



Cuisinart®



Ice Cream Duo

Uživatelská příručka

Duální výrobek zmrzliny ICE CREAM DUO ICE40BCE

1. ÚVOD

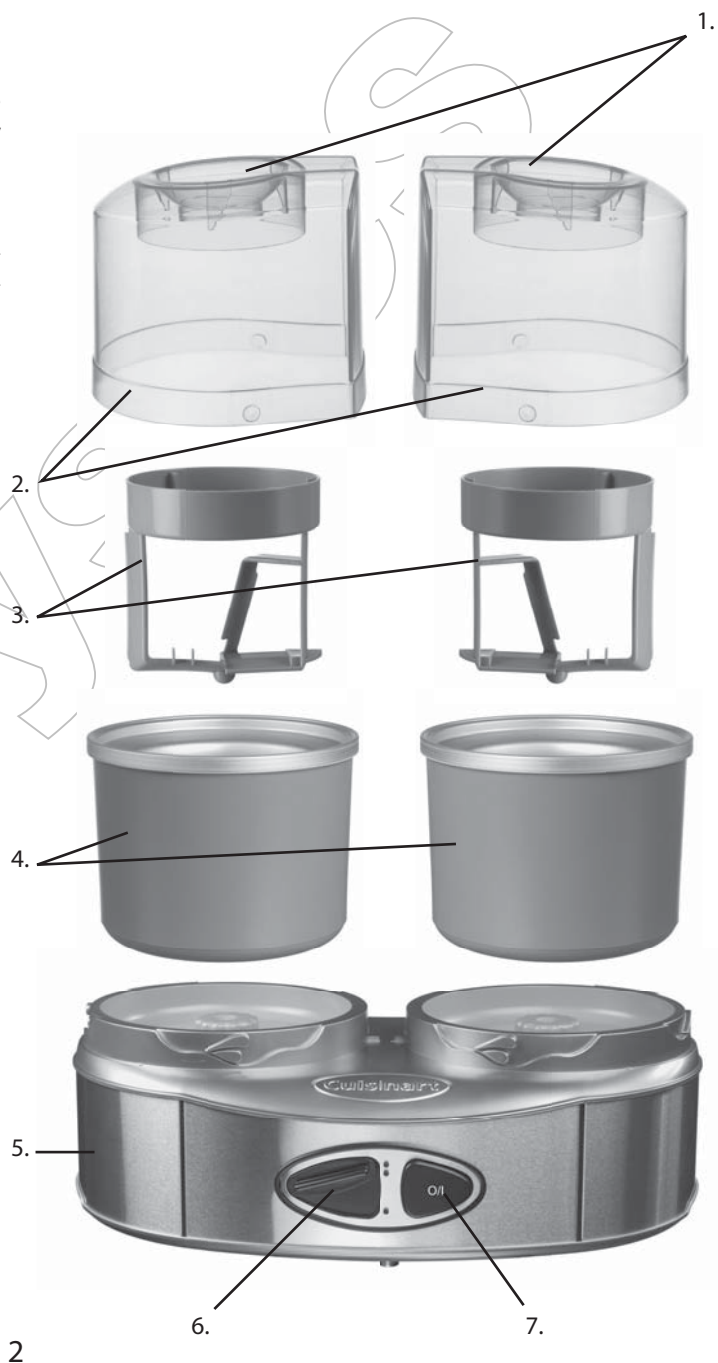
Gratulujeme Vám k zakoupení výrobku zmrzliny Ice Cream Duo Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět ty nejlepší kuchyňské spotřebiče, aby domácí kuchaři i profesionální kuchaři měli ty nejlepší nástroje k vyjádření své kreativity.

Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost. Dnes je kuchaři z celého světa považují za definující produkty ve svém oboru.

2. FUNKCE

1. Otvory pro přidávání ingrediencí
2. Víka Easy-Lock
3. Míchací ramena
4. Mrazící nádoby
5. Základna
6. Přepínač: 1 nebo 2 nádoby
7. Spínač zapnutí/vypnutí



3. POUŽÍVÁNÍ

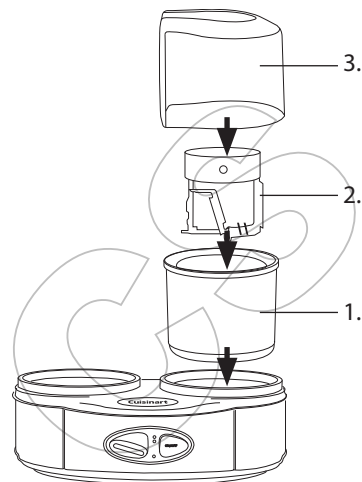
A. Příprava mrazicích nádob

- Než začnete, mrazicí nádoby musíte nechat zcela zmrazit. Před zmrazením nádoby umyjte a osušte.
- Zabalte je do plastových sáčků, abyste zabránili úrazu popálení mrazem.
- Čas potřebný ke zmrazení nádob závisí na teplotě mrazničky. Obecně, doba zmrazování nádob je přibližně 24 hodin.
- Chcete-li zjistit, zda jsou nádoby zcela zmrzlé, zatřeste s nimi. Pokud neslyšíte pohyb kapaliny, chladicí kapalina v nádobě je zmrzlá.
- Mrazicí nádoby doporučujeme umístit do zadní části mrazničky tam, kde je nejchladněji.
- Pro rovnoměrné zmrazování umístěte mrazicí nádoby do svislé polohy a na rovný povrch.

Pro větší pohodlí skladujte mrazicí nádoby v mrazničce. Budete je mít kdykoli připravené k okamžitému použití. Mrazicí nádoby musí být před použitím zcela zmrazené.

B. Sestavení výrobku zmrzliny

- Vyjměte mrazicí nádobu(y) z mrazničky a odstraňte plastový(é) sáček(sáčky).
- Umístěte mrazicí nádoby do středu základny (1).
- Mrazicí nádoby se po vyjmutí z mrazničky začnou rychle rozmrazovat, proto je ihned použijte.
- Před sestavením výrobku zmrzliny si připravte recept.
- Umístěte míchací rameno(a) do mrazicí nádoby (mrazicích nádob) (2). Rameno nedoléhá těsně, jen spočívá ve středu nádoby, kruh směřuje nahoru.
- Umístěte víko(a) na základnu (3) mírně mimo střed a pootočením ve směru hodinových ručiček je zajistěte.



C. Výroba mražených dezertů nebo nápojů

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když ingredience připravíte v nádobě, ze které se snadno nalévá.
- Vyberte, zda se má použít jedna nebo dvě nádoby. Při volbě pouze jedné nádoby použijte pravou stranu. Tuto volbu proveďte vždy před zapnutím výrobku zmrzliny.
- Stiskněte spínač ON/OFF, mrazicí nádoba(y) se začne(ou) otáčet.
- Přes víko(a) ihned nalijte ingredience. Mrazicí nádobu(y) nikdy 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 tužší konzistenci, dezert nebo nápoj přendejte do vzduchotěsné nádoby a uložte ji minimálně na 2 hodiny do mrazáku.
- 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. Vždy je přendejte do plastové vzduchotěsné nádoby.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!