

# *the Smart Scoop™*



BCI600

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

**Sage®**



## Obsah

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

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

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



## VAROVÁNÍ

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

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

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

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

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

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

mimo dosah dětí.

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

bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený pouze pro domácí použití. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který

je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratťe se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.



## POZNÁMKA

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



## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

## LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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

## Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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



Výrobek je v souladu s požadavky EU.

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

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



Adresa výrobce:

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

Adresa dovozce do EU:

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

**POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ  
UCHOVEJTE TYTO INSTRUKCE**



## Funkce vašeho nového spotřebiče

### Automatický režim

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

### Manuální režim

Dobu přípravy je možné podle potřeby upravit.

### Přednastavené programy

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

### Vychlazení

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

### Uchování v chladu

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

### Dětský zámek

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

### Přidání suroviny

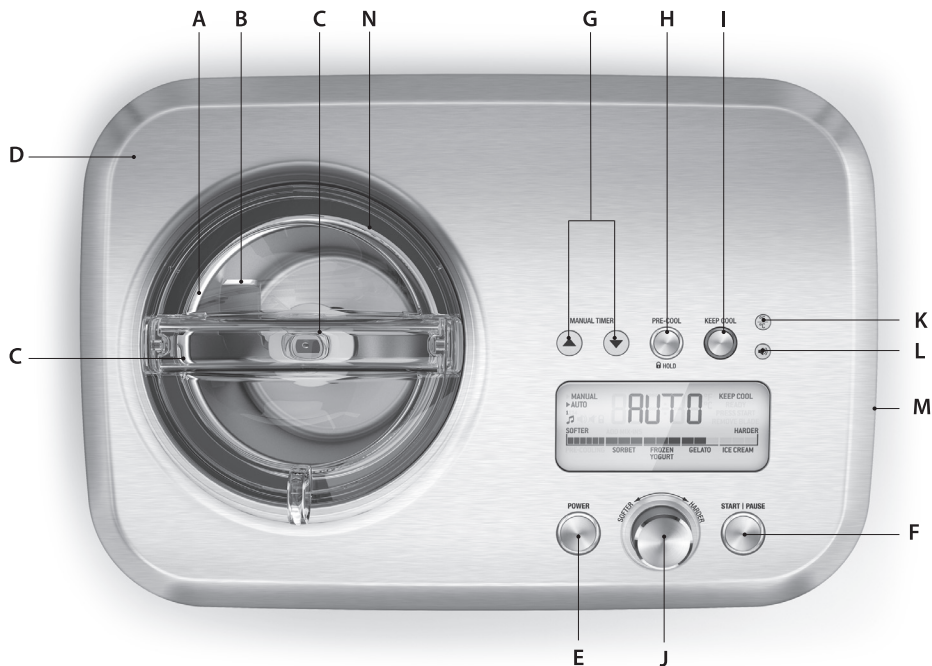
Díky designovému provedení víka budete moci přidat do mraženého dezertu své oblíbené suroviny, jako jsou čokoládové kousky, čerstvé ovoce, dochucovadla apod. Během provozu zazní zvukový signál a na LCD displeji se rozblíká „ADD MIX-INS“. V tomto okamžiku je možné přidat suroviny.

### Hlasitost zvukového upozornění

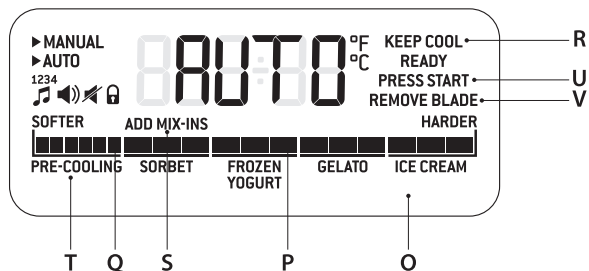
Výrobník zmrzliny je vybaven doprovodným zvukovým upozorněním, které zazní, jakmile je mražený dezert hotov. Podle potřeby můžete upravit hlasitost na: loud (hlasité), soft (tiché) nebo mute (hlasitost vypnuta).



## Popis vašeho nového spotřebiče



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



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

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

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



W



X



Y



Z



## Ovládání vašeho nového spotřebiče



### VAROVÁNÍ

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

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

#### Příprava před použitím

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

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



### POZNÁMKA

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

### PRVNÍ POUŽITÍ

#### Základní ovládání

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



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



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



### POZNÁMKA

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



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

## VYCHLAZENÍ

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



### POZNÁMKA

- a) Funkci **PRE-COOL** (vychlazení) je možné vybrat pouze v pohotovostním režimu před stisknutím tlačítka **START|PAUSE**.
- b) Stiskněte tlačítko **PRE-COOL** pro zapnutí funkce vychlazení. Tlačítko se podsvítí červeně.  
Tato funkce vychladí výrobnik na teplotu v rozmezí -10 °C až -30 °C, což zpravidla trvá asi 5–10 minut. Jakmile je výrobnik vychlazen, na LCD displeji se zobrazí „**READY**“ a „**PRESS START**“. Míchací lopatka se začne otáčet po uplynutí 15 minut, ale příprava vybraného mraženého dezertu se nespustí, dokud nestisknete tlačítko **START|PAUSE**.  
Během fáze vychlazení se na LCD displeji

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

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

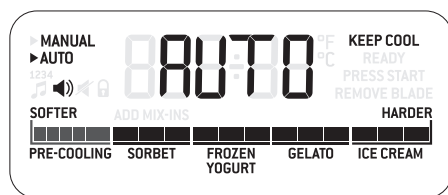


### POZNÁMKA

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

## AUTOMATICKÝ REŽIM

### Zapnutí



### Lišta procesu přípravy



### Lišta konzistence vybraného dezertu

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

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

## VÝBĚR PROGRAMU A KONZISTENCE

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



## FUNKCE KEEP COOL V AUTOMATICKÉM REŽIMU

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

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



### POZNÁMKA

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

## SPUŠTĚNÍ V AUTOMATICKÉM REŽIMU A PŘIDÁNÍ SUROVIN

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

smíchaly (viz obr. 1).



Obr. 1

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

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



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

## MANUÁLNÍ REŽIM

### Zapnutí

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

Stiskněte tlačítko **POWER**. Tlačítko **POWER** se podsvítí bíle. Na LCD displeji se rozsvítí šipka ukazující na **AUTO (Automatický režim)**. Automatický režim je nastaven jako výchozí režim. Lišty procesu přípravy a struktury vybraného dezertu se rozsvítí. Na LCD displeji se zobrazí poslední nastavení, tj. poslední zvolený program.

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

### VÝBĚR PROGRAMU A KONZISTENCE

Tato volba není dostupná v manuálním režimu.

### FUNKCE KEEP COOL V MANUÁLNÍM REŽIMU

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

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



### POZNÁMKA

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

## SPUŠTĚNÍ V MANUÁLNÍM REŽIMU A PŘIDÁNÍ SUROVIN

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



## LCD DISPLEJ

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

## HLASITOST ZVUKOVÉHO

### UPORZORNĚNÍ

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

## TLAČÍTKO PRO VÝBĚR JEDNOTEK

### TEPLoty $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Stisknutím vyberte jednotku teploty mezi °C a °F.

## OBNOVA TOVÁRNÍHO NASTAVENÍ

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



## Tipy na přípravu zmrzliny

### TIPY NA PŘÍPRAVU ZMRZLINY

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

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



### POZNÁMKA

Misku na přípravu mražených dezertů nevkládejte do mrazničky.

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

## TIPY NA PŘÍPRAVU VANILKOVÉHO KRÉMU

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



## Péče a čištění

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

### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO PLÁŠTĚ

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



### POZNÁMKA

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

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

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

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

### ČIŠTĚNÍ VÍKA

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

### ČIŠTĚNÍ MISKY NA PŘÍPRAVU ZMRZLINY

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



### POZNÁMKA

NEMYJTE misku na přípravu zmrzliny v myčce nádobí.

## ČIŠTĚNÍ MÍCHACÍ LOPATKY

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



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



### POZNÁMKA

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

## ULOŽENÍ

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




## Řešení potíží

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

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

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

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



## Recepty

### ZMRZLINY

---

#### VANILKOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

##### *Suroviny*

500 ml smetany ke šlehání

250 ml plnotučného mléka

1 vanilkový lusk

5 žloutků

110 g krupicového cukru

##### **POSTUP**

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

#### ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

##### *Suroviny*

500 ml smetany ke šlehání

125 ml plnotučného mléka

180 g kvalitní hořké čokolády

5 žloutků

75 g krupicového cukru

##### **POSTUP**

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



##### **TIP**

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



## ZMRZLINA S JAHODAMI A REBARBOROU

Asi 1 l

### Suroviny

375 ml smetany ke šlehání

125 ml plnotučného mléka

4 žloutky

75 g krupicového cukru

### Ovocný základ

250 g čerstvých jahod

200 g rebarbory (nakrájené na 2cm kousky)

55 g krupicového cukru

### POSTUP

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

## ZMRZLINA SE SLANÝM KARAMELEM

Asi 1 l

### Suroviny

375 ml plnotučného mléka

7 žloutků

220 g krupicového cukru

4 lžice vody

310 ml smetany ke šlehání

1 lžička jemné mořské soli

### POSTUP

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

## SMETANOVÁ ZMRZLINA SE SUŠENKAMI

Asi 1 l

### *Suroviny*

- 250 ml smetany ke šlehání
- 250 ml plnotučného mléka
- 160 g slazeného kondenzovaného mléka
- 1 lžičky vanilkového extraktu
- 6 čokoládových sušenek s krémovou náplní (např. DISCO), nalámaných na kousky

### **POSTUP**

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

## RYCHLÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

### *Suroviny*

- 250 ml smetany ke šlehání
- 315 ml plnotučného mléka
- 240 g slazeného kondenzovaného mléka
- 1 lžička vanilkového extraktu

### **POSTUP**

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

## MEDOVÁ ZMRZLINA

Asi 1 l

### Suroviny

500 ml smetany ke šlehání

250 ml plnotučného mléka

6 žloutků

175 g kvalitního medu

### POSTUP

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

## GELATO

### PISTÁCIOVÉ GELATO

Asi 1 l

### Suroviny

500 ml plnotučného mléka

250 ml smetany ke šlehání

½ lžičky vanilkového extraktu

5 žloutků

110 g krupicového cukru

110 g vypeckovaných pistáciových oříšků, opražených a nahrubo nasekaných

### POSTUP

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

## ČOKOLÁDOVÉ GELATO S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Asi 1 l

### Suroviny

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

### POSTUP

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

## ČOKOLÁDOVÉ GELATO S MÁTOU

Asi 1 l

### Suroviny

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

### POSTUP

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

## GELATO S MUČENKOU

Asi 1 l

### Suroviny

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

### POSTUP

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

## SORBETY

### SORBET Z RŮŽOVÉHO GRAPEFRUITU

Asi 1 l

### Suroviny

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

### POSTUP

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



### TIP

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

## VANILKOVO-HRUŠKOVÝ SORBET

Asi 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru

190 ml vody

1 vanilkový lus

900 g zralých měkkých hrušek

65 ml čerstvé citrónové šťávy

Zlehka našlehaný bílek z 1 vejce

### POSTUP

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



### TIP

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

## MALINOVÝ SORBET

Asi 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru

190 ml vody

300 g mražených malin

1 lžice čerstvé limetkové šťávy

Zlehka našlehaný bílek z 1 vejce

### POSTUP

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



### TIP

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

## JAHODOVÝ SORBET ŠÉFKUČAŘE

6–8 porcí

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

### Suroviny

400 g fruktózy

2 kg jahod

10 g vodky

### POSTUP

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

## MRAŽENÉ JOGURTY

### RYCHLÝ MRAŽENÝ JOGURT

Asi 1 l

#### Suroviny

750 g ochuceného jogurtu podle chuti

#### POSTUP

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

### MRAŽENÝ JOGURT S JAHODAMI

Asi 1 l

#### Suroviny

500 g čerstvých jahod

520 g bílého jogurtu

110 g krupicového cukru

#### POSTUP

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

## MRAŽENÝ JOGURT S BANÁNEM

Asi 1 l

### *Suroviny*

260 g rozmačkaných zralých banánů

2 lžičky citrónové šťávy

520 g vanilkového jogurtu

1–2 lžice medu podle chuti

### **POSTUP**

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

## CITRÓNOVO-MEDOVÝ MRAŽENÝ JOGURT

Asi 1 l

### *Suroviny*

85 ml čerstvé citrónové šťávy

90 g medu

650 g vanilkového jogurtu

### **POSTUP**

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





## Obsah

- 41 Funkcie vášho nového spotrebiča
- 42 Popis vášho nového spotrebiča
- 44 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 49 Tipy na prípravu zmrzliny
- 51 Starostlivosť a čistenie
- 53 Riešenie problémov
- 55 Recepty

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce

bezpečnostné opatrenia.

**DÔLEŽITÉ OPATRENIA  
PRI POUŽÍVANÍ  
ELEKTRICKÝCH  
ZARIADENÍ  
JE POTREBNÉ  
DODRŽIAVAŤ  
ZÁKLADNÉ  
BEZPEČNOSTNÉ  
OPATRENIA, MEDZI  
KTORÉ PATRIA:**



**UPOZORNENIE**

**ABY STE ZABRÁNILI  
POŠKODENIU  
KOMPRESORA  
A ZAISTILI SPRÁVNY  
CHOD SPOTREBIČA,  
POLOŽTE HO DO  
HORIZONTÁLNEJ  
POLOHY A NECHAJTE  
12 HODÍN STÁŤ.**

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá

- napätíu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.
- Pred ovládaním spotrebiča si pozorne prečítajte všetky inštrukcie a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.
  - Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
  - Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
  - Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou ani inou tekutinou. Vibrácie počas prevádzky môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
  - Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry. Umiestnite spotrebič minimálne 15 cm od stien. Tým zaistíte správnu ventiláciu.

- Vždy umiestňujte spotrebič na stabilný a teplovzdorný povrch.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkavací drez.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína prístroj automaticky.
- Nezakrývajte ventilačné otvory, keď je spotrebič v prevádzke.
- Nevkladajte suroviny do komory spotrebiča. Vždy vkladajte suroviny do misky.
- Pred každým použitím sa uistite, že je komora čistá bez zvyškov potravín a suchá.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nevkladajte doň ruky alebo prsty. Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami spotrebiča.
- Spotrebič vypnite a napájací kábel odpojte vždy, keď má zostať bez dozoru, po ukončení používania, skôr ako ho začnete čistiť, skôr ako ho budete prenášať inam, rozoberať, zostavovať alebo pred jeho uložením.

- Nenechávajte veko otvorené príliš dlhý čas.
- Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prírodný kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
- Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného

kábla, nie ťahom za kábel.

- Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré sa dodáva spoločne so spotrebičom Sage®.

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ**

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od

ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.

- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavať spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Spotřebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotřebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotřebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotřebiča. Spotřebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený iba na domáce použitie. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotřebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotřebiča.

Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.



#### POZNÁMKA

Vždy skladujte spotrebič vo vodorovnej polohe na rovnom povrchu. Tým zaistíte spoľahlivú prevádzku kompresora spotrebiča.



#### POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

#### LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Na správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

## **Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie**

Ak chcete likvidovať elektrické  
a elektronické zariadenia,  
vyžiadajte si potrebné  
informácie od svojho  
predajcu alebo dodávateľa.



Výrobok je v súlade  
s požiadavkami EÚ.

Zmeny v texte, dizajne  
a technických špecifikáciách  
sa môžu meniť bez  
predchádzajúceho upozornenia  
a vyhradzuje si právo na ich  
zmenu.

Anglická verzia je pôvodná  
verzia. Slovenská verzia je  
preklad pôvodnej verzie.

Adresa výrobcu:

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

Adresa dovozcu do EÚ:

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

## **IBA NA DOMÁCE POUŽITIE USCHOVAJTE TIETO INŠTRUKCIE**





## Funkcie vášho nového spotrebiča

### Automatický režim

Počas automatického režimu výrobnik zmrzliny mieša a mrazí suroviny podľa vybranej konzistencie. Môžete si vybrať jeden z prednastavených programov: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrazený jogurt), **Gelato** (talianska zmrzlina) alebo **Ice cream** (zmrzlina). Hneď ako je mrazený dezert hotový, zaznie zvukový signál.

### Manuálny režim

Dĺžku prípravy je možné podľa potreby upraviť.

### Prednastavené programy

Výrobnik zmrzliny the Smart Scoop™ je vybavený 4 prednastavenými programami: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrazený jogurt), **Gelato** (talianska zmrzlina) alebo **Ice cream** (zmrzlina).



### Vychladenie

Funkcia vychladenia umožní vychladiť výrobnik zmrzliny pred samotnou prípravou mrazeného dezertu. Táto voliteľná funkcia schladí výrobnik na teplotu medzi -10 °C až -30 °C v priebehu asi 5–10 minút.

### Uchovanie v chlade

Funkcia Keep Cool (uchovanie v chlade) umožňuje uchovať hotový mrazený dezert pripravený na servírovanie po určitý čas. V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

### Detská zámka

Výrobnik zmrzliny the Smart Scoop™ je vybavený funkciou detskej zámky. Stlačte a podržte tlačidlo  HOLD asi na 2 sekundy na zapnutie funkcie detskej zámky. Na zrušenie tejto funkcie stlačte a podržte tlačidlo  asi na 2 sekundy.

### Pridanie surovín

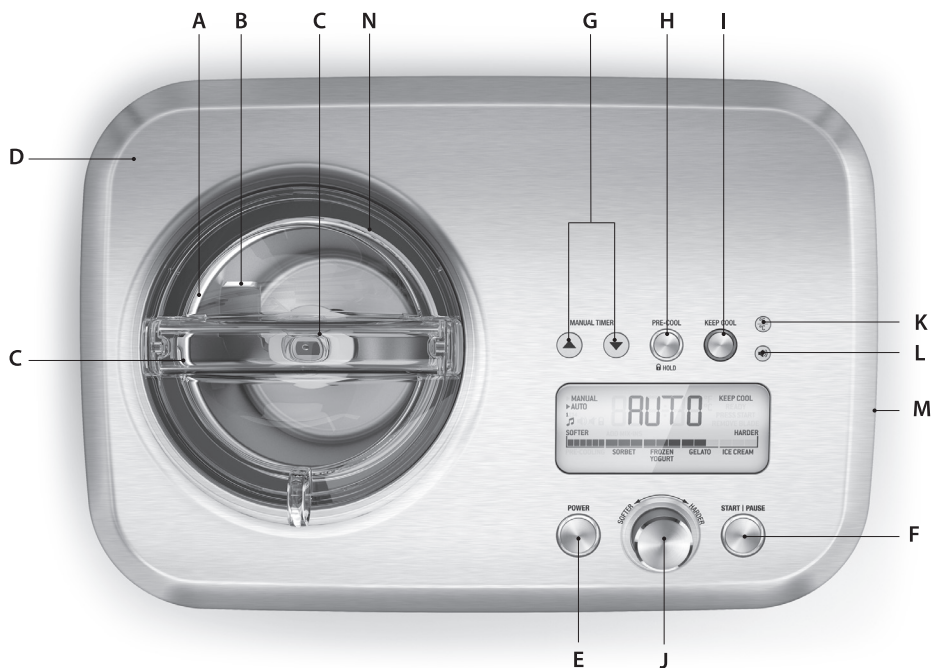
Vďaka dizajnovému vyhotoveniu veka budete môcť pridať do mrazeného dezertu svoje obľúbené suroviny, ako sú čokoládové kúsky, čerstvé ovocie, dochucovadlá a pod. Počas prevádzky zaznie zvukový signál a na LCD displeji sa rozblíkajú „ADD MIX-INS“. V tomto okamihu je možné pridať suroviny.

### Hlasitosť zvukového upozornenia

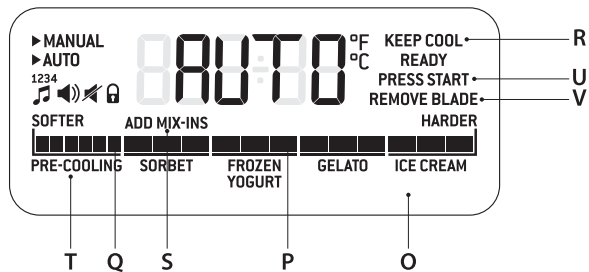
Výrobnik zmrzliny je vybavený sprievodným zvukovým upozornením, ktoré zaznie, hneď ako je mrazený dezert hotový. Podľa potreby môžete upraviť hlasitosť na: loud (hlasité), soft (tiché) alebo mute (hlasitosť vypnutá).



## Popis vášho nového spotrebiča



- A. Eloxovaná miska výrobníka zmrzliny** s rukoväťou. Nie je určená na umývanie v umývačke, nekladajte misku do mrazničky. Skladujte misku v komore výrobníka.
- B. Miešacia lopatka** slúži na stieranie vnútorných stien misky a miešanie pripravovaného dezertu. Poznámka: Nevkladajte do mrazničky. Je vhodná na umývanie v umývačke riadu.
- C. Veko** je možné zdvihnúť a preložiť na 2 časti.
- D. Antikorový plášť výrobníka**
- E. Tlačidlo POWER** slúži na zapnutie alebo vypnutie.
- F. Tlačidlo START|PAUSE** slúži na spustenie alebo ukončenie procesu prípravy mrazeného dezertu.
- G. Tlačidlá ▲/▼ MANUAL TIMER** slúžia na nastavenie dĺžky prípravy od 5 minút do 180 minút.
- H. Tlačidlo PRE-COOL** slúži na vychladenie výrobníka na teplotu medzi -10 °C až -30 °C.
- I. Tlačidlo KEEP COOL** (uchovanie v chlade) uchováva hotový mrazený dezert vychladený až 3 hodiny.
- J. Otočný ovládač** slúži na výber programu a jeho konzistencie: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrazený jogurt), **Gelato** (talianska zmrzlina) alebo **Ice cream** (zmrzlina).
- K. Tlačidlo na výber jednotiek teploty** - stlačením vyberte jednotku teploty: °C a °F.
- L. Tlačidlo hlasitosti** – je možné zvoliť: loud (hlasité), soft (tiché) alebo mute (hlasitosť vypnutá).
- M. Rukoväť** na jednoduchú manipuláciu s výrobníkom
- N. Komora** na vloženie misky



- O. **LCD displej** zobrazuje informácie o vybranom programe a zobrazuje proces prípravy.
- P. **Lišta konzistencie vybraného dezertu**
- Q. **Lišta procesu prípravy**
- R. **KEEP COOL** – ak ikona svieti, je funkcia zapnutá a môže byť aktívna až 3 hodiny.
- S. **ADD MIX-INS** – hneď ako sa ikona rozsvieti, je možné pridať suroviny.
- T. **PRE-COOLING** – ikona svieti počas procesu vychladenia. Mrazený dezert typu gelato sa vymiešava pomocou menšieho množstva vzduchu do hladkej a krémovej konzistencie v porovnaní s ľahkou nadýchanou konzistenciou klasickej zmrzliny. Komerčné výrobníky zmrzliny sú vybavené veľkým chladiacim systémom, pomocou ktorého dokáže taký výrobnik pripraviť zmrzliny typu gelato veľmi rýchlo, čím sa skraca čas potrebný na miešanie surovín. Práve funkcia vychladenia znižuje zvlášť teplotu vnútri komory výrobníka na optimálnu prevádzkovú teplotu pred samotným vložením surovín do misky. Keďže je výrobnik vychladený, skráti sa proces miešania aj proces mrazenia.
- U. **PRESS START** – treba stlačiť tlačidlo START. Ikona sa rozblíka, hneď ako je výrobnik vychladený, ak ste zvolili funkciu vychladenia.
- V. **REMOVE BLADE** – hneď ako sa na displeji zobrazí toto hlásenie, vyberte miešaciu lopatku. Mrazený dezert je hotový.

## PRÍSLUŠENSTVO

- W. Eloxovaná miska
- X. Stierka
- Y. Miešacia lopatka
- Z. Čistiaca kefa – na jednoduchú údržbu lopatky a misky



W



X



Y



Z



## Ovládanie vášho nového spotrebiča



### UPOZORNENIE

**VÝROBNÍK ZMRZLINY  
JE VYBAVENÝ  
KOMPRESOROM  
A MUSÍ SA POUŽÍVAŤ  
A SKLADOVAŤ VŽDY  
V HORIZONTÁLNEJ  
POLOHE. NIKDY  
NEPOUŽÍVAJTE  
ANI NEUKLADAJTE  
VÝROBNÍK  
VERTIKÁLNE ANI INAK  
NAKLONENÝ.**

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

#### Príprava pred použitím

Odstráňte všetok obalový materiál zo spotrebiča a obalový materiál správne zlikvidujte. Uistite sa, že ste z obalového materiálu vybrali všetko príslušenstvo pred jeho správnou likvidáciou.

Z výrobníka zmrzliny odstráňte veko, vyberte misku a miešaciu lopatku. Umyte toto príslušenstvo v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.



### POZNÁMKA

Vždy vkladajte miešaciu lopatku do misky pred vložением surovín. Tým zaistíte, že sa suroviny

nedostanú dovnútra komory výrobníka.

### PRVÉ POUŽITIE

#### Základné ovládanie

- Do misky vložte miešaciu lopatku.
- Následne vložte do misky suroviny v poradí uvedenom v recepte.



- Misku vložte do komory výrobníka.
- V komore výrobníka sú 2 drážky, do ktorých treba zasunúť závesy rukoväti misky.



- Uistite sa, že sú KOMORA aj vonkajší plášť výrobníka úplne suché.



### POZNÁMKA

Je dôležité, aby bola miešaciu lopatku správne nasadená na hriadeľ v miske, aby sa suroviny riadne zmiešali.



1. Rukoväť veka zarovnajete so značkami vyznačenými na tele výrobníka a otočte rukoväťou do pozície LOCK ▼. Tak bude veko správne zaistené.
2. Stlačte tlačidlo **POWER**.
3. Otočným ovládačom vyberte jeden z prednastavených programov a jeho konzistenciu. Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na spustenie vybraného programu. Na LCD displeji sa spustí odpočítavanie prednastaveného času.
4. Hneď ako je mrazený dezert hotový, zaznie zvukový signál.

## VYCHLADENIE

Počas fázy vychladenia znižuje teplotu výrobníka (prevažne vnútri komory) na optimálnu teplotu pre prípravu mrazeného dezertu pred samotným vložením surovín do misky.



### POZNÁMKA

- a) Funkciu **PRE-COOL** (vychladenie) je možné vybrať iba v pohotovostnom režime pred stlačením tlačidla **START|PAUSE**.
- b) Stlačte tlačidlo **PRE-COOL** na zapnutie funkcie vychladenia. Tlačidlo sa podsvieti červeno.

Táto funkcia vychladí výrobník na teplotu v rozmedzí  $-10^{\circ}\text{C}$  až  $-30^{\circ}\text{C}$ , čo spravidla trvá asi 5–10 minút. Hneď ako je výrobník vychladený, na LCD displeji sa zobrazí „**READY**“ a „**PRESS START**“. Miešacia lopatka sa začne otáčať po uplynutí 15 minút, ale príprava vybraného mrazeného dezertu sa nespustí, pokiaľ nestlačíte tlačidlo **START|PAUSE**.

Počas fázy vychladenia sa na LCD displeji zobrazí „**PRE-COOLING**“ a lišta znázorňujúca postup prípravy sa bude postupne načítavať.

- c) Funkcia vychladenia sa automaticky vypne po 20 minútach, prípadne ju môže zrušiť stlačením tlačidla **PRE-COOL**, alebo túto fázu preskočíte stlačením tlačidla **START|PAUSE**.

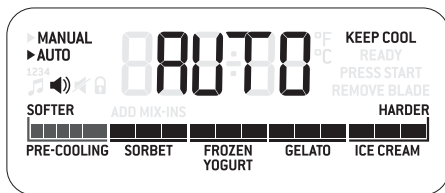


### POZNÁMKA

Príprava vybraného mrazeného dezertu sa nespustí, pokiaľ nestlačíte tlačidlo **START|PAUSE** po ukončení fázy vychladenia.

## AUTOMATICKÝ REŽIM

### Zapnutie



### Lišta procesu prípravy



### Lišta konzistencie vybraného dezertu

Úplne odviňte prírodný kábel a zapojte zástrčku prírodného kábla do sietovej zásuvky 230 V.

Stlačte tlačidlo **POWER**. Tlačidlo **POWER** sa podsvieti bielo. Na LCD displeji sa rozsvieti šípka ukazujúca na **AUTO** (**Automatický režim**). Automatický režim je nastavený ako predvolený režim. Aby ste sa uistili, že je automatický režim aktívny, otočte ovládačom pre výber programu a konzistencie doľava alebo doprava.

## VÝBER PROGRAMU A KONZISTENCIE

Otočte ovládačom doľava alebo doprava a vyberte program (druh dezertu) a jeho konzistenciu. Smerom doľava vyberáte mäkkšie mrazené dezerty, ako je sorbet, smerom doprava vyberáte hutnejšie mrazené dezerty, ako je zmrzlina.



## FUNKCIA KEEP COOL V AUTOMATICKOM REŽIME

Funkcia KEEP COOL uchová mrazený dezert pripravený na servírovanie až 3 hodiny. Hneď ako je funkcia vybratá, podsvietenie tlačidla sa rozsvieti červeno a na LCD displej sa zobrazí „KEEP COOL“. V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

Miešacia lopatka sa bude otáčať iba vtedy, keď senzor výrobníka zaznamená, že pripravený dezert stratil na svojej pôvodnej konzistencii.



## POZNÁMKA

V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

## SPUSTENIE V AUTOMATICKOM REŽIME A PRIDANIE SUROVÍN

- Uistite sa, že sú lopatka, miska aj komora čisté. Do misky vložte miešaciu lopatku.
- Následne vložte do misky suroviny v poradí uvedenom v recepte. Utrite prípadné rozliate suroviny z okraja misky.
- Misku vložte do komory výrobníka. V komore výrobníka sú 2 drážky, do ktorých treba zasunúť závesy rukoväti misky. Je dôležité, aby bola miešacia lopatka správne nasadená na hriadeľ v miske, aby sa suroviny riadne

zmiešali (pozrite obr. 1).



- Na misku nasadte veko. Neodporúčame veko odstraňovať, zatiaľ čo je výrobnik v prevádzke, ak nie je v recepte uvedené inak. Ak potrebujete pridať do zmesi suroviny, otvorte menšie viečko a pridajte potrebné suroviny.
- Stlačte tlačidlo **START|PAUSE**. Na lište priebehu procesu sa budú postupne rozsvetovať jednotlivé segmenty, ako proces prípravy postupuje. Spustí sa chladenie a miešanie surovín. Hneď ako sa spustí mrazenie dezertu, segment na lište štruktúry vybraného dezertu sa rozsvieti na vybranej konzistencii, ostatné segmenty sa budú postupne rozsvetovať, ako príprava postupuje. Môže to trvať určitý čas, než sa segment rozsvieti. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať zostávajúci čas prípravy a aktuálna teplota vnútri misky.

Lišta priebehu procesu bude v prevádzke, pokiaľ sa nerozsvietia všetky segmenty na lište konzistencie vybraného dezertu.



- Hneď ako je dezert hotový, kompresor a motor sa vypnú a na LCD displeji sa zobrazí „READY“. Zaznie zvukový signál, ktorý označuje, že je dezert pripravený.

## MANUÁLNY REŽIM

### Zapnutie

Úplne odviňte prívodný kábel a zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky 230 V.

Stlačte tlačidlo **POWER**. Tlačidlo **POWER** sa podsvieti bielo. Na LCD displeji sa rozsvieti šípka ukazujúca na **AUTO (Automatický režim)**. Automatický režim je nastavený ako predvolený režim. Lišty procesu prípravy a štruktúry vybraného dezertu sa rozsvietia. Na LCD displeji sa zobrazí posledné nastavenie, t. j. posledný zvolený program.

Pre zmenu na manuálny režim a nastavenie času prípravy použite tlačidlá **▲/▼ MANUAL TIMER**. Šípka na LCD displeji sa automaticky prepne a bude ukazovať na **MANUAL** po stlačení tlačidiel **▲/▼**. Priemerná dĺžka prípravy zmrzliny je 50 minút.

### VÝBER PROGRAMU A KONZISTENCIE

Táto voľba nie je dostupná v manuálnom režime.

### FUNKCIA KEEP COOL V MANUÁLNO M REŽIME

Funkcia **KEEP COOL** uchová mrazený dezert pripravený na servírovanie až 3 hodiny. Hneď ako je funkcia vybratá, podsvietenie tlačidla sa rozsvieti červeno a na LCD displej sa zobrazí „KEEP COOL“. V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

Miešacia lopatka sa bude otáčať iba vtedy, keď senzor výrobníka zaznamená, že pripravený dezert stratil na svojej pôvodnej konzistencii.



### POZNÁMKA

V tomto čase sa bude kompresor pravidelne spínať, výrobnik bude dezert miešať. Výrobnik bude udržiavať teplotu a konzistenciu hotového mrazeného dezertu.

## SPUSTENIE V MANUÁLNO M REŽIME A PRIDANIE SUROVÍN

- a) Na zmenu dĺžky prípravy použite tlačidlá **▲/▼ MANUAL TIMER**.
- b) Uistite sa, že sú lopatka, miska aj komora čisté. Do misky vložte miešaciu lopatku. Následne vložte do misky suroviny v poradí uvedenom v recepte. Utrite prípadné rozliatie suroviny z okraja misky.
- c) Stlačte tlačidlo **START|PAUSE** na spustenie prípravy. Tlačidlo sa podsvieti červeno a proces prípravy sa spustí.
- d) Hneď ako nastavený čas uplynul, kompresor a motor sa vypnú a na LCD displeji sa zobrazí „READY“.
- e) Ak počas procesu prípravy stlačíte tlačidlo **START|PAUSE**, proces prípravy sa preruší. Na obnovu procesu prípravy stlačte toto znovu tlačidlo.
- f) Ak potrebujete čas resetovať, stlačte a podržte tlačidlo **START|PAUSE** asi na 2 sekundy. Nastavená dĺžka prípravy sa zruší.
- g) Dĺžku prípravy môžete kedykoľvek upraviť.

## LCD DISPLEJ

Na LCD displeji sa bude striedavo zobrazovať zostávajúci čas prípravy a teplota vnútri misky.

## HLASITOSŤ ZVUKOVÉHO

### UPOZORNENIA

Výrobník zmrzliny je vybavený sprievodným zvukovým upozornením, ktoré zaznie, hneď ako je mrazený dezert hotový. Podľa potreby môžete upraviť hlasitosť na: loud (hlasité), soft (tiché) alebo mute (hlasitosť vypnutá).

## TLAČIDLO NA VÝBER JEDNOTIEK

### TEPLoty $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Stlačením vyberte jednotku teploty medzi °C a °F.

## OBNOVA TOVÁRENSKÉHO NASTAVENIA

Na obnovu hodnôt na nastavenie z továrne stlačte a podržte tlačidlo KEEP COOL asi na 5 sekúnd. Všetky vami vykonané úpravy sa vymažú. Továrnske nastavenie obnovujte, iba ak je výrobnik v pohotovostnom režime.





## Tipy na prípravu zmrzliny

### TIPY NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

- Dĺžka prípravy mrazeného dezertu závisí od izbovej teploty, teploty surovín a vychladenia spotrebiča. Čím studenšie sú suroviny, tým je proces prípravy kratší. Priemerný čas prípravy je asi 50 minút.
- Pri príprave vanilkového krému a iných dezertov, ktoré vyžadujú zahriatie surovín, je vhodné si také suroviny pripraviť deň dopredu. Treba ich nechať vychladnúť na izbovú teplotu, potom zakryť a schladiť v chladničke. Prípadne ich nechajte mierne vychladnúť, zakryte a pred spracovaním nechajte schladiť v chladničke asi na 4 hodiny.
- Suroviny vkladajte najprv do misky a až potom vložte misku so surovinami do výrobníka.
- Recepty na prípravu zmrzliny uvedené v tomto návode používajú suroviny, ako sú smotana, mlieko, vajíčka a cukor. Tieto suroviny je možné nahradiť podobnými surovinami, aby výsledný dezert zodpovedal vašej chuti alebo prípadným diétnym obmedzeniam. Majte však na pamäti, že použitie iných surovín môže pozmeniť chuť aj výslednú konzistenciu.
- Väčšina mrazených dezertov zväčší počas miešania a mrazenia svoj objem. Podľa uvedených receptov pripravíte asi 1 l mrazeného dezertu, ak nie je uvedené inak. Ak chcete použiť vlastný recept, napr. na prípravu zmrzliny, nemalo by množstvo použitých surovín prekročiť 700 ml.
- Alkohol spomaľuje proces mrazenia. Je vhodné pridávať alkohol až ku koncu prípravy mrazeného dezertu.

- Pripravený mrazený dezert je vhodný na okamžité podávanie. Ak preferujete hlboko mrazený dezert, vložte ho asi na 2 hodiny do mrazničky.
- Hotový dezert preložte do vzduchotesnej nádoby a následne vložte do mrazničky. Tým zabránite tvorbe ľadových kryštálikov. Na povrch mrazeného dezertu môžete položiť kúsok papiera na pečenie alebo potravinovej fólie, ktorá zároveň zabráni tvorbe ľadových kryštálikov. Nevkladajte misku výrobníka do mrazničky.



### POZNÁMKA

Misku na prípravu mrazených dezertov nevkladajte do mrazničky.

- Mrazené dezerty pripravené vo výrobníku zmrzliny je vhodné skonzumovať do 1–2 týždňov od prípravy.
- Ak budete podávať mrazený dezert, odporúčame ho vybrať z mrazničky a pred podávaním nechať na 5–10 minút povoliť.

## TIPY NA PRÍPRAVU VANILKOVÉHO KRÉMU

- Tradičná konzistencia vanilkovej zmrzliny vychádza z vanilkového krému. Nasledujúce tipy vám pomôžu dosiahnuť správnu konzistenciu vanilkového krému.
- Uistite sa, že sú všetky suroviny čerstvé.
- Je dôležité, aby vajcia mali izbovú teplotu. Recepty sú založené na čistej hmotnosti vaječnej hmoty 59 g.
- Uistite sa, že ste si pred začatím prípravy zväžili všetky suroviny.
- Používajte buď metlu, alebo elektrický ručný šľahač. Vyšľahajte vaječné žĺtky a cukor, až bude zmes hustá a mierne zbelie.
- Pri príprave vanilkového krému používajte hrniec s hrubým dnom.
- Smotanu/mlieko len ohrievajte, nikdy nevarte. Hneď ako sa na okraji smotany/mlieka začnú tvoriť malé bubliny, treba smotanu/mlieko odstrániť z platne.
- Zatiaľ čo sa v hrnci ohrieva smotana/mlieko, vyšľahajte vaječné žĺtky s cukrom. Ak by ste čakali, až sa smotana/mlieko ohreje, mohlo by dôjsť k prehriatiu a rozdeleniu smotany/mlieka na jednotlivé zložky.
- Je dôležité zmes neustále miešať, ideálne pomocou drevenej varešky, pokým nezhrustne. Správnu hustotu krému spoznáte tak, že namočíte v kréme lyžicu a prejdete prstom po spodnej časti lyžice. Ak si zmes zachová tvar, je dostatočne hustá a môžete odobrať krém z platne.
- Ak sa zmes rozdeľuje na jednotlivé zložky alebo sa v nej tvoria hrudky, je teplota príliš vysoká. V takom prípade budete musieť znova.
- Počas prípravy nenechávajte krém bez dozoru.
- Zhustnutie krému trvá približne 5–15 minút v závislosti od množstva.
- Krém nechajte vychladnúť na izbovú teplotu, občas ho zamiešajte, aby ste uvoľnili nahromadenú paru. Hneď ako je krém dostatočne vychladnutý, zakryte a vložte do chladničky.
- Položte kúsok potravinovej fólie priamo na krém, aby ste zabránili vytvoreniu škrupiny na povrchu krému.
- Aby ste proces vychladenia urýchlili, môžete vložiť krém do kovovej misky a túto ponoriť do väčšej misky s ľadom. V takom prípade treba krém stále miešať.



## Starostlivosť a čistenie

Stlačením tlačidla POWER sa uistite, že je výrobnik zmrzliny vypnutý. Výrobnik je vypnutý, keď podsvietenie tlačidla START|PAUSE nesvieti červeno. Odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky. Pred rozobratím a vyčistením nechajte kompresor výrobníka úplne vychladnúť.

### ČISTENIE VONKAJŠIEHO PLÁŠŤA

Utrite vonkajší plášť výrobníka a LCD displej mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Na čistenie LCD displeja nepoužívajte papierové utierky alebo látkové utierky. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky alebo kovové drôtenky na čistenie akejkoľvek časti výrobku, pretože by ste mohli výrobnik a jeho časti poškrabať.



### POZNÁMKA

Neponárajte výrobnik zmrzliny do vody ani ho nevkładajte do umývačky. Zabráňte, aby voda alebo iná tekutina vnikla pod ovládacie tlačidlá.

Uistite sa, že má komora výrobníka, do ktorej vkladáte misku, izbovú teplotu. Utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

Škvryny od smotany, mlieka, čokolády a pod. odstráňte pomocou mäkkej hubky mierne navlhčenej v teplej vode.

Pred zapojením zástrčky prívodného kábla do sieťovej zásuvky nechajte povrch výrobníka zmrzliny vychladnúť.

### ČISTENIE VEKA

Veko umyte v teplej vode s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu a pomocou mäkkej hubky. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, pretože by mohli povrch veka poškrabať. Pred nasadením veka na misku výrobníka ho nechajte úplne uschnúť.

### ČISTENIE MISKY NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

Naplňte misku z polovice vlažnou vodou s trochou kuchynského prípravku na umývanie riadu. Môžete použiť aj jemný čistiaci prostriedok. Nechajte odmôčiť asi 10–20 minút.



### POZNÁMKA

NEUMÝVAJTE misku na prípravu zmrzliny v umývačke riadu.

## ČISTENIE MIEŠACEJ LOPATKY

1. Lopatku umyte v teplej vode s trochu kuchynského prípravku na umývanie riadu. Použite dodávanú kefu na čistenie stredovej časti lopatky – pozrite obrázok nižšie.



2. Pred opätovným vložením lopatky do misky ju nechajte dostatočne uschnúť.



### POZNÁMKA

Lopatku aj veko môžete umývať v umývačke riadu, ale iba v hornom koši umývačky.

## ULOŽENIE

1. Uistite sa, že je výrobnik zmrzliny vypnutý. Odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
2. Uistite sa, že sú výrobnik aj všetko príslušenstvo čisté a suché.
3. Vložte miešaciu lopatku do misky a túto do komory výrobníka zmrzliny.
4. Nasadte veko.
5. Uložte výrobnik zmrzliny do horizontálnej polohy. Na hornú časť výrobníka nekladte žiadne predmety.




## Riešenie problémov

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

**V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.**

PROBLÉM	RIEŠENIE
Výrobník nechladí.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Treba stlačiť tlačidlo START PAUSE.</li> <li>• Nepridali ste do zmrzliny alkohol (príliš veľa alebo príliš skoro)?</li> <li>• Uistite sa, že je okolo výrobníka dostatočný voľný priestor pre správnu ventiláciu vzduchu. Okolo výrobníka odporúčame ponechať aspoň 15 cm.</li> </ul>
Miešacia lopatka sa nehýbe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miešacia lopatka sa nebude pohybovať prvých 5 minút počas funkcie vychladenia.</li> <li>• Skontrolujte, či je miešacia lopatka správne vložená; ak sa stredový hriadeľ nehýbe, treba sa obrátiť na autorizované servisné stredisko značky Sage®.</li> </ul>
Veko nie je možné nasadiť.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lopatka a miska nie sú správne vložené – uistite sa, že sú závesy rukoväti umiestnené správne v 2 drážkach v komore.</li> </ul>
Mrazený dezert nebol pripravený v stanovenom čase.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmes bola príliš teplá, keď ste ju vkladali do misky.</li> <li>• Rôzne suroviny a množstvá ovplyvňujú dĺžku prípravy. Predĺžte dĺžku prípravy, ak používate suroviny, ako sú vajcia/alkohol.</li> </ul>
Nie je možné vybrať misku.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suroviny sa asi dostali do vnútorného priestoru komory. Vypnite výrobník a nechajte 10–20 minút odmraziť. Potom vyberte misky a utrite vnútorné steny komory.</li> </ul>
Ako sa pripraví mrazený dezert vhodný na podávanie?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mrazené dezerty uvedené na lište konzistencie mrazeného dezertu sú iba orientačné. Vyskúšajte najnižšie nastavenie. Ak nemá mrazený dezert správnu konzistenciu, upravte nastavenie.</li> </ul>
Bol/-a by som rád/rada, aby zmrzlina bola úplne mrazená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyberte zmrzlinu z misky, vložte do vzduchotesnej nádoby a vložte do mrazničky asi na 1–2 hodiny.</li> </ul>
Môžem vložiť svoje suroviny do vanilkového krému?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložte svoje suroviny na konci prípravy.</li> <li>• <b>Poznámka:</b> Suroviny ako ovocie sa môžu počas miešania rozpadnúť, ak ich pridáte príliš skoro.</li> </ul>

<p><b>Výrobník zmrzliny rýchlo vibruje.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompresor je upevnený na špeciálnom gumovom držiaku, aby sa znížili hluk a vibrácie počas použitia. Ak výrobnik nechladí, kompresor sa bude automaticky spínať a vibrácie počas 1–2 sekúnd sú normálnym javom.</li> </ul>
<p><b>Ovládacie tlačidlá nefungujú.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detská zámka je aktívna. Stlačte a podržte tlačidlo  asi na 2 sekundy, aby ste funkciu zrušili.</li> </ul>
<p><b>Výrobník si nepamätá posledné vykonané nastavenie.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vnútorný počítač si bude pamätať iba nastavenie po stlačení tlačidla START PAUSE.</li> </ul>
<p><b>Teplota sa zobrazuje v °F.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stlačte tlačidlo <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> na zmenu jednotiek teploty na °C.</li> </ul>
<p><b>Kompresor je v prevádzke, ale výrobnik nemieša zmrzlinu.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je aktívna funkcia vychladenia.</li> <li>• Kompresor je vybavený samostatným časovačom, aby sa ochránila jeho životnosť. Vyčkajte asi 3 minúty, než sa kompresor aktivuje.</li> </ul>
<p><b>Zmrzlina obsahuje väčšie množstvo ľadových kryštálikov. Prečo?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niektoré mrazené dezerty obsahujú väčšie množstvo vody, čo spôsobí, že zmes môže obsahovať väčšie množstvo ľadových kryštálikov.</li> </ul>
<p><b>Zmrzlina je po vybratí z mrazničky príliš tvrdá. Prečo?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domáca zmrzlina bude vždy tuhšia než kúpená zmrzlina, pretože táto obsahuje menej vzduchu. Odporúčame vybrať zmrzlinu 5–10 minút pred podávaním.</li> </ul>
<p><b>Môžem vložiť misku do mrazničky?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Misku na výrobu mrazeného dezertu nekladajte do mrazničky. Zmrzlina stuhne a môže byť ťažké ju z misky vybrať. Nepoužívajte ostré alebo kovové predmety na vybratie mrazeného dezertu z misky, pretože by ste mohli poničiť povrch misky.</li> </ul>



## Recepty

### ZMRZLINY

#### VANILKOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

##### *Suroviny*

- 500 ml smotany na šľahanie
- 250 ml plnotučného mlieka
- 1 vanilkový struk
- 5 žĺtkov
- 110 g krupicového cukru

##### POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu, mlieko, rozpolený vanilkový struk a semienka zo struku. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, až zmes zbelie a zhustne. Zo zahriatej smotanovej zmesi vyberte vanilkový struk a zašľahajte smotanovú zmes do vyšľahaných žĺtkov. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ zmrzliny nezhustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
6. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

#### ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

##### *Suroviny*

- 500 ml smotany na šľahanie
- 125 ml plnotučného mlieka
- 180 g kvalitnej horkej čokolády
- 5 žĺtkov
- 75 g krupicového cukru

##### POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu, mlieko a čokoládu. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes do vyšľahaných žĺtkov. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ zmrzliny nezhustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
6. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



##### TIP

Do zmrzliny môžete vložiť aj nastrúhanú čokoládu (cca 30 g), hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, aby ste podporili čokoládovú chuť výslednej zmrzliny.

## ZMRZLINA S JAHODAMI A REBARBOROU

Približne 1 l

### Suroviny

375 ml smotany na šľahanie

125 ml plnotučného mlieka

4 žĺtky

75 g krupicového cukru

### Ovocný základ

250 g čerstvých jahôd

200 g rebarbory (nakrájanej na 2cm kúsky)

55 g krupicového cukru

### POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu a mlieko. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte zahriatu smotanu s mliekom do vyšľahaných žĺtkov. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokiaľ základ zmrzliny nezhrustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Príprava ovocného základu:
6. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte jahody. Precedte ich cez jemné sitko, čím získate čisté jahodové pyré bez semienok. Jahodové pyré, rebarboru a cukor vložte do hrnca a pomaly zahrievajte, pokiaľ sa cukor úplne nerozpustí. Zvýšte teplotu a za stáleho miešania ohrievajte, až sa zmes zredukuje asi na 250 ml. Miešajte opatrne, aby sa kúsky rebarbory úplne nerozpadli. Vložte do chladničky a nechajte ovocný základ vychladnúť.
7. Základ zmrzliny a ovocnú zložku nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustíte výrobník.
8. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## ZMRZLINA SO SLANÝM KAMELOM

Približne 1 l

### Suroviny

375 ml plnotučného mlieka

7 žĺtkov

220 g krupicového cukru

4 lyžica vody

310 ml smotany na šľahanie

1 lyžička jemnej morskej soli

### POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky, až zbelejú a zhustnú. Zašľahajte ohriate mlieko do vyšľahaných žĺtkov a uložte bokom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a vložte doň cukor a vodu. Zahrievajte na miernom ohni, až cukor zmäkne a začne sa rozpúšťať. Teraz zvýšte teplotu, zotrite vareškou steny hrnca, aby sa všetok cukor rozpustil. Bez miešania varte, až sa z cukru začne tvoriť zlatistý karamel. Odstráňte z platne a opatrne pridajte smotanu. **Poznámka:** Zmes môže rozstrieť.
4. Vráťte hrniec na platňu a na miernom ohni zahrievajte, až sa kúsky karamelu nerozpustia. Pridajte vyšľahané žĺtky s mliekom a za stáleho miešania ohrievajte, pokiaľ základ zmrzliny nezhrustne.
5. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
6. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustíte výrobník.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



## SMOTANOVÁ ZMRZLINA SO SUŠIENKAMI

Približne 1 l

### Suroviny

250 ml smotany na šľahanie

250 ml plnotučného mlieka

160 g sladeného kondenzovaného mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

6 čokoládových sušienok s krémovou náplňou (napr. DISCO), nalámaných na kúsky

### POSTUP

1. Vložte smotanu, mlieko (plnotučné aj kondenzované) a vanilkový extrakt do veľkej nádoby a riadne zmiešajte, aby ste vytvorili základ zmrzliny. Nechajte v chladničke vychladnúť.
2. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
3. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte na kúsky nalámané sušienky.
4. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## RÝCHLA VANILKOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

### Suroviny

250 ml smotany na šľahanie

315 ml plnotučného mlieka

240 g sladeného kondenzovaného mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

### POSTUP

1. Vložte smotanu, mlieko (plnotučné aj kondenzované) a vanilkový extrakt do veľkej nádoby a riadne zmiešajte, aby ste vytvorili základ zmrzliny. Nechajte v chladničke vychladnúť.
2. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## MEDOVÁ ZMRZLINA

Približne 1 l

### Suroviny

500 ml smotany na šľahanie

250 ml plnotučného mlieka

6 žĺtkov

175 g kvalitného medu

### POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu a mlieko. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a med, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes smotany a mlieka do vyšľahaných žĺtkov s medom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ zmrzliny nezhustne.
4. Prelejte základ zmrzliny do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ zmrzliny nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu zmrzliny a spustite výrobník.
6. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotovú zmrzlinu preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## GELATO

### PISTÁCIOVÉ GELATO

Približne 1 l

### Suroviny

500 ml plnotučného mlieka

250 ml smotany na šľahanie

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žĺtkov

110 g krupicového cukru

110 g vykôstkovaných pistáciových orieškov, opražených a nahrubo nasekaných

### POSTUP

1. Do hrnca vložte smotanu, mlieko a vanilkový extrakt. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes smotany a mlieka do vyšľahaných žĺtkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nezhustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustite výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte nasekané pistácie.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## ČOKOLÁDOVÉ GELATO S LIESKOVÝMI ORIEŠKAMI

Približne 1 l

### Suroviny

- 500 ml plnotučného mlieka
- 150 g čokoládovej nátierky s lieskovými orieškami
- ½ lyžičky vanilkového extraktu
- 5 žltkov
- 110 g krupicového cukru
- 30 g opražených, nahrubo nasekaných lieskových orieškov

### POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko, čokoládovú nátierku a vanilkový extrakt. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žltky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes mlieka a nátierky do vyšľahaných žltkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nezhustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustite výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte nasekané lieskové oriešky.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## ČOKOLÁDOVÉ GELATO S MÄTOU

Približne 1 l

### Suroviny

- 375 ml plnotučného mlieka
- 125 ml smotany na šľahanie
- 120 g kvalitnej horkej čokolády
- 2–3 kvapky mätovej esencie
- 5 žltkov
- 75 g krupicového cukru
- 60 g najemno nasekanej kvalitnej horkej čokolády

### POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko, smotanu, čokoládu a mätoú esenciu. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žltky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes mlieka, smotany a čokolády do vyšľahaných žltkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nezhustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustite výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte nasekanú kvalitnú horkú čokoládu.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## GELATO S MUČENKOU

Približne 1 l

### Suroviny

500 ml plnotučného mlieka

125 ml smotany na šľahanie

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žltkov

110 g krupicového cukru

Dužina z 2–3 ks mučenky

### POSTUP

1. Do hrnca vložte mlieko, smotanu a vanilkový extrakt. Zahrievajte tak dlho, až sa zmes začne mierne variť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žltky a cukor, až zmes zbelie a zhustne. Zašľahajte ohriatu zmes mlieka a smotany do vyšľahaných žltkov s cukrom. Použite metlu alebo ručný elektrický šľahač pri nižšej rýchlosti.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Za stáleho miešania ohrievajte, pokým základ na gelato nez hustne.
4. Prelejte základ na gelato do teplovzdornej misky, zakryte a nechajte v chladničke vychladnúť.
5. Vychladnutý základ na gelato nalejte do misky výrobníka. Vyberte program na prípravu gelato a spustíte výrobník.
6. Hneď ako sa na LCD displeji zobrazí „ADD MIX-INS“, pridajte dužinu z mučenky.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotové gelato preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## SORBETY

### SORBET Z RUŽOVÉHO GRAPEFRUITU

Približne 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru

375 ml vody

190 g vychladenej čerstvej šťavy z ružového alebo červeného grapefruitu

Zľahka našľahaný bielok z 1 vajca

### POSTUP

1. Do hrnca vložte cukor a vodu. Zahrievajte na miernom ohni, až sa cukor úplne rozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte asi 2 minúty, až sa vytvorí cukrový sirup. Odstráňte z platne a nechajte bokom vychladnúť. V prípade potreby vložte do chladničky.
2. Do misky výrobníka vložte cukrový sirup, bielok a šťavu z grapefruitu. Vyberte program na prípravu sorbetu a spustíte výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



### TIP

Ak pripravujete tento recept bez bielka, odporúčame zvoliť manuálny režim a nastaviť dĺžku prípravy na asi 60 minút. Z takého základu pripravíte asi 700 ml sorbetu.

## VANILKOVO-HRUŠKOVÝ SORBET

Približne 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru  
190 ml vody  
1 vanilkový struk  
900 g zreľých mäkkých hrušiek  
65 ml čerstvej citrónovej šťavy  
Zľahka našľahaný bielok z 1 vajca

### POSTUP

1. Do hrnca vložte cukor, vodu a rozpoľený vanilkový struk a semienka z vanilkového struku. Zahrievajte na miernom ohni, až sa cukor úplne rozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte asi 2 minúty, až sa vytvorí cukrový sirup. Odstráňte z platne a nechajte bokom vychladnúť. V prípade potreby vložte do chladničky.
2. Olúpte hrušky a odstráňte jadierka. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte hrušky do hladkého pyré. Precedte hruškové pyré cez jemné sitko, aby ste získali asi 375 ml hruškovej šťavy.
3. Vyberte z cukrového sirupu vanilkový struk a v miske výrobníka zmiešajte cukrový sirup s hruškovou šťavou, citrónovou šťavou a bielkom. Vyberte program na prípravu sorbetu a spustite výrobník.
4. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



### TIP

Ak pripravujete tento recept bez bielka, odporúčame zvoliť manuálny režim a nastaviť dĺžku prípravy na asi 60 minút. Z takého základu pripravíte asi 700 ml sorbetu.

## MALINOVÝ SORBET

Približne 1 l

### Suroviny

165 g krupicového cukru  
190 ml vody  
300 g mrazených malín  
1 lyžica čerstvej limetkovej šťavy  
Zľahka našľahaný bielok z 1 vajca

### POSTUP

1. Do hrnca vložte cukor a vodu. Zahrievajte na miernom ohni, až sa cukor úplne rozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte asi 2 minúty, až sa vytvorí cukrový sirup. Odstráňte z platne a nechajte bokom vychladnúť. V prípade potreby vložte do chladničky.
2. Mrazené maliny vložte do hrnca a nechajte rozmraziť. Pomocou ponorného mixéra rozmixujte maliny do hladkého pyré. Precedte malinové pyré cez jemné sitko, aby ste odstránili semienka z pyré.
3. V miske výrobníka zmiešajte cukrový sirup s malinovým pyré, limetkovou šťavou a bielkom. Vyberte program na prípravu sorbetu a spustite výrobník.
4. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



### TIP

Ak pripravujete tento recept bez bielka, odporúčame zvoliť manuálny režim a nastaviť dĺžku prípravy na asi 60 minút. Množstvo môžete navýšiť na 220 g cukru, 250 ml vody, 500 g malín, 2 lyžice limetkovej šťavy. Z takého základu pripravíte asi 1 l sorbetu.

## JAHODOVÝ SORBET ŠÉFKUCHÁRA

6–8 porcií

Budete potrebovať len 3 suroviny, aby bola príprava čo najjednoduchšia. Jahody musia byť dostatočne zrelé a sladké, preto je tento recept vhodný pripravovať v lete v čase zretia jahôd.

### Suroviny

400 g fruktózy

2 kg jahôd

10 g vodky

### POSTUP

1. Do hrnca vložte 400 g studenej vody a fruktózu. Na miernom ohni zahrievajte, potom privedte do varu.
2. Hneď ako zmes dosiahne bod varu, odstráňte hrniec z platne. Hrnec položte do väčšieho hrnca s ľadovou vodou a nechajte sirup úplne vychladnúť.
3. Medzitým vložte do misky jahody a pomocou ponorného mixéra ich rozmixujte do hladkého pyrė. Precedte jahodové pyrė cez jemné sitko, aby ste odstránili semenka. Potom zmiešajte jahodové pyrė a vodku s cukrovým sirupom.
4. Zapnite výrobník na zmrzlinu a nechajte ho vychlaďiť na prevádzkovú teplotu, asi 20 minút. (Je vhodné misku vychlaďiť pred začatím prípravy.)
5. Zatiaľ čo sa miešacia lopatka otáča, vložte zmes na sorbet do misky výrobníka. Po asi 20 minútach začne základ sorbetu hustnúť. Hneď ako sa lopatka prestane otáčať, prípadne je ťažké lopatkou otáčať, ukončite prípravu a vyberte misky z výrobníka.
6. Pomocou ponorného mixéra spracujte sorbet asi 10 sekúnd, potom vložte misku späť do výrobníka na zmrzlinu a nechajte miešať ďalších 10 minút.
7. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový sorbet preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## MRAZENÉ JOGURTY

### RÝCHLY MRAZENÝ JOGURT

Približne 1 l

#### Suroviny

750 g ochuteného jogurtu podľa chuti

### POSTUP

1. Do misky výrobníka vložte jogurt. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
2. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

### MRAZENÝ JOGURT S JAHODAMI

Približne 1 l

#### Suroviny

500 g čerstvých jahôd

520 g bieleho jogurtu

110 g krupicového cukru

### POSTUP

1. Do misky vložte jahody a pomocou ponorného mixéra ich rozmixujte do hladkého pyrė. Precedte jahodové pyrė cez jemné sitko, aby ste odstránili semenka.
2. V miske výrobníka zmiešajte jahodové pyrė, jogurt a cukor. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## MRAZENÝ JOGURT S BANÁNOM

Približne 1 l

### *Suroviny*

260 g rozpučených zreých banánov

2 lyžičky citrónovej šťavy

520 g vanilkového jogurtu

1–2 lyžice medu podľa chuti

### **POSTUP**

1. V miske výrobníka zmiešajte banány, citrónovú šťavu, jogurt a med. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
2. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.

## CITRÓNOVO-MEDOVÝ MRAZENÝ JOGURT

Približne 1 l

### *Suroviny*

85 ml čerstvej citrónovej šťavy

90 g medu

650 g vanilkového jogurtu

### **POSTUP**

1. V hrnci zmiešajte citrónovú šťavu a med. Ohrievajte na miernom ohni, až sa med úplne rozpustí. Odstráňte z platničky a nechajte vychladnúť.
2. V miske výrobníka zmiešajte rozpustený med s jogurtom. Vyberte program na prípravu mrazeného jogurtu a spustíte výrobník.
3. Hneď ako je proces prípravy dokončený, hotový mrazený jogurt preložte do nádoby vhodnej do mrazničky. Skladujte v mrazničke asi 1 týždeň.



## Tartalom

- 72 A készülék funkciói
- 73 A készülék bemutatása
- 75 A készülék használata
- 80 Fagylalkészítési tippek
- 82 Ápolás és tisztítás
- 84 Problémamegoldás
- 86 Receptek

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A Sage® tudatában van annak, hogy mennyire fontos a biztonság. Az általunk tervezett és gyártott készülékek esetében különös figyelmet fordítottunk a biztonságra. Ennek ellenére kérjük Önt, hogy az elektromos készülékeink használata során legyen óvatos, és tartsa be az alábbi biztonsági előírásokat.

**FONTOS  
FIGYELMEZTETÉS!  
AZ ELEKTROMOS  
KÉSZÜLÉKEK  
HASZNÁLATA  
KÖZBEN BE KELL  
TARTANI AZ ALÁBBI  
ALAPVETŐ BIZTONSÁGI  
INTÉZKEDÉSEKET.**



**FIGYELMEZTETÉS!  
FIGYELMEZTETÉS!  
A KOMPRESSZOR  
VÉDELME, VALAMINT  
A KÉSZÜLÉK  
MEGFELELŐ  
MŰKÖDÉSE  
ÉRDEKÉBEN  
A KÉSZÜLÉKET  
ÁLLÍTSA VÍZSZINTES  
HELYZETBE, ÉS AZ  
ELSŐ BEKAPCSOLÁS  
ELŐTT HAGYJA 12  
ÓRÁN KERESZTÜL  
PIHENNI.**

- Az első használatba vétel előtt győződjön meg arról, hogy



a hálózati feszültség megfelel-e készüléke típuscímkején feltüntetett tápfeszültség értékének. Amennyiben kételye van a tápfeszültséget illetően, akkor forduljon villanyszerelő szakemberhez.

- A készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.
- A készülék első használatba vétele előtt arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkeket, ezeket dobja az anyaguknak megfelelő hulladékgyűjtő konténerekbe. Ellenőrizze le a készülék sérülésmentességét.

Ha a készüléken vagy a hálózati vezetékén sérülést észlel, akkor a készüléket bekapcsolni és használni tilos.

- A hálózati vezeték csomagolóanyaga kisgyerekek fulladását okozhatja, ezért azt biztonságos módon kell tárolni és megsemmisíteni.
- A készüléket ne használja a munkalap vagy asztal szélén. A készüléket egyenes, vízszintes, tiszta és száraz felületre állítsa fel. A készülék működése közben keletkező rezgések a készüléket elmozdíthatják a helyéről.
- A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró

sütőhöz hozzáérhet.  
A készülék legyen  
legalább 15 cm-  
re a faltól. Csak így  
biztosítható a megfelelő  
szellőzés.

- A készüléket stabil és hőálló felületre állítsa fel.
- A készüléket fém felületen (pl. mosogató csepegtető tálcáján) használni tilos.
- A készülék alkatrészeit ne tegye elektromos, gáz vagy mikrohullámú sütőbe, forró gáz vagy elektromos főzőlapra.
- Mielőtt a készülék hálózati vezetékét csatlakoztatná a fali aljzathoz, a készüléket teljesen és szabályszerűen szerelje össze. Tartsa be a használati útmutató előírásait.
- A készüléket programozott

időkapcsolós,  
távműködtetett vagy  
más hasonló aljzathoz  
(amely a készüléket  
automatikusan be  
tudná kapcsolni)  
csatlakoztatni tilos.

- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a szellőző nyílásokat letakarni tilos.
- Ne öntse az alapanyagokat a készülék kamrájába. Az alapanyagokat csak az edénybe töltsse be.
- A használatba vétel előtt ellenőrizze le, hogy a kamra tiszta és száraz-e, abban nincsenek-e alapanyag maradványok vagy más szennyeződés.
- A működő készülékbe a kezét vagy az ujjait ne dugja be. A mozgó alkatrészeket megfogni tilos.

- A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése, áthelyezése és eltárolása, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.
- A fedelet ne hagyja sokáig nyitva.
- A készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót tilos vízbe vagy más folyadékba mártani.
- A fali aljzat és a hálózati vezeték legyen könnyen elérhető (pl. veszély esetén a gyors kihúzáshoz).
- A készüléket víz közelében (konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb.) használni tilos.
- A készüléket nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
- A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készülékes csak sima és vízszintes felületen használja. A készüléket ferde felületen ne használja, illetve ha a készülék működik, akkor azt ne mozgassa és ne tegye át másik helyre.
- A hálózati csatlakozódugót és vezetéket óvja víztől és egyéb folyadékoktól.
- A tisztításhoz ne használjon agresszív, maró és karcoló tisztítószereket.
- A készüléket tartsa rendben és tisztán. Tartsa be a használati

útmutatóban található tisztítási előírásokat.

- A készülék közelében ne tároljon gyúlékony vagy robbanó anyagokat, pl. gyúlékony hajtógázzal töltött sprayt.
- A hálózati csatlakozódugót tilos a vezetéknél fogva kihúzni a fali aljzatból, a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
- A készülékhez kizárólag csak a Sage® cég által mellékelt vagy ajánlott tartozékokat szabad használni.

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ**

- A használatba vétel előtt a hálózati vezetékét teljesen tekerje szét.

- A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról, illetve nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá nem tekeredhet össze.
- Biztonsági okokból a készüléket csak olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyhez nincs más elektromos fogyasztó bekötve és használva. A készüléket elosztóhoz, vagy hosszabbítóhoz csatlakoztatni tilos.
- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak a készülék használati útmutatóját ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló

személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetéket tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.

- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.

- Javasoljuk, hogy a készüléket rendszeresen ellenőrizze le. Amennyiben a készüléken, a hálózati vezetéken, vagy a csatlakozódugón sérülést észlel, akkor a készüléket használni tilos. A készülék minden javítását bízza a legközelebbi Sage<sup>®</sup> márkaszervizre.
- A készülék kizárólag csak otthoni használatra készült. A készülék üzleti és vállalkozási célokra nem használható. A készüléket mozgó járművön, hajón illetve a szabadban ne használja, illetve a készüléket kizárólag csak a rendeltetésének megfelelő célokra szabad használni. Ellenkező esetben súlyos személyi sérülés is bekövetkezhet.

- A rendszeres tisztításon kívül minden egyéb karbantartási munkát bízson a Sage® márkaszervizre.
- Az áramütésekkel szembeni védelem érdekében javasoljuk, hogy a készüléket tápláló hálózati ágba építtessen be áram-védőkapcsolót. Az áramütések elkerülése érdekében a készüléket olyan hálózati ághoz csatlakoztassa, amelyet áram-védőkapcsoló véd (az áram-védőkapcsoló érzékenysége 30 mA alatt legyen). Forduljon villanyszerelő szakemberhez tanácsért.



#### MEGJEGYZÉS

A készüléket vízszintes helyzetben és egyenes felületen tárolja. Erre a kompresszor megbízható működése érdekében van szükség.



#### A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

#### AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezések nem dobhatók ki a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyen. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott termék az eladóhelyen is leadható. A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő

hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

### **Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére**

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.



A termék megfelel az EU vonatkozó követelményeinek.

Fenntartjuk a jogot a készülék műszaki adatainak és kivitelének előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására.

Az eredeti változat angol nyelvű.  
A magyar fordítás az eredeti változat alapján készült.

A gyártó címe:

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

Az uniós importőr címe:

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

**KIZÁRÓLAG CSAK  
HÁZTARTÁSOKBAN  
HASZNÁLHATÓ!  
AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG!**



## A készülék funkciói

### Automatikus üzemmód

Az automatikus üzemmódban a készülék a kiválasztott konzisztencia szerint keveri és fagyasztja az alapanyagot. A következő előre beállított programok közül választhat: **Sorbet** (sörbet), **Frozen yogurt** (fagyasztott joghurt), **Gelato** (olasz fagyalt) vagy **Ice cream** (jégkrém). A fagyasztott desszert elkészültét a készülék sípszóval jelzi ki.

### Kézi üzemmód

A fagyaltkészítés ideje egyénileg állítható be.

### Előre beállított programok

A the Smart Scoop™ fagyaltgépen 4 előre beállított program található: **Sorbet** (sörbet), **Frozen yogurt** (fagyasztott joghurt), **Gelato** (olasz fagyalt) vagy **Ice cream** (jégkrém).

### Lehűtés

A lehűtés funkció segítségével a fagyaltgép a fagyalt készítése előtt lehűthető a kívánt üzemi hőmérsékletre. Ezzel a funkcióval a készülék belső hőmérsékletét 5-10 perc alatt, -10 °C és -30 °C közötti hőmérsékletre lehet lehűteni.

### Hidegen tartás

A Keep Cool (hidegen tartás) funkcióval, a kész desszertet meghatározott ideig tárolási hőmérsékleten lehet tartani. A készülékben a kompresszor be- és kikapcsol, illetve a lapát néhányszor megkeveri a desszertet. A fagyaltgép állandó hőmérsékleten és tárolási konzisztencián tartja a kész desszertet.

### Gyermekzár

A the Smart Scoop™ fagyaltgép gyermekzárral is rendelkezik. A gyermekzár bekapcsolásához nyomja meg és tartsa benyomva a **HOLD** gombot (legalább 2 másodpercig). A gyermekzár kikapcsoláshoz a **HOLD** gombot nyomja meg és tartsa benyomva (legalább 2 másodpercig).

### Alapanyagok hozzáadása

A formatervezett fedélnek köszönhetően a fagyasztott desszertbe később is lehet alapanyagokat (pl. csokoládé reszelék, mazsola, friss gyümölcs, ízesítő stb.) adagolni. A készülék sípszóval és az LCD kijelzőn az ADD MIX-INS felirat villogásával hívja fel a figyelmét az alapanyagok hozzáadására. A figyelmeztetés után adagolja a készülékbe a kiegészítő alapanyagokat.

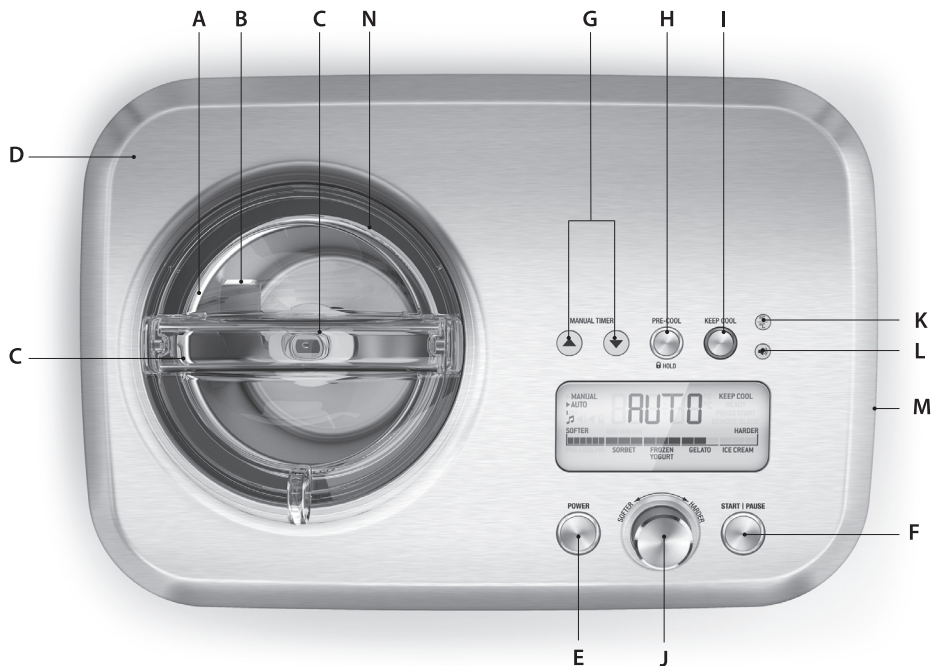
### Figyelmeztető sípszó hangereje

A fagyaltgép figyelmeztető sípszóval hívja fel a figyelmét, például a fagyalt készre keverésére. A hangerő megváltoztatható: „loud” (hangos), „soft” (csendes) vagy „mute” (elnémítás).

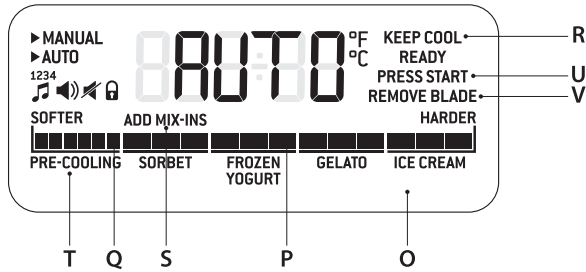




## A készülék bemutatása



- A. Eloxált fagyaltkészítő edény, fogantyúval.** Mosogatógépben nem mosható el, az edényt ne tegye a fagyaszóba. Az edényt a készülék kamrájában tárolja.
- B. Keverőlapát, az edény faláról lehúzza az alapanyagot, keveri a desszertet.** Megjegyzés: ne tegye a fagyaszóba. Mosogatógépben is elmosható.
- C. Fedél, kiemelhető és 2 részre szétszedhető.**
- D. Rozsdamentes készülékház**
- E. POWER gomb, a készülék be- és kikapcsolásához.**
- F. START/PAUSE gomb, a fagyaltkészítés indításához vagy leállításához.**
- G. ▲/▼ MANUAL TIMER gomb, a fagyaltkészítés idejének a beállításához (5 és 180 perc között).**
- H. PRE-COOL gomb, fagyaltkészítés előtt lehűti a készüléket -10 °C és -30 °C közé.**
- I. KEEP COOL (hidegen tartás) gomb, a kész desszertet 3 órán keresztül hidegen tartja a feldolgoáshoz.**
- J. Beállító gomb, a program és a konzisztencia kiválasztásához: Sorbet (sörbet), Frozen joghurt (fagyasztott joghurt), Gelato (olasz fagyalt) vagy Ice cream (jégkrém).**
- K. Hőmérséklet mértékegység kiválasztásához, nyomja meg és válasszon mértékegységet: °C vagy °F.**
- L. Hangerő beállító gomb, „loud” (hangos), „soft” (csendes) vagy „mute” (elnémítás) opció kiválasztásához.**
- M. Fogantyú, a készülék kényelmes mozgatásához.**
- N. Kamra, az edény behelyezéséhez.**



O. LCD kijelző, mutatja a kiválasztott programot és a fagyaltkészítés folyamatát.

P. Desszert konzisztencia sáv

Q. Folyamat kijelző sáv

R. **KEEP COOL**: a hidegen tartás funkció bekapcsolása esetén látható, legfeljebb 3 órára lehet aktiválni.

S. **ADD MIX-INS**: a felirat bekapcsolása után további alapanyagokat lehet az edénybe tölteni.

T. **PRE-COOLING**: lehűtés közben bekapcsol. A „gelato” típusú fagyaltot a készülék kisebb mennyiségű levegővel keveri simává és krémesé, míg a hagyományos fagyaltba több levegő van bekeverve, amitől az könnyebbé válik. A fagyaltozókban, és a kereskedelmi mennyiségeket előállító üzemekben nagyteljesítményű fagyaltgépek állítják elő a „gelato” típusú fagyaltokat, és gyorsan készre keverik a fagyaltot. A lehűtés funkció segítségével a készülék előbb előállítja a készülékben az optimális keveréshez szükséges hideget, az alapanyagot csak ezt követően kell a készülékbe önteni. A lehűtött fagyaltgép gyorsabban készre keveri a desszertet.

U. **PRESS START**: meg kell nyomni a START gombot. Ha bekapcsolta a lehűtés funkciót, akkor a készülék belső terének a lehűtése után az ikon villogni kezd.

V. **REMOVE BLADE**: amikor a kijelzőn bekapcsol ez a felirat, akkor a keverő lapátot húzza ki az edényből. A fagyasztott desszert elkészült.

## TARTOZÉKOK

W. Eloxált edény

X. Lehúzó lapát

Y. Keverőlapát

Z. **Tisztító kefe**: a keverőlapát és az edény tisztításához.



W



X



Y



Z



## A készülék használata



### FIGYELMEZTETÉS!

**A FAGYLALTGÉPBE  
KOMPRESSZOR VAN  
BEÉPÍTVE, EZÉRT  
A KÉSZÜLÉKET  
VÍZSZINTES  
HELYZETBEN  
KELL HASZNÁLNI  
ÉS TÁROLNI.  
A KÉSZÜLÉKET NE  
ÁLLÍTSA FÜGGŐLEGES  
HELYZETBE, NE  
FEKTESSE LE ÉS NE  
DÖNTSE MEG.**

### AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

#### Előkészület a használathoz

A készülékről távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Mielőtt a csomagolóanyagokat kidobná az anyaguknak megfelelő hulladékgyűjtőbe, ellenőrizze le, hogy nem maradt-e valamilyen alkatrész a csomagolásban.

A készülékből vegye ki a fedelet, húzza ki az edényt és a keverőlapátot. Ezeket a tartozékokat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Az alkatrészeket öblítse le és szárítsa meg.



### MEGJEGYZÉS

A keverőlapátot az alapanyag betöltése előtt kell az edénybe tenni. Ezzel megelőzhető az alapanyagok kamrába jutása.

### A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTELE

#### Alapfunkciók

- Az edénybe tegye bele a keverőlapátot.
- Az edénybe adagolja bele a recept sorrendje szerint az alapanyagokat.



- Az edényt tegye a kamrába.
- A kamrában 2 horony található, az edény fogantyújának a pántját ezekbe kell bedugni.



- Ügyeljen arra, hogy a kamra belső felülete és a készülék háza teljesen száraz.



## MEGJEGYZÉS

Ügyeljen arra, hogy a keverőlapát helyesen legyen az edény tengelyére ráhúzva, ellenkező esetben a lapát nem keveri meg az alapanyagokat.



1. A fedél fogantyúját állítsa a készülék házában található jelre, majd fordítsa el a fedelet LOCK ▼ állásba. A fedél rögzül a készülékben.
2. Nyomja meg a **POWER** gombot.
3. A forgatható gombbal válasszon ki egy programot és konzisztenciát. A kiválasztott program indításához nyomja meg a **START|PAUSE** gombot. Az LCD kijelző mutatja a beprogramozott idő múlását.
4. A fagyasztott desszert elkészültét a készülék sípszóval jelzi ki.

## LEHÜTÉS

A funkció, az alapanyag behelyezése előtt, lehűti a készüléket (elsősorban a kamrát) a fagyaltkészítéshez optimális hőmérsékletre.



## MEGJEGYZÉS

- a) A PRE-COOL (lehűtés) funkciót csak készenléti üzemmódban lehet bekapcsolni, tehát a **START|PAUSE** gomb megnyomása előtt.
- b) A lehűtés funkció bekapcsolásához nyomja meg a **PRE-COOL** gombot. A gomb piros színnel világít.

A készülék a belső hőmérsékletet 5–10 perc alatt, -10 °C és -30 °C közötti hőmérsékletre hűti le. A lehűtés befejezése után az LCD kijelzőn megjelenik a **READY** és a **PRESS START** felirat. 15 perc eltelte után a keverőlapát forogni kezd, de a fagyalt

készítéséhez a **START|PAUSE** gombot is meg kell nyomni.

A lehűtési szakaszban az LCD kijelzőn a **PRE-COOLING** felirat látható, a sáv pedig mutatja a hűtés folyamatát.

- c) A lehűtés funkció 20 perc eltelte után automatikusan kikapcsol, vagy a funkciót a **PRE-COOL** gomb megnyomásával is törölni lehet, illetve a lehűtést a **START|PAUSE** megnyomásával át is lehet ugrani.

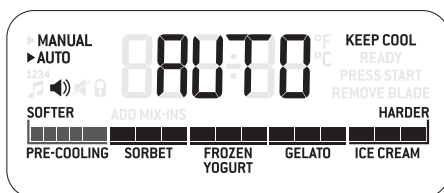


## MEGJEGYZÉS

A fagyalt készítéséhez a **START|PAUSE** gombot is meg kell nyomni, a készülék a lehűtés után nem kezd meg automatikusan a fagyaltkészítést.

## AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD

### Bekapcsolás



### Folyamat kijelző sáv



### Desszert konzisztencia sáv

A hálózati vezetékét teljesen tekerje szét, és a csatlakozódugót dugja egy szabályszerűen leföldelt 230 V-os fali aljzatba.

Nyomja meg a **POWER** gombot. A **POWER** gomb fehér színnel világít. Az LCD kijelzőn nyíl mutat az **AUTO (automatikus üzemmód)** feliratra. A készüléken az automatikus üzemmód az alapértelmezett beállítás. Győződjön meg az automatikus üzemmód bekapcsolásáról a program és konzisztencia gomb jobbra vagy balra forgatásával.

## PROGRAM ÉS KONZISZTENCIA KIVÁLASZTÁSA

A forgatható gombbal (jobbra vagy balra forgatva), válasszon programot (desszert típust) és konzisztenciát. A gombot balra forgatva puhább desszerteket (pl. sörbetet), míg jobbra forgatva keményebb és sűrűbb desszerteket (pl. fagyalaltot) készíthet.



## KEEP COOL FUNKCIÓ AZ AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDBAN

A KEEP COOL (hidegen tartás) funkcióval, a kész desszertet legfeljebb 3 órán keresztül tárolási hőmérsékleten lehet tartani. A funkció kijelölése után a gomb piros színnel világít, az LCD kijelzőn megjelenik a KEEP COOL felirat. A készülékben a kompresszor be- és kikapcsol, illetve a lapát néhányszor megkeveri a desszertet. A fagyalaltgép állandó hőmérsékleten és tárolási konzisztencián tartja a kész desszertet.

A keverőlapát csak akkor kezd forogni, ha az érzékelő a hőmérséklet növekedését és a konzisztencia megváltozását érzékeli.



### MEGJEGYZÉS

A készülékben a kompresszor be- és kikapcsol, illetve a lapát néhányszor megkeveri a desszertet. A fagyalaltgép állandó hőmérsékleten és tárolási konzisztencián tartja a kész desszertet.

## HASZNÁLAT AUTOMATIKUS ÜZEMMÓDBAN ÉS ALAPANYAGOK HOZZÁADÁSA

a) A lapát, az edény, valamint a kamra legyen teljesen tiszta és száraz. Az edénybe tegye bele a keverőlapátot.

b) Az edénybe adagolja bele a recept sorrendje szerint az alapanyagokat. Az edény széléről (vagy külsejéről) törölje le a véletlenül kifolyt alapanyagot.

c) Az edényt tegye a kamrába. A kamrában 2 horony található, az edény fogantyújának a pántját ezekbe kell bedugni. Ügyeljen arra, hogy a keverőlapát helyesen legyen az edény tengelyére ráhúzva, ellenkező esetben a lapát nem keveri meg az alapanyagokat (lásd a 1. ábrát).



d) Az edényre helyezze rá a fedelet. A fedelet a készülék működése közben ne vegye le (ha a recept nem rendelkezik másként). Ha alapanyagokat kell hozzáadni a desszerthez, akkor a kisebbik fedelet nyissa ki, és itt adagolja be a kiegészítő alapanyagot.

e) Nyomja meg a **START|PAUSE** gombot. A kijelző sávon egymás után bekapcsolnak a szegmensek, mutatva a desszert készítésének a folyamatát. A készülék hűteni kezd valamint folyamatosan keveri az alapanyagokat. A fagyasztás bekapcsolása után a kiválasztott konzisztencia (desszert típus) középső szegmense bekapcsol, a többi szegmens a folyamatnak megfelelően egymás után kapcsol be. A következő szegmens bekapcsolásáig rövidebb-hosszabb idő telik el. A kijelzőn felváltva a hátralévő idő, illetve a kamrában uralkodó hőmérséklet látható.

A desszert konzisztencia sávon egymás után bekapcsolnak a szegmensek, a kijelölt desszert utolsó szegmensének a bekapcsolása a desszert elkészítését jelzi ki.



f) A desszert elkészülte után a kompresszor és a motor kikapcsol, a készülék LCD kijelzőjén a **READY** felirat jelenik meg. Sípszó is jelzi a desszert készre keverését.

## KÉZI ÜZEMMÓD

### Bekapcsolás

A hálózati vezetékét teljesen tekerje szét, és a csatlakozódugót dugja egy szabályszerűen leföldelt 230 V-os fali aljzatba.

Nyomja meg a **POWER** gombot. A **POWER** gomb fehér színnel világít. Az LCD kijelzőn nyíl mutat az **AUTO (automatikus üzemmód)** felíratra. A készüléken az automatikus üzemmód az alapértelmezett beállítás. A konzisztencia és folyamat kijelző sáv bekapcsol. Az LCD kijelzőn a legutolsó beállítás (az utoljára használt program) jelenik meg.

A kézi üzemmódra való átkapcsoláshoz és a fagyaltkészítés idejének a beállításához használja a **▲/▼ MANUAL TIMER** gombokat. Az LCD kijelzőn a nyíl automatikus átkapcsol és a **MANUAL** felíratra mutat a **▲/▼** gombok megnyomása után. A fagyalt elkészítésének az átlagos ideje 50 perc.

### PROGRAM ÉS KONZISZTENCIA KIVÁLASZTÁSA

Ez az opció kézi üzemmódban nem érhető el.

### KEEP COOL FUNKCIÓ KÉZI ÜZEMMÓDBAN

A **KEEP COOL** (hidegen tartás) funkcióval, a kész desszertet legfeljebb 3 órán keresztül tálasí hőmérsékleten lehet tartani. A funkció kijelölése után a gomb piros színnel világít, az LCD kijelzőn megjelenik a **KEEP COOL** felirat. A készülékben a kompresszor be- és kikapcsol, illetve a lapát néhányszor megkeveri a desszertet. A fagyaltgép állandó

hőmérsékleten és tálasí konzisztencián tartja a kész desszertet.

A keverőlapát csak akkor kezd forogni, ha az érzékelő a hőmérséklet növekedését és a konzisztencia megváltozását érzékeli.



### MEGJEGYZÉS

A készülékben a kompresszor be- és kikapcsol, illetve a lapát néhányszor megkeveri a desszertet. A fagyaltgép állandó hőmérsékleten és tálasí konzisztencián tartja a kész desszertet.

### HASZNÁLAT KÉZI ÜZEMMÓDBAN ÉS ALAPANYAGOK HOZZÁADÁSA

- A fagyaltkészítés idejének a beállításához használja a **▲/▼ MANUAL TIMER** gombokat.
- A lapát, az edény, valamint a kamra legyen teljesen tiszta és száraz. Az edénybe tegye bele a keverőlapátot. Az edénybe adagolja bele a recept sorrendje szerint az alapanyagokat. Az edény széléről (vagy külsejéről) törölje le a véletlenül kifolyt alapanyagot.
- A fagyaltkészítéshez nyomja meg a **START|PAUSE** gombot. A gomb piros színnel világít, és megkezdődik a fagyalt készítése.
- A beállított idő eltelte után a kompresszor és a motor kikapcsol, a készülék LCD kijelzőjén a **READY** felirat jelenik meg.
- Ha fagyaltkészítés közben megnyomja a **START|PAUSE** gombot, akkor a készülék szünetelteti a működését. A folytatáshoz nyomja meg ismét ezt a gombot.
- Ha a fagyaltkészítési időt törölni szeretné, akkor a **START|PAUSE** gombot 2 másodpercig tartsa benyomva. A beállított idő törölődik.
- A beállított idő bármikor megváltoztatható.

### LCD KIJELZŐ

A kijelzőn felváltva a hátralévő idő, illetve a kamrában uralkodó hőmérséklet látható.

## FIGYELMEZTETŐ SÍPSZÓ HANGEREJE ◀▶

A fagylaltgép figyelmeztető sípszóval hívja fel a figyelmét, például a fagylalt készre keverésére. A hangerő megváltoztatható: „loud” (hangos), „soft” (csendes) vagy „mute” (elnémítás).

## HŐMÉRSÉKLET MÉRTÉKEGYSÉG

### KIVÁLASZTÓ GOMB $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

A gomb nyomogatásával választhat °C vagy °F mértékegységek közül.

## GYÁRI BEÁLLÍTÁSOK VISSZAÁLLÍTÁSA

A gyári alapbeállítások visszaállításához nyomja meg és tartsa benyomva 5 másodpercig a KEEP COOL gombot. Az összes korábban végrehajtott beállítást a készülék törli. A gyári beállítások visszaállítása funkciót csak készenléti üzemmódban használja.



## Fagylalkészítési tippek

### FAGYLALKÉSZÍTÉSI TIPPEK

- A fagyasztott desszert készítése ideje függ a szobahőmérséklettől, az alapanyagok hőmérsékletétől, és a készülék lehűtésétől. Minél hidegebb az alapanyag, annál gyorsabban elkészül a fagylalt. A fagylalt elkészítésének az átlagos ideje 50 perc.
- Az olyan desszerteket, amelyeknél az alapanyagokat előbb fel kell melegíteni vagy főzni kell (pl. vanília fagylalt), a készülékbe öntendő alapanyagot egy nappal korábban készítse el. A megfőzött alapanyagot előbb szobahőmérsékletre hűtse le, majd tegye be a hűtőszekrénybe. Ha erre nincs lehetősége, akkor a megfőzött alapanyagot hűtse le, majd tegye be a legalább 4 óra a hűtőszekrénybe.
- Az alapanyagokat előbb az edénybe adagolja, majd csak ezt követően tegye az edényt a készülékbe.
- A fagylalt receptjeink tejszínt, tejet, cukrot és vaniliát tartalmaznak. Az alapanyagokat más alapanyagokkal is helyettesítheti (ízles szerint), illetve diétás formában is lehet fagylaltot készíteni. Ne felejtse azonban el, hogy az alapanyagok határozzák meg a kész fagylalt vagy desszert végleges ízét és konzisztenciáját.
- A legtöbb fagyasztott desszert és fagylalt térfogata megnő a keverés és fagyasztás során. A használati útmutató végén található receptekből általában 1 liter fagyasztott desszert készül (ha nincs másként feltüntetve). Saját vagy más recept alapján készített fagylalt esetében a folyékony és egyéb alapanyagok ne haladják meg a 700 ml-t.
- Az alkohol lelassítja a fagyasztás folyamatát. Javasoljuk, hogy az alkoholt a keverés végén öntse az edénybe.

- A fagyasztott desszertet azonnal szolgálja fel. Amennyiben előnyben részesíti a jól átfagyasztott desszertet, akkor a kész masszát tegye 2 óra a fagyasztóba.
- A kész masszát szedje át edénybe, és légmentesen lezárva tegye a fagyasztóba. Ezzel megelőzheti a jégkristályok kialakulását. A fagyasztott desszert tetejére tehet sütőpapírt vagy műanyag fóliát is, ezzel is megelőzheti a jégkristályok kialakulását. A készülék edényét ne tegye a fagyasztóba.



### MEGJEGYZÉS

A kész desszertet a készülék edényében nem szabad a fagyasztóba tenni.

- A fagylaltokat 1–2 hét alatt javasoljuk elfogyasztani.
- Amennyiben a fagylaltot a fagyasztóból kívánja felszolgálni, akkor 5–10 perccel a felszolgálás előtt vegye ki és szobahőmérsékleten hagyja kissé felmelegedni.



## VANÍLIA KRÉM KÉSZÍTÉSE

- A hagyományos vanília fagyaltot vanília krémből kell készíteni. A következő tanácsok segítségével elkészítheti a megfelelő konzisztenciájú vanília krémet.
  - Minden alapanyag legyen friss.
  - A tojás legyen szobahőmérsékletű.  
A receptek azzal számolnak, hogy a tojások tömege kb. 59 gramm.
  - Minden alapanyagot pontosan mérjen.
  - A keveréshez elektromos mixert vagy kézi habverőt használjon. A tojások sárgáját cukorral alaposan keverje össze, a krém legyen sűrű és szinte fehér színű.
  - Vastag fenékű lábast használjon.
  - A tejszín / tejet ne forralja fel, csak melegítse fel. Amikor a tejszín vagy tej szélén már buborékok jelennek meg, akkor a lábast vegye le a tűzhelyről.
  - Amíg a lábásban melegszik a tejszín vagy a tej, a tojások sárgáját verje fel cukorral habosra. A felvert tojást ne hagyja pihenni, mert szétválik a hab és a folyékony rész.
  - A tejszínbe vagy tejbe keverje bele a felvert tojás sárgáját és kis lángon addig kevergesse, amíg be nem sűrűsödik. A krém akkor jó, ha egy kanalat belemárt a krémbe, majd az ujját végighúzza a kanál alján és a kanálon maradó krém alakja már nem változik meg (nem folyik). Amikor a krém már elérte a megfelelő sűrűséget, vegye le a tűzhelyről.
  - Ha a krém összetevői szétválnak, vagy abban csomók keletkeznek, akkor valószínűleg a krém túl meleg. Az ilyen krémet már nem lehet felhasználni, újat kell készíteni.
  - A krémet folyamatosan keverje és ne hagyja felügyelet nélkül.
  - A mennyiségtől függően a krém körülbelül 5–15 perc alatt sűrűsödik be.
  - A kész krémet hagyja lehűlni szobahőmérsékletre, időnként keverje át a krémet. Amikor a krém már lehűlt, fóliával takarja le és tegye be a hűtőszekrénybe.
  - A műanyag fóliát közvetlenül a krémre helyezheti, nem lesz „bőrös” a krém.
- A meleg krém gyorsabban lehűl, ha azt a lábassal együtt hideg vagy jeges vízbe teszi. A krémet ilyen esetben folyamatosan keverni kell.



## Ápolás és tisztítás

A fagylaltgépet a POWER gomb megnyomásával kapcsolja le. A készülék akkor van kikapcsolva, ha a START|PAUSE gomb piros világítása is kikapcsol. A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. A tisztítás és szétszerelés megkezdése előtt várja meg a kompresszor teljes lehűlését.

### A KÜLSŐ FELÜLET TISZTÍTÁSA

A készülék külső felületét és az LCD kijelzőt mosogatószeres meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Ne használjon papír törülköndőt, illetve karcoló anyagot az LCD tisztításához. A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerket, drótszivacsot vagy fém eszközöket. Ezek a készülék és a tartozékok felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.



### MEGJEGYZÉS

A fagylaltgépet vízbe mártani vagy mosogatógépben elmosni tilos. Ügyeljen arra, hogy a működtető gombok alá ne kerüljön víz vagy nedvesség.

A kamrát addig ne tisztítsa, amíg az szobahőmérsékletre fel nem melegedett. A kamra belső felületét meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

A foltokat (tejszín, tej, csokoládé stb.) meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával távolítsa el.

A készülék hálózathoz csatlakoztatása előtt várja meg a készülék minden részének a tökéletes megszáradását.

### A FEDÉL TISZTÍTÁSA

A fedelet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával). A tisztításához durva tisztítóanyagokat, drótszivacsot, vagy karcoló felületű szivacsot ne használjon, ezek sérülést okozhatnak a fedélen. A fedelet tökéletesen szárítsa meg, vagy törölje szárazra.

### AZ EDÉNY TISZTÍTÁSA

Az edénybe töltsön langyos vizet és cseppentsen bele néhány csepp mosogatószer. Csak finom mosogatószer használjon. Hagyja az edényt 10–20 percig ázni.



### MEGJEGYZÉS

Az edényt nem szabad mosogatógépben elmosogatni.

## A KEVERŐLAPÁT TISZTÍTÁSA

1. A keverőlapátot meleg vízben mosogassa el (puha szivaccsal vagy ruhával, és mosogatószerrel). A lapát középrészét a mellékelt kefével tisztítsa meg (lásd az alábbi ábrát).



2. A keverőlapátot tökéletesen szárítsa meg az újabb használat előtt.



### MEGJEGYZÉS

A keverőlapátot és a fedelet mosogatógépben is el lehet mosogatni (de csak a felső kosárban).

## TÁROLÁS

1. A fagyaltgépet kapcsolja ki. A hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból.
2. Csak tökéletesen megtisztított gépet és tartozékokat tároljon el.
3. A keverőlapátot tegye az edénybe, majd az edényt a kamrába.
4. Helyezze fel a fedelet.
5. A fagyaltgépet vízszintes helyzetben kell tárolni. A készülékre ne helyezzen rá semmilyen idegen tárgyat se.




## Problémamegoldás

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a hibaelhárítási megoldásokat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat. Amennyiben itt nem találja meg a probléma leírását, vagy a leírt elhárítási mód nem szünteti meg a problémát, akkor a készüléket kapcsolja le, a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, majd forduljon a márkaszervizhez.

**NE PRÓBÁLJA MEG A KÉSZÜLÉK JAVÍTÁSÁT, ILLETVE A KÉSZÜLÉKET NE SZERELJE SZÉT. A KÉSZÜLÉKBEN NINCSENEK OLYAN ALKATRÉSZEK, AMELYEK JAVÍTÁSÁT AZ ÜZEMELTETŐ IS ELVÉGEZHETNÉ.**

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A fagyaltgép nem hűt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A fagyaltkészítéshez nyomja meg a START PAUSE gombot.</li><li>• Nem öntött alkoholt az alapanyagba (túl sokat és túl korán)?</li><li>• A készülék körül szabad helyet kell biztosítani a megfelelő szellőzéshez és készülék hűtéshez. A készülék körül legyen legalább 15 cm szabad hely.</li></ul>
A keverőlapát nem forog.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A lehűtés funkció bekapcsolása esetén a keverőlapát az első 5 percben nem forog.</li><li>• Ellenőrizze le a keverőlapát ráhúzását a tengelyre, amennyiben a tengely nem forog, akkor forduljon a Sage® márkaszervizhez.</li></ul>
A fedelet nem lehet feltenni.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A keverőlapát és az edény nincs megfelelően a helyén. A kamrában 2 horony található, az edény fogantyújának a pántját ezekbe kell bedugni.</li></ul>
A fagyasztott desszert nem készült el a programozott idő végére.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Az alapanyag keverék túl meleg volt.</li><li>• Az alapanyagok és azok mennyisége hatással van a fagyaltkészítés idejére. Ha a receptben tojás vagy alkohol van, akkor növelje a keverés és fagyasztás időtartamát.</li></ul>
Az edényt nem lehet kivenni.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valószínűleg alapanyag kerül a kamrába és megfagyott. Kapcsolja ki a készüléket és várjon 10–20 percet, amíg a fagyás felenged. Vegye ki az edényt és a kamrát törölje meg.</li></ul>
Hogyan kell tálalásra kész desszertet készíteni?	<ul style="list-style-type: none"><li>• A konzisztencia sávon található fagyasztott desszertek csak tájékoztató jellegűek. Kezdje a legalacsonyabb beállítást. Amennyiben a desszert konzisztenciája még nem megfelelő, akkor növelje a beállítást.</li></ul>
Jobban szeretjük a keményebb fagyaltot.	<ul style="list-style-type: none"><li>• A kész masszát szedje át edénybe, és légmentesen lezárva tegye a fagyasztóba 1–2 órára.</li></ul>

<p><b>Kiegészítő alapanyagokat szeretnék a fagylaltba tenni.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ezeket a fagylaltkészítés végén adagolja az edénybe.</li> <li>• <b>Megjegyzés:</b> bizonyos alapanyagok, pl. puha gyümölcsök a keverés közben teljesen szétesnek, ha túl korán teszi az edénybe.</li> </ul>
<p><b>A fagylaltgép erősen berezeg.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kompresszor speciális gumi elemekre van felfüggesztve, hogy a használat közben kisebb legyen a zaj és a rezgés. A kompresszor a hűtéshez be- és kikapcsol, a bekapcsolás után 1–2 másodpercig erősebb lehet a rezgés, ez normális jelenség.</li> </ul>
<p><b>A működtető gombok megnyomására nem történik semmi.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekzár aktív. A gyermekzár kikapcsolásához nyomja meg és tartsa benyomva a  gombot (legalább 2 másodpercig).</li> </ul>
<p><b>A készülék nem emlékszik a legutolsó beállításra.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A beépített memória csak a START PAUSE gomb megnyomása után menti el a beállításokat.</li> </ul>
<p><b>A hőmérséklet °F mértékegységű.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A mértékegység átkapcsolásához nyomja meg a <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> gombot (°C).</li> </ul>
<p><b>A kompresszor működik, de a gép nem keveri az alapanyagot.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A lehűtés funkció be van kapcsolva.</li> <li>• A kompresszor védelme érdekében a kompresszort önálló időkapcsoló működteti. A kompresszornak körülbelül 3 perc kell a teljes aktiváláshoz.</li> </ul>
<p><b>A fagylaltban sok a jégkristály. Miért?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bizonyos alapanyag keverékben több a víz, ami miatt a fagylaltban nagyobb mennyiségben keletkezik jégkristály.</li> </ul>
<p><b>A fagylalt a fagyasztóból való kivétel után túl kemény. Miért?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az otthon készült fagylalt mindig sűrűbb, mint a vásárolt, mert kevesebb levegőt tartalmaz. A felszolgálat előtt 5–10 perccel tegye szobahőmérsékletre a fagylaltot.</li> </ul>
<p><b>Az edényt a tartalmával betehetem a fagyasztóba?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A kész desszertet a készülék edényében nem szabad a fagyasztóba tenni. Az edénybe fagyott fagylaltot nehezen lehet kiszedni. Az edényből fém eszközökkel ne szedje ki a kész desszertet, a fém eszközök megkarcolják az edény belső felületét.</li> </ul>



# Receptek

## FAGYLALTOK

---

### VANÍLIA FAGYLALT

Kb. 1 l

#### *Nyersanyagok*

- 500 ml tejszín
- 250 ml zsíros tej
- 1 vanília rúd
- 5 tojás sárgája
- 110 g kristálycukor

#### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet, a vanília rudat vágja ketté és szedje ki a magokat, majd dobja a lábasba. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A tejből vegye ki a vanília rudat, és a tejet keverje bele a tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre.
5. A lehűlt krémet tegye a hűtőszekrénybe, majd a hideg krémet töltsse a fagyaltgép edényébe. Állítsa be a fagyaltkészítést és indítsa el a gépet.
6. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

### CSOKOLÁDÉ FAGYLALT

Kb. 1 l

#### *Nyersanyagok*

- 500 ml tejszín
- 125 ml zsíros tej
- 180 g minőségi étcsokoládé
- 5 tojás sárgája
- 75 g kristálycukor

#### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet, majd dobja bele a darabokra tört csokoládét. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A felmelegített csokoládés tejet keverje bele a tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre.
5. A lehűlt krémet tegye a hűtőszekrénybe, majd a hideg krémet töltsse a fagyaltgép edényébe. Állítsa be a fagyaltkészítést és indítsa el a gépet.
6. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.



#### TIPP

A fagyaltba keverhet csokoládéreszeléket is (kb. 30 g-ot). Amikor az LCD kijelzőn megjelenik az ADD MIX-INS felirat, szórja a csokoládéreszeléket az edénybe. A fagyalt ízletesebb lesz.

## EPER ÉS REBARBARA FAGYLALT

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

- 375 ml tejszín
- 125 ml zsíros tej
- 4 tojás sárgája
- 75 g kristálycukor

### Gyümölcs alap

- 250 g friss eper (megtisztítva)
- 200 g rebarbara (2 cm-es darabokra szeletelve)
- 55 g kristálycukor

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A felmelegített tejet keverje bele a tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre.
5. A gyümölcs alap elkészítése
6. Botmixerrel mixelje össze az epret. Finom szűrőn keresztül passzírozza át, a szita felfogja a magokat. Az eperpürét és a rebarbarát, valamint a cukrot tegye egy lábasba és addig melegítse, amíg a cukor felolvad. Növelje a hőmérsékletet, és addig főzze, amíg a víz el nem párolog és nem lesz sűrű massa (kb. 250 ml). Óvatosan keverje, hogy a rebarbara ne essen teljesen szét. A gyümölcs alapot hűtse le és tegye hűtőszekrénybe.
7. A tejes krémet és a gyümölcs alapot öntse az edénybe és az edényt tegye a fagylaltgépbe. Állítsa be a fagylaltkészítést és indítsa el a gépet.
8. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## SÓS KAREMELLA FAGYLALT

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

- 375 ml zsíros tej
- 7 tojás sárgája
- 220 g kristálycukor
- 4 evőkanál víz
- 310 ml tejszín
- 1 teáskanál finom tengeri só

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele tejet. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A felmelegített tejet keverje bele a tojáshabba és tegye félre. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. Egy lábasba öntse bele a cukrot és a vizet. Enyhe lángon melegítse fel, amíg a cukor meg nem olvad. Növelje a hőmérsékletet és fakanállal keverje a cukorszirupot. Keverés nélkül hagyja, hogy a cukorból karamell képződjön. Vegye le a tűzhelyről és óvatosan keverje bele a tejszínt. **Mejegyzés:** a keverék kifirccsenhet!
4. A lábast tegye vissza a tűzhelyre és addig melegítse, amíg a karamell teljesen fel nem oldódik. Adja hozzá a tejes és tojásos keveréket, és kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
5. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre.
6. A lehűlt krémet tegye a hűtőszekrénybe, majd a hideg krémet töltsa a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a fagylaltkészítést és indítsa el a gépet.
7. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## TEJSZÍNES FAGYLALT KEKSZ DARABOKKAL

Kb. 1 l

### *Nyersanyagok*

250 ml tejszín

250 ml zsíros tej

160 g édes sűrített tej

1 teáskanál vanília kivonat

6 csokoládés keksz, krém töltettel (pl. Pilóta keksz), darabokra tördelve

### ELJÁRÁS

1. A tejet, a tejszínt és a sűrített tejet, valamint vanília kivonatot öntse egy edénybe és alaposan keverje össze. Tegye a hűtőszekrénybe lehűlni.
2. A hideg krémet töltse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a fagylaltkészítést és indítsa el a gépet.
3. Amikor az LCD kijelzőn megjelenik az ADD MIX-INS felirat, szórja a kekszdarabokat az edénybe.
4. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## GYORS VANÍLIA FAGYLALT

Kb. 1 l

### *Nyersanyagok*

250 ml tejszín

315 ml zsíros tej

240 g édes sűrített tej

1 teáskanál vanília kivonat

### ELJÁRÁS

1. A tejet, a tejszínt és a sűrített tejet, valamint vanília kivonatot öntse egy edénybe és alaposan keverje össze, majd tegye a hűtőszekrénybe. Tegye a hűtőszekrénybe lehűlni.
2. A hideg krémet töltse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a fagylaltkészítést és indítsa el a gépet.
3. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.



## MÉZFAGYLALT

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

- 500 ml tejszín
- 250 ml zsíros tej
- 6 tojás sárgája
- 175 g minőségi méz

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a mézet és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A meleg tejet és tejszínt keverje bele a mézes tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre.
5. A hideg krémet töltsse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a fagylaltkészítést és indítsa el a gépet.
6. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## GELATO

### PISZTÁCIA GELATO

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

- 500 ml zsíros tej
- 250 ml tejszín
- ½ teáskanál vanília kivonat
- 5 tojás sárgája
- 110 g kristálycukor
- 110 g megpucolt, pörkölt és durva darabokra vágott pisztácia

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet, valamint a vanília kivonatot. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A meleg tejet és tejszínt keverje bele a cukros tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre, majd tegye a hűtőszekrénybe.
5. A hideg krémet töltsse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a gelato programot és indítsa el a gépet.
6. Amikor az LCD kijelzőn megjelenik az ADD MIX-INS felirat, szórja a pisztáciát az edénybe.
7. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## MOGYORÓS ÉS CSOKOLÁDÉS GELATO

Kb. 1 l

### *Nyersanyagok*

500 ml zsíros tej

150 g mogyorós és csokoládés krém

½ teáskanál vanília kivonat

5 tojás sárgája

110 g kristálycukor

30 g megpucolt, pörkölt és durva darabokra vágott mogyoró

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele és a vanília kivonatot, majd tegye bele a mogyorós csokoládés krémet. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A meleg tejes keveréket keverje bele a cukros tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre, majd tegye a hűtőszekrénybe.
5. A hideg krémet töltsse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a gelato programot és indítsa el a gépet.
6. Amikor az LCD kijelzőn megjelenik az ADD MIX-INS felirat, szórja a mogyorót az edénybe.
7. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztfóba. 1 héten belül fogyassza el.

## CSOKOLÁDÉS ÉS MENTÁS GELATO

Kb. 1 l

### *Nyersanyagok*

375 ml zsíros tej

125 ml tejszín

120 g minőségi étcsokoládé

2-3 csepp menta kivonat vagy aroma

5 tojás sárgája

75 g kristálycukor

60 g minőségi étcsokoládé, apróra vágva

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet, majd dobja bele a darabokra tört csokoládét, és cseppentse bele a menta kivonatot. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A meleg tejes és csokoládés keveréket keverje bele a cukros tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre, majd tegye a hűtőszekrénybe.
5. A hideg krémet töltsse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a gelato programot és indítsa el a gépet.
6. Amikor az LCD kijelzőn megjelenik az ADD MIX-INS felirat, szórja a reszelt csokoládét az edénybe.
7. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztfóba. 1 héten belül fogyassza el.

## MARACUJA GELATO

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

- 500 ml zsíros tej
- 125 ml tejszín
- ½ teáskanál vanília kivonat
- 5 tojás sárgája
- 110 g kristálycukor
- 2-3 maracuja belseje

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a tejszínt és a tejet, valamint a vanília kivonatot. Addig melegítse, amíg hab keletkezik a tejen.
2. Eközben a cukrot és a tojások sárgáját verje fel sűrű és majdnem fehér habbá. A meleg tejes keveréket keverje bele a cukros tojáshabba. A keveréshez kézi habverőt vagy elektromos mixert használjon.
3. A lábasba öntse vissza a keveréket. Kevergetve addig melegítse, amíg a krém be nem sűrűsödik.
4. A sűrű krémet öntse át egy hőálló edénybe, takarja le és hűtse le szobahőmérsékletre, majd tegye a hűtőszekrénybe.
5. A hideg krémet töltsse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a gelato programot és indítsa el a gépet.
6. Amikor az LCD kijelzőn megjelenik az ADD MIX-INS felirat, a maracuja belsejét is tegye az edénybe.
7. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## SÖRBETEK

### SÖRBET RÓZSZASÍNÚ GRÉPFRÚTBÓL

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

- 165 g kristálycukor
- 375 ml víz
- 190 g lehűtött friss rózsaszínű vagy piros grépfrút lé
- 1 felvert tojás fehérje

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a vizet és a cukrot. Alacsony hőmérsékleten addig melegítse, amíg a cukor teljesen feloldódik. Növelje a hőmérsékletet és kb. 2 percre főzze, amíg szirupos nem lesz. Vegye le a tűzhelyről és hagyja kihűlni. A hűtőszekrénybe is beteheti.
2. A lehűlt cukorszirupot, a tojásfehérje habot és a grépfrút levét öntse a fagylaltgép edényébe. Állítsa be a sörbet programot és indítsa el a gépet.
3. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.



### TIPP

Ha tojás hab nélkül kívánja elkészíteni ezt a sörbetet, akkor válassza a kézi üzemmódot és állítson be 60 perc keverést. A fenti adagból kb. 700 ml sörbet lesz.

## VANÍLIA-KÖRTE SÖRBET

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

165 g kristálycukor

190 ml víz

1 vanília rúd

900 g érett és puha körte

65 ml friss citromlé

1 felvert tojás fehérje

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a cukrot és a vizet. A vanília rudat vágja ketté és szedje ki a magokat, majd dobja az egészet lábasba. Alacsony hőmérsékleten addig melegítse, amíg a cukor teljesen feloldódik. Növelje a hőmérsékletet és kb. 2 percre főzze, amíg szirupos nem lesz. Vegye le a tűzhelyről és hagyja kihűlni. A hűtőszekrénybe is beteheti.
2. Hámozza meg a körtéket és vágja ki a magházat. Botmixer segítségével a körtéből készítsen sima pürét. A körtepürét szitán passzírozza át, a körtelét legyen legalább 375 ml.
3. A cukorszirupból vegye ki a vanília rudat, majd a szirupot öntse a fagyaltgép edényébe, tegye hozzá a körtelevet, a citromlevet és a tojásfehérjéből felvert habot. Állítsa be a sörbet programot és indítsa el a gépet.
4. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.



### TIPP

Ha tojás hab nélkül kívánja elkészíteni ezt a sörbetet, akkor válassza a kézi üzemmódot és állítson be 60 perc keverést. A fenti adagból kb. 700 ml sörbet lesz.

## MÁLNA SÖRBET

Kb. 1 l

### Nyersanyagok

165 g kristálycukor

190 ml víz

300 g fagyasztott málna

1 evőkanál friss zöldcitrom lé

1 felvert tojás fehérje

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a vizet és a cukrot. Alacsony hőmérsékleten addig melegítse, amíg a cukor teljesen feloldódik. Növelje a hőmérsékletet és kb. 2 percre főzze, amíg szirupos nem lesz. Vegye le a tűzhelyről és hagyja kihűlni. A hűtőszekrénybe is beteheti.
2. A fagyasztott málnát tegye egy lábasba és hagyja felengedni. Botmixer segítségével a málnából készítsen sima pürét. A pürét szitán keresztül passzírozza át, mag ne legyen a málnalében.
3. A cukorszirupot, a málnalevet, a zöldcitromlevet és a felvert tojásfehérjét öntse a fagyaltgép edényébe. Állítsa be a sörbet programot és indítsa el a gépet.
4. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.



### TIPP

Ha tojás hab nélkül kívánja elkészíteni ezt a sörbetet, akkor válassza a kézi üzemmódot és állítson be 60 perc keverést. Használjon 220 g cukrot, 250 ml vizet, 500 g málnát és 2 kanál zöldcitromlevet. A fenti adagból kb. 1 l sörbet lesz.

## KONYHAFŐNÖK EPER SÖRBETJE

6–8 adag

Csak 3 alapanyagra van szükség és egyszerűen elkészíthető. Az eper legyen érett és édes, ezt a receptet legjobb eperszezonban elkészíteni.

### Nyersanyagok

400 g fruktóz és ugyanennyi víz

2 kg eper

10 g vodka

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasba öntse bele a vizet és a 400 g fruktózt. Kis hőmérsékleten melegítse fel, majd forralja fel.
2. A forráspont elérése után a lábast vegye le a tűzhelyről. A lábast tegye egy még nagyobb lábasba, amelybe előzőleg jeges vizet töltött, és a szirupot hűtse le.
3. Az epret tegye egy nagyobb edénybe, és botmixerrel készítsen belőle sima pürét. A pürét szitán keresztül passzírozza át, mag ne legyen az eperlében. Az eperlébe öntse bele a vodkát és keverje a cukros sziruphoz.
4. Kapcsolja be a fagyaltgépet, és 20 percig hűtse le üzemi hőmérsékletre. Az edényt is hűtse le.
5. Az edényt tegye a gépbe, kapcsolja be a programot, és amikor már forog a lapát, a keveréket lassan öntse az edénybe. Körülbelül 20 perc múlva a sörbet kezd besűrűsödni. Amikor a lapát már nem forog, vagy azt a gép már nehezen tudja keverni, akkor a gépet kapcsolja ki és a sörbetet szedje ki egy edénybe.
6. A sörbetet a botmixer segítségével körülbelül 10 másodpercig keverje össze, majd öntse vissza az edénybe és folytassa a fagyasztást a fagyaltgépben (még körülbelül 10 percig).
7. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## FAGYASZTOTT JOGHURTOK

### GYORS FAGYASZTOTT JOGHURT

Kb. 1 l

#### Nyersanyagok

750 g ízesített joghurt (ízlés szerint)

### ELJÁRÁS

1. A joghurtot öntse az edénybe. Állítsa be a fagyasztott joghurt programot és indítsa el a gépet.
2. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

### EPRES FAGYASZTOTT JOGHURT

Kb. 1 l

#### Nyersanyagok

500 g friss eper (megtisztítva)

520 g joghurt

110 g kristálycukor

### ELJÁRÁS

1. Az epret tegye egy nagyobb edénybe, és botmixerrel készítsen belőle sima pürét. A pürét szitán keresztül passzírozza át, mag ne legyen az eperlében.
2. Az eperpürét, a joghurtot és a cukrot öntse az edénybe. Állítsa be a fagyasztott joghurt programot és indítsa el a gépet.
3. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## BANÁNOS FAGYASZTOTT JOGHURT

Kb. 1 l

### *Nyersanyagok*

260 g villával szétnyomott érett banán

2 teáskanál citromlé

520 g vanília joghurt

1–2 evőkanál méz (ízlés szerint)

### ELJÁRÁS

1. A banán masszát, a joghurtot, a citromlevet és a cukrot öntse az edénybe. Állítsa be a fagyasztott joghurt programot és indítsa el a gépet.
2. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.

## CITROMOS-MÉZES FAGYASZTOTT JOGHURT

Kb. 1 l

### *Nyersanyagok*

85 ml friss citromlé

90 g méz

650 g vanília joghurt

### ELJÁRÁS

1. Egy lábasban keverje össze a mézet és a citromlevet. Alacsony hőmérsékleten addig melegítse, amíg a méz teljesen feloldódik. A lábast vegye le a tűzhelyről és hagyja kihűlni.
2. Az edénybe öntse bele a mézet és a joghurtot. Állítsa be a fagyasztott joghurt programot és indítsa el a gépet.
3. A kész masszát szedje ki egy edénybe és tegye a fagyasztóba. 1 héten belül fogyassza el.



## Spis treści

- 104 Funkcje Twojego nowego urządzenia
- 105 Opis Twojego nowego urządzenia
- 107 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 112 Rady dotyczące przygotowania lodów
- 114 Konserwacja i czyszczenie
- 116 Rozwiązywanie problemów
- 118 Przepisy

## WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i wybieramy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia

elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

**WAŻNE ZALECENIE:  
PODCZAS  
UŻYTKOWANIA  
URZĄDZEŃ  
ELEKTRYCZNYCH  
NALEŻY PRZESTRZEGAĆ  
PODSTAWOWYCH  
ZALECEŃ  
DOTYCZĄCYCH  
BEZPIECZEŃSTWA:**



**OSTRZEŻENIE**

**OSTRZEŻENIE  
ABY ZAPOBIEC  
USZKODZENIU  
KOMPRESORA  
I ZAPEWNIĆ  
PRAWIDŁOWĄ  
PRACĘ URZĄDZENIA,  
POSTAW JE  
W POZYCJI POZIOMEJ  
I POZOSTAW NA  
12 GODZIN.**

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, że urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą ani innym płynem. Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej



lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka. Umieść urządzenie minimalnie 15 cm od ścian. Zapewni to prawidłową wentylację.

- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka

elektrycznego i jego włączeniem, skontroluj, że jest kompletnie i prawidłowo zmontowane.

Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie wkładaj składników do komory urządzenia. Składniki zawsze wkładaj do miski.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że komora jest czysta i sucha i nie ma w niej resztek

- produktów.
- Nie wkładaj rąk lub palców do pracującego urządzenia. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia.
  - Wyłącz urządzenie i odłącz kabel zasilający z gniazdka zawsze, kiedy ma pozostać bez nadzoru, po zakończeniu używania, przed rozpoczęciem czyszczenia, przeniesieniem w inne miejsce, demontażem, montażem lub przed magazynowaniem.
  - Nie pozostawiaj pokrywy otwartej zbyt długo.
  - Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
  - Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
  - Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
  - Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
  - Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
  - Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
  - Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.
- Aby odłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę a nie za kabel zasilający.
- Używaj wyłącznie wyposażenia

dostarczanego wraz z urządzeniem Sage®.

## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA Z WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH**

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia

urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile są one pod nadzorem lub zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Czyszczenia i konserwacji przeprowadzanej przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia ani dzieci, nad którymi nie jest sprawowany

nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnej kontroli urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia,

jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie

należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.

- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy, aby ochronnik przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.



#### UWAGA

Urządzenie należy przechowywać w pozycji poziomej na równej powierzchni. Zapewni to bezawaryjną pracę kompresora urządzenia.



## **WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

Zużyte opakowanie należy przekazać na wyznaczone w gminie miejsce składowania odpadów.

## **LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła surowców

naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

## **Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej**

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.



Produkt jest zgodny z wymogami EU.

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Wersja polska jest tłumaczeniem oryginału.

Adres producenta:

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

Adres importera do UE:

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

**WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU  
DOMOWEGO  
ZACHOWAJ NINIEJSZE  
INSTRUKCJE**



## Funkcje Twojego nowego urządzenia

### Tryb automatyczny

W trybie automatycznym maszyna do lodów miesza i mrozi składniki do wybranej konsystencji. Dostępne są następujące programy fabryczne: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrożony jogurt), **Gelato** (lody włoskie) lub **Ice cream** (lody). Kiedy mrożony deser lodowy będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

### Tryb ręczny

Czas przygotowania można ustawić według potrzeb.

### Programy fabryczne

Maszyna do lodów the Smart Scoop™ jest wyposażona w 4 programy fabryczne: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrożony jogurt), **Gelato** (lody włoskie) lub **Ice cream** (lody).



### Schładzanie

Funkcja schładzania umożliwia ochłodzenie maszyny do lodów przed rozpoczęciem przygotowania mrożonego deseru. Ta opcjonalna funkcja schłodzi maszynę do temperatury między -10 °C a -30 °C w czasie ok. 5–10 minut.

### Przechowywanie w chłodzie

Funkcja Keep Cool (przechowywanie w chłodzie) umożliwia utrzymać przez określony czas gotowy mrożony deser przygotowany do podania. W tym czasie kompresor będzie się regularnie włączał, a maszyna będzie mieszać deser. Maszyna będzie utrzymywać temperaturę i konsystencję gotowego mrożonego deseru.

### Zabezpieczenie przed dziećmi

Maszyna do lodów the Smart Scoop™ jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  HOLD przez około 2 sekundy, aby włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Aby wyłączyć tę funkcję naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez około 2 sekundy.

### Dodawanie składników

Dzięki specjalnie zaprojektowanej pokrywie do mrożonego deseru można dodać ulubione składniki, takie jak kawałki czekolady, świeże owoce, dodatki smakowe itp. Podczas pracy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LCD zaczną migać napisy „ADD MIX-INS“. W tym momencie można dodać składniki.

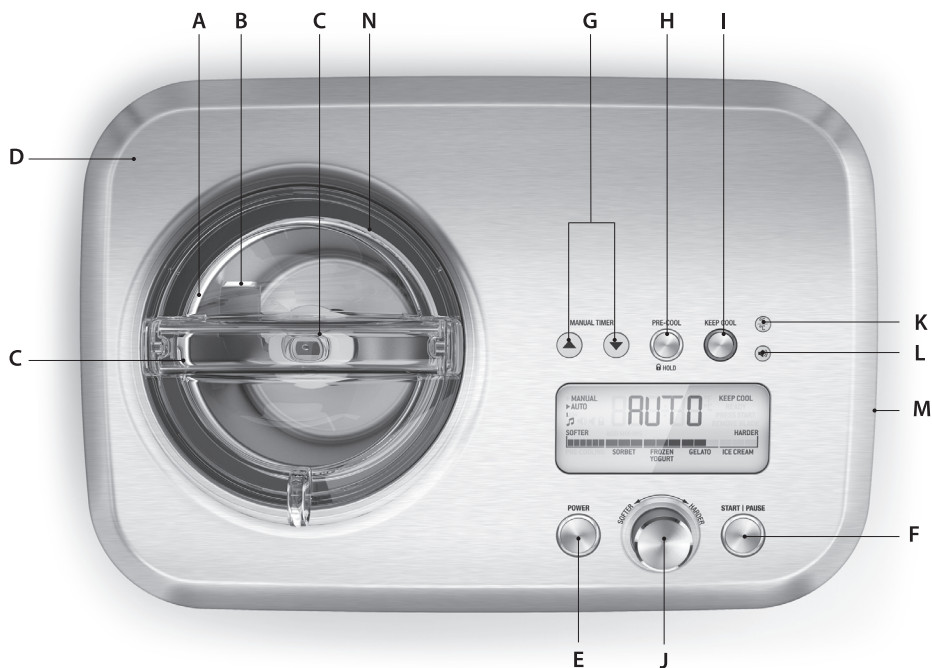
### Głośność sygnału dźwiękowego

Maszyna do lodów jest wyposażona w dodatkowy sygnał dźwiękowy, który rozlega się po zakończeniu przygotowywania mrożonego deseru. W razie potrzeby można zmienić głośność na: loud (głośno), soft (cicho) lub mute (wyłączony dźwięk).

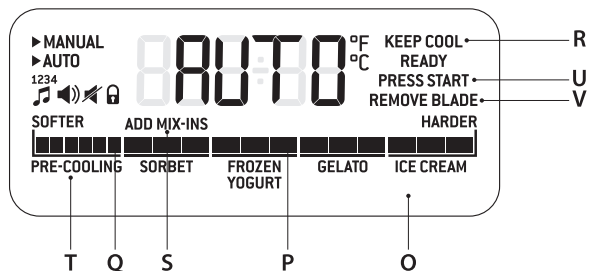




## Opis Twojego nowego urządzenia



- A. Anodowana miska maszyny do lodów** z uchwytem. Nie jest przeznaczona do mycia w zmywarce, miski nie należy wkładać do zamrażarki. Przechowuj misę w komorze urządzenia.
- B. Mieszadło** służy do ścierania ścianek wewnętrznych miski i mieszania przygotowywanego deseru. Uwaga: Nie wkładaj do zamrażarki. Nadaje się do mycia w zmywarce.
- C. Pokrywę** można podnieść i złożyć na 2 części.
- D. Nierdzewna obudowa maszyny**
- E. Przycisk POWER** służy do włączania lub wyłączania.
- F. Przycisk START|PAUSE** służy do uruchomienia lub zakończenia procesu przygotowania mrożonego deseru.
- G. Przyciski ▲/▼ MANUAL TIMER** służą do ustawienia czasu przygotowania od 5 minut do 180 minut.
- H. Przycisk PRE-COOL** służy do schłodzenia maszyny do temperatury między -10 °C a -30 °C.
- I. Przycisk KEEP COOL** (przechowywanie w chłodzie) utrzymuje gotowy mrożony deser w postaci schłodzonej przez 3 godziny.
- J. Pokrętko** służy do wyboru programu i jego konsystencji: **Sorbet**, **Frozen yogurt** (mrożony jogurt), **Gelato** (lody włoskie) lub **Ice cream** (lody).
- K. Przycisk wyboru jednostek temperatury** - naciskając, wybierz jednostkę temperatury: °C i °F.
- L. Przycisk głośności** - można wybrać loud (głośno), soft (cicho) lub mute (wyłączony dźwięk).
- M. Uchwyty** ułatwiające przenoszenie maszyny
- N. Komora miski**



- O. Wyświetlacz LCD pokazuje informacje na temat wybranego programu i procesu przygotowania.
- P. Listwa konsystencji wybranego deseru
- Q. Listwa procesu przygotowania
- R. **KEEP COOL** – jeżeli ikona świeci, funkcja jest włączona i może być aktywna do 3 godzin.
- S. **ADD MIX-INS** – świecąca ikona sygnalizuje możliwość dodania składników.
- T. **PRE-COOLING** – ikona świeci podczas trwania procesu schładzania. Mrożony deser typu gelato miesza się przy mniejszej ilości powietrza na bardziej gładką i kremową masę w porównaniu z lekko napowietrzoną konsystencją klasycznych lodów. Komercyjne maszyny do lodów są wyposażone w duże agregaty chłodnicze, które umożliwiają bardzo szybkie przygotowanie lodów typu gelato, co skraca czas mieszania składników. Funkcja schłodzenia zmniejsza temperaturę wewnątrz komory maszyny do optymalnej temperatury roboczej przed włożeniem składników do misy. Ponieważ maszyna jest już schłodzona, czas mieszania i mrożenia będzie krótszy.
- U. **PRESS START** – należy nacisnąć przycisk START. Ikona zacznie migać po schłodzeniu maszyny, jeżeli wybrano funkcję schłodzenia.
- V. **REMOVE BLADE** – pojawienie się tego komunikatu na wyświetlaczu oznacza, że należy wyjąć mieszadło. Mrożony deser jest gotowy.

## AKCESORIA

- W. Anodowana miska
- X. Szpatułka
- Y. Mieszadło
- Z. Szczotka do czyszczenia – ułatwia utrzymanie mieszadła i misy w czystości



W



X



Y



Z



## Obsługa Twojego nowego urządzenia



### OSTRZEŻENIE

**MASZYNA DO LODÓW  
JEST WYPOSAŻONA  
W KOMPRESOR  
I MUSI BYĆ UŻYWANA  
I PRZECHOWYWANA  
W POZYCJI POZIOMEJ.  
NIGDY NIE UŻYWAJ  
ANI NIE PRZECHOWUJ  
MASZYNY W POZYCJI  
PIONOWEJ LUB  
POCHYŁONEJ.**

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

#### Przygotowanie przed użyciem

Usuń z urządzenia wszystkie części opakowania i przekaż je do utylizacji. Upewnij się, że przed utylizacją wyjęto z opakowania wszystkie akcesoria.

Zdejmij pokrywę z maszyny, wyjmij misę i mieszadło. Umyj te akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Oplucz i wytrzyj do sucha.



### UWAGA

Przed włożeniem składników zamontuj mieszadło w misie. Uniemożliwi to przedostanie się składników do komory maszyny.

### PIERWSZE UŻYCIĘ

#### Podstawowe funkcje

- Włóż mieszadło do misy.
- Następnie włóż do misy składniki w kolejności podanej w przepisie.



- Włóż misę do komory maszyny.
- W komorze maszyny znajdują się 2 rowki, do których należy wsunąć zawiasy uchwyty misy.



- Upewnij się, że KOMORA i zewnętrzna obudowa maszyny są całkowicie suche.



### UWAGA

Ważne jest, aby prawidłowo założyć mieszadło na wał w misie, co umożliwi całkowite wymieszanie składników.



1. Wyrównaj uchwyt pokrywy ze znakami znajdującymi się na korpusie maszyny i obróć uchwyt do pozycji LOCK ▼. W ten sposób pokrywa zostanie zablokowana.
2. Naciśnij przycisk **POWER**.
3. Przy pomocy pokrętki wybierz jeden z programów fabrycznych i jego konsystencję. Naciśnij przycisk **START|PAUSE** aby uruchomić wybrany program. Na wyświetlaczu LCD rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.
4. Kiedy mrożony deser lodowy będzie gotowy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

## SCHŁODZENIE

W fazie schłodzenia temperatura maszyny do lodów (przede wszystkim wewnątrz komory) zmniejsza się do wartości optymalnej do przygotowania mrożonego deseru przed włożeniem składników do misy.



## UWAGA

- a) Funkcję PRE-COOL (schłodzenie) można wybrać wyłącznie w trybie gotowości przed naciśnięciem przycisku **START|PAUSE**.
- b) Naciśnij przycisk **PRE-COOL** aby włączyć funkcję schłodzenia. Przycisk podświetli się na czerwono.

Funkcja ta spowoduje schłodzenie maszyny do temperatury w zakresie  $-10^{\circ}\text{C}$  do  $-30^{\circ}\text{C}$ , co z reguły trwa około 5–10 minut. Po schłodzeniu maszyny, na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „READY” i „PRESS START”. Mieszadło zacznie się obracać po upływie 15 minut, ale proces przygotowania mrożonego deseru nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk **START|PAUSE**.

Podczas fazy schładzania na wyświetlaczu LCD pojawi się napis „PRE-COOLING” a listwa symbolizująca proces przygotowania będzie się stopniowo wczytywać.

- c) Funkcja schładzania wyłączy się automatycznie po 20 minutach, można ją też wyłączyć naciskając przycisk **PRE-COOL**, lub przeskoczyć tę fazę naciskając przycisk **START|PAUSE**.



## UWAGA

Przygotowanie wybranego mrożonego deseru nie zostanie rozpoczęte przed naciśnięciem przycisku **START|PAUSE** po zakończeniu fazy schładzania.

## TRYB AUTOMATYCZNY

### Włączanie



### Listwa procesu przygotowania



### Listwa konsystencji wybranego deseru

Rozwiń całkowicie kabel i podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego 230 V.

Naciśnij przycisk **POWER**. Przycisk **POWER** podświetli się na biało. Na wyświetlaczu LCD zaświeci się strzałka wskazująca na **AUTO** (Tryb automatyczny). Tryb automatyczny jest trybem domyślnym. Aby upewnić się, że tryb automatyczny jest aktywny, obróć pokrętkę wyboru programu i konsystencji w lewo lub w prawo.

## WYBÓR PROGRAMU I KONSYSTENCJI

Obróć pokrętko w lewo lub w prawo i wybierz program (rodzaj deseru) i jego konsystencję. Obracając w lewo wybierasz miękkie desery, takie jak sorbet, obracając w prawo wybierasz gęstsze desery, takie jak lody.



## FUNKCJA KEEP COOL W TRYBIE AUTOMATYCZNYM

Funkcja KEEP COOL utrzymuje mrożony deser przygotowany do podania przez 3 godziny. Po wybraniu funkcji przycisk podświetli się na czerwono, a na wyświetlaczu LCD pojawi się napis „KEEP COOL!“. W tym czasie kompresor będzie się regularnie włączał, a maszyna będzie mieszać deser. Maszyna będzie utrzymywać temperaturę i konsystencję gotowego mrożonego deseru.

Mieszadło będzie się obracać wyłącznie wtedy, gdy czujnik maszyny wykryje, że przygotowany deser traci konsystencję.



### UWAGA

W tym czasie kompresor będzie się regularnie włączał, a maszyna będzie mieszać deser. Maszyna będzie utrzymywać temperaturę i konsystencję gotowego mrożonego deseru.

## URUCHOMIENIE W TRYBIE AUTOMATYCZNYM I DODANIE SKŁADNIKÓW

- Upewnij się, że mieszadło, misa i komora są czyste. Włóż mieszadło do misy.
- Następnie włóż do misy składniki w kolejności podanej w przepisie. Zetrzyj ewentualne rozlane składniki z krawędzi misy.
- Włóż misę do komory maszyny. W komorze maszyny znajdują się 2 rowki, do których należy wsunąć zawiasy uchwytu misy. Ważne jest, aby prawidłowo założyć mieszadło na wał w misie, co umożliwi całkowite wymieszanie składników (zob. rys. 1).



- Załącz pokrywę na misę. Nie zaleca się zdejmowania pokrywy podczas działania maszyny, o ile w przepisie nie podano inaczej. W razie potrzeby dodania składników do mieszaniny, otwórz mniejszą pokrywę i dodaj niezbędne składniki.
  - Naciśnij przycisk **START|PAUSE**. Na listwie przebiegu procesu będą się stopniowo zapalać poszczególne segmenty w miarę postępu procesu przygotowania. Zostanie uruchomione chłodzenie i mieszanie składników. Po uruchomieniu mrożenia deseru, segment na listwie struktury wybranego deseru zaświeci się przy wybranej konsystencji, pozostałe segmenty będą się zapalać stopniowo w miarę postępu procesu przygotowania. Między zapaleniem kolejnych segmentów może upłynąć określony czas. Na wyświetlaczu będzie się pojawiać na przemian czas pozostały do zakończenia przygotowania i aktualna temperatura wewnątrz misy.

Listwa przebiegu procesu będzie aktywna, dopóki nie zapalą się wszystkie segmenty na listwie konsystencji wybranego deseru.



- f) Po zakończeniu przygotowania deseru, kompresor i silnik zostaną wyłączone, a na wyświetlaczu LCD pojawi się napis „READY”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że deser został przygotowany.

## TRYB RĘCZNY

### Włączanie

Rozwiń całkowicie kabel i podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego 230 V.

Naciśnij przycisk **POWER**. Przycisk **POWER** podświetli się na biało. Na wyświetlaczu LCD zaświeci się strzałka wskazująca na **AUTO** (**Tryb automatyczny**). Tryb automatyczny jest trybem domyślnym. Zapalą się listwy procesu przygotowania i struktury wybranego deseru. Na wyświetlaczu LCD pojawi się ostatnie ustawienie, tj. ostatni wybrany program.

Aby zmienić tryb na manualny i ustawić czas przygotowania, użyj przycisków **▲/▼ MANUAL TIMER**. Po naciśnięciu przycisków **▲/▼** strzałka na wyświetlaczu LCD przełączy się automatycznie i będzie wskazywać **MANUAL**. Średni czas przygotowywania lodów wynosi 50 minut.

## WYBÓR PROGRAMU I KONSYSTENCJI

Opcja ta jest niedostępna w trybie ręcznym.

## FUNKCJA KEEP COOL W TRYBIE RĘCZNYM

Funkcja **KEEP COOL** utrzymuje mrożony deser przygotowany do podania przez 3 godziny. Po wybraniu funkcji przycisk podświetli się na czerwono, a na wyświetlaczu LCD pojawi się napis „KEEP COOL”. W tym czasie kompresor będzie się regularnie włączał, a maszyna będzie mieszała deser. Maszyna będzie utrzymywać temperaturę i konsystencję gotowego mrożonego deseru.

Mieszadło będzie się obracać wyłącznie wtedy, gdy czujnik maszyny wykryje, że przygotowany deser traci konsystencję.



### UWAGA

W tym czasie kompresor będzie się regularnie włączał, a maszyna będzie mieszała deser. Maszyna będzie utrzymywać temperaturę i konsystencję gotowego mrożonego deseru.

## URUCHOMIENIE W TRYBIE RĘCZNYM I DODANIE SKŁADNIKÓW

- a) Aby zmienić czas przygotowania, użyj przycisków ▲/▼ **MANUAL TIMER**.
- b) Upewnij się, że mieszadło, misa i komora są czyste. Włóż mieszadło do misy. Następnie włóż do misy składniki w kolejności podanej w przepisie. Zetrzyj ewentualne rozlane składniki z krawędzi misy.
- c) Naciśnij przycisk **START|PAUSE** aby rozpocząć proces przygotowania. Przycisk podświetli się na czerwono a proces przygotowania zostanie uruchomiony.
- d) Po upływie ustawionego czasu, kompresor i silnik zostaną wyłączone, a na wyświetlaczu LCD pojawi się napis „**READY**”.
- e) Jeżeli podczas procesu przygotowania naciśniesz przycisk **START|PAUSE**, proces przygotowania zostanie przerwany. Aby kontynuować proces przygotowania, naciśnij ten przycisk ponownie.
- f) Aby zresetować czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START|PAUSE** przez ok. 2 sekundy. Ustawiony czas przygotowania zostanie skasowany.
- g) Czas przygotowania można zmienić w dowolnym momencie.

## WYŚWIETLACZ LCD

Na wyświetlaczu LCD będzie się pojawiać na przemian czas pozostały do zakończenia przygotowania i temperatura wewnątrz misy.

## GŁOŚNOŚĆ SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO



Maszyna do lodów jest wyposażona w dodatkowy sygnał dźwiękowy, który rozlega się po zakończeniu przygotowywania mrożonego deseru. W razie potrzeby można zmienić głośność na: loud (głośno), soft (cicho) lub mute (wyłączony dźwięk).

## PRZYCIŚK WYBORU JEDNOSTEK TEMPERATURY $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Przy pomocy przycisku wybierz jednostkę temperatury °C lub °F.

## PRZYWRÓCENIE USTAWIEŃ FABRYCZNYCH

Aby przywrócić ustawienia fabryczne naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEEP COOL** przez ok. 5 sekund. Wszystkie zmiany ustawień zostaną skasowane. Przywrócenie ustawień fabrycznych należy przeprowadzać wyłącznie wtedy, gdy urządzenie jest w trybie gotowości.



## Rady dotyczące przygotowania lodów

### RADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA LODÓW

- Czas przygotowania mrożonego deseru zależy od temperatury otoczenia, temperatury składników i schłodzenia urządzenia. Im zimniejsze są składniki, tym czas przygotowania krótszy. Średni czas przygotowywania wynosi 50 minut.
  - Podczas przygotowania kremu waniliowego i innych deserów, które wymagają podgrzania składników, dobrze jest przygotować takie składniki dzień wcześniej. Należy pozostawić je do wystygnięcia do temperatury pokojowej, następnie przykryć i schłodzić w lodówce. Można je również pozostawić do lekkiego wychłodzenia, przykryć i zostawić w lodówce na ok. 4 godziny przed ich dalszą obróbką.
  - Najpierw włóż składniki do misy, a dopiero potem misę ze składnikami do maszyny.
  - W zamieszczonych w niniejszej instrukcji przepisach na lody używa się takich składników, jak śmietana, mleko, jajka i cukier. Składniki te można zastąpić podobnymi składnikami, aby deser odpowiadał Twoim preferencjom smakowym lub ewentualnym ograniczeniom związanym z dietą. Należy jednak pamiętać o tym, że użycie innych składników może zmienić smak i konsystencję.
  - Większość mrożonych deserów zwiększa swoją objętość podczas mieszania i mrożenia. Korzystając z zamieszczonych przepisów przygotujesz ok. 1 l mrożonego deseru, o ile nie podano inaczej. Jeżeli chcesz skorzystać z własnego przepisu, np. na lody, ilość użytych składników nie powinna przekroczyć 700 ml.
  - Alkohol spowalnia proces mrożenia. Alkohol należy dodawać dopiero pod koniec przygotowania mrożonego deseru.
- Przygotowany mrożony deser nadaje się do natychmiastowego spożycia. Jeżeli preferujesz głęboko mrożony deser, włóż go na ok. 2 godziny do zamrażarki.
  - Gotowy deser przelóż do hermetycznego pojemnika i włóż do zamrażarki. Zapobiegnie to powstawaniu kryształków lodu. Na powierzchni mrożonego deseru można położyć kawałek papieru do pieczenia lub folii spożywczej, które również zapobiegają powstawaniu kryształków lodu. Nie wkładaj misy maszyny do zamrażarki.



### UWAGA

Misy do przygotowania mrożonych deserów nie wolno wkładać do zamrażarki.

- Mrożone desery przygotowane w maszynie do lodów należy spożyć w terminie 1–2 tygodni od przygotowania.
- Zaleca się wyjęcie mrożonego deseru z zamrażarki na 5–10 minut przed podaniem.



## PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA KREMU WANILIOWEGO

- Tradycyjna konsystencja lodów waniliowych opiera się na kremie waniliowym. Poniższe porady pomogą w uzyskaniu właściwej konsystencji kremu waniliowego.
- Upewnij się, że wszystkie składniki są świeże.
- Ważne jest, aby jajka były w temperaturze pokojowej. W przepisach zakłada się masę netto masy jajecznej 59 g.
- Upewnij się, że zważono wszystkie składniki przed rozpoczęciem przygotowania.
- Używaj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania. Utrzyj żółtka jajek z cukrem na gęstą, białawą masę.
- Do przygotowania kremu waniliowego użyj garnka z grubym dnem.
- Śmietanę/mleko tylko podgrzewaj, nie gotując. W chwili, gdy na brzegach śmietany/mleka zaczną się tworzyć małe bąbelki, należy zdjąć śmietanę/mleko z palnika.
- Podczas podgrzewania w garnku śmietany/mleko, ubij żółtka jajek z cukrem. W przypadku zbyt długiego ogrzewania mleka/śmietany mogłoby dojść do przegrzania i rozwarstwienia śmietany/mleka.
- Ważne jest ciągle mieszanie, najlepiej przy pomocy drewnianej łyżki, dopóki mieszanina nie zgęstnieje. Prawidłową gęstość kremu można rozpoznać, zanurzając w kremie łyżkę i przejeżdżając palcem po jej dolnej powierzchni. Jeżeli mieszanina zachowuje kształt, jest wystarczająco gęsta i można zdjąć krem z palnika.
- Jeżeli mieszanina rozwarstwa się lub tworzą się w niej grudki, temperatura jest zbyt wysoka. W takim przypadku należy przygotować krem od nowa.
- Podczas przygotowania nie zostawiaj kremu bez nadzoru.
- Gęstnienie kremu trwa około 5–15 minut w zależności od ilości.
- Pozostaw krem do wystygnięcia do temperatury pokojowej, co jakiś czas zamieszaj go, aby uwolnić nagromadzoną parę. Po ostygnięciu kremu przykryj go i włóż do lodówki.
- Połóż kawałek folii spożywczej bezpośrednio na kremie, aby zapobiec powstawaniu kożucha na powierzchni kremu.
- Aby przyspieszyć schładzanie, można włożyć krem do metalowej miski, a tę zanurzyć w większej misce z lodem. W takim przypadku należy ciągle mieszać krem.



## Konserwacja i czyszczenie

Upewnij się, że maszynę do lodów wyłączono przyciskiem POWER. Maszyna jest wyłączona, jeżeli podświetlenie przycisku START|PAUSE nie świeci na czerwono. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw kompresor maszyny do całkowitego wystygnięcia.

### CZYSZCZENIE OBUDOWY ZEWNĘTRZNEJ

Przetrzyj obudowę maszyny i wyświetlacz LCD miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Do czyszczenia wyświetlacza LCD nie używaj ręczników papierowych ani materiałowych ściereczek. Nie używaj szorstkich środków czyszczących lub metalowych myjek drucianych do czyszczenia jakiegokolwiek części produktu, mogłyby to spowodować porysowanie maszyny i jej elementów.



#### UWAGA

Nie zanurzaj maszyny do lodów w wodzie ani nie wkładaj jej do zmywarki. Dopilnuj, aby woda lub inna ciecz nie dostała się pod przyciski sterowania.

Przed włożeniem miski upewnij się, że komora maszyny jest w temperaturze pokojowej. Wytrzyj miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj czystą ścierką do sucha.

Plamy ze śmietany, mleka, czekolady itp. usuń przy pomocy miękkiej gąbki lekko zwilżonej w ciepłej wodzie.

Przed włączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego upewnij się, że powierzchnia maszyny do lodów wystygła.

### CZYSZCZENIE POKRYWY

Umyj pokrywę w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej gąbki. Nie używaj szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię pokrywy. Pokrywa powinna być całkowicie sucha przed założeniem na miskę maszyny.

### CZYSZCZENIE MISY DO PRZYGOTOWANIA LODÓW

Napełnij miskę do połowy letnią wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Można także użyć delikatnego środka czyszczącego. Namaczaj przez około 10–20 minut.



#### UWAGA

NIE MYJ miski do przygotowania lodów w zmywarce do naczyń.

## CZYSZCZENIE MIESZADŁA

1. Umyj mieszadło w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Używaj znajdującej się w komplecie szczotki do czyszczenia środkowej części mieszadła – zob. rysunek poniżej.



2. Przed ponownym włożeniem do miski pozostaw mieszadło do wyschnięcia.



### UWAGA

Mieszadło i misę można myć w zmywarce do naczyń, ale wyłącznie w górnym koszu zmywarki.

## PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że maszyna do lodów jest wyłączona. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
2. Upewnij się, że maszyna do lodów i wszystkie akcesoria są czyste i suche.
3. Włóż mieszadło do miski, a misę do komory maszyny do lodów.
4. Załóż pokrywę.
5. Ustaw maszynę do lodów w pozycji poziomej. Na górnej części maszyny nie kładź żadnych przedmiotów.



## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

**W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY NAPRAWIĆ WE WŁASNYM ZAKRESIE.**

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Maszyna nie chłodzi.	<ul style="list-style-type: none"><li>Należy nacisnąć przycisk START PAUSE.</li><li>Czy nie dodano do lodów alkoholu (zbyt dużo lub zbyt szybko)?</li><li>Upewnij się, że wokół maszyny jest wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić prawidłową wentylację powietrza. Zaleca się pozostawienie co najmniej 15 cm z każdej strony maszyny.</li></ul>
Mieszadło się nie porusza.	<ul style="list-style-type: none"><li>Mieszadło nie będzie się poruszać przez pierwszych 5 minut podczas funkcji chłodzenia.</li><li>Sprawdź, czy mieszadło jest poprawnie założone: jeżeli wał się nie porusza, należy skontaktować się z centrum serwisowym marki Sage®.</li></ul>
Nie można założyć pokrywy.	<ul style="list-style-type: none"><li>Mieszadło i misa są niepoprawnie założone – upewnij się, że zawiasy uchwytu są prawidłowo umieszczone w 2 rowkach w komorze.</li></ul>
Mrożony deser nie jest gotowy po upływie ustalonego czasu.	<ul style="list-style-type: none"><li>Mieszana była zbyt ciepła przy jej wkładaniu do misy.</li><li>Różne składniki i ilości mają wpływ na czas przygotowania. Przedłuż czas przygotowania, jeżeli używasz składników takich jak jajka/alkohol.</li></ul>
Nie można wyjąć misy.	<ul style="list-style-type: none"><li>Prawdopodobnie składniki dostały się do wnętrza komory. Wyłącz maszynę i pozostaw ją na 10–20 minut do odmrożenia. Następnie wyjmij misę i przetrzyj ściany komory.</li></ul>
Jak przygotować mrożony deser gotowy do podania?	<ul style="list-style-type: none"><li>Na liście konsystencji mrożonego deseru wymieniono desery wyłącznie dla orientacji. Wypróbuj ustawienia minimalne. Jeżeli mrożony deser nie ma prawidłowej konsystencji, zmień ustawienia.</li></ul>
Chciałbym, żeby lody były całkowicie zmrożone.	<ul style="list-style-type: none"><li>Wyjmij lody z misy, przełóż do hermetycznego pojemnika i włóż do zamrażarki na ok. 1–2 godziny.</li></ul>

<p><b>Czy mogę włożyć wszystkie składniki do kremu waniliowego?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie składniki włoż pod koniec przygotowywania.</li> <li>• <b>Uwaga:</b> Składniki takie, jak owoce mogą się rozpaść podczas mieszania, jeżeli zostaną dodane zbyt szybko.</li> </ul>
<p><b>Maszyna do lodów wpada w szybkie drgania.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompresor jest zamocowany na specjalnym gumowym uchwycie, aby zmniejszyć hałas i wibracje podczas używania. Jeżeli maszyna nie chłodzi, kompresor będzie się automatycznie załączać, a wibracje trwające przez 1–2 sekundy są normalnym zjawiskiem.</li> </ul>
<p><b>Przyciski sterowania nie działają.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Włączono zabezpieczenie przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez ok. 2 sekundy, aby wyłączyć funkcję.</li> </ul>
<p><b>Maszyna nie pamięta ostatnio wprowadzonych ustawień.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komputer wewnętrzny zapamięta ustawienia wyłącznie po naciśnięciu przycisku START PAUSE.</li> </ul>
<p><b>Temperatura jest wyświetlana w °F.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naciśnij przycisk <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> aby zmienić jednostki temperatury na °C.</li> </ul>
<p><b>Kompresor pracuje, ale maszyna nie miesza lodów.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Włączono funkcję schładzania.</li> <li>• Kompresor jest wyposażony w osobny timer, aby przedłużyć jego żywotność. Odczekaj ok. 3 minut przed włączeniem kompresora.</li> </ul>
<p><b>Lody zawierają dużą ilość kryształków lodu. Dlaczego?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niektóre mrożone desery zawierają dużą ilość wody, co powoduje, że w mieszaninie może pojawić się dużo kryształków lodu.</li> </ul>
<p><b>Po wyjęciu z zamrażarki lody są zbyt twarde. Dlaczego?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domowe lody będą zawsze twardsze niż lody ze sklepu, ponieważ zawierają mniej powietrza. Zaleca się wyjąć lody 5–10 minut przed podaniem.</li> </ul>
<p><b>Czy mogę włożyć misę do zamrażarki?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Misy do przygotowania mrożonych deserów nie należy wkładać do zamrażarki. Lody zgęstnieją i może być trudno wyjąć je z misy. Nie używaj ostrych lub metalowych przedmiotów do wyjmowania mrożonych deserów z misy, ponieważ mogłoby to zniszczyć powierzchnię misy.</li> </ul>



# Przepisy

## LODY

---

### LODY WANILIOWE

Ok. 1 l

#### *Produkty*

500 ml bitej śmietany

250 ml mleka pełnotłustego

1 laska wanilii

5 żółtek

110 g cukru

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej śmietanę, mleko, włóż laskę wanilii i ziarenka wydobyte z laski. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie utrzyj żółtka z cukrem, aby uzyskać białą i gęstą masę. Z ogrzanej masy śmietanowej wyjmij laskę wanilii i ubij masę z utartymi żółtkami. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając, dopóki masa na lody nie zgęstnieje.
4. Przelej masę do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną masę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
6. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

### LODY CZEKOLADOWE

Ok. 1 l

#### *Produkty*

500 ml bitej śmietany

125 ml mleka pełnotłustego

180 g dobrej gorzkiej czekolady

5 żółtek

75 g cukru

#### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej śmietanę, mleko i włóż czekoladę. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie utrzyj żółtka z cukrem, aby uzyskać białą i gęstą masę. Wymieszaj ogrzaną masę z utartymi żółtkami. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając, dopóki masa na lody nie zgęstnieje.
4. Przelej masę do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną masę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
6. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.



#### WSKAZÓWKA

Do lodów można też włożyć wiórki czekoladowe (ok. 30 g), kiedy na wyświetlaczu LCD pojawi się „ADD MIX-INS”, aby wzmocnić czekoladowy smak.

## LODY Z TRUSKAWKAMI I RABARBAREM

Ok. 1 l

### Produkty

375 ml bitej śmietany

125 ml mleka pełnotłustego

4 żółtka

75 g cukru

### Baza owocowa

250 g świeżych truskawek

200 g rabarbaru (pokrojonego na kawałki o wielkości 2cm)

55 g cukru

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej śmietanę i mleko. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie utrzyj żółtka z cukrem, aby uzyskać białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzaną śmietanę z mlekiem z utartymi żółtkami. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągle mieszając, dopóki masa na lody nie zgęstnieje.
4. Przelej masę do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Przygotowanie bazy owocowej:
6. Przy pomocy blendera zmiksuj truskawki. Przepędź je przez drobne sitko, aby uzyskać czyste truskawkowe puree bez pestek. Truskawkowe puree, rabarbar i cukier włóż do garnka i powoli podgrzewaj tak, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Zwiększ temperaturę i ciągle mieszając podgrzewaj, aby masa zredukowała się do ok. 250 ml. Mieszaj ostrożnie, aby kawałki rabarbaru się nie rozpadły. Włóż do lodówki i pozostaw bazę owocową do schłodzenia.
7. Bazę lodową i owocową wlej do miski maszyny. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
8. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## LODY ZE SŁONYM KARMELEM

Ok. 1 l

### Produkty

375 ml mleka pełnotłustego

7 żółtek

220 g cukru

4 łyżki wody

310 ml bitej śmietany

1 łyżeczka drobnej soli morskiej

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wlej mleko do garnka. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie w misce utrzyj żółtka na białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzane mleko z ubitymi żółtkami i odłóż na bok. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek, wlej do niego wodę i dodaj cukier. Ogrzewaj na małym ogniu, aż cukier zmięknie i zacznie się rozpuszczać. Teraz zwiększ temperaturę, zetrzyj resztki cukru ze ścianek garnka, aby cały cukier się rozpuścił. Nie mieszając gotuj, aż z cukru zacznie się tworzyć złotawy karmel. Zdejmij z palnika i ostrożnie dodaj śmietanę. **Uwaga:** Masa może się rozpryskiwać.
4. Połóż garnek na palniku i na małym ogniu ogrzewaj, aż kawałki karmelu całkowicie się rozpuszczą. Dodaj utarte żółtka z mlekiem i ciągle mieszając ogrzewaj, aż baza lodów nie zgęstnieje.
5. Przelej masę do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
6. Schłodzoną masę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
7. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## **LODY ŚMIETANOWE Z CIASTECZKAMI**

Ok. 1 l

### **Produkty**

250 ml bitej śmietany

250 ml mleka pełnotłustego

160 g słodzonego mleka skondensowanego

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

6 ciastek czekoladowych z kremowym nadzieniem (np. DISCO), połamanych na kawałki

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

1. Wlej śmietanę, mleko (pełnotłuste i skondensowane) oraz ekstrakt waniliowy do dużego naczynia i rozmieszaj, aby utworzyć bazę lodów. Włóż do lodówki, aby ją schłodzić.
2. Schłodzoną masę przelej do misy maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
3. Kiedy na wyświetlaczu LCD pojawi się „ADD MIX-INS”, dodaj ciastka połamane na kawałki.
4. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## **SZYBKE LODY WANILIOWE**

Ok. 1 l

### **Produkty**

250 ml bitej śmietany

315 ml mleka pełnotłustego

240 g słodzonego mleka skondensowanego

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

1. Wlej śmietanę, mleko (pełnotłuste i skondensowane) oraz ekstrakt waniliowy do dużego naczynia i rozmieszaj, aby utworzyć bazę lodów. Włóż do lodówki, aby ją schłodzić.
2. Schłodzoną masę przelej do misy maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
3. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.



## LODY MIODOWE

Ok. 1 l

### Produkty

500 ml bitej śmietany

250 ml mleka pełnotłustego

6 żółtek

175 g dobrego miodu

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej śmietanę i mleko. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie w misce utrzyj żółtka i miód na białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzaną mieszaninę śmietany i mleka z utartymi żółtkami z miodem. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając, dopóki masa na lody nie zgęstnieje.
4. Przelej masę do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną masę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania lodów i uruchom maszynę.
6. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe lody do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## GELATO

### GELATO PISTACJOWE

Ok. 1 l

### Produkty

500 ml mleka pełnotłustego

250 ml bitej śmietany

½ łyżeczki ekstraktu z wanilii

5 żółtek

110 g cukru

110 g orzeszków pistacjowych, uprażonych i posiekanych

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej śmietanę, mleko i ekstrakt waniliowy. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie w misce utrzyj żółtka i cukier na białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzaną mieszaninę śmietany i mleka z utartymi żółtkami z cukrem. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając ogrzewaj, dopóki baza gelato nie zgęstnieje.
4. Przelej bazę gelato do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną bazę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania gelato i uruchom maszynę.
6. Kiedy na wyświetlaczu LCD pojawi się „ADD MIX-INS”, dodaj posiekane pistacje.
7. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe gelato do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## CZEKOLADOWE GELATO Z ORZECHAMI LASKOWYMI

Ok. 1 l

### Produkty

500 ml mleka pełnotłustego  
150 g kremu czekoladowego z orzechami laskowymi  
½ łyżeczki ekstraktu z wanilii  
5 żółtek  
110 g cukru  
30 g prażonych, posiekanych orzechów laskowych

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej mleko, krem czekoladowy i ekstrakt waniliowy. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie w misce utrzyj żółtka i cukier na białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzaną mieszaninę mleka z kremem z utartymi żółtkami z cukrem. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając ogrzewaj, dopóki baza gelato nie zgęstnieje.
4. Przelej bazę gelato do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną bazę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania gelato i uruchom maszynę.
6. Kiedy na wyświetlaczu LCD pojawi się „ADD MIX-INS“, dodaj posiekane orzechy laskowe.
7. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe gelato do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## CZEKOLADOWE GELATO Z MIĘTĄ

Ok. 1 l

### Produkty

375 ml mleka pełnotłustego  
125 ml bitej śmietany  
120 g dobrej gorzkiej czekolady  
2–3 kropli esencji miętowej  
5 żółtek  
75 g cukru  
60 g drobno pokrojonej dobrej gorzkiej czekolady

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej mleko, śmietanę, dodaj czekoladę i esencję miętową. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie w misce utrzyj żółtka i cukier na białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzaną mieszaninę mleka, śmietany i czekolady z utartymi żółtkami z cukrem. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając ogrzewaj, dopóki baza gelato nie zgęstnieje.
4. Przelej bazę gelato do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną bazę przelej do miski maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania gelato i uruchom maszynę.
6. Kiedy na wyświetlaczu LCD pojawi się „ADD MIX-INS“, dodaj posiekaną gorzką czekoladę.
7. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe gelato do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## GELATO Z PASSIFLORĄ

Ok. 1 l

### Produkty

500 ml mleka pełnotłustego  
125 ml bitej śmietany  
½ łyżeczki ekstraktu z wanilii  
5 żółtek  
110 g cukru  
Miąższ z 2–3 szt. passiflory

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej mleko, śmietanę i ekstrakt waniliowy. Ogrzewaj do czasu, aż mieszanina zacznie się gotować.
2. W tym czasie w misce utrzyj żółtka i cukier na białą i gęstą masę. Rozmieszaj ogrzaną mieszaninę mleka i śmietany z utartymi żółtkami z cukrem. Użyj trzepaczki lub miksera elektrycznego z końcówką do ubijania przy niskiej prędkości.
3. Wypłucz garnek i wlej do niego ubitą masę. Ciągłe mieszając ogrzewaj, dopóki baza gelato nie zgęstnieje.
4. Przelej bazę gelato do żaroodpornej miski, przykryj i włóż do lodówki do schłodzenia.
5. Schłodzoną bazę przelej do misy maszyny do lodów. Wybierz program do przygotowania gelato i uruchom maszynę.
6. Kiedy na wyświetlaczu LCD pojawi się „ADD MIX-INS”, dodaj miąższ z passiflory.
7. Po zakończeniu procesu przygotowania przełóż gotowe gelato do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## SORBETY

### SORBET Z RÓŻOWEGO GREJPFRUTA

Ok. 1 l

### Produkty

165 g cukru  
375 ml wody  
190 g schłodzonego świeżo wyciskanego soku z różowego lub czerwonego grejpfruta  
Lekko ubite białko z 1 jajka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej wodę i dodaj cukier. Ogrzewaj na małym ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zwiększ temperaturę i mieszaj około 2 minut, aby uzyskać syrop cukrowy. Zdejmij z palnika i odłóż na bok do ostygnięcia. W razie potrzeby włóż do lodówki.
2. Do misy maszyny włóż syrop cukrowy, białko i sok z grejpfruta. Wybierz program do przygotowania sorbetu i uruchom maszynę.
3. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy sorbet do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.



### WSKAZÓWKA

Jeżeli przygotowujesz sorbet bez białek, zaleca się wybrać tryb ręczny i ustawić czas przygotowania na ok. 60 minut. Z takiej bazy przygotujesz ok. 700ml sorbetu.

## SORBET WANILIOWO-GRUSZKOWY

Ok. 1 l

### Produkty

165 g cukru

190 ml wody

1 laska wanilii

900 g dojrzałych miękkich gruszek

65 ml świeżo wyciskanego soku z cytryny

Lekko ubite białko z 1 jajka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej wodę, włóż cukier, rozkrojona laskę wanilii i ziarenka wydobyte z laski. Ogrzewaj na małym ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zwiększ temperaturę i mieszaj około 2 minut, aby uzyskać syrop cukrowy. Zdejmij z palnika i odłóż na bok do ostygnięcia. W razie potrzeby włóż do lodówki.
2. Obierz gruszki i usuń pestki. Przy pomocy blendera zmiksuj gruszki na gładkie puree. Przecedź gruszkowe puree przez drobne sitko, aby uzyskać ok. 375 ml soku z gruszek.
3. Z syropu cukrowego wyjmij laskę wanilii i w misie maszyny rozmieszaj syrop cukrowy z sokiem gruszkowym, sokiem z cytryny i białkiem. Wybierz program do przygotowania sorbetu i uruchom maszynę.
4. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy sorbet do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.



### WSKAZÓWKA

Jeżeli przygotowujesz sorbet bez białek, zaleca się wybrać tryb ręczny i ustawić czas przygotowania na ok. 60 minut. Z takiej bazy przygotujesz ok. 700ml sorbetu.

## SORBET MALINOWY

Ok. 1 l

### Produkty

165 g cukru

190 ml wody

300 g mrożonych malin

1 łyżka świeżo wyciskanego soku z limonki

Lekko ubite białko z 1 jajka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej wodę i dodaj cukier. Ogrzewaj na małym ogniu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zwiększ temperaturę i mieszaj około 2 minut, aby uzyskać syrop cukrowy. Zdejmij z palnika i odłóż na bok do ostygnięcia. W razie potrzeby włóż do lodówki.
2. Mrożone maliny włóż do garnka i pozostaw do rozmrożenia. Przy pomocy blendera zmiksuj maliny na gładkie puree. Przecedź malinowe puree przez drobne sitko, aby usunąć pestki.
3. W misie maszyny rozmieszaj syrop cukrowy z malinowym puree, sokiem z limonki i białkiem. Wybierz program do przygotowania sorbetu i uruchom maszynę.
4. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy sorbet do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.



### WSKAZÓWKA

Jeżeli przygotowujesz sorbet bez białek, zaleca się wybrać tryb ręczny i ustawić czas przygotowania na ok. 60 minut. Można zwiększyć ilości do 220 g cukru, 250 ml wody, 500 g malin, 2 łyżek soku z limonki. Z takiej bazy przygotujesz ok. 1l sorbetu.

## SORBET TRUSKAWKOWY SZEFA KUCHNI

6–8 porcji

Będziesz potrzebować tylko 3 składników, aby jak najbardziej uprościć przygotowanie. Truskawki muszą być wystarczająco dojrzałe i słodki, dlatego sorbet ten najlepiej jest przygotowywać latem, w okresie dojrzewania truskawek.

### Produkty

400 g fruktozy

2 kg umytych truskawek

10 g wódki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do garnka wlej 400 g zimnej wody z fruktozą. Podgrzewaj na małym ogniu, następnie doprowadź do wrzenia.
2. Po zagotowaniu się mieszaniny zdejmij garnek z palnika. Włóż garnek do większego garnka z lodowatą wodą i pozostaw syrop do całkowitego ostygnięcia.
3. W tym czasie włóż truskawki do miski i przy pomocy blendera zmiksuj je na gładkie puree. Przecedź truskawkowe puree przez drobne sitko, aby usunąć pestki. Następnie zmieszaj truskawkowe puree z wódką i syropem cukrowym.
4. Włącz maszynę do lodów i schłódź ją do temperatury roboczej, przez ok. 20 minut. (Należy schłodzić misę przed rozpoczęciem przygotowania.)
5. Przy obracającym się mieszadle włóż masę na sorbet do miski maszyny. Po ok. 20 min. baza sorbetu zacznie gęstnieć. Kiedy mieszadło przestanie się obracać, lub obraca się z wyraźnym oporem, zakończ przygotowanie i wyjmij misę z maszyny.
6. Przy pomocy blendera zmiksuj sorbet przez ok. 10 sekund, następnie włóż misę z powrotem do maszyny i mieszaj jeszcze przez 10 minut.
7. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy sorbet do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## MROŻONE JOGURTY

### SZYBKI MROŻONY JOGURT

Ok. 1 l

### Produkty

750 g jogurtu smakowego

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Włóż jogurt do miski maszyny. Wybierz program do przygotowania mrożonego jogurtu i uruchom maszynę.
2. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy mrożony jogurt do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

### MROŻONY JOGURT Z TRUSKAWKAMI

Ok. 1 l

### Produkty

500 g świeżych truskawek

520 g jogurtu naturalnego

110 g cukru

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Włóż truskawki do miski i przy pomocy blendera zmiksuj je na gładkie puree. Przecedź truskawkowe puree przez drobne sitko, aby usunąć pestki.
2. W misce maszyny rozmieszaj truskawkowe puree, jogurt i cukier. Wybierz program do przygotowania mrożonego jogurtu i uruchom maszynę.
3. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy mrożony jogurt do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## MROŻONY JOGURT Z BANANEM

Ok. 1 l

### *Produkty*

260 g rozniecionych dojrzałych bananów

2 łyżeczki soku z cytryny

520 g jogurtu waniliowego

1–2 łyżki miodu do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W misce maszyny rozmieszaj banany, sok z cytryny, jogurt i miód. Wybierz program do przygotowania mrożonego jogurtu i uruchom maszynę.
2. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy mrożony jogurt do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.

## MROŻONY JOGURT CYTRYNOWO-MIODOWY

Ok. 1 l

### *Produkty*

85 ml świeżo wyciskanego soku z cytryny

90 g miodu

650 g jogurtu waniliowego

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W garnku rozmieszaj sok z cytryny i miód. Podgrzewaj na małym ogniu, aż miód całkowicie się rozpuści. Zdejmij z palnika i pozostaw do ostygnięcia.
2. W misie maszyny rozmieszaj rozpuszczony miód z jogurtem. Wybierz program do przygotowania mrożonego jogurtu i uruchom maszynę.
3. Po zakończeniu procesu przygotowania, przełóż gotowy mrożony jogurt do naczynia, przeznaczonego do zamrażarki. Przechowuj w zamrażarce przez ok. 1 tydzień.



## Poznámky / Megjegyzések / Uwagi

**Zákaznická podpora / Zákaznícka  
podpora / Ügyféltámogatás /  
Obsługa klienta**

info@sageappliances.cz  
info@sageappliances.sk  
info@sageappliances.hu  
info@sageappliances.pl

**Webové stránky / Webové stránky /  
Weboldalak /  
Strony internetowe**

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz  
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk  
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu  
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

**Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe**

**FAST ČR, a. s.**

Černokostelecká 1621  
Říčany u Prahy 251 01  
Tel.: +420 323 204 120

**FAST PLUS, spol. s r. o.**

Na pántoch 18  
831 06 Bratislava (Rača)  
Tel.: +421 (2) 491 058 53

**FAST HUNGARY Kft.**

2045 Törökbálint  
Dulácska u. 1/a  
Magyarország  
Tel.: +36 23 330 830

**Fast Poland sp. z o. o.**

ul. Sokołowska 10  
05-090 Puchały  
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiče se spotrebič vykreslený  
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotrebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walese č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený  
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban  
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku  
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.