



Zmrzlinovač



 **Návod k použití a recepty**

95199AS4XIVIIIIZECE · 2017-11

Vážení zákazníci,

s Vaším novým zmrzlinovačem si můžete za pár chvil vychutnávat lahodné zmrzlinové kreace!

Připravili jsme pro Vás několik receptů. Vaší fantazii se meze nekladou! Jednoduše vyzkoušejte, co vám chutná.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Bezpečnostní pokyny



Přečtěte si pozorně bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění a škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku předejte současně s ním i tento návod.

Účel použití

- Výrobek je určen k přípravě zmrzliny např. z mléka, jogurtu, smetany nebo mandlového mléka.
- Výrobek je koncipován pro soukromou potřebu a není vhodný ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti

- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Výrobek není hračka! Smí se používat pouze pod dohledem dospělé osoby.
Při používání udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od výrobku.
- Upozorněte své děti, aby neolizovaly povrch vnitřní misky z ušlechtilé oceli.
Hrozí nebezpečí přimrznutí jazyka ke zmrzlé misce.
- Špatné zacházení nebo nevhodné přísady mohou způsobit prasknutí materiálu.
V takovém případě hrozí malým dětem nebezpečí udušení malými částmi.
Bezpodmínečně dodržujte popsany postup pro výrobu zmrzliny.

VÝSTRAHA před omrzlinami

- Povrch vnitřní misky z ušlechtilé oceli se při skladování v mrazničce nebo mrazicí přihrádce ochlazuje na velmi nízké teploty. Dotýkejte se tedy studené vnitřní misky pouze zvenku, aby se zamezilo vytvoření omrzlin. Hned po vyjmutí z mrazničky postavte vnitřní misku do vnějšího plastového držáku.

POZOR na věcné škody

- **Nepoužívejte** vnitřní misku v mikrovlnné troubě.
- **Nepoužívejte** výrobek nad otevřeným plamenem, na plotýnkách sporáku, dně pečicí trouby nebo jiných zdrojích tepla. Chraňte výrobek před nadměrným teplem.
- **Nevkládejte** do mrazničky nebo mrazicí přihrádky s vnějším plastovým držákem.
- Chraňte výrobek před silnými nárazy a nenechte jej spadnout.
- Pokud by z vnitřní misky unikla chladicí kapalina, nesmí se již výrobek používat a je potřeba jej zlikvidovat. K tomuto účelu si přečtěte také kapitolu „Likvidace“. Chladivo není jedovaté, ale není vhodné ke konzumaci.
- Před umístěním vnitřní misky do mrazničky nebo mrazicí přihrádky výrobek pečlivě osušte.
- Vnitřní misku umísťujte do mrazničky nebo mrazicí přihrádky vždy vzpřímeně a tak, aby stála na rovné ploše.
- Nepoužívejte ve zmrzlinovači žádné špičaté, tvrdé nebo ostré pomůcky nebo předměty (např. kovové lžíce). Mohly by způsobit poškození vnitřní misky. K míchání použijte dodanou plastovou sěrku, která zároveň slouží i jako lžíce pro konzumaci.
- Výrobek používejte výhradně s originálním příslušenstvím.
- Výrobek čistěte pouze ručně. Nepoužívejte přitom žádné abrazivní nebo žíravé prostředky, tvrdé kartáče, houbičky s drátěnkou apod. Výrobek **není** vhodný pro mytí v myčce na nádobí.

VÝSTRAHA před poškozením zdraví v důsledku nedostatečné hygieny

- Řada receptů na zmrzlinu vyžaduje syrová vejce. Čerstvá syrová vejce často obsahují jen velmi nepatrné množství salmonel. Salmonely se však mohou při delším uskladnění nebo nedostatečném chlazení razantně množit. Salmonely se mohou množit i v připravené tekutině nebo v tající zmrzlině. Salmonely se nezníčí ani při hlubokém zmrazení. Doporučujeme proto recepty bez syrových vajec, zejména pro osoby s oslabenou imunitou (např. malé děti, starší nebo nemocné osoby).
- Hotovou zmrzlinu ihned spotřebujte. Tající nebo rozpuštěná zmrzlina se nesmí v žádném případě znovu zmrazovat.
- Výrobek a veškeré pracovní pomůcky po přípravě zmrzliny a před každým použitím důkladně vyčistěte.

Tipy a triky

Používejte pouze vhodné přísady

- Nepoužívejte žádná umělá sladidla, ale jen přírodní cukr.
Jinak se může stát, že zmrzlina nezmrzne, tzn. nebude tuhá.
- Při přípravě zmrzliny s alkoholickými nápoji byste měli vždy pamatovat na to, že alkohol zpomaluje proces chlazení. Alkoholem tedy šetřete a přidávejte jej pokud možno až úplně nakonec.
- Čím vyšší je ve šlehačce podíl tuku, tím hutnější a krémovější bude zmrzlina.
- Na ovocnou zmrzlinu používejte pouze úplně zralé plody.
- Pokud používáte zavažené ovoce ze sklenice nebo z konzervy, nechte jej před přípravou pyré dobře okapat.
- Přísady by měly být dobře vychlazené.

Připravujte hmotu na zmrzlinu dostatečně včas

- U některých receptů je nutno přísady před přípravou zmrzliny uvařit nebo alespoň zahřát.
Připravujte tedy zmrzlinovou hmotu dostatečně předem, aby mohla úplně vychladnout.
Pro zpracování ve zmrzlinovači je optimální teplota 4,5 °C.

Když zmrzlina potřebuje příliš dlouhou dobu na ztuhnutí nebo neztuhne vůbec

- Nebyla vnitřní miska zmrzlinovače v mrazničce nebo mrazicí přihrádce příliš krátkou dobu?
Pro optimální funkci uchovávejte vnitřní misku 12 hodin před naplněním zmrzlinové hmoty při teplotě -18 °C.
- Byla teplota v mrazničce nebo mrazicí přihrádce dostatečně nízká?
Některé mrazničky mají zóny s různými teplotami.
V případě potřeby postavte vnitřní misku do jiné části mrazničky.
Pro optimální funkci musí být teplota -18°C.
- Není naplněná zmrzlinová hmotu příliš teplá? Teplota by měla být 4,5 °C nebo nižší.
Používejte vždy dobře vychlazené přísady přímo z chladničky a před zpracováním ve zmrzlinovači hmotu dostatečně zchladte.

Pro optimální zpracování

- Do zmrzlinovače plňte vždy jen asi 150 ml zmrzlinové hmoty.
- Bezprostředně po naplnění vytvoří hmota na okraji ledové krystalky. Hned je seškrábněte stěrkou a vmíchejte je dovnitř. Jinak vznikne na okraji vnitřní misky tvrdá vrstva ledu, ale hmota uprostřed už dále nebude tuhnout.
- Často zmrzlinu promíchávejte, aby se netvořily velké krystaly ledu a zmrzlina byla hezky krémová.
- Když zpracujete zmrzlinovou hmotu dostatečně rychle, dokážete vyrobit ve zmrzlinovači více porcí za sebou. Čím více se však vnitřní miska z ušlechtilé oceli zahřeje, tím déle bude trvat proces mrazení. V případě potřeby musíte vnitřní misku v mezikase znovu nachladit v mrazničce nebo mrazicí přihrádce.

Když nelze vnitřní misku uvolnit z vnějšího plastového držáku

- V případě potřeby podržte výrobek na pár minut pod tekoucí teplou vodou. Pak zkuste znovu uvolnit vnější plastový držák z vnitřní misky otáčením tam a zpět.

Když se poškodí vnitřní miska a chladicí kapalina unikne

- Zmrzlinovač dále nepoužívejte, ale zlikvidujte jej v komunálním odpadu. Chladicí kapalina není jedovatá.

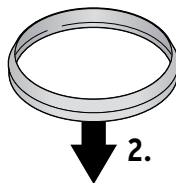
Čištění



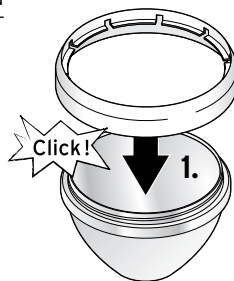
- ▷ V případě potřeby nechte výrobek před čištěním přizpůsobit pokojové teplotě, aby voda nepřimrzala.
- ▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití výrobek důkladně omyjte teplou vodou s trochou mycího prostředku.
Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky a houbičky s drátěnkou.

Výrobek není vhodný pro mytí v myčce na nádobí.

- ▷ Před nasazením plastového a silikonového lemu zpátky na vnitřní misku všechny díly pečlivě vysušte.



Silikonový lem musí pevně sedět v obvodovém žlábků mezi plastovým lemem a vnitřní miskou.



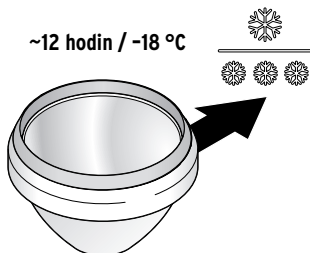
Plastový lem musí slyšitelně a citelně zapadnout na vnitřní misku!

- ▷ Pro čištění výrobek rozeberte podle vyobrazení.

Použití

1. Ujistěte se, že jsou všechny díly zmrzlinovače **úplně suché** a plastový i silikonový lem sedí pevně na vnitřní misce. V případě potřeby odeberte vnější plastový držák.

~12 hodin / -18 °C

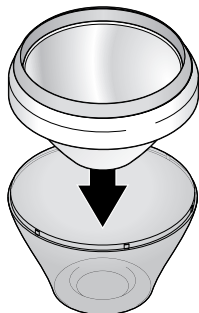


2. Postavte vnitřní misku (**bez** vnějšího plastového držáku) **alespoň na 12 hodin do mrazničky nebo mrazicí přihrádky s teplotou -18 °C.**

Dbejte na to, aby vnitřní miska stála vždy na rovné ploše.

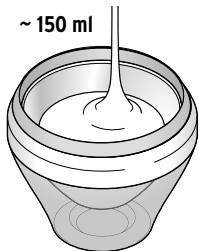
Tip: I když se nepoužívá, uchovávejte misku vždy v mrazničce nebo mrazicí přihrádce – tak bude výrobek neustále připraven k použití!

3. Připravte požadovanou hmotu podle receptu. Používejte přitom dobře vychlazené přísady a v případě potřeby zmrzlinovou hmotu před zpracováním ještě jednou vychlad'te. Ideální teplota pro zpracování je 4,5 °C nebo méně.



4. Vytáhněte dostatečně nachlazenou vnitřní misku z mrazničky nebo mrazicí přihrádky a postavte ji do vnějšího plastového držáku.

~ 150 ml



5. Naplňte do zmrzlinovače přibližně 150 ml zmrzlinové hmoty a hned začněte hmotu míchat dodanou plastovou stěrkou:
Ledové krystalky, které se vytvoří na povrchu vnitřní misky z ušlechtilé oceli, vždy hned seškrábněte stěrkou a zamíchejte je do hmoty. Jinak se vytvoří na okraji tvrdá vrstva ledu, která půjde zamíchat jen těžko.
Časté promíchávání zajistí, že se nebudou moc vytvořit větší krystalky ledu a zmrzlina bude krásně krémová.
6. Jakmile se zmrzlina začne mrazit a ztuhne, přidejte do ní podle libosti topingy jako kousky sušenek a čokolády, ovoce, oříšky apod.



▷ V případě potřeby otírejte plastovou stěrku o silikonový lem.



Asi po 10 minutách dosáhl zmrzlinový krém konzistence měkké zmrzliny.



Pro tužší konzistenci postavte zmrzlinovač - bez vnějšího plastového držáku - ještě jednou na přibližně 10 až 20 minut do mrazničky nebo mrazicí přihrádky.

Recepty

Všechny recepty jsou koncipovány na 6 porcí přibližně po 150 ml.

Můžete přidávat podle libosti kousky sušenek a čokolády, ovoce, oříšky apod.

Namísto tekutého vanilkového extraktu můžete použít i naškrábanou dřeň z vanilkových lusků.

Hotový zmrzlinový krém ozdobte například oblíbeným sirupem, šlehačkou, čokoládovou nebo ovocnou omáčkou apod.

Než začnete, projděte si také pokyny v kapitole „**Tipy a triky**“.

Jahodovo-limetková zmrzlina

250 g čerstvých jahod

150 g cukru

1 špetka soli

1 lžíce čerstvě vymačkané limetkové šťávy

1 lžíce nastrouhané limetkové kůry

1 lžička vanilkového extraktu (= cca 5 ml)

300 ml smetany ke šlehání (tučnost min. 30 %)

nebo Crème double

240 ml plnotučného mléka

Tip: Velké jahody nakrájejte na čtvrtky a malé jahody na poloviny tak, aby byly všechny kousky zhruba stejně velké.

Z jahod společně s cukrem, solí, šťávou a kůrou z limetky a polovinou smetany ke šlehání (přibližně 150 ml) vytvořte pyré. Pak přidejte zbylou šlehačku a mléko a ještě jednou všechno promixujte.

Před dalším zpracováním vychlad'te zmrzlinovou hmotu přibližně na 4,5 °C.

Naplňte max. 150 ml zmrzlinové hmoty do zmrzlinovače a zpracujte hmotu podle popisu v kapitole „Použití“.

Broskvová zmrzlina

4 středně velké čerstvé broskve,
nakrájené na plátky

2 lžíce čerstvě vymačkané citrónové šťávy
(= cca 30 ml)

1 špetka soli

240 ml plnotučného mléka

150 g cukru

1 1/2 lžičky vanilkového extraktu (= cca 8 ml)

240 ml smetany ke šlehání (tučnost min. 30 %)
nebo Crème double

Tip: Blanšírujte čerstvé broskve přibližně 30 sekund ve vroucí vodě a pak je hned ponořte do studené vody, aby se lépe oddělila slupka.

Z broskví společně s cukrem, solí, citrónovou šťávou, solí a polovinou smetany ke šlehání (přibližně 120 ml) vytvořte pyré. Pak přidejte zbylou šlehačku a mléko a ještě jednou všechno zamíchejte.

Před dalším zpracováním vychlad'te zmrzlinovou hmotu přibližně na 4,5 °C.

Naplňte max. 150 ml zmrzlinové hmoty do zmrzlinovače a zpracujte hmotu podle popisu v kapitole „Použití“.

Vanilková zmrzlina

360 ml plnotučného mléka

130 g cukru

1 lžíce + 1 lžička vanilkového extraktu (= cca 20 ml)

360 ml smetany ke šlehání (tučnost min. 30 %)
nebo Crème double

1 špetka soli

Šlehejte všechny přísady přibližně 3 minuty ve středně velké míse, dokud se nerozpustí cukr a nevznikne homogenní hmota.

Před dalším zpracováním vychlad'te zmrzlinovou hmotu přibližně na 4,5 °C.

Naplňte max. 150 ml zmrzlinové hmoty do zmrzlinovače a zpracujte hmotu podle popisu v kapitole „Použití“.

Čokoládová zmrzlina

360 ml plnotučného mléka

150 g cukru

1 lžice vanilkového extraktu (= cca 15 ml)

360 ml smetany ke šlehání (tučnost min. 30 %)

nebo Crème double

75 g kakaového prášku

1 špetka soli

Šlehejte všechny přísady, dokud se kakaový prášek rovnoměrně nerozpustí a nevznikne homogenní hmota. Zakrytou zmrzlinovou hmotu postavte před dalším zpracováním přibližně na 30 minut do chladna, aby se vychladila přibližně na 4,5 °C. Pak hmotu ještě jednou důkladně promíchejte.

Naplňte max. 150 ml zmrzlinové hmoty do zmrzlinovače a zpracujte hmotu podle popisu v kapitole „Použití“.

Citrónový sorbet

240 ml studené vody

160 ml čerstvě vymačkané citrónové šťávy

(asi z 5 citrónů)

80 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy

(z 1 malého pomeranče)

200 g cukru

Studená voda

1 lžice nastrouhané citrónové kůry

V malém hrnci krátce povařte vodu s cukrem a nastrouhanou citrónovou kůrou. Pak snižte stupeň ohřevu a nechte směs pár minut slabě vřít, dokud se nerozpustí cukr.

Pak odstavte směs ze sporáku a naplňte ji do velké odměrky o objemu minimálně 1 litr. Přidejte citrónovou a pomerančovou šťávu a dolijte do směsi studenou vodu tak, aby celkový objem směsi dosáhl 900 ml.

Před dalším zpracováním vychladte zmrzlinovou hmotu přibližně na 4,5 °C.

Naplňte max. 150 ml zmrzlinové hmoty do zmrzlinovače a zpracujte hmotu podle popisu v kapitole „Použití“.

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly zhotoveny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztříďte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

Výrobek lze zlikvidovat s komunálním odpadem. Obsažené chladivo není škodlivé pro životní prostředí.

Číslo výrobku: 358 542

Distribuce:

Dario Markenartikelvertrieb GmbH & Co. KG,
Domstraße 19,
20095 Hamburg,
Germany

Výrobce:

Zoku, LLC
Hoboken, NJ 07030, USA
www.zokuhome.com