

# *the Smart Scoop™*



BCI600

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

# **Sage®**



## Obsah

- 10 Funkce vašeho nového spotřebiče
- 11 Popis vašeho nového spotřebiče
- 13 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 18 Tipy na přípravu zmrzliny
- 20 Péče a čištění
- 22 Řešení potíží
- 24 Recepty

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

**DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ  
PŘI POUŽÍVÁNÍ  
ELEKTRICKÝCH  
ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA  
DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ  
BEZPEČNOSTNÍ  
OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ  
PATŘÍ:**



## VAROVÁNÍ

### VAROVÁNÍ

**ABYSTE ZABRÁNILI  
POŠKOZENÍ  
KOMPRESORU  
A ZAJISTILI SPRÁVNÝ  
CHOD SPOTŘEBIČE,  
POLOŽTE JEJ DO  
HORIZONTÁLNÍ  
POLOHY A NECHTE  
12 HODIN STÁT.**

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv

- pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtete všechny instrukce před ovládáním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
  - Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky. Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přívodním kabelem apod.
  - Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
  - Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou ani jinou tekutinou. Vibrace během provozu mohou způsobit pohyb spotřebiče.
  - Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby. Umístěte spotřebič minimálně 15 cm od stěn. Tím zajistíte správnou ventilaci.
  - Vždy stavte spotřebič na stabilní a teplovzdorný povrch.
  - Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřež.

- Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nezakrývejte ventilační otvory, když je spotřebič v provozu.
- Nevkládejte suroviny do komory spotřebiče. Vždy vkládejte suroviny do misky.
- Před každým použitím se ujistěte, že je komora čistá bez zbytků potravin a suchá.
- Pokud je spotřebič v provozu, nevkládejte do něj ruce nebo prsty. Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi spotřebiče.
- Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Nenechávejte víko otevřené příliš dlouhou dobu.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte

- spotřebič, jeho přívodní kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
  - Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
  - Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
  - Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
  - Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemísťujte jej ani s ním nijak nemanipulujte, pokud je v provozu.
  - Vyvarujte se polití přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
  - Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
  - Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
  - V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.
  - Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.
  - Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem Sage®.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Tento spotřebič nesměji používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod

mimo dosah dětí.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesměji provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče

- bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
  - Tento spotřebič je určený pouze pro domácí použití. Příklad není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujiících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
  - Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
  - Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratě se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.



## POZNÁMKA

Vždy skladujte spotřebič ve vodorovné poloze na rovném povrchu. Tím zajistíte spolehlivý provoz kompresoru spotřebiče.



## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

## LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci

potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

## Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.



Výrobek je v souladu s požadavky EU.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Anglická verze je původní verze. Česká verze je překlad původní verze.



Adresa výrobce:

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

Adresa dovozce do EU:

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

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ  
UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**



# Funkce vašeho nového spotřebiče

## Automatický režim

Během automatického režimu výrobník zmrzliny míchá a mrazí suroviny podle vybrané konzistence. Můžete si vybrat jeden z přednastavených programů: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mražený jogurt), **Gelato** (italská zmrzlina) nebo **Ice cream** (zmrzlina). Jakmile je mražený dezert hotový, zazní zvukový signál.

## Manuální režim

Dobu přípravy je možné podle potřeby upravit.

## Přednastavené programy

Výrobník zmrzliny the Smart Scoop™ je vybaven 4 přednastavenými programy: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mražený jogurt), **Gelato** (italská zmrzlina) nebo **Ice cream** (zmrzlina).



## Vychlazení

Funkce vychlazení umožní vychladit výrobník zmrzliny před samotnou přípravou mraženého dezertu. Tato volitelná funkce zchladí výrobník na teplotu mezi -10 °C až -30 °C během asi 5–10 minut.

## Uchování v chladu

Funkce Keep Cool (uchování v chladu) umožňuje uchovat hotový mražený dezert připravený k servírování po určitou dobu. Během této doby se bude kompresor pravidelně spínat, výrobník bude dezert míchat. Výrobník bude udržovat teplotu a konzistenci hotového mraženého dezertu.

## Dětský zámek

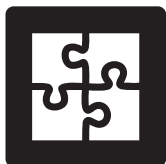
Výrobník zmrzliny the Smart Scoop™ je vybaven funkcí dětského zámku. Stiskněte a podržte tlačítko  HOLD asi na 2 sekundy pro zapnutí funkce dětského zámku. Pro zrušení této funkce stiskněte a podržte tlačítko  asi na 2 sekundy.

## Přidání surovin

Díky designovému provedení víka budete moci přidat do mraženého dezertu své oblíbené suroviny, jako jsou čokoládové kousky, čerstvé ovoce, dochucovadla apod. Během provozu zazní zvukový signál a na LCD displeji se rozbliká „ADD MIX-INS“. V tomto okamžiku je možné přidat suroviny.

## Hlasitost zvukového upozornění

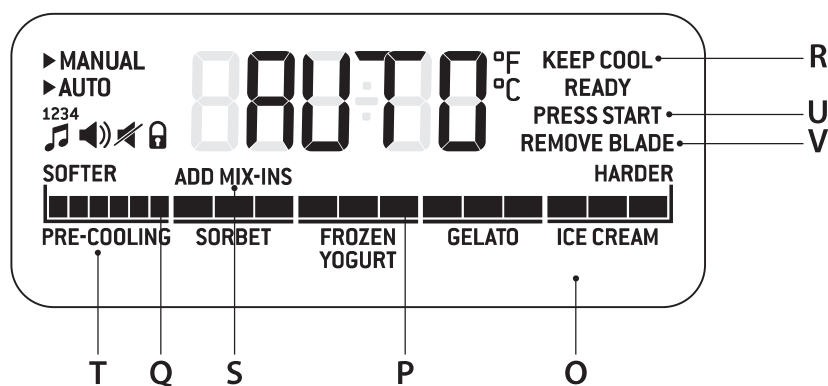
Výrobník zmrzliny je vybaven doprovodným zvukovým upozorněním, které zazní, jakmile je mražený dezert hotov. Podle potřeby můžete upravit hlasitost na: loud (hlasitě), soft (tiché) nebo mute (hlasitost vypnuta).



## Popis vašeho nového spotřebiče



- A. Eloxovaná miska výrobce zmrzliny** s rukojetí. Není určena pro mytí v myčce, nekládejte misku do mrazničky. Skladujte misku v komoře výrobce.
- B. Míchací lopatka** slouží ke stírání vnitřních stěn misky a míchání připravovaného dezertu. Poznámka: Nevkládejte do mrazničky. Je vhodná pro mytí v myčce nádobí.
- C. Víko** je možné zvednout a přeložit na 2 části.
- D. Nerezový plášť výrobce**
- E. Tlačítko POWER** slouží k zapnutí nebo vypnutí.
- F. Tlačítko START|PAUSE** slouží ke spuštění nebo ukončení procesu přípravy mraženého dezertu.
- G. Tlačítka ▲/▼ MANUAL TIMER** slouží k nastavení doby přípravy od 5 minut do 180 minut.
- H. Tlačítko PRE-COOL** slouží k vychlazení výrobce na teplotu mezi  $-10^{\circ}\text{C}$  až  $-30^{\circ}\text{C}$ .
- I. Tlačítko KEEP COOL** (uchování v chladu) uchovává hotový mražený dezert vychlazený až 3 hodiny.
- J. Otočný ovladač** slouží k výběru programu a jeho konzistence: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mražený jogurt), **Gelato** (italská zmrzlina) nebo **Ice cream** (zmrzlina).
- K. Tlačítko pro výběr jednotek teploty** - stisknutím vyberte jednotku teploty:  $^{\circ}\text{C}$  a  $^{\circ}\text{F}$ .
- L. Tlačítko hlasitosti** - je možné zvolit: loud (hlasitě), soft (tiché) nebo mute (hlasitost vypnuta).
- M. Rukojeti** pro snadnou manipulaci s výrobcem
- N. Komora** pro vložení misky



- O. **LCD displej** zobrazuje informace o vybraném programu a zobrazuje proces přípravy.
- P. **Lišta konzistence vybraného dezertu**
- Q. **Lišta procesu přípravy**
- R. **KEEP COOL** – pokud ikona svítí, je funkce zapnuta a může být aktivní po dobu až 3 hodin.
- S. **ADD MIX-INS** – jakmile se ikona rozsvítí, je možné přidat suroviny.
- T. **PRE-COOLING** – ikona svítí během procesu vychlazení. Mražený dezert typu gelato se vymíchává s pomocí menšího množství vzduchu do hladké a krémové konzistence v porovnání s lehkou nadýchanou konzistencí klasické zmrzliny. Komerční výrobky zmrzliny jsou vybaveny velkým chladičím systémem, pomocí kterého dokáže takový výrobek připravit zmrzliny typu gelato velmi rychle, čímž se zkracuje doba potřebná k míchání surovin. Právě funkce vychlazení snižuje zvláště teplotu uvnitř komory výrobku na optimální provozní teplotu před samotným vložením surovin do misky. Jelikož je výrobek vychlazen, zkrátí se proces míchání i proces mražení.
- U. **PRESS START** – je třeba stisknout tlačítko START. Ikona se rozblíká, jakmile je výrobek vychlazený, pokud jste zvolili funkci vychlazení.
- V. **REMOVE BLADE** – jakmile se na displeji zobrazí toto hlášení, vyjměte míchací lopatku. Mražený dezert je hotový.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

- W. **Eloxovaná miska**
- X. **Stěrka**
- Y. **Míchací lopatka**
- Z. **Čistící kartáč** – pro snadnou údržbu lopatky a misky



W



X



Y



Z



## Ovládání vašeho nového spotřebiče



### VAROVÁNÍ

**VÝROBNÍK ZMRZLINY  
JE VYBAVEN  
KOMPRESOREM  
A MUSÍ BÝT POUŽÍVÁN  
A SKLADOVÁN VŽDY  
V HORIZONTÁLNÍ  
POLOZE. NIKDY  
NEPOUŽÍVEJTE  
ANI NEUKLÁDEJTE  
VÝROBNÍK  
VERTIKÁLNĚ ANI JINAK  
NAKLONĚNÝ.**

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

#### Příprava před použitím

Odstraňte veškerý obalový materiál ze spotřebiče a tento správně zlikvidujte. Ujistěte se, že jste z obalového materiálu vyjmuli všechno příslušenství před jeho správnou likvidací.

Z výrobku zmrzliny sejměte víko, vyjměte misku a míchací lopatku. Omyjte toto příslušenství v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.



### POZNÁMKA

Vždy vkládejte míchací lopatku do misky před vložením surovin. Tím zajistíte, že se suroviny nedostanou dovnitř komory výrobku.

### PRVNÍ POUŽITÍ

#### Základní ovládání

- Do misky vložte míchací lopatku.
- Následně vložte do misky suroviny v pořadí uvedeném v receptu.



- Misku vložte do komory výrobku.
- V komoře výrobku jsou 2 drážky, do kterých je třeba zasunout závěsy rukojeti misky.



- Ujistěte se, že jsou KOMORA i vnější plášť výrobku zcela suché.



### POZNÁMKA

Je důležité, aby byla míchací lopatka správně nasazena na hřídel v misce, aby se suroviny řádně smíchaly.



1. Rukojeť víka zarovnejte se značkami vyznačenými na těle výrobku a otočte rukojeť do pozice LOCK ▼. Tak bude víko správně zajištěno.
2. Stiskněte tlačítko **POWER**.
3. Otočným ovladačem vyberte jeden z přednastavených programů a jeho konzistenci. Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro spuštění vybraného programu. Na LCD displeji se spustí odpočítávání přednastaveného času.
4. Jakmile je mražený dezert hotový, zazní zvukový signál.

## VYCHLAZENÍ

Během fáze vychlazení snižuje teplotu výrobku (převážně uvnitř komory) na optimální teplotu pro přípravu mraženého dezertu před samotným vložením surovin do misky.



### POZNÁMKA

- a) Funkci PRE-COOL (vychlazení) je možné vybrat pouze v pohotovostním režimu před stisknutím tlačítka **START|PAUSE**.
- b) Stiskněte tlačítko **PRE-COOL** pro zapnutí funkce vychlazení. Tlačítko se podsvítí červeně.

Tato funkce vychladí výrobek na teplotu v rozmezí -10 °C až -30 °C, což zpravidla trvá asi 5–10 minut. Jakmile je výrobek vychlazen, na LCD displeji se zobrazí „READY“ a „PRESS START“. Míchací lopatka se začne otáčet po uplynutí 15 minut, ale příprava vybraného mraženého dezertu se nespustí, dokud nestisknete tlačítko **START|PAUSE**.

Během fáze vychlazení se na LCD displeji

zobrazí „PRE-COOLING“ a lišta znázorňující postup přípravy se bude postupně načítat.

- c) Funkce vychlazení se automaticky vypne po 20 minutách, případně ji může zrušit stisknutím tlačítka **PRE-COOL**, nebo tuto fázi přeskočíte stisknutím tlačítka **START|PAUSE**.



### POZNÁMKA

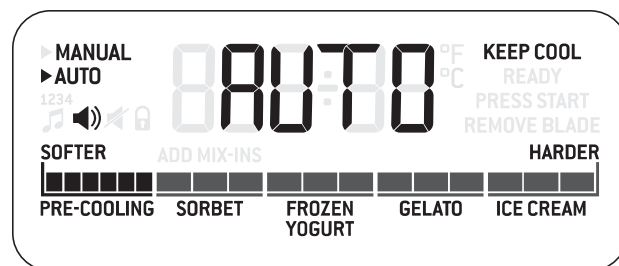
Příprava vybraného mraženého dezertu se nespustí, dokud nestisknete tlačítko **START|PAUSE** po ukončení fáze vychlazení.

## AUTOMATICKÝ REŽIM

### Zapnutí



Lišta procesu přípravy



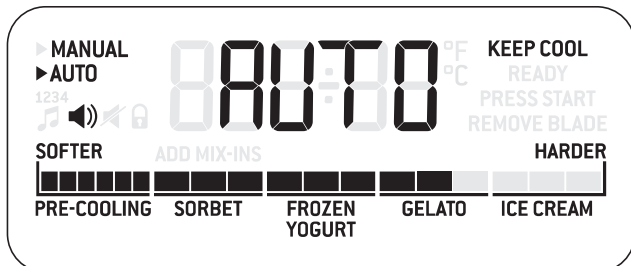
Lišta konzistence vybraného dezertu

Zcela odviňte přívodní kabel a zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky 230 V.

Stiskněte tlačítko **POWER**. Tlačítko **POWER** se podsvítí bíle. Na LCD displeji se rozsvítí šipka ukazující na **AUTO** (Automatický režim). Automatický režim je nastaven jako výchozí režim. Abyste se ujistili, že je automatický režim aktivní, otočte ovladačem pro výběr programu a konzistence doleva nebo doprava.

## VÝBĚR PROGRAMU A KONZISTENCE

Otočte ovladačem doleva nebo doprava a vyberte program (druh dezertu) a jeho konzistenci. Směrem doleva vybíráte měkčí mražené dezerty, jako je sorbet, směrem doprava vybíráte hutnější mražené dezerty, jako je zmrzlina.



## FUNKCE KEEP COOL V AUTOMATICKÉM REŽIMU

Funkce KEEP COOL uchová mražený dezert připravený k servírování až 3 hodiny. Jakmile je funkce vybrána, podsvícení tlačítka se rozsvítí červeně a na LCD displej se zobrazí „KEEP COOL“. Během této doby se bude kompresor pravidelně spínat, výrobník bude dezert míchat. Výrobník bude udržovat teplotu a konzistenci hotového mraženého dezertu.

Míchací lopatka se bude otáčet pouze tehdy, když čidlo výrobniku zaznamená, že připravený dezert ztratil na své původní konzistenci.



### POZNÁMKA

Během této doby se bude kompresor pravidelně spínat, výrobník bude dezert míchat. Výrobník bude udržovat teplotu a konzistenci hotového mraženého dezertu.

## SPUŠTĚNÍ V AUTOMATICKÉM REŽIMU A PŘIDÁNÍ SUROVIN

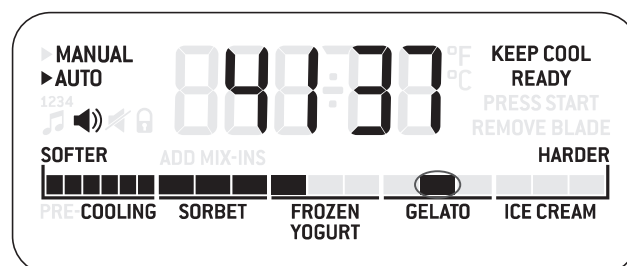
- Ujistěte se, že jsou lopatka, miska i komora čisté. Do misky vložte míchací lopatku.
- Následně vložte do misky suroviny v pořadí uvedeném v receptu. Otřete případné rozlité suroviny z okraje misky.
- Misku vložte do komory výrobniku. V komoře výrobniku jsou 2 drážky, do kterých je třeba zasunout závěsy rukojeti misky. Je důležité, aby byla míchací lopatka správně nasazena na hřídel v misce, aby se suroviny řádně

smíchaly (viz obr. 1).



- Na misku nasadte víko. Nedoporučujeme víko odstraňovat, zatímco je výrobniku v provozu, pokud není v receptu uvedeno jinak. Pokud potřebujete přidat do směsi suroviny, otevřete menší víčko a přidejte potřebné suroviny.
- Stiskněte tlačítko **START|PAUSE**. Na liště průběhu procesu se budou postupně rozsvěcet jednotlivé segmenty, jak proces přípravy postupuje. Spustí se chlazení a míchání surovin. Jakmile se spustí mražení dezertu, segment na liště struktury vybraného dezertu se rozsvítí na vybrané konzistenci, ostatní segmenty se budou postupně rozsvěcet, jak příprava postupuje. Může to trvat určitou dobu, než se segment rozsvítí. Na displeji se bude střídavě zobrazovat zbývající doba přípravy a aktuální teplota uvnitř misky.

Lišta průběhu procesu bude v provozu, dokud se nerozsvítí všechny segmenty na liště konzistence vybraného dezertu.



- Jakmile je dezert hotový, kompresor a motor se vypnou a na LCD displeji se zobrazí „READY“. Zazní zvukový signál, který označuje, že je dezert připravený.

## MANUÁLNÍ REŽIM

### Zapnutí

Zcela odviňte přívodní kabel a zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky 230 V.

Stiskněte tlačítko **POWER**. Tlačítko **POWER** se podsvítí bíle. Na LCD displeji se rozsvítí šipka ukazující na **AUTO (Automatický režim)**.

Automatický režim je nastaven jako výchozí režim. Lišty procesu přípravy a struktury vybraného dezertu se rozsvítí. Na LCD displeji se zobrazí poslední nastavení, tj. poslední zvolený program.

Pro změnu na manuální režim a nastavení doby přípravy použijte tlačítka **▲/▼ MANUAL TIMER**. Šipka na LCD displeji se automaticky přepne a bude ukazovat na **MANUAL** po stisknutí tlačítek **▲/▼**. Průměrná doba přípravy zmrzliny je 50 minut.

### VÝBĚR PROGRAMU A KONZISTENCE

Tato volba není dostupná v manuálním režimu.

### FUNKCE KEEP COOL V MANUÁLNÍM REŽIMU

Funkce **KEEP COOL** uchová mražený dezert připravený k servírování až 3 hodiny. Jakmile je funkce vybrána, podsvícení tlačítka se rozsvítí červeně a na LCD displej se zobrazí „KEEP COOL“. Během této doby se bude kompresor pravidelně spínat, výrobník bude dezert míchat. Výrobník bude udržovat teplotu a konzistenci hotového mraženého dezertu.

Míchací lopatka se bude otáčet pouze tehdy, když čidlo výrobníku zaznamená, že připravený dezert ztratil na své původní konzistenci.



### POZNÁMKA

Během této doby se bude kompresor pravidelně spínat, výrobník bude dezert míchat. Výrobník bude udržovat teplotu a konzistenci hotového mraženého dezertu.

## SPUŠTĚNÍ V MANUÁLNÍM REŽIMU A PŘIDÁNÍ SUROVIN

- a) Pro změnu doby přípravy použijte tlačítka **▲/▼ MANUAL TIMER**.
- b) Ujistěte se, že jsou lopatka, miska i komora čisté. Do misky vložte míchací lopatku. Následně vložte do misky suroviny v pořadí uvedeném v receptu. Otřete případné rozlité suroviny z okraje misky.
- c) Stiskněte tlačítko **START|PAUSE** pro zahájení přípravy. Tlačítko se podsvítí červeně a proces přípravy se spustí.
- d) Jakmile nastavený čas uplynul, kompresor a motor se vypnou a na LCD displeji se zobrazí „READY“.
- e) Pokud během procesu přípravy stisknete tlačítko **START|PAUSE**, proces přípravy se přeruší. Pro obnovu procesu přípravy stiskněte toto znovu tlačítko.
- f) Pokud potřebujete čas resetovat, stiskněte a podržte tlačítko **START|PAUSE** asi na 2 sekundy. Nastavená doba přípravy se zruší.
- g) Doba přípravy můžete kdykoliv upravit.



## LCD DISPLEJ

Na LCD displeji se bude střídavě zobrazovat zbývající doba přípravy a teplota uvnitř misky.

## HLASITOST ZVUKOVÉHO UPORZORNĚNÍ

Výrobník zmrzliny je vybaven doprovodným zvukovým upozorněním, které zazní, jakmile je mražený dezert hotov. Podle potřeby můžete upravit hlasitost na: loud (hlasité), soft (tiché) nebo mute (hlasitost vypnuta).

## TLAČÍTKO PRO VÝBĚR JEDNOTEK TEPLOTY $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Stisknutím vyberte jednotku teploty mezi °C a °F.

## OBNOVA TOVÁRNÍHO NASTAVENÍ

Pro obnovu hodnot na nastavení z továrny stiskněte a podržte tlačítko KEEP COOL asi na 5 sekund. Všechny vámi provedené úpravy budou smazány. Obnovu továrního nastavení provádějte pouze, pokud je výrobník v pohotovostním režimu.



## Tipy na přípravu zmrzliny

### TIPY NA PŘÍPRAVU ZMRZLINY

- Doba přípravy mraženého dezertu závisí na pokojové teplotě, teplotě surovin a vychlazení spotřebiče. Čím studenější jsou suroviny, tím je proces přípravy kratší. Průměrná doba přípravy je asi 50 minut.
- Při přípravě vanilkového krému a jiných dezertů, které vyžadují zahřátí surovin, je vhodné si takové suroviny připravit den předem. Je třeba je nechat vychladnout na pokojovou teplotu, poté zakrýt a zchladit v chladničce. Případně je nechte mírně vychladnout, zakryjte a nechte zchladit v chladničce asi na 4 hodiny před zpracováním.
- Suroviny vkládejte nejprve do misky a teprve poté vložte misku se surovinami do výrobníku.
- Recepty na přípravu zmrzliny uvedené v tomto návodu používají suroviny, jako jsou smetana, mléko, vajíčka a cukr. Tyto suroviny je možné nahradit podobnými surovinami, aby výsledný dezert odpovídal vaší chuti nebo případným dietním omezením. Nicméně mějte na paměti, že použití jiných surovin může pozměnit chuť i výslednou konzistenci.
- Většina mražených dezertů zvětší svůj objem během míchání a mražení. Podle uvedených receptů připravíte asi 1 l mraženého dezertu, pokud není uvedeno jinak. Pokud chcete použít vlastní recept, např. na přípravu zmrzliny, nemělo by množství použitých surovin překročit 700 ml.
- Alkohol zpomaluje proces mražení. Je vhodné přidávat alkohol až ke konci přípravy mraženého dezertu.

- Připravený mražený dezert je vhodný pro okamžité podávání. Pokud preferujete hluboce mražený dezert, vložte jej asi na 2 hodiny do mrazničky.
- Hotový dezert přendejte do vzduchotěsné nádoby a následně vložte do mrazničky. Tím zabráníte tvorbě ledových krystalků. Na povrch mraženého dezertu můžete položit kousek pečicího papíru nebo potravinové fólie, která rovněž zabrání tvorbě ledových krystalků. Nevkládejte misku výrobníku do mrazničky.



### POZNÁMKA

Misku na přípravu mražených dezertů nekládejte do mrazničky.

- Mražené dezerty připravené ve výrobníku zmrzliny je vhodné zkonsumovat do 1–2 týdnů od přípravy.
- Pokud budete podávat mražený dezert, doporučujeme jej vyjmout z mrazničky a nechat 5–10 minut povolit před podáváním.

## TIPY NA PŘÍPRAVU VANILKOVÉHO KRÉMU

- Tradiční konzistence vanilkové zmrzliny vychází z vanilkového krému. Následující tipy vám pomohou dosáhnout správné konzistence vanilkového krému.
- Ujistěte se, že jsou všechny suroviny čerstvé.
- Je důležité, aby vejce měla pokojovou teplotu. Recepty jsou založeny na čisté hmotnosti vaječné hmoty 59 g.
- Ujistěte se, že jste si zvážili všechny suroviny před zahájením přípravy.
- Používejte buď metlu, nebo elektrický ruční šlehač. Vyšlehejte vaječné žloutky a cukr, až bude směs hustá a mírně zbledlá.
- Používejte hrnec se silným dnem při přípravě vanilkového krému.
- Smetanu/mléko jen ohřívejte, nikdy nevařte. Jakmile se na okraji smetany/mléka začnou tvořit malé bubliny, je třeba smetanu/mléko odstranit z plotny.
- Zatímco se v hrnci ohřívá smetana/mléko, vyšlehejte vaječné žloutky s cukrem. Pokud byste čekali, až se smetana/mléko ohřeje, mohlo by dojít k přehřátí a rozdělení smetany/mléka na jednotlivé složky.
- Je důležité směs neustále míchat, ideálně pomocí dřevěné vařečky, dokud nezhoustne. Správnou hustotu krému poznáte tak, že namočíte v krému lžici a přejedete prstem po spodní části lžice. Pokud si směs zachová tvar, je dostatečně hustá a můžete odebrat krém plotny.
- Pokud se směs rozděluje na jednotlivé složky nebo se v ní tvoří hrudky, je teplota příliš vysoká. V takovém případě budete muset znovu.
- Během přípravy nenechávejte krém bez dozoru.
- Zhoustnutí krému trvá přibližně 5–15 minut v závislosti na množství.
- Krém nechte vychladnout na pokojovou teplotu, občas jej zamíchejte, abyste uvolnili nahromaděnou páru. Jakmile je krém dostatečně vychladlý, zakryjte a vložte do chladničky.
- Položte kousek potravinové fólie přímo na krém, abyste zabránili vytvoření škraloupu na povrchu krému.
- Abyste proces vychlazení urychlili, můžete vložit krém do kovové misky a tuto ponořit do větší mísy s ledem. V takovém případě je třeba krém stále míchat.



## Péče a čištění

Ujistěte se, že je výrobek zmrzliny vypnutý stisknutím tlačítka POWER. Výrobek je vypnutý, když podsvícení tlačítka START|PAUSE nesvítí červeně. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky. Nechte kompresor výrobku zcela vychladnout před rozebráním a vyčištěním.

### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO PLÁŠTĚ

Otřete vnější plášť výrobku a LCD displej měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Nepoužívejte papírové utěrky nebo látkové utěrky k čištění LCD displeje. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo kovové drátěnky k čištění jakékoliv části výrobku, protože byste mohli výrobek a jeho části poškrábat.



#### POZNÁMKA

Neponořujte výrobek zmrzliny do vody ani jej nevkládejte do myčky. Zabraňte, aby voda nebo jiná tekutina vnikla pod ovládací tlačítka.

Ujistěte se, že má komora výrobku, do které vkládáte misku, pokojovou teplotu. Otřete měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Skvrny od smetany, mléka, čokolády apod. odstraňte pomocí měkké houbičky mírně navlhčené v teplé vodě.

Před zapojením zástrčky přívodního kabelu do síťové zásuvky nechte povrch výrobku zmrzliny vychladnout.

### ČIŠTĚNÍ VÍKA

Víko omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí a pomocí měkké houbičky. Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, protože by mohly povrch víka poškrábat. Nechte víko zcela uschnout před nasazením na misku výrobku.

### ČIŠTĚNÍ MISKY NA PŘÍPRAVU ZMRZLINY

Naplňte misku z poloviny vlažnou vodou s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. Můžete použít i jemný čisticí prostředek. Nechte odmočit asi 10–20 minut.



#### POZNÁMKA

NEMYJTE misku na přípravu zmrzliny v myčce nádobí.

## ČIŠTĚNÍ MÍCHACÍ LOPATKY

1. Lopatku omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. Použijte dodávaný kartáč k čištění středové části lopatky – viz obrázek níže.



2. Nechte lopatku dostatečně uschnout před opětovným vložením do misky.



### POZNÁMKA

Lopatku i víko můžete mýt v myčce nádobí, ale pouze v horním koši myčky.

## ULOŽENÍ

1. Ujistěte se, že je výrobek zmrzliny vypnutý. Odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
2. Ujistěte se, že jsou výrobek i veškeré příslušenství čisté a suché.
3. Vložte míchací lopatku do misky a tuto do komory výrobku zmrzliny.
4. Nasadte víko.
5. Uložte výrobek zmrzliny do horizontální polohy. Na horní část výrobku nepokládejte žádné předměty.




## Řešení potíží

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání spotřebiče. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte spotřebič používat, odpojte zástrčku přírodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

**V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE SPOTŘEBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.**

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Výrobník nechladí.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je třeba stisknout tlačítko START PAUSE.</li><li>• Nepřidali jste do zmrzliny alkohol (příliš mnoho, nebo příliš brzy)?</li><li>• Ujistěte se, že je okolo výrobníku dostatečný volný prostor pro správnou ventilaci vzduchu. Doporučujeme ponechat alespoň 15 cm okolo výrobníku.</li></ul>
Míchací lopatka se nehýbe.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Míchací lopatka se nebude pohybovat prvních 5 minut během funkce vychlazení.</li><li>• Zkontrolujte, zda je míchací lopatka správně vložena; pokud se středová hřídel nehýbe, je třeba se obrátit na autorizované servisní středisko značky Sage®.</li></ul>
Víko nelze nasadit.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lopatka a miska nejsou správně vloženy – ujistěte se, že jsou závěsy rukojeti umístěny správně ve 2 drážkách v komoře.</li></ul>
Mražený dezert nebyl připravený ve stanovený čas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Směs byla příliš teplá, když jste ji vkládaly do misky.</li><li>• Různé suroviny a množství ovlivňují dobu přípravy. Prodlužte dobu přípravy, pokud používáte suroviny, jako jsou vejce/alkohol.</li></ul>
Není možné vyjmout misku.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Suroviny se asi dostaly do vnitřního prostoru komory. Vypněte výrobník a nechte 10–20 minut odmrazit. Poté vyjměte misky a otřete vnitřní stěny komory.</li></ul>
Jak se připraví mražený dezert vhodný k podávání?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mražené dezerty uvedené na liště konzistence mraženého dezertu jsou pouze orientační. Vyzkoušejte nejnižší nastavení. Pokud nemá mražený dezert správnou konzistenci, upravte nastavení.</li></ul>
Rád bych, aby zmrzlina měla zcela mražená.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyjměte zmrzlinu z misky, vložte do vzduchotěsné nádoby a vložte do mrazničky asi na 1–2 hodiny.</li></ul>
Mohu vložit své suroviny do vanilkového krému?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vložte své suroviny na konci doby přípravy.</li><li>• <b>Poznámka:</b> Suroviny jako ovoce se mohou rozpadnout během míchání, pokud je přidáte příliš brzy.</li></ul>

<b>Výrobník zmrzliny rychle vibruje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompresor je upevněn na speciálním gumovém držáku, aby se snížil hluk a vibrace během použití. Pokud výrobník nechladí, kompresor se bude automaticky spínat a vibrace po dobu 1–2 sekund jsou normálním jevem.</li> </ul>
<b>Ovládací tlačítka nefungují.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dětský zámek je aktivní. Stiskněte a podržte tlačítko  asi na 2 sekundy, abyste funkci zrušili.</li> </ul>
<b>Výrobník si nepamatuje poslední provedené nastavení.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vnitřní počítač si bude pamatovat pouze nastavení po stisknutí tlačítka START PAUSE.</li> </ul>
<b>Teplota se zobrazuje v °F.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiskněte tlačítko <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> pro změnu jednotek teploty na °C.</li> </ul>
<b>Kompresor je v provozu, ale výrobník nemíchá zmrzlinu.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Je aktivní funkce vychlazení.</li> <li>Kompresor je vybaven samostatným časovačem, aby se ochránila jeho životnost. Vyčkejte asi 3 minuty, než se kompresor aktivuje.</li> </ul>
<b>Zmrzlina obsahuje větší množství ledových krystalků. Proč?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Některé mražené dezerty obsahují větší množství vody, což způsobí, že směs může obsahovat větší množství ledových krystalků.</li> </ul>
<b>Zmrzlina je po vyjmutí z mrazničky příliš tvrdá. Proč?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Domácí zmrzlina bude vždy tužší než zakoupená zmrzlina, protože tato obsahuje méně vzduchu. Doporučujeme vyjmout zmrzlinu 5–10 minut před podáváním.</li> </ul>
<b>Mohu vložit misku do mrazničky?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Misku na výrobu mraženého dezertu nekládejte do mrazničky. Zmrzlina ztuhne a může být obtížné ji z misky vyjmout. Nepoužívejte ostré nebo kovové předměty k vyjmutí mraženého dezertu z misky, protože byste mohli poničit povrch misky.</li> </ul>



## ZMRZLINY

---

### VANILKOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

#### *Suroviny*

- 500 ml smetany ke šlehání
- 250 ml plnotučného mléka
- 1 vanilkový lusk
- 5 žloutků
- 110 g krupicového cukru

#### **POSTUP**

1. Do hrnce vložte smetanu, mléko, rozpůlený vanilkový lusk a semínka z lusku. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až směs zbledá a zhoustne. Ze zahřáté smetanové směsi vyjměte vanilkový lusk a zašlehejte smetanovou směs do vyšlehaných žloutků. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ zmrzliny nezhoustne.
4. Přelijte základ zmrzliny do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ zmrzliny nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobce.
6. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

### ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

#### *Suroviny*

- 500 ml smetany ke šlehání
- 125 ml plnotučného mléka
- 180 g kvalitní hořké čokolády
- 5 žloutků
- 75 g krupicového cukru

#### **POSTUP**

1. Do hrnce vložte smetanu, mléko a čokoládu. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až směs zbledá a zhoustne. Zašlehejte ohřátou směs do vyšlehaných žloutků. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ zmrzliny nezhoustne.
4. Přelijte základ zmrzliny do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ zmrzliny nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobce.
6. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.



#### **TIP**

Do zmrzliny můžete vložit i nastrouhanou čokoládu (cca 30 g), jakmile se na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, abyste podpořili čokoládovou chuť výsledné zmrzliny.



## ZMRZLINA S JAHODAMI A REBARBOROU

Asi 1 l

### Suroviny

375 ml smetany ke šlehání

125 ml plnotučného mléka

4 žloutky

75 g krupicového cukru

### Ovocný základ

250 g čerstvých jahod

200 g rebarbory (nakrájené na 2cm kousky)

55 g krupicového cukru

### POSTUP

1. Do hrnce vložte smetanu a mléko. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až směs zbělá a zhoustne. Zašlehejte zahřátou smetanu s mlékem do vyšlehaných žloutků. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ zmrzliny nezhoustne.
4. Přelijte základ zmrzliny do teplovzdorné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Příprava ovocného základu:
6. Pomocí ponorného mixéru rozmixujte jahody. Přecedte je přes jemné sítko, čímž získáte čisté jahodové pyré bez semínek. Jahodové pyré, rebarboru a cukr vložte do hrnce a pomalu zahřívejte, dokud se cukr zcela nerozpustí. Zvyšte teplotu a za stálého míchání ohřívejte, až se směs zredukuje asi na 250 ml. Míchejte opatrně, aby se kousky rebarbory zcela nerozpadly. Vložte do chladničky a nechte ovocný základ vychladnout.
7. Základ zmrzliny a ovocnou složku nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobce.
8. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## ZMRZLINA SE SLANÝM KARAMELEM

Asi 1 l

### Suroviny

375 ml plnotučného mléka

7 žloutků

220 g krupicového cukru

4 lžice vody

310 ml smetany ke šlehání

1 lžička jemné mořské soli

### POSTUP

1. Do hrnce vložte mléko. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky, až zbělají a zhoustnou. Zašlehejte ohřáté mléko do vyšlehaných žloutků a uložte stranou. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a vložte do něj cukr a vodu. Zahřívejte na mírném ohni, až cukr změkne a začne se rozpouštět. Nyní zvyšte teplotu, setřete vařečkou stěny hrnce, aby se veškerý cukr rozpustil. Bez míchání vařte, až se z cukru začne tvořit zlatavý karamel. Odstraňte z plotny a opatrně přidejte smetanu. **Poznámka:** Směs může rozstříknout.
4. Vraťte hrnec na plotnu a na mírném ohni zahřívejte, až se kousky karamelu nerozpustí. Přidejte vyšlehané žloutky s mlékem a za stálého míchání ohřívejte, dokud základ zmrzliny nezhoustne.
5. Přelijte základ zmrzliny do teplovzdorné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
6. Vychladlý základ zmrzliny nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobce.
7. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## SMETANOVÁ ZMRZLINA SE SUŠENKAMI

Asi 1 l

### *Suroviny*

250 ml smetany ke šlehání

250 ml plnotučného mléka

160 g slazeného kondenzovaného mléka

1 lžičky vanilkového extraktu

6 čokoládových sušenek s krémovou náplní (např. DISCO), nalámaných na kousky

### **POSTUP**

1. Vložte smetanu, mléka (plnotučné i kondenzované) a vanilkový extrakt do velké nádoby a řádně smíchejte, abyste vytvořili základ zmrzliny. Nechte v chladničce vychladnout.
2. Vychladlý základ zmrzliny nalijte do misky výrobníku. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobník.
3. Jakmile se na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, přidejte na kousky nalámané sušenky.
4. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## RYCHLÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

### *Suroviny*

250 ml smetany ke šlehání

315 ml plnotučného mléka

240 g slazeného kondenzovaného mléka

1 lžička vanilkového extraktu

### **POSTUP**

1. Vložte smetanu, mléka (plnotučné i kondenzované) a vanilkový extrakt do velké nádoby a řádně smíchejte, abyste vytvořili základ zmrzliny. Nechte v chladničce vychladnout.
2. Vychladlý základ zmrzliny nalijte do misky výrobníku. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobník.
3. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## MEDOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

### Suroviny

- 500 ml smetany ke šlehání
- 250 ml plnotučného mléka
- 6 žloutků
- 175 g kvalitního medu

### POSTUP

1. Do hrnce vložte smetanu a mléko. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky a med, až směs zbledá a zhoustne. Zašlehejte ohřátou směs smetany a mléka do vyšlehaných žloutků s medem. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ zmrzliny nezhoustne.
4. Přelijte základ zmrzliny do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ zmrzliny nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu zmrzliny a spusťte výrobce.
6. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotovou zmrzlinu přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## GELATO

### PISTÁCIOVÉ GELATO

Asi 1 l

### Suroviny

- 500 ml plnotučného mléka
- 250 ml smetany ke šlehání
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- 5 žloutků
- 110 g krupicového cukru
- 110 g vypeckovaných pistáciových oříšků, opražených a nahrubo nasekaných

### POSTUP

1. Do hrnce vložte smetanu, mléko a vanilkový extrakt. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky a cukr, až směs zbledá a zhoustne. Zašlehejte ohřátou směs smetany a mléka do vyšlehaných žloutků s cukrem. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ na gelato nezhoustne.
4. Přelijte základ na gelato do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ na gelato nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu gelato a spusťte výrobce.
6. Jakmile se na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, přidejte nasekané pistácie.
7. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotové gelato přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## ČOKOLÁDOVÉ GELATO S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Asi 1 l

### Suroviny

500 ml plnotučného mléka  
150 g čokoládové pomazánky s lískovými oříšky  
½ lžičky vanilkového extraktu  
5 žloutků  
110 g krupicového cukru  
30 g opražených, nahrubo nasekaných lískových oříšků

### POSTUP

1. Do hrnce vložte mléko, čokoládovou pomazánku a vanilkový extrakt. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky a cukr, až směs zbělá a zhoustne. Zašlehejte ohřátou směs mléka a pomazánky do vyšlehaných žloutků s cukrem. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ na gelato nezhoustne.
4. Přelijte základ na gelato do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ na gelato nalijte do misky výrobníku. Vyberte program pro přípravu gelato a spusťte výrobník.
6. Jakmile se na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, přidejte nasekané lískové oříšky.
7. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotové gelato přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## ČOKOLÁDOVÉ GELATO S MÁTOU

Asi 1 l

### Suroviny

375 ml plnotučného mléka  
125 ml smetany ke šlehání  
120 g kvalitní hořké čokolády  
2 - 3 kapky mátové esence  
5 žloutků  
75 g krupicového cukru  
60 g najemno nasekané kvalitní hořké čokolády

### POSTUP

1. Do hrnce vložte mléko, smetanu, čokoládu a mátovou esenci. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky a cukr, až směs zbělá a zhoustne. Zašlehejte ohřátou směs mléka, smetany a čokolády do vyšlehaných žloutků s cukrem. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ na gelato nezhoustne.
4. Přelijte základ na gelato do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ na gelato nalijte do misky výrobníku. Vyberte program pro přípravu gelato a spusťte výrobník.
6. Jakmile se na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, přidejte nasekanou kvalitní hořkou čokoládu.
7. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotové gelato přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## GELATO S MUČENKOU

Asi 1 l

### Suroviny

- 500 ml plnotučného mléka
- 125 ml smetany ke šlehání
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- 5 žloutků
- 110 g krupicového cukru
- Dužina z 2–3 ks mučenky

### POSTUP

1. Do hrnce vložte mléko, smetanu a vanilkový extrakt. Zahřívejte tak dlouho, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky a cukr, až směs zbělá a zhoustne. Zašlehejte ohřátou směs mléka a smetany do vyšlehaných žloutků s cukrem. Použijte metlu nebo ruční elektrický šlehač při nižší rychlosti.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Za stálého míchání ohřívejte, dokud základ na gelato nezhoustne.
4. Přelijte základ na gelato do teplovzdušné misky, zakryjte a nechte v chladničce vychladnout.
5. Vychladlý základ na gelato nalijte do misky výrobce. Vyberte program pro přípravu gelato a spusťte výrobce.
6. Jakmile se na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, přidejte dužinu z mučenky.
7. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotové gelato přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## SORBETY

### SORBET Z RŮŽOVÉHO GRAPEFRUITU

Asi 1 l

### Suroviny

- 165 g krupicového cukru
- 375 ml vody
- 190 g vychlazené čerstvé šťávy z růžového nebo červeného grapefruitu
- Zlehka našlehaný bílek z 1 vejce

### POSTUP

1. Do hrnce vložte cukr a vodu. Zahřívejte na mírném ohni, až se cukr zcela rozpustí. Zvyšte teplotu a míchejte asi 2 minuty, až se vytvoří cukrový sirup. Odstraňte z plotny a nechte stranou vychladnout. V případě potřeby vložte do chladničky.
2. Do misky výrobce vložte cukrový sirup, bílek a šťávu z grapefruitu. Vyberte program pro přípravu sorbetu a spusťte výrobce.
3. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový sorbet přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.



### TIP

Pokud připravujete tento recept bez bílku, doporučujeme zvolit manuální režim a nastavit dobu přípravy na asi 60 minut. Z takového základu připravíte asi 700 ml sorbetu.

## VANILKOVO-HRUŠKOVÝ SORBET

Asi 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru

190 ml vody

1 vanilkový lusk

900 g zralých měkkých hrušek

65 ml čerstvé citrónové šťávy

Zlehka našlehaný bílek z 1 vejce

### POSTUP

1. Do hrnce vložte cukr, vodu a rozpůlený vanilkový lusk a semínky z vanilkového lusku. Zahřívejte na mírném ohni, až se cukr zcela rozpustí. Zvyšte teplotu a míchejte asi 2 minuty, až se vytvoří cukrový sirup. Odstraňte z plotny a nechte stranou vychladnout. V případě potřeby vložte do chladničky.
2. Oloupejte hrušky a odstraňte jadřince. Pomocí ponorného mixéru rozmixujte hrušky do hladkého pyré. Přecedte hruškové pyré přes jemné sítko, abyste získali asi 375 ml hruškové šťávy.
3. Vyjměte z cukrového sirupu vanilkový lusk a v misce výrobníku smíchejte cukrový sirup s hruškovou šťávou, citrónovou šťávou a bílkem. Vyberte program pro přípravu sorbetu a spusťte výrobník.
4. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový sorbet přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.



### TIP

Pokud připravujete tento recept bez bílku, doporučujeme zvolit manuální režim a nastavit dobu přípravy na asi 60 minut. Z takového základu připravíte asi 700 ml sorbetu.

## MALINOVÝ SORBET

Asi 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru

190 ml vody

300 g mražených malin

1 lžice čerstvé limetkové šťávy

Zlehka našlehaný bílek z 1 vejce

### POSTUP

1. Do hrnce vložte cukr a vodu. Zahřívejte na mírném ohni, až se cukr zcela rozpustí. Zvyšte teplotu a míchejte asi 2 minuty, až se vytvoří cukrový sirup. Odstraňte z plotny a nechte stranou vychladnout. V případě potřeby vložte do chladničky.
2. Mražené maliny vložte do hrnce a nechte rozmrazit. Pomocí ponorného mixéru rozmixujte maliny do hladkého pyré. Přecedte malinové pyré přes jemné sítko, abyste odstranili semínka z pyré.
3. V misce výrobníku smíchejte cukrový sirup s malinovým pyré, limetkovou šťávou a bílkem. Vyberte program pro přípravu sorbetu a spusťte výrobník.
4. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový sorbet přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.



### TIP

Pokud připravujete tento recept bez bílku, doporučujeme zvolit manuální režim a nastavit dobu přípravy na asi 60 minut. Množství můžete navýšit na 220 g cukru, 250 ml vody, 500 g malin, 2 lžice limetkové šťávy. Z takového základu připravíte asi 1 l sorbetu.

## JAHODOVÝ SORBET ŠÉFKUCHAŘE

6–8 porcí

Budete potřebovat jen 3 suroviny, aby byla příprava co nejjednodušší. Jahody musí být dostatečně zralé a sladké, proto je tento recept vhodný připravovat v létě v době zrání jahod.

### Suroviny

400 g fruktózy

2 kg jahod

10 g vodky

### POSTUP

1. Do hrnce vložte 400 g studené vody a fruktózu. Na mírném ohni zahřívejte, poté přiveďte k varu.
2. Jakmile směs dosáhne bodu varu, odstraňte hrnec z plotny. Hrnec položte do většího hrnce s ledovou vodou a nechte sirup zcela vychladnout.
3. Mezitím vložte do misky jahody a pomocí ponorného mixéru je rozmixujte do hladkého pyré. Přecedte jahodové pyré přes jemné sítko, abyste odstranili semínka. Poté smíchejte jahodové pyré a vodku s cukrovým sirupem.
4. Zapněte výrobník na zmrzlinu a nechte jej vychladit na provozní teplotu, asi 20 minut. (Je vhodné misku vychladit před zahájením přípravy.)
5. Zatímco se míchací lopatka otáčí, vložte směs na sorbet do misky výrobníku. Po asi 20 minutách se začne základ sorbetu houstnout. Jakmile se lopatka přestane otáčet, případně je obtížné lopatkou otáčet, ukončete přípravu a vyjměte misku z výrobníku.
6. Pomocí ponorného mixéru zpracujte sorbet asi 10 sekund, poté vložte misku zpět do výrobníku na zmrzlinu a nechte míchat dalších 10 minut.
7. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový sorbet přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## MRAŽENÉ JOGURTY

### RYCHLÝ MRAŽENÝ JOGURT

Asi 1 l

### Suroviny

750 g ochuceného jogurtu podle chuti

### POSTUP

1. Do misky výrobníku vložte jogurt. Vyberte program pro přípravu mraženého jogurtu a spusťte výrobník.
2. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový mražený jogurt přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

### MRAŽENÝ JOGURT S JAHODAMI

Asi 1 l

### Suroviny

500 g čerstvých jahod

520 g bílého jogurtu

110 g krupicového cukru

### POSTUP

1. Do misky vložte jahody a pomocí ponorného mixéru je rozmixujte do hladkého pyré. Přecedte jahodové pyré přes jemné sítko, abyste odstranili semínka.
2. V misce výrobníku smíchejte jahodové pyré, jogurt a cukr. Vyberte program pro přípravu mraženého jogurtu a spusťte výrobník.
3. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový mražený jogurt přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## MRAŽENÝ JOGURT S BANÁNEM

Asi 1 l

### *Suroviny*

260 g rozmačkaných zralých banánů

2 lžičky citrónové šťávy

520 g vanilkového jogurtu

1–2 lžice medu podle chuti

### POSTUP

1. V misce výrobníku smíchejte banány, citrónovou šťávu, jogurt a med. Vyberte program pro přípravu mraženého jogurtu a spustte výrobník.
2. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový mražený jogurt přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.

## CITRÓNOVO-MEDOVÝ MRAŽENÝ JOGURT

Asi 1 l

### *Suroviny*

85 ml čerstvé citrónové šťávy

90 g medu

650 g vanilkového jogurtu

### POSTUP

1. V hrnci smíchejte citrónovou šťávu a med. Ohřívejte na mírném ohni, až se med zcela rozpustí. Odstraňte z plotýnky a nechte vychladnout.
2. V misce výrobníku smíchejte rozpuštěný med s jogurtem. Vyberte program pro přípravu mraženého jogurtu a spustte výrobník.
3. Jakmile je proces přípravy dokončen, hotový mražený jogurt přendejte do nádoby vhodné do mrazničky. Skladujte v mrazničce asi 1 týden.