

Zestawy do lodów QUICK POP - uwagi, wskazówki, informacje

UWAGI:

1. Naczynie nie jest zabawką – do użytku pod nadzorem dorosłych.
2. Małe części mogą zostać połknięte – produkt dla dzieci powyżej 3 roku życia.
3. **Nie wlewać** do naczynia czystej wody ani soków ze sztucznymi substancjami słodzącymi (aspartam, sacharyna itp.) – może to uniemożliwić wyjęcie lodów. Nie mrozić puddingów. Nie zamrażać ponownie lodów.
4. Zbyt miękkie składniki może być trudno usunąć - będą ześlizgiwać się z patyczków.
5. Nie dotykać zmrożonej formy gołymi palcami. Jeżeli palce przymarzną, połączyć je ciepłą wodą.
6. Nie używać w otworach pojemnika innych narzędzi niż dołączone przez Zoku, zwłaszcza ostrych.
7. Chronić formę przed upadkiem, kontaktem z ogniem, gorącymi powierzchniami i innymi źródłami ciepła.
8. Nie zaleca się mycia formy po każdym użyciu. Formy nie wolno myć w zmywarce. Myć ręcznie, używać wyłącznie płynu do naczyń. Przed myciem rozmrozić formę **całkowicie**, aby zapobiec zamarzaniu wody w pojemniku. Po umyciu **dokładnie** wysuszyć.
9. Przechowywać w pozycji pionowej.
10. Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

JAK UŻYWAĆ - WSKAZÓWKI:

1. Przed włożeniem do zamrażalnika upewnić się, że forma jest **całkowicie** sucha. Nawet najmniejsze krople wody mogą spowodować, że lodów po zamrożeniu nie da się wyjąć z formy.
2. Nie należy stosować płynów ze sztucznymi substancjami słodzącymi, takimi jak sukraloza, aspartam, sacharyna itd. Czysta woda, napoje gazowane i napoje z niską zawartością cukru naturalnego mogą spowodować, że wyjęcie lodów z formy będzie niemożliwe.
3. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności oznaczonej linią. Przekroczenie pojemności może spowodować, że lodów nie da się wyjąć z formy.
4. Upewnij się, że patyczki znajdują się we właściwej pozycji **przed** wlaniem płynu.
5. W przypadku trudności z wyjęciem lodów z formy nie należy używać siły. Zaleca się rozmrożenie formy za pomocą ciepłej wody, a następnie ponowienie próby.

PROBLEMY NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANE PODCZAS UŻYTKOWANIA

Zablokowanie się Zoku Super Tool

Jeśli narzędzie trudno przekręcić lub uległo ono całkowitemu zablokowaniu **przed** kontaktem z powierzchnią formy, należy je odkręcić i przykręcić jeszcze raz. Gałka powinna bez przeszkód obracać się aż do momentu kontaktu z powierzchnią formy. Aby uniknąć zablokowania, należy trzymać narzędzie w pozycji pionowej. Siłę należy zastosować dopiero po zetknięciu się narzędzia z wierzchem formy – spowoduje to uniesienie się lodów.

Patyczek ułamał się podczas wyjmowania lodów z formy

Może się to zdarzyć, gdy użyto zbyt dużej siły podczas korzystania z narzędzia. W takim przypadku można nabyć części zamienne oferowane przez ZOKU.

Po wyjęciu patyczka lód został w środku

Oznacza to, że składniki nie były do końca zamrożone lub były zbyt miękkie i nie nadawały się do zastosowania z formą ZOKU (niektóre rodzaje lodów, jogurtów i puddingów). Należy wydłużyć czas mrożenia lub użyć innych składników.

Czubek lodu pozostał w środku

Dzieje się tak, gdy patyczek nie był w całości włożony do otworu formy. Należy się zawsze upewnić, że patyczek jest poprawnie włożony **przed** wlaniem płynu.

Zakładki na patyczku nie chcą się dopasować do otworów

Należy pamiętać o tym, aby patyczki zawsze wkładać **przed** wlaniem płynu. Warto również upewnić się, że na dnie nie znajdują się takie składniki jak owoce lub orzechy, odgradzające czubek patyka od powierzchni formy.

Proces zamrażania trwa bardzo długo lub składniki nie zamarzają

Forma nie została całkowicie zamrożona. Musi spędzić w zamrażalniku 24 godziny, zanim będzie gotowa do użycia.

Innym powodem może być zbyt niska temperatura w zamrażalniku. Temperatura w zamrażalniku musi wynosić -18°C lub mniej. Alternatywnie można spróbować umieścić formę w innym miejscu – części zamrażalnika mogą różnić się od siebie temperaturą.

Składniki były zbyt ciepłe

Mimo, że forma do lodów ZOKU umożliwia przyrządzenie wielu porcji lodów na raz, należy pamiętać, że lody powinny być przyrządzane w bardzo krótkich odstępach czasu. Zbyt długa przerwa między kolejnymi porcjami lub używanie ciepłych składników spowoduje, że forma się rozmrozi i do przyrządzenia kolejnej porcji lodów trzeba będzie ją ponownie zamrozić.

Przyrządzenie lodów wielosmakowych mogą zająć więcej czasu. Może również skrócić czas umożliwiający zamrożenie kolejnej porcji lodów.

Palec przymarzył do formy

Niezwłocznie użyć ciepłej wody (należy pamiętać, aby nie dotykać metalowej części formy, kiedy jest zamrożona).

Pojemnik pękł, a wewnątrz formy zostało zalane przez płyn chłodzący

Płyn chłodzący używany w formach ZOKU nie jest toksyczny. Mimo to stanowczo odradza się dalsze użytkowanie.