

DŮLEŽITÁ UPOZORNŮNÍ

Při používání elektrických přístrojů je třeba postupovat s rozvahou a dodržovat některé bezpečnostní předpisy, především:

1. Před instalací a používáním přístroje si pozorně přečtěte tento návod,
2. Elektrický motor se nesmí ponořovat do vody nebo jiných tekutin: nebezpečí úrazu el proudem .
3. Věnovat provozu zvýšenou pozornost pokud je používání spotřebiče povoleno dětem nebo jsou-li děti v blízkosti.
SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UMÍSTĚN MIMO DOSAH DĚTÍ.
4. Pokud není spotřebič v provozu, před jeho čištěním nebo před jeho demontáží vytáhnout vždy přívodní šňůru od zásuvky.
5. Nedotýkat se částí v pohybu.
Nedotýkat se spotřebiče v chodu rukama, zabránit styku s vlasy se stěrkou nebo jiným nástrojem, úpředejete tak riziku úrazu a škodám na spotřebiči.
UVNITŘ KOŠÍKU NEPOUŽÍVAT OSTRÉ A REZNÉ PŘEDMĚTY A NÁSTROJE.
Došlo by k poškrábání a poškození vnitřní části košíku.
Gumovou stěrku nebo vařečku lze použít pouze je-li spotřebič vypnutý.
6. Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
7. Nepoužívat spotřebič pokud je poškozený přípojný kabel nebo zástrčka anebo jiných závadách v jeho chodu a rovněž pokud spotřebič spadl nebo byl jinak poškozen.
V těchto případech doporučujeme nechat spotřebič zkontrolovat a opravit v autorizovaném servisním středisku výrobce.
8. Používání přídatných zařízení, která nejsou vyrobena speciálně pro tento spotřebič mohou způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
9. Nepoužívat na otevřených prostranstvích.
10. Nenechat přívodní šňůru viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy a zabránit, aby šňůra přišla do styku s horkými plochami.
11. Tento spotřebič je vyrobený pro domácí použití. Jakékoliv nakládání a údržba kromě běžného čištění smí být prováděna výhradně v autorizovaném servisním středisku výrobce.
12. Nezahřívát mrazící košík.
Vzhledem k tomu, že je nádoba vakuově uzavřena mohlo by její zahřátí způsobit roztržení a následkem toho škody na osobách.
13. Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami odpovídají nařízením směrnici EU 1945/2004.
Spotřebiče kromě toho splňuje nařízení EU o radiovém rušení.

USCHOVAT NÁVOD K POUŽITÍ

DESCRIZIONE

- A Vypínač ON/OFF
- B Korpus motoru
- C Víko
- D Háčky pro zaklesnutí víka
- E Adaptér pro zaklesnutí víka

- F Míchací lopatka
- G Zavírací věnec pro zaklesnutí mrazícího košíku
- H Mrazící košík
- I Víko mrazícího košíku (pokud je součástí)
- L Lžice (pokud je součástí)

PROVOZ

Zmrzlina se vyrábí vložením správně namíchaných přísad do předem správně vychlazené nádoby a následným zpracováním pomocí míchací lopatky po dobu, která se pohybuje od 20 do 40 minut.

Čas potřebný k přípravě zmrzliny závisí na povaze a množství použitých přísad a na teplotě nádoby.

VYCHLAZENÍ NÁDOBY

- Před použitím strojek je třeba pečlivě omýt veškeré součásti, které přijdou do styku se zmrzlinou. Zkontrolovat, zda je nádoba dokonale čistá, v opačném případě vytřít její vnitřek vlhkou utěrkou a po očištění pečlivě osušit.
- Sejmou lopatku a víko.
- Umístit nádobu do mrazícího boxu, co nejbližze zdroji chladu. (obr. 1). Nevkládat nic dovnitř nádoby a nezakrývat ji. Okolo nádoby ponechat dostatečně velký volný prostor.

POZOR: Nádoba musí být namrazena na potřebnou teplotu tak, že ji vložíte do jakéhokoliv mrazícího boxu nebo do mrazící přihrádky v lednici se třemi nebo čtyřmi hvězdičkami.

Mrazícího box je třeba nastavit na dosažení teploty alespoň -18°C / 0°F.

Pokud není dosaženo této teploty není použití nádoby pro vytvoření zmrzliny možné.

Nádoba musí zůstat v mrazícím boxu po dobu, kterou určuje následující tabulka.

Teplota mrazícího boxu	Doba namražení košíku v minutách
-30°C / -22°F	10-12 hodin
-25°C / -13°F	12-14 hodin
-18°C / 0°F	14-16 hodin

Je vhodné nechat nádobu v mrazícím boxu trvale tak, aby byla připravena pro případ potřeby.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY.

Zvolit jeden z receptů, které jsou k dispozici, připravit potřebné suroviny a vhodným způsobem je rozmíchat.

- Vytáhnout nádobu z mrazícího boxu.
- Zkontrolovat, zda zavírací věnec pro zaklesnutí mrazícího košíku (**G**) a závěsný adaptér pro víko (**E**) (obr. 2) jsou dokonale zaklesnuté do mrazícího košík (**H**).
- Připojit korpus motoru (**B**) k víku (**C**) (obr. 3), a pak připojit míchací lopatku (**F**) (obr. 4).
- Takto sestavenou část (korpus motoru, víko a míchací lopatka) připojit na mrazící košík a dbát přitom, aby zapadl do příslušných vodiček (obr. 5).
- Připojit spotřebič ke zdroji el. proudu. Stisknutím tlačítka ON/OFF (**A**) zapnout strojek.
- Při motoru v chodu přes otvor ve víku pomalu přidávat suroviny a nenechat jim čas na to, aby se namrazily na stěny nádoby.
- Přísady přidávat do nádoby až po NAPLNĚNÍ MÉNĚ NEŽ Z POLOVINY, během zpracování směs nabude na objemu.
- Pokud možno používat přísady s teplotou z ledničky.
- Během přípravy je možné přes otvor ve víku přidávat čokoládu v hoblinách, hrozinky a jiné přísady (obr. 6).
- Alkohol se smí přidávat pouze na závěr přípravy, vzhledem k tomu, že výrazně zpomaluje proces chlazení.
- Zmrzlina nabude na objemu a v posledních minutách přípravy zaplní celý košík.

Pokud dojde k vytvoření příliš silné vrstvy ledu na stěnách, která zablokuje jakýkoliv pohyb lopatky, protože se příliš dlouho vyčkávalo z mícháním, je třeba postupovat následovně: sundat víko a pomocí stěrky nebo kuchyňského nástroje uvolnit lopatku, odstranit led ze stěn a z lopatky, nasadit víko a motor na původní místo a okamžitě spustit strojek.

Vytvořená zmrzlina získá větší soudržnost, pokud je ponechána na dobu max. 30 minut v mrazícím boxu.

POZOR

Nenechávat spotřebiče v chodu déle, než je potřebné.

Pokud se zmrzlina nevytvořila anebo má snahu se rozpouštět po prvních 45 minutách, je zbytečné dále pokračovat.

Vypnout spotřebič pouze pokud je zmrzlina hotová.

Přísady by se namrazily na stěnách a bylo by obtížné nebo nemožné spustit znovu lopatku.

UCHOVÁNÍ ZMRZLINY

Jakmile je zmrzlina připravená, je možné ji uschovat zakrytou k tomu určeným víkem (I) (pokud je součástí) ve zmrzlináři v mrazicím boxu.

Dlouhodobé přechovávání v mrazicím boxu ale určitě nezlepší chuť a kvalitu zmrzliny.

Po 2-3 dnech se struktura zmrzliny zmenší a ztratí se její svěží chuť. Čerstvá zmrzlina má nejlepší chuť.

POZOR

Teplota pro přechovávání zmrzliny musí být nejméně -18°C .

Je užitečné označit na obalu datum přípravy a její druh.

Nikdy nedávat znovu mrazit rozmraženou nebo zpola rozmraženou zmrzlinu.

Půl hodiny před podáváním vyjměte zmrzlinu z mrazicího boxu, zmrzlina může zůstat 10/15 minut při teplotě prostředí, tak získá teplotu vhodnou pro konzumování.

ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

Čistota je při přípravě zmrzliny jednou ze základních podmínek.

Před zahájením čištění zmrzlinového strojek ověřit, zda je přírodní šňůra vytažená ze zásuvky elektrického proudu.

Míchací lopatka (F) a víko (C), závěsný adaptér víka (E), zavírací věnec pro zaklesnutí mrazicího košíku (G) je možné umývat v teplé vodě s přidavkem saponátu na nádobí.

Nemýt žádnou z částí v myčce.

Korpus motoru (B) a mrazicí košík (H), je třeba otírat vlhkým hadříkem

Neponořovat žádnou z částí do vody, nikdy neoplachovat pod tekoucí vodou.

Všechny části pečlivě osušit, nikdy nedávat do mrazicího boxu košík ještě vlhký.

UŽITEŠNÁ DOPORUČENÍ

- Některé z receptů vyžadují přípravu vařením.

Zmrzlinový krém je třeba připravit alespoň den dopředu tak, aby se dokonale vychladil a nabyl na objemu.

V každém případě doporučujeme nechat krém na přípravu zmrzliny dobře vychladit.

- U krémů připravovaných zastudena se dosáhne lepšího výsledku při našlehání vajec s cukrem pomocí elektrického šlehače

Takto nabude preparát více na hustotě.

- Většina preparátů se skládá ze směsi smetana, mléko a cukr.

Můžete použít libovolné množství smetany, ale soudržnost a chuť se podle druhu použité smetany hodně mění.

Čím větší je obsah tuku obsažený ve šlehačce, tím vydatnější bude zmrzlina.

Například: plnotučná smetana má minimálně 36% tuku, našlehaná šlehačka má 30%, smetana do kávy nebo odtučněná smetana má 18% a půlka smetany + půlka mléka má 10%.

V každém případě je důležité dodržovat stále stejné poměry tekutin.

Například lehčí druh zmrzliny může být připraven s použitím více mléka a méně smetany, anebo s úplným vyloučením smetany.

Je možné použít k přípravě i odtučněného mléka, ale v soudržnosti zmrzliny bude podstatný rozdíl.

- Krém připravený pro výrobu zmrzliny může zůstat v chladničce několik dnů.
Před nalitím do košíku jej dobře promíchejte.
- Nalít připravený krém do košíku, který se smí naplnit pouze do poloviny; krém nabude během přípravy na objemu.
- Alkohol zpomaluje proces mražení.
Z tohoto důvodu se doporučuje přidávat likéry až v posledních minutách před ukončením přípravy.
- Chuť sorbetů závisí z velké části na zralosti a sladkosti ovoce nebo šťávy použité při jeho přípravě.
Před přidáním ovoce do krému je nejdříve ochutnejte.
Pokud je ovoce příliš kyselé, přidejte více cukru, pokud je příliš zralé, dejte cukru méně anebo jej vůbec nedávejte.
- Pamatujte vždy na to, že chlad snižuje míru sladkosti.
- Při přípravě lze použít i umělá sladidla namísto cukru.
V takovém případě přidejte sladidlo do krému a rozmíchejte jej až do úplného rozpuštění.
- Krémy, které byly tepelně zpracovány je třeba dát do košíku pouze až poté, co jsou dokonale vychladlé.
- Pokud se požaduje dodatečně osladit zmrzlinový krém během mražení zmrzliny, nedávejte jej nikdy přímo do košíku (nerozpustí se).
Dodatečně je možné osladit zmrzlinový krém cukrem rozpuštěným v troše odtučněného mléka nebo vody a tento sirup vlít do krému v košíku.
- Ovoce použité k přípravě receptur je třeba vždy před použitím předem dobře omýt a osušit.
I tam, kde to není výslovně uvedeno se rozumí ovoce oloupané, vypeckované, vylouskané atd.
- Pokud se požaduje zmenšit množství zmrzliny, je možné připravit poloviční nebo třetinové porce z uvedené dávky.
- Pokud jsou použita syrová vejce, je třeba předem zkontrolovat, zda jsou opravdu čerstvá, rozbít je odděleně jedno po druhém předtím, než je přidáte do nádoby a kontrolovat, zda:
 1. nepáchnou;
 2. bílek není vodnatý, ale hustý a dobře přiléhající ke žloutku.
 3. žloutek je kulatý a nafouklý.

Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

KLASICKÉ ZMRZLINY

VANILKOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 150gr. cukru, 250gr. mléka,
150gr. smetany, 4 bílky

Nášlehat sníh z bílků a cukrem až je pevný a jasně bílý.

Přidat mléko a smetanu, dobře rozmíchat a nalít směs do košíku ve strojku.

OŘÍŠKOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 175gr. cukru, 300gr. mléka,
75gr. čokolády na vaření 1 vejce, špetka vanilky, 30 g. vylouskaných a oloupaných lískových oříšků .

Rozlámat čokoládu na kousíčky a smíchat ji s mlékem a vanilkou. Směs míchat do úplného rozpuštění ve vodní lázni nad ohněm. Nášlehat vejce s cukrem, přidat zbylé mléko vše k rozpuštěné čokoládě (dokonale vychlazené).

Nakonec přidat oříšky jemně rozdrcené na kousky a nalít směs do košíku.

BORŮVKOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 150gr. cukru, 150 gr. smetany,
1/2 citrónu, 300gr. borůvek (zmražených)

Nechat borůvky rozmrazit v teplotě prostředí, uschovat šťávu která zbyla při rozmražení.

Přidat citrónovou šťávu, cukr a smetanu, našlehat všechny přísady, až do zhoustnutí a nalít směs do košíku..

BANÁNOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 150gr. cukru, 150gr. mléka,
citrónová šťáva, 300gr. dřeně z oloupaných banánů (čistá váha)

Oloupat banány a nakrájet je na malé kousky, postříkat citrónovou šťávou a našlehat společně s cukrem. Přidat mléko, dobře rozmíchat a nalít směs do košíku.

ZMRZLINA MALAGA

SUROVINY: 125gr. cukru, 250gr. mléka,
150gr. smetany, 1 vejce, 75gr. hrozinek, trocha rumu.

Omyt hrozinky a nechat je máčet zakryté v rumu.

Nášlehat vejce s cukrem, přidat smetanu a mléko. Dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

Do připravené zmrzliny přidat okapané rozinky a trochu rumu použitého na jejich namočení. Znovu dobře promíchat.

ŠOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 150gr. cukru, 200gr. mléka,
200gr. smetany, 75gr. čokolády na vaření 1 vejce, špetka vanilky.

Rozlámat čokoládu na kousíčky a smíchat ji v části mléka a vanilkou. Směs míchat do úplného rozpuštění ve vodní lázni nad ohněm.

Nášlehat vejce s cukrem, přidat zbylé mléko a rozpuštěnou čokoládu (dokonale vychlazenou) a nalít připravenou směs do košíku.

CITRÓNOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 150gr. cukru, 200gr. mléka,
200gr. smetany, 3 citróny, 1 lžička citrónového sirupu.

Vymačkat citróny a přidat jejich šťávu, cukr a citrónový sirup, nakonec přidat další suroviny, dobře našlehat a nalít směs do košíku.

JAHODOVÁ ZMRZLINA

SUROVINY: 150gr. cukru, 150gr. mléka,
100gr. smetany, 200gr. zralých jahod, 1 vejce.

Nášlehat vejce s cukrem, přidat jahody nakrájené na malé kousky a ostatní suroviny.

Dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

ZMRZLINA Z LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ

SUROVINY: 150gr. cukru, 200gr. mléka, 150gr. smetany, 1 vejce, špetka vanilky, 75gr. vylouskaných a oloupaných oříšků.

Jemně rozdrtit oříšky a přidat cukr. Přidat vejce, (vše dobře našlehat až do zhoustnutí) a potom přimíchat ostatní suroviny. Zamíchat a nalít směs do košíku.

ZMRZLINA OŘECHOVÁ

SUROVINY: 125gr. cukru, 200gr. mléka, 150gr. smetany, 1 vejce, 75gr. ořechových jader (váha netto) 2 lžice ořechového likéru.

Jemně rozdrtit oříšky a přidat cukr. Našlehat vejce (až do zhoustnutí) přidat smetanu a mléko. Dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

ZMRZLINY LIKÉROVÉ A SOFT DRINKS

ZMRZLINA ALLO CHAMPAGNE*

SUROVINY: 125gr. cukru, 200gr. smetany, 300gr. šampaňského (nebo suchého šumivého italského vína)

Rozpustit vše se šampaňským nebo italským suchým šumivým vínem), přidat smetanu a nalít připravenou směs do košíku.

ZMRZLINA S MENTOLOVÝM LIKÉREM*

SUROVINY: 100gr. cukru, 150gr. mléka, 150gr. smetany, 1+1/2 citrónu, 150gr. mentolového likéru .

Vymačkat citróny, přidat šťávu k cukru a rozpustit co nejlépe. Přidat ostatní suroviny a nalít připravenou směs do košíku.

ZMRZLINA CEDROVÁ*

SUROVINY: 100gr. cukru, 350gr. mléka, 200gr. cedrové šťávy (sirupu)

Aggiungere lo zucchero al latte, aggiungere il succo di cedro, mescolare e versare il composto nel cestello.

ZMRZLINA S PŘÍCHUTÍ WHISKY*

SUROVINY: 125gr. cukru, 150gr. mléka, 200gr. smetany, 1 vejce, špetka nastrohané citrónové kůry 75gr. whisky

Našlehat vejce s cukrem, ochutit citrónovou kůrou přidat mléko, smetanu a likér dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

***Použití alkoholu v uvedených receptech vyžaduje prodloužit dobu přípravy o 10-15 minut.**

SORBETY

BROSKVOVÝ SORBET

SUROVINY: 150gr. cukru, 1 citrón, 400gr. broskvové dřeně (netto váha)

Postříkat broskve nakrájené na kousíčky citrónovou šťávou a přidat cukr. Zamíchat nalít směs do košíku.

BANÁNOVÝ SORBET

SUROVINY: 150gr. cukru, 1 citrón, 450g dřeně ze zralých banánů (váha netto), špetka vanilky

Postříkat oloupané banány nakrájené na kousíčky přidat ostatní suroviny, dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

MERUŇKOVÝ SORBET

SUROVINY: 150gr. cukru, 1 citrón, 400gr. dřeně ze zralých meruňek (váha netto), 2 lžičky meruňkové brandy

Postříkat meruňky nakrájené na kousíčky citrónovou šťávou a přidat cukr a likér. Dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

JABLKOVÝ SORBET *

SUROVINY: 100gr. cukru, 1 citrón, 350 gr. jablečné šťávy, 100gr. sladkého bílého vína, špetka mleté skořice.

Postříkat suroviny citrónovou šťávou, dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

MELOUNOVÝ SORBET

SUROVINY: 150gr. cukru, 1 citrón, 400gr. melounové dřeně (váha netto), sklenička brandy

Postříkat meloun nakrájený na kousíčky citrónovou šťávou a přidat ostatní suroviny, dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

JAHOĐOVÝ SORBET

SUROVINY: 150gr. cukru, 1 citrón 400 gr. jahod (váha netto), 2 lžičky sirupu z granátových jableček

Postříkat jahody nakrájené na kousíčky citrónovou šťávou a přidat ostatní suroviny, dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

SORBET CEDROVÝ*

SUROVINY: 100gr. cukru, 300gr. vody, 1 citrón, 200gr. cedrové šťávy

Postříkat suroviny citrónovou šťávou, dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

GRAPEFRUITOVÝ SORBET

SUROVINY: 175gr. cukru, 150gr. vody, 2 lžice džinu gin, 300gr. grapefruitové dřeně.

Dobře rozmíchat všechny suroviny, zamíchat a nalít připravenou směs do košíku..

SORBET ALLA CHAMPAGNE*

SUROVINY: 100gr. cukru, 1/2 láhve šampaňského nebo suchého italského vína.

Zamíchat cukr se šampaňským nebo šumivým vínem a nalít směs do košíku..

SORBET S BRANDY*

SUROVINY: 100gr. cukru, 300gr. vody, 3 citróny 125gr. brandy

Vymačkat citróny a jejich šťávu přidat k ostatním surovinám, dobře zamíchat nalít připravenou směs do košíku.

* Použití alkoholu v uvedených receptech vyžaduje prodloužit dobu přípravy o 10-15 minut. Tyto preparáty mají tendenci rychle se rozpouštět. Doporučujeme vytáhnout sorbet z košíku až těsně před konzumací.