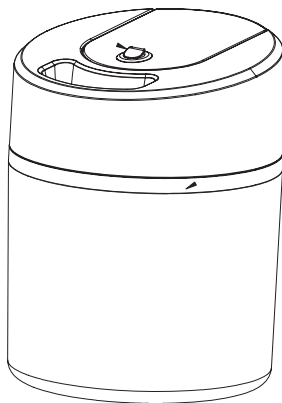


guzzanti

Výrobník zmrzliny
Výrobník zmrzliny
Lodziarka
Fagylaltgép
Aparat za pripravo sladoleda

GZ-1510



CZ

SK

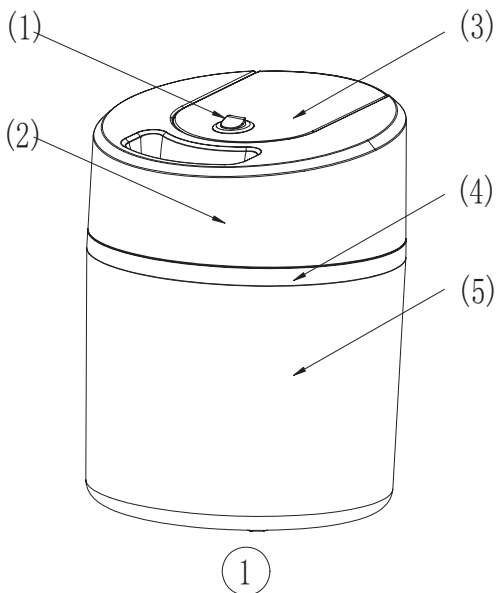
PL

H

SI

Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo

Popis spotřebiče



- 1 - Spínač zapnutí/vypnutí
- 2 - Průhledné víko
- 3 - Horní díly
- 4 - Kryt nádoby
- 5 - Tělo nádoby

Důkladně si přečtěte tento návod před použitím a odložte si jej pro případné použití v budoucnosti.

Bezpečnostní pokyny

Při použití výrobniku zmrzliny musíte dodržovat základní bezpečnostní pravidla k snížení rizika požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění, včetně následujících.

1. Přečtěte si všechny pokyny před použitím.
2. Držte kabely/zástrčku spotřebiče mimo vodu a jiné tekutiny z důvodu rizika zasažení elektrickým proudem.
3. Děti smí používat výrobník zmrzliny pouze pod dohledem dospělé osoby.
4. Odpojte spotřebič po použití, při sestavení a před čištěním.
5. Nedotýkejte se rotujících částí. Při použití spotřebiče držte ruce, vlasy, oděvy, lyžičky nebo jiné náčiní mimo spotřebič, abyste jej nepoškodily.
6. Pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič, ihned jej přestaňte používat. Odneste jej do nejbližšího autorizovaného servisního střediska ke kontrole, opravě nebo nastavení. - Použití příslušenství od jiných výrobců může způsobit riziko požáru, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
7. Použití příslušenství od jiných výrobců může způsobit požár, zasažení elektrickým proudem nebo zranění.
8. Nepoužívejte venku.
9. Nenechávejte přívodní kabel viset přes okraj stolu a držte jej mimo horkých ploch.
10. Během použití spotřebiče se nedotýkejte mrazicí mísy holýma rukama a vařečkou, mohly byste poškodit spotřebič nebo způsobit zranění.
11. Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Jakékoliv údržby kromě čištění a zákaznické údržby smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

Nepoužívejte mrazicí misku na ohni, horké plotně ani nenechávejte vystavenou zdroji tepla, ani ji nemyjte v myčce nádobí, v opačném případě riskujete požár, zasažení elektrickým proudem nebo zranění a také znemožnění dalšího chlazení.

Návod k použití si uschovejte na bezpečném místě.

Pouze pro použití v domácnosti

Speciální pokyny k instalaci přívodního kabelu

Za účelem snížení nebezpečí způsobeného navíjením dlouhého přívodního kabelu je tento spotřebič vybavený kratším kabelem, který lze uskladnit pod kryt, pokud se spotřebič nepoužívá.

Můžete použít také dlouhý kabel, podle aktuální situace.

Pokud používáte prodlužovací kabel, dbejte na označení na prodlužovacím kabelu, aby odpovídal parametrům výrobce zmrzliny. Prodlužovací kabel vedte správně, vyhněte se místům, kde mají přístup děti nebo zvířata, nebo přes okraj stolu, kde můžete o něj zavazit.

Pozor:

Pro 120 V napětí používá spotřebič polarizovanou zástrčku (jeden kolík je širší než druhý). K snížení rizika zasažení elektrickým proudem tento konektor odpovídá polarizované zásuvce pouze jedním směrem. Pokud nelze zástrčku zcela zasunout do zásuvky, zkuste ji zasunout obráceně. Pokud to stále nefunguje, kontaktujte profesionálního technika a nepokoušejte se jej opravovat svépomocně.

Pozor

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Ostatní údržbu kromě čištění a uživatelské údržby musí provádět pouze kvalifikovaný technik.

- Neponořujte základnu do vody.
- Pozor: Uživatel nesmí opravovat žádné komponenty uvnitř spotřebiče.
- Spotřebič smí opravovat pouze kvalifikovaný technik.
- Ujistěte se, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí na výrobním štítku.
- Nikdy nečistěte drsnými prášky nebo tvrdými předměty.

Úvod

Spotřebič je vhodný pro přípravu kvalitní zmrzliny, sýru, sorbetu a želé! Vychutnejte si nový spotřebič! Uspokojí různé požadavky na chuť, pokud přidáte směs do výrobníku a zapnete na pozici „1“, poté začne mixovací motor běžet. Po přibližně 30-40 minutách si můžete vychutnat požadovanou zmrzlinu!

Před prvním použitím

Neponořujte spotřebič do vody. K čištění používejte pouze vlhkou utěrku. Umyjte průhledné víko, mrazicí mísu, hlavní tělo, hřidel a mixovací lopatku v teplé vodě se saponátem k odstranění zbytků nečistot z výroby. Nepoužívejte drsné mycí prostředky ani tvrdé předměty k čištění spotřebiče. Neponořujte motorovou jednotku do vody. Používejte pouze vlhkou utěrku k vyčištění vnějšího povrchu.

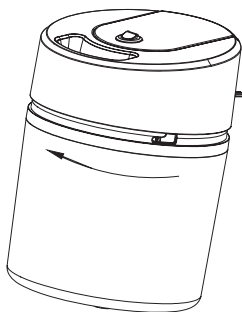
Doba mražení a příprava mrazicí mísy

Dříve než začnete, musí být mrazicí mísa zcela zmrazená. Před zmražením vyčistěte a vysušte mrazicí mísu. Nedávejte směs do mrazicí mísy a nezmrazujte společně v mrazáku!

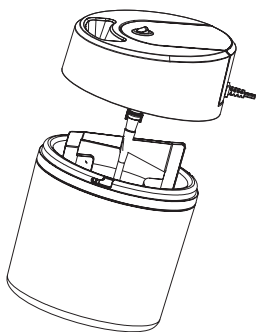
Abyste zabránili poškození během mražení, zabalte mrazicí mísu do plastového pytle. Postavte mrazicí mísu na rovný povrch uvnitř mrazáku k dosažení mrazicího efektu. Pokud je okolní teplota uvnitř mrazáku nižší než -18°C , doba mražení je kolem 12 hodin (pokud chcete přidat velký objem směsi, doba mražení může být delší). Pro kontrolu, zda je tekutina v mrazicí míse zmrazená, pouze jí jemně zatřepete. Pokud neslyšíte protékání tekutiny, znamená to že tekutina je zmrazená. Vyčistěte a vysušte mrazicí mísu. Vložte mísu do sáčku, abyste zabránili „popálení“ mrazem. Ujistěte se, zda mísa stojí na rovném povrchu k zajištění rovnoměrného mražení. Pokud je teplota v mrazáku nižší než -18° , doba mražení je přibližně 16 hodin (v případě většího objemu směsi může být doba delší).

Vlastnosti a výhody

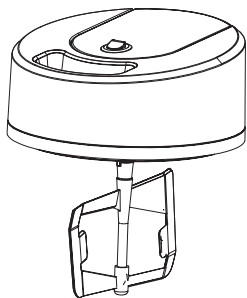
1. Plnicí otvor je průhledný a díky tomu můžete vidět proces výroby zmrzliny.
2. Mixovací lopatka mixuje a provzdušňuje směs pro výrobu jemné krémové zmrzliny.
3. 1.5 L mrazicí mísa — uvnitř nádoby s dvojitou dutinou je mrazicí tekutina. Pokud vyteče mrazicí tekutina z nádoby, přestaňte ji používat a vyměňte za novou.
4. Spínač zapnutí/vypnutí slouží k ovládání mixovacího motoru.
5. Prostor pro uskladnění kabelu je vybavený silikonovým těsněním pro ochranu před přetečením tekutiny. Při uskladnění výrobce zmrzliny můžete uložit přívodní kabel v prostoru pro kabel a poté zavřít kryt. V takovém případě nevidíte na povrchu spotřebiče žádný kabel.
6. Mrazicí mísa je vybavena madlem k zvednutí mísy. Nemanipulujte s mísou nadměrnou silou, v opačném případě může mísa padnout na podlahu a poškodit se, což znemožní mrazicí funkci mísy.
7. Gumové nožičky - slouží k zvýšení stability spotřebiče během použití.
8. Tento spotřebič obsahuje bezpečnostní funkci, která automaticky zastaví motor v případě přehřátí. Pokud je náplň příliš hustá, nebo spotřebič je v provozu příliš dlouho, motor se může zastavit.



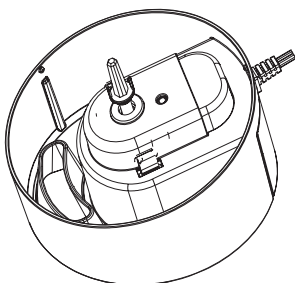
(2)



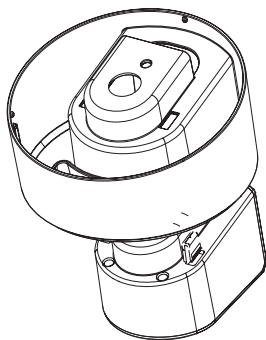
(3)



(4)



(5)



(6)

- (6) - Chladicí nádoba
- (7) - Hřídel
- (8) - Mixovací lopatky
- (9) - Motorová jednotka
- (10) - Průhledný kryt

Sestavení a demontáž

Rozeberte spotřebič podle obrázků 1-6, při sestavení postupujte v opačném pořadí. Podle obrázku 6 jemně uzamkněte průhledné víko a motorovou jednotku. Podle obrázku 5 přitlačte na hřídel 4 a mixovací lopatku. Podle obrázku 3 nasadte chladicí nádobu na základní jednotku, jemně otočte nádobou pro správné zajištění. Nasadte kryt podle obrázku 2, tři výstupky průhledného víka zapadnou do třech zářezů na nádobě.

Výroba zmrzliny

1. Vyměňte chladicí mísu z mrazáku (odstraňte plastový sáček).
Zvedněte madlo na zadní straně nádoby.
Poznámka: chladicí mísa se ihned ohřívá, proto musíte postupovat rychle.
2. Použijte přiložené recepty. Protože směs zmrzliny během míchání nabere na objemu, nalijte směs do nádoby maximálně do 1/2.
3. S hřídelí vloženou do krytu, mixovací lopatkou, kryt se dvěma pozicemi zajištění zasuňte jemně dolů pro spojení krytu s nádobou.
4. Dejte požadované příchutě přes plnicí otvor.
5. Přepněte přepínač napájení do pozice „1“, mixovací rameno se začne otáčet.
6. Měkká krémová zmrzlina bude hotova během 30-40 minut. Doba výroby závisí od specifické kapacit výroby a receptu. Předchlazené suroviny mohou zkrátit dobu přípravy.

Poznámka: Nemíchejte zmrzlinu příliš dlouhou dobu, v opačném případě bude zmrzlina příliš hustá, čímž se může přetížit motor. Pokud se tak stane, vypněte přístroj nastavením přepínače do pozice „0“ a zmrzlinu vyndejte z chladicí nádoby pomocí lžice, kterou můžete ihned konzumovat.

Poznámka: zmrzlina při míchání v chladicí míse tuhne z měkké na tvrdou.

Doporučené ochucení

Následující příchutě můžete najít v prodejnách s potravinami, kde se mohou lišit v závislosti od oblasti (například, zmrzlina a některé příchutě mohou být u sebe, zatímco jiné příchutě můžete najít v oddělení pro pečení).

Pozor: nepoužívejte celou čokoládu, neboť může způsobit zablokování motoru.

Bezpečnostní funkce

Výrobek zmrzliny obsahuje ochrannou funkci proti přehřátí motoru. Pokud se zmrzlina připravuje příliš dlouhou dobu, nebo připravujete velmi velké množství, může se vyskytnout automatické vypnutí motoru.

Demontáž a čištění

Uchopte dvěma rukama sestavu krytu a otočte proti směru hodinových ručiček, následně zvedněte kryt, mixovací lopatka zůstane v chladicí míse. Vyndejte hřídel s krytem pro snadné čištění, podle obrázku 6. Vyndejte mixovací lopatku a zmrzlinu z nádoby pomocí lžice, pro snadné čištění.

Obráťte kryt vzhůru dnem a stiskněte tlačítko podle obrázku 6, čímž uvolníte průhledný kryt pro snadné čištění.

Odstranění možných problémů

Problémy	Řešení
Zmrzlinu nelze připravit v očekávané době.	<ol style="list-style-type: none">1. Zkontrolujte správnost receptu.2. Uložte mrazicí mísu do mrazáku na více než 12 hodin a nenechávejte ji po vyjmutí z mrazáku bez použití déle než 5 minut.3. Ujistěte se, zda je přepínač zapnutí/vypnutí v pozici „1“.
Motor je zablokovaný.	Pravděpodobně je směs příliš hustá, nebo doba přípravy příliš dlouhá, nebo jsou některé ingredience příliš velké. Zkontrolujte dobu přípravy.
Mixovací lopatka se neotáčí.	<ol style="list-style-type: none">1. Zkontrolujte, zda jsou mixovací lopatka a hřídel správně propojené a zkontrolujte, zda je spotřebič zapnutý.2. Pravděpodobně je směs příliš hustá, nebo doba přípravy příliš dlouhá, nebo jsou některé ingredience příliš velké.

Čištění

1. Před čištěním spotřebiče odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
2. Tělo spotřebiče: použijte vlhkou utěrku k vyčištění a pak osušte. Nepoužívejte drsné prostředky ani neponořujte mísu do vody.
3. Chladicí nádoba, průhledný kryt, hřídel, mixovací lopatka: dejte do vody saponát na nádobí a poté vysušte. Nečistěte v myčce nádobí. Nepoužívejte drsné nástroje k čištění spotřebiče. Nikdy nepoužívejte kovovou lžici k vyndávání zmrzliny z mrazicí nádoby.
4. Elektrické díly čistěte pouze vlhkou utěrkou.

Uskladnění

Suchý spotřebič uskladněte na suchém místě, nevystavujte jej přímému slunečnímu záření. Před chlazením dejte chladicí mísu do sáčku. Nádobu nepoužívejte k uskladnění zmrzliny v mrazáku. Zmrzlinu dejte do uzavřené nádoby, výsledek bude lepší.

Záruka

Po dobu 1 roku. Záruka se vztahuje pouze na jednoho uživatele. Při reklamaci předložte platný doklad o zakoupení. Spotřebič se musí používat pouze v domácnosti. Tato záruka se nevztahuje na použití spotřebiče na komerční účely.

Poskytujeme bezplatnou záruku na spotřebič v trvání 1 roku od data zakoupení, v případě běžného použití, na vady materiálu nebo výroby. Doporučujeme vyplnit přiloženou registrační kartu k rychlému ověření datum koupě.

Abyste mohl využít záruční služby, potřebujete také znát datum zakoupení. Pokud neznáte datum zakoupení, záruční doba se bude vztahovat na datum výroby přístroje.

Pokud se spotřebič porouchá během záruční lhůty, zajistíme bezplatnou opravu nebo výměnu přístroje.

Poznámka: pro zajištění bezpečné přepravy přístroje jej dobře zabalte. Neneseme odpovědnost za poškození způsobená během přepravy. Na ztrátu nebo poškození přístroje se naše záruka nevztahuje.

Pro přístroj se musí používat pouze originální náhradní díly.

Přístroj smí opravovat pouze naši kvalifikovaní servisní technici, v opačném případě se na přístroj nevztahuje záruka.

V případě nesprávného použití, přepravy nebo jiného nestandardního použití se na takové poškození záruka nevztahuje.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Výroba osm 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

3/2 šálku smetany, zchlazené

1 – 2 čajové lžičky vanilkového extraktu, k ochucení

V střední míse použijte ruční mixér nebo metličku k smíchání mléka a cukru, dokud se cukr nerozpustí, přibližně 1 – 2 minuty na nízké rychlosti. Smíchejte smetanu a vanilku podle chuti.

Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte mixovat do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Nutriční analýza na porci:

Kalorie 239 (68% tuku), uhloh. 17 g. proteiny 2 g, tuk 18 g, nasycený tuk 11 g, cholesterol 69 mg, sod. 30 mg

OBMĚNY:

Peppermint: Nahradte vanilku 1 až 1-1/2 čajové lžičky čistého peppermintového extraktu (pro chuť). Nasekejte oblíbenou hořkou nebo polosladkou čokoládu na nerovnoměrné kousky. Přidejte nasekanou čokoládu během posledních 5 minut mixování.

Pekanové máslo: rozpustěte 1 kousek nesoleného másla v pánvi. Přidejte 1 šálek důkladně nasekaných pekanů a 1 čajovou lžičku soli. Vařte na střední teplotě, často míchejte, dokud pekany mírně nezžhnědou. Odstavte z plotny, nechte odtéct (máslo bude mít pekanovou příchut' a můžete jej ponechat pro jiné účely). Nechte pekany zcela vychladnout. Přidejte opečené máslové pekany během posledních 5 minut mixování.

Sušenky a smetana: přidejte 3/4 šálku nahrubo nasekaných sušenek oblíbené chuti (čokoládové lupínky, Oreo., Mint Oreo., apod.) během posledních 5 minut mixování.

ZÁKLADNÍ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba osm 1/2 porcí.

1 šálek plnotučného mléka

1/2 šálku krystalového cukru

240 g nebo 8 uncí hořkosladké nebo polosladké čokolády (vaši oblíbenou), nalámejte na 1 cm kousky

1 šálek smetany, dobře vychlazené

1 čajovou lžičku vanilkového extraktu

Ohřejte mléko, dokud nezačne bublat kolem okrajů (na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru s kovovým nožem zpracujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda jemně nasekaná. Přidejte horké mléko, zpracujte, dokud není směs hladká. Přelijte do střední mísy a nechte směs vychladnout. Smíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Zapněte spotřebič, nalijte směs do mrazicí mísy a nechte mixovat do ztuhnutí, přibližně 15 – 20 minut.

Nutriční analýza na porci:

Kalorie 370 (60% tuku), uhlohydráty 34 g, proteiny 3 g, tuk 25 g, nasycený tuk 11 g, cholesterol 65 mg, sod. 31 mg

OBMĚNY:

Čokoládové mandle: přidejte 1/2 čajové lžičky čistého mandlového extraktu s vanilkou. Přidejte 1/2 - 3/4 šálku nasekaných ochucených mandlí nebo nasekaných mandlí v čokoládě během posledních 5 minut mražení.

Čokoládové sušenky: přidejte 1/2 - 1 šálek nasekaných sušenek během posledních 5 minut mražení.

Čokoládový fontán: přidejte 1/2 - 1 šálek nasekaného jeden den starého čokoládového koláče během posledních 5 minut mražení.

Čokoládově marshmallový vír: když dáváte zmrzlinu do nádoby k mražení, pokryjte ji kapkami oblíbené čokoládové polevy a kousky marshmallow crème (pusinky).

ANANASOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

50 g konzervovaného ananasu nebo ananasu se šťávou

1/3 šálku (v balení) neslazených kokosových vloček

2/3 šálku bílého cukru

1 polévková lžíce čerstvé pomerančové šťávy

3/4 šálku plnotučného mléka

Sůl

1 šálek kokosového mléka

1 čajovou lžičku vanilkového extraktu nebo rumové esence

Ananas, kokosové vločky, cukr, kokosové mléko a pomerančovou šťávu dejte do mixovací láhve (nebo do robotu s čepelí tvaru „S“), smíchejte na vysoké rychlosti dohladka. Přimíchejte mléko, míchejte metličkou. Pokud vám směs zůstane, odložte ji do chladničky pro pozdější použití.

Otevřete výrobek zmrzliny, nalijte ingredience. Míchejte do požadovaného ztuhnutí. Po 12-15 minutách v chladničce bude směs hotová. Pokud ještě není, pokračujte v míchání do dosažení požadované tuhosti několik minut.

Nutriční analýza na porci:

Kalorie: 157 (20% tuku), uhloh.: 31 g, proteiny: 2 g, tuk: 4 g, nasycený tuk: 3 g, cholesterol: 4 mg, sod.: 26 mg, vápník: 47 mg, vláknina: 1 g

SARS NÁPOJ

Chutná jako oblíbený nápoj z obchodu

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

12 g láhev SARS, chuť může být light nebo little light

1/2 šálku nízkotučného slazeného kondenzovaného mléka

1/2 nízkotučného nebo běžného míchaného nápoje

Dejte všechny ingredience do střední mísy a smíchejte.

Otevřete výrobek zmrzliny, nalijte všechny ingredience. Smíchejte do požadovaného ztuhnutí. Po 12-15 minutách chlazení zkontrolujte tuhost. Pokud není dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, často kontrolujte.

Nutriční hodnota na porci

Kalorie: 86 (8% tuku), uhloh.: 18 g, proteiny: 2 g, tuk 1 g, nasycený tuk: 1 g, sod.: 43 mg, vápník: 55 mg, vláknina: 0 g

POMERANČOVÝ CELECOXIB MAY

Přibližně 8 porcí, každá 1/2 šálku

13/4 šálku mražené koncentrované pomerančové šťávy, roztopené

1/4 šálku bílého cukru

1 1/2 šálku plnotučného mléka

2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

1/2 šálku odtučněného nebo běžného míchaného nápoje

Koncentrovanou pomerančovou šťávu, cukr, mléko a vanilku dejte do mixovací nádoby (nebo do mixéru s nožem tvaru „S“) a míchejte na vysokém stupni dohladka. Pokud směs ihned nespoteřebujete, dejte do chladničky.

Otevřete přístroj, nalijte směs. Míchejte do požadované tuhosti. Po přibližně 12-15 minutách zkontrolujte tuhost. V případě potřeby přidejte ještě několik minut do požadované tuhosti.

Nutriční hodnota na porci

Kalorie: 142 (11% tuku), uhloh.: 29 g, proteiny: 2 g, tuk: 2 g, nasycený tuk: 1 g, cholesterol: 7 mg, sod.: 46 mg, vápník: 85 mg, vláknina: 0 g

KRÉMOVÉ ŽELÉ S BROSKVEMI

Přibližně 8 porcí, každá 1/2 šálku

500 g broskví (čerstvé nebo mražené, rozmražené)

2/3 šálku bílého cukru

1/2 šálku medu nebo broskvové šťávy

1 1/2 polévkových lžic čerstvé citronové šťávy

3/4 šálku plnotučného mléka

3/4 šálku odtučněného nebo běžného míchaného nápoje

1/4 čajové lžičky čistého mandlového extraktu, volitelné

Broskve, cukr, medové broskve a citronovou šťávu dejte do mísy a zmixujte (nebo pomocí robota s nožem tvaru „S“), na vysoké rychlosti dohladka. Přidejte mléko a dobře promíchejte. Přidejte mandlový extrakt podle chuti.

Nalijte směs do výrobníku zmrzliny. Nechte zchladit do požadované tuhosti. Po přibližně 12-15 minutách zkontrolujte tuhost. Pokud zmrzlina není dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, a kontrolujte tuhost každých několik minut.

Nutriční analýza na porci:

Kalorie: 122 (8% tuku), uhloh.: 27 g, proteiny: 2 g, tuk: 1 g, nasycený tuk: 1 g, cholesterol: 4 mg, sod.: 51 mg, vápník: 50 mg, vláknina: 1 g

ČERSTVÝ CITRONOVÝ SORBET

Pár plátků citronového sorbetu pro přidání chuti.

Výroba osm 1/2 porcí.

2 šálky křišťálového cukru

2 šálky vody

1 1/2 šálku čerstvé citronové šťávy

2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

1/2 polévkové lžice jemně nasekané citronové kůry

Smíchejte cukr a vodu v pánvi a uveďte do varu na střední teplotě.

Poté snižte plamen pro pomalé vaření 3-5 minut, bez míchání. Dokud

se cukr nerozpustí, poté dostatečně zchladte, je hotový jednoduchý

sirup. Sirup si můžete připravit předem ve větším množství. Po uvaření přidejte citronovou šťávu a kůru, poté dobře promíchejte.

Otevřete výrobní zmrzliny, nalijte směs. Míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 204 (0% tuku), uhlohydráty: 54 g, proteiny: 0 g, tuk 0 g, nasycený tuk: 0 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 2 mg, vápník: 5 mg, vláknina: 0 g.

TMAVÝ ČOKOLÁDOVÝ SORBET

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

2 1/2 šálků vody

1 1/2 šálků hnědého cukru, drceného

1 1/2 šálků neslazeného kakaa

1 čajová lžička skořice

1 polévková lžice čistého vanilkového extraktu

Nalijte vodu a cukr do 31/2 pánve, nastavte teplotu, míchejte do rozpuštění cukru. Vmíchejte kakaový prášek a skořici; pomalu vařte. Pomalu vařte 3 minuty, často míchejte. Prolijte směs přes síto do pánve. Přimíchejte vanilkový extrakt.

Zakryjte, dejte do chladničky na 8 hodin.

Nalijte směs do výrobníku zmrzliny, míchejte do požadované tuhosti.

Po 12-15 minutách, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 151 (11% tuk), uhlohydráty: 37 g, proteiny: 2 g, tuk: 2 g, nasycený tuk: 1 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 89 mg, vápník: 44 mg, vláknina: 4 g.

TŘEŠŇOVĚ-VANILKOVÝ MRAŽENÝ SÝR

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

340 gramů konzervovaných odpeckovaných třešní, mohou být mražené nebo roztočené

1 šálek plnotučného mléka

1/4 šálku bílého cukru

1 čajová lžička čistého vanilkového extraktu

11/2 šálku nízkotučného nebo odtučněného vanilkového sýru

Třešně, mléko, cukr a vanilku dejte do mísy a mixujte 40-50 sekund dohladka. Dejte do mísy, vmíchejte sýr. Pokud směs nespotebujete ihned, můžete odložit do chladničky.

Nalijte směs do výrobníku zmrzliny. Po 12-15 minutách chlazení zkontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 171 (19% tuk), uhlohydráty: 29 g, proteiny: 6 g, tuk: 4 g, nasycený tuk: 0 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 32 mg, vápník: 111 mg, vláknina: 1 g.

BORŮVKOVÝ SORBET

Přibližně 8 porcí, každá 1/2 šálku

11/3 šálků bílého cukru

2/3 šálku vody

56 gramů čerstvých nebo mražených borůvek (nejlepší jsou lesní)

3 polévkové lžíce čerstvé citronové šťávy

2 polévkové lžíce světlého kukuřičného sirupu

Cukr a vodu dejte do mísy a vařte na střední teplotě. Vařte na nízké teplotě přibližně 3-5 minut, dokud se nerozpustí cukr, bez stálého míchání. Promíchejte, dokud se borůvky nerozdělí. Směs borůvek zchlaďte 10-15 minut, dejte do mixovací mísy, přidejte citronovou šťávu; rychle míchejte dohladka; přimíchejte kukuřičný sirup. Přelijte směs přes síto k odstranění semínek. Zakryjte a zchlaďte před výrobou zmrzliny nejméně 4 hodiny.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 139 (2% tuk), uhlohydráty: 35 g, proteiny: 0 g, tuk: 0 g, nasycený tuk: 0 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 4 mg, vápník: 6 mg, vláknina: 1 g.

MRAŽENÝ SÝR Z ČERVENÝCH MALIN

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

12 uncí čerstvých červených malin

3/4 šálku bílého cukru

1/4 šálku čerstvé pomerančové šťávy

1/2 šálku plnotučného mléka

11/3 šálků vanilkového nízkotučného nebo odtučněného sýru

Maliny, cukr a pomerančovou šťávu dejte do nádoby (nebo mixéru s nožem tvaru „S“), smíchejte na vysokém stupni dohladka. Pokud je to nutné, přelijte směs přes síto k odstranění semínek (potlačte dřevěnou špachtlí). Dejte červené maliny do střední pánve. Vmíchejte mléko a sýr a promíchejte metličkou.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 113 (3% tuk), uhlohydráty: 26 g, proteiny: 2 g, tuk: 0 g, nasycený tuk: 0 g, cholesterol: 2 mg, sod.: 27 mg, vápník: 75 mg, vláknina: 1 g.

JAHODOVO BANÁNOVÝ MRAŽENÝ SÝR

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

1 velký (přibližně 20 g) banán, oloupaný, nakrájejte na malé kousky
200 g čerstvých jahod, mražených nebo rozmražených
1/2 šálku bílého cukru

1/2 šálku plnotučného mléka

1/4 šálku pomerančového koncentrátu

1/2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

11/2 šálků nízkotučného nebo odtučněného vanilkového sýru

Banán, jahody, cukr, mléko, koncentrovanou šťávu a vanilku dejte do mísy (nebo mixujte robotem s nožem tvaru „S“) na vysoké rychlosti dohladka. Dejte do středné pánve, vmíchejte mléko a sýr a míchejte metličkou.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 113 (7% tuk), uhlohydráty: 24 g, proteiny: 4 g, tuk: 1 g, nasycený tuk: 1 g, cholesterol: 4 g, sod.: 33 mg, vápník: 89 mg, vláknina: 1 g.

ČOKOLÁDOVÝ MRAŽENÝ SÝR

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

1 šálek plnotučného mléka, ohřejte jemně

220 g polosladké čokolády, nasekané

1/4 šálku bílého cukru

2 šálky nízkotučného nebo odtučněného sýru

1 čajová lžička čistého vanilkového extraktu

Čokoládu a cukr vmíchejte do ohřátého mléka. Míchejte do roztopení čokolády, cukru, poté zchlaďte na pokojovou teplotu. Přidejte sýr a vanilku, míchejte metličkou.

Dejte do výrobniku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 179 (44% tuk), uhlohydráty: 23 g, proteiny: 5 g, tuk: 10 g, nasycený tuk: 6 g, cholesterol: 4 mg, sod.: 41 mg, vápník: 121 mg, vláknina: 1 g.

MRAŽENÝ MOCHA LATTE SÝR

S chutí mražené sýrové kávy

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

3/4 šálku plnotučného mléka

1/3 šálku drceného hnědého cukru

2 polévkové lžíce bílého cukru

11/2-2 polévkových lžic neslazeného kaka, přidejte podle chuti

11/2-2 polévkových lžic instantní espresso kávy, podle chuti

2 šálky nízkotučného nebo odtučněného vanilkového sýru

1/3 šálku míchaného nápoje

1 čajová lžička vanilkového extraktu

Mléko, cukr, kakaový prášek a espresso prášek dejte do střední pánve. Pomocí ručního mixéru (na nízké rychlosti přibližně 1-2 minuty) nebo metličkou míchejte do rozpuštění cukru. Vmíchejte sýr a vanilku. Dejte do výrobniku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 99 (15% tuk), uhlohydráty: 18 g, proteiny: 3 g, tuk: 2 g, nasycený tuk: 1 g, cholesterol: 6 mg, sod.: 43 mg, vápník: 118 mg, vláknina: 0 g.

DÝŇOVÝ KOLÁČ SE ZMRZLINOU

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

1 1/4 šálků plnotučného mléka

3/4 šálku drceného světlého nebo tmavého cukru

1 1/4 polévkových lžic melasového nebo tmavého kukuřičného sirupu

1 1/3 šálků pyré z dýně

1 čajová lžička skořice

3/4 čajové lžičky zázvoru

1/8 čajové lžičky muškátového oříšku

1 1/2 šálků smetany

Čistý vanilkový extrakt 1 šálek

Mléko, hnědý cukr, melasu, pyré z dýně, skořici, zázvor a muškátový oříšek smíchejte v nádobě.

Rychle míchejte (přibližně 30 sekund) dohladka. Přidejte zbývající mléko a smetanu.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 217 (58% tuk), uhlohydráty: 21 g, proteiny: 2 g, tuk: 14 g, nasycený tuk: 9 g, cholesterol: 53 mg, sod.: 35 mg, vápník: 85 mg, vláknina: 1 g.

VANILKOVÝ MRAŽENÝ SÝR

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

1 1/3 šálků plnotučného mléka

2/3 šálku bílého cukru

2 1/2 šálků nízkotučného nebo odtučněného vanilkového sýru

1 čajová lžička čistého vanilkového extraktu

Nalijte mléko a cukr do střední pánve. Ručním mixérem (na nízké rychlosti míchejte 1-2 minuty) nebo šlehejte do rozpuštění cukru, vmíchejte sýr a vanilku.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 99 (10% tuk), uhlohydráty: 19 g, proteiny: 4 g, tuk: 1 g, nasycený tuk: 1 g, cholesterol: 6 mg, sod.: 54 mg, vápník: 126 mg, vláknina: 0 g.

BANÁNOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

2 středně velké banány, ne přezrálé, nakrájejte na malé kousky

2/3 šálku bílého cukru

1 polévková lžíce čerstvé citronové šťávy

3/4 šálku plnotučného mléka

1/2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

11/3 šálků smetany

1-2 kapky potravinářského barviva, pro barvu banánu, volitelné

Banán, cukr, citronovou šťávu, plnotučného mléka a vanilkový extrakt dejte do mixovací nádoby, rychle míchejte (přibližně 40-50 sekund) dohladka. Vmíchejte smetanu. Pokud chcete, přidejte barvivo.

Nalijte mléko a cukr do střední pánve. Ručním mixérem (na nízké rychlosti míchejte 1-2 minuty) nebo šlehejte do rozpuštění cukru, vmíchejte sýr a vanilku.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 193 (56% tuk), uhlohydráty: 20 g, proteiny: 1 g, tuk: 12 g, nasycený tuk: 7 g, cholesterol: 46 mg, sod.: 21 mg, vápník: 44 mg, vláknina: 0 g.

Čokoládově banánový krém:

1/4 šálku neslazeného kakaového prášku a 1/4 šálku čokoládového sirupu s pěti prvními ingrediencemi dejte do mixéru a míchejte stejným způsobem.

KOKOSOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

2/3 šálku neslazených kokosových vloček

2/3 šálku bílého cukru

1 šálek slaneého kokosového mléka (nepoužívejte obyčejné mléko)

1/2 čajové lžičky kokosové esence

1/2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

1 šálek plnotučného mléka

11/4 šálků smetany

Kokosové vločky, cukr, slané kokosové mléko, kokosovou a vanilkovou esenci dejte do mixovací nádoby, rychle míchejte (přibližně 40-50 sekund) dohladka.

Dejte do mísy, přimíchejte mléko a čerstvou smetanu.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 206 (62% tuk), uhlohydráty: 18 g, proteiny: 2 g, tuk: 15 g, nasycený tuk: 10 g, cholesterol: 44 mg, sod.: 37 mg, vápník: 49 mg, vláknina: 0 g.

ZMRZLINA S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM

Krémová zmrzlina s chutí arašídového másla je oblíbená u všech věkových kategorií

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

2 šálky krémového arašídového másla

2/3 šálku bílého cukru

1 šálek plnotučného mléka

11/2 šálků míchaného nápoje

11/4 čajových lžiček čistého vanilkového extraktu

Dejte máslo a cukr do střední pánve. Míchejte metličkou dohladka.

Přidejte mléko a cukr, míchejte dokud se nerozpustí. Přimíchejte míchaný nápoj a vanilku.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 265 (58% tuk), uhlohydráty: 21 g, proteiny: 8 g, tuk: 18 g, nasycený tuk: 6 g, cholesterol: 17 mg, sod.: 150 mg, vápník: 76 mg, vláknina: 2 g.

ZMRZLINA Z TROPICKÉHO OVOCE

Přidejte mango a papáju pro tropickou chuť

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

2/3 šálku roztopené koncentrované pomerančové šťávy nebo pomerančové šťávy

2/3 šálku (5 uncí) mangového pyré

2/3 šálku (6 uncí) papájového pyré

2/3 šálku bílého cukru

1/2 polévkové lžíce čerstvé citronové šťávy

1/2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

2/3 šálku plnotučného mléka

2/3 šálku smetany

Koncentrovanou pomerančovou šťávu, pyré z manga a papáje, cukr, citronovou šťávu, vanilkový extrakt a mléko dejte do mixovací nádoby, míchejte na vysokém stupni (přibližně 1 minutu) dohladka.

Dejte do střední pánve, vyšlehejte do krému.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 159 (35% tuk), uhlohydráty: 25 g, proteiny: 1 g, tuk: 6 g, nasycený tuk: 4 g, cholesterol: 24 mg, sod.: 17 mg, vápník: 39 mg, vláknina: 1 g.

KÁVOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

1 šálek plnotučného zchlazeného mléka

1/2 šálku bílého cukru

1/4 šálku drceného hnědého cukru

1-11/4 polévkových lžic instantního espresso prášku nebo kávy, podle chuti

2 šálky zchlazené smetany

1 čajová lžička vanilkového extraktu

Mléko, hnědý cukr a espresso prášek dejte do pánve. Ručně míchejte (pomalu, přibližně 1-2 minuty) nebo mixérem (pomalu, 1-2 minuty) do rozpuštění cukru. Podle chuti vmíchejte čerstvé mléko a vanilkový extrakt.

Dejte do výrobníku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 257 (67% tuk), uhlohydráty: 19 g, proteiny: 3 g, tuk: 19 g, nasycený tuk: 12 g, cholesterol: 72 mg, sod.: 44 mg, vápník: 95 mg, vláknina: 0 g.

KRÉMOVÝ SÝR

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

450 g nízkotučného krémového sýru, nakrájeného na 2 cm kousky, při pokojové teplotě

1 plechovka (300 g) slazeného kondenzovaného mléka

1 šálek míchaného nápoje

1 čajová lžička vanilkového extraktu

1/2 čajové lžičky čisté citronové esence

1/2 čajové lžičky čistého mandlového extraktu

Sýr a slazené mléko dejte do střední pánve. Ručním mixérem (na nízké rychlosti, přibližně 1-2 minuty) míchejte dohladka. Vmíchejte míchaný nápoj, citronovou esenci nebo mandlový extrakt.

Dejte do výrobniku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 228 (33% tuk), uhlohydráty: 29 g, proteiny: 8 g, tuk: 8 g, nasycený tuk: 5 g, cholesterol: 19 mg, sod.: 317 mg, vápník: 189 mg, vláknina: 0 g.

JAHODOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku
220 g jahod - čerstvé nebo mražené
2/3 šálku bílého cukru
1/4 čajové lžičky vanilkového extraktu
2/3 šálku plnotučného mléka
11/3 šálků smetany

Jahody, cukr, vanilku a mléko dejte do mixovací nádoby nebo míchejte mixérem s nožem tvaru „S“ na vysoké rychlosti (přibližně 40-50 sekund) dohladka. Vmíchejte vyšlehanou smetanu.

Dejte do výrobniku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 178 (60% tuk), uhlohydráty: 17 g, proteiny: 1 g, tuk: 12 g, nasycený tuk: 8 g, cholesterol: 46 mg, sod.: 20 mg, vápník: 46 mg, vláknina: 1 g.

MÁTOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku
1 šálek plnotučného mléka
3/4 šálku bílého cukru
2 šálky zchlazené smetany
1 čajová lžička peprmintové esence (namísto peprmintu nebo máty peprné)
4-5 kapky zeleného nebo růžového potravinářského barviva

Nalijte mléko a cukr do střední pánve. Mixérem (na nízké rychlosti míchejte přibližně 1-2 minuty) do rozpouštění cukru.

Vmíchejte vyšlehanou smetanu a mátovou esenci, přidejte správné množství barviva.

Nalijte do výrobniku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 238 (68% tuk), uhlohydráty: 17 g, proteiny: 2 g, tuk: 19 g, nasycený tuk: 12 g, cholesterol: 69 mg, sod.: 30 mg, vápník: 60 mg, vláknina: 0 g.

OBYČEJNÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

1 šálek plnotučného zchlazeného mléka

3/4 šálku bílého cukru

2 šálky smetany

1-2 čajové lžičky vanilkového extraktu, přidejte podle chuti

Nalijte mléko a cukr do střední pánve, ručním mixérem (na nízké rychlosti míchejte přibližně 1-2 minuty) nebo metličkou do rozpouštění cukru.

Podle chuti přidejte vyšlehanou smetanu a vanilku.

Nalijte do výrobniku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 238 (68% tuk), uhlohydráty: 17 g, proteiny: 2 g, tuk: 19 g, nasycený tuk: 12 g, cholesterol: 69 mg, sod.: 30 mg, vápník: 60 mg, vláknina: 0 g.

Nižší tuk:

1 šálek nízkotučného mléka (2%),

3/4 šálku bílého cukru

2 šálky zchlazeného míchaného nápoje

1-2 čajové lžičky vanilkového extraktu, podle chuti

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 132 (40% tuk)

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Přibližně 10 porcí, každá 1/2 šálku

2/3 šálku neslazeného kakaového prášku (nejlepší je nizozemský)

1/2 šálku bílého cukru

1/3 šálku hnědého cukru

1 šálek plnotučného mléka

2 šálky smetany

1 čajová lžička vanilkového extraktu

Dejte kakaový prášek a cukr do střední pánve, dobře smíchejte metličkou a odstraňte hrudky. Přidejte mléko, ručním mixérem míchejte (na nízké rychlosti přibližně 1-2 minuty) nebo šlehejte do rozpuštění cukru, mléka a kakaového prášku. Vmíchejte máslo a vanilkový extrakt.

Nalijte do výrobku zmrzliny a míchejte do požadovaného ztuhnutí 12-15 minut, kontrolujte tuhost. Pokud není zmrzlina dostatečně tuhá, pokračujte v míchání, kontrolujte pravidelně.

Nutriční hodnoty na porci:

Tuk: 6 g, nasycený tuk: 4 g, cholesterol: 29 mg, sod.: 32 mg, vápník: 81 mg, vláknina: 0 g.

SNADNÝ ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

Podle výše uvedeného postupu.

Nutriční hodnoty na porci:

Kalorie: 255 (62% tuk), uhlohydráty: 23 g, proteiny: 3 g, tuk: 18 g, nasycený tuk: 12 g, cholesterol: 69 mg, sod.: 33 mg, vápník: 75 mg, vláknina: 3 g.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnění kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobku k profesionální či jiné výtěžné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Přijetí/jméno:

Stát/PSC/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



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 doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých 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 uživatele v zemích Evropské unie

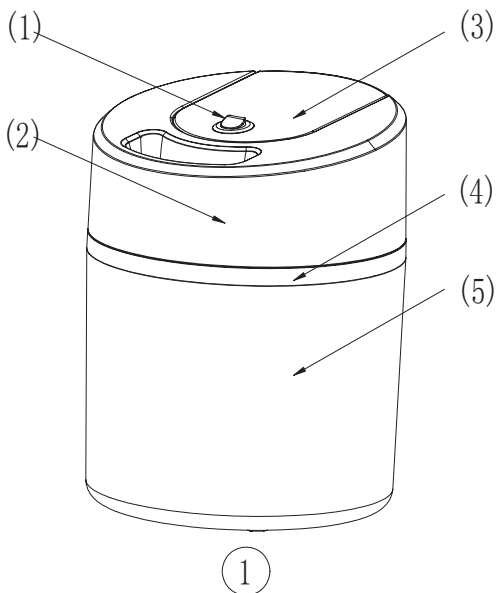
Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Popis spotrebiča



1

- 1 - Spínač zapnutia/vypnutia
- 2 - Priehľadné veko
- 3 - Horné diely
- 4 - Kryt nádoby
- 5 - Telo nádoby

Dôkladne si prečítajte tento návod pred použitím a odložte si ho pre prípadné použitie v budúcnosti.

Bezpečnostné pokyny

Pri použití výrobníka zmrzliny musíte dodržiavať základné bezpečnostné pravidlá pre zníženie rizika požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo zranenia, vrátane nasledujúcich.

1. Prečítajte si všetky pokyny pred použitím.
2. Držte káble/zástrčku spotrebiča mimo vody a inej tekutiny z dôvodu rizika zasiahnutia elektrickým prúdom.
3. Deti môžu používať výrobník zmrzliny len pod dohľadom dospeléj osoby.
4. Odpojte spotrebič po použití, pri zostavení a pred čistením.
5. Nedotýkajte sa rotujúcich častí. Pri použití spotrebiča držte ruky, vlasy, odevy, lyžičky alebo iné náradie mimo spotrebiča, aby ste ho nepoškodili.
6. Ak je poškodený prívodný kábel alebo samotný spotrebič, ihneď ho prestaňte používať. Odnesť ho do najbližšieho autorizovaného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie. - Použitie príslušenstva od iných výrobcov môže spôsobiť riziko požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo zranenie.
7. Použitie príslušenstva od iných výrobcov môže spôsobiť požiar, zasiahnutie elektrickým prúdom alebo zranenie.
8. Nepoužívajte zariadenie vonku.
9. Nenechávajte prívodný kábel visieť cez okraj stolu a držte ho mimo horúcich plôch.
10. Počas použitia spotrebiča sa nedotýkajte mraziacej misy holými rukami a varechou, mohli by ste poškodiť spotrebič alebo spôsobiť zranenie.
11. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Akékoľvek údržby okrem čistenia a zákazníckej údržby môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

Nepoužívajte mraziacu misku na ohni, horúcej platni ani nenechávajte vystavenú zdroju tepla, ani ju neumývajte v umývačke riadu, v opačnom prípade riskujete požiar, zasiahnutie elektrickým prúdom, zranenie a tiež znemožnenie ďalšieho chladenia.

Návod na obsluhu si uschovajte na bezpečnom mieste.

Len pre použitie v domácnosti.

Špeciálne pokyny na inštaláciu prírodného kábla

Za účelom zníženia nebezpečenstva spôsobeného navíjaním dlhého prírodného kábla je tento spotrebič vybavený kratším káblom, ktorý je možné uskladniť pod kryt, ak sa spotrebič nepoužíva.

Môžete použiť aj dlhý kábel, podľa aktuálnej situácie.

Ak používate predlžovací kábel, dbajte na označenie na predlžovacom kábli, aby zodpovedal parametrom výrobníka zmrzliny. Predlžovací kábel vedte správne, vyhňte sa miestam, kde majú prístup deti alebo zvieratá, alebo cez okraj stola, kde oň môžete zavadiť.

Pozor:

Pre 120 V napätie používa spotrebič polarizovanú zástrčku (jeden kolík je širší ako druhý). Na zníženie rizika zasiahnutia elektrickým prúdom tento konektor zodpovedá polarizovanej zásuvke len jedným smerom. Ak nie je možné zástrčku úplne zasunúť do zásuvky, skúste ju zasunúť naopak. Ak to stále nefunguje, kontaktujte profesionálneho technika a nepokúšajte sa ho opravovať svojpomocne.

Pozor

Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Ostatnú údržbu okrem čistenia a užívateľskej údržby musí vykonávať len kvalifikovaný technik.

- Neponárajte základňu do vody.
- Pozor: Užívateľ nesmie opravovať žiadne komponenty v spotrebiči.
- Spotrebič môže opravovať len kvalifikovaný technik.
- Uistite sa, že napätie v elektrickej sieti zodpovedá napätiu na výrobnom štítku.
- Nikdy nečistite drsnými práškami alebo tvrdými predmetmi.

Úvod

Spotrebič je vhodný na prípravu kvalitnej zmrzliny, syra, sorbetu a želé! Vychutajte si nový spotrebič! Uspokojí rôzne požiadavky na chuť, ak pridáte zmes do výrobníka a zapnete na pozíciu „1“, potom začne mixovací motor pracovať. Po približne 30-40 minútach si môžete vychutnať požadovanú zmrzlinu!

Pred prvým použitím

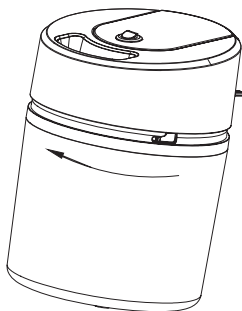
Neponárajte spotrebič do vody. Na čistenie používajte len vlhkú utierku. Umyte priehľadné veko, mraziacu misu, hlavné telo, hriadeľ a mixovaciu lopatku v teplej vode so saponátom pre odstránenie zvyškov nečistôt z výroby. Nepoužívajte drsné umývacie prostriedky ani tvrdé predmety na čistenie spotrebiča. Neponárajte motorovú jednotku do vody. Používajte len vlhkú utierku na vyčistenie vonkajšieho povrchu.

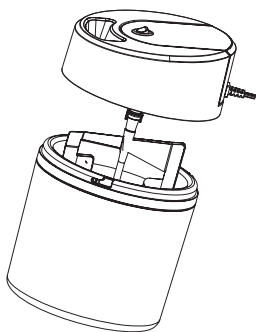
Čas mrazenia a príprava mraziacej misy

Skôr ako začnete, musí byť mraziaca misa úplne zmrazená. Pred zmrazením vyčistite a vysušte mraziacu misu. Nedávajte zmes do mraziacej misy a nezmrazujte spoločne v mrazničke! Aby ste zabránili poškodeniu počas mrazenia, zabalte mraziacu misu do plastového vrečka. Postavte mraziacu misu na rovný povrch v mrazničke pre dosiahnutie mraziaceho efektu. Ak je okolitá teplota v mrazničke nižšia ako -18 °C, čas mrazenia je približne 12 hodín (ak chcete pridať veľký objem zmesi, čas mrazenia môže byť dlhší). Pre kontrolu, či je tekutina v mraziacej mise zmrazená, ju len jemne pretrepte. Ak nepočujete pretekajúcu tekutinu, znamená to že tekutina je zmrazená. Vyčistite a vysušte mraziacu misu. Vložte misu do sáčka, aby ste zabránili „popáleniu“ mrazom. Uistite sa, že misa stojí na rovnom povrchu pre zaistenie rovnomerného mrazenia. Ak je teplota v mrazničke nižšia ako -18°, čas mrazenia je približne 16 hodín (v prípade väčšieho objemu zmesi môže byť čas dlhší).

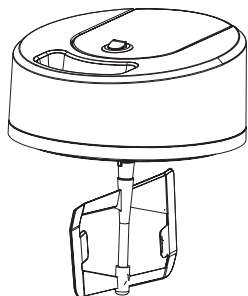
Vlastnosti a výhody

1. Plniaci otvor je priehľadný a vďaka tomu môžete vidieť proces výroby zmrzliny.
2. Mixovacia lopatka mixuje a prevzdušňuje zmes pre výrobu jemnej krémovej zmrzliny.
3. 1,5 L mraziaca misa - v nádobe s dvojistou dutinou je mraziaca tekutina. Ak vytečie mraziaca tekutina z nádoby, prestaňte ju používať a vymeňte ju za novú.
4. Spínač zapnutia/vypnutia slúži na ovládanie mixovacieho motora.
5. Priestor na uskladnenie kábla je vybavený silikónovým tesnením pre ochranu pred pretečením tekutiny. Pri uskladnení výrobníka zmrzliny môžete uložiť prívodný kábel v priestore pre kábel a potom zatvoriť kryt. V takom prípade nevidíte na povrchu spotrebiča žiadny kábel.
6. Mraziaca misa je vybavená madlom na zdvihnutie misy. Nemanipulujte s misou nadmernou silou, v opačnom prípade môže misa padnúť na podlahu a poškodiť sa, čo znemožní mraziaci funkciu misy.
7. Gumové nožičky - slúžia na zvýšenie stability spotrebiča počas použitia.
8. Tento spotrebič obsahuje bezpečnostnú funkciu, ktorá automaticky zastaví motor v prípade prehriatia. Ak je náplň veľmi hustá, alebo je spotrebič v prevádzke veľmi dlho, motor sa môže zastaviť.

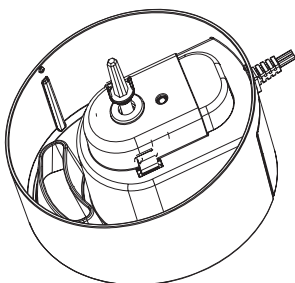




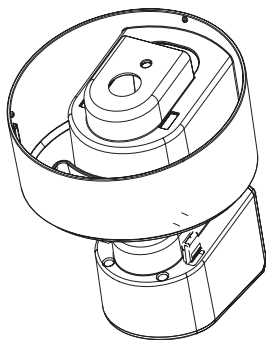
(3)



(4)



(5)



(6)

- (6) - Chladiaca nádoba
- (7) - Hriadeľ
- (8) - Mixovacie lopatky
- (9) - Motorová jednotka
- (10) - Priehľadný kryt

Zostavenie a demontáž

Rozoberte spotrebič podľa obrázkov 1-6, pri zostavení postupujte v opačnom poradí. Podľa obrázka 6 jemne uzamknite priehľadné veko a motorovú jednotku. Podľa obrázka 5 pritlačte na hriadeľ 4 a mixovacie lopatku. Podľa obrázka 3 naložte chladiacu nádobu na základnú jednotku, jemne otočte nádobou pre správne zaistenie. Naložte kryt podľa obrázku 2, tri výstupky priehľadného veka zapadnú do troch zárezov na nádobe.

Výroba zmrzliny

1. Vyberte chladiacu misu z mrazničky (odstráňte plastový sáčok).
Zodvihnite madlo na zadnej strane nádoby.
Poznámka: chladiaca misa sa ihneď ohrieva, preto musíte postupovať rýchlo.
2. Použite priložené recepty. Pretože zmes zmrzliny počas miešania zväčší objem, nalejte zmes do nádoby maximálne do 1/2.
3. S hriadeľou vloženou do krytu, mixovacou lopatkou, krytom s dvomi pozíciami zaistenia zasuňte jemne dolu pre spojenie krytu s nádobou.
4. Dajte požadované príchute cez plniaci otvor.
5. Prepnite prepínač napájania do pozície „1“, mixovacie rameno sa začne otáčať.
6. Mäkká krémová zmrzlina bude hotová počas 30-40 minút.
Čas výroby závisí od špecifickej kapacity výroby a receptu.
Predchladené suroviny môžu skrátiť čas prípravy.

Poznámka: Nemiešajte zmrzlinu veľmi dlho, v opačnom prípade bude zmrzlina veľmi hustá, čím sa môže preťažiť motor. Ak sa tak stane, vypnite prístroj nastavením prepínača do pozície „0“ a zmrzlinu vyberte z chladiacej nádoby pomocou lyžice, ktorou môžete ihneď konzumovať.

Poznámka: zmrzlina pri miešaní v chladiacej mise tuhne z mäkkej na tvrdú.

Odporúčané ochutenie

Nasledujúce príchute môžete nájsť v predajniach s potravinami, kde sa môžu líšiť v závislosti od oblasti (napríklad, zmrzlina a niektoré príchute môžu byť pri sebe, zatiaľ čo iné príchute môžete nájsť v oddelení na pečenie).

Pozor: nepoužívajte celú čokoládu, pretože môže spôsobiť zablokovanie motora.

Bezpečnostné funkcie

Výrobník zmrzliny obsahuje ochrannú funkciu proti prehriatiu motora. Ak sa zmrzlina pripravuje veľmi dlhý čas, alebo pripravujete veľmi veľké množstvo, môže sa vyskytnúť automatické vypnutie motora.

Demontáž a čistenie

Uchopte dvomi rukami zostavu krytu a otočte proti smeru hodinových ručičiek, následne zodvihnite kryt, mixovacia lopatka zostane v chladiacej mise. Vyberte hriadel s krytom pre ľahšie čistenie, podľa obrázka 6.

Vyberte mixovaciu lopatku a zmrzlinu z nádoby pomocou lyžice, pre ľahké čistenie.

Otočte kryt hore dnom a stlačte tlačidlo podľa obrázka 6, čím uvoľníte priehľadný kryt na ľahké čistenie.

Odstránenie možných problémov

Problémy	Riešenie
Zmrzlinu nie je možné pripraviť v očakávanom čase.	<ol style="list-style-type: none">1. Skontrolujte správnosť receptu.2. Uložte mraziacu misu do mrazničky na viac ako 12 hodín a nenechávajte ju po vybratí z mrazničky bez použitia dlhšie ako 5 minút.3. Uistite sa, že je prepínač zapnutia/vypnutia v pozícii „1“.
Motor je zablokovaný.	Pravdepodobne je zmes veľmi hustá, alebo čas prípravy veľmi dlhý, alebo sú niektoré ingrediencie veľmi veľké. Skontrolujte čas prípravy.
Mixovacia lopatka sa neotáča.	<ol style="list-style-type: none">1. Skontrolujte, či sú mixovacie lopatka a hriadeľ správne prepojené a skontrolujte, či je spotrebič zapnutý.2. Pravdepodobne je zmes veľmi hustá, alebo čas prípravy veľmi dlhý, alebo sú niektoré ingrediencie veľmi veľké.

Čistenie

1. Pred čistením spotrebiča odpojte zástrčku od sieťové zásuvky.
2. Telo spotrebiča: použite vlhkú utierku na vyčistenie a potom vysušte. Nepoužívajte drsné prostriedky ani neponárajte misu do vody.
3. Chladiaca nádoba, priehľadný kryt, hriadeľ, mixovacia lopatka: dajte do vody saponát na riad a potom vysušte. Nečistite v umývačke riadu. Nepoužívajte drsné nástroje na čistenie spotrebiča. Nikdy nepoužívajte kovovú lyžicu na vyberanie zmrzliny z mraziacej nádoby.
4. Elektrické diely čistite len vlhkou utierkou.

Uskladnenie

Suchý spotrebič uskladnite na suchom mieste, nevystavujte ho priamemu slnečnému žiareniu. Pred chladením dajte chladiacu misu do sáčka. Nádobu nepoužívajte na uskladnenie zmrzliny v mrazničke. Zmrzlinu dajte do uzatvorenej nádoby, výsledok bude lepší.

Záruka

Počas 1 roka. Záruka sa vzťahuje len na jedného užívateľa. Pri reklamácii predložte platný doklad o zakúpení. Spotrebič sa musí používať len v domácnosti. Táto záruka sa nevzťahuje na použitie spotrebiča na komerčné účely.

Poskytujeme bezplatnú záruku na spotrebič v trvaní 1 roka od dátumu zakúpenia, v prípade bežného použitia, na chyby materiálu alebo výroby.

Odporúčame vyplniť priloženú registračnú kartu pre rýchle overenie dátumu zakúpenia.

Aby ste mohli využiť záručnú službu, potrebujete poznať aj dátum zakúpenia. Ak neviete dátum zakúpenia, záručná doba sa bude vzťahovať na dátum výroby prístroja.

Ak sa spotrebič pokazí počas záručnej doby, zaistíme bezplatnú opravu alebo výmenu prístroja.

Poznámka: na zaistenie bezpečnej prepravy prístroja ho dobre zabaľte. Nenesieme zodpovednosť za poškodenia spôsobená počas prepravy. Na stratu alebo poškodenie prístroja sa naša záruka nevzťahuje.

Na prístroj sa musia používať len originálne náhradné diely.

Prístroj môžu opravovať len naši kvalifikovaní servisní technici, v opačnom prípade sa na prístroj nevzťahuje záruka.

V prípade nesprávneho použitia, prepravy alebo iného neštandardného použitia sa na také poškodenie záruka nevzťahuje.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

1 pohár plnotučného mlieka

1/2 pohára kryštálového cukru

3/2 pohára smotany, schladenej

1 – 2 čajové lyžičky vanilkového extraktu, na ochutenie

V strednej mise použite ručný mixér alebo metličku na zmiešanie mlieka a cukru, pokým sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti.

Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie 239 (68% tuku), uhľoh. 17 g, proteíny 2 g, tuk 18 g, nasýtený tuk 11 g, cholesterol 69 mg, sod. 30 mg

OBMENY:

Pepermint: Nahradte vanilku 1 až 1-1/2 čajové lyžičky čistého pepermintového extraktu (pre chuť). Nasekajte obľúbenú horkú alebo polosladkú čokoládu na nerovnomerné kúsky. Pridajte nasekanú čokoládu počas posledných 5 minút mixovania.

Pekanové maslo: rozpustite 1 kúsok nesoleného masla v panvici. Pridajte 1 pohár dôkladne nasekaných pekanov a 1 čajovú lyžičku soli. Varte na strednej teplote, často miešajte, pokým pekany mierne nezhnednú. Odstavte z platne, nechajte odtečť (maslo bude mať pekanovú príchuť a môžete ho ponechať na iné účely). Nechajte pekany úplne vychladnúť. Pridajte opečené maslové pekany počas posledných 5 minút mixovania.

Sušienky a smotana: pridajte 3/4 pohára nahrubo nasekaných sušienok obľúbenej chuti (čokoládové lupienky, Oreo., Mint Oreo., a pod.) počas posledných 5 minút mixovania.

ZÁKLADNÁ ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

1 pohár plnotučného mlieka

1/2 pohár kryštálového cukru

240 g alebo 8 uncí horkosladkej alebo polosladkej čokolády (vašej obľúbenej), nalámte na 1 cm kúsky

1 pohár, dobre vychladený

1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu

Ohrejte mlieko, pokým nezačne bublať okolo okrajov (na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre). V mixéri s kovovým nožom spracujte cukor s čokoládou, pokým nie je čokoláda jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko, spracujte, pokým nie je zmes hladká. Prelejte do strednej misy a nechajte zmes vychladnúť. Zmiešajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zapnite spotrebič, nalejte zmes do mraziacej misy a nechajte mixovať do stuhnutia, približne 15 – 20 minút.

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie 370 (60% tuku), uhľohydráty 34 g, proteíny 3 g, tuk 25 g, nasýtený tuk 11 g, cholesterol 65 mg, sod. 31 mg

OBMENY:

Čokoládové mandle: pridajte 1/2 čajové lyžičky čistého mandľového extraktu s vanilkou. Pridajte 1/2 - 3/4 pohára nasekaných ochutených mandlí alebo nasekaných mandlí v čokoláde počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládové sušienky: pridajte 1/2 - 1 pohára nasekaných sušienok počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládový fontán: pridajte 1/2 - 1 pohár nasekaného jeden deň starého čokoládového koláča počas posledných 5 minút mrazenia.

Čokoládovo marshmallový vír: keď dávate zmrzlinu do nádoby na mrazenie, pokryte ju kvapkami obľúbenej čokoládovej polevy a kúsky marshmallow crème (pusinky).

ANANÁSOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

50 g konzervovaného ananásu alebo ananásu so šťavou

1/3 pohára (v balení) nesladených kokosových vložiek

2/3 pohára cukru

1 polievková lyžica čerstvej pomarančovej šťavy

3/4 pohára mlieka

Sol'

1 pohár kokosového mlieka

1 čajová lyžička vanilkového extraktu alebo rumovej esencie

Ananás, kokosové vložky, cukor, kokosové mlieko a pomarančovú šťavu dajte do mixovacej fľaše (alebo do robota s čepeľou tvaru „S“), zmiešajte na pri nízkej rýchlosti dohľadka. Primiešajte mlieko, miešajte metličkou. Ak vám zmes zostane, odložte ju do chladničky pre neskoršie použitie.

Otvorte výrobnik zmrzliny, nalejte ingrediencie. Miešajte do požadovaného stuhnutia. Po 12-15 minútach v chladničke bude zmes hotová. Ak ešte nie je, pokračujte v miešaní do dosiahnutia požadovanej tuhosti niekoľko minút.

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie: 157 (20% tuku), uhľoh.: 31 g, proteíny: 2 g, tuk: 4 g, nasýtený tuk: 3 g, cholesterol: 4 mg, sod.: 26 mg, vápnik: 47 mg, vláknina: 1 g

SARS NÁPOJ

Chutí ako obľúbený nápoj z obchodu

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

12 g fľaša SARS, chuť môže byť light alebo little light

1/2 pohára nízkotučného sladeného kondenzovaného mlieka

1/2 nízkotučného alebo bežného miešaného nápoja

Dajte všetky ingrediencie do strednej misy a zmiešajte.

Otvorte výrobnik zmrzliny, nalejte všetky ingrediencie. Zmiešajte do požadovaného stuhnutia. Po 12-15 minútach chladenia skontrolujte tuhosť. Ak nie je dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, často kontrolujte.

Nutričná hodnota na porciu

Kalórie: 86 (8% tuku), uhľoh.: 18 g, proteíny: 2 g, tuk 1 g, nasýtený tuk: 1 g, sod.: 43 mg, vápnik: 55 mg, vláknina: 0 g

POMARANČOVÝ CELECOXIB MAY

Približne 8 porcií, každá 1/2 pohára

13/4 pohára mrazenej koncentrovanej pomarančovej šťavy, roztopenej

1/4 pohára bieleho cukru

11/2 pohára plnotučného mlieka

2 čajové lyžičky čistého vanilkového extraktu

1/2 pohára odtučneného alebo bežného miešaného nápoja

Koncentrovanú pomarančovú šťavu, cukor, mlieko a vanilku dajte do mixovacej nádoby (alebo do mixéra s nožom tvaru „S“) a miešajte na vysokom stupni dohladka. Ak zmes ihneď nespotebujete, odložte do chladničky.

Otvorte prístroj, nalejte zmes. Miešajte do požadovanej tuhosti. Po približne 12-15 minútach skontrolujte tuhosť. V prípade potreby pridajte ešte niekoľko minút do požadovanej tuhosti.

Nutričná hodnota na porciu

Kalórie: 142 (11% tuku), uhľoh.: 29 g, proteíny: 2 g, tuk: 2 g, nasýtený tuk: 1 g, cholesterol: 7 mg, sod.: 46 mg, vápnik: 85 mg, vláknina: 0 g

KRÉMOVÉ ŽELÉ S BROSKYŇAMI

Približne 8 porcií, každá 1/2 pohára

500 g broskyň (čerstvé alebo mrazené, rozmrazené)

2/3 pohára bieleho cukru

1/2 pohára medu alebo broskyňovej šťavy

11/2 polievkových lyžíc čerstvej citrónovej šťavy

3/4 pohára plnotučného mlieka

3/4 pohára odtučneného alebo bežného miešaného nápoja

1/4 čajové lyžičky čistého mandľového extraktu, voliteľné

Broskyne, cukor, medové broskyne a citrónovú šťavu dajte do misy a zmixujte (alebo pomocou robota s nožom tvaru „S“), na vysokej rýchlosti dohladka. Pridajte mlieko a dobre premiešajte. Pridajte mandľový extrakt podľa chuti.

Nalejte zmes do výrobníka zmrzliny. Nechajte schladieť do požadovanej tuhosti. Po približne 12-15 minútach skontrolujte tuhosť. Ak zmrzlina nie je dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, a kontrolujte tuhosť každých niekoľko minút.

Nutričná analýza na porciu:

Kalórie: 122 (8% tuku), uhľoh.: 27 g, proteíny: 2 g, tuk: 1 g, nasýtený tuk: 1 g, cholesterol: 4 mg, sod.: 51 mg, vápnik: 50 mg, vláknina: 1 g

ČERSTVÝ CITRÓNOVÝ SORBET

Pár plátkov citrónového sorbetu pre pridanie chuti.

Výroba ôsmych 1/2 porcií.

2 poháre kryštálového cukru

2 poháre vody

1 1/2 pohára čerstvej citrónovej šťavy

2 čajové lyžičky čistého vanilkového extraktu

1/2 polievkovej lyžice jemne nasekanej citrónovej kôry

Zmiešajte cukor a vodu v panvici a uveďte do varu na strednej teplote. Potom znížte plameň pre pomalé varenie 3-5 minút, bez miešania. Pokým sa cukor nerozpustí, potom dostatočne schlaďte, je hotový jednoduchý sirup. Sirup si môžete pripraviť vopred vo väčšom množstve. Po uvarení pridajte citrónovú šťavu a kôru, potom dobre premiešajte.

Otvorenie výrobníka zmrzliny, nalejte zmes. Miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 204 (0% tuku), uhľohydráty: 54 g, proteíny: 0 g, tuk 0 g, nasýtený tuk: 0 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 2 mg, vápnik: 5 mg, vláknina: 0 g.

TMAVÝ ČOKOLÁDOVÝ SORBET

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

2 1/2 pohára vody

1 1/2 pohára hnedého cukru, drveného

1 1/2 pohára nesladeného kakaa

1 čajová lyžička škorice

1 polievková lyžica čistého vanilkového extraktu

Nalejte vodu a cukor do 31/2 panvice, nastavte teplotu, miešajte do rozpustenia cukru. Vmiešajte kakaový prášok a škoricu; pomaly varte. Pomaly varte 3 minúty, často miešajte. Prelejte zmes cez sito do panvice. Primiešajte vanilkový extrakt.

Zakryte, dajte do chladničky na 8 hodín.

Nalejte zmes do výrobníka zmrzliny, miešajte do požadovanej tuhosti.

Po 12-15 minútach, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 151 (11% tuk), uhľohydráty: 37 g, proteíny: 2 g, tuk: 2 g, nasýtený tuk: 1 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 89 mg, vápnik: 44 mg, vláknina: 4 g.

ČEREŠŇOVO-VANILKOVÝ MRAZENÝ SYR

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

340 gramov konzervovaných odkôstkovaných čerešní, môžu byť mrazené alebo roztopené

1 pohár plnotučného mlieka

1/4 pohára bieleho cukru

1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

11/2 pohára nízko- alebo odtučneného vanilkového syru

Čerešne, mlieko, cukor a vanilku dajte do misy a mixujte 40-50 sekúnd dohladka. Dajte do misy, vmiešajte syr. Ak zmes nespotrebuje ihneď, môžete odložiť do chladničky.

Nalejte zmes do výrobníka zmrzliny. Po 12-15 minútach chladenia skontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 171 (19% tuk), uhľohydráty: 29 g, proteíny: 6 g, tuk: 4 g, nasýtený tuk: 0 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 32 mg, vápnik: 111 mg, vláknina: 1 g.

ČUČORIEDKOVÝ SORBET

Približne 8 porcií, každá 1/2 pohára

11/3 pohára bieleho cukru

2/3 pohára vody

56 gramov čerstvých alebo mrazených čučoriedok (najlepšie sú lesné)

3 polievkové lyžice čerstvej citrónovej šťavy

2 polievkové lyžice svetlého kukuričného sirupu

Cukor a vodu dajte do misy a varte na strednej teplote. Varte na nízkej teplote približne 3-5 minút, pokým sa nerozpustí cukor, bez stáleho miešania. Premiešajte, pokým sa čučoriedky nerozdelia. Zmes čučoriedok schlaďte 10-15 minút, dajte do mixovacej misy, pridajte citrónovú šťavu; rýchlo miešajte dohľadka; primiešajte kukuričný sirup. Prelejte zmes cez sito pre odstránenie semienok. Zakryte a schlaďte pred výrobou zmrzliny najmenej 4 hodiny.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 139 (2% tuk), uhľohydráty: 35 g, proteíny: 0 g, tuk: 0 g, nasýtený tuk: 0 g, cholesterol: 0 mg, sod.: 4 mg, vápnik: 6 mg, vláknina: 1 g.

MRAZENÝ SYR Z ČERVENÝCH MALÍN

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

12 uncí čerstvých červených malín

3/4 pohára bieleho cukru

1/4 pohára čerstvej pomarančovej šťavy

1/2 pohára plnotučného mlieka

11/3 pohára vanilkového nízkotučného alebo odtučneného syru

Maliny, cukor a pomarančovú šťavu dajte do nádoby (alebo mixéra s nožom tvaru „S“), zmiešajte na vysokom stupni dohľadka. Ak je to nutné, prelejte zmes cez sitko pre odstránenie semienok (potlačte drevenou špachtľou). Dajte červené maliny do strednej panvice.

Vmiešajte mlieko a syr a premiešajte metličkou.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 113 (3% tuk), uhľohydráty: 26 g, proteíny: 2 g, tuk: 0 g, nasýtený tuk: 0 g, cholesterol: 2 mg, sod.: 27 mg, vápnik: 75 mg, vláknina: 1 g.

JAHODOVO BANÁNOVÝ MRAZENÝ SYR

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

1 veľký (približne 20 g) banán, olúpaný, nakrájajte na malé kúsky
200 g čerstvých jahôd, mrazených alebo rozmrazených
1/2 pohára bieleho cukru

1/2 pohára plnotučného mlieka

1/4 pohára pomarančového koncentrátu

1/2 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu

1 1/2 pohára nízkoťučného alebo odtučneného vanilkového syru

Banán, jahody, cukor, mlieko, koncentrovanú šťavu a vanilku dajte do misky (alebo mixujte robotom s nožom tvaru „S“) na vysokej rýchlosti dohľadka. Dajte do strednej panvice, vmiešajte mlieko a syr a miešajte metličkou.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 113 (7% tuk), uhľohydráty: 24 g, proteíny: 4 g, tuk: 1 g, nasýtený tuk: 1 g, cholesterol: 4 g, sod.: 33 mg, vápnik: 89 mg, vláknina: 1 g.

ČOKOLÁDOVÝ MRAZENÝ SYR

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

1 pohár plnotučného mlieka, ohrejte jemne

220 g polosladkej čokolády, nasekanej

1/4 pohára bieleho cukru

2 poháre nízkoťučného alebo odtučneného syru

1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

Čokoládu a cukor vmiešajte do ohriateho mlieka. Miešajte do roztopenia čokolády, cukru, potom schladte na izbovú teplotu. Pridajte syr a vanilku, miešajte metličkou.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak zmrzlina nie je dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 179 (44% tuk), uhľohydráty: 23 g, proteíny: 5 g, tuk: 10 g, nasýtený tuk: 6 g, cholesterol: 4 mg, sod.: 41 mg, vápnik: 121 mg, vláknina: 1 g.

MRAZENÝ MOCHA LATTE SYR

S chuťou mrazenej syrovej kávy

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

3/4 pohára plnotučného mlieka

1/3 pohára drveného hnedého cukru

2 polievkové lyžice bieleho cukru

1 1/2-2 polievkových lyžíc nesladeného kakaa, pridajte podľa chuti

1 1/2-2 polievkových lyžíc instantnej espresso kávy, podľa chuti

2 poháre nízko-tučného alebo odtučneného vanilkového syra

1/3 pohára miešaného nápoje

1 čajová lyžička vanilkového extraktu

Mlieko, cukor, kakaový prášok a espresso prášok dajte do strednej panvice. Pomocou ručného mixéra (na nízkej rýchlosti približne 1-2 minúty) alebo metličkou miešajte do rozpustenia cukru. Vmiešajte syr a vanilku.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 99 (15% tuk), uhľohydráty: 18 g, proteíny: 3 g, tuk: 2 g, nasýtený tuk: 1 g, cholesterol: 6 mg, sod.: 43 mg, vápnik: 118 mg, vláknina: 0 g.

DYŇOVÝ KOLÁČ SO ZMRZLINOU

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

1 1/4 pohára plnotučného mlieka

3/4 pohára drveného svetlého alebo tmavého cukru

1 1/4 polievkových lyžíc melasového alebo tmavého kukuričného sirupu

1 1/3 pohára pyré z dyne

1 čajová lyžička škorice

3/4 čajové lyžičky zázvoru

1/8 čajové lyžičky muškátového orieška

1 1/2 pohára smotany

Čistý vanilkový extrakt 1 pohár

Mlieko, hnedý cukor, melasu, pyré z dyne, škoricu, zázvor a muškátový oriešok zmiešajte v nádobe.

Rýchlo miešajte (približne 30 sekúnd) dohľadka. Pridajte zostávajúce mlieko a smotanu.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 217 (58% tuk), uhľohydráty: 21 g, proteíny: 2 g, tuk: 14 g, nasýtený tuk: 9 g, cholesterol: 53 mg, sod.: 35 mg, vápnik: 85 mg, vláknina: 1 g.

VANILKOVÝ MRAZENÝ SYR

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

1 1/3 pohára plnotučného mlieka

2/3 pohára bieleho cukru

2 1/2 pohára nízko-tučného alebo odtučneného vanilkového syra

1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

Nalejte mlieko a cukor do strednej panvice. Ručným mixérom (na nízkej rýchlosti miešajte 1-2 minúty) alebo šľahajte do rozpustenia cukru, vmiešajte syr a vanilku.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 99 (10% tuk), uhľohydráty: 19 g, proteíny: 4 g, tuk: 1 g, nasýtený tuk: 1 g, cholesterol: 6 mg, sod.: 54 mg, vápnik: 126 mg, vláknina: 0 g.

BANÁNOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

2 stredne veľké banány, nie prezreté, nakrájajte na malé kúsky

2/3 pohára bieleho cukru

1 polievková lyžica čerstvej citrónovej šťavy

3/4 pohára plnotučného mlieka

1/2 čajové lyžičky čistého vanilkového extraktu

11/3 pohára smotany

1-2 kvapky potravinárskeho farbiva, pre farbu banánu, voliteľné

Banán, cukor, citrónovú šťavu, plnotučného mlieka a vanilkový extrakt dajte do mixovacej nádoby, rýchlo miešajte (približne 40-50 sekúnd) dohladka. Vmiešajte smotanu. Ak chcete, pridajte farbivo.

Nalejte mlieko a cukor do strednej panvice. Ručným mixérom (na nízkej rýchlosti miešajte 1-2 minúty) alebo šľahajte do rozpustenia cukru, vmiešajte syr a vanilku.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 193 (56% tuk), uhľohydráty: 20 g, proteíny: 1 g, tuk: 12 g, nasýtený tuk: 7 g, cholesterol: 46 mg, sod.: 21 mg, vápnik: 44 mg, vláknina: 0 g.

Čokoládovo banánový krém:

1/4 šálku nesladeného kakaového prášku a 1/4 pohára čokoládového sirupu s piatimi prvými ingredienciami dajte do mixéra a miešajte rovnakým spôsobom.

KOKOSOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára
2/3 pohára nesladených kokosových vločiek
2/3 pohára bieleho cukru
1 pohár slaného kokosového mlieka (nepoužívajte obyčajné mlieko)
1/2 čajovej lyžičky kokosovej esencie
1/2 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu
1 pohár plnotučného mlieka
1 1/4 pohára smotany

Kokosové vločky, cukor, slané kokosové mlieko, kokosovú a vanilkovú esenciu dajte do mixovacej nádoby, rýchlo miešajte (približne 40-50 sekúnd) dohľadka.

Dajte do misy, primiešajte mlieko a čerstvú smotanu.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 206 (62% tuk), uhľohydráty: 18 g, proteíny: 2 g, tuk: 15 g, nasýtený tuk: 10 g, cholesterol: 44 mg, sod.: 37 mg, vápnik: 49 mg, vláknina: 0 g.

ZMRZLINA S ARAŠIDOVÝM MASLOM

Krémová zmrzlina s chuťou arašidového masla je obľúbená u všetkých vekových kategórií

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára
2 poháre krémového arašidového masla
2/3 pohára bieleho cukru
1 pohár plnotučného mlieka
1 1/2 pohára miešaného nápoje
1 1/4 čajových lyžičiek čistého vanilkového extraktu
Dajte maslo a cukor do strednej panvice. Miešajte metličkou dohľadka. Pridajte mlieko a cukor, miešajte pokým sa nerozpustí. Primiešajte miešaný nápoj a vanilku.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 265 (58% tuk), uhľohydráty: 21 g, proteíny: 8 g, tuk: 18 g, nasýtený tuk: 6 g, cholesterol: 17 mg, sod.: 150 mg, vápnik: 76 mg, vláknina: 2 g.

ZMRZLINA Z TROPICKÉHO OVOCIA

Pridajte mango a papáju pre tropickú chuť

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

2/3 pohára roztopenej koncentrovanej pomarančovej šťavy alebo pomarančovej šťavy

2/3 pohára (5 uncí) mangového pyrė

2/3 pohára (6 uncí) papájového pyrė

2/3 pohára bieleho cukru

1/2 polievkovej lyžice čerstvej citrónovej šťavy

1/2 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu

2/3 pohára plnotučného mlieka

2/3 pohára smotany

Koncentrovanú pomarančovú šťavu, pyrė z manga a papáje, cukor, citrónovú šťavu, vanilkový extrakt a mlieko dajte do mixovacej nádoby, miešajte na vysokom stupni (približne 1 minútu) dohladka.

Dajte do strednej panvice, vyšľahajte do krému.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak zmrzlina nie je dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 159 (35% tuk), uhľohydráty: 25 g, proteíny: 1 g, tuk: 6 g, nasýtený tuk: 4 g, cholesterol: 24 mg, sod.: 17 mg, vápnik: 39 mg, vláknina: 1 g.

KÁVOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

1 pohár plnotučného schladeného mlieka

1/2 pohára bieleho cukru

1/4 pohára drveného hnedého cukru

1-11/4 polievkových lyžíc instantného espresso prášku alebo kávy, podľa chuti

2 poháre schladenej smotany

1 čajová lyžička vanilkového extraktu

Mlieko, hnedý cukor a espresso prášok dajte do panvice. Ručne miešajte (pomaly, približne 1-2 minúty) alebo mixérom (pomaly, 1-2 minúty) do rozpustenia cukru. Podľa chuti vmiešajte čerstvé mlieko a vanilkový extrakt.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 257 (67% tuk), uhľohydráty: 19 g, proteíny: 3 g, tuk: 19 g, nasýtený tuk: 12 g, cholesterol: 72 mg, sod.: 44 mg, vápnik: 95 mg, vláknina: 0 g.

KRÉMOVÝ SYR

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

450 g nízkočučného krémoveho syra, nakrájaného na 2 cm kúsky, pri izbovej teplote

1 plechovka (300 g) sladeného kondenzovaného mlieka

1 pohár miešaného nápoja

1 čajová lyžička vanilkového extraktu

1/2 čajovej lyžičky čistej citrónovej esencie

1/2 čajovej lyžičky čistého mandľového extraktu

Syr a sladené mlieko dajte do strednej panvice. Ručným mixérom (na nízkej rýchlosti, približne 1-2 minúty) miešajte dohľadka. Vmiešajte miešaný nápoj, citrónovú esenciu alebo mandľový extrakt.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 228 (33% tuk), uhľohydráty: 29 g, proteíny: 8 g, tuk: 8 g, nasýtený tuk: 5 g, cholesterol: 19 mg, sod.: 317 mg, vápnik: 189 mg, vláknina: 0 g.

JAHODOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára
220 g jahôd - čerstvé alebo mrazené
2/3 pohára bieleho cukru
1/4 čajovej lyžičky vanilkového extraktu
2/3 pohára plnotučného mlieka
11/3 pohára smotany

Jahody, cukor, vanilku a mlieko dajte do mixovacej nádoby alebo miešajte mixérom s nožom tvaru „S“ na vysokej rýchlosti (približne 40-50 sekúnd) dohľadka. Vmiešajte vyšľahanú smotanu.

Dajte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, kontrolujte pravidelne.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 178 (60% tuk), uhľohydráty: 17 g, proteíny: 1 g, tuk: 12 g, nasýtený tuk: 8 g, cholesterol: 46 mg, sod.: 20 mg, vápnik: 46 mg, vláknina: 1 g.

MÄTOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára
1 pohár plnotučného mlieka
3/4 pohára bieleho cukru
2 poháre schladenej smotany
1 čajová lyžička pepermintovej esencie (namiesto pepermintu alebo mäty priepornej)
4-5 kvapky zeleného alebo ružového potravinárskeho farbiva

Nalejte mlieko a cukor do strednej panvice. Mixérom (na nízkej rýchlosti miešajte približne 1-2 minúty) do rozpustenia cukru. Vmiešajte vyšľahanú smotanu a mäťovú esenciu, pridajte správne množstvo farbiva. Nalejte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak zmrzlina nie je dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 238 (68% tuk), uhľohydráty: 17 g, proteíny: 2 g, tuk: 19 g, nasýtený tuk: 12 g, cholesterol: 69 mg, sod.: 30 mg, vápnik: 60 mg, vláknina: 0 g.

OBYČAJNÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

1 pohár plnotučného schladeného mlieka

3/4 pohára bieleho cukru

2 poháre smotany

1-2 čajové lyžičky vanilkového extraktu, pridajte podľa chuti

Nalejte mlieko a cukor do strednej panvice, ručným mixérom (na nízkej rýchlosti miešajte približne 1-2 minúty) alebo metličkou do rozpustenie cukru.

Podľa chuti pridajte vyšľahanú smotanu a vanilku.

Nalejte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 238 (68% tuk), uhľohydráty: 17 g, proteíny: 2 g, tuk: 19 g, nasýtený tuk: 12 g, cholesterol: 69 mg, sod.: 30 mg, vápnik: 60 mg, vláknina: 0 g.

Nižší tuk:

1 pohár nízkotučného mlieka (2%),

3/4 pohára bieleho cukru

2 poháre schladeného miešaného nápoja

1-2 čajové lyžičky vanilkového extraktu, podľa chuti

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 132 (40% tuk)

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Približne 10 porcií, každá 1/2 pohára

2/3 pohára nesladeného kakaového prášku (najlepší je holandský)

1/2 pohára bieleho cukru

1/3 pohára hnedého cukru

1 pohár plnotučného mlieka

2 poháre smotany

1 čajová lyžička vanilkového extraktu

Dajte kakaový prášok a cukor do strednej panvice, dobre zmiešajte metličkou a odstráňte hrudky. Pridajte mlieko, ručným mixérom miešajte (na nízkej rýchlosti približne 1-2 minúty) alebo šľahajte do rozpustenia cukru, mlieka a kakaového prášku. Vmiešajte maslo a vanilkový extrakt.

Nalejte do výrobníka zmrzliny a miešajte do požadovaného stuhnutia 12-15 minút, kontrolujte tuhosť. Ak nie je zmrzlina dostatočne tuhá, pokračujte v miešaní, pravidelne kontrolujte.

Nutričné hodnoty na porciu:

Tuk: 6 g, nasýtený tuk: 4 g, cholesterol: 29 mg, sod.: 32 mg, vápnik: 81 mg, vláknina: 0 g.

JEDNODUCHÝ ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

Podľa vyššie uvedeného postupu.

Nutričné hodnoty na porciu:

Kalórie: 255 (62% tuk), uhľohydráty: 23 g, proteíny: 3 g, tuk: 18 g, nasýtený tuk: 12 g, cholesterol: 69 mg, sod.: 33 mg, vápnik: 75 mg, vláknina: 3 g.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSC/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

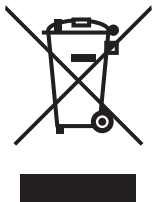
Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

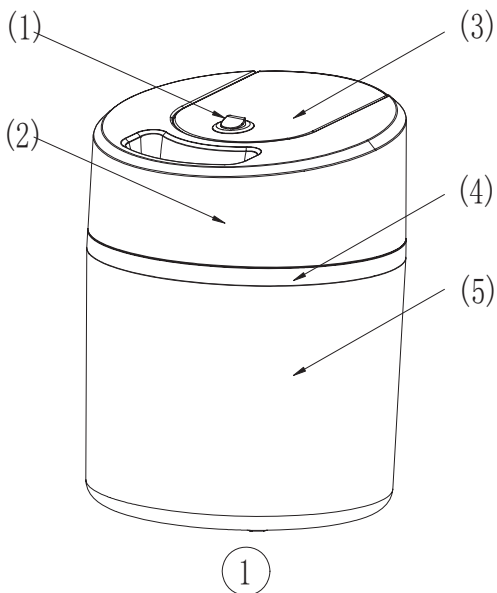
Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Opis urządzenia



- 1 - Przełącznik włącz/wyłącz
- 2 - Przezroczysta pokrywa
- 3 - Część górna
- 4 - Obudowa naczynia
- 5 - Korpus naczynia

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Podczas stosowania lodziarki konieczne jest przestrzeganie podstawowych zasad bezpieczeństwa w celu obniżenia ryzyka porażenia prądem, pożaru lub obrażeń ciała, m.in. należy przestrzegać poniższych zaleceń:

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
2. Kable/wtyczkę trzymać z dala od wody i innych cieczy, gdyż mogłyby one spowodować porażenie prądem.
3. Lodziarka może być obsługiwana przez dzieci tylko pod nadzorem dorosłej osoby.
4. Każdorazowo po pracy, podczas montażu i przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
5. Nigdy nie dotykać wirujących części. Podczas pracy trzymać ręce, włosy, ubrania, łyżki lub inne przedmioty z dala od lodziarki w celu eliminacji ryzyka uszkodzenia urządzenia.
6. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub samego urządzenia należy natychmiast przerwać pracę. W takim razie należy przekazać urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub ustawień. Zastosowanie akcesoriów innych, niż wskazane przez producenta może spowodować ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażenia ciała.
7. Zastosowanie akcesoriów innych, niż wskazane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
8. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynku.
9. Nigdy nie zostawiać luźno zwisającego przewodu, unikać kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami.
10. W czasie pracy z urządzeniem nie dotykać miski mrożącej gołymi rękami, gdyż mogłyby to spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenie ciała.
11. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnątrz budynków. W celu zapewnienia bezpieczeństwa wszelkie naprawy mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.

Nie używać miski mrożącej nad ogniem, gorącą kuchenką, nie narażać jej na źródła ciepła i nie myć w zmywarce - w przeciwnym razie grozi ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażenia ciała lub niemożliwości dalszego chłodzenia.

Instrukcję należy zachować ją do późniejszego wglądu. Tylko do użytku domowego

Specjalne wskazówki dotyczące instalacji kabla zasilającego

W celu obniżenia ryzyka obrażeń spowodowanego nawijaniem długiego przewodu zasilającego niniejsze urządzenie wyposażone jest w krótszy kabel, który można schować pod obudowę, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Można również użyć długiego przewodu, w zależności od aktualnej sytuacji.

W razie użycia przedłużacza należy zwrócić uwagę na jego parametry - niezbędne jest, by odpowiadały one parametrom lodziarki. Przedłużacz musi być prowadzony poza miejscami dostępnymi dla dzieci lub zwierząt. Nie zostawiać przedłużacza zwisającego przez krawędź stołu - ryzyko potknięcia.

Uwaga:

Dla napięcia 120 V urządzenie używa wtyczki polaryzowanej (jeden bolec jest szerszy od drugiego). W celu obniżenia ryzyka porażenia prądem wtyczka pasuje do polaryzowanego gniazdka tylko w jednej pozycji. Jeżeli wtyczka nie pasuje do gniazdka, to należy ją obrócić. Jeżeli wtyczka nadal nie pasuje, nie dokonywać prób samodzielnej naprawy - w takim razie należy zwrócić się do kwalifikowanego technika.

Uwaga

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnątrz budynków. Wszelkie naprawy oprócz czyszczenia i konserwacji na poziomie użytkownika mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.

- Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie.
- Uwaga: Użytkownik nie może dokonywać naprawy żadnego z elementów urządzenia.
- Naprawy urządzenia mogą być dokonywane tylko przez osoby kwalifikowane.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nigdy nie czyścić urządzenia za pomocą środków ściernych lub ostrych przedmiotów.

Wstęp

Urządzenie przeznaczone jest do produkcji jakościowych lodów, sorbetu i galaretek. Ciesz się z nowego urządzenia! Zaspokoi ono najróżniejsze gusty - wystarczy tylko umieścić mieszankę w lodziarce, przełączyć do pozycji „1”, silnik rozpocznie proces miksowania. Po ok. 30 - 40 minutach możesz delektować się świeżymi lodami.

Przed pierwszym uruchomieniem

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie. Do czyszczenia używać tylko wilgotnej ściereczki. Przezroczystą pokrywę, misę mrozącą, główny korpus i łopatkę miksującą wypłukać w ciepłej wodzie w celu usunięcia resztek nieczystości z procesu produkcyjnego. Do czyszczenia urządzenia nie używać środków ściernych lub twardych przedmiotów. Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego w wodzie. Do czyszczenia obudowy zewnętrznej używać tylko wilgotnej ściereczki.

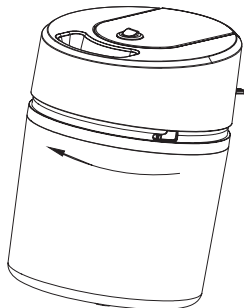
Czas zamrażania i przygotowanie misy mrożącej

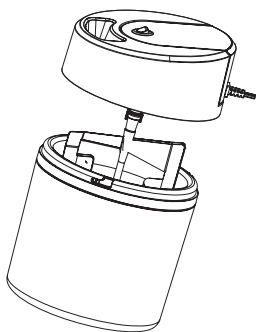
Przed rozpoczęciem pracy misa mrożąca musi być całkiem zamrożona. Przed zamrażaniem należy wyczyścić i wysuszyć misę mrozącą. Nie umieszczać w misie mieszanki i nie zamrażać jej wraz z misą w zamrażarce!

W celu uniknięcia ryzyka uszkodzenia misy w czasie zamrażania należy zapakować ją w plastikowy worek. Ustawić misę mrozącą na równej powierzchni wewnątrz zamrażarki w celu osiągnięcia efektu zamrażania. Jeżeli temperatura wewnątrz zamrażarki jest niższa niż -18°C , to czas zamrażania wynosi ok. 12 godzin (w razie dodania dużej ilości mieszanki czas zamrażania może być dłuższy). W celu sprawdzenia, czy ciecz w misie mrożącej została już zamrożona, należy tylko lekko wstrząsnąć misą. Jeżeli nie słychać dźwięku przepływającej cieczy, oznacza to, że ciecz jest już zamrożona. Wyczyścić i wysuszyć misę mrozącą. Umieścić misę w worku w celu uniknięcia „spalenia” mrozem. Upewnić się, czy urządzenie stoi, aby zapewnić równomierne zamrażanie. Jeżeli temperatura wewnątrz zamrażarki jest niższa niż -18°C , to czas zamrażania wynosi ok. 16 godzin (w razie dodania większej ilości mieszanki czas zamrażania może być dłuższy).

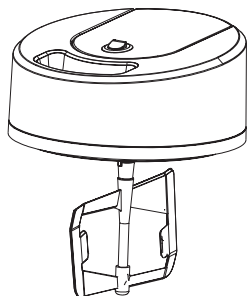
Właściwości i zalety

1. Otwór do napełniania jest przezroczysty, więc można obserwować proces produkcji lodów.
2. Łopatką miksująca miksuje i napowietrza mieszankę do produkcji delikatnych, kremowych lodów.
3. Misa mrożąca o objętości 1,5 l posiada podwójne ścianki - przestrzeń między nimi wypełniona jest specjalną cieczą mrożącą. W razie wycieku cieczy mrożącej z misy należy natychmiast zaprzestać jej używania i wymienić ją za nową.
4. Przełącznik włącz/wyłącz służy do sterowania silnikiem miksującym.
5. Schowek na kabel wyposażony jest w silikonową uszczelkę w celu jego zabezpieczenia przed cieczą. Podczas przechowywania lodziarki przewód zasilający może znajdować się w schowku pod zamkniętą obudową. W takim przypadku na powierzchni urządzenia nie widać żadnego przewodu.
6. Misa mrożąca posiada uchwyt służący do podnoszenia misy. Do obsługi misy nie używać nadmiernej siły, gdyż mogłoby to spowodować upadek misy na podłogę, uszkodzenie i uniemożliwienie dalszego funkcjonowania.
7. Gumowe nóżki - służą do zapewnienia lepszej stabilności urządzenia w czasie pracy.
8. Niniejsze urządzenie posiada zabezpieczenie, które wyłączy silnik w razie przegrzania. Jeżeli zawartość misy jest zbyt gęsta lub w razie zbyt długiej pracy urządzenia silnik może zostać zatrzymany.

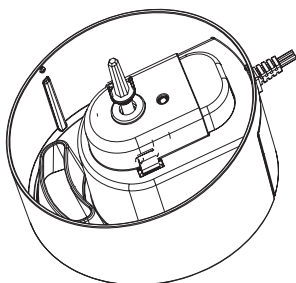




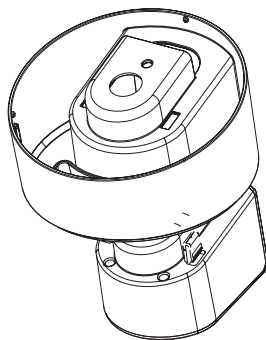
(3)



(4)



(5)



(6)

- (6) - Pojemnik chłodniczy
- (7) - Wał
- (8) - Łopatki miksujące
- (9) - Zespół napędowy
- (10) - Przezroczysta pokrywa

Złożenie i demontaż

Rozłożyć urządzenie zgodnie z rysunkami 1-6. W celu złożenia należy postępować w odwrotnej kolejności. Zgodnie z rysunkiem 6 delikatnie zamknąć przezroczystą pokrywę i zespół napędowy. Zgodnie z rysunkiem 5 nacisnąć na wał 4 i łopatkę miksującą. Zgodnie z rysunkiem 3 ustawić misę chłodzącą na jednostce napędowej i lekko obrócić misę w celu przymocowania. Założyć pokrywę zgodnie z rysunkiem 2 - trzy wpusty na pokrywie zostaną wsunięte w trzy rowki na obudowie.

Produkcja lodów

1. Wyjąć misę chłodzącą z zamrażarki (usunąć plastikowy worek).
Podnieść uchwyt z tylnej strony misy.
Uwaga: misa chłodząca bardzo szybko ogrzewa się, dlatego trzeba działać szybko.
2. Do przygotowania lodów należy użyć przepisów, które są częścią zestawu. Mieszanka lodowa w czasie mieszania zwiększa swoją objętość, dlatego należy napełnić misę najwyżej do 1/2 objętości.
3. Wał z łopatką miksującą założyć na górną pokrywę i lekko nacisnąć w dół.
4. Włączyć mieszankę do misy mrożącej przez otwór do napełniania.
5. Przetawić przełącznik do pozycji „1” - mieszanie zostanie włączone.
6. Miękkie, kremowe lody będą gotowe w ciągu 30-40 minut.
Czas przygotowania zależy od receptury i objętości. Wstępnie schłodzone surowce mogą skrócić czas przygotowania.

Uwaga: Nie mieszać lodów zbyt długo - lody mogą nadmiernie zgęstnieć i spowodować przeciążenie silnika. W razie przeciążenia silnika należy wyłączyć urządzenie poprzez przestawienie wyłącznika do pozycji „0”, wyjąć lody z misy za pomocą łyżki i natychmiast serwować.

Uwaga: lody podczas mieszania gęstnieją.

Zalecane doprawienie

Mieszanki lodowe o różnych smakach można znaleźć w artykułach żywnościowych. Sprzedawane smaki mogą się różnić w zależności od kraju.

Uwaga: nie używać całej czekolady, gdyż mogłoby to spowodować zablokowanie silnika.

Funkcje bezpieczeństwa

Lodziarka posiada zabezpieczenie przeciążeniowe silnika. W razie zbyt długiego mieszania lodów lub dużej ilości mieszanki w misie może nastąpić automatyczne wyłączenie silnika.

Demontaż i czyszczenie

Chwycić pokrywę obiema rękami obrócić nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie podnieść pokrywę - łopatką miksującą pozostanie w misie mrożącej. Wyjąć wał wraz z obudową, aby ułatwić czyszczenie - zgodnie z rys. 6.

Wyjąć łopatkę miksującą, a następnie lody z misy za pomocą łyżki. Obrócić pokrywę do góry nogami i nacisnąć przycisk zgodnie z rysunkiem 6.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Nie można przygotować lodów w przewidywanym czasie.	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdzić poprawność receptury.2. Misa mrożąca musi zostać umieszczona w zamrażarce minimalnie przez 12 godzin. Po wyjęciu z zamrażarki nie należy jej zostawiać bez obsługi dłużej niż 5 minut.3. Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, czy przełącznik włącz/wyłącz znajduje się w pozycji „1”.
Silnik jest zablokowany.	Mieszanka prawdopodobnie jest zbyt gęsta, czas mieszania jest zbyt długi albo niektóre ze składników są zbyt duże. Sprawdzić czas przygotowania.
Łopátka miksująca nie obraca się.	<ol style="list-style-type: none">1. Sprawdzić, czy łopátka miksująca jest odpowiednio połączona z wałem i sprawdzić, czy urządzenie jest włączone.2. Mieszanka prawdopodobnie jest zbyt gęsta, czas mieszania jest zbyt długi albo niektóre ze składników są zbyt duże.

Czyszczenie

1. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2. Obudowa zewnętrzna: używać tylko wilgotnej ściereczki, a następnie wysuszyć. Nie używać środków ściernych i nie zanurzać misy w wodzie.
3. Misa chłodząca, przezroczysta pokrywa, wał, łopátka miksująca: zmyć w wodzie z detergentem i wysuszyć. Nie myć w zmywarce. Do czyszczenia nie używać ostrych narzędzi. W celu wyjęcia lodów z misy mrożącej nigdy nie używać metalowej łyżki.
4. Części elektryczne należy czyścić tylko wilgotną ściereczką.

Przechowywanie

Suche urządzenie ułożyć suchym miejscu, poza bezpośrednim zasięgiem promieni słonecznych. Przed zamrażaniem należy umieścić misę mrożącą w worku. Nie używać misy mrożącej do przechowywania lodów w zamrażarce. Lody należy umieścić w zamkniętym pojemniku w celu osiągnięcia lepszego wyniku.

Gwarancja

Producent udziela gwarancji na okres 1 roku. Gwarancja obejmuje tylko jednego użytkownika. Podczas reklamacji należy przedłożyć dowód zakupu. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Niniejsza gwarancja nie obejmuje produktów używanych w celach komercyjnych.

Producent udziela gwarancji na produkt na okres 1 roku, obejmującą wady materiału lub wady produkcyjne, w przypadku zwykłego używania produktu. Zalecamy wypełnienie załączonej karty rejestracyjnej w celu szybkiego sprawdzenia daty zakupu.

W celu skorzystania z uprawnień z tytułu gwarancji należy znać datę zakupu urządzenia. Jeżeli data zakupu jest nieznana, okres gwarancji liczy się od daty produkcji.

W razie awarii urządzenia w okresie gwarancyjnym producent zapewnia bezpłatną naprawę lub wymianę urządzenia.

Uwaga: urządzenie należy odpowiednio zapakować w celu zapewnienia bezpiecznego przewozu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w czasie przewozu.

Gwarancja nie obejmuje utraty lub uszkodzenia urządzenia w czasie przewozu.

Do naprawy urządzenia należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Urządzenie może być naprawiane tylko przez kwalifikowanych techników serwisu, naprawianie urządzenia przez niekwalifikowane osoby powoduje utratę gwarancji.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim użytkowaniem lub transportem.

LODY WANILIOWE

Osiem 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka półtłustego,

1/2 filiżanki cukru perlistego,

2/3 filiżanki śmietanki, schłodzonej

1 - 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego w celu poprawienia

W średniej misie za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki wymieszać mleko z cukrem do całkowitego rozpuszczenia cukru - przez ok. 1-2 minuty na niską prędkość. Wymieszać śmietankę z wanilią według indywidualnego smaku.

Włączyć urządzenie, wlać mieszankę do miski mrożącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 239 (68% tłuszczu), węglowodany 17 g, białko 2 g, tłuszcz 18 g, tłuszcz nasycony 11 g, cholesterol 69 mg, sód 30 mg

WARIANTY:

Mięta pieprzowa: Zamiast wanilii dodać 1 - 1-1/2 łyżeczki czystego ekstraktu miętowego w celu poprawienia. Posiekać ulubioną gorzką lub mleczną czekoladę na nieregularne kawałki. Dodać posiekaną czekoladę w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Masło pekanowe: rozpuścić 1 kawałek niesolonego masła w naczyniu. Dodać 1 filiżankę dokładnie posiekanych orzechów pekanowych i 1 łyżeczkę soli. Gotować na średnim ogniu, często mieszając, dopóki orzechy lekko nie zbrązowieją. Odstawić z kuchenki, zostawić do odsączenia (masło będzie miało smak orzechów pekanowych - można je wykorzystać do innych celów). Zostawić orzechy pekanowe do całkowitego wystygnięcia. Dodać smażone orzechy pekanowe w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Ciastka i śmietanka: dodać 3/4 filiżanki grubo pociętych ciastek o ulubionym smaku (płatki czekoladowe, Oreo, Mint Oreo itp.) w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

PODSTAWOWE LODY CZEKOLADOWE

Osiem 1/2 porcji.

1 filiżanka mleka półtłustego,

1/2 filiżanki cukru perlistego

240 g gorzkiej lub mlecznej czekolady (Twojej ulubionej) połamana na 1 cm kawałki

1 filiżanka śmietanki - dobrze wychłodzonej

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Podgrzać mleko, dopóki nie zagotuje się przy krawędzi garnka (na kuchence lub w mikrofalówce). Za pomocą miksera wymieszać cukier z czekoladą - dopóki czekolada nie jest delikatnie posiekana.

Dodać gorące mleko i mieszać, dopóki mieszanka nie jest gładka.

Przełać do średniej miski i pozostawić mieszankę do wystygnięcia.

Wymieszać śmietankę z wanilią według indywidualnego smaku.

Włączyć urządzenie, włączyć mieszankę do miski mrozącej i miksować do zgęstnienia przez ok. 15-20 minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie 370 (60% tłuszczu), węglowodany 34 g, proteiny 3 g, tłuszcz 25 g, tłuszcz nasycony 11 g, cholesterol 65 mg, sód 31 mg

WARIANTY:

Migdały czekoladowe: dodać 1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego z wanilią. Dodać 1/2 - 3/4 filiżanki doprawionych migdałów lub posiekanych migdałów w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Ciastka czekoladowe: dodać 1/2 - 1 posiekanych ciastek w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Fontanna czekoladowa: dodać 1/2 - 1 filiżanki posiekanej, 1-dniowej fontanny w ciągu ostatnich 5 minut miksowania.

Czekolada i krem marshmallow: wkładając lody do miski mrozącej należy pokryć je kroplami ulubionej polewy czekoladowej i kawałkami kremu marshmallow.

LODY ANANASOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

50 g ananasa w puszcze lub ananasa z sokiem,

1/3 filiżanki niesłodzonych płatków kokosowych

2/3 filiżanki białego cukru

1 łyżka świeżego soku pomarańczowego,

3/4 filiżanki mleka pełnego

Sól

1 filiżanka mleka kokosowego

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub esencji rumowej

Ananas, płatki kokosowe, cukier, mleko kokosowe i sok pomarańczowy umieścić w mikserze (lub w robocie kuchennym z ostrzem w kształcie litery „S”) i wymieszać z małą prędkością do gładka. Wmieszać mleko i wymieszać trzepaczką. Pozostałą mieszankę odłożyć do lodówki w celu późniejszego wykorzystania.

Otworzyć lodziarkę i włączyć składniki. Mieszać do zgęstnienia. Po 12-15 minutach w chłodziarce mieszanka będzie gotowa. Jeżeli nie, to należy ją mieszać jeszcze przez kilka minut do momentu osiągnięcia pożądanej gęstości.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 157 (20% tłuszczu), węglowodany: 31 g, białko: 2 g, tłuszcz:

4 g, tłuszcz nasycony: 3 g, cholesterol: 4 mg, sód: 26 mg, wapń: 47

mg, błonnik: 1 g

NAPÓJ SARS

Smakuje jako ulubiony napój ze sklepu.

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

12 g butelka SARS, smak light lub little light

1/2 filiżanki odtłuszczonego, słodzonego mleka skondensowanego,

1/2 półtłustego lub zwykłego, mieszanego napoju

Wszystkie składniki włożyć do średniej misy i wymieszać.

Otworzyć lodziarkę i włączyć wszystkie składniki. Mieszać do pożądanego zgęstnienia. Po 12-15 minutach chłodzenia mieszanka będzie gotowa. Jeżeli nie, to należy ją mieszać jeszcze przez kilka minut do momentu osiągnięcia pożądanej gęstości.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 86 (8% tłuszczu), węglowodany: 18 g, proteiny: 2 g, tłuszcz 1 g, tłuszcz nasycony: 1 g, sód: 43 mg, wapń: 55 mg, błonnik: 0 g

CELECOXIB MAY POMARAŃCZOWY

Ok. 8 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 3/4 filiżanki mrożonego skoncentrowanego soku pomarańczowego, roztopionego,

1/4 filiżanki białego cukru

1 1/2 filiżanki mleka pełnego

2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1/2 filiżanki odtłuszczonego lub zwykłego, mieszanego napoju

Skoncentrowany sok pomarańczowy, cukier, mleko i wanilię umieścić w mikserze (lub w robocie kuchennym z ostrzem w kształcie litery „S”) i wymieszać z wysoką prędkością do gładka. Jeżeli mieszanka nie będzie natychmiast spożywana, należy ją umieścić w lodówce.

Otworzyć lodziarkę i wlać mieszankę. Mieszać do zgęstnienia. Po ok. 12-15 minutach sprawdzić gęstość. W razie potrzeby mieszać jeszcze przez kilka minut do pożądanego zgęstnienia.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 142 (11% tłuszczu), węglowodany: 29 g, proteiny: 2 g, tłuszcz: 2 g, tłuszcz nasycony: 1 g, cholesterol: 7 mg, sód: 46 mg, wapń: 85 mg, błonnik: 0 g

GALARETKA KREMOWA Z BRZOSKWINIAMI

Ok. 8 porcji, każda 1/2 filiżanki

500 g brzoskwiń (świeże lub mrożone, rozmrożone),

2/3 filiżanki białego cukru

1/2 filiżanki miodu lub soku brzoskwiniowego

1 1/2 łyżki świeżego soku cytrynowego,

3/4 filiżanki mleka pełnego

3/4 filiżanki odtłuszczonego lub zwykłego, mieszanego napoju,

1/4 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego - opcjonalne

Brzoskwinie, cukier, brzoskwinie miodowe i sok cytrynowy umieścić w mikserze (lub w robocie kuchennym z ostrzem w kształcie litery „S”) i wymieszać z wysoką prędkością do gładka.

Dodać mleko i dobrze wymieszać. Dodać ekstrakt migdałowy według indywidualnego smaku. Wlać mieszankę do lodziarki. Chłodzić do pożądanego zgęstnienia. Po ok. 12-15 minutach sprawdzić gęstość. Jeżeli nie, to należy kontynuować mieszanie sprawdzając gęstość co kilka minut.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 122 (8% tłuszczu), węglowodany: 27 g, białko: 2 g, tłuszcz: 1 g, tłuszcz nasycony: 1 g, cholesterol: 4 mg, sód: 51 mg, wapń: 50 mg, błonnik: 1 g

ŚWIEŻY SORBET CYTRYNOWY

Kilka plasterków sorbetu cytrynowego dla lepszego smaku.

Osiem 1/2 porcji.

2 filiżanki cukru perlistego,

2 filiżanki wody

1 1/2 filiżanki świeżego soku cytrynowego

2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1/2 łyżki drobno pokrojonej skórki cytrynowej

Wymieszać wodę z cukrem w patelni i zagotować na średnim ogniu.

Następnie zmniejszyć ogień w celu powolnego gotowania 3-5 minut bez mieszania. Gotować do roztopienia cukru, schłodzić i prosty syrop jest gotowy. Syrop można przygotować w większej ilości. Po ugotowaniu dodać skórkę cytrynową i dobrze wymieszać.

Otworzyć lodziarkę i wlać składniki. Mieszać do osiągnięcia wymaganej gęstości przez 12-15 minut, regularnie sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 204 (0% tłuszczu), węglowodany: 54 g, białko: 0 g, tłuszcz: 0 g, tłuszcz nasycony: 0 g, cholesterol: 0 mg, sód: 2 mg, wapń: 5 mg, błonnik: 0 g.

CIEMNY SORBET CZEKOLADOWY

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

2 1/2 filiżanki wody

2 filiżanki cukru brązowego kruszonego,

1 1/2 filiżanki niesłodzonego kakaa

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżka czystego ekstraktu waniliowego

Wlać wodę i wsypać cukier do 3 1/2 patelni, ustawić temperaturę, mieszać do rozpuszczenia cukru. Wmieszać kakao i cynamon, powoli gotować. Powoli gotować przez 3 minuty, często mieszając. Przełać mieszankę przez sitko do patelni. Dodać ekstrakt waniliowy. Przykryć i umieścić w lodówce na 8 godzin.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości. Po ok. 12-15 minutach sprawdzić gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 151 (11% tłuszczu), węglowodany: 37 g, proteiny: 2 g, tłuszcz: 2 g, tłuszcz nasycony: 1 g, cholesterol: 0 mg, sód: 89 mg, wapń: 44 mg, błonnik: 4 g.

MROŻONY BIAŁY SER CZEREŚNIOWY-WANILIOWY

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

340 gramów konserwowanych czereśni bez pestek - mogą być zmrożone lub rozmrożone

1 filiżanka mleka pełnego,

1/4 filiżanki cukru białego

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

1 1/2 sera waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu lub odtłuszczonego

Czereśnie, cukier i wanilię umieścić w misie i mieszać przez 40-50 sekund do gładka. Włożyć do misy, wmieszać ser. Jeżeli mieszanka nie będzie natychmiast spożywana, należy ją umieścić w lodówce.

Wlać mieszankę do lodziarki. Po 12-15 minutach chłodzenia mieszanka będzie gotowa. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 171 (19% tłuszczu), węglowodany: 29 g, proteiny: 6 g, tłuszcz: 4 g, tłuszcz nasycony: 0 g, cholesterol: 0 mg, sód: 32 mg, wapń: 111 mg, błonnik: 1 g.

SORBET BORÓWKOWY

Ok. 8 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 1/3 filiżanki cukru białego

2/3 filiżanki wody

56 gramów świeżych lub mrożonych borówek (najlepiej leśnych)

3 łyżki świeżego soku cytrynowego

2 łyżki jasnego syropu kukurydzianego

Wodę z cukrem dać do naczynia i gotować na średnim ogniu.

Gotować na małym ogniu przez ok. 3-5 minut do rozpuszczenia cukru, bez stałego mieszania. Mieszać, dopóki borówki nie rozdziela się. Mieszanekę borówek schłodzić przez 10-15 minut, włożyć do misy miksera, dodać sok cytrynowy: szybko wymieszać do gładka, wmieszać syrop kukurydziany. Przełać mieszanekę przez sitko w celu usunięcia nasion. Przykryć i chłodzić przed produkcją lodów przynajmniej przez 4 godziny.

Włączyć mieszanekę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 139 (2% tłuszczu), węglowodany: 35 g, białko: 0 g, tłuszcz: 0 g, tłuszcz nasycony: 0 g, cholesterol: 0 mg, sód: 4 mg, wapń: 6 mg, błonnik: 1 g.

MROŻONY BIAŁY SER Z CZERWONYCH MALIN

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

12 uncji czerwonych malin

3/4 filiżanki cukru białego

1/4 filiżanki świeżego soku pomarańczowego

1/2 filiżanki mleka pełnego

1 1/3 filiżanki sera waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu lub odtłuszczonego

Maliny, cukier i sok pomarańczowy włożyć do misy (lub miksera z ostrzem w kształcie litery „S”), wymieszać z wysoką prędkością do gładka. W razie konieczności przełać mieszanekę przez sitko w celu usunięcia nasion (popchnąć drewnianą szpachelką). Czerwone maliny włożyć do średniego naczynia. Wmieszać mleko i ser i wymieszać za pomocą trzepaczki.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 113 (3% tłuszczu), węglowodany: 26 g, białko: 2 g, tłuszcz: 0 g, tłuszcz nasycony: 0 g, cholesterol: 2 mg, sód: 27 mg, wapń: 75 mg, błonnik: 1 g.

MROŻONY BIAŁY SER TRUSKAWKOWY-BANANOWY

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 duży (ok. 20 g) banan pokrojony na małe kawałki

200 g świeżych truskawek mrożonych lub rozmrożonych

1/2 filiżanki białego cukru

1/2 filiżanki mleka pełnego

1/4 filiżanki koncentratu pomarańczowego

1/2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1 1/2 filiżanki sera waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu lub odtłuszczonego

Banan, truskawki, cukier, mleko, skoncentrowany sok i wanilię umieścić w mikserze (lub w robocie kuchennym z ostrzem w kształcie litery „S”) i wymieszać z wysoką prędkością do gładka. Włożyć do średniego naczynia, wmieszać mleko i ser i wymieszać za pomocą trzepaczki.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 113 (7% tłuszczu), węglowodany: 24 g, białko: 4 g, tłuszcz: 1 g, tłuszcz nasycony: 1 g, cholesterol: 4 g, sód: 33 mg, wapń: 89 mg, błonnik: 1 g.

MROŻONY BIAŁY SER CZEKOLADOWY

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 filiżanka mleka pełnego, lekko podgrzanego

220 g półśłodkiej czekolady - posiekanej

1/4 filiżanki białego cukru

2 filiżanki sera waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu lub odtłuszczonego

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

Czekoladę i cukier wmiszać do podgrzanego mleka. Mieszać do roztopienia czekolady, cukru, następnie schodzić do temperatury pokojowej. Dodać ser i wanilię, wymieszać za pomocą trzepaczki. Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 179 (44% tłuszczu), węglowodany: 23 g, proteiny: 5 g, tłuszcz: 10 g, tłuszcz nasycony: 6 g, cholesterol: 4 mg, sód: 41 mg, wapń: 121 mg, błonnik: 1 g.

MROŻONY BIAŁY SER MOCHA LATTE

Ser biały o smaku mrożonej kawy

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

3/4 filiżanki mleka pełnego

1/3 filiżanki cukru brązowego kruszonego

2 łyżki cukru białego

1 1/2 - 2 łyżki niesłodzonego kakao, wg indywidualnego smaku dodać

1 1/2 - 2 łyżki rozpuszczalnej kawy espresso

2 filiżanki sera waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu lub odtłuszczonego,

1/3 filiżanki mieszanego napoju

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Mleko, cukier, kakao i kawę rozpuszczalną umieścić w średnim naczyniu. Za pomocą miksera ręcznego (s niską prędkością przez ok. 1-2 minuty) lub trzepaczki mieszać do rozpuszczenia cukru. Wmieszać ser i wanilię. Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 99 (15% tłuszczu), węglowodany: 18 g, białko: 3 g, tłuszcz: 2 g, tłuszcz nasycony: 1 g, cholesterol: 6 mg, sód: 43 mg, wapń: 118 mg, błonnik: 0 g.

CIASTKO DYNIOWE Z LODAMI

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 1/4 filiżanki mleka pełnego

3/4 filiżanki cukru brązowego kruszonego lub białego

1 1/4 łyżki syropu melasowego lub ciemnego kukurydzianego

1 1/3 filiżanki miąższu z dyni

1 łyżeczka cynamonu

3/4 łyżeczki imbiru

1/8 łyżeczki gałki muskatołowej

1 1/2 filiżanki śmietanki

1 filiżanka czystego ekstraktu waniliowego

W naczyniu wymieszać mleko, cukier brązowy, melasę, miąższ z dyni, cynamon, imbir i gałkę muskatołową.

Szybko wymieszać (ok. 30 sekund) do gładka. Dodać resztę mleka i śmietankę.

Włączyć mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 217 (58% tłuszczu), węglowodany: 21 g, białko: 2 g, tłuszcz: 14 g, tłuszcz nasycony: 9 g, cholesterol: 53 mg, sód: 35 mg, wapń: 85 mg, błonnik: 1 g.

MROŻONY BIAŁY SER WANILIOWY

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 1/3 filiżanki mleka pełnego

2/3 filiżanki białego cukru

2 1/2 filiżanki sera waniliowego o niskiej zawartości tłuszczu lub odtłuszczonego

1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

Mleko i cukier wlać do średniego naczynia. Za pomocą miksera ręcznego (z niską prędkością mieszać przez 1-2 minuty) lub ubijać do rozpuszczenia cukru, wmieszać ser i wanilię.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości. Przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 99 (10% tłuszczu), węglowodany: 19 g, białko: 4 g, tłuszcz: 1 g, tłuszcz nasycony: 1 g, cholesterol: 6 mg, sód: 54 mg, wapń: 126 mg, błonnik: 0 g.

LODY BANANOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

2 średnie banany (nie przejrzałe) pokrojone na małe kawałki

2/3 filiżanki cukru białego

1 łyżka świeżego soku cytrynowego

3/4 filiżanki mleka pełnego

1/2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

1 1/3 filiżanki śmietanki

Opcjonalnie - 1-2 krople barwnika spożywczego o kolorze bananowym

Banan, cukier, sok cytrynowy, mleko pełne i ekstrakt waniliowy umieścić w pojemniku miksera, szybko wymieszać (przez 40-50 sekund) do gładka. Wmieszać śmietankę. Opcjonalnie można dodać barwnik.

Mleko i cukier wlać do średniego naczynia. Za pomocą miksera ręcznego (z niską prędkością mieszać przez 1-2 minuty) lub ubijać do rozpuszczenia cukru, wmieszać ser i wanilię.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 193 (56% tłuszczu), węglowodany: 20 g, białko: 1 g, tłuszcz: 12 g, tłuszcz nasycony: 7 g, cholesterol: 46 mg, sód: 21 mg, wapń: 44 mg, błonnik: 0 g.

Krem czekoladowo-bananowy:

1/4 filiżanki niesłodzonego proszku kakaowego i 1/4 filiżanki syropu czekoladowego wraz z pierwszymi pięcioma składnikami włożyć do miksera i wymiksować w identyczny sposób.

LODY KOKOSOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki
2/3 filiżanki niesłodzonych płatków kokosowych
2/3 filiżanki cukru białego
1 filiżanka słonego mleka kokosowego (nie używać zwykłego mleka)
1/2 łyżeczki esencji kokosowej
1/2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego
1 filiżanka mleka pełnego
1 1/4 filiżanki śmietanki

Płatki kokosowe, cukier, słone mleko kokosowe, esencję waniliową i kokosową umieścić w pojemniku miksera, szybko wymieszać (przez 40-50 sekund) do gładka.

Włożyć do miski, wmieszać mleko i świeżą śmietankę.

Włączyć mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 206 (62% tłuszczu), węglowodany: 18 g, białko: 2 g, tłuszcz: 15 g, tłuszcz nasycony: 10 g, cholesterol: 44 mg, sód: 37 mg, wapń: 49 mg, błonnik: 0 g.

LODY Z MASŁEM ARACHIDOWYM

Kremowe lody o smaku masła arachidowego są lubiane przez wszystkie pokolenia.

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki
2 filiżanki kremowego masła arachidowego
2/3 filiżanki cukru białego
1 filiżanka mleka pełnego
1 1/2 filiżanki napoju mieszanego
1 1/4 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

Masło i cukier włożyć do średniego naczynia. Wymieszać za pomocą trzepaczki do gładka. Dodać mleko i cukier, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia. Wmieszać mieszany napój i wanilię. Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 265 (58% tłuszczu), węglowodany: 21 g, proteiny: 8 g, tłuszcz: 18 g, tłuszcz nasycony: 6 g, cholesterol: 17 mg, sód: 150 mg, wapń: 76 mg, błonnik: 2 g.

LODY Z OWOCÓW TROPIKALNYCH

Dodaj mango i papaję dla tropicznego smaku

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

2/3 filiżanki mrożonego skoncentrowanego soku pomarańczowego lub soku pomarańczowego

2/3 filiżanki miąższu z manga

2/3 filiżanki miąższu z papaje

2/3 filiżanki cukru białego.

1/2 łyżki świeżego soku cytrynowego,

1/2 łyżki czystego ekstraktu waniliowego

2/3 filiżanki mleka pełnego

2/3 filiżanki śmietanki

Skoncentrowany sok pomarańczowy, miąższ z manga i papaje, cukier, sok cytrynowy, ekstrakt waniliowy i mleko umieścić w pojemniku miksera, szybko wymieszać (przez 40-50 sekund) do gładka.

Włożyć do średniego naczynia, ubić do kremu.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 159 (35% tłuszczu), węglowodany: 25 g, proteiny: 1 g, tłuszcz: 6 g, tłuszcz nasycony: 4 g, cholesterol: 24 mg, sód: 17 mg, wapń: 39 mg, błonnik: 1 g.

LODY KAWOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 filiżanka schłodzonego mleka pełnego

1/2 filiżanki cukru białego

1/4 filiżanki kruszonego cukru brązowego

1 - 1 1/4 łyżki rozpuszczalnej kawy lub espresso w zależności od smaku

2 filiżanki schłodzonej śmietanki

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Mleko, cukier brązowy i kawę rozpuszczalną umieścić na w naczyniu. Wymieszać ręcznie (powoli przez ok. 1-2 minuty) lub za pomocą miksera (powoli przez ok. 1-2 minuty) do rozpuszczenia cukru. Według smaku wmieszać świeże mleko i ekstrakt waniliowy.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 257 (67% tłuszczu), węglowodany: 19 g, białko: 3 g, tłuszcz: 19 g, tłuszcz nasycony: 12 g, cholesterol: 72 mg, sód: 44 mg, wapń: 95 mg, błonnik: 0 g.

SER BIAŁY KREMOWY

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

450 g sera białego o niskiej zawartości tłuszczu, pokrojonego na 2 cm kawałki, o temperaturze pokojowej

1 puszka słodzonego mleka skondensowanego

1 filiżanka mieszanego napoju

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

1/2 łyżeczki czystego esencji cytrynowej

1/2 łyżeczki czystego ekstraktu migdałowego

Ser biały i słodzone mleko umieścić w średnim naczyniu. Za pomocą miksera ręcznego (s niską prędkością przez ok. 1-2 minuty) wymieszać do gładka. Wmieszać mieszany napój, esencję cytrynową lub ekstrakt migdałowy.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 228 (33% tłuszczu), węglowodany: 29 g, proteiny: 8 g, tłuszcz: 8 g, tłuszcz nasycony: 5 g, cholesterol: 19 mg, sód: 317 mg, wapń: 189 mg, błonnik: 0 g.

LODY TRUSKAWKOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

220 g truskawek

2/3 filiżanki cukru białego

1/4 łyżeczki ekstraktu waniliowego

2/3 filiżanki mleka pełnego

1 1/3 filiżanki śmietanki

Truskawki, cukier, wanilię i mleko umieścić w mikserze (lub w robocie kuchennym z ostrzem w kształcie litery „S”) i wymieszać z wysoką prędkością do gładka. Wmieszać bitą śmietaną.

Wlać mieszankę do lodziarki, mieszać do osiągnięcia pożądanej gęstości przez 12-15 minut, sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 178 (60% tłuszczu), węglowodany: 17 g, proteiny: 1 g, tłuszcz: 12 g, tłuszcz nasycony: 8 g, cholesterol: 46 mg, sód: 20 mg, wapń: 46 mg, błonnik: 1 g.

LODY MIĘTOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 filiżanka mleka pełnego

3/4 filiżanki białego cukru

2 filiżanki schłodzonej śmietanki

1 łyżeczka esencji miętowej (zamiast mięty pieprzowej)

4-5 kropli zielonego lub różowego barwnika spożywczego

Mleko i cukier wlać do średniego naczynia. Za pomocą miksera (s niską prędkością przez ok. 1-2 minuty) mieszać do rozpuszczenia cukru. Wmieszać bitą śmietanę i esencję miętową, dodać odpowiednią ilość barwnika.

Wlać do lodziarki i mieszać do osiągnięcia wymaganej gęstości przez 12-15 minut, regularnie sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 238 (68% tłuszczu), węglowodany: 17 g, proteiny: 2 g, tłuszcz: 19 g, tłuszcz nasycony: 12 g, cholesterol: 69 mg, sód: 30 mg, wapń: 60 mg, błonnik: 0 g.

ZWYKŁE LODY WANILIOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki

1 filiżanka schłodzonego mleka pełnego

3/4 filiżanki cukru białego

2 filiżanki śmietanki

1-2 łyżeczki ekstraktu waniliowego, dodać wg smaku

Mleko i cukier wlać do średniego naczynia, za pomocą miksera ręcznego (s niską prędkością przez ok. 1-2 minuty) lub trzepaczki mieszać do rozpuszczenia cukru.

W zależności od smaku dodać bitą śmietanę i wanilię.

Wlać do lodziarki i mieszać do osiągnięcia wymaganej gęstości przez 12-15 minut, regularnie sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 238 (68% tłuszczu), węglowodany: 17 g, proteiny: 2 g, tłuszcz: 19 g, tłuszcz nasycony: 12 g, cholesterol: 69 mg, sód: 30 mg, wapń: 60 mg, błonnik: 0 g.

Niższa zawartość tłuszczu:

1 filiżanka mleka chudego (2%),

3/4 filiżanki cukru białego

2 filiżanki schłodzonego napoju mieszanego

1-2 łyżeczki ekstraktu waniliowego, dodać wg smaku
Wartości odżywcze na jedną porcję: Kalorie: 132 (40% tłuszczu)

LODY CZEKOLADOWE

Ok. 10 porcji, każda 1/2 filiżanki
2/3 filiżanki niesłodzonego proszku kakaowego (najlepiej holenderskiego)
1/2 filiżanki cukru białego
1/3 filiżanki cukru brązowego
1 filiżanka mleka pełnego
2 filiżanki śmietany
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Proszek kakaowy i cukier umieścić w średnim naczyniu, dobrze wymieszać za pomocą trzepaczki i usunąć grudki. Dodać mleko, za pomocą miksera ręcznego (z niską prędkością mieszać przez 1-2 minuty) lub ubijać do rozpuszczenia cukru, mleka i proszku kakaowego. Wmieszać masło i ekstrakt waniliowy.

Wlać do lodziarki i mieszać do osiągnięcia wymaganej gęstości przez 12-15 minut, regularnie sprawdzając gęstość. Jeżeli lody nie są należycie gęste, to należy kontynuować mieszanie, regularnie sprawdzając gęstość.

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Tłuszcz: 6 g, tłuszcz nasycony: 4 g, cholesterol: 29 mg, sód: 32 mg, wapń: 81 mg, błonnik: 0 g.

PROSTY KREM CZEKOLADOWY

Zgodnie z powyższym przepisem:

Wartości odżywcze na jedną porcję:

Kalorie: 255 (62% tłuszczu), węglowodany: 23 g, proteiny: 3 g, tłuszcz: 18 g, tłuszcz nasycony: 12 g, cholesterol: 69 mg, sód: 33 mg, wapń: 75 mg, błonnik: 3 g.

WARUNKI GWARANCJI

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikającej z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

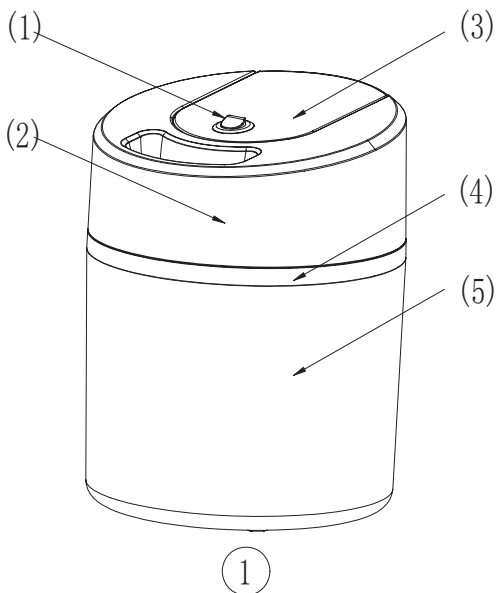
Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A készülék részei



1 - Bekapcsolva/Kikapcsolva gomb

2 - Átlátszó fedél

3 - Felső rész

4 - A készülék burka

5 - A készülék váza

Használat előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, és őrizze meg jövőbeli használat esetére.

Biztonsági utasítások

Az elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani bizonyos alapszabályokat az áramütés, tűz vagy baleset veszélyének minimalizálása érdekében. Ide tartozik többek között:

1. Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.
2. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt víztől és egyéb folyadékoktól. Fennáll az áramütés veszélye.
3. Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a fagyaltgépet.
4. Használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket az energiahálózatból.
5. Ne érjen a forgó részekhez. Az üzemeltetés folyamán helyezze biztonságos távolságba a készüléktől a konyhai eszközöket, valamint a saját testrészeit, haját, ruháját is.
6. Ha megrongálódott a tápkábel vagy maga a készülék, akkor semmi esetre se használja. Vigye el a készüléket egy felhatalmazott szervizbe.
7. Ne használjon más gyártótól származó kellékeket. Ilyen kellékek használata tüzet, áramütést vagy egyéb baleseteket okozhat.
8. Ne használja a készüléket a szabadban.
9. Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt az asztal mellett, és tartsa távol a forró felületektől.
10. Az üzemeltetés folyamán ne érjen pusztá kézzel vagy egy főzőkanállal a fagyasztótálhoz, mert ez a készülék károsodásához vagy balesethez vezethet.
11. A készülék magánháztartások számára készült. A tisztításon és karbantartáson kívül a készüléken minden más beavatkozást csak szakképzett technikus végezhet.

Ne tegye tűzhelyre, forró főzőlapra vagy más hőforrás közelébe a fagyasztótálat, és ne tegye a mosogatógépbe. Fennáll a tűz és áramütés veszélye, vagy tönkremehet a készülék.

A használati útmutatót őrizze egy biztonságos helyen jövőbeli használat esetére.

Csak magánháztartások számára.

Speciális utasítások a tápkábel szereléséhez:

A készülék biztonsági okokból egy rövid kábellel van ellátva, amely könnyen elraktározható a rekeszben, ha éppen nem használja a készüléket.

Szükség esetén hosszabb kábel is használható.

Amennyiben hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy a hosszabbító kábel paraméterei megegyezzenek a fagylaltgép paramétereivel.

A hosszabbító kábelt vezesse úgy, hogy ne férhessenek hozzá gyerekek, háziállatok, és ne legyen senkinek az útjában.

Vigyázat:

A készülék 120 V tápfeszültségre van beállítva, és egy polarizált csatlakozódugóval rendelkezik (az egyik kék szélesebb a másiknál).

Az áramütés veszélyének minimalizálása érdekében ezt a fajta csatlakozódugót csak egy irányban lehet bedugni a fali aljzatba. Ha egyik oldalról sem tudja bedugni a csatlakozót az aljzatba, forduljon segítségért egy villanyszerelőhöz. Soha ne próbálja meg személyesen megjavítani vagy módosítani a csatlakozódugót.

Figyelem

A készülék magánháztartások számára készült. A tisztításon és karbantartáson kívül minden más beavatkozást csak szakképzett technikus végezhet a készüléken.

- Ne merítse vízbe a készülék alapzatát.
- Figyelem: a felhasználó nem javíthatja önkényesen a készülék részeit.
- A javításokat kizárólag egy szakképzett technikus végezheti.
- Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek egyeznek-e a helyi elektromos hálózat paramétereivel.
- Ne tisztítsa a készüléket durva tisztítószerrel vagy kefével.

Bevezetés

A fagyaltgép jó minőségű fagyalt, sajt, sörbet és zselé készítésére alkalmas. Reméljük, Ön is élvezettel használja majd. Használata egyszerű, tegye az alapanyagokat a keverőtálba, állítsa a készüléket az „1” pozícióra. A motor működni kezd, és 30-40 perc múlva már élvezheti a saját készítésű fagyaltot!

Első használat előtt

Ne merítse vízbe a készüléket. Tisztításra csak egy nedves törlerongyot használjon. Mossa meg az átlátszó fedelet, a keverőtálat, a készülék vázát, tengelyét és a keverőlapátot mosogatószeres vízben. Így kimossa belőle a gyártási maradványokat. Soha ne mártsa vízbe a készülék elektromos részét. A külső felületet csak egy nedves törleronggyal törölje le.

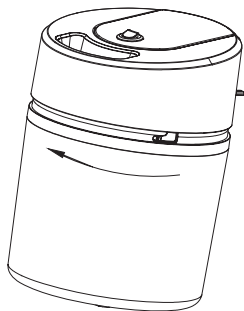
A fagyasztás ideje és a fagyasztótál előkészítése

Mielőtt munkához látna, a fagyasztótálnak teljesen fagyosnak kell lennie. Fagyasztás előtt mossa ki és törölje szárazra a fagyasztótálat. Ne tegye a keveréket a tálba, és ne fagyassza együtt a fagyasztóban! Csomagolja a fagyasztótálat műanyag zacskóba, ez megvédi a tálat az esetleges károsodástól. Helyezze a fagyasztótálat egy egyenes felületre a fagyasztóban. Ha a fagyasztó belső hőmérséklete alacsonyabb -18°C -nál, akkor a fagyasztási idő kb. 12 óra lesz (ha nagyobb térfogatú keveréket szándékozik később a tálba tenni, ajánlatos hosszabb ideig fagyasztani). Óvatosan rázza meg a fagyasztótálat. Ha nem hallható a víz csobogása, akkor már megfagyott.

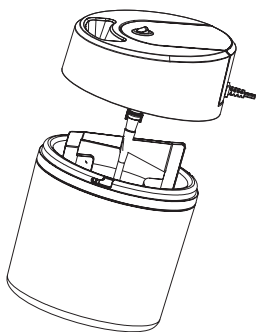
Mossa ki és törölje szárazra a fagyasztótálat. Hogy megelőzze a fagyási sebeket, csomagolja a tálat egy műanyag zacskóba. Mindig egy egyenes felületre állítsa a tálat, hogy a folyadék egyenletesen fagyjon meg benne. Amennyiben a fagyasztó belső hőmérséklete alacsonyabb -18°C -nál, ebben az esetben a fagyasztási idő kb. 16 óra lesz (ha nagyobb térfogatú keveréket kíván lefagyasztani, a fagyasztási idő hosszabb lehet).

A készülék tulajdonságai és előnyei

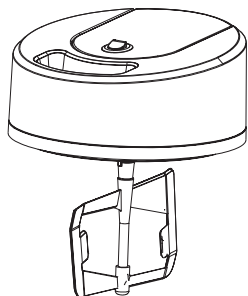
1. A töltőnyílás átlátszó, és így szemmel követhető a fagyasztás folyamata.
2. A keverőlapát keveri és levegővel dúsítja a fagyasztásra szánt keveréket, amin finom, krémszerű fagyalaltot eredményez.
3. 1,5 l térfogatú dupla falú fagyasztótál, melynek belsejében fagyasztó folyadék van. Amennyiben kifolyik a folyadék a tál belsejéből, ne használja többé, és vegyen egy új fagyasztótálat.
4. A motor a Bekapcsolás/Kikapcsolás gombbal szabályozható.
5. A kábeltartó rekesz szilikon tömítéssel bélelt, amely megakadályozza a kábel benedvesedését. Ha nem használja a készüléket, a kábel elraktározható a becsukható fedelű rekeszben. Ilyen állapotban a tápkábel egyáltalán nem látható.
6. A fagyasztótál egy fogantyúval van ellátva, így könnyen kiemelhető. Óvatosan dolgozzon a tállal, amennyiben leesik a földre, megrongálódhat a fagyasztó rész, és a tál használhatatlanná válik.
7. Gumi lábak – ezek a készülék stabilizálására szolgálnak az üzemeltetés folyamán.
8. A készülék egy biztonsági funkcióval is rendelkezik, amely túlhevülés esetén automatikusan leállítja a motort. Amennyiben a töltelék túl sűrű, vagy a készülék túl sokáig üzemel, előfordulhat, hogy a motor leáll.



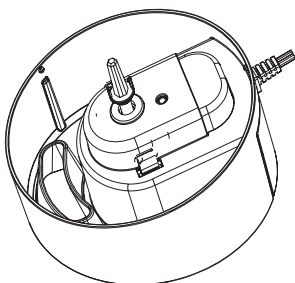
(2)



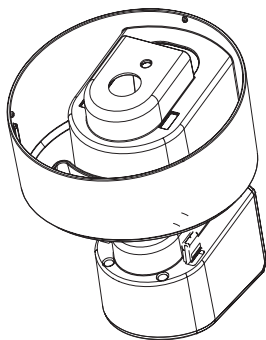
(3)



(4)



(5)



(6)

- (6) - Fagyasztótál
- (7) - Tengely
- (8) - Keverőlapát
- (9) - Motoros egység
- (10) - Átlátszó fedél

Összerakás és szétszerelés

A készülék szétszedésénél kövesse az 1-6 ábrákon ábrázolt lépéseket. Az összerakás fordított sorrendben történik.

A 6. ábra szerint finoman csukja le az átlátszó fedelet és a motoros egységet. Az 5. ábra szerint helyezze fel a tengelyt és a (4) keverőlapátot. A 3. ábra szerint helyezze a hűtőtálat az alapzatra, és kicsit fordítsa meg a tálat, hogy szilárdan üljön az alapzaton. A 2. ábra szerint helyezze fel a burkot, az átlátszó fedélből kiálló három éket igazítsa az edényen levő három nyílásba.

A fagyalt készítése

1. Vegye ki a fagyasztótálat a fagyasztóból (vegye le róla a műanyag zacskót). Emelje fel a fogantyút a készülék hátsó részén.
Megjegyzés: a fagyasztótál azonnal melegegdeni kezd, ezért gyorsan kell dolgoznia.
2. Készítsen fagyaltot a mellékelt receptek alapján. Miután a készítés folyamán megnövekszik a fagyaltkeverék térfogata, a tál maximálisan félig tölthető csak a keverékkel.
3. A tálat helyezze az alapzatra. A tengely a burokokban van, a keverőlapát és a két biztosítékkal ellátott burok a helyükön vannak. Óvatosan nyomja rá az egész felső részt a fagyasztótálra, és kapcsolja össze őket.
4. A töltőnyíláson keresztül tegyen ízlés szerinti ízesítőket a keverékbe.
5. Fordítsa a kapcsológombot az „1” pozícióra, és a keverőkar forogni kezd.
6. A lágy, krémszerű fagyalt 30-40 perc múlva készül el. Ez az idő a fagyalt mennyiségétől, és összetevőitől is függ. Amennyiben előhűtött nyersanyagokat használ a fagyalt készítésénél, ez az idő lerövidíthető.

Megjegyzés: Ne keverje túl sokáig a fagyaltot, mert így nagyon besűrűsödik, és ez túlterheli a motort. Ebben az esetben állítsa a készüléket a „0” pozícióra, és kapcsolja ki. A kész fagyalt egy kanállal kivehető a tálból és azonnal fogyasztható.

Megjegyzés: a fagyasztás folyamán a folyékony keverék egyre szilárdabb lesz.

Ajánlott ízesítők

Ezek az ízesítőszerk kaphatók az élelmiszerboltokban, különböző részlegeken. Néhány ízesítőszer a fagylalt részlegen található, mások pedig a sütéshez használt élelmiszerek és kiegészítők részlegén.

Figyelem: ne használjon egész csokoládét, mert ez a motor elakadásához vezethet.

Biztonsági funkció

A fagylaltgép egy biztonsági funkcióval is rendelkezik, amely túlhevülés esetén automatikusan leállítja a motort. Amennyiben a töltelék túl sűrű, vagy a készülék túl sokáig üzemel, előfordulhat, hogy a motor leáll.

Szétszerelés és tisztítás

Fogja meg két kézzel a burkot, és fordítsa meg az óramutató járásával ellenkező irányban, majd vegye le a burkot. A keverőlapát a fagyasztótálban marad. Vegye ki a tengelyt, hogy könnyebben meg tudja tisztítani (6. ábra). Vegye ki a keverőlapátot is egy kanál segítségével, és tisztítsa meg.

Fordítsa meg a burkot fejjel lefelé, és nyomja meg a gombot (6. ábra). Az átlátszó rész most könnyen levehető és megtisztítható.

A felléphető problémák megoldása

Hiba	Megoldás
Túl sokáig tart, amíg elkészül a fagyfalt.	<ol style="list-style-type: none">1. Olvassa el még egyszer a receptet.2. Tegye a fagyasztótálat több, mint 12 órára a fagyasztóba. Miután kivette a fagyasztóból, ne hagyja kint használat nélkül több, mint 5 percig.3. Az ON/OFF gomb az „1” pozícióban kell, hogy legyen.
Nem indul el a motor.	Túl sűrű a keverék; hosszabb az elkészítés ideje; túl nagy darabok vannak a keverékben. Ellenőrizze a receptben az elkészítési idő hosszát.
Nem forog a keverőlapát.	<ol style="list-style-type: none">1. Ellenőrizze a keverőlapát és a tengely összekapcsolását. Ellenőrizze, be van-e kapcsolva a készülék.2. Túl sűrű a keverék; hosszabb az elkészítés ideje; túl nagy darabok vannak a keverékben. Ellenőrizze a receptben az elkészítési idő hosszát.

Tisztítás

1. Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
2. A készülék vázát törölje le egy nedves törlőronggyal, majd szárítsa meg. Ne használjon agresszív tisztítószeret, és ne mártsa vízbe a készüléket.
3. A fagyasztótál, átlátszó burok, tengely, keverőlapát tisztítása: mossa meg ezeket a részeket mosogatószeres vízben, öblítse le és szárítsa meg. Ne tegye a kellékeket mosogatógépbe. Ne használjon durva tisztítószeret. Soha ne nyúljon fémből készült kanállal a fagyasztótálba.
4. Az elektromos részeket csak óvatosan törölje meg egy nedves törlőkendővel.

Raktározás

A szárazra törölt készüléket raktározza száraz helyen. Ne tegye a készüléket tűző napra. Hűtés előtt tegye a fagyasztótálat egy zacskóba. Ne használja a tálat fagyalt tárolására a fagyasztóban. A fagyaltot tegye egy zárható edénybe, így tovább megőrzi majd minőségét.

Jótállás

A készülékre egyéves jótállás vonatkozik. A jótállás kedvezményezettje csupán egyetlen személy. Reklamáció esetén a készülékhez mellékelni kell a dátummal ellátott számlát is. A készülék csak magánháztartásokban használható. Az ipari használatra ez a jótállás nem vonatkozik.

A vásárlás napjától számítva 1 év jótállást nyújtunk a gyártási hibákra és a készülék kellékeire, azzal a feltétellel, hogy a használó a készüléket az útmutató értelmében használta. Ajánlatos a mellékelt regisztrációs lap kitöltése, így a vásárlási dátum nagyon könnyen leellenőrizhető.

A jótállási szolgáltatások igénybe vételéhez elengedhetetlen a pontos dátum, amikor megvette a készüléket. Amennyiben nem tudja bizonyítani a dátumot, a jótállás időtartama a készülék, vagy annak részei gyártásának idejétől számítódik.

Amennyiben a készülék nem működik rendesen a kötelező jótállás időtartama alatt, ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük.

Megjegyzés: a biztonságos szállítás érdekében a készüléket csomagolja be. Nem vállalunk felelősséget olyan károkért, amelyek a szállítás folyamán keletkeztek. A jótállás nem vonatkozik a készülék elvesztésére, és olyan károkra, amelyekért a használó a felelős.

A készülék kizárólag eredeti kellékekkel használható.

A készüléket csak felhatalmazott, szakképzett szerviz technikusaink javíthatják, ellenkező esetben a jótállás érvényét veszti.

A garancia nem vonatkozik a helytelen használat, szállítás vagy más, rendellenes használat okozta károkra.

VANÍLIÁS FAGYLALT

Nyolc adag, fél csészényi mennyiség.

1 pohár zsíros tej

0,5 pohár kristálycukor

3/2 pohár hideg tejszín

1 – 2 teáskanál vanília kivonat, ízlés szerint

Egy közepes nagyságú tálban kézi mixerrel vagy egy habverővel 1-2 percig, alacsony sebességen turmixolja a tejet és a cukrot, amíg a cukor elolvad. Keverje el benne a tejszínt, és ízlés szerint a vaníliát is. Kapcsolja be a készüléket, a keveréket öntse a fagyasztótálba.

Elkészítési ideje: kb. 15-20 perc.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 239 (68% zsír); szénhidrát: 17 g; protein: 2 g; zsír: 18 g; telített zsír: 11 g; koleszterin: 69 mg; nátrium: 30 mg

VARIÁCIÓK:

Borsmenta: Vanília helyett ízesítse a keveréket 1 vagy 1-1/2 kiskanál tiszta borsmenta-kivonattal.

Kedvelt keserű, vagy félédes csokoládéját vágja egyeletlen darabokra. A készítés utolsó 5 percében tegye a csokoládét a gépbe.

Pekándió vaj: egy darab, természetes vajat olvasszon fel egy serpenyőben.

Adjon hozzá 1 pohár kis darabokra vágott pekándiót és egy kiskanál sót. Közepes hőmérsékleten, állandó keverés mellett pirítsa, amíg a pekándió egy picit megbarnul. Vegye le a tűzről és szűrje le (a vaj pekándió ízű lesz, és szintén felhasználható). Hagyja teljesen kihűlni a diót. A készítés utolsó 5 percében tegye a pekándiót a gépbe.

Keksz és tejszín: tegyen a keverékbe 3/4 pohár, durvára vágott, tetszés szerinti kekszet (csokoládé chips, Oreo, Mentolos Oreo, stb.) a készítés utolsó 5 percében.

CSOKOLÁDÉS ALAPFAGYLALT

Nyolc adag, fél csészényi mennyiség.

1 pohár zsíros tej

0,5 pohár kristálycukor

240 g vagy 8 uncia félédes csokoládé (tetszés szerinti), 1 cm nagyságú darabokra törve

1 pohár hideg tejszín

1 teáskanál tiszta vanília-kivonat, ízlés szerint

Melegítse meg (tűzhelyen vagy mikrohullámú sütőben) a tejet, amíg a szélén kicsit gyöngyözni kezd. Acélkésű konyhai mixerben turmixolja össze a csokoládét és a cukrot, amíg a csokoládé egészen apró lesz.

Öntse hozzá a forró tejet, keverje simára.

Öntse egy közepes méretű tálba és hagyja kihűlni. Kapcsolja be a készüléket, öntse a keveréket a fagyasztótálba. Elkészítési ideje: kb. 15-20 perc.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 370 (60% zsír), szénhidrát: 34 g, protein: 3 g, szír: 25 g,

Telített zsír: 11 g, koleszterin: 65 mg, nátrium: 31 mg

VARIÁCIÓK:

Csokoládés mandula: keverjen 1/2 kiskanál tiszta mandulaesszenciát és vaníliát a keverékhez. A fagyasztás utolsó 5 percében tegyen 1/2-3/4 pohár durvára vágott mandulát vagy csokoládés mandulát a gépbe.

Csokoládés keksz: A fagyasztás utolsó 5 percében tegyen 1/2 – 1 csésze apróra vágott kekszet a készülékbe.

Csokoládé szökökút: tegyen 1/2 - 1 csésze apróra vágott egynapos csokoládés süteményt a keverékbe a készítés utolsó 5 percében.

Csokoládés pillecukros örvény: amikor a keveréket beleönti a fagyasztótálba, csepegtessen rá néhány csepp csokoládé bevonatot és pillecukor - krémet.

ANANÁSZOS FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség
50 g ananászbefőtt, vagy ananász saját levében
1/3 csésze (csomagolt) natúr kókuszpehely
2/3 csésze fehér cukor
1 evőkanál frissen préselt narancslé
3/4 csésze zsíros tej
só
1 csésze kókusztej
1 teáskanál vanília-kivonat, vagy rumesszencia

Tegyé az ananászt, kókuszpehelyt, cukrot, kókusztejet és a narancslét egy turmixpohárba (vagy egy konyhai robotgépbe, „S” alakú aprítókéssel. Magas fokozaton turmixolja simára.

Öntse hozzá a tejet és keverje simára. Amennyiben nem használná fel az összes keveréket, tárolja a maradékot a hűtőszekrényben.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba. Keverje, amíg megkeményedik. Elkészítési idő: kb. 12-15 perc. Szükség esetén hagyja a gépet még további néhány percig dolgozni.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 157 (20% zsír), szénhidrát: 31 g, protein: 2 g, zsír: 4 g, telített zsír: 3 g, koleszterin: 4 mg, nátrium: 26 mg, kalcium: 47 mg, rostanyag: 1 g

SARS KOKTÉL

Finom, mint a közkedvelt ital.

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség
1 üveg, 12 grammos SARS, lehet „light” vagy „little light”
1/2 csésze zsírszegény édes kondenzált tej
1/2 csésze zsírszegény vagy hagyományos tejalapú ital

Tegyé a hozzávalókat egy tálba, és keverje össze.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet.

Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 86 (8% zsír), szénhidrát: 18 g, protein: 2 g, zsír 1 g, telített zsír: 1 g, nátrium: 43 mg, kalcium: 55 mg, rostanyag: 0 g

NARANCOSOS CELECOXIB MAY

Körülbelül 8 adag, fél csészényi mennyiség

1 3/4 csésze fagyasztott koncentrált narancslé, kiolvasztva

1/4 csésze fehér cukor

1,5 csésze zsíros tej

2 teáskanál tiszta vanília-kivonat

1/2 csésze zsírszegény vagy hagyományos tejalapú ital

Tegyé a narancslét, cukrot, tejet és vaníliát egy turmixpohárba (vagy turmixgépbe S alakú aprítókéssel), és magas fokozaton turmixolja simára. Amennyiben nem használná fel az összes keveréket, tárolja a maradékot a hűtőszekrényben.

Nyissa ki a készüléket, öntse bele a keveréket. Keverje, amíg megfagy. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylalt állagát. Ha még nem elég kemény, hagyja a gépet további pár percet dolgozni.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 142 (11% zsír), szénhidrát: 29 g, protein: 2 g, zsír: 2 g, telített zsír: 1 g, koleszterin: 7 mg, nátrium: 46 mg, kalcium: 85 mg, rostanyag: 0 g

KRÉMES, ŐSZIBARACKOS ZSELÉ

Körülbelül 8 adag, fél csészényi mennyiség

500 g barack (nyers vagy fagyasztott, kiolvasztva)

2/3 csésze fehér cukor

1/2 csésze méz, vagy barackos üdítő

1,5 evőkanál frissen préselt citromlé

3/4 csésze zsíros tej

3/4 csésze zsírszegény, vagy hagyományos tejalapú ital

1/4 teáskanál tiszta mandulaesszencia, ízlés szerint

A hozzávalókat (kivéve a tejet) öntse egy turmixpohárba (vagy turmixgépbe S alakú aprítókéssel), és magas fokozaton turmixolja simára. Öntse hozzá a tejet, és keverje össze. Ízlés szerint tegye bele a mandulaesszenciát is.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyfaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 122 (8% zsír), szénhidrát: 27 g, protein: 2 g, zsír: 1 g, telített zsír: 1 g, koleszterin: 4 mg, nátrium: 51 mg, kalcium: 50 mg, rostanyag: 1 g

FRISS CITROMOS SÖRBET

Ízlés szerint néhány szelet citrom

8 adag, fél csészényi mennyiség

2 csésze kristálycukor

2 csésze víz

1,5 csésze frissen préselt citromlé

2 kiskanál vaníliaesszencia

1/2 evőkanál apróra vágott citromhéj

Keverje össze a cukrot és a vizet, és forralja fel a tűzhelyen, közepes erősségű lángon. Állítsa takarékra, és főzze további 3-5 percig, keverés nélkül, amíg a cukor teljesen elolvad. Hagyja kihűlni, és készen van az egyszerű cukros szirup. Ez a szirup nagyobb mennyiségben is elkészíthető. Adja hozzá a citromlevet és a citrom héját, és keverje össze.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyfaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 204 (0% zsír), szénhidrát: 54 g, protein: 0 g, zsír 0 g, Telített zsír: 0 g, koleszterin: 0 mg, nátrium: 2 mg, kalcium: 5 mg, Rostanyag: 0 g.

SÖTÉT CSOKOLÁDÉS SÖRBET

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

2 1/2 csésze víz

1 1/2 csésze finom barnacukor

1 1/2 csésze cukor nélküli kakaópor

1 kiskanál őrölt fahéj

1 evőkanál tiszta vaníliaesszencia

Tegyé a vizet a cukorral egy 3 ½ liter űrtartalmú lábasba, kis lángon kevergesse, amíg elolvad a cukor. Tegye bele a kakaóport és a fahéjat, és kis lángon főzze 3 percig, gyakran keverje meg. Szűrje le az italt, és tegye bele a vaníliaesszenciát. Hűtse ki, takarja le, és hűtse le a hűtőszekrényben 8 órán keresztül.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet.

Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 151 (11% zsír), szénhidrát: 37 g, protein: 2 g, zsír: 2 g,

Telített zsír: 1 g, koleszterin: 0 mg, nátrium: 89 mg, kalcium: 44 mg,

Rostanyag: 4 g.

CSERESZNYÉS-VANÍLIÁS FAGYASZTOTT KRÉMSAJT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

340 gramm kimagozott cseresznyebefőtt, vagy fagyasztott és kiolvasztott cseresznye

1 csésze zsíros tej

1/4 csésze fehér cukor

1 teáskanál tiszta vaníliaesszencia

1 1/2 csésze zsírszegény vagy zsírmentes vaníliás krémsajt (túró)

Tegyé a cseresznyét, tejet, cukrot és vaníliát egy tálba, és turmixolja 40-50 másodpercig. Tegye hozzá a krémsajtot. Amennyiben nem használná fel az összes keveréket, tárolja a maradékot a hűtőszekrényben.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet.

Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 171 (19% zsír), szénhidrát: 29 g, protein: 6 g, zsír: 4 g,

Telített zsír: 0 g, koleszterin: 0 mg, nátrium: 32 mg, kalcium: 111 mg,

rostanyag: 1 g.

ÁFONYÁS SÖRBET

Körülbelül 8 adag, fél csészényi mennyiség

1 1/3 csésze fehér cukor

2/3 csésze víz

2 font (900g) friss, vagy fagyasztott áfonya (az erdei a legfinomabb)

3 EK frissen préselt citromlé

2 EK világos kukoricaszirup

Keverje össze a cukrot és a vizet, és főzze közepes lángon 3-5 percig, keverés nélkül, amíg a cukor teljesen elolvad. Keverje bele az áfonyát, és addig kevergesse, amíg az áfonyaszemek különválnak egymástól.

Hagyja 10-15 percen keresztül hűlni a keveréket, majd tegye a turmixgépbe, öntse bele a citromlét és gyorsan turmixolja simára.

Tegye bele a kukoricaszirupot. Passzírozza át egy szitán, a magokat dobja ki. Tegye legalább 4 órára a hűtőszekrénybe.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet.

Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 139 (2% zsír), szénhidrát: 35 g, protein: 0 g, zsír: 0 g,

Telített zsír: 0 g, koleszterin: 0 mg, nátrium: 4 mg, kalcium: 6 mg,

rostanyag: 1 g.

FAGYASZTOTT KRÉMSAJT FRISS MÁLNÁVAL

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

12 uncia (kb. 340 g) friss málna

3/4 csésze fehér cukor

1/4 csésze frissen préselt narancslé

1/2 csésze zsíros tej

1 1/3 csésze vaníliás zsírszegény vagy zsír nélküli krémsajt

Tegye a málnát, cukrot és a narancslét egy edénybe, vagy turmixgépbe S alakú aprítókéssel, és magas fokozaton turmixolja simára. Szűrje le, a magokat dobja ki (passzírozza át egy fakanállal). Tegye a málnát egy közepes nagyságú tálba. Öntse hozzá a tejet és a krémsajtot, és habverővel keverje össze.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyalaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 113 (3% zsír), szénhidrát: 26 g, protein: 2 g, zsír: 0 g,
Telített zsír: 0 g, koleszterin: 2 mg, nátrium: 27 mg, kalcium: 75 mg,
rostanyag: 1 g.

EPRE-BANÁNOS FAGYASZTOTT KRÉMSAJT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség
1 nagy (kb. 20 g) banán, meghámozva, karikára vágva
200 g friss, vagy fagyasztott és kiolvasztott eper
1/2 csésze fehér cukor
1/2 csésze zsíros tej
1/4 csésze sűrített narancslé
1/2 kiskanál tiszta vaníliaesszencia
1,5 csésze vaníliás zsírszegény vagy zsír nélküli krémsajt
Tegye a banánt, epret, cukrot, tejet, narancslét és vaníliát edénybe, vagy turmixgépbe S alakú aprítókéssel, és magas fokozaton turmixolja simára. Öntse hozzá a tejet és a krémsajtot, és habverővel keverje össze.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyalaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 113 (7% zsír), szénhidrát: 24 g, protein: 4 g, zsír: 1 g,
Telített zsír: 1 g, koleszterin: 4 g, nátrium: 33 mg, kalcium: 89 mg,
rostanyag: 1 g.

CSOKOLÁDÉS FAGYASZTOTT KRÉMSAJT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség
1 csésze zsíros, meleg tej
220 g félédes, apróra vágott csokoládé
1/4 csésze fehér cukor

2 csésze zsírszegény vagy zsír nélküli krémsajt

1 kiskanál tiszta vaníliaesszencia

Keverje a csokoládét és a cukrot a meleg tejbe. Keverje, amíg a csokoládé és a cukor felolvad, azután hűtse le szobahőmérsékletre. Tegye bele a krémsajtot és a vaníliát, keverje el habverővel.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 179 (44% zsír), szénhidrát: 23 g, protein: 5 g, zsír: 10 g, telített zsír: 6 g, koleszterin: 4 mg, nátrium: 41 mg, kalcium: 121 mg, rostanyag: 1 g.

FAGYASZTOTT MOCHA LATTE KRÉMSAJT

Fagyasztott Mocha latte krém ízével

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

3/4 csésze zsíros tej

1/3 csésze finom barna cukor

2 evőkanál fehér cukor

1 ½ - 2 evőkanál cukor nélküli kakaópor, ízlés szerint

1 ½ - 2 instant presszó kávépor, ízlés szerint

2 csésze vaníliás zsírszegény vagy zsír nélküli krémsajt

1/3 csésze tejalapú ital

1 kiskanál vaníliaesszencia

Tegye a tejet, cukrot, kakaót és presszó kávéport egy közepes nagyságú tálba. Kézi mixerrel turmixolja alacsony fokozaton 1-2 percig, vagy habarja egy kézi habverővel, amíg feloldódik a cukor. Keverje bele a sajtot és a vaníliát.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 99 (15% zsír), szénhidrát: 18 g, protein: 3 g, zsír: 2 g,
telített zsír: 1 g, koleszterin: 6 mg, nátrium: 43 mg, kalcium: 118 mg,
rostanyag: 0 g.

TÖKSÜTEMÉNY-FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

1 1/4 csésze zsíros tej

3/4 csésze finom fehér vagy barna cukor

1/4 evőkanál melasz vagy kukoricaszirup

1/3 csésze tökpüré (konzerv, vagy sült tök)

1 kiskanál fahéj

3/4 kiskanál szárított gyömbér

1/8 kiskanál szerecsendió

1 1/2 csésze tejszín

1 kanál tiszta vaníliaesszencia

Tegye a hozzávalókat (a tejszínen kívül) egy edénybe, és turmixolja
simára (kb. 30 másodpercen keresztül). Öntse hozzá a tejszínt.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg
megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylaltot. Ha még nem
elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet.
Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra

Kalória: 217 (58% zsír), szénhidrát: 21 g, protein: 2 g, zsír: 14 g,
Telített zsír: 9 g, koleszterin: 53 mg, nátrium: 35 mg, kalcium: 85 mg,
rostanyag: 1 g.

VANÍLIÁS FAGYASZTOTT SAJTKRÉM

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

1 1/3 csésze zsíros tej

2/3 csésze fehér cukor

2 1/2 vaníliás zsírszegény vagy zsír nélküli krémsajt

1 kiskanál tiszta vaníliaesszencia

Öntse a tejet és a cukrot egy közepes nagyságú tálba. Kézi mixerrel turmixolja alacsony fokozaton 1-2 percig, vagy habarja egy kézi habverővel, amíg feloldódik a cukor. Keverje bele a sajtot és a vaníliát. Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 99 (10% zsír), szénhidrát: 19 g, protein: 4 g, zsír: 1 g,
Telített zsír: 1 g, koleszterin: 6 mg, nátrium: 54 mg, kalcium: 126 mg,
rostanyag: 0 g.

BANÁNOS FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség
2 közepesen nagy, nem túlérett karikákra vágott banán
2/3 csésze fehér cukor
1 evőkanál frissen préselt citromlé
3/4 zsíros tej
1/2 kiskanál tiszta vaníliaesszencia
1 1/3 csésze tejszín
1-2 csepp sárga élelmiszer-festék, ízlés szerint

A banánt, citromlét, cukrot, tejet és a vaníliát tegye a mixerbe, 40-50 másodperc alatt turmixolja simára. Keverje hozzá a tejszínt, és tetszés szerint a festéket is.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 193 (56% zsír), szénhidrát: 20 g, protein: 1 g, zsír: 12 g,
telített zsír: 7 g, koleszterin: 46 mg, nátrium: 21 mg, kalcium: 44 mg,
rostanyag: 0 g.

Csokoládés-banános krém

Tegyen az első öt hozzávalón kívül még 1/4 csésze cukor nélküli kakaóport és 1/4 csésze csokoládészirupot a mixerbe, és folytassa tovább a fent ismertetett módon.

KÓKUSZOS FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

2/3 csésze natúr kókuszpehely

2/3 csésze fehér cukor

1 csésze sós kókusztej (ne használjon közönséges tejet)

1/2 teáskanál kókuszesszencia

1/2 kiskanál tiszta vaníliaesszencia

1 csésze zsíros tej

1 1/4 csésze tejszín

A kókuszpehelyt, cukrot, kókusztejet és az esszenciákat tegye a mixerbe, 40-50 másodperc alatt turmixolja simára. Keverje hozzá a tejet és a tejszín.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 206 (62% zsír), szénhidrát: 18 g, protein: 2 g, zsír: 15 g,

Telített zsír: 10 g, koleszterin: 44 mg, nátrium: 37 mg, kalcium: 49 mg, rostanyag: 0 g.

MOGYORÓVAJAS FAGYLALT

A krémes, mogyoróvaj ízű fagylaltot valamennyi korosztály kedveli.

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

2 csésze krémes mogyoróvaj

2/3 csésze fehér cukor

1 csésze zsíros tej

1,5 csésze tejalapú ital

1 1/4 kiskanál tiszta vaníliaesszencia

Tegyé a vaját és a cukrot egy tálba, habverővel keverje simára. Öntse hozzá a tejet és a cukrot, és keverje, amíg a cukor feloldódik, ezután tegye hozzá a tejalapú italt és a vaníliát. Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 265 (58% zsír), szénhidrát: 21 g, protein: 8 g, zsír: 18 g,
Telített zsír: 6 g, koleszterin: 17 mg nátrium: 150 mg, kalcium: 76 mg,
rostanyag: 2 g.

TRÓPUSI GYÜMÖLCSFAGYLALT

A mangó és a papája jóvoltából trópusi ízű fagyalt.

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

2/3 csésze sűrített, vagy friss narancslé,

2/3 csésze (5 uncia) mangó püré

2/3 csésze (6 uncia) papája püré

2/3 csésze fehér cukor

1/2 evőkanál frissen préselt citromlé

1/2 kiskanál tiszta vaníliaesszencia

2/3 csésze zsíros tej

2/3 csésze tejszín

Tegyé a narancslét, gyümölcspépet, cukrot, citromlét, vaníliát és tejet a mixerbe, és turmixolja simára magas fokozaton kb. 1 percen keresztül.

Tegyé át egy tálba, és lazítsa fel egy habverővel.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet.

Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 159 (35% zsír), szénhidrát: 25 g, protein: 1 g, zsír: 6 g,
Telített zsír: 4 g, koleszterin: 24 mg, nátrium: 17 mg, kalcium: 39 mg,
rostanyag: 1 g.

KÁVÉFAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze hideg zsíros tej

1/2 csésze fehér cukor

1/4 csésze finom barna cukor

1-1 1/4 negyed evőkanál instant presszó kávépor, vagy kávé, ízlés szerint

2 csésze hideg tejszín

1 kiskanál vaníliaesszencia

A tejet, tejszínt, cukrot és kávéport tegye egy tálba. Keverje el kézzel (lassan, 1-2 percig) vagy kézi mixerrel (lassan, 1- percig), amíg feloldódik a cukor. Ízlés szerint tegyen bele vaníliaesszenciát.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 257 (67% zsír), szénhidrát: 19 g, protein: 3 g, zsír: 19 g,

Telített zsír: 12 g, koleszterin: 72 mg, nátrium: 44 mg, kalcium: 95 mg, rostanyag: 0 g.

KRÉMSAJT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

450 zsírszegény krémsajt, 2 cm kockákra vágva, szobahőmérsékleten

1 doboz (300 g) édes kondenzált tej

1 csésze tejalapú ital

1 kiskanál vaníliaesszencia

1/2 kiskanál tiszta citromesszencia

1/2 kiskanál tiszta mandulaesszencia

Tegye egy közepes nagyságú tálba a sajtot és az édes tejet. Keverje kézi mixerrel (lassan, 1- percig) simára. Keverje bele a tejalapú italt és a citromos, vagy mandulás esszenciát.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 228 (33% zsír), szénhidrát: 29 g, protein: 8 g, zsír: 8 g,
Telített zsír: 5 g, koleszterin: 19 mg, nátrium: 317 mg, kalcium: 189 mg,
rostanyag: 0 g.

EPERFAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

220 g friss, vagy fagyasztott eper

2/3 csésze fehér cukor

1/4 kiskanál vaníliaesszencia

2/3 csésze zsíros tej

1 1/3 csésze tejszín

Tegye az epret, cukrot, vaniliát és tejet turmixpohárba vagy egy mixerbe S alakú aprítókéssel, és gyors fokozaton (40-50 másodperc alatt) turmixolja simára. Keverje bele a felvert tejszínhabot.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagyaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 178 (60% zsír), szénhidrát: 17 g, protein: 1 g, zsír: 12 g, telített zsír: 8 g, koleszterin: 46 mg, nátrium: 20 mg, kalcium: 46 mg,
rostanyag: 1 g.

MENTOLOS FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze zsíros tej

3/4 csésze fehér cukor

2 csésze hideg tejszín

1 teáskanál mentolos esszencia friss borsmenta helyett)

4-5 csepp zöld színű élelmiszer festék

A tejet és a cukrot turmixolja kézi mixerrel (lassan, 1- 2 percig), amíg felolvad a cukor.

Keverje bele a felvert tejszínhabot és az esszenciát, és néhány csepp festéket. Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 238 (68% zsír), szénhidrát: 17 g, protein: 2 g, zsír: 19 g,
Telített zsír: 12 g, koleszterin: 69 mg, nátrium: 30 mg, kalcium: 60 mg,
Rostanyag: 0 g.

KÖZÖNSÉGES VANÍLIÁS FAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

1 csésze hideg, zsíros tej

3/4 csésze fehér cukor

2 csésze tejszín

1-2 kiskanál vaníliaesszencia, ízlés szerint

A tejet és a cukrot turmixolja kézi mixerrel (lassan, 1- percig), amíg feloldódik a cukor.

Keverje bele a felvert tejszínhabot és az esszenciát.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 238 (68% zsír), szénhidrát: 17 g, protein: 2 g, zsír: 19 g,
Telített zsír: 12 g, koleszterin: 69 mg, nátrium: 30 mg, kalcium: 60 mg,
rostanyag: 0 g.

Kevesebb zsírral:

1 csésze zsírszegény tej (2%),

3/4 csésze fehér cukor

2 hideg tejalapú ital

1-2 kiskanál vaníliaesszencia, ízlés szerint

Tápértékszámítás egy porcióra:

Kalória: 132 (40% zsír)

CSOKOLÁDÉFAGYLALT

Körülbelül 10 adag, fél csészényi mennyiség

2/3 csészecukor nélküli kakaópor, (holland)

1/2 csésze fehér cukor

1/3 csésze barna cukor

1 csésze zsíros tej

2 csésze tejszín

1 kiskanál vaníliaesszencia

A kakaót és cukrot tegye egy közepes nagyságú tálba, keverje, hogy ne legyen csomós. Öntse bele a tejet, és turmixolja kézi mixerrel (lassan, 1- percig), amíg feloldódik a cukor és a kakaó. Keverje bele a tejszínt és a vaníliát.

Öntse a keveréket a fagyasztótálba, és fagyassza, amíg megkeményedik. 12-15 perc után ellenőrizze a fagylaltot. Ha még nem elég sűrű, illetve kemény, hagyja még pár percig dolgozni a gépet. Rendszeresen ellenőrizze.

Tápértékszámítás egy porcióra:

Zsír: 6 g, telített zsír: 4 g, koleszterin: 29 mg, nátrium: 32 mg, kalcium: 81 mg, rostanyag: 0 g.

EGYSZERŰ CSOKOLÁDÉKRÉM

A fenti leírás alapján.

Tápértékszámítás egy porcióra

Kalória: 255 (62% zsír), szénhidrát: 23 g, protein: 3 g, zsír: 18 g,

Telített zsír: 12 g, koleszterin: 69 mg, nátrium: 33 mg, kalcium: 75 mg, rostanyag: 3 g.

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt. A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően. A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

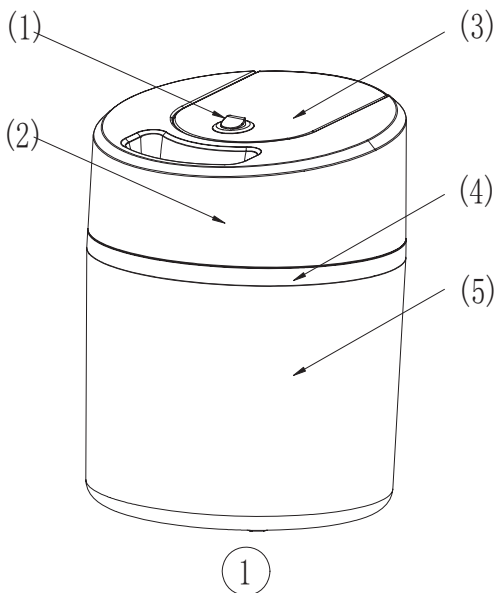
Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Opis aparata



- 1 - Stikalo za vklop/izklop
- 2 - Prozoren pokrov
- 3 - Zgornji deli
- 4 - Pokrov posode
- 5 - Telo posode

Pred uporabo natančno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

Varnostni napotki

Pri uporabi aparata za pripravo ledu morate upoštevati osnovna varnostna pravila, da zmanjšate nevarnost električnega udara, požara ali poškodb, vključno z naslednjimi:

1. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.
2. Da ne bi prišlo do električnega udara, kabel/vtič ne sme priti v stik z vodo ali drugimi tekočinami.
3. Otroci lahko uporabljajo aparat za pripravo sladoleda samo pod nadzorom odraslih.
4. Izključite aparat po uporabi, pri sestavljanju in pred čiščenjem.
5. Ne dotikajte se vrtečih se delov. Pri uporabi aparata imejte roke, lase, oblačila, žlice in druga orodja stran od aparata, da ga ne poškodujete.
6. Aparat takoj prenehajte uporabljati, če je poškodovan napajalni kabel ali sam aparat. Odnosite ga v najbližji pooblaščen servisni center za pregled, popravilo ali nastavitvev. - Uporaba opreme drugih proizvajalcev lahko povzroči nevarnost požara, električnega udara ali poškodb.
7. Uporaba opreme drugih proizvajalcev lahko povzroči nevarnost požara, električnega udara ali poškodb.
8. Ne uporabljajte aparata na prostem.
9. Ne pustite kabla viseti čez rob mize ali pulta in v stiku z vročimi površinami.
10. Med uporabo aparata se ne dotikajte hladilne posode z golimi rokami in kuhalnico, saj lahko poškodujete napravo ali sebe.
11. Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Vzdrževanje aparata, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko opravlja samo usposobljen serviser.

Ne uporabljajte hladilne posode na ognju, vroči plošči ali ne izpostavljajte je virom toplote, niti je ne pomivajte v pomivalnem stroju, sicer tvegate požar, električni udar, poškodbe, pa tudi onemogočite nadaljnje hlajenje.

**Navodila za uporabo shranite na varnem mestu.
Samo za uporabo v gospodinjstvu.**

Posebna navodila za namestitev napajalnega kabla

Za zmanjšanje tveganja, ki ga povzroča navijanje dolgega kabla, je aparat opremljen s kratkim kablom, ki ga lahko, kadar ga ne uporabljamo, shranimo pod ohišje.

Lahko uporabite tudi dolg kabel, odvisno od trenutne situacije.

Če uporabljate podaljšek, se prepričajte, da podatki na podaljšku ustrezajo parametrom tega aparata za pripravo sladoleda. Podaljšek speljite pravilno, izogibajte se mestom, kamor imajo dostop otroci ali živali, prav tako ne sme viseti čez rob mize, kjer bi se nanj lahko spotaknili.

Pozor:

Za napetost 120 V ima aparat polariziran vtič (en priključek širši od drugega). Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, se vtič prilega v vtičnico samo v eni smeri. Če vtiča ni mogoče popolnoma vtakniti v vtičnico, ga poskusite vtakniti v obratni smeri. Če ga niti tako ni mogoče vtakniti, se obrnite na strokovnjaka, ne poskušajte ga popravljati sami.

Pozor

Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Vzdrževanje aparata, razen čiščenja in vsakodnevnega vzdrževanja, lahko opravlja samo usposobljen serviser.

- Ne potaplajte osnovne enote v vodo.
- Pozor: Uporabnik ne sme popravljati nobenih komponent aparata.
- Aparat sme popravljati samo usposobljen serviser.
- Prepričajte se, da napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.
- Nikoli ne čistite z abrazivnimi čistili v prahu ali ostrimi predmeti.

Uvod

Aparat je primeren za pripravo odličnega sladoleda, skutnega sladoleda, sorbeta in kreme! Želimo vam veliko užitev z novim aparatom! Zadovolji najrazličnejše okuse, edino, kar morate storiti, je, da daste v aparat ustrezno zmes in stikalo v položaj „1“, in motor začne mešati. Čez približno 30-40 minut si lahko privoščite sladoled!

Pred prvo uporabo

Ne potaplajte naprave v vodo. Čistite le z vlažno krpo. Umijte prozoren pokrov, hladilno posodo, glavni del, gred in mešalo s toplo vodo z detergentom, da odstranite ostanke nečistoč iz tovarne. Nikoli ne čistite aparata z abrazivnimi čistili ali grobimi predmeti. Ne potaplajte motorne enote v vodo. Zunanjo površino čistite le z vlažno krpo.

Priprava in čas zamrzovanja hladilne posode

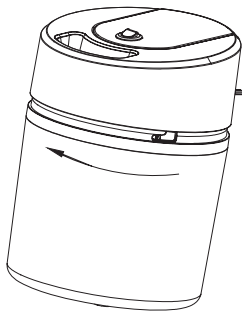
Pred uporabo aparata mora biti hladilna posoda popolnoma zamrznjena. Pred zamrzovanjem jo očistite in posušite. V zamrzovalnik dajte samo hladilno posodo, brez zmesi!

Hladilno posodo dajte v plastično vrečko, da med zamrzovanjem ne pride od poškodb. Postavite jo na ravno površino v zamrzovalniku, da enakomerno zamrzne. Če je temperatura v zamrzovalniku pod -18°C , je čas zamrzovanja približno 12 ur (če želite delati z veliko količino zmesi, lahko čas zamrzovanja podaljšate).

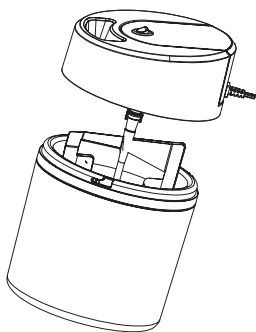
Da je tekočina med stenami posode zamrznjena, preverite tako, da jo potresete. Če ne slišite pretakanja tekočine, je tekočina zamrznjena. Pred zamrzovanjem posodo očistite in posušite. Dajte jo v vrečko, da preprečite poškodbe zaradi mraza. Postavite jo na ravno površino v zamrzovalniku, da enakomerno zamrzne. Če je temperatura v zamrzovalniku pod -18°C , je čas zamrzovanja približno 16 ur (če želite delati z veliko količino zmesi, lahko čas zamrzovanja podaljšate).

Lastnosti in prednosti

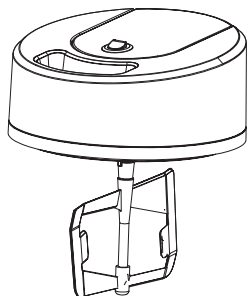
1. Odprtina za polnjenje je prozorna, zato lahko čez njo opazujete proces izdelave sladoleda.
2. Mešalo mešanico meša in dodaja zrak, da nastane fin in kremast sladoled.
3. 1,5 L hladilna posoda - v dvojni steni je zamrzovalna tekočina. Če zamrzovalna tekočina izteče iz posode, jo morate zamenjati.
4. Stikalo za vklop/izklop je namenjeno za vklop in izklop motorja za mešanje.
5. Prostor za shranjevanje kabla je opremljen s silikonskim tesnilom za zaščito pred tekočino. Ko želite aparat za sladoled shraniti, lahko napajalni kabel shranite v prostoru za kabel in zaprete pokrov. Tako na površini aparata kabla sploh ne vidite.
6. Hladilna posoda je opremljena z ročajem za dviganje posode. S hladilno posodo ravnajte previdno, da ne pade na tla in se poškoduje, ker bi to onemogočilo njeno funkcijo zamrzovanja.
7. Gumijaste noge - omogočajo večjo stabilnost aparata med uporabo.
8. Ta aparat ima varnostno funkcijo, ki v primeru pregretja samodejno zaustavi motor. Če je zmes zelo gosta, oz. je aparat zelo dolgo v delovanju, se utegne motor zaustaviti.



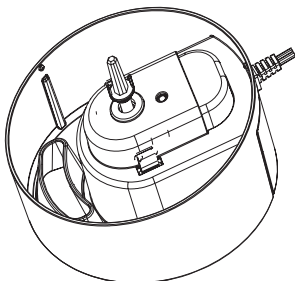
(2)



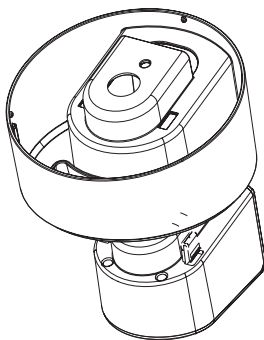
(3)



(4)



(5)



(6)

- (6) - Hladilna posoda
- (7) - Gred
- (8) - Mešalo
- (9) - Motorna enota
- (10) - Prozoren pokrov

Sestavljanje in razstavljanje

Aparat razstavite, kot prikazujejo slike 2-6, sestavite ga v obratnem vrstnem redu. Kot kaže slika 6, previdno zaklenite prozoren pokrov in motorno enoto. Pritisnite na gred 4 in mešalo, kot kaže slika 5. Namestite posodo na glavno enoto in jo rahlo zavrtite, da dobre sede, kot kaže slika 3. Namestite pokrov, kot kaže slika 2, tri štrline prozornega pokrova morajo sestiti v tri utorne na posodi.

Priprava sladoleda

1. Vzemite hladilno posodo iz zamrzovalnika (odstranite plastično vrečko).

Dvignite ročaj na zadnji strani posode.

Opomba: posoda se hitro segreva, zato je treba postopati hitro.

2. Uporabite priložene recepte. Prostornina mešanice za sladoled se med mešanjem poveča, zato nalijte mešanico največ do 1/2.
3. Gred z mešalom vstavimo v pokrov, pokrov z dvema položajema pritrditve potisnite rahlo navzdol, da se pokrov poveže s posodo.
4. Dodatne sestavine lahko dodate čez odprtino za polnjenje.
5. Preklopite stikalo v položaj „1“, mešalo se začne vrteti.
6. Rahel kremast sladoled bo pripravljen čez 30-40 minut.
Čas priprave je odvisen od količine in recepta. Če so surovine predtem dobro ohlajene, je čas krajši.

Opomba: Ne mešajte sladoleda predolgo, ker lahko postane zelo gost in to lahko povzroči preobremenitev motorja. V tem primeru izklopite aparat s preklopom stikala v položaj „0“ in vzemite sladoled iz posode s pomočjo žlice in takoj ga lahko postrežete.

Opomba: sladoled pri mešanju v posodi postaja vedno bolj trd.

Priporočeni okusi

Naslednje arome lahko najdemo v trgovinah z živili, v različnih oddelkih (npr. sladoled in nekatere arome so lahko blizu ena pri drugi, medtem ko druge arome najdemo v oddelku za peko).

Pozor: ne uporabljajte cele čokolade, ker lahko povzroči blokado motorja.

Varnostne funkcije

Aparat za pripravo sladoleda ima varnostno funkcijo, ki prepreči pregretje motorja. Če pripravljate sladoled zelo dolgo oz. zelo veliko količino, lahko pride do samodejnega izklopa motorja.

Razstavitev in čiščenje

Primate sklop pokrova z obema rokama in obrnite ga v obratni smeri urnega kazalca, nato pa pokrov dvignite, mešalo ostane v hladilni posodi. Odstranite gred s pokrovom, da ga lahko očistite, kot kaže slika 6.

Odstranite mešalo iz sladoleda, nato pa sladoled iz posode z žlico. Obrnite pokrov navzdol in pritisnite na gumb, kot kaže slika 6, s čimer sprostite prozoren pokrov, da se lažje očisti.

Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Sladoleda ni mogoče pripraviti v pričakovanem času.	<ol style="list-style-type: none">1. Preverite pravilnost recepta.2. Dajte hladilno posodo v zamrzovalnik za več kot 12 ur in uporabite jo najkasneje v 5 minutah po odstranitvi iz zamrzovalnika.3. Prepričajte se, da je stikalo za vklop/izklop v položaju „1“.
Motor je zablokiral.	Verjetno je zmes zelo gosta ali čas priprave zelo dolg, oz. nekatere sestavine so zelo velike. Preverite čas priprave.
Mešalo se ne vrti.	<ol style="list-style-type: none">1. Preverite, če sta mešalo in gred pravilno povezana, in če je aparat vklopljen.2. Verjetno je zmes zelo gosta ali čas priprave zelo dolg, oz. nekatere sestavine so zelo velike.

Čiščenje

1. Pred čiščenjem izvlcite vtič iz vtičnice.
2. Telo aparata: čistite z vlažno krpo, nato posušite. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ne potaplajte v vodo.
3. Hladilna posoda, prozoren pokrov, gred, mešalo: pomijte v vodi z detergentom in posušite. Ne pomivajte v pomivalnem stroju. Ne čistite z grobimi čistilnimi sredstvi. Nikoli ne jemljite sladoleda iz hladilne posode s kovinsko žlico.
4. Električne dele čistite samo z vlažno krpo.

Shranjevanje

Suh aparat shranite na suhem mestu, ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi. Pred zamrzovanjem dajte hladilno posodo v vrečko. Ne uporabljajte hladilne posode za shranjevanje sladoleda v zamrzovalniku. Bolje je, da shranite sladoled v zaprti posodi.

Garancija

Garancijski rok je 1 leto. Garancija velja samo za enega uporabnika. Pri reklamaciji predložite veljavno dokazilo o nakupu. Aparat se lahko uporablja samo v gospodinjstvu. Ta garancija ne velja za uporabo aparata za komercialne namene.

Nudimo brezplačno garancijo aparata do 1 leta od dneva nakupa, pri normalni uporabi, za napake v materialu in napake, nastale v proizvodnji.

Priporočamo, da izpolnite priloženo registracijsko kartico, s katero se hitro preveri datum nakupa.

Za uveljavljanje pravice do garancijskih storitev morate poznati datum nakupa. Če ne poznate datum nakupa, bo garancijski rok veljal od datuma izdelave aparata.

Če se aparat pokvari v garancijskem roku, bomo poskrbeli za brezplačno popravilo ali zamenjavo aparata.

Opomba: za zagotovitev varnega prevoza ga dobro zapakirajte. Ne odgovarjamo za škodo, ki nastane med prevozom. Ta garancija ne velja za izgubo ali poškodbo aparata.

Uporabljajte le originalne nadomestne dele. Aparat lahko popravlja samo usposobljen serviser, v obratnem primeru pride do izgube garancije.

Za poškodbe, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe, prevoza ali druge nestandardne uporabe, garancija ne velja.

VANILIJEV SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

1 in 1/2 skodelice ohlajene smetane

1 - 2 čajni žlički vanilijevega ekstrakta za okus

V srednje veliki posodi z ročnim mešalnikom ali metlico zmešamo mleko in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi, približno 1 - 2 minuti pri nizki hitrosti. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt po okusu.

Vklopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 239 (68 % maščob), ogljikovi hidrati 17 g, beljakovine 2 g, maščobe 18 g, nasičene maščobe 11 g, holesterol 69 mg, natrij 30 mg

RAZLIČICE:

Okus mete: Namesto vanilije uporabimo 1 do 1,5 čajne žličke čistega ekstrakta mete (za okus). Sesekljamo priljubljeno grenko ali polsladko čokolado na neenakomerne koščke. Sesekljano čokolado dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Pekani na maslu: Na ponvici raztopimo kos nesoljenega masla. Dodamo 1 skodelico dobro nasekljanih pekanov in 1 čajno žličko soli. Pražimo pri srednji temperaturi, pogosto mešamo, dokler pekani ne porjavijo. Odstranimo s štedilnika, maslo odcedimo (maslo bo imelo okus po pekanih in lahko ostane za druge namene). Pekane pustimo, da se popolnoma ohladijo. Pražene maslene pekane dodamo 5 minut pred koncem mešanja.

Keksi in smetana: dodamo 3/4 skodelice na debelo nadrobljenih priljubljenih keksov (ameriški čokoladni piškoti, Oreo, Mint Oreo in pod.) 5 minut pred koncem mešanja.

ČOKOLADNI SLADOLED

Za osem porcij po 1/2 kozarca

1 skodelica polnomastnega mleka

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

240 g grenko sladke ali polsladke priljubljene čokolade, nalomimo na 1 cm koščke

1 skodelica ohlajene smetane

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

Segrejemo mleko, dokler se ne začne dvigovati (na štedilniku ali v mikrovalovni pečici). V mešalniku s kovinskim možem obdelamo sladkor s čokolado, da se čokolada naseklja na drobno. Dodamo vroče mleko, mešamo, da zmes postane gladka. Prelijemo v srednje veliko skledo in pustimo, da se ohladi. Zmešamo smetano in vanilijev ekstrakt po okusu. Vkllopimo aparat, nalijemo zmes v hladilno posodo in mešamo, da zmes postane trdna, približno 15 - 20 minut.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije 370 (60 % maščob), ogljikovi hidrati 34 g, beljakovine 3 g, maščobe 25 g, nasičene maščobe 11 g, holesterol 65 mg, natrij 31 mg

RAZLIČICE:

Čokoladni mandlji: dodamo 1/2 čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta z vanilijo. Dodamo 1/2 - 3/4 skodelice nasekljanih mandljev ali nasekljanih mandljev v čokoladi 5 minut pred koncem mešanja.

Čokoladni piškoti: dodamo 1/2 - 1 skodelice nadrobljenih piškotov 5 minut pred koncem mešanja.

Čokoladno pecivo: dodamo 1/2 - 1 skodelice nasekljanega, en dan starega čokoladnega peciva 5 minut pred koncem mešanja.

Preliv iz čokolade in marshmallow kreme: ko damo sladoled v posodo za shranjevanje, ga prelijemo s priljubljenim čokoladnim prelivom in koščki marshmallow kreme.

ANANASOV SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca
50 g ananasa iz konzerve ali ananasa s sokom
1/3 skodelice kokosove moke
2/3 skodelice sladkorja
1 velika žlica svežega pomarančnega soka
3/4 skodelice mleka
sol
1 skodelica kokosovega mleka
1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta ali rumove arome

Ananas, kokosovo moko, sladkor, kokosovo mleko in pomarančni sok damo v posodo za mešanje (ali v mešalnik z nožem v obliki „S“), zmešamo pri nizki hitrosti. Dodamo mleko, mešamo z metlico. Če nam nekaj zmesi ostane, jo lahko shranimo v hladilniku za kasneje. Odpremo aparat za pripravo sladoleda, nalijemo sestavine. Mešamo do zelene konsistence. Čez 12-15 minut bo sladoled pripravljen. Če ni, nadaljujemo z mešanjem še nekaj minut, dokler ne dobimo zelene konsistence.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 157 (20 % maščob), ogljikovi hidrati: 31 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 4 g, nasičene maščobe: 3 g, holesterol: 4 mg, natrij: 26 mg, kalcij: 47 mg, vlaknina: 1 g

SARS PIJAČA

Ima enak okus kot priljubljena pijača iz trgovine
Za 10 porcij po 1/2 kozarca
1 steklenica SARS, lahko je light ali little light
1/2 skodelice nemastnega sladkanega kondenziranega mleka
1/2 skodelice nemastnega ali navadnega mešanega napitka
Vse sestavine damo v srednje veliko skledo in zmešamo.
Odpremo aparat za pripravo sladoleda, nalijemo sestavine. Mešamo do zelene konsistence. Čez 12-15 minut preverimo, če je sladoled dovolj trd. Če ni, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence.

Hranilna vrednost na porcijo

Kalorije: 86 (8 % maščob), ogljikovi hidrati: 18 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 1 g, nasičene maščobe: 1 g, natrij: 43 mg, kalcij: 55 mg, vlaknina: 0 g

POMARANČNI CELECOXIB MAY

Za 8 porcij po 1/2 kozarca

1 in 3/4 skodelice zamrznjenega koncentriranega pomarančnega soka, stopljenega

1/4 skodelice kristalnega sladkorja

1 in 1/2 skodelice polnomastnega mleka

2 čajni žlički čistega vanilijevega ekstrakta

1/2 skodelice nemastnega ali navadnega mešanega napitka

Koncentriran pomarančni sok, sladkor, mleko in vanilijo damo v posodo za mešanje (ali v mešalnik z nožem v obliki »S«) in mešamo na visoki hitrosti do gladkega. Če nam nekaj zmesi ostane, jo lahko shranimo v hladilniku za kasneje.

Odpremo aparat, nalijemo zmes. Mešamo do zelene konsistence.

Čez približno 12-15 minut preverimo, če je dovolj trd. Če je potrebno, nadaljujemo še nekaj minut do zelene konsistence.

Hranilna vrednost na porcijo

Kalorije: 142 (11 % maščob), ogljikovi hidrati: 29 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 2 g, nasičene maščobe: 1 g, holesterol: 7 mg, natrij: 46 mg, kalcij: 85 mg, vlaknina: 0 g

KREMA Z BRESKVAMI

Za 8 porcij po 1/2 kozarca

500 g breskev (sveže ali zamrznjene, odtaljene)

2/3 skodelice kristalnega sladkorja

1/2 skodelice soka medene breskve

1 in 1/2 velike žlice svežega limoninega soka

3 in 1/4 skodelice polnomastnega mleka

3/4 skodelice nemastnega ali navadnega mešanega napitka

1/4 čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta, po želji

Breskve, sladkor, sok medene breskve in limonin sok damo v skledo in zmešamo (ali v mešalniku z nožem v obliki »S«) na visoki hitrosti do gladkega. Dodamo mleko in dobro premešamo. Po želji dodamo mandljev ekstrakt.

Odpremo aparat, nalijemo zmes. Mešamo do zelene konsistence. Čez približno 12-15 minut preverimo, če je dovolj trd. Če je potrebno, nadaljujemo še nekaj minut do zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 122 (8 % maščob), ogljikovi hidrati: 27 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 1 g, nasičene maščobe: 1 g, holesterol: 4 mg, natrij: 51 mg, kalcij: 50 mg, vlaknina: 1 g

SVEŽ LIMONIN SORBET

Odličen limoninim sorbet za okusno osvežitev.

Za osem porcij po 1/2 kozarca

2 skodelici kristalnega sladkorja

2 skodelici vode

1 in 1/2 skodelice svežega limoninega soka

2 čajni žlički čistega vanilijevega ekstrakta

1/2 velike žlice na drobno sesekljane limonine lupine

Zmešamo sladkor in vodo v ponvici ter zavrite na srednji temperaturi.

Nato zmanjšamo plamen in kuhamo počasi 3-5 minut, brez mešanja.

Sladkor se raztopi, ko se dovolj ohladi, dobimo preprost sirup. Sirup lahko pripravimo vnaprej v večji količini. Dodamo limonin sok in lupino, nato dobro premešamo.

Odpremo aparat, nalijemo zmes. Mešamo do zelene konsistence, približno 12-15 minut, preverimo. Če sorbet ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 204 (0 % maščob), ogljikovi hidrati: 54 g, beljakovine: 0 g, maščobe: 0 g, nasičene maščobe: 0 g, holesterol: 0 mg, natrij: 2 mg, kalcij: 5 mg, vlaknina: 0 g.

TEMNI ČOKOLADNI SORBET

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

2 in 1/2 skodelici vode

1 in 1/2 skodelice rjavega sladkorja

1 in 1/2 skodelice kakava v prahu

1 čajna žlička cimeta

1 velika žlica čistega vanilijevega ekstrakta

Nalijemo vodo in sladkor v ponvico, nastavimo temperaturo, mešamo, dokler se sladkor ne stopi. Vmešamo kakav v prahu in cimet; počasi kuhamo. Počasi kuhamo 3 minute, pogosto mešamo. Prelijemo čez cedilo v skledo. Primešamo vanilijev ekstrakt.

Pokrijemo, damo v hladilnik za 8 ur.

Odpremo aparat, nalijemo zmes, mešamo do zelene konsistence. Čez približno 12-15 minut preverimo. Če sorbet ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 151 (11 % maščob), ogljikovi hidrati: 37 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 2 g, nasičene maščobe: 1 g, holesterol: 0 mg, natrij: 89 mg, kalcij: 44 mg, vlaknina: 4 g.

ČEŠNJEVO-VANILIJEV SKUTNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

340 g konzerviranih razkoščičenih češenj, lahko so zamrznjene ali odtaljene

1 skodelica polnomastnega mleka

1/4 skodelice kristalnega sladkorja

1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta

1 in 1/2 skodelice delno posnete ali posnete vanilijeve skute

Češnje, mleko, sladkor in vanilijo damo v skledo in mešamo 40-50 sekund do gladkega. Damo v skledo, vmešamo skuto. Če ne porabimo cele mešanice, jo lahko shranimo v hladilniku.

Odpremo aparat, nalijemo zmes. Čez 12-15 minut preverimo, če je sladoled dovolj trd. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 171 (19 % maščob), ogljikovi hidrati: 29 g, beljakovine: 6 g, maščobe: 4 g, nasičene maščobe: 0 g, holesterol: 0 mg, natrij: 32 mg, kalcij: 111 mg, vlaknina: 1 g.

BOROVNIČEV SORBET

Za 8 porcij po 1/2 kozarca

1 in 1/3 skodelice kristalnega sladkorja

2/3 skodelice vode

56 g svežih ali zamrznjenih borovnic (najboljše so gozdne)

3 velike žlice svežega limoninega soka

2 veliki žlici svetlega koruznega sirupa

Sladkor in vodo damo v posodo in zavremo pri srednji temperaturi. Kuhamo pri nizki temperaturi približno 3-5 minut, dokler se sladkor ne raztopi, brez mešanja. Premešamo, da se borovnice razdelijo. Zmes borovnic ohladimo 10-15 minut, damo v skledo za mešanje, dodamo limonin sok; hitro mešamo do gladkega; primešamo koruzni sirup. Mešanico prelijemo čez cedilo, da se odstranijo semena. Pokrijemo in pustimo hladiti vsaj 4 ure, preden začnemo z izdelavo v aparatu. Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 139 (2 % maščob), ogljikovi hidrati: 35 g, beljakovine: 0 g, maščobe: 0 g, nasičene maščobe: 0 g, holesterol: 0 mg, natrij: 4 mg, kalcij: 6 mg, vlaknina: 1 g.

MALINOV SKUTNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

340 g svežih malin

3/4 skodelice kristalnega sladkorja

1/4 skodelice svežega pomarančnega soka

1/2 skodelice polnomastnega mleka

1 in 1/3 skodelice vanilijeve delno posnete ali posnete skute

Maline, sladkor in pomarančni sok damo v posodo (ali mešalnik z nožem v obliki »S«), zmešamo na visoki hitrosti do gladkega. Če je potrebno, vlijemo mešanico skozi cedilo, da odstranimo semena (pretlačimo z leseno lopatico). Maline damo v srednje veliko posodo. Zmešamo mleko in skuto, premešamo z metlico.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 113 (3 % maščob), ogljikovi hidrati: 26 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 0 g, nasičene maščobe: 0 g, holesterol: 2 mg, natrij: 27 mg, kalcij: 75 mg, vlaknina: 1 g.

JAGODNO-BANANIN SKUTNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

1 velika (približno 20 g) banana, olupljena, narežemo na male koščke
200 g svežih jagod, zamrznjenih ali odtaljenih
1/2 skodelice kristalnega sladkorja
1/2 skodelice polnomastnega mleka
1/4 skodelice koncentriranega pomarančnega soka
1/2 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta
1 in 1/2 skodelice delno posnete ali posnete vanilijeve skute
Banane, jagode, sladkor, mleko, koncentriran sok in vanilijo damo v skledo (ali v mešalnik z nožem v obliki „S“) na visoki hitrosti do gladkega. Damo v srednje veliko posodo, vmešamo mleko in skuto ter premešamo z metlico.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 113 (7 % maščob), ogljikovi hidrati: 24 g, beljakovine: 4 g, maščobe: 1 g, nasičene maščobe: 1 g, holesterol: 4 g, natrij: 33 mg, kalcij: 89 mg, vlaknina: 1 g.

ČOKOLADNI SKUTNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

1 skodelica polnomastnega mleka, rahlo segrejemo
220 g polsladke čokolade, sesekljan
1/4 skodelice kristalnega sladkorja
2 skodelici delno posnete ali posnete skute
1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta
Čokolado in sladkor vmešamo v segreto mleko. Mešamo, dokler se čokolada ne raztopi, nato ohladimo na sobno temperaturo. Dodamo skuto in vanilijo, zmešamo z metlico.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 179 (44 % maščob), ogljikovi hidrati: 23 g, beljakovine: 5 g, maščobe: 10 g, nasičene maščobe: 6 g, holesterol: 4 mg, natrij: 41 mg, kalcij: 121 mg, vlaknina: 1 g.

MOCHA LATTE SKUTNI SLADOLED

Okus ledene kave s skuto

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

3/4 skodelice polnomastnega mleka

1/3 skodelice rjavega sladkorja

2 veliki žlici belega sladkorja

1,5 - 2 veliki žlici kakava v prahu, dodamo po okusu

1,5 - 2 veliki žlici instant kave, po okusu

2 skodelici delno posnete ali posnete vanilijeve skute

1/3 skodelice mešanega napitka

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

Mleko, sladkor, kakav v prahu in instant kavo damo v srednje veliko skledo. S pomočjo ročnega mešalnika (na nizki hitrosti približno 1-2 minuti) ali z metlico mešamo, dokler se sladkor ne raztopi. Vmešamo skuto in vanilijo.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 99 (15 % maščob), ogljikovi hidrati: 18 g, beljakovine: 3 g, maščobe: 2 g, nasičene maščobe: 1 g, holesterol: 6 mg, natrij: 43 mg, kalcij: 118 mg, vlaknina: 0 g.

MELONIN SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

1 in 1/4 skodelice polnomastnega mleka

3/4 skodelice kristalnega ali rjavega sladkorja

1 in 1/4 velikih žlic melasnega ali temnega koruznega sirupa

1 in 1/3 skodelice meloninega pireja

1 čajna žlička cimeta

3/4 čajne žličke ingverja

1/8 čajne žličke muškarnega oreščka

1 in 1/2 skodelice smetane

Čisti vanilijev ekstrakt

Mleko, rjavi sladkor, melasni sirup, pire iz melone, cimet, ingver in muškarni orešček zmešamo v posodi.

Hitro mešamo (približno 30 sekund) do gladkega. Dodamo preostalo mleko in smetano.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 217 (58 % maščob), ogljikovi hidrati: 21 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 14 g, nasičene maščobe: 9 g, holesterol: 53 mg, natrij: 35 mg, kalcij: 85 mg, vlaknina: 1 g.

VANILIJEV SKUTNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

1 in 1/3 skodelice polnomastnega mleka

2/3 skodelice kristalnega sladkorja

1 in 1/2 skodelice delno posnete ali posnete vanilijeve skute

1 čajna žlička čistega vanilijevega ekstrakta

Mleko in sladkor nalijemo v srednje veliko posodo. Z ročnim mešalnikom (na nizki hitrosti približno 1-2 minuti) ali z metlico mešamo, dokler se sladkor ne raztopi, vmešamo skuto in vanilijo.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 99 (10 % maščob), ogljikovi hidrati: 19 g, beljakovine: 4 g, maščobe: 1 g, nasičene maščobe: 1 g, holesterol: 6 mg, natrij: 54 mg, kalcij: 126 mg, vlaknina: 0 g.

BANANIN SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

2 srednje veliki banani, ne prezreli, narežemo na majhne koščke

2/3 skodelice kristalnega sladkorja

1 velika žlica svežega limoninega soka

3/4 skodelice polnomastnega mleka

1/2 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta

1 in 1/3 skodelice smetane

1-2 kapljici živilskega barvila, za barvo banane, po želji

Banane, sladkor, limonin sok, polnomastno mleko in vanilijev ekstrakt damo v posodo, hitro mešamo (približno 40-50 sekund) do gladkega. Vmešamo smetano. Po želji dodamo barvilo.

Mleko in sladkor nalijemo v srednje veliko posodo. Z ročnim mešalnikom (na nizki hitrosti približno 1-2 minuti) ali z metlico mešamo, dokler se sladkor ne raztopi, vmešamo skuto in vanilijo.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 193 (56 % maščob), ogljikovi hidrati: 20 g, beljakovine: 1 g, maščobe: 12 g, nasičene maščobe: 7 g, holesterol: 46 mg, natrij: 21 mg, kalcij: 44 mg, vlaknina: 0 g.

Čokoladno-bananin skutni sladoled:

1/4 skodelice kakava v prahu in 1/4 skodelice čokoladnega sirupa s prvimi petimi sestavinami damo v mešalnik in mešamo na enak način.

KOKOSOVÁ ZMRZLINA

Za 10 porcij po 1/2 kozarca
2/3 skodelice kokosove moke
2/3 skodelice kristalnega sladkorja
1 skodelice slanega kokosovega mleka (ne uporabite navadnega mleka)
1/2 čajne žličke kokosove arome
1/2 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta
1 skodelica polnomastnega mleka
1 in 1/4 skodelice smetane

Kokosovo moko, sladkor, slano kokosovo mleko, kokosovo in vanilijevo aromo damo v posodo, hitro mešamo (približno 40-50 sekund) do gladkega.

Damo v skledo, primešamo mleko in svežo smetano.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 206 (62 % maščob), ogljikovi hidrati: 18 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 15 g, nasičene maščobe: 10 g, holesterol: 44 mg, natrij: 37 mg, kalcij: 49 mg, vlaknina: 0 g.

SLADOLED Z ARAŠIDOVIM MASLOM

Kremni sladoled z okusom arašidovega masla je priljubljen pri vseh starostnih skupinah.

Za 10 porcij po 1/2 kozarca
2 skodelici kremnega arašidovega masla
2/3 skodelice kristalnega sladkorja
1 skodelica polnomastnega mleka
1 in 1/2 skodelice mešanega napitka
1 in 1/4 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta

Maslo in sladkor damo v srednje veliko posodo. Mešamo z metlico do gladkega. Dodamo mleko in sladkor, mešamo, dokler se ne raztopi. Primešamo mešani napitek in vanilijo.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 265 (58 % maščob), ogljikovi hidrati: 21 g, beljakovine: 8 g, maščobe: 18 g, nasičene maščobe: 6 g, holesterol: 17 mg, natrij: 150 mg, kalcij: 76 mg, vlaknina: 2 g.

SLADOLED S TROPSKIM SADJEM

Dodamo mango in papajo za okus tropskega sadja.

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

2/3 skodelice odtaljenega koncentriranega pomarančnega soka ali pomarančnega soka

2/3 skodelice (140 g) pireja iz manga

2/3 skodelice (170 g) pireja iz papaje

2/3 skodelice kristalnega sladkorja

1/2 velike žlice svežega limoninega soka

1/2 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta

2/3 skodelice polnomastnega mleka

2/3 skodelice smetane

Koncentriran pomarančni sok, pire iz manga in papaje, sladkor, limonin sok, vanilijev ekstrakt in mleko damo v skledo, mešamo na visoki hitrosti (približno 1 minuto) do gladkega.

Smetano damo v srednje veliko skledo, vmešamo stepeno smetano.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 159 (35 % maščob), ogljikovi hidrati: 25 g, beljakovine: 1 g, maščobe: 6 g, nasičene maščobe: 4 g, holesterol: 24 mg, natrij: 17 mg, kalcij: 39 mg, vlaknina: 1 g.

KAVNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca
1 skodelica polnomastnega ohlajenega mleka
1/2 skodelice kristalnega sladkorja
1/4 skodelice rjavega sladkorja
1 - 1 in 1/4 velikih žlic instant kave ali kave, po okusu
2 skodelici ohlajene smetane
1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

Mleko, rjavi sladkor in instant kavo damo v posodo. Mešamo ročno (počasi, približno 1-2 minuti) ali z mešalnikom (počasi, približno 1-2 minuti), da se sladkor raztopi. Po želji vmešamo sveže mleko in vanilijev ekstrakt.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 257 (67 % maščob), ogljikovi hidrati: 19 g, beljakovine: 3 g, maščobe: 19 g, nasičene maščobe: 12 g, holesterol: 72 mg, natrij: 44 mg, kalcij: 95 mg, vlaknina: 0 g.

KREMNI SKUTNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca
450 g delno posnetega sirnega namaza s smetano, sobne temperature
1 konzerva (300 g) sladkega kondenziranega mleka
1 skodelica mešanega napitka
1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
1/2 čajne žličke čiste limonine arome
1/2 čajne žličke čistega mandljevega ekstrakta

Mlečni namaz in kondenzirano mleko damo v srednje veliko posodo. Z ročnim mešalnikom (na nizki hitrosti, približno 1-2 minuti) mešamo do gladkega. Vmešamo mešani napitek, limonino ali mandljev ekstrakt.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 228 (33 % maščob), ogljikovi hidrati: 29 g, beljakovine: 8 g, maščobe: 8 g, nasičene maščobe: 5 g, holesterol: 19 mg, natrij: 317 mg, kalcij: 189 mg, vlaknina: 0 g.

JAGODOV SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca 220 g jagod - sveže ali zamrznjene
2/3 skodelice kristalnega sladkorja
1/4 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta
2/3 skodelice polnomastnega mleka
1 in 1/3 skodelice smetane

Jagode, sladkor, vanilijo in mleko damo v skledo ali mešalnik z nožem v obliki „S“, mešamo na visoki hitrosti (približno 40- 50 sekund) do gladkega. Vmešamo stepeno smetano.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 178 (60 % maščob), ogljikovi hidrati: 17 g, beljakovine: 1 g, maščobe: 12 g, nasičene maščobe: 8 g, holesterol: 46 mg, natrij: 20 mg, kalcij: 46 mg, vlaknina: 1 g.

METIN SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca
1 skodelica polnomastnega mleka
3/4 skodelice kristalnega sladkorja
2 skodelici ohlajene smetane
1 čajna žlička metine arome (namesto poprove mete)
4-5 kapljic zelenega ali roza živilskega barvila

Mleko in sladkor nalijemo v srednje veliko posodo. Z mešalnikom (na nizki hitrosti mešamo približno 1-2 minuti), da se sladkor stopi. Vmešamo stepeno smetano in metino aromo, dodamo ustrezno količino barvila.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 238 (68 % maščob), ogljikovi hidrati: 17 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 19 g, nasičene maščobe: 12 g, holesterol: 69 mg, natrij: 30 mg, kalcij: 60 mg, vlaknina: 0 g.

ENOSTAVEN VANILIJEV SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

1 skodelica polnomastnega ohlajenega mleka

3/4 skodelice kristalnega sladkorja

2 skodelici smetane

1-2 čajni žlički vanilijevega ekstrakta, po okusu

Mleko in sladkor nalijemo v srednje veliko posodo, z ročnim mešalnikom (na nizki hitrosti mešamo približno 1-2 minuti) ali z metlico, da se sladkor stopi.

Dodamo stepeno smetano in vanilijo po okusu.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 238 (68 % maščob), ogljikovi hidrati: 17 g, beljakovine: 2 g, maščobe: 19 g, nasičene maščobe: 12 g, holesterol: 69 mg, natrij: 30 mg, kalcij: 60 mg, vlaknina: 0 g.

Z manj maščobe:

1 skodelica delno posnetega mleka (2 %),

3/4 skodelice kristalnega sladkorja

2 skodelici ohlajenega mešanega napitka

1-2 čajni žlički vanilijevega ekstrakta, po okusu

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 132 (40 % maščob)

ENOSTAVEN ČOKOLADNI SLADOLED

Za 10 porcij po 1/2 kozarca

2/3 skodelice kakava v prahu (najboljši je nizozemski)

1/2 skodelice kristalnega sladkorja

1/3 skodelice rjavega sladkorja

1 skodelica polnomastnega mleka

2 skodelici smetane

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

Kakav in sladkor damo v srednje veliko posodo, dobro zmešamo z metlico, da ni grudic. Dodamo mleko, mešamo z ročnim mešalnikom (na nizki hitrosti približno 1-2 minuti) ali z metlico, da se sladkor stopi. Vmešamo stepeno smetano in vanilijev ekstrakt.

Damo v aparat in mešamo do zelene konsistence približno 12-15 minut, preverimo. Če sladoled ni dovolj trd, nadaljujemo z mešanjem, dokler ne dobimo zelene konsistence, pogosto preverjamo.

Hranilna vrednost na porcijo:

Maščobe: 6 g, nasičene maščobe: 4 g, holesterol: 29 mg, natrij: 32 mg, kalcij: 81 mg, vlaknina: 0 g.

ENOSTAVEN ČOKOLADNI KREMNI SLADOLED

Po zgoraj navedenem postopku.

Hranilna vrednost na porcijo:

Kalorije: 255 (62 % maščob), ogljikovi hidrati: 23 g, beljakovine: 3 g, maščobe: 18 g, nasičene maščobe: 12 g, holesterol: 69 mg, natrij: 33 mg, kalcij: 75 mg, vlaknina: 3 g.

GARANCIJSKI ROK IN POGOJI

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.