

the Smart Scoop™



BCI600

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Obsah

- 41 Funkcie vášho nového spotrebiča
- 42 Popis vášho nového spotrebiča
- 44 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 49 Tipy na prípravu zmrzliny
- 51 Starostlivosť a čistenie
- 53 Riešenie problémov
- 55 Recepty

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce

bezpečnostné opatrenia.

**DÔLEŽITÉ OPATRENIA
PRI POUŽÍVANÍ
ELEKTRICKÝCH
ZARIADENÍ
JE POTREBNÉ
DODRŽIAVAŤ
ZÁKLADNÉ
BEZPEČNOSTNÉ
OPATRENIA, MEDZI
KTORÉ PATRIA:**



UPOZORNENIE

**ABY STE ZABRÁNILI
POŠKODENIU
KOMPRESORA
A ZAISTILI SPRÁVNY
CHOD SPOTREBIČA,
POLOŽTE HO DO
HORIZONTÁLNEJ
POLOHY A NECHAJTE
12 HODÍN STÁŤ.**

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá

napätíu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.

- Pred ovládaním spotrebiča si pozorne prečítajte všetky inštrukcie a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prívodným káblom a pod.

- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenia malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou ani inou tekutinou. Vibrácie počas prevádzky môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry. Umiestnite spotrebič minimálne 15 cm od stien. Tým zaistíte správnu ventiláciu.

- Vždy umiestňujte spotrebič na stabilný a teplovzdorný povrch.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nezakrývajte ventilačné otvory, keď je spotrebič v prevádzke.
- Nevkladajte suroviny do komory spotrebiča. Vždy vkladajte suroviny do misky.
- Pred každým použitím sa uistite, že je komora čistá bez zvyškov potravín a suchá.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nevkladajte doň ruky alebo prsty. Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami spotrebiča.
- Spotrebič vypnite a napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, skôr ako ho začnete čistiť, skôr ako ho budete prenášať inam, rozoberať, zostavovať alebo pred jeho uložením.

- Nenechávajte veko otvorené príliš dlhý čas.
- Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívodný kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Vyvarujte sa poliatia prívodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
- Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prívodného

kábla, nie ťahom za kábel.

- Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od

ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavať spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Spotřebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Tento spotrebič je určený iba na domáce použitie. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča.

Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.



POZNÁMKA

Vždy skladujte spotrebič vo vodorovnej polohe na rovnom povrchu. Tým zaistíte spoľahlivú prevádzku kompresora spotrebiča.



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.

Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické
a elektronické zariadenia,
vyžiadajte si potrebné
informácie od svojho
predajcu alebo dodávateľa.



Výrobok je v súlade
s požiadavkami EÚ.

Zmeny v texte, dizajne
a technických špecifikáciách
sa môžu meniť bez
predchádzajúceho upozornenia
a vyhradzuje si právo na ich
zmenu.

Anglická verzia je pôvodná
verzia. Slovenská verzia je
preklad pôvodnej verzie.

Adresa výrobcu:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozcu do EÚ:

FAST ČR, a. s.
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany
Czech Republic

**IBA NA DOMÁCE POUŽITIE
USCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE**



Funkcie vášho nového spotrebiča

Automatický režim

Počas automatického režimu výrobnik zmrzliny mieša a mrazí suroviny podľa vybranej konzistencie. Môžete si vybrať jeden z prednastavených programov: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrazený jogurt), **Gelato** (talianska zmrzlina) alebo **Ice cream** (zmrzlina). Hneď ako je mrazený dezert hotový, zaznie zvukový signál.

Manuálny režim

Dĺžku prípravy je možné podľa potreby upraviť.

Prednastavené programy

Výrobnik zmrzliny the Smart Scoop™ je vybavený 4 prednastavenými programami: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrazený jogurt), **Gelato** (talianska zmrzlina) alebo **Ice cream** (zmrzlina).



Vychladenie

Funkcia vychladenia umožní vychladiť výrobnik zmrzliny pred samotnou prípravou mrazeného dezertu. Táto voliteľná funkcia schladí výrobnik na teplotu medzi -10 °C až -30 °C v priebehu asi 5–10 minút.

Uchovanie v chlade

Funkcia Keep Cool (uchovanie v chlade) umožňuje uchovať hotový mrazený dezert pripravený na servírovanie po určitý čas. V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

Detská zámka

Výrobnik zmrzliny the Smart Scoop™ je vybavený funkciou detskej zámky. Stlačte a podržte tlačidlo  HOLD asi na 2 sekundy na zapnutie funkcie detskej zámky. Na zrušenie tejto funkcie stlačte a podržte tlačidlo  asi na 2 sekundy.

Pridanie surovín

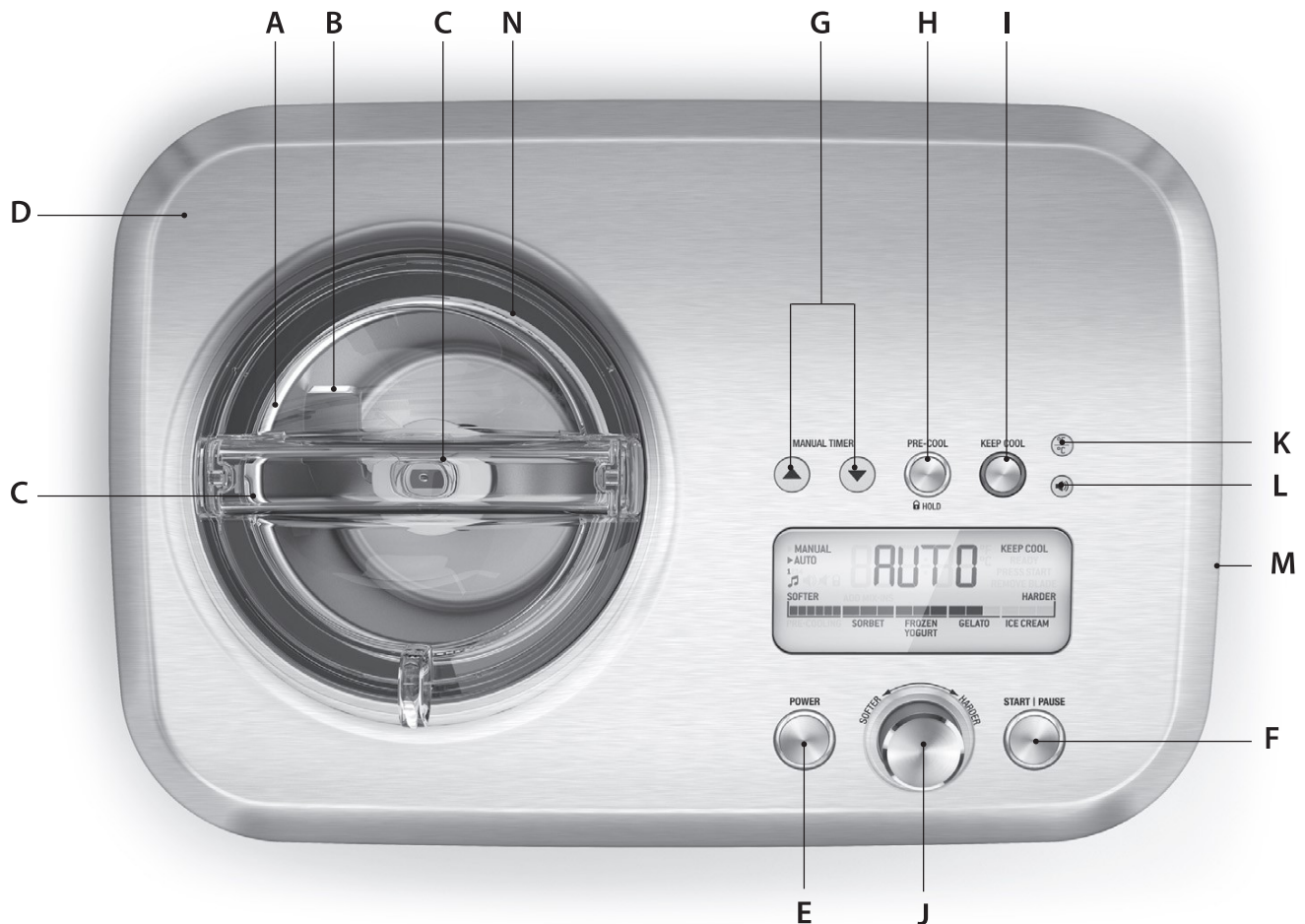
Vďaka dizajnovému vyhotoveniu veka budete môcť pridať do mrazeného dezertu svoje obľúbené suroviny, ako sú čokoládové kúsky, čerstvé ovocie, dochucovadlá a pod. Počas prevádzky zaznie zvukový signál a na LCD displeji sa rozblíkajú „ADD MIX-INS“. V tomto okamihu je možné pridať suroviny.

Hlasitosť zvukového upozornenia

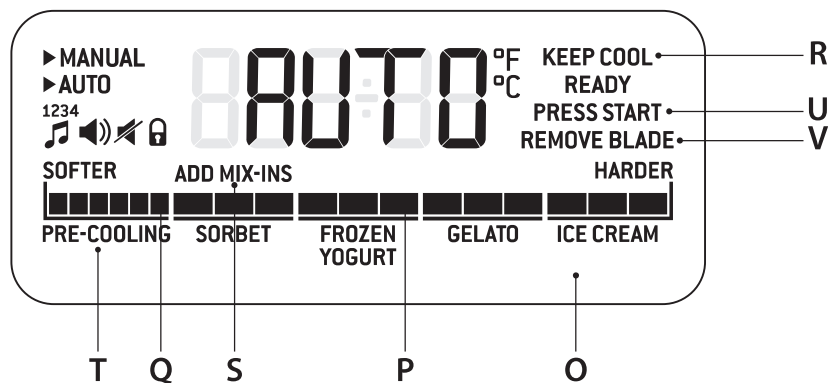
Výrobnik zmrzliny je vybavený sprievodným zvukovým upozornením, ktoré zaznie, hneď ako je mrazený dezert hotový. Podľa potreby môžete upraviť hlasitosť na: loud (hlasité), soft (tiché) alebo mute (hlasitosť vypnutá).



Popis vášho nového spotrebiča



- A. Eloxovaná miska výrobníka zmrzliny** s rukoväťou. Nie je určená na umývanie v umývačke, nevkladajte misku do mrazničky. Skladujte misku v komore výrobníka.
- B. Miešacia lopatka** slúži na stieranie vnútorných stien misky a miešanie pripravovaného dezertu. Poznámka: Nevkladajte do mrazničky. Je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
- C. Veko** je možné zdvihnúť a preložiť na 2 časti.
- D. Antikorový plášť výrobníka**
- E. Tlačidlo POWER** slúži na zapnutie alebo vypnutie.
- F. Tlačidlo START|PAUSE** slúži na spustenie alebo ukončenie procesu prípravy mrazeného dezertu.
- G. Tlačidlá ▲/▼ MANUAL TIMER** slúžia na nastavenie dĺžky prípravy od 5 minút do 180 minút.
- H. Tlačidlo PRE-COOL** slúži na vychladenie výrobníka na teplotu medzi -10 °C až -30 °C.
- I. Tlačidlo KEEP COOL** (uchovanie v chlade) uchováva hotový mrazený dezert vychladený až 3 hodiny.
- J. Otočný ovládač** slúži na výber programu a jeho konzistencie: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrazený jogurt), **Gelato** (talianska zmrzlina) alebo **Ice cream** (zmrzlina).
- K. Tlačidlo na výber jednotiek teploty** - stlačením vyberte jednotku teploty: °C a °F.
- L. Tlačidlo hlasitosti** – je možné zvoliť: loud (hlasité), soft (tiché) alebo mute (hlasitosť vypnutá).
- M. Rukoväti** na jednoduchú manipuláciu s výrobníkom
- N. Komora** na vloženie misky



- O. **LCD displej** zobrazuje informácie o vybranom programe a zobrazuje proces prípravy.
- P. **Lišta konzistencie vybraného dezertu**
- Q. **Lišta procesu prípravy**
- R. **KEEP COOL** – ak ikona svieti, je funkcia zapnutá a môže byť aktívna až 3 hodiny.
- S. **ADD MIX-INS** – hneď ako sa ikona rozsvieti, je možné pridať suroviny.
- T. **PRE-COOLING** – ikona svieti počas procesu vychladenia. Mrazený dezert typu gelato sa vymiešava pomocou menšieho množstva vzduchu do hladkej a krémovej konzistencie v porovnaní s ľahkou nadýchanou konzistenciou klasickej zmrzliny. Komerčné výrobníky zmrzliny sú vybavené veľkým chladiacim systémom, pomocou ktorého dokáže taký výrobnik pripraviť zmrzliny typu gelato veľmi rýchlo, čím sa skraca čas potrebný na miešanie surovín. Práve funkcia vychladenia znižuje zvlášť teplotu vnútri komory výrobníka na optimálnu prevádzkovú teplotu pred samotným vložením surovín do misky. Keďže je výrobnik vychladený, skráti sa proces miešania aj proces mrazenia.
- U. **PRESS START** – treba stlačiť tlačidlo START. Ikona sa rozbliká, hneď ako je výrobnik vychladený, ak ste zvolili funkciu vychladenia.
- V. **REMOVE BLADE** – hneď ako sa na displeji zobrazí toto hlásenie, vyberte miešaciu lopatku. Mrazený dezert je hotový.

PRÍSLUŠENSTVO

- W. Eloxovaná miska
- X. Stierka
- Y. Miešacia lopatka
- Z. Čistiaca kefa – na jednoduchú údržbu lopatky a misky



W



X



Y



Z



Ovládanie vášho nového spotrebiča



UPOZORNENIE

**VÝROBNÍK ZMRZLINY
JE VYBAVENÝ
KOMPRESOROM
A MUSÍ SA POUŽÍVAŤ
A SKLADOVAŤ VŽDY
V HORIZONTÁLNEJ
POLOHE. NIKDY
NEPOUŽÍVAJTE
ANI NEUKLADAJTE
VÝROBNÍK
VERTIKÁLNE ANI INAK
NAKLONENÝ.**

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Príprava pred použitím

Odstráňte všetok obalový materiál zo spotrebiča a obalový materiál správne zlikvidujte. Uistite sa, že ste z obalového materiálu vybrali všetko príslušenstvo pred jeho správnu likvidáciou.

Z výrobníka zmrzliny odstráňte veko, vyberte misku a miešaciu lopatku. Umyte toto príslušenstvo v teplej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.



POZNÁMKA

Vždy vkladajte miešaciu lopatku do misky pred vložením surovín. Tým zaistíte, že sa suroviny

nedostanú dovnútra komory výrobníka.

PRVÉ POUŽITIE

Základné ovládanie

- Do misky vložte miešaciu lopatku.
- Následne vložte do misky suroviny v poradí uvedenom v recepte.



- Misku vložte do komory výrobníka.
- V komore výrobníka sú 2 drážky, do ktorých treba zasunúť závesy rukoväti misky.



- Uistite sa, že sú KOMORA aj vonkajší plášť výrobníka úplne suché.



POZNÁMKA

Je dôležité, aby bola miešacia lopatka správne nasadená na hriadel v miske, aby sa suroviny riadne zmiešali.



1. Rukoväť veka zarovnajte so značkami vyznačenými na tele výrobníka a otočte rukoväťou do pozície LOCK ▼. Tak bude veko správne zaistené.
2. Stlačte tlačidlo **POWER**.
3. Otočným ovládačom vyberte jeden z prednastavených programov a jeho konzistenciu. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na spustenie vybraného programu. Na LCD displeji sa spustí odpočítavanie prednastaveného času.
4. Hneď ako je mrazený dezert hotový, zaznie zvukový signál.

VYCHLADENIE

Počas fázy vychladenia znižuje teplotu výrobníka (prevažne vnútri komory) na optimálnu teplotu pre prípravu mrazeného dezertu pred samotným vložením surovín do misky.



POZNÁMKA

- a) Funkciu PRE-COOL (vychladenie) je možné vybrať iba v pohotovostnom režime pred stlačením tlačidla **START|PAUSE**.
- b) Stlačte tlačidlo **PRE-COOL** na zapnutie funkcie vychladenia. Tlačidlo sa podsvieti červeno.

Táto funkcia vychladí výrobník na teplotu v rozmedzí -10 °C až -30 °C, čo spravidla trvá asi 5–10 minút. Hneď ako je výrobník vychladený, na LCD displeji sa zobrazí „READY“ a „PRESS START“. Miešacia lopatka sa začne otáčať po uplynutí 15 minút, ale príprava vybraného mrazeného dezertu sa nespustí, pokiaľ nestlačíte tlačidlo **START|PAUSE**.

Počas fázy vychladenia sa na LCD displeji zobrazí „PRE-COOLING“ a lišta znázorňujúca postup prípravy sa bude postupne načítať.

- c) Funkcia vychladenia sa automaticky vypne po 20 minútach, prípadne ju môže zrušiť stlačením tlačidla **PRE-COOL**, alebo túto fázu preskočíte stlačením tlačidla **START|PAUSE**.

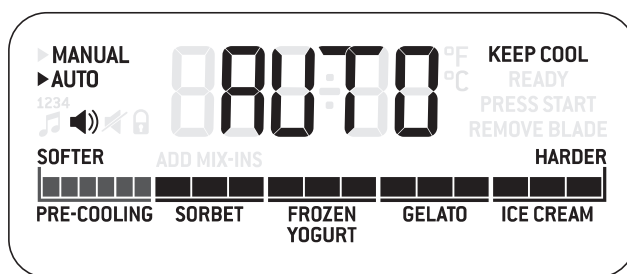


POZNÁMKA

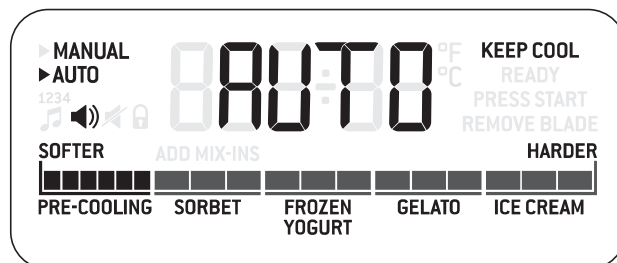
Príprava vybraného mrazeného dezertu sa nespustí, pokiaľ nestlačíte tlačidlo **START|PAUSE** po ukončení fázy vychladenia.

AUTOMATICKÝ REŽIM

Zapnutie



Lišta procesu prípravy



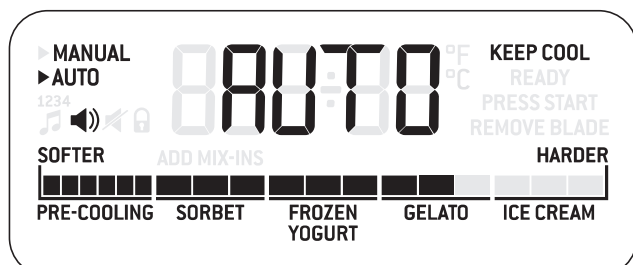
Lišta konzistencie vybraného dezertu

Úplne odviňte prívodný kábel a zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky 230 V.

Stlačte tlačidlo **POWER**. Tlačidlo **POWER** sa podsvieti bielo. Na LCD displeji sa rozsvieti šípka ukazujúca na **AUTO** (Automatický režim). Automatický režim je nastavený ako predvolený režim. Aby ste sa uistili, že je automatický režim aktívny, otočte ovládačom pre výber programu a konzistencie doľava alebo doprava.

VÝBER PROGRAMU A KONZISTENCIE

Otočte ovládačom doľava alebo doprava a vyberte program (druh dezertu) a jeho konzistenciu. Smerom doľava vyberáte mäkkšie mrazené dezerty, ako je sorbet, smerom doprava vyberáte hutnejšie mrazené dezerty, ako je zmrzlina.



FUNKCIA KEEP COOL V AUTOMATICKOM REŽIME

Funkcia KEEP COOL uchová mrazený dezert pripravený na servírovanie až 3 hodiny. Hneď ako je funkcia vybratá, podsvietenie tlačidla sa rozsvieti červeno a na LCD displej sa zobrazí „KEEP COOL“. V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

Miešacia lopatka sa bude otáčať iba vtedy, keď senzor výrobníka zaznamená, že pripravený dezert stratil na svojej pôvodnej konzistencii.



POZNÁMKA

V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

SPUSTENIE V AUTOMATICKOM REŽIME A PRIDANIE SUROVÍN

- Uistite sa, že sú lopatka, miska aj komora čisté. Do misky vložte miešaciu lopatku.
- Následne vložte do misky suroviny v poradí uvedenom v recepte. Utrite prípadné rozliate suroviny z okraja misky.
- Misku vložte do komory výrobníka. V komore výrobníka sú 2 drážky, do ktorých treba zasunúť závesy rukoväti misky. Je dôležité, aby bola miešacia lopatka správne nasadená na hriadeľ v miske, aby sa suroviny riadne

zmiešali (pozrite obr. 1).



- Na misku nasadte veko. Neodporúčame veko odstraňovať, zatiaľ čo je výrobnik v prevádzke, ak nie je v recepte uvedené inak. Ak potrebujete pridať do zmesi suroviny, otvorte menšie viečko a pridajte potrebné suroviny.
- Stlačte tlačidlo **START|PAUSE**. Na lište priebehu procesu sa budú postupne rozsvetovať jednotlivé segmenty, ako proces prípravy postupuje. Spustí sa chladenie a miešanie surovín. Hneď ako sa spustí mrazenie dezertu, segment na lište štruktúry vybraného dezertu sa rozsvieti na vybranej konzistencii, ostatné segmenty sa budú postupne rozsvetovať, ako príprava postupuje. Môže to trvať určitý čas, než sa segment rozsvieti. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať zostávajúci čas prípravy a aktuálna teplota vnútri misky.

Lišta priebehu procesu bude v prevádzke, pokiaľ sa nerozsvetia všetky segmenty na lište konzistencie vybraného dezertu.



- Hneď ako je dezert hotový, kompresor a motor sa vypnú a na LCD displeji sa zobrazí „**READY**“. Zaznie zvukový signál, ktorý označuje, že je dezert pripravený.

MANUÁLNY REŽIM

Zapnutie

Úplne odviňte prívodný kábel a zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky 230 V.

Stlačte tlačidlo **POWER**. Tlačidlo **POWER** sa podsvieti bielo. Na LCD displeji sa rozsvieti šípka ukazujúca na **AUTO (Automatický režim)**. Automatický režim je nastavený ako predvolený režim. Lišty procesu prípravy a štruktúry vybraného dezertu sa rozsvietia. Na LCD displeji sa zobrazí posledné nastavenie, t. j. posledný zvolený program.

Pre zmenu na manuálny režim a nastavenie času prípravy použite tlačidlá **▲/▼ MANUAL TIMER**. Šípka na LCD displeji sa automaticky prepne a bude ukazovať na **MANUAL** po stlačení tlačidiel **▲/▼**. Priemerná dĺžka prípravy zmrzliny je 50 minút.

VÝBER PROGRAMU A KONZISTENCIE

Táto voľba nie je dostupná v manuálnom režime.

FUNKCIA KEEP COOL V MANUÁLNO M REŽIME

Funkcia **KEEP COOL** uchová mrazený dezert pripravený na servírovanie až 3 hodiny. Hneď ako je funkcia vybraná, podsvietenie tlačidla sa rozsvieti červeno a na LCD displej sa zobrazí „KEEP COOL“. V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

Miešacia lopatka sa bude otáčať iba vtedy, keď senzor výrobníka zaznamená, že pripravený dezert stratil na svojej pôvodnej konzistencii.



POZNÁMKA

V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

SPUSTENIE V MANUÁLNO M REŽIME A PRIDANIE SUROVÍN

- Na zmenu dĺžky prípravy použite tlačidlá **▲/▼ MANUAL TIMER**.
- Uistite sa, že sú lopatka, miska aj komora čisté. Do misky vložte miešaciu lopatku. Následne vložte do misky suroviny v poradí uvedenom v recepte. Utrite prípadné rozliate suroviny z okraja misky.
- Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na spustenie prípravy. Tlačidlo sa podsvieti červeno a proces prípravy sa spustí.
- Hneď ako nastavený čas uplynul, kompresor a motor sa vypnú a na LCD displeji sa zobrazí „READY“.
- Ak počas procesu prípravy stlačíte tlačidlo **START|PAUSE**, proces prípravy sa preruší. Na obnovu procesu prípravy stlačte toto znovu tlačidlo.
- Ak potrebujete čas resetovať, stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE** asi na 2 sekundy. Nastavená dĺžka prípravy sa zruší.
- Dĺžku prípravy môžete kedykoľvek upraviť.

LCD DISPLEJ

Na LCD displeji sa bude striedavo zobrazovať zostávajúci čas prípravy a teplota vnútri misky.

HLASITOSŤ ZVUKOVÉHO UPOZORNENIA

Výrobník zmrzliny je vybavený sprievodným zvukovým upozornením, ktoré zaznie, hneď ako je mrazený dezert hotový. Podľa potreby môžete upraviť hlasitosť na: loud (hlasité), soft (tiché) alebo mute (hlasitosť vypnutá).

TLAČIDLO NA VÝBER JEDNOTIEK TEPLoty $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Stlačením vyberte jednotku teploty medzi °C a °F.

OBNOVA TOVÁRENSKÉHO NASTAVENIA

Na obnovu hodnôt na nastavenie z továrne stlačte a podržte tlačidlo KEEP COOL asi na 5 sekúnd. Všetky vami vykonané úpravy sa vymažú. Továrenské nastavenie obnovujte, iba ak je výrobnik v pohotovostnom režime.



Tipy na prípravu zmrzliny

TIPY NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

- Dĺžka prípravy mrazeného dezertu závisí od izbovej teploty, teploty surovín a vychladenia spotrebiča. Čím studenšie sú suroviny, tým je proces prípravy kratší. Priemerný čas prípravy je asi 50 minút.
- Pri príprave vanilkového krému a iných dezertov, ktoré vyžadujú zahriatie surovín, je vhodné si také suroviny pripraviť deň dopredu. Treba ich nechať vychladnúť na izbovú teplotu, potom zakryť a schladiť v chladničke. Prípadne ich nechajte mierne vychladnúť, zakryte a pred spracovaním nechajte schladiť v chladničke asi na 4 hodiny.
- Suroviny vkladajte najprv do misky a až potom vložte misku so surovinami do výrobníka.
- Recepty na prípravu zmrzliny uvedené v tomto návode používajú suroviny, ako sú smotana, mlieko, vajčka a cukor. Tieto suroviny je možné nahradiť podobnými surovinami, aby výsledný dezert zodpovedal vašej chuti alebo prípadným diétnym obmedzeniam. Majte však na pamäti, že použitie iných surovín môže pozmeniť chuť aj výslednú konzistenciu.
- Väčšina mrazených dezertov zväčší počas miešania a mrazenia svoj objem. Podľa uvedených receptov pripravíte asi 1 l mrazeného dezertu, ak nie je uvedené inak. Ak chcete použiť vlastný recept, napr. na prípravu zmrzliny, nemalo by množstvo použitých surovín prekročiť 700 ml.
- Alkohol spomaľuje proces mrazenia. Je vhodné pridávať alkohol až ku koncu prípravy mrazeného dezertu.

- Pripravený mrazený dezert je vhodný na okamžité podávanie. Ak preferujete hlboko mrazený dezert, vložte ho asi na 2 hodiny do mrazničky.
- Hotový dezert preložte do vzduchotesnej nádoby a následne vložte do mrazničky. Tým zabránite tvorbe ľadových kryštálikov. Na povrch mrazeného dezertu môžete položiť kúsok papiera na pečenie alebo potravinovej fólie, ktorá zároveň zabráni tvorbe ľadových kryštálikov. Nevkladajte misku výrobníka do mrazničky.



POZNÁMKA

Misku na prípravu mrazených dezertov nevkladajte do mrazničky.

- Mrazené dezerty pripravené vo výrobníku zmrzliny je vhodné skonzumovať do 1–2 týždňov od prípravy.
- Ak budete podávať mrazený dezert, odporúčame ho vybrať z mrazničky a pred podávaním nechať na 5–10 minút povoliť.

TIPY NA PRÍPRAVU VANILKOVÉHO KRÉMU

- Tradičná konzistencia vanilkovej zmrzliny vychádza z vanilkového krému. Nasledujúce tipy vám pomôžu dosiahnuť správnu konzistenciu vanilkového krému.
- Uistite sa, že sú všetky suroviny čerstvé.
- Je dôležité, aby vajcia mali izbovú teplotu. Recepty sú založené na čistej hmotnosti vaječnej hmoty 59 g.
- Uistite sa, že ste si pred začatím prípravy zväžili všetky suroviny.
- Používajte buď metlu, alebo elektrický ručný šľahač. Vyšľahajte vaječné žĺtky a cukor, až bude zmes hustá a mierne zbelie.
- Pri príprave vanilkového krému používajte hrniec s hrubým dnom.
- Smotanu/mlieko len ohrievajte, nikdy nevarte. Hneď ako sa na okraji smotany/mlieka začnú tvoriť malé bubliny, treba smotanu/mlieko odstrániť z platne.
- Zatiaľ čo sa v hrnci ohrieva smotana/mlieko, vyšľahajte vaječné žĺtky s cukrom. Ak by ste čakali, až sa smotana/mlieko ohreje, mohlo by dôjsť k prehriatiu a rozdeleniu smotany/mlieka na jednotlivé zložky.
- Je dôležité zmes neustále miešať, ideálne pomocou drevenej varešky, pokým nez hustne. Správnu hustotu krému spoznáte tak, že namočíte v kréme lyžicu a prejdete prstom po spodnej časti lyžice. Ak si zmes zachová tvar, je dostatočne hustá a môžete odobrať krém z platne.
- Ak sa zmes rozdeľuje na jednotlivé zložky alebo sa v nej tvoria hrudky, je teplota príliš vysoká. V takom prípade budete musieť znova.
- Počas prípravy nenechávajte krém bez dozoru.
- Zhustnutie krému trvá približne 5–15 minút v závislosti od množstva.
- Krém nechajte vychladnúť na izbovú teplotu, občas ho zamiešajte, aby ste uvoľnili nahromadenú paru. Hneď ako je krém dostatočne vychladnutý, zakryte a vložte do chladničky.
- Položte kúsok potravinovej fólie priamo na krém, aby ste zabránili vytvoreniu škrupiny na povrchu krému.
- Aby ste proces vychladenia urýchlili, môžete vložiť krém do kovovej misky a túto ponoriť do väčšej misy s ľadom. V takom prípade treba krém stále miešať.



Starostlivosť a čistenie

Stlačením tlačidla POWER sa uistite, že je výrobnik zmrzliny vypnutý. Výrobnik je vypnutý, keď podsvietenie tlačidla START|PAUSE nesvieti červeno. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Pred rozobratím a vyčistením nechajte kompresor výrobníka úplne vychladnúť.

ČISTENIE VONKAJŠIEHO PLÁŠŤA

Utrite vonkajší plášť výrobníka a LCD displej mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Na čistenie LCD displeja nepoužívajte papierové utierky alebo látkové utierky. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo kovové drôtenky na čistenie akejkoľvek časti výrobku, pretože by ste mohli výrobnik a jeho časti poškrabať.



POZNÁMKA

Neponárajte výrobnik zmrzliny do vody ani ho nevkładajte do umývačky. Zabráňte, aby voda alebo iná tekutina vnikla pod ovládacie tlačidlá.

Uistite sa, že má komora výrobníka, do ktorej vkladáte misku, izbovú teplotu. Utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Škrvny od smotany, mlieka, čokolády a pod. odstráňte pomocou mäkkej hubky mierne navlhčenej v teplej vode.

Pred zapojením zástrčky prívodného kábla do sieťovej zásuvky nechajte povrch výrobníka zmrzliny vychladnúť.

ČISTENIE VEKA

Veko umyte v teplej vode s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu a pomocou mäkkej hubky. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, pretože by mohli povrch veka poškrabať. Pred nasadením veka na misku výrobníka ho nechajte úplne uschnúť.

ČISTENIE MISKY NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

Naplňte misku z polovice vlažnou vodou s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu. Môžete použiť aj jemný čistiaci prostriedok. Nechajte odmočiť asi 10–20 minút.



POZNÁMKA

NEUMÝVAJTE misku na prípravu zmrzliny v umývačke riadu.

ČISTENIE MIEŠACEJ LOPATKY

1. Lopatku umyte v teplej vode s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu. Použite dodávanú kefu na čistenie stredovej časti lopatky – pozrite obrázok nižšie.



2. Pred opätovným vložením lopatky do misky ju nechajte dostatočne uschnúť.



POZNÁMKA

Lopatku aj veko môžete umývať v umývačke riadu, ale iba v hornom koši umývačky.

ULOŽENIE

1. Uistite sa, že je výrobník zmrzliny vypnutý. Odpojte zástrčku privodného kábla od sieťovej zásuvky.
2. Uistite sa, že sú výrobník aj všetko príslušenstvo čisté a suché.
3. Vložte miešaciu lopatku do misky a túto do komory výrobníka zmrzliny.
4. Nasadte veko.
5. Uložte výrobník zmrzliny do horizontálnej polohy. Na hornú časť výrobníka nekladte žiadne predmety.




Riešenie problémov

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

PROBLÉM	RIEŠENIE
Výrobník nechladí.	<ul style="list-style-type: none"> Treba stlačiť tlačidlo START PAUSE. Nepridali ste do zmrzliny alkohol (príliš veľa alebo príliš skoro)? Uistite sa, že je okolo výrobníka dostatočný voľný priestor pre správnu ventiláciu vzduchu. Okolo výrobníka odporúčame ponechať aspoň 15 cm.
Miešacia lopatka sa nehýbe.	<ul style="list-style-type: none"> Miešacia lopatka sa nebude pohybovať prvých 5 minút počas funkcie vychladenia. Skontrolujte, či je miešacia lopatka správne vložená; ak sa stredový hriadeľ nehýbe, treba sa obrátiť na autorizované servisné stredisko značky Sage®.
Veko nie je možné nasadiť.	<ul style="list-style-type: none"> Lopatka a miska nie sú správne vložené – uistite sa, že sú závesy rukoväti umiestnené správne v 2 drážkách v komore.
Mrazený dezert nebol pripravený v stanovenom čase.	<ul style="list-style-type: none"> Zmes bola príliš teplá, keď ste ju vkladali do misky. Rôzne suroviny a množstvá ovplyvňujú dĺžku prípravy. Predĺžte dĺžku prípravy, ak používate suroviny, ako sú vajcia/alkohol.
Nie je možné vybrať misku.	<ul style="list-style-type: none"> Suroviny sa asi dostali do vnútorného priestoru komory. Vypnite výrobník a nechajte 10–20 minút odmraziť. Potom vyberte misky a utrite vnútorné steny komory.
Ako sa pripraví mrazený dezert vhodný na podávanie?	<ul style="list-style-type: none"> Mrazené dezerty uvedené na lište konzistencie mrazeného dezertu sú iba orientačné. Vyskúšajte najnižšie nastavenie. Ak nemá mrazený dezert správnu konzistenciu, upravte nastavenie.
Bol/-a by som rád/rada, aby zmrzlina bola úplne mrazená.	<ul style="list-style-type: none"> Vyberte zmrzlinu z misky, vložte do vzduchotesnej nádoby a vložte do mrazničky asi na 1–2 hodiny.
Môžem vložiť svoje suroviny do vanilkového krému?	<ul style="list-style-type: none"> Vložte svoje suroviny na konci prípravy. Poznámka: Suroviny ako ovocie sa môžu počas miešania rozpadnúť, ak ich pridáte príliš skoro.

<p>Výrobník zmrzliny rýchlo vibruje.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kompresor je upevnený na špeciálnom gumovom držiaku, aby sa znížili hluk a vibrácie počas použitia. Ak výrobnik nechladí, kompresor sa bude automaticky spínať a vibrácie počas 1–2 sekúnd sú normálnym javom.
<p>Ovládacie tlačidlá nefungujú.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Detská zámka je aktívna. Stlačte a podržte tlačidlo  asi na 2 sekundy, aby ste funkciu zrušili.
<p>Výrobník si nepamätá posledné vykonané nastavenie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vnútorňý počítač si bude pamätať iba nastavenie po stlačení tlačidla START PAUSE.
<p>Teplota sa zobrazuje v °F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte tlačidlo $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ na zmenu jednotiek teploty na °C.
<p>Kompresor je v prevádzke, ale výrobnik nemieša zmrzlinu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Je aktívna funkcia vychladenia. • Kompresor je vybavený samostatným časovačom, aby sa ochránila jeho životnosť. Vyčkajte asi 3 minúty, než sa kompresor aktivuje.
<p>Zmrzlina obsahuje väčšie množstvo ľadových kryštálikov. Prečo?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Niektoré mrazené dezerty obsahujú väčšie množstvo vody, čo spôsobí, že zmes môže obsahovať väčšie množstvo ľadových kryštálikov.
<p>Zmrzlina je po vybratí z mrazničky príliš tvrdá. Prečo?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Domáca zmrzlina bude vždy tuhšia než kúpená zmrzlina, pretože táto obsahuje menej vzduchu. Odporúčame vybrať zmrzlinu 5–10 minút pred podávaním.
<p>Môžem vložiť misku do mrazničky?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Misku na výrobu mrazeného dezertu nevkladajte do mrazničky. Zmrzlina stuhne a môže byť ťažké ju z misky vybrať. Nepoužívajte ostré alebo kovové predmety na vybratie mrazeného dezertu z misky, pretože by ste mohli poničiť povrch misky.



Recepty

ZMRZLINY

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

Suroviny

500 ml smotany na šľahanie

250 ml plnotučného mlieka

1 vanilkový struk

5 žĺtkov

110 g krupicového cukru

POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu, mlieko, rozpolený vanilkový struk a semienka zo struku. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, až zmes zbelie a zhustne. Zo zahriatej smotanovej zmesi vyberte vanilkový struk a zašľahajte smotanovú zmes do vyšľahaných žĺtkov. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ zmrzliny nezhustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
6. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

Suroviny

500 ml smotany na šľahanie

125 ml plnotučného mlieka

180 g kvalitnej horkej čokolády

5 žĺtkov

75 g krupicového cukru

POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu, mlieko a čokoládu. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes do vyšľahaných žĺtkov. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ zmrzliny nezhustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
6. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



TIP

Do zmrzliny môžete vložiť aj nastrúhanú čokoládu (cca 30 g), hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, aby ste podporili čokoládovú chuť výslednej zmrzliny.

ZMRZLINA S JAHODAMI A REBARBOROU

Približne 1 l

Suroviny

375 ml smotany na šľahanie

125 ml plnotučného mlieka

4 žĺtky

75 g krupicového cukru

Ovocný základ

250 g čerstvých jahôd

200 g rebarbory (nakrájanej na 2cm kúsky)

55 g krupicového cukru

POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanú a mlieko. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte zahriatu smotanú s mliekom do vyšľahaných žĺtkov. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokiaľ základ zmrzliny nez hustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Príprava ovocného základu:
6. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte jahody. Precedte ich cez jemné sitko, čím získate čisté jahodové pyré bez semienok. Jahodové pyré, rebarboru a cukor vložte do hrnca a pomaly zahrievajte, pokiaľ sa cukor úplne nerozpustí. Zvýšte teplotu a za stáleho miešania ohrievajte, až sa zmes zredukuje asi na 250 ml. Miešajte opatrne, aby sa kúsky rebarbory úplne nerozpadli. Vložte do chladničky a nechajte ovocný základ vychladnúť.
7. Základ zmrzliny a ovocnú zložku nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
8. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

ZMRZLINA SO SLANÝM KAMELOM

Približne 1 l

Suroviny

375 ml plnotučného mlieka

7 žĺtkov

220 g krupicového cukru

4 lyžica vody

310 ml smotany na šľahanie

1 lyžička jemnej morskej soli

POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky, až zbeľujú a zhustnú. Zašľahajte ohriate mlieko do vyšľahaných žĺtkov a uložte bokom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a vložte doň cukor a vodu. Zahrievajte na miernom ohni, až cukor zmäkne a začne sa rozpúšťať. Teraz zvýšte teplotu, zotrite vareškou steny hrnca, aby sa všetok cukor rozpustil. Bez miešania varte, až sa z cukru začne tvoriť zlatistý karamel. Odstráňte z platne a opatrne pridajte smotanú. **Poznámka:** Zmes môže rozstrieť.
4. Vráťte hrniec na platňu a na miernom ohni zahrievajte, až sa kúsky karamelu nerozpustia. Pridajte vyšľahané žĺtky s mliekom a za stáleho miešania ohrievajte, pokiaľ základ zmrzliny nez hustne.
5. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
6. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

SMOTANOVÁ ZMRZLINA SO SUŠIENKAMI

Približne 1 l

Suroviny

250 ml smotany na šľahanie

250 ml plnotučného mlieka

160 g sladeného kondenzovaného mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

6 čokoládových sušienok s krémovou náplňou (napr. DISCO), nalámaných na kúsky

POSTUP

1. Vložte smotanu, mlieko (plnotučné aj kondenzované) a vanilkový extrakt do veľkej nádoby a riadne zmiešajte, aby ste vytvorili základ zmrzliny. Nechajte v chladničke vychladnúť.
2. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
3. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte na kúsky nalámané sušienky.
4. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

RÝCHLA VANILKOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

Suroviny

250 ml smotany na šľahanie

315 ml plnotučného mlieka

240 g sladeného kondenzovaného mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

POSTUP

1. Vložte smotanu, mlieko (plnotučné aj kondenzované) a vanilkový extrakt do veľkej nádoby a riadne zmiešajte, aby ste vytvorili základ zmrzliny. Nechajte v chladničke vychladnúť.
2. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

MEDOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

Suroviny

500 ml smotany na šľahanie

250 ml plnotučného mlieka

6 žĺtkov

175 g kvalitného medu

POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu a mlieko. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a med, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes smotany a mlieka do vyšľahaných žĺtkov s medom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ zmrzliny nezhustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
6. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

GELATO

PISTÁCIOVÉ GELATO

Približne 1 l

Suroviny

500 ml plnotučného mlieka

250 ml smotany na šľahanie

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žĺtkov

110 g krupicového cukru

110 g vykôstkovaných pistáciových orieškov, opražených a nahrubo nasekaných

POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu, mlieko a vanilkový extrakt. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes smotany a mlieka do vyšľahaných žĺtkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nezhustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustite výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte nasekané pistácie.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

ČOKOLÁDOVÉ GELATO S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI

Približne 1 l

Suroviny

500 ml plnotučného mlieka
 150 g čokoládovej nátierky s lieskovými orieškami
 ½ lyžičky vanilkového extraktu
 5 žĺtkov
 110 g krupicového cukru
 30 g opražených, nahrubo nasekaných lieskových orieškov

POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko, čokoládovú nátierku a vanilkový extrakt. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes mlieka a nátierky do vyšľahaných žĺtkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nez hustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustite výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte nasekané lieskové oriešky.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

ČOKOLÁDOVÉ GELATO S MÄTOU

Približne 1 l

Suroviny

375 ml plnotučného mlieka
 125 ml smotany na šľahanie
 120 g kvalitnej horkej čokolády
 2–3 kvapky mätovej esencie
 5 žĺtkov
 75 g krupicového cukru
 60 g najemno nasekanej kvalitnej horkej čokolády

POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko, smotanu, čokoládu a mätoú esenciu. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes mlieka, smotany a čokolády do vyšľahaných žĺtkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nez hustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustite výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte nasekanú kvalitnú horkú čokoládu.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

GELATO S MUČENKOU

Približne 1 l

Suroviny

500 ml plnotučného mlieka

125 ml smotany na šľahanie

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žĺtkov

110 g krupicového cukru

Dužina z 2–3 ks mučenky

POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko, smotanu a vanilkový extrakt. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes mlieka a smotany do vyšľahaných žĺtkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nez hustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustíte výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte dužinu z mučenky.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

SORBETY

SORBET Z RUŽOVÉHO GRAPEFRUITU

Približne 1 l

Suroviny

165 g krupicového cukru

375 ml vody

190 g vychladenej čerstvej šťavy z ružového alebo červeného grapefruitu

Zľahka našľahaný bielok z 1 vajca

POSTUP

1. Do hrnca vložte cukor a vodu. Zahrievajte na miernom ohni, až sa cukor úplne rozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte asi 2 minúty, až sa vytvorí cukrový sirup. Odstráňte z platne a nechajte bokom vychladnúť. V prípade potreby vložte do chladničky.
2. Do misky výrobníka vložte cukrový sirup, bielok a šťavu z grapefruitu. Vyberte program na prípravu sorbetu a spustíte výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



TIP

Ak pripravujete tento recept bez bielka, odporúčame zvoliť manuálny režim a nastaviť dĺžku prípravy na asi 60 minút. Z takého základu pripravíte asi 700 ml sorbetu.

VANILKOVO-HRUŠKOVÝ SORBET

Približne 1 l

Suroviny

165 g krupicového cukru
 190 ml vody
 1 vanilkový struk
 900 g zrelých mäkkých hrušiek
 65 ml čerstvej citrónovej šťavy
 Zľahka našľahaný bielok z 1 vajca

POSTUP

1. Do hrnca vložte cukor, vodu a rozpolený vanilkový struk a semienka z vanilkového struku. Zahrievajte na miernom ohni, až sa cukor úplne rozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte asi 2 minúty, až sa vytvorí cukrový sirup. Odstráňte z platne a nechajte bokom vychladnúť. V prípade potreby vložte do chladničky.
2. Olúpte hrušky a odstráňte jadierka. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte hrušky do hladkého pyrú. Precedte hruškové pyrú cez jemné sitko, aby ste získali asi 375 ml hruškovej šťavy.
3. Vyberte z cukrového sirupu vanilkový struk a v miske výrobníka zmiešajte cukrový sirup s hruškovou šťavou, citrónovou šťavou a bielkom. Vyberte program na prípravu sorbetu a spustite výrobník.
4. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



TIP

Ak pripravujete tento recept bez bielka, odporúčame zvoliť manuálny režim a nastaviť dĺžku prípravy na asi 60 minút. Z takého základu pripravíte asi 700 ml sorbetu.

MALINOVÝ SORBET

Približne 1 l

Suroviny

165 g krupicového cukru
 190 ml vody
 300 g mrazených malín
 1 lyžica čerstvej limetkovej šťavy
 Zľahka našľahaný bielok z 1 vajca

POSTUP

1. Do hrnca vložte cukor a vodu. Zahrievajte na miernom ohni, až sa cukor úplne rozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte asi 2 minúty, až sa vytvorí cukrový sirup. Odstráňte z platne a nechajte bokom vychladnúť. V prípade potreby vložte do chladničky.
2. Mrazené maliny vložte do hrnca a nechajte rozmraziť. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte maliny do hladkého pyrú. Precedte malinové pyrú cez jemné sitko, aby ste odstránili semienka z pyrú.
3. V miske výrobníka zmiešajte cukrový sirup s malinovým pyrú, limetkovou šťavou a bielkom. Vyberte program na prípravu sorbetu a spustite výrobník.
4. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



TIP

Ak pripravujete tento recept bez bielka, odporúčame zvoliť manuálny režim a nastaviť dĺžku prípravy na asi 60 minút. Množstvo môžete navýšiť na 220 g cukru, 250 ml vody, 500 g malín, 2 lyžice limetkovej šťavy. Z takého základu pripravíte asi 1 l sorbetu.

JAHODOVÝ SORBET ŠÉFKUCHÁRA

6–8 porcií

Budete potrebovať len 3 suroviny, aby bola príprava čo najjednoduchšia. Jahody musia byť dostatočne zrelé a sladké, preto je tento recept vhodný pripravovať v lete v čase zretia jahôd.

Suroviny

400 g fruktózy

2 kg jahôd

10 g vodky

POSTUP

1. Do hrnca vložte 400 g studenej vody a fruktózu. Na miernom ohni zahrievajte, potom privedte do varu.
2. Hneď ako zmes dosiahne bod varu, odstráňte hrniec z platne. Hrnec položte do väčšieho hrnca s ľadovou vodou a nechajte sirup úplne vychladnúť.
3. Medzitým vložte do misky jahody a pomocou ponorného mixéra ich rozmixujte do hladkého pyrú. Precedte jahodové pyrú cez jemné sitko, aby ste odstránili semienka. Potom zmiešajte jahodové pyrú a vodku s cukrovým sirupom.
4. Zapnite výrobník na zmrzlinu a nechajte ho vychladiť na prevádzkovú teplotu, asi 20 minút. (Je vhodné misku vychladiť pred začatím prípravy.)
5. Zatiaľ čo sa miešacia lopatka otáča, vložte zmes na sorbet do misky výrobníka. Po asi 20 minútach začne základ sorbetu hustnúť. Hneď ako sa lopatka prestane otáčať, prípadne je ťažké lopatkou otáčať, ukončite prípravu a vyberte misku z výrobníka.
6. Pomocou ponorného mixéra spracujte sorbet asi 10 sekúnd, potom vložte misku späť do výrobníka na zmrzlinu a nechajte miešať ďalších 10 minút.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

MRAZENÉ JOGURTY

RÝCHLY MRAZENÝ JOGURT

Približne 1 l

Suroviny

750 g ochuteného jogurtu podľa chuti

POSTUP

1. Do misky výrobníka vložte jogurt. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
2. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

MRAZENÝ JOGURT S JAHODAMI

Približne 1 l

Suroviny

500 g čerstvých jahôd

520 g bieleho jogurtu

110 g krupicového cukru

POSTUP

1. Do misky vložte jahody a pomocou ponorného mixéra ich rozmixujte do hladkého pyrú. Precedte jahodové pyrú cez jemné sitko, aby ste odstránili semienka.
2. V miske výrobníka zmiešajte jahodové pyrú, jogurt a cukor. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

MRAZENÝ JOGURT S BANÁNOM

Približne 1 l

Suroviny

260 g rozpučených zrelých banánov

2 lyžičky citrónovej šťavy

520 g vanilkového jogurtu

1–2 lyžice medu podľa chuti

POSTUP

1. V miske výrobníka zmiešajte banány, citrónovú šťavu, jogurt a med. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
2. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

CITRÓNOVO-MEDOVÝ MRAZENÝ JOGURT

Približne 1 l

Suroviny

85 ml čerstvej citrónovej šťavy

90 g medu

650 g vanilkového jogurtu

POSTUP

1. V hrnci zmiešajte citrónovú šťavu a med. Ohrievajte na miernom ohni, až sa med úplne rozpustí. Odstráňte z platničky a nechajte vychladnúť.
2. V miske výrobníka zmiešajte rozpustený med s jogurtom. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.