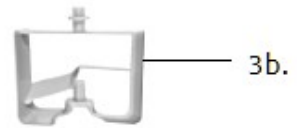


Cuisinart®



Cuisinart®

Uživatelská příručka

Kompresorový výrobek zmrzliny 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.
- Vyhnete 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 čisticími 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 lupinky 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.