovací nádoba o objemu 1.5L
5. Základna s motorem
6. Spínač napájení, spínač spuštění a pozastavení, LCD displej a indikace

4. POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím umyjte víko, mixovací nádobu a míchací lopatky v roztoku čistícího prostředku a teplé vody.

POZNÁMKA: Žádné části nečistěte abrazivními čistícími prostředky, tvrdými nástroji nebo v myčce na nádobí.

- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky. Rozsvítí se a začne blikat červená LED kontrolka, což znamená, že spotřebič v pohotovostním režimu.
- Připravte si potřebné ingredience podle receptu.

POZNÁMKA: Pokud použijete vlastní recepturu: mixovací nádobu nenaplňujte výše než 4 cm od horní části (cca 1 litr max.), protože ingredience během procesu zmrazování zvětší svůj objem.

- Mixovací nádobu vložte do základny a ujistěte se, že je nádoba správně zarovnána.
- V závislosti na typu mraženého pokrmu, který připravujete, vložte do mixovací nádoby buď lopatku na zmrzlinu nebo lopatku na gelato. Lopatka na zmrzlinu dokonale míchá ingredience a zajišťuje hladké, krémové výsledky. Lopatka na gelato začleňuje do ingrediencí méně vzduchu a vytváří bohatě strukturované výsledky s intenzivní chutí. Tato lopatka je také ideální na sorbet. Ujistěte se, že míchací lopatka spočívá ve středu mixovací nádoby.
- Nalijte ingredience do mixovací nádoby. Umístěte na ni průhledné víko tak, aby šipka na víku směřovala k ikoně zámku na základně. Zajistěte jej pootočením proti směru hodinových ručiček. Šipka na víku je nyní zarovnána s ikonou zámku na základně.
- Stiskněte tlačítko napájení, červená LED zůstane svítit. Na LCD displeji se zobrazí „00“.
- Stiskněte tlačítko časovače pro nastavení času od 60 do 10 minut. Výchozí nastavení časovače je 60 minut. Stisknutím a uvolněním tlačítka časovače zkrátíte čas v krocích po 1 minutě. Stisknutím a podržením se budete v krocích nastavení posunovat rychleji.

POZNÁMKA: Pokud nastavíte příliš dlouhý čas, podržte tlačítko časovače, dokud se zobrazení nevrátí na hodnotu 10 minut.

- Stiskněte tlačítko Start/Stop, spustí se proces zmrazování.
- Na LCD displeji se bude odpočítávat čas až k nule. Po dokončení procesu se ozve 3x zvukový signál.

POZNÁMKA: Rozsvítí se a začne blikat červená LED kontrolka, a na LCD displeji bude blikat „00“.

- Stiskněte tlačítko napájení pro vypnutí spotřebiče.

POZNÁMKA: Mezi spodní částí lopatky a dnem musí být mezera (cca 1 cm).

Pozastavení

- V kterékoli fázi můžete proces zmrazování pozastavit stisknutím tlačítka Start/Stop. Pro pokračování procesu zmrazování stiskněte znovu tlačítko Start/Stop.

Prodloužení času

- V kterékoli fázi procesu zmrazování můžete přidat čas. Stiskněte tlačítko Start/Stop pro pozastavení a pak stiskněte tlačítko časovače pro prodloužení zbývajících času. Čas se bude prodlužovat v krocích po 5 minutách.

Přidání dalších ingrediencí

- Ingredience, jako jsou čokoládové lupínky a ořechy, by měly být přidány asi 5 minut před dokončením míchání. Pro přidání dalších ingrediencí jednoduše odjistěte víko a vyjměte jej. Do směsi vložte ingredience, nasadte víko a opět jej zajistěte.

5. RADY A TIPY

Doba zpracování závisí na receptu, množství vyráběného dezertu a teplotě použitých surovin. Všechny recepty zaberou zhruba 35 až 60 minut.

- Doba zpracování měkké zmrzliny je 35-45 minut.
- Doba zpracování tvrdé zmrzliny je 45-60 minut.
- Tento výrobek zmrzliny Ice Cream & Gelato Professional vyrábí zmrzlinu z čerstvých přírodních ingrediencí, tj. bez konzervačních látek, atd., které se nacházejí v komerčních zmrzlinách. Zmrzli-na tedy nebude mít stejnou tuhou konzistenci. Pokud požadujete tužší konzistenci, vyrobenou zmrzlinu přendejte do vzduchotěsné nádoby a před podáváním ji uložte alespoň na 2 hodiny do mrazáku.
- Dobře vychlazené suroviny vyžadují kratší dobu míchání.

- Ingredience, jako jsou čokoládové lupínky a oříšky, by měly být přidány asi 5 minut před dokončením.
- Oříšky a další podobné ingredience by neměly být větší než čokoládové lupínky.
- Recept by neměl obsahovat objem více než 1 litr směsi ve výrobniku, protože mražením a mísením se bude objem zvětšovat.
- Některé recepty uvádějí předvařené ingredience. Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být směs před použitím přes noc vychlazená.
- Před zmrazením lze většinu zmrzlinových směsí uchovávat v chladničce po dobu až 3 dnů (v závislosti na datu spotřeby použitých surovin).
- U mnoha receptů můžete nahradit smetanu a plnotučné mléko nízkotučnou smetanou a nízkotučným mlékem. Ale, čím vyšší obsah tuku, tím bohatší a krémovější výsledek. Použití náhražek s nízkým obsahem tuku může změnit chuť, konzistenci a texturu dezertu. Při nahrazení původní ingredience se ujistěte, že používáte stejné množství náhražky, jako je předepsané množství původní ingredience.
- Umělými sladidly můžete nahradit také cukr. Pokud jsou v receptu uvedeny předvařené ingredience, sladidlo přidejte až po dokončení procesu ohřevu (ingredience jsou uvařené). Směs důkladně promíchejte, aby se sladidlo rozpustilo. Než začnete vyrábět sorbet, zkuste zralost a sladkost ovoce. Proces zmrazování totiž snižuje sladkost ovoce, takže sorbet nebude chutnat tak sladce, jako směs, která by se podle receptury mohla zdát. Pokud má ovoce kyselou chuť, přidejte cukr. A naopak, pokud je ovoce velmi zralé nebo sladké, množství cukru oproti receptu snižte.
- Nádobu nepněte výše, než 4 cm od horní části. Vezměte to v úvahu, pokud budete chtít později přidávat další ingredience.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a po každém použití každý díl důkladně očistěte.
- Před čištěním spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Víko, mixovací nádobu a míchací lopatky myjte ručně v roztoku čističe a teplé vody, a před uložením všechny díly důkladně osušte. Nevkládejte je do myčky nádobí.
- Zajistěte, aby byl spotřebič uložen vždy pouze ve svislé poloze (ne položený na boku, atd.).
- Základnu otřete čistým vlhkým hadříkem; nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky či drátěnky.
- Základnu neponořujte do vody nebo jiné kapaliny a nevkládejte do myčky nádobí.

7. RECEPTY

JEDNODUCHÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

220 ml plnotučného mléka

150 g krupicového cukru

450 ml smetany

1 lžička vanilkového extraktu

- Do středně velké mísy nalijte mléko a cukr, a šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Vmíchejte smetanu a vanilku, přikryjte a dejte do lednice vychladit alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
- S nasazenou lopatkou na zmrzlinu směs prošlehejte a nalijte do nádoby zmrzlinovače. Přikryjte víkem.

- Zapněte spotřebič a nastavte časovač na 40 až 50 minut.
- Pokud chcete vyrobit pevnější zmrzlinu, nechte ji ve zmrzlinovači delší dobu.
- Vyrobenou zmrzlinu podávejte, nebo ji pro pevnější texturu přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.

Variace:

Mátový čokoládový chips: vynechejte vanilku a nahraďte ji 1 lžičkou mátového extraktu. 100 g mléčné čokolády nasekejte na velmi malé kousky a přidejte během posledních 5 minut míchání.

Sušenky a smetana: během posledních 5 minut míchání přidejte 180 g hrubě nasekaných sušenek, např. čokoládový chips.

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

225 ml plnotučného mléka
100 g krupicového cukru
200 g mléčné čokolády nalámané na 1 cm kousky
450 ml smetany
1 lžička vanilkového extraktu

- Na střední pánvi a na středním plameni zahřejte mléko, smetanu a vanilku, dokud tato směs nebude po okraji pánve pouze probublávat.
- Pomocí kuchyňského robotu jemně nasekejte cukr a čokoládu. Přidejte horké mléko a míchejte do hladka.
- Směs přendejte do středně velké misky, aby úplně vychladla. Zakryjte a dejte vychladit do lednice alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
- S nasazenou lopatkou na zmrzlinu směs prošlehejte a nalijte do zmrzlinovače. Mísu přikryjte víkem.
- Zapněte spotřebič a nastavte časovač na 40 až 50 minut.
- Pokud chcete vyrobit pevnější zmrzlinu, nechte ji ve zmrzlinovači delší dobu.
- Vyrobenou zmrzlinu podávejte, nebo ji pro pevnější texturu přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.

VANILKOVÉ GELATO

250 ml smetany
750 ml plnotučného mléka
175 g krupicového cukru
2 lžice kukuřičného škrobu
špetka soli
1/2 lžičky vanilkového extraktu
1 lžice tekutého pektinu

- Ve středně velkém hrnci a na středním plameni smíchejte smetanu a 500 ml mléka. Přiveďte k varu.
- Během zahřívání zašlehejte do mísy zbývající mléko, cukr, kukuřičný škrob, sůl a vanilku.
- Jakmile se směs mléka a smetany rozvaří, přidejte směs mléka a cukru. Za stálého míchání na plameni smíchejte, dokud se směs mírně nerozvaří a nezhoustne.
- Když uvidíte, že se na zadní straně lžice tvoří film, odstraňte hrnec z ohně (to bude trvat asi 15 minut).

- Vmíchejte pektin a ochlaďte na pokojovou teplotu. Zakryjte a dejte vychladit do lednice alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
- Po vychladnutí směs znovu prošehejte, pak nalijte do zmrzlinovače s již nasazenou lopatkou na gelato. Přikryjte víkem.
- Zapněte spotřebič a nastavte časovač na 40 až 50 minut.
- Gelato je hotové, když začne směs houstnout. Pokud chcete vytvořit pevnější gelato, nechte jej ve zmrzlinovači delší dobu.
- Vyrobené gelato podávejte, nebo jej přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.

ESPRESSO GELATO

250 ml smetany
 500 ml plnotučného mléka
 250 ml čerstvě uvařeného espressa
 175 g krupicového cukru
 2 lžice kukuřičného škrobu
 špetka soli
 1 lžice tekutého pektinu

- Ve středně velkém hrnci smíchejte smetanu a 375 ml mléka. Nastavte střední plamen a přiveďte k varu.
- Zatímco se směs smetany a mléka ohřívá, v míse zašlehejte zbývající mléko, espresso, cukr, kukuřičný škrob a sůl.
- Jakmile směs mléka a smetany přijde k varu, přidejte směs mléka a cukru. Udržujte na plameni a neustále míchejte, dokud směs nepřijde k mírnému varu a nezhoustne tak, aby film pokrýval zadní část lžice (to bude trvat asi 15 minut).
- Hrnec odstavte z plotny, vmíchejte pektin a nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Zakryjte a dejte do lednice alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
- Po vychladnutí směs znovu prošehejte, pak nalijte do zmrzlinovače s již nasazenou lopatkou na gelato. Přikryjte víkem.
- Zapněte spotřebič a nastavte časovač na 40 až 50 minut. Gelato je hotové, když začne směs houstnout. Pokud chcete vytvořit pevnější gelato, nechte jej ve zmrzlinovači delší dobu.
- Vyrobené gelato podávejte, nebo jej přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.

SORBET POMERANČ, MANGO A MARAKUJA

300 g kostek manga
 180 g krupicového cukru
 4 lžice citronové šťávy
 kůra z 1 pomeranče
 500 ml neslazené pomerančové šťávy
 2 ks marakuja

- Ve střední misce smíchejte mango, cukr, citronovou šťávu a pomerančovou kůru. Nechte odstát 1 hodinu.
- Dobře promíchejte a rozmixujte v mixéru.
- Vmíchejte pomerančovou šťávu a dužinu z marakuji.

- Zakryjte a dejte vychladit do lednice alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
- S již nasazenou lopatkou na gelato nalijte sorbetovou směs do zmrzlinovače. Zakryjte víkem.
- Zapněte spotřebič a nastavte časovač na 40 až 50 minut. Sorbet je hotový, když směs začne houstnout. Sorbet bude mít jemnou texturu.
- Vyrobený sorbet podávejte, nebo jej přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.

MEDOVÝ MRAŽENÝ JOGURT

750 g řeckého jogurtu

250 ml plnotučného mléka

150 g tekutého medu

- Smíchejte řecký jogurt, mléko a med. Rozmixujte do hladka.
- Zakryjte a dejte do lednice alespoň na 2 hodiny, nejlépe přes noc.
- Po vychladnutí směs znovu prošlehejte a nalijte do zmrzlinovače s již nasazenou lopatkou na zmrzlinu. Přikryjte víkem.
- Zapněte spotřebič a nastavte časovač na 40 až 50 minut. Mražený jogurt je hotový, když začne houstnout. Pokud chcete vytvořit pevnější mražený jogurt, nechte jej ve zmrzlinovači delší dobu.
- Vyrobený mražený jogurt podávejte, nebo jej přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

Mezinárodní záruka

CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

Hot Line: 00 800 5000 6000

cuisinart_international@conair.com

Faktura - doklad o nákupu

Kupující

.....
.....

• Prosím, uschovejte si tento záruční list s originálním dokladem o nákupu.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3letou záruku, pokud to není v rozporu se zákonnou záruční dobou jednotlivých zemí. Během této doby nabízíme standardní výměnu spotřebiče (stejného nebo ekvivalentního). Aby bylo možné záruku využít, k tomuto záručnímu listu je třeba připojit originální doklad o koupi (prodejní doklad, faktura, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktními údaji. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, pádem, rozebráním nebo opravou neoprávněnými osobami. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva vyplývající ze zákona.