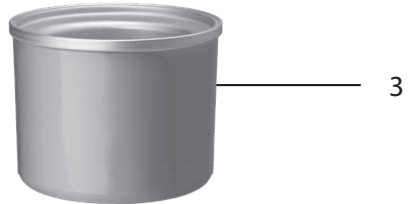
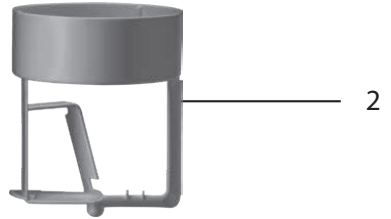


Cuisinart®



Cuisinart®

Uživatelská příručka

Výrobník zmrzliny ICE CREAM DELUXE ICE30BCE

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich na bezpečnom mieste na budúce použitie.

Pri používaní tohto spotrebiča vždy dodržiujte nasledujúce bezpečnostné opatrenia, aby ste predišli zraneniu osôb alebo poškodeniu spotrebiča. Spotrebič používajte len tak, ako je uvedené v tomto návode.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie 8 rokov za predpokladu, že sú pod dozorom alebo ak obdržali nevyhnutné pokyny pre bezpečné používanie spotrebiča, a úplne chápu nebezpečenstvo súvisiace s používaním spotrebiča. Bežné čistenie a údržbu nemôžu robiť deti mladšie 8-mich rokov a musí ich kontrolovať dospelá osoba. Spotrebič a jeho napájací kábel udržiavajte mimo dosah detí mladších 8-mich rokov.
- 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 si so spotrebičom nemôžu hrať.
- 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.
- Pokiaľ je poškodený napájací kábel, spotrebič prestaňte hneď používať. Poškodený napájací kábel musí byť vymenený v autorizovanom servise, výrobcom povereným popredajným servisom.
- Spotrebič nie je určený k ovládaniu pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Pred použitím vždy skontrolujte spotrebič a príslušenstvo, či nevykazuje známky poškodenia. Pokiaľ spotrebič spadol

alebo vyzerá poškodený, nepoužívajte ho.

- Na odpojenie spotrebiča ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Neomotávajte kábel okolo tela spotrebiča počas používania alebo po jeho použitie.
- Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej plochy alebo kuchynského stola.
- Pred vyťahnutím zástrčky zo zásuvky sa vždy uistite, že máte suché ruky.
- Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate, pred nasadením alebo odobratím dielov, a pred jeho čistením.
- Základňu s motorom neponárajte do vody. Len utrite vlhkou handričkou. Aby ste odstránili všetok prach alebo zvyšky z výrobného a prepravného procesu, pred prvým použitím umyte viečko, mraziacu nádobu a mixovacie rameno. Žiadne časti nikdy nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami alebo tvrdými nástrojmi.
- Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že použité napájacie napätie zodpovedá predpísanej hodnote. (Štítok je umiestnený na spodnej strane krytu spotrebiča.)
- Nepoužívajte spotrebič k inému účelu, a iným spôsobom, než ku ktorému je určený, a ako je predpísané.
- Spotrebič umiestnite na stabilný, suchý a rovný povrch, v blízkosti elektrickej zásuvky.
- So spotrebičom nepoužívajte iné príslušenstvo a/alebo nástavce, než 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 spotrebiča.
- Mraziacu nádobu nepoužívajte v blízkosti plameňov, horúcich platní alebo rúry. Nevystavujte zdroju tepla. Neumývajte v umývačke riadu; hrozí nebezpečenie vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.



POZOR: Polyetylénové vrecká alebo iné obalové materiály môžu byť nebezpečné. Uchovávajte ich 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:

- Nevhadzujte do domáceho odpadu.
- Produkt odevzdajte na zbernom mieste s licenciou na

recykláciu vyradených elektrických zariadení v súlade s vašou národnou legislatívou. Viac informácií o správnej likvidácii a recyklácii elektro-odpadu získate na miestnom úrade, alebo u spoločnosti zaisťujúcej likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu výrobníka zmrzliny Ice Cream DELUXE Cuisinart®!

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 Easy-Lock
2. Miešacie rameno
3. Mraziaca nádoba o objeme 2L
4. Základňa s motorom
5. Spínač zapnutia/vypnutia
6. Gumové nožičky

Pred používaním spotrebiča si dôkladne prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich na bezpečnom mieste pre budúce použitie.

4. POUŽÍVANIE

A. Príprava mraziacej nádoby

- Než začnete, mraziacu nádobu musíte nechať úplne zmraziť. Pred zmrazením nádobu umyte a osušte. Zabalte ju do plastového vrečka, aby ste zabránili úrazu popálenia mrazom. Čas potrebný k zmrazeniu nádoby závisí na teplote vašej mrazničky.
- Všeobecne, doba zmrazovania nádoby by mala byť minimálne 12 hodín pri teplote v mrazničke -17 °C alebo nižšia. Ak chcete zistiť, či je nádoba úplne zamrznutá, zatráste s ňou. Pokiaľ nepočujete pohyb kvapaliny, chladiaca kvapalina v nádobe je zamrznutá.
- Mraziacu nádobu doporučujeme umiestniť do zadnej časti mrazničky tam, kde je najchladnejšie. Pre rovnomerné zmrazovanie umiestnite mraziacu nádobu do zvislej polohy a na rovný povrch. Pre väčšie pohodlie skladujte mraziacu nádobu v mrazničke. Budete ju mať kedykoľvek pripravenú k okamžitému použitiu.

B. Zostavenie výrobníka zmrzliny

- Vyberte mraziacu nádobu z mrazničky a odstráňte plastové vrečko. Potom umiestnite mraziacu nádobu do stredu základne.
- POZNÁMKA:** Mraziaca nádoba sa po vybratí z mrazničky začne rýchlo rozmrazovať, preto ju hneď použite. Pred zostavením výrobníka zmrzliny si pripravte recept.
- Umiestnite miešacie rameno do mraziacej nádoby.
- POZNÁMKA:** Rameno nedotýka tesne, len spočíva v strede nádoby, kruh smeruje hore.
- Umiestnite viečko na základňu a pootočením ich zaistíte. Mechanizmus viečka Easy-Lock umožňuje, aby viečko mohlo spočívať na základne v niekoľkých polohách.

C. Výroba mrazených dezertov alebo nápojov

- Najlepších výsledkov dosiahnete, keď ingrediencie pripravíte v nádobe, z ktorej sa jednoducho nalieva.
- Zapnite spínač do polohy ON, mraziaca nádoba sa začne otáčať.
- Cez viečko hneď nalejte ingrediencie. Mraziacu nádobu nenapĺňajte vyššie, než 2 cm od hornej časti pretože ingrediencie počas procesu zmrazovania zväčšia svoj objem.

- Mrazené dezerty alebo nápoje budú hotové za 20-30 minút. Čas bude závisieť na recepte a objeme pripravovaného dezertu alebo nápoja. Pokiaľ si prajete viac tužšiu konzistenciu, dezert alebo nápoj preložte do vzduchotesnej nádoby a uložte ju minimálne na 2 hodiny do mrazničky. **POZNÁMKA:** Pokiaľ sa zmrzlina zachytí na hornej časti miešajúceho ramena, stroj na chvíľu zastavte a pomocou špachtle zoberte zmrzlinu z ramena späť do mraziacej nádoby.

POZNÁMKA: Zmrazené dezerty alebo nápoje neskladujte v mraziacej nádobe, prilepili by sa na steny nádoby a mohli by ju poškodiť. Preto ich vždy preložte do plastovej vzduchotesnej nádoby.

D. Rozloženie výrobníka zmrzliny

- Odoberte viečko zo základne jeho ľahkým pootočením zo zaistenej polohy, a zdvihnite ho.
- Opatrne nedzvihnite miešajúce rameno a následne mraziacu nádobu. Vyrobenú zmrzlinu podávajte, alebo ju pre pevnejšiu textúru preložte do vzduchotesnej nádoby a vložte do mrazničky.

E. Rady a tipy

- Recept by nemal obsahovať objem viac než 1.5 litra tekutiny, pretože sa bude zväčšovať.
- Doba spracovania závisí na recepte, množstve vyrábaného dezertu a teplote použitých surovín. Všetky recepty zaberú zhruba 15 až 30 minút.
- 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).
- Tento výrobník zmrzliny Ice Cream Deluxe vyrába zmrzlinu z čerstvých prírodných ingrediencií, tj. bez konzervačných látok, atď., ktoré sa nachádzajú v komerčných zmrzlinách. Zmrzlina teda nebude mať rovnako tuhú konzistenciu. Ak požadujete tužšiu konzistenciu, vyrobenú zmrzlinu preložte do vzduchotesnej nádoby a pred podávaním ju uložte aspoň na 2 hodiny do chladničky/mrazničky.
- 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 náhrad, ako je predpísané množstvo pôvodnej ingrediencie.
- Pokiaľ si to prajete, umelými sladidlami môžete nahradiť tiež cukor. Pokiaľ 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, vyskúšajte zralosť a sladkosť ovocia. Proces zmrazovania totiž znižuje sladkosť ovocia, takže sorbet nebude chutnať tak sladko, ako by sa podľa receptúry mohlo zdať. Pokiaľ má ovocie kyslú chuť, pridajte cukor. A naopak, pokiaľ je ovocie veľmi zrelé alebo sladké, množstvo cukru oproti receptu znížte.
- Nádobu neplňte vyššie, než 2 cm od jej hornej časti. Vezmite to v úvahu, pokiaľ budete chcieť cez viečko neskôr pridávať ďalšie ingrediencie.
- Dobré vychladené suroviny vyžadujú kratšiu dobu miešania.
- Doporučené časy miešania sa môžu líšiť, v závislosti na použitých ingredienciách a type receptu.
- Ingrediencie, ako sú čokoládové lupienky a orechy, by mali byť pridané asi 5 minút pred dokončením.
- Akonáhle začne dezert alebo nápoj hustnúť, ingrediencie pridávajte cez viečko.
- Lieskové orechy a ďalšie podobné ingrediencie je treba vopred nasekať nahrubo.

5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vždy odpojte od napájania.
- Základňu s motorom len utrite vlhkou handričkou a osušte. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, základňu s motorom nikdy neponárajte do vody.
- Viečko, mraziacu nádobu a mixovacie rameno umyte ručne v roztoku čističa a teplej vody a pred uložením všetky diely dôkladne osušte. Nevkladajte ich do umývačky riadu. Žiadne časti nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami alebo tvrdými nástrojmi, ako sú drôtenky, pretože by došlo k ich poškodeniu.
- Pokiaľ je mraziaca nádoba vlhká alebo mokrá, nevkladajte ju do mrazničky. Viečko, mixovacie rameno ani základňu s motorom neskladujte v mrazničke. Mraziacu nádobu môžete uložiť do mrazničky v zvislej polohe na jej pohodlné a okamžité použitie, kedykoľvek budete mať chuť pripraviť si zmrzlinu. Pred zmrazením nádoby ju zabaľte do plastového vrečka, aby ste zabránili popáleniu mrazom.
- Vyrobenú zmrzlinu neskladujte v mraziacej nádobe, ale na jej skladovanie v mrazničke ju preložte do vzduchotesnej nádoby.

POZNÁMKA: Vyrobená zmrzlina po uložení do mrazničky stratí svoju mäkkú konzistenciu a ztuhne.

6. Recepty

ČERSTVÝ CITRÓNOVÝ SORBET

500 g krupicového cukru
530 ml vody
400 ml čerstvo vymačkanej citrónovej šťavy, precedenej (cca 12 citrónov)
1 lyžica citrónovej kôry

- Uistite sa, že je mraziaca nádoba úplne zmrznutá.
- Do stredného hrnca dajte cukor a vodu a priveďte k varu. Znížte teplotu a za občasného miešania varte 3-5 minút, kým sa cukor nerozpustí. Nechajte úplne vychladnúť.
- Po vychladnutí pridajte citrónovú šťavu a kôru a dobre premiešajte. Prikryte a nechajte 2-3 hodiny chlaadiť.
- Po vychladnutí zmes znova krátko premiešajte.
- Zapnite výrobník zmrzliny, vychladenú zmes nalejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať počas 20-25 minút.
- Tým vznikne mäkký sorbet. Pre pevný zmrazený sorbet ho preložte do vzduchotesnej nádoby a dajte na 2 hodiny do mrazničky.

ČERSTVÁ JAHODOVÁ ZMRZLINA

400 g čerstvých jahôd zbavených stopiek a nakrájaných na plátky
2 lyžice citrónovej šťavy
220 g krupicového cukru
220 ml plnotučného mlieka
400 ml smotany
1 lyžička vanilkového extraktu

- Uistite sa, že je mraziaca nádoba úplne zamrznutá.
- V malej miske zmiešajte jahody, citrónovú šťavu a 70 g cukru. Jemne premiešajte a nechajte 2 hodiny odležať v chladničke. Jahody precedte, tekutinu si nechajte stranou. Polovicu jahôd rozmačkajte a pridajte ich do odloženej tekutiny, zostávajúce nakrájané jahody si nechajte stranou.
- Do stredne veľkej misy nalejte mlieko a zostávajúci cukor, a šľahajte, kým sa cukor nerozpustí. Primiešajte smotanu, rozmačkané jahody a vanilkový extrakt. Zakryte a dajte do chladničky aspoň na 2 hodiny.
- Zapnite výrobník zmrzliny, vychladenú zmes nalejte do mraziacej nádoby a výrobník nechajte pracovať počas 30-35 minút.
- 5 minút pred koncom pridajte zvyšné nakrájané jahody a nechajte ich dôkladne premiešať.
- Tým vznikne mäkká zmrzlina. Pre tužšiu zmrzlinu ju preložte do vzdychotesnej nádoby a dajte na 2 hodiny do mrazničky.



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

Mezinárodní záruka

CUISINART zaisťuje zákaznícky servis v každej krajine

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

Faktúra - doklad o nákupe

Kupujúci

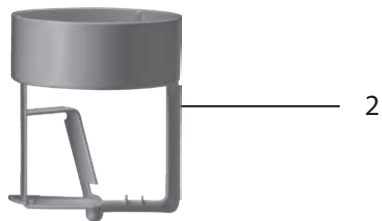
.....

• 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

Výrobník zmrzliny ICE CREAM DELUXE ICE30BCE

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte veškeré pokyny a uschovejte je na bezpečném místě pro budoucí použití.

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.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo pokud obdržely nezbytné pokyny pro bezpečné používání spotřebiče, a plně chápou nebezpečí související s používáním spotřebiče. Běžné čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8-mi let a musí na ně dohlížet dospělá osoba. Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8-mi let.
- 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 si se spotřebičem nesmí hrát.
- 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.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu, nebo pověřeném poprodejním servisu.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Před použitím vždy zkontrolujte spotřebič a příslušenství, zda nevykazuje známky poškození. Pokud spotřebič spadl nebo se zdá,

že je poškozený, nepoužívejte jej.

- Pro odpojení spotřebiče tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Neomotávejte kabel kolem těla spotřebiče během používání nebo po jeho použití.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňského stolu.
- Před vytažením zástrčky ze zásuvky se vždy ujistěte, že máte suché ruce.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když spotřebič nepoužíváte, před nasazením nebo sejmutím dílů, a před jeho čištěním.
- Základnu s motorem neponořujte do vody. Pouze otřete vlhkým hadříkem. Abyste odstranili veškerý prach nebo zbytky z výrobního a přepravního procesu, před prvním použitím umyjte víko, mrazicí nádobu a mixovací rameno. Žádné části nikdy nečistěte abrazivními čisticími prostředky nebo tvrdými nástroji.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že použité napájecí napětí odpovídá předepsané hodnotě. (Štítek je umístěn na spodní straně krytu spotřebiče.)
- 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, v blízkosti elektrické zásuvky.
- Se spotřebičem nepoužívejte jiné příslušenství a/nebo nástavce, 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 spotřebiče.
- Mrazicí nádobu nepoužívejte v blízkosti plamenů, horkých ploten nebo trouby. Nevystavujte zdroji tepla. Neumývejte v myčce na nádobí; hrozí nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.



POZOR: Polyetylénové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Uchovávejte je 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:

- Nevhazujte do domovního odpadu.
- Produkt odevzdejte na sběrném místě s licencí pro

recyklaci vyřazených elektrických zařízení v souladu s vaší národní legislativou. Více informací o správné likvidaci a recyklaci elektroodpadu získáte na místním úřadě, nebo u společnosti zajišťující likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení výrobniku zmrzliny Ice Cream DELUXE Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejkvalitnější 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 Easy-Lock
2. Míchací rameno
3. Mrazicí nádoba o objemu 2L
4. Základna s motorem
5. Spínač zapnutí/vypnutí
6. Gumové nožičky

Před používáním spotřebiče si důkladně přečtěte veškeré pokyny a uschovejte je na bezpečném místě pro budoucí použití.

4. POUŽÍVÁNÍ

A. Příprava mrazicí nádoby

- Než začnete, mrazicí nádobu musíte nechat zcela zmrazit. Před zmrazením nádobu umyjte a osušte. Zabalte ji do plastového sáčku, abyste zabránili úrazu popálením mrazem. Čas potřebný ke zmrazení nádoby závisí na teplotě vaší mrazničky.
- Obecně, doba zmrazování nádoby by měla být minimálně 12 hodin při teplotě v mrazničce -17 °C nebo nižší. Chcete-li zjistit, zda je nádoba zcela zmrzlá, zatřeste s ní. Pokud neslyšíte pohyb kapaliny, chladicí kapalina v nádobě je zmrzlá.
- Mrazicí nádobu doporučujeme umístit do zadní části mrazničky tam, kde je nejchladněji. Pro rovnoměrné zmrazování umístěte mrazicí nádobu do svislé polohy a na rovný povrch. Pro větší pohodlí skladujte mrazicí nádobu v mrazničce. Budete ji mít kdykoli připravenou k okamžitému použití.

B. Sestavení výrobniku zmrzliny

- Vyjměte mrazicí nádobu z mrazničky a odstraňte plastový sáček. Potom umístěte mrazicí nádobu do středu základny.

POZNÁMKA: Mrazicí nádoba se po vyjmutí z mrazničky začne rychle rozmrazovat, proto ji ihned použijte. Před sestavením výrobniku zmrzliny si připravte recept.

- Umístěte míchací rameno do mrazicí nádoby.

POZNÁMKA: Rameno nedoléhá těsně, jen spočívá ve středu nádoby, kruh směřuje nahoru.

- Umístěte víko na základnu a pootočením je zajistěte. Mechanismus víka Easy-Lock umožňuje, aby víko mohlo spočívat na základně v několika polohách.

C. Výroba mražených dezertů nebo nápojů

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience připravíte v nádobě, ze které se snadno nalévá.
- Zapněte spínač do polohy ON, mrazicí nádoba se začne otáčet.
- Přes víko ihned nalijte ingredience. Mrazicí nádobu nenaplňujte výše, než 2 cm od horní části, protože ingredience během procesu zmrazování zvětší svůj objem.

- Mražené dezerty nebo nápoje budou hotové za 20-30 minut. Čas bude záviset na receptu a objemu připravovaného dezertu nebo nápoje. Pokud si přejete více tužší konzistenci, dezert nebo nápoj přendejte do vzduchotěsné nádoby a uložte ji minimálně na 2 hodiny do mrazáku.
- POZNÁMKA:** Pokud se zmrzlina zachytí na horní části míchacího ramene, stroj na chvíli zastavte a pomocí špachtle seberte zmrzlinu z ramena zpět do mrazicí nádoby.
- POZNÁMKA:** Zmražené dezerty nebo nápoje neskladujte v mrazicí nádobě, přilepily by se na stěny nádoby a mohly by ji poškodit. Proto je vždy přendejte do plastové vzduchotěsné nádoby.

D. Rozložení výrobníku zmrzliny

- Sejměte víko ze základny jeho lehkým pootočením ze zajištěné polohy, a zvedněte jej.
- Opatrně nazvedněte míchací rameno a následně mrazicí nádobu. Vyrobenou zmrzlinu podávejte, nebo ji pro pevnější texturu přendejte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazáku.

E. Rady a tipy

- Recept by neměl obsahovat objem více než 1.5 litru tekutiny, protože se bude zvětšovat.
- Doba zpracování závisí na receptu, množství vyráběného dezertu a teplotě použitých surovin. Všechny recepty zaberou zhruba 15 až 30 minut.
- 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).
- Tento výrobník zmrzliny Ice Cream Deluxe vyrábí zmrzlinu z čerstvých přírodních ingrediencí, tj. bez konzervačních látek, atd., které se nacházejí v komerčních zmrzlinách. Zmrzlina tedy nebude mít stejně tuhou konzistenci. Pokud požadujete tužší konzistenci, vyrobenou zmrzlinu přendejte do vzduchotěsné nádoby a před podáváním ji uložte alespoň na 2 hodiny do lednice/mrazáku.
- 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.
- Pokud si to přejete, 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, vyzkoušejte zralost a sladkost ovoce. Proces zmrazování totiž snižuje sladkost ovoce, takže sorbet nebude chutnat tak sladce, jako by se podle receptury mohlo zdát. Pokud má ovoce kyselou chuť, přidejte cukr. A naopak, pokud je ovoce velmi zralé nebo sladké, množství cukru oproti receptu snižte.
- Nádobu neplňte výše, než 2 cm od její horní části. Vezměte to v úvahu, pokud budete chtít přes víko později přidávat další ingredience.
- Dobře vychlazené suroviny vyžadují kratší dobu míchání.
- Doporučené časy míchání se mohou lišit, v závislosti na použitých ingrediencích a typu receptu.
- Ingredience, jako jsou čokoládové lupínky a ořechy, by měly být přidány asi 5 minut před dokončením.
- Jakmile začne dezert nebo nápoj houstnout, ingredience přidávejte přes víko.
- Lískové ořechy a další podobné ingredience je třeba předem nasekat nahrubo.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Základnu s motorem pouze otřete vlhkým hadříkem a osušte. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, základnu s motorem nikdy neponořujte do vody.
- Víko, mrazicí nádobu a mixovací rameno umyjte ručně v roztoku čističe a teplé vody a před uložením všechny díly důkladně osušte. Nevkládejte je do myčky nádobí. Žádné části nečistěte abrazivními čisticími prostředky nebo tvrdými nástroji, jako jsou drátěnky, protože by došlo k jejich poškození.
- Pokud je mrazicí nádoba vlhká nebo mokrá, nevkládejte ji do mrazničky. Víko, mixovací rameno ani základnu s motorem neskladujte v mrazničce. Mrazicí nádobu můžete uložit do mrazničky ve svislé poloze pro její pohodlné a okamžité použití, kdykoliv budete mít chuť připravit si zmrzlinu. Před zmrazením nádoby ji zabalte do plastového sáčku, abyste zabránili popálení mrazem.
- Vyrobenou zmrzlinu neskladujte v mrazicí nádobě, ale pro její skladování v mrazničce ji přendejte do vzduchotěsné nádoby.

POZNÁMKA: Vyrobená zmrzlina po uložení do mrazáku ztratí svou měkkou konzistenci a ztuhne.

6. Recepty

ČERSTVÝ CITRONOVÝ SORBET

500 g krupicového cukru

530 ml vody

400 ml čerstvě vymačkané citronové šťávy, přecezené (cca 12 citronů)

1 lžice citronové kůry

- Ujistěte se, že je mrazicí nádoba zcela zmrzlá.
- Do středního hrnce dejte cukr a vodu a přiveďte k varu. Snižte teplotu a za občasného míchání vařte 3-5 minut, dokud se cukr nerozpustí. Nechte zcela vychladnout.
- Po vychladnutí přidejte citronovou šťávu a kůru a dobře promíchejte. Přikryjte a nechte 2-3 hodiny chladit.
- Po vychladnutí směs znovu krátce promíchejte.
- Zapněte výrobek zmrzliny, vychlazenou směs nalijte do mrazicí nádoby a výrobek nechte pracovat po dobu 20-25 minut.
- Tím vznikne měkký sorbet. Pro pevný zmrazený sorbet jej přendejte do vzduchotěsné nádoby a dejte na 2 hodiny do mrazáku.

ČERSTVÁ JAHODOVÁ ZMRZLINA

400 g čerstvých jahod zbavených stopek a nakrájených na plátky

2 lžice citronové šťávy

220 g krupicového cukru

220 ml plnotučného mléka

400 ml smetany

1 lžička vanilkového extraktu

- Ujistěte se, že je mrazicí nádoba zcela zmrzlá.
- V malé misce smíchejte jahody, citronovou šťávu a 70 g cukru. Jemně promíchejte a nechte 2 hodiny odležet v lednici. Jahody přecedte, tekutinu si nechte stranou. Polovinu jahod rozmačkejte a přidejte je do odložené tekutiny, zbývající nakrájené jahody si nechte stranou.
- Do středně velké mísy nalijte mléko a zbývající cukr, a šlehejte, dokud se cukr nerozpustí. Přimíchejte smetanu, rozmačkané jahody a vanilkový extrakt. Zakryjte a dejte do chladničky alespoň na 2 hodiny.
- Zapněte výrobek zmrzliny, vychlazenou směs nalijte do mrazicí nádoby a výrobek nechte pracovat po dobu 30-35 minut.
- 5 minut před koncem přidejte zbylé nakrájené jahody a nechte je důkladně promíchat.
- Tím vznikne měkká zmrzlina. Pro tužší zmrzlinu ji přendejte do vzduchotěsné nádoby a dejte na 2 hodiny 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.