



Zmrzlinovač



sk Návod na použitie a recepty

95199AS4XIVIII - 2017-II

Vážení zákazníci!

S vašim novým zmrzlinočom si obratom ruky vychutnáte chutné zmrzlinové pochúťky!

Pripravili sme pre vás niekoľko receptov. Vašej fantázii sa však nekladú žiadne medze! Jednoducho vyskúšajte, čo vám chutí.

Želáme vám dobrú chuť.

Bezpečnostné upozornenia

Prečítajte si pozorne bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte len spôsobom opísaným v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Účel použitia

- Výrobok je určený na prípravu zmrzliny napr. z mlieka, jogurtu, smotany alebo mandľového mlieka.
- Výrobok je koncipovaný na použitie v súkromnej domácnosti a nie je vhodný na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Výrobok nie je detská hračka! Smie sa používať len pod dohľadom dospelých. Zabráňte prístupu detí k výrobku počas používania.
- Upozornite vaše dieťa, aby neolizovalo povrch vnútornej misky z ušľachtilej ocele. Hrozí nebezpečenstvo primrznutia jeho jazyka k zmrazenej miske.
- Nesprávnym používaním alebo používaním nevhodných prísad môže materiál prasknúť. V takom prípade hrozí pre malé deti nebezpečenstvo udusenía malými časťami. V každom prípade dodržujte opísaný postup na výrobu zmrzliny.

VAROVANIE pred omrzlinami

- Povrch vnútornej misky z ušľachtilej ocele sa počas skladovania v mrazničke alebo mraziacom boxe veľmi ochladí. Na zabránenie vzniku omrzlín sa preto dotýkajte studenej vnútornej misky len z vonkajšej strany. Vnútrotnú misku po vybratí z mrazničky ihneď vložte do vonkajšej plastovej nádoby.
-

POZOR - Vecné škody

- Vnútornú miskú **nepoužívajte** v mikrovlnnej rúre.
- Výrobok **neumiestňujte** do otvoreného plameňa, na varné dosky, na dno rúry na pečenie alebo na iné zdroje tepla. Chráňte výrobok pred nadmerným teplom.
- Vonkajšiu plastovú nádobu **neumiestňujte** do mrazničky alebo mraziaceho boxu.
- Chráňte výrobok pred tvrdými nárazmi a nenechajte ho spadnúť.
- Ak by došlo k úniku chladiacej látky z vnútornej misky, nesmiete výrobok ďalej používať a musíte ho zlikvidovať. Prečítajte si k tomu aj kapitolu „Likvidácia“. Chladiaca látka nie je jedovatá, ale tiež nie je vhodná na konzumáciu.
- Skôr než vnútornú miskú vložíte do mrazničky alebo mraziaceho boxu, dôkladne výrobok osušte.
- Vnútornú miskú postavte vždy rovno na rovnú plochu mrazničky alebo mraziaceho boxu.
- V zmrzlinovači **nepoužívajte** ostré, tvrdé alebo ostrohranné pomôcky alebo predmety (napr. kovovú lyžicu). Mohli by poškodiť vnútornú miskú. Na miešanie používajte priloženú plastovú stierku, ktorá zároveň slúži aj ako lyžička na konzumáciu zmrzliny.
- Výrobok používajte výlučne s originálnym príslušenstvom.
- Výrobok čistíte len ručne. **Nepoužívajte** pritom abrazívne ani leptavé čistiace prostriedky, tvrdé kefy, drsné špongie atď. Výrobok **nie je vhodný** na umývanie v umývačke riadu.

VAROVANIE pred ujmou na zdraví pri nedostatočnej hygiene

- Mnohé recepty na zmrzliny vyžadujú použitie surových vajec. Čerstvé, surové vajcia často obsahujú salmonely vo veľmi nepatrnom množstve. Pri dlhom skladovaní alebo nedostatočnom chladení sa salmonely ale môžu veľmi prudko rozmnožiť. Salmonely sa dokážu rozmnožovať aj v pripravenej tekutine alebo v roztopených zmrzlinách. Pri zmrazení salmonely neodumierajú. Pre ľudí s oslabenou imunitou (napr. malé deti, starší alebo chorí ľudia) by ste mali pripravovať recepty bez surových vajec.
- Pripravenú zmrzlinu by ste mali skonzumovať okamžite. Natopená alebo roztopená zmrzlina sa nesmie opäť zmrazovať.
- Po príprave zmrzliny, resp. pred každým použitím, dôkladne vyčistíte výrobok a všetky pracovné pomôcky.

Tipy a triky

Používajte len vhodné prísady

- Nepoužívajte umelé sladidlá, ale len cukor. V opačnom prípade zmrzlina nezamrzne, čiže nespevnie.
- Pri príprave zmrzliny s alkoholickými nápojmi berte do úvahy, že alkohol spomaľuje proces mrazenia. Preto alkohol dávajte len šetrne a pridávajte ho podľa možnosti až na konci prípravy.
- Čím je vyšší podiel tuku v smotane, tým bude zmrzlina výživnejšia a krémovejšia.
- Na výrobu ovocnej zmrzliny používajte výlučne zrelé ovocie.
- Ak použijete ovocie zo zaváraniny alebo konzervy, nechajte ho pred rozmixovaním dobre odkvapkať.
- Prísady by mali byť dobre vychladené.

Zmrzlinovú zmes pripravujte s dostatočným časovým predstihom

- V niektorých receptoch musia byť prísady pred prípravou zmrzliny uvarené alebo zohriate. Preto pripravujte zmrzlinovú zmes zavčasu, aby mohla úplne vychladnúť. Optimálna teplota na prípravu zmrzliny v miske je 4,5 °C.

Ak zmrazenie zmrzliny trvá príliš dlho, alebo ak nezmrzne vôbec

- Nebola vnútorná miska v mrazničke alebo mraziacom boxe príkrátko?
Na optimálnu funkciu vnútornej misky ju pre naplnením zmrzlinovou zmesou skladujte minimálne 12 hodín pri teplote -18 °C.
- Nebola teplota v mrazničke alebo mraziacom boxe dostatočne nízka?
Niektoré mraziace boxy majú v rôznych častiach odlišné teploty. Prípadne umiestnite vnútornú misku do inej časti vášho mraziaceho boxu. Na optimálne zmrazenie musí mať mraziaci box teplotu -18°C.
- Nie je naplnená zmrzlinová zmes príliš teplá? Teplota by mala byť 4,5 °C alebo nižšia.
Vždy používajte dobre vychladené prísady priamo z chladničky a zmes pred použitím v miske na prípravu zmrzliny dostatočne vychladte.

Na optimálne spracovanie

- Zmrzlinovač naplňte len cca 150 ml zmrzlinovej zmesi.
- Bezprostredne po naplnení sa na zmesi po okraji vytvoria ľadové kryštáliky. Ihneď ich odstráňte stierkou a vmiešajte ich do zmesi. V opačnom prípade sa na okraji vytvorí tvrdá ľadová vrstva a zmes v strede misky nezamrzne.
- Zmrzlinu častejšie premiešajte, aby sa nevytvorili veľké ľadové kryštáliky, a aby zmrzlina bola pekne krémová.
- Ak zmrzlinovú zmes dostatočne rýchlo spracujete, môžete v zmrzlinovači vyrobiť aj viacero porcií zmrzliny za sebou. Čím viac sa však vnútorná miska z ušľachtilej ocele zohreje, tým dlhšie trvá proces mrazenia. Prípadne musíte vnútornú misku medzitým znovu nechať vychladiť v mrazičke alebo mraziacom boxe.

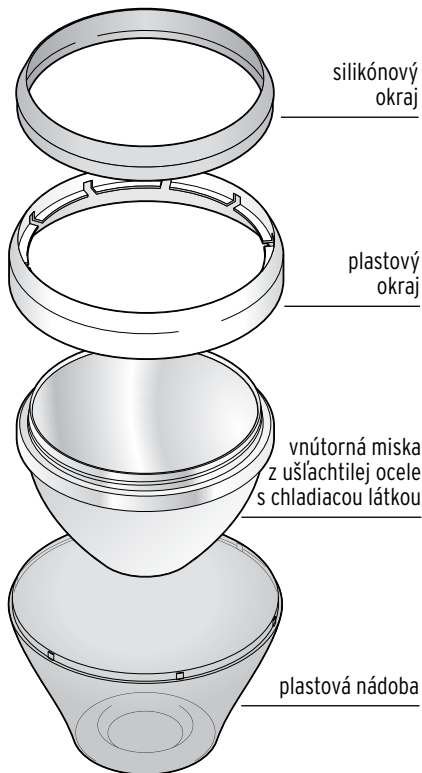
Ak sa nedá vnútorná miska vybrať z vonkajšej plastovej nádoby

- Výrobok príp. niekoľko minút podržte pod tečúcou teplou vodou. Potom znovu skúste točením sem a tam odňať vonkajšiu plastovú nádobu od vnútornej misky.

Ak sa poškodí vnútorná miska a vytečie chladiaca látka

- Zmrzlinovač ďalej nepoužívajte a zlikvidujte ho v komunálnom odpade. Chladiaca látka nie je jedovatá.

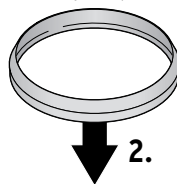
Čistenie



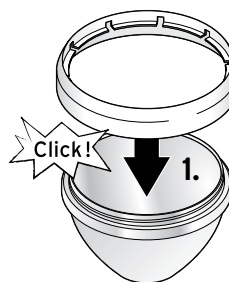
- ▷ Výrobok prípadne nechajte pred čistením vychladnúť na izbovú teplotu, aby nezmrzla voda.
- ▷ Pred prvým použitím a bezprostredne po každom použití dôkladne opláchnite výrobok teplou vodou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.

Výrobok nie je vhodný na umývanie v umývačkách riadu.

- ▷ Skôr než znovu na vnútornú misku nasadíte plastový a silikónový okraj, dôkladne všetky diely vysušte.



Silikónový okraj musí pevne sedieť v ryhe medzi plastovým okrajom a vnútornou miskou.

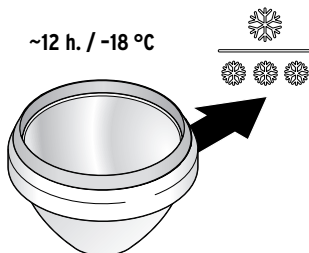


Plastový okraj sa musí počutelne a citelne zaistiť na vnútornej miske!

- ▷ Za účelom čistenia rozoberte výrobok podľa zobrazenia.

Používanie

1. Zabezpečte, aby všetky diely zmrzlinočára boli **absolútne suché** a aby plastový a silikónový okraj pevne sedeli na vnútornej miske. Prípadne odoberte vonkajšiu plastovú nádobu.

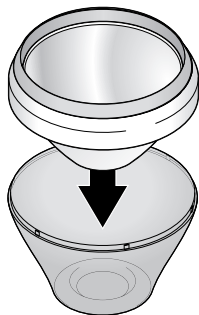


2. Vnútrotnú misku (**bez vonkajšej plastovej nádoby**) vložte **na min. 12 hodín** do mrazničky alebo mraziaceho boxu **s teplotou -18°C**.

Dbajte na to, aby vnútrotná miska vždy stála v mrazničke rovno a na rovnej ploche.

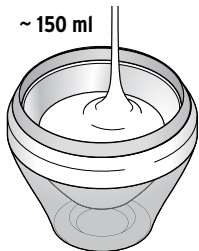
Tip: Pri nepoužití skladujte vnútrotnú misku vždy v mrazničke alebo mraziacom boxe - tak bude výrobok vždy k dispozícii na použitie!

3. Pripravte želanú zmrzlinovú zmes podľa receptu. Použite dobre vychladené prísady a zmrzlinovú zmes príp. ešte pred zamrazením vychladte. Ideálna teplota na spracovanie je 4,5 °C alebo menej.



4. Dostatočne vychladnutú vnútrotnú misku vyberte z mrazničky alebo z mraziaceho boxu a vložte ju do vonkajšej plastovej nádoby.

~ 150 ml



5. Do zmrzlinoča vložte cca 150 ml zmrzlinovej zmesi a ihneď začnite zmes miešať priloženou plastovou stierkou:

Ľadové kryštáliky, ktoré sa vytvorili na povrchu vnútornej misky z ušľachtilej ocele, ihneď odstráňte stierkou a vmiešajte ich do zmesi. V opačnom prípade sa na okraji vytvorí tvrdá ľadová vrstva, ktorá sa len ťažko nechá vmiešať do zmesi.

Častejšie premiešanie zabezpečí, aby sa nevytvárali väčšie ľadové kryštáliky a zmrzlina bola pekné krémová.

6. Keď začne zmrzlina mrznúť a spevnie, môžete k nej podľa chuti pridať napr. kúsky keksov alebo čokolády, ovocie, oriešky atď.

▷ Plastovú stierku občas otrite o silikónový okraj.



Po cca 10 minútach získa zmrzlina konzistenciu točenej zmrzliny.



Na získanie pevnejšej konzistencie postavte zmrzlinočač - bez vonkajšej plastovej nádoby - ešte raz na cca 10 až 20 minút do mrazničky alebo mraziaceho boxu.

Recepty

Všetky recepty sú na 6 porcií à cca 150 ml.

Môžete pridať podľa chuti kúsky keksov alebo čokolády, ovocie, oriešky atď.

Namiesto tekutého vanilkového extraktu môžete použiť aj dreň z vanilkových strukov.

Hotovú zmrzlinu ozdobte vaším obľúbeným sirupom, šľahačkou, čokoládovou alebo ovocnou polevou atď.

Skôr než začnete, dodržujte aj pokyny v kapitole „**Tipy a triky**“.

Jahodovo-limetková zmrzlina

250 g čerstvých jahôd

150 g cukru

1 štipka soli

1 PL čerstvo vytlačenej limetkovej šťavy

1 PL nastrúhanej limetkovej kôry

1 ČL vanilkového extraktu (= cca 5 ml)

300 ml smotany (min. 30 % tuku)

240 ml plnotučného mlieka

Tip: Veľké jahody by ste mali rozštvrtiť a malé rozpoliť, aby boli všetky kúsky približne rovnako veľké.

Jahody zmixujte s cukrom, soľou, limetkovou šťavou a kôrou a polovicou smotany (cca 150 ml).

Na záver pridajte zvyšnú smotanu a mlieko a všetko ešte raz premixujte.

Zmrzlinovú zmes vychladte pred ďalším spracovaním na cca 4,5 °C.

Do zmrzlinovača naplňte max. 150 ml zmrzlinovej zmesi a spracujte ju podľa opisu v kapitole „Používanie“.

Broskyňová zmrzlina

4 stredne veľké čerstvé broskyne
nakrájané na mesiačiky

2 PL čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy
(= cca 30 ml)

1 štipka soli

240 ml plnotučného mlieka

150 g cukru

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

240 ml smotany (min. 30 % tuku)

Tip: Čerstvé broskyne blanšírujte cca 30 sekúnd vo vriacej vode a následne ich ihneď ponorte do studenej vody, aby sa dala ľahšie odstrániť šupka.

Broskyne zmixujte spolu s cukrom, citrónovou šťavou, soľou a polovicou smotany (cca 120 ml).

Na záver pridajte zvyšnú smotanu a mlieko a všetko ešte raz premixujte.

Zmrzlinovú zmes vychladte pred ďalším spracovaním na cca 4,5 °C.

Do zmrzlinovača naplňte max. 150 ml zmrzlinovej zmesi a spracujte ju podľa opisu v kapitole „Používanie“.

Vanilková zmrzlina

360 ml plnotučného mlieka

130 g cukru

1 PL + 1 ČL vanilkového extraktu (= cca 20 ml)

360 ml smotany (min. 30 % tuku)

1 štipka soli

Všetky prísady spolu mixujte cca 3 minúty v stredne veľkej miske na mixovanie, kým sa nerozpustí cukor a nevznikne homogénna zmes.

Zmrzlinovú zmes vychladte pred ďalším spracovaním na cca 4,5 °C.

Do zmrzlinovača naplňte max. 150 ml zmrzlinovej zmesi a spracujte ju podľa opisu v kapitole „Používanie“.

Čokoládová zmrzlina

360 ml plnotučného mlieka

150 g cukru

1 PL vanilkového extraktu (= cca 15 ml)

360 ml smotany (min. 30 % tuku)

75 g kakaového prášku

1 štipka soli

Všetky prísady spolu zmixujte, kým sa kakaový prášok rovnomerne nerozpustí a nevznikne homogénna zmes.

Prikrytú zmrzlinovú zmes nechajte pred ďalším spracovaním cca 30 minút vychladieť na teplotu cca 4,5 °C.

Zmes následne znovu dôkladne premiešajte.

Do zmrzlinovača naplňte max. 150 ml zmrzlinovej zmesi a spracujte ju podľa opisu v kapitole „Používanie“.

Citrónový sorbet

240 ml studenej vody

160 ml čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy

(z cca 5 citrónov)

80 ml čerstvo vylisovanej pomarančovej šťavy

(z 1 malého pomaranča)

200 g cukru

ľadová voda

1 PL nastrúhanej citrónovej kôry

Vodu krátko povarte s cukrom a nastrúhanou citrónovou kôrou v malom hrnci. Potom znížte teplotu a zmes niekoľko minút povarte, kým sa nerozpustí cukor.

Zmes zoberte od sporáka a naplňte ju do veľkej odmerky s objemom minimálne 1 liter. Pridajte citrónovú a pomarančovú šťavu a do zmesi doplňte ľadovú vodu do objemu 900 ml.

Zmrzlinovú zmes vychladte pred ďalším spracovaním na cca 4,5 °C.

Do zmrzlinovača naplňte max. 150 ml zmrzlinovej zmesi a spracujte ju podľa opisu v kapitole „Používanie“.

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a chráni životné prostredie.

Likvidujte obal podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.

Výrobok môžete zlikvidovať v komunálnom odpade. Chladiaca látka, ktorú obsahuje, je neškodná pre životné prostredie.

Číslo výrobku: 358 542

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

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