

DOMO

NÁVOD K POUŽITÍ

STROJ NA ZMRZLINU



DO2309I

PRODUCT OF **LINEA** 2000

PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY INSTRUKCE. TENTO NÁVOD K POUŽITÍ NEVYHAZUJTE. VŽDY, KDYŽ PŘÍSTROJ BUDETE PŘEDÁVAT NĚKOMU JINÉMU, PŘEDEJTE JEJ VŽDY VČETNĚ TOHOTO NÁVODU.

1. Tento přístroj smí být použit pouze k účelům, ke kterým je určen. To znamená: pouze pro výrobu zmrzliny a pouze pro použití v domácnosti a to pouze uvnitř.
2. Zajistěte, aby se obalové materiály nedostaly do rukou dětem, aby si s nimi děti nemohly hrát. Hrozí jim nebezpečí zadušení.
3. Vždy dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
4. Dejte pozor, aby děti tažením za přívodní kabel nestrhly přístroj z pracovní desky.
5. Přístroj musí být uložen bezpečně mimo dosah dětí.
6. Chraňte přístroj před vlhkostí, upadnutím do vody a politím vodou: jinak riskujete úraz elektrickým proudem.
7. Nepoužívejte přístroj venku, nebo blízko nádob s vodou (jako je například dřez apod.).
8. Ujistěte se, že máte přístroj postavený na suchém místě.
9. Nepoužívejte přístroj, pokud má poškozený přívodní kabel, nebo Vám upadl na zem.
10. Přístroj nijak neupravujte. Nevyměňujte sami přívodní kabel. Veškeré opravy přístroje musí být provedeny odborným servisem.
11. Pokud se Vám do prostoru motoru dostane voda, nebo nějaký cizí objekt, okamžitě přístroj vypněte vytažením zástrčky ze zásuvky. Přístroj před dalším zapnutím pořádně zkontrolujte.
12. Motorovou část, přívodní kabel a zástrčku nesmíte nikdy ponořovat do vody a jiných tekutin.
13. Pokud Vám přístroj upadne do vody, ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky a teprve potom přístroj z vody vyndejte. Přístroj nadále nepoužívejte, musíte jej nechat zkontrolovat odborným servisem.
14. Nikdy přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama.
15. Přístroj zapojujte pouze do správně fungující a dobře přístupné zásuvky. Napětí zásuvky musí odpovídat štítku přístroje. Zásuvka musí být po celou dobu používání přístroje snadno přístupná.
16. Ujistěte se, že přívodní kabel nemůže být poškozen ostrými hranami stolu apod. Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádných horkých ploch.
17. Pokud přístroj pouze vypnete, není nikdy úplně odpojený od elektrické sítě. Abyste přístroj úplně odpojili, musíte vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
18. Dejte pozor, aby přívodní kabel nebyl nikde přiskřípnutý, nebo zmáčknutý.
19. Přístroj vždy ze zásuvky odpojujte tažením za zástrčku a nikdy ne za kabel.
20. Přístroj vždy plně odpojte od elektrického proudu pokud je s ním něco v nepořádku, během bouřky, nebo když už jej nechcete nadále používat, či jej potřebujete vyčistit.
21. Nikdy do pracujícího přístroje nestrkejte ruce a dejte pozor, aby se Vám do něj nedostali vlasy, oblečení, nebo jiné objekty a nezpůsobili jste si tak nějaké zranění, nebo nepoškodili přístroj.
22. Nikdy se nedotýkejte zmrzlé nádoby mokřýma rukama!

Co dělat, abyste při používání přístroje neriskovali Vaše zdraví.

Zmrzlina může být živnou půdou pro salmonelu. Proto je zvláště nutné při výrobě zmrzliny dodržovat jisté hygienické postupy. Syrová vejce musí být správně skladována v lednici a nesmí být příliš stará.

Zmrazování bakterie salmonely nezabíjí, proto si pozorně přečtěte následující tipy:

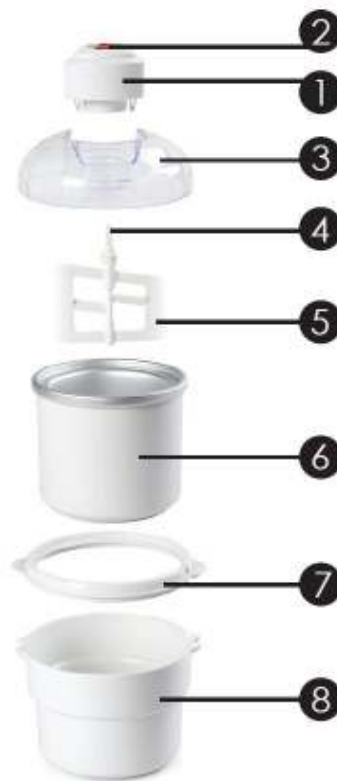
- Nepřipravujte zmrzlinu ze syrových vajec lidem se sníženou imunitou (dětmi, staršími lidmi, nebo nemocnými).
- Pokud se už rozhodnete pro recept z vajec, ujistěte se, že jsou skutečně čerstvá a že byla dobře uskladněna a chlazená.
- Ujistěte se, že všechny nástroje a části přístroje pro výrobu zmrzliny jsou řádně očištěné.
- Vyrobenu zmrzlinu neprodleně uschovejte do lednice a do 24 hodin spotřebujte.
- Zmrzlina je určena k okamžité spotřebě. Zmrzlinu vyrobenou z čerstvých ingrediencí můžete uchovat v mrazáku při -18°C až 1 týden.
- Jednou rozmraženou zmrzlinu již nesmíte znovu zmrazit.
- Ihned po dokončení výroby zmrzliny musíte všechny části přístroje a nástroje řádně vyčistit.

Co musíte vědět, abyste nepoškodili přístroj

- Než nádobu vložíte do mrazáku, musí být úplně suchá.
- Nezahřívejte nádobu na více než 40°C .
- Tvrdé a ostré předměty (např. kovová lžice) mohou poškodit vnitřek mrazicí nádoby. K nabírání a stírání zmrzliny z nádoby používejte pouze gumové a dřevěné nástroje.
- Do nádoby nalijte připravenou směs až když máte přístroj plně připravený.
- Když zmrzlina tuhne, nikdy přístroj opakovaně nevypínejte a znovu nezapínejte. Směs by Vám mohla přimrznout k nádobě a zablokovat tak míchací metlu.
- Nikdy přístroj nestavte na horké plochy, nebo do blízkosti jakýchkoliv zdrojů tepla.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Přístroj je vybavený protiskluzovými nožičkami. Pokud je ztratíte, nebo již neplní svou funkci, umístěte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- Na čištění přístroje a jeho částí nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky.
- Veškeré příslušenství musíte mýt ručně. Jedině plastovou míchací metličku můžete mýt v myčce na nádobí.
- Pokud z mrazicí nádoby uniká tekutina, nemůžete ji již dále používat. Tato tekutina není toxická, ale není požitelná.
- Přístroj má ochranu proti přehřátí. Tato ochrana vypne přístroj dříve, než dojde ke zničení motoru přehřátím. Vždy, když k takové situaci dojde, odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej alespoň 15 minut vychladnout.

ČÁSTI PŘÍSTROJE

1. Motorová část s kabelem
2. Vypínač
3. Víko s doplňovacím otvorem
4. Spojovací díl metly a motoru
5. Metlička
6. Mrazící nádoba
7. Kruh s rukojetěmi
8. Spodní plášť přístroje



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Poznámka: Nikdy neponořujte motorovou část do vody!

Při používání přístroje můžete cítit specifický zápach. Toto je naprosto normální. Ujistěte se, že místnost dostatečně větráte.

1. Vybalte všechny části přístroje.
2. Zkontrolujte zda byly v balení všechny části a zda nejsou poškozené.
3. Lehce navlhčeným hadříkem očistěte motorovou část.
4. Lehce navlhčeným hadříkem očistěte vnitřek mrazící nádoby
5. Ostatní komponenty opláchněte teplou vodou.
6. Všechny části přístroje osušte.

INGREDIENCE: TIPY

- Nejlepších výsledků dosáhnete s ingrediencemi nejvyšší kvality.
- Tučné produkty (smetana, smetana ke šlehání, mascarpone, ...) zajistí krémovou konzistenci a plnou chuť.
- V následujících receptech, ve kterých se cukr úplně nerozpustí, používejte práškový cukr. Cukr dělá zmrzlinu tužší a také působí proti utváření velkých ledových krystalků.
- Pokud používáte zmrzlé ovoce, není nutné jej nechat nejdříve roztát. Je jednodušší udělat pyré z ovoce, které je ještě zmrzlé.
- Přidaný alkohol udělá zmrzlinu jemnější.

PRO DOSAŽENÍ OPTIMÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

- Pro optimální výsledek doporučujeme předem zchladit jak mrazicí nádobu, tak i zmrzlinovou směs.
- Zmrzlina vyrobená tímto přístrojem je jemná a lehce ji lze nabírat i lžičkou. Podávejte ji tedy čerstvou. Tak chutná nejlépe.
- Pokud se Vám zmrzlina ve správné konzistenci nepodaří umíchat ani po cca 40 minutách, pak ji dejte utuhnout do mrazáku.

24 HODIN PŘED VÝROBOU ZMRZLINY: MRAZÍČÍ NÁDOBA

1. Nádoba musí být úplně suchá, než ji vložíte do mrazáku.
2. Dejte nádobu do sáčku a ten uzavřete, aby se na nádobě nemohl vytvořit led.
3. Uložte takto nádobu na alespoň 24 hodin do min. -18°C.
4. Nádobu z mrazáku vyndejte až těsně před tím, než chcete začít vyrábět zmrzlinu, aby byla nádoba co nejvíce vychlazená.

4 HODINY PŘED VÝROBOU ZMRZLINY: PŘÍPRAVA ZMRZLINOVÉ SMĚSI

1. Podle vybraného receptu si připravte směs. Ve zmrzlinovém stroji můžete připravit najednou až 1000 ml zmrzliny.
2. Dejte připravenou směs asi na 4 hodiny do lednice.

PŘÍPRAVA A MÍCHÁNÍ ZMRZLINY VE VÝROBNÍKU ZMRZLINY

Připravenou směs nalijte do přístroje až když je přístroj plně sestavený a připravený k použití a zapnutý. Jinak se může stát, že vám směs přimrzne ke stěnám nádoby.

Pracujte rychle, aby nádoba i směs zůstaly po dobu míchání co nejvíce chladné.

1. Umístěte motorovou část do víka tak, aby zapadla na správně na své místo.
2. Do spodní části motorové části vsaďte spojovací díl metly a motoru.
3. Připojte do spojovacího dílu metličku.
4. Vyndejte z mrazáku ze sáčku mrazicí nádobu a umístěte do kruhové části s rukojetěmi.
5. Umístěte kruhovou část do spodního pláště.
6. Umístěte připravenou horní část přístroje na spodní část a pootočením zajistěte dohromady.
7. Zapojte přístroj do elektrické sítě a zapněte jej.
Poznámka: Přístroj nikdy během míchání, dokud není zmrzlina hotová, nevypínejte!
8. Nyní můžete do přístroje nalévat přes plnicí otvor připravenou směs.
9. Nechte přístroj pracovat tak dlouho, dokud nemá zmrzlina požadovanou konzistenci. Doba přípravy bývá asi tak 30 minut. Pokud není zmrzlina dostatečně ztuhlá ani po 40 minutách, vypněte přístroj, vyberte všechnu zmrzlinu do jiné nádoby a dejte ji do mrazáku, aby utuhla.
10. Vypněte přístroj.
11. Odpojte přístroj od elektrické sítě.
12. Otočte víkem, abyste jej uvolnili a mohli přístroj opět rozebrat.
13. Vyberte z nádoby všechnu zmrzlinu. Použijte nejlépe gumovou stěrku, nebo dřevěnou vařečku. Zmrzlinu je nyní již možné konzumovat. Pokud máte radši tužší zmrzlinu, můžete ji ještě dát utuhnout do mrazáku. Nikdy nedávejte do mrazáku zmrzlinu v mrazicí nádobě přístroje, použijte jinou nádobu.

ČIŠTĚNÍ

Poznámka: Před manipulací s přístrojem a čištěním, vždy nejdříve přístroj odpojte od elektrického proudu.

Poznámka: Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky.

1. Sundejte z motoru metličku i spojovací díl.
2. Vyjměte motor z víka.
3. Uchopte kroužek s rukojetěmi a vytáhněte jej s nádobou ze spodního pláště.
4. Motorovou část můžete očistit jemným lehce navlhčeným hadříkem.
5. Nádobu nechte zahřát na pokojovou teplotu a pak ji omyjte ve vodě s trochou saponátu ne teplejší než 40°C.
6. Ostatní části přístroje omyjte ručně pod teplou vodou s trochou saponátu (pouze metlička se může mýt v myčce na nádobí). Všechny části přístroje pořádně vysušte.

PROBLÉMY, KTERÉ MOHOU NASTAT

Pokud přístroj nepracuje jak by měl, podívejte se nejdříve na tabulku níže, zda by nemohl být problém nějak snadno vyřešen.

Poznámka: Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami.

Problém	Možná příčina/řešení
Přístroj se nezapne.	Zapojte zástrčku do zásuvky.
V nádobce jsou krystalky ledu.	Před vložením do mrazáku musíte vždy nádobu pořádně osušit a dát do sáčku.
Zmrzlina při míchání vytéká z nádoby.	Při míchání zmrzlinová směs nabývá na objemu. Použijte menší množství směsi.
Zmrzlina je stále příliš řídká.	Byla nádoba a směs dostatečně vychladlá? Dejte zmrzlinu utuhnout do mrazáku.
Přístroj se sám vypíná.	Pravděpodobně se aktivovala ochrana proti přehřátí. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte dokud se motor neochladí.

RECEPTY

MLÉČNÁ ZMRZLINA *příprava za studena*

3½ dl mléka - 150 g cukru – 2dl šlehačky – žloutek ze 3 vajec – špetka soli

Vyšlehejte žloutky s cukrem (mixerem) do jemné směsi. Přidejte šlehačku a mléko. Přísady promíchejte a přidejte špetku soli. Směs vložte do stroje na zmrzlinu.

Doba přípravy: +/- 30 minut.

MLÉČNÁ ZMRZLINA *příprava vařením*

3½ dl mléka -150 g cukru –2 dl šlehačky – žloutky ze 3 vajec – špetka soli

Vyšlehejte žloutky s cukrem do jemné směsi. Pak přidejte mléko a šlehačku. Směs zahřejte pomalu k bodu varu, nenechte ale vzkypět. Když je pěna pevnější, nahoře plave žlutý krém. Stáhněte hrnec ze sporáku a nechte směs vychladit. Nakonec nalijte do stroje na zmrzlinu.

Doba přípravy: +/- 30 minut.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

1 lusk vanilky – žloutek ze tří vajec - 3½ dl mléka- 2 dl šlehačky – 150 g cukru

Vanilkový lusk vyperte a podélně rozřízněte, aby se zesílilo vanilkové aroma. Vložte ho do připravené směsi mléka a šlehačky. Nechte ohřát, ale stáhněte ihned ze sporáku, když začne vařit. Hrnec se směsí nechte chvíli vychladnout. Mezitím si utřete žloutky s cukrem do jemné směsi a přidejte k tomu mléko (vanilkový lusk je třeba vyndat). Znovu směs ohřejte, ale neměla by už vařit. Jakmile je směs pevná, stáhněte ze sporáku a nechte vychladit. Obsah hrnce prolijte cedníkem a dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 30 minut.

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

150 g cukru – 150 g kakaa nebo čokolády – žloutky ze 3 vajec – 2 dl mléka – 2 dl šlehačky – 1 sáček vanilkového cukru

Rozeřte čokoládu (kakao) v malém množství mléka a zmrzlinu připravte podle receptu „Mléčná zmrzlina, příprava vařením“. Rozeřtá čokoládu vmíchejte do připravené směsi a nechte všechno vychladnout. Obsah hrnce dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 30 minut.

KÁVOVÁ ZMRZLINA

2 šálky silné kávy (nebo 2 polévkové lžíce rozpustné kávy) – 1 polévková lžíce kakaa – žloutek ze 2 vajec – 150 g cukru – 2 dl šlehačky – 3 dl mléka

Zmrzlinu připravte podle receptu „Mléčná zmrzlina, příprava za studena“. Nakonec přidejte ještě kakao a kávu. Pečlivě promíchejte a směs nalijte do stroje.

Doba přípravy: +/- 30 minut.

ZMRZLINA Z LESNÍHO OVOCE (lesní ovoce, maliny, jahody, borůvky, atd.)

400 g ovoce (dle chuti) – 1 vaječný bílek – 100 g cukru – 1 dl mléka – 1 dl šlehačky – (citrónová šťáva)

Promíchejte ovoce s cukrem a šlehačkou. Když jsou všechny přísady zamíchané, přidejte mléko, sníh z bílku a trochu citrónové šťávy. Směs nalijte do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut.

CITRÓNOVÁ ZMRZLINA

4 citrony -150 g cukru – 2 dl mléka – 2 dl šlehačky

Vymačkejte citrony. Šťávu promíchejte s cukrem a nakonec přidejte mléko a šlehačku.

Všechny přísady promíchejte a směs dejte do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut.

OVOCNÝ SORBET

400–500 g ovoce dle chuti – 1 dl vody – 100 g cukru

Promíchejte ovoce s cukrem a vodou a směs nalijte do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut.

CITRONOVÝ SORBET

1 bílek – 2 dl citrónové šťávy – 200 g cukru – 3 dl vody

Oloupejte 2 citrony, aniž byste odstranili bílou vrstvu pod kůrou. Nechte citrónovou kůru asi 30 minut odležet ve 3 dl vody. Promíchejte vodu a citrónovou šťávu. Tuto tekutinu promíchejte s cukrem a bílkem. Nakonec vlijte směs do stroje.

Doba přípravy: +/- 20 minut.