

gelatissimo exclusive

Made in Italy

i-Green

NÁVOD K POUŽITÍ



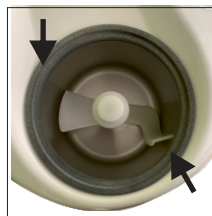
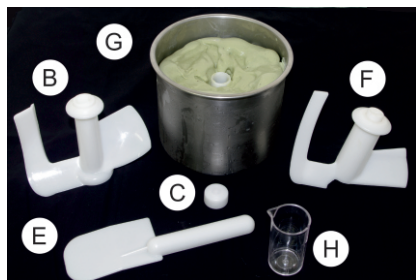
www.nemox.com

NEMOX[®]
PROFESSIONAL CLASS



gelatissimo exclusive

i-Green



Obr. 1

- | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| A) Tělo výrobce zmrzliny s pevnou nádobou | G) Vyjímatelná nádoba z nerezové oceli 18/10 |
| B) Míchací lopatka pro použití v pevné nádobě | H) Odměrka |
| C) Zajišťovací knoflík lopatek | I) Napájecí kabel |
| D) Průhledný kryt | L) Spínač chladicího systému |
| E) Špachtle pro práci se zmrzlinou | M) Spínač míchací lopatky |
| F) Míchací lopatka pro použití ve vyjímatelné nádobě | N) Hlavní vypínač ON/OFF |
| | O) Ochranný kroužek pevné nádoby |

Za to, že jste si vybrali tento ekologický výrobek zmrzliny nové generace italské výroby společnosti Nemox International vám děkujeme nejen my, ale i životní prostředí.

Jsme velmi hrdí, že náš nový výrobek, využívající nejlepších inovací pro ochranu životního prostředí, výrazně snižuje spotřebu elektrické energie a zároveň zvyšuje efektivitu provozu.

Tento přístroj využívá chladiva, jako je propan (R290), která ve srovnání s tradičními plyny snižují dopad na emise skleníkových plynů až o 99,95 %!

Jednotlivé díly jsou z velké části vyrobeny pomocí technologií s nízkou spotřebou energie a recyklovatelných materiálů na konci jejich životnosti. Obal přístroje je například vyroben výhradně ze 100% recyklovatelné lepenky.

Děkujeme vám za důvěru v naši společnost a náš personál. Uděláme vše pro to, abyste byli se svým výběrem zcela spokojeni.

DŮLEŽITÉ INFORMACE:

Uschovejte si obal přístroje. Pokud potřebujete přístroj z jakéhokoli důvodu vrátit, zabalte jej nejlépe do původního obalu.

Pokud bude přístroj zaslán v nevhodném přepravním obalu, budou veškeré náklady na opravu účtovány odesílateli, a to i v případě, že je přístroj v záruce.

Pokud vrácený přístroj nevykazuje žádné provozní závady, bude zaslán zpět a náklady na kontrolu a dopravu uhradí odesílatel.

Společnost Nemox si vyhrazuje právo nepřijmout nedostatečně zabaleny přístroj.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je vždy nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

Pečlivě si přečtěte všechny pokyny.

Nikdy neponořujte tělo přístroje ani napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny, v opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi, pokud nejsou pod pečlivým dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo nebyly o používání tohoto přístroje předem poučeny.

Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.

POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY

Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pokud jsou pod pečlivým dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo byly o používání tohoto přístroje předem poučeny.

Přístroj není určen dětem na hraní.

Čištění ani údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

Je-li napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, autorizovaným servisním zástupcem výrobce nebo jiným kvalifikovaným odborníkem, aby se předešlo možnému nebezpečí.

Po použití, před montáží či demontáží dílů a před čištěním přístroj vždy odpojte ze zásuvky.

Vyhňte se kontaktu s pohyblivými díly přístroje.

Přístroj nespouštějte, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, nebo v případě, že má přístroj poruchu či je jakýmkoliv jiným způsobem poškozen. Spotřebič odevzdejte do autorizovaného servisu ke kontrole či opravě elektrických či mechanických částí.

Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, v opačném případě hrozí riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.

Nepoužívejte přístroj venku.

Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou např.

kuchyňky pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných pracovišť; prázdninové resorty a hotely, motely a jiná ubytovací zařízení, jako jsou např. penziony; použití v gastronomii apod. s výjimkou maloobchodního použití.

Nikdy nenechávejte viset napájecí kabel přes hranu stolu nebo kuchyňské desky nebo se dotýkat horkých povrchů.

Veškeré servisní úkony s výjimkou čištění a údržby ze strany uživatele musí provádět zástupce autorizovaného servisního střediska. Opravy smí provádět pouze zaměstnanci autorizovaného servisu.

Po vybalení přístroje zkontrolujte, zda není poškozen. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na zástupce autorizovaného servisního střediska.

Plastové sáčky, polystyren, hřebíčky apod. nesmí být ponechány v dosahu dětí, protože představují potenciální nebezpečí.

Výrobce a prodejce přístroje odmítají veškerou odpovědnost za nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu k použití.

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na výrobním štítku přístroje odpovídá napětí v elektrické síti.

Uvnitř nádoby nepoužívejte ostré kuchyňské náčiní! Ostré předměty by mohly nádobu poškrábat a poškodit. Pokud je vypínač v poloze „OFF“ nebo „0“, můžete použít gumovou stěrku nebo kovovou lžici.

Přístroj nikdy nečistěte abrazivními prášky nebo tvrdými nástroji.

Přístroj nepokládejte ani nepoužívejte na horkých površích, jako je např. sporák či hořák, nebo v blízkosti otevřeného plynového plamene.

Přístroj nemyjte v myčce na nádobí. Lopatky, průhledné víko, zajišťovací knoflík, špachtli, ochranný kroužek a vyjímatelnou nádobu lze mýt v myčce nádobí při použití programu s nízkou teplotou.

Při odpojování přístroje ze zásuvky netahejte za kabel.

Přístroj musí být připojen k elektrické síti a k zásuvce s minimální kapacitou 10 A, která je vybavena účinným zemnicím kontaktem. Výrobce neodpovídá za poškození majetku nebo zranění osob v důsledku nedodržení uvedených bezpečnostních předpisů.

Před prováděním jakékoli údržby nebo čištěním se ujistěte, že byl přístroj odpojen od elektrické sítě, a to vytažením zástrčky ze zásuvky. Tento přístroj byl testován na elektricky bezpečný provoz při pokojové teplotě 43 °C (klimatická třída T). Pro lepší výkon přístroje jej nepoužívejte při pokojových teplotách vyšších než 30 °C. Vyšší teplota sice nemá vliv na mechaniku výrobku, ale může mít negativní vliv na výrobu zmrzliny.

Přístroj nikdy nemyjte pod proudem vody ani jej neponořujte do vody! Maximální množství ingrediencí je 800 g na jeden výrobní cyklus. Tento návod k použití si můžete stáhnout ve formátu PDF z webových stránek www.nemox.com/download

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO SPOTŘEBIČE OBSAHUJÍCÍ PLYN R290

VAROVÁNÍ: Dbejte na to, aby ventilační otvory krytu přístroje nebo vestavěné konstrukce nebyly ničím blokovány.

VAROVÁNÍ: Neurychlujte proces odmrazování pomocí jiných mechanických zařízení nebo prostředků, než které doporučuje výrobce.

VAROVÁNÍ: Nepoužívejte elektrické spotřebiče uvnitř prostor pro skladování potravin v přístroji, pokud nejsou doporučeny výrobcem.

V tomto přístroji neskladujte výbušné látky, například aerosolové nádoby s hořlavým hnacím plynem. Tento přístroj obsahuje malé množství chladicího plynu R290, který je hořlavý, viz výrobní štítek přístroje.

Zabraňte kontaktu ostrých předmětů s chladicím okruhem.

Dbejte na to, aby při přepravě a instalaci nedošlo k poškození potrubí chladicího okruhu, v opačném případě může dojít k uniku chladiva, které se může vznítit a poškodit oči.

V blízkosti poškozeného chladicího okruhu nepoužívejte elektrické spotřebiče ani protipožární zařízení a otevřete okna, abyste místnost vyvětrali. obraťte se na autorizované servisní středisko.

V případě poškození přístroj chraňte před otevřeným ohněm a jakýmkoli zařízením, které vytváří jiskry, a odpojte jej od elektrické sítě.

Místnost, ve které se přístroj nachází, nechte několik minut řádně větrat.

POZOR: Nebezpečí požáru



R290

DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU SE SMĚRNICÍ 2012/19/ES.

Tento výrobek může obsahovat látky, které mohou být při nesprávné likvidaci nebezpečné pro životní prostředí nebo lidské zdraví. Následující informace vám pomohou zabránit uvolňování těchto látek do životního prostředí a zlepšit využívání přírodních zdrojů.

Elektrické a elektronické spotřebiče se nikdy nesmí likvidovat společně s komunálním odpadem, ale musí se likvidovat odděleně, aby mohly být správně zpracovány. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách, který najdete na výrobku a na této stránce, vám připomíná, abyste výrobek po skončení jeho životnosti řádně zlikvidovali. Tímto způsobem je možné zabránit tomu, aby neodborné zacházení s látkami, které se v těchto výrobcích nacházejí, nebo jejich nesprávné používání či nesprávné používání jejich dílů nepředstavovalo nebezpečí pro životní prostředí nebo lidské zdraví. Kromě toho pomáhá obnovovat, recyklovat a znovu používat mnoho materiálů použitých při výrobě těchto výrobků. Za tímto účelem výrobci a distributoři elektrických a elektronických spotřebičů zřizují systémy sběru a zpracování těchto výrobků. Po skončení životnosti výrobku se obraťte na vašeho prodejce, který vám poskytne informace o způsobu jeho sběru. Při nákupu tohoto výrobku vás prodejce rovněž informuje o možnosti bezplatného vrácení starého přístroje, pokud je ekvivalentního typu a má stejné funkce jako dodávané zařízení. Likvidace výrobku jiným než výše popsáním způsobem bude podléhat sankcím stanoveným vnitrostátními předpisy země, kde je výrobek likvidován. Doporučujeme vám také přijmout další opatření na ochranu životního prostředí – recyklaci vnitřního a vnějšího obalu výrobku a správnou likvidaci použitých baterií (pokud je výrobek obsahuje). S vaší pomocí je možné snížit množství přírodních zdrojů používaných k výrobě elektrických a elektronických spotřebičů, minimalizovat využívání skládek pro likvidaci výrobků a zlepšit kvalitu našeho života tím, že se zabrání uvolňování potenciálně nebezpečných látek do životního prostředí.



DŮLEŽITÉ INFORMACE:

Tento přístroj obsahuje chladivo, které se musí po přepravě usadit. **Po zakoupení přístroje nebo po jakémkoli pohybu, při kterém byl přístroj převrácen, jej nechte stát na rovném povrchu po dobu nejméně 12 hodin.** Na každé straně přístroje ponechte prostor o velikosti alespoň 20 cm pro volnou cirkulaci vzduchu. Ujistěte se, že ventilační otvory jsou volné a nestojí před nimi žádné překážky.

Proudění horkého vzduchu, který uniká ventilačními otvory, je známkou účinného chlazení.

PŘEDBĚŽNÁ UPOZORNĚNÍ, KTERÁ JE NUTNÉ DODRŽOVAT PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE

- Hygiena je při zpracování potravin nesmírně důležitá. Ujistěte se, že všechny díly přístroje, zejména pak ty, které přicházejí do přímého kontaktu se zmrzlinou, jsou zcela čisté.
- Nevypínejte chladicí systém (L) ani hlavní vypínač (N), pokud přístroj pracuje. V případě, že přístroj nepracuje správně nebo jste jej omylem odpojili od napájení, počkejte přibližně 10 minut, než jej znovu zapnete. Kompresor je vybaven bezpečnostním prvkem, který zabraňuje jeho poškození. Pokud přístroj ihned znovu zapnete, chladicí systém nebude pracovat po dobu tří minut.
- Po zastavení přístroje počkejte přibližně 10 minut, než jej znovu zapnete.
- Kolísání rychlosti a hlučnosti při přípravě zmrzliny je zcela normální a nemá vliv na správný provoz přístroje.
- Používejte předem vychlazené

ingredience. Ingredience doporučujeme do výrobníku zmrzliny vkládat při teplotě mezi 5–20 °C, v opačném případě by mohlo dojít k negativnímu ovlivnění výsledné zmrzliny.

- Doporučená kapacita stroje je 800 g. Pokud přidáte více ingrediencí, objem se během výroby zvětší a směs může vytéct. Kromě toho může být konzistence méně kompaktní.
- Ingredience nasypete do oddělené nádoby a promíchejte je.
- **Nádobu nenaplňujte více než z poloviny.** Objem se během procesu mražení zvětšuje a může dosáhnout maximální objemové kapacity nádoby.

MOŽNOSTI POUŽITÍ

A) Použití s pevnou nádobou

Vložte míchací lopatku pro pevnou nádobu (B).

Utáhněte zajišťovací knoflík (C).

Vložte ochranný kroužek (O).

Přístroj je nyní připraven k použití.

B) Použití s vyjímatelnou nádobou

Tento přístroj je dodáván s kompletním příslušenstvím pro použití s pevnou a vyjímatelnou nádobou. Vyjímatelná nádoba je v originálním balení vložena do pevné nádoby.

Do pevné nádoby nalijte 1 nebo 2 odměrky (H) roztoku soli a vody (20 g soli a 80 g vody), nebo lihoviny s vyšším než 40% obsahem alkoholu nebo alkoholu do potravin.

Zcela zasuňte vyjímatelnou nádobu (G) do pevné nádoby a pevně ji přitlačte.

Zvedněte ji a **ZKONTROLUJTE, ZDA JE VNĚJŠÍ STĚNA VYJÍMATELNÉ NÁDOBY PO CELÉM POVRCHU MOKRÁ**, jinak se přístroj nebude správně chladit. Vložte míchací lopatku pro vyjímatelnou nádobu (F).

Utáhněte zajišťovací knoflík (C). **Přístroj je nyní připraven k použití.**

POZOR!

Při použití solného roztoku po ukončení používání přístroje důkladně umyjte a osušte pevnou i vyjímatelnou nádobu, abyste zabránili korozi. Nechte solný roztok uvnitř nádoby!

VÝROBA ZMRZLINY S VÝROBNÍKEM ZMRZLINY GELATISSIMO EXCLUSIVE I-GREEN

Postup:

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Stiskněte hlavní vypínač (N) a poté spínač (L) pro spuštění chladicího cyklu. Předchlaďte nádobu po dobu 5 minut. Nalijte do nádoby směs.

Nasaďte průhledný kryt (D).

Stisknutím spínače (M) spusťte míchací lopatku.

Jakmile zmrzlina dosáhne požadované konzistence, zastavte přístroj stisknutím všech tlačítek a vyjměte zmrzlinu.

Pokud jste použili pevnou nádobu a chcete zmrzlinu vyjmout, použijte stěrku (E) nebo plastové či dřevěné kuchyňské náčiní. Vyjměte kroužek (O) a lopatku (B). Před vyjmutím zmrzliny, která zůstala v nádobě, znovu vložte kroužek (O). Tak zabráníte tomu, aby se zmrzlina nebo jiné ingredience dostaly pod těsnění, a tím i do přístroje.

Další zmrzlinu lze připravit po krátké době pohotovostního režimu (cca 10

minut), a to opakováním výše popsaných kroků.

Po použití přístroj vypněte pomocí vypínače (N) a odpojte jej od elektrické sítě.

CO JE POTŘEBA PRO VÝROBU DOBRÉ ZMRZLINY NEBO SORBETU?

Výroba dobré, zdravé a přírodní zmrzliny nebo sorbetu se správnou konzistencí závisí na různých faktorech. Zde je několik našich tipů: Udržujte přístroj v dobrém technickém stavu – nechte na kuchyňské lince dostatek místa, aby kolem výrobníku zmrzliny mohl volně cirkulovat vzduch. Vzduch je nutný k chlazení kompresoru. Používejte vyvážený poměr kvalitních a čerstvých ingrediencí.

Úspěšný recept je výsledkem použití prvotřídních ingrediencí a vynikající účinnosti přístroje.

Výslednou směs podávejte v předem vychlazeném nádobí.

ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Před čištěním se ujistěte, že je přístroj vypnutý (zkontrolujte hlavní vypínač) a odpojený od sítě.

Lopatky (B) a (F), průhledný kryt (D), zajišťovací knoflík (C), stěrku (E), kroužek (O) a vyjímatelnou nádobu (G) umyjte v horké vodě se saponátem. **Tyto díly lze rovněž mýt v myčce nádobí při použití programu s nízkou teplotou.**

K čištění těla přístroje použijte navlhčený hadřík. **NIKDY NEVKLÁDEJTE TĚLO PŘÍSTROJE DO VODY!**

Použitou nádobu opláchněte vodou o teplotě 45 °C, aby se rozpustil tuk a usnadnilo se jeho odstranění. Povrchové nečistoty odstraňte houbičkou. Vylijte vodu.

Naplňte nádobu teplou vodou s přidaným saponátem. Důkladně vyčistěte zapuštěná a skrytá místa. Vyprázdněte nádobu a vypláchněte ji teplou vodou.

POZOR: Nikdy neatáčejte přístroj, abyste vyprázdnili pevnou nádobu. Použijte houbičku nebo jiný vhodný úklidový prostředek.

POZOR: K čištění nerezových částí přístroje nepoužívejte přípravky na bázi chloridů (např. kyselinu chlorovodíkovou), přípravky na bázi bělidla a kyseliny chloristé, přípravky obsahující silné kyseliny nebo speciální přípravky na čištění stříbra. Nepoužívejte kovové nebo abrazivní předměty.

Při používání vyjímatelné nádoby je nezbytné odstranit všechny stopy solného/vodního roztoku z dílů, které s ním přicházejí do styku, aby se zabránilo korozi.

Důkladně opláchněte veškeré náčiní použité při čištění.

POZOR: Pokud jste použili pevnou nádobu a chcete vyjmout zmrzlinu, pečlivě dodržujte níže uvedené pokyny. Většinu zmrzliny z nádoby odstraňte pomocí přiložené stěrky (E) nebo jiného plastového či dřevěného kuchyňského náčiní. Vyjměte kroužek (O), abyste mohli vyjmout lopatku (B). Před vyjmutím zbývající zmrzliny kroužek (O) znovu

vložte. Vyčistěte nádobu a poté vyjměte a důkladně vyčistěte kroužek (O).

SKLADOVÁNÍ ZMRZLINY

V přístroji – Hotovou zmrzlinu můžete nechat v uzavřeném výrobníku zmrzliny s vypnutým motorem přibližně 10–20 minut.

V mrazáku – Zmrzlinu můžete skladovat v mrazáku ve vzduchotěsné nádobě. Nedoporučujeme ji nechávat zmraženou příliš dlouhou dobu.

Chuť zmrzliny se po 1–2 týdnech zhorší. Čerstvá zmrzlina má lepší kvalitu i chuť. Pokud přesto chcete zmrzlinu uchovávat v mrazáku, postupujte následovně: Vložte zmrzlinu do čisté a dobře uzavřené vzduchotěsné nádoby.

Teplota v mrazáku by měla být nejméně -18 °C.

Na nádobu napište datum, kdy byla zmrzlina připravena.

POZOR!

Zmrzlina je snadno kontaminována bakteriemi. Proto je velmi důležité, aby byly výrobek zmrzliny a použité kuchyňské náčiní řádně vyčištěny a vysušeny.

DŮLEŽITÉ INFORMACE:

NIKDY ZNOVU NEZMRAZUJTE ZMRZLINU, KTERÁ JIŽ BYLA VYJMUTA Z MRAZÁKU A ROZTÁLA.

Půl hodiny před podáváním vyjměte zmrzlinu z mrazáku. V případě potřeby ji můžete nechat 10–15 minut při pokojové teplotě, aby dosáhla vhodné teploty pro podávání.

DOBA SKLADOVÁNÍ

Zmrzlina z tepelně neupravených ingrediencí ±1 týden
Sorbety 1–2 týdny
Zmrzlina z tepelně upravených ingrediencí ±2 týdny

UŽITEČNÉ TIPY

Některé recepty zahrnují vaření ingrediencí. Připravte je alespoň den předem, abyste se ujistili, že zcela vychladnou a roztáhnou se. Nikdy do přístroje nepřidávejte ingredience, jejichž teplota přesahuje 25 °C.

Nádobu naplňte pouze z poloviny. Směs během přípravy zvětšuje svůj objem.

Alkoholické přísady zpomalují proces chlazení. Alkohol by se proto měl přidávat během posledních několika minut přípravy.

Chuť sorbetů závisí především na zralosti a sladkosti použitého ovoce a šťávy. Mějte na paměti, že chlad snižuje vnímání sladké chuti.

Použité ovoce musí být před použitím vždy omyto a osušeno. I když to není výslovně uvedeno, ovoce musí být vždy oloupané, zbavené pecky atd.

Aby se celkové množství směsi snížilo, je nutné úměrně snížit množství každé ingredience.

Doba přípravy se liší v závislosti na množství a teplotě ingrediencí, prostředí a jedná-li se o přípravu zmrzliny, či sorbetu.

MOŽNÉ PROBLÉMY

Za normálních podmínek nezabere při prava zmrzliny více než 30–40 minut. Pokud se zmrzlina nevytvoří ani po 40–50 minutách, zkontrolujte všechny následující body a poté požádejte o pomoc autorizované servisní středisko.

Ingredience musí být do výrobníku zmrzliny nasypány při pokojové teplotě, nejlépe však ihned po vyjmutí z ledničky. Zmrzlinu není možné vyrobit z horkých ingrediencí.

Nádoba nesmí být naplněna více než do poloviny svého objemu. Pokud je ingrediencí příliš velké množství, doba potřebná k vytvoření zmrzliny se výrazně prodlouží a výsledek nemusí být uspokojivý.

Díky bezpečnostnímu prvku na kompresoru se chladicí zařízení zastaví, pokud dojde k výpadku proudu nebo pokud je přístroj z jakéhokoli důvodu vypnut a znovu zapnut.

V těchto případech nechte přístroj před opětovným zapnutím 10 minut v klidu. Pokud nebude dodržena 10minutová pauza, provoz se neobnoví, i když je spínač chlazení v poloze „ON“.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM: Přístroj nechladí.

MOŽNÁ PŘÍČINA:

Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena a zda je přístroj napájen elektrickým proudem. Zkontrolujte, zda jsou vypínač (N) a spínač (L) zapnuté.

Pokud došlo k výpadku proudu nebo byla zástrčka omylem odpojena, přístroj se zastaví.

Před opětovným spuštěním přístroje vyčkejte 10 minut.

Pokud tuto pauzu nedodržíte, může dojít k poškození chladicího systému nebo může trvat velmi dlouho, než dojde k opětovnému spuštění.

Zkontrolujte, zda je přístroj správně umístěn a zda nejsou ventilační otvory ničím blokovány.

Zkontrolujte, zda ventilace funguje, a ujistěte se, že vzduch vychází z přední mřížky.

PROBLÉM: Lopatka se neotáčí.

MOŽNÁ PŘÍČINA:

Zkontrolujte, zda je lopatka řádně připevněna k hřídeli a upevněna zajišťovacím knoflíkem (C).

Zkontrolujte, zda se na hřídeli nenachází překážky, které by bránily otáčení lopatky (včetně případné deformace nádoby).

Kombinace ingrediencí přidávaných při teplotě nižší než 5 °C a fáze předchlazení může zabránit spuštění pohybu lopatky.

Vypněte přístroj na 10 minut. Poté jej znovu spusťte, přičemž vynechejte fázi předchlazení.

Přístroj vydává hluk.

Určitá úroveň hluku je zcela normální. Při nadměrném hluku se obraťte na autorizované servisní středisko.

RECEPTY

PISTÁCIOVÁ ZMRZLINA

4 vaječné žloutky
75 g cukru
250 ml mléka
250 ml tučné smetany
100 g pistácií
1 čajová lžička mandlové esence

Naplňte hrnec vodou, přiveďte k varu, přidejte pistácie a nechte je dvě minuty povařit. Poté pistácie slijte, zbavte slupky a nahrubo nasekejte. Ze žloutků, cukru a mléka připravte krém (viz vanilková zmrzlina). Nechte směs vychladnout a poté ji smíchejte se smetanou, pistáciemi a mandlovou esencí. Hotovou směs nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na 20 minut.

MÁTOVÁ ZMRZLINA S KOUSKY ČOKOLÁDY

500 ml mléka
250 ml tučné smetany
125 g hořké čokolády
100 g cukru
1 čajová lžička mátové esence

Smíchejte mléko, smetanu, cukr a mátovou esenci, hotovou směs nalijte do nádoby výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 15 minut. V této fázi by zmrzlina měla začít tuhnout a můžete přidat nejemno nastrouhanou čokoládu. Poté zmrzlinu nechte dalších 5 minut zpracovávat.

VANILKOVÁ ZMRZLINA

100 g krupicového cukru
4 vaječné žloutky
250 ml mléka
250 ml tučné smetany
1 a 1/2 čajové lžičky vanilkové esence

Žloutky vyšlehejte s cukrem a následně za stálého šlehání přilijte mléko, které jste předtím přivedli k bodu varu. Krém přelijte do hrnce a za stálého míchání dřevěnou měchačkou ho vařte na mírném ohni, dokud nezhoustne a nepřichytí se k měchačce. Následně krém nechte zcela vychladnout a vmíchejte smetanu a vanilkovou esenci. Hotovou směs nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

PRALINKOVÁ ZMRZLINA

vanilková zmrzlina

100 g krystalového cukru

100 ml studené vody

150 g oloupaných mandlí nebo lískových oříšků

Vodu nalijte do pánve, přidejte cukr a za stálého míchání pomalu přiveďte k varu, dokud se cukr nerozpustí. Zvyšte teplotu, přestaňte míchat a nechte vařit tak dlouho, dokud zavařovací teploměr neukáže teplotu 175 °C. Pokud nemáte zavařovací teploměr, jedná se o okamžik, kdy tekutina začne hnědnout.

Rychle přisypte mandle, stáhněte hrnec z plotýnky a směs opatrně přelijte na plochý vymazaný plech. Počkejte, dokud směs nevychladne a neztuhne, a následně ji nahrubo rozmixujte.

Asi jednu polévkovou lžici této směsi si dejte stranou a zbytek přidejte do vanilkové zmrzliny ve výrobníku asi 5 minut před jejím dokončením. Při podávání zmrzliny ji posypte zbývající pralinkovou směsí na ozdobu.

KARIBSKÁ MOCHA ZMRZLINA

3 vaječné žloutky

1 čajová lžička instantní kávy

25 g mandlových plátek

2 polévkové lžíce javorového sirupu

1/4 čajové lžičky mleté skořice

250 ml tučné smetany

75 g nastrouhané čokolády

Opražte mandle (dbejte na to, aby se nepřipálily), nasekejte je najemno a smíchejte s ostatními ingrediencemi kromě nastrouhané čokolády. Směs nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut. Nastrouhanou čokoládu přidejte po 10–15 minutách, až směs začne mrznout a zvětšovat svůj objem.

CHLEBOVÁ ZMRZLINA

100 g hnědého chleba

100 g cukru

250 ml tučné smetany

2 vejce

1 čajová lžička vanilkové esence

Hnědý chléb rozmixujte na jemnou strouhanku. Smíchejte ji s 25 g cukru, vysypte směs na plech a pečte v troubě na 200 °C, dokud nezžehne. Možná ji bude nutné jednou či dvakrát otočit. Oddělte žloutky od bílků, bílky vyšlehejte s cukrem a následně za stálého šlehání přilijte smetanu, kterou jste předtím přivedli těsně

pod bod varu. Směs přelijte zpět do hrnce a poté ji za stálého míchání vařte na mírném ohni, dokud směs nezhoustne natolik, aby se přichytila k měchačce. Nechte ji vychladnout, přidejte vanilkovou esenci, strouhanku a nakonec tuhý sníh z bílků. Směs nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

CITRONOVÁ ZMRZLINA

8 vaječných žloutků
225 g krupicového cukru
šťáva ze dvou až tří velkých citronů
250 ml tučné smetany

Žloutky vlijte do velké mísy a přidejte cukr. Šlehejte, dokud nezesvětlají a nezačnou pěnit, následně vmíchejte citronovou šťávu a lehce ušlehanou tučnou smetanu. Směs nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

BANÁNOVÁ ZMRZLINA

450 g zralých banánů
šťáva ze dvou citronů
125 g cukru
250 ml mléka
250 ml smetany

Banány, cukr a citronovou šťávu rozmixujte v mixéru. Do výrobníku zmrzliny nalijte mléko a smetanu, přidejte banánové pyré a spusťte přístroj na cca 20 minut.

RYCHLÁ OVOCNÁ ZMRZLINA

450 g konzervovaného ovoce bez pecek
250 ml tučné smetany

Ovoce rozmixujte v mixéru a nalijte do nádoby výrobníku zmrzliny. Přidejte smetanu a spusťte výrobník na cca 15–20 minut.

SLANÁ AVOKÁDOVÁ ZMRZLINA

3 velká, zralá avokáda
250 ml tučné smetany
75 ml majonézy
75 ml jogurtu
šťáva z citronu
1/2 stroužku česneku

2 vaječné bílky
sůl a pepř

Rozmixujte dužinu z avokáda společně s majonézou, jogurtem, citronovou šťávou, česnekem a kořením. Přidejte smetanu a lehce našlehané bílky do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

ZMRZLINA TUTTI FRUTTI

25 g rozinek
50 g kandovaných třešní
25 g směsi kandovaných kůr
75 g kaštanového pyré
50 ml sherry
25 ml likéru Maraschino nebo Kirsch
250 ml tučné smetany
2 vaječné žloutky
50 g cukru
125 ml mléka

Smíchejte ovoce a kůru a nechte je půl hodiny louhovat v sherry. Ze žloutků, cukru a mléka připravte krém (viz vanilková zmrzlina). Jakmile krém vychladne, smíchejte ho s kaštanovým pyré, přidejte ovoce a sherry, zašlehejte Maraschino nebo Kirsch a smetanu, směs nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

KÁVOVO-OŘECHOVÁ ZMRZLINA

3 polévkové lžice instantní kávy rozpuštěné v 750 ml vody
150 g cukru
50 g nasekaných vlašských ořechů
250 ml tučné smetany

Do horké kávy vmíchejte cukr a nechte vychladnout. Přidejte nasekané vlašské ořechy a smetanu, nalijte směs do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

MALINOVO-JOGURTOVÁ ZMRZLINA

200 g malin
100 g cukru
velký kelímek (450 g) neochuceného jogurtu

Rozmixujte ovoce a cukr. Chcete-li mít hladkou strukturu zmrzliny, před nalitím do výrobníku zmrzliny pyré přecedte. Přidejte jogurt a spusťte výrobek na cca 20 minut.

MALINOVÝ SORBET

450 g čerstvých nebo mražených malin
100 g cukru
125 ml vody
šťáva z jednoho citronu

Rozmixujte ovoce a v případě potřeby jej přecedte. Vodu nalijte do pánve, přidejte cukr a míchejte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí. Zvyšte teplotu a nechte směs cca 5 minut povařit, dokud sirup nezespětlá nebo dokud zavařovací teploměr neukáže teplotu 113 °C. Jakmile sirup vychladne, nalijte ho společně s ovocným pyré a citronovou šťávou do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

MALINOVO-RYBÍZOVÝ SORBET

225 g malin
100 g červeného rybízu
nastrouhaná kůra z jednoho pomeranče a jednoho citronu
1 polévková lžíce citronové šťávy
125 ml vody
100 g cukru

Z cukru a vody připravte sirup (viz recept na malinový sorbet). Rozmixujte ovoce a scedte jej, abyste odstranili semínka. Ovocné pyré nalijte do výrobníku zmrzliny, přidejte vychlazený cukrový sirup, kůru z pomeranče a citronu, citronovou šťávu a spusťte přístroj na cca 20 minut.

OSVĚŽUJÍCÍ JAHODOVÁ ZMRZLINA

450 g jahod
250 ml tučné smetany
100 g krupicového cukru
šťáva z jednoho citronu

Rozmixujte jahody. Jahodové pyré a ostatní ingredience nalijte do výrobníku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

ANANASOVÝ SORBET

375 g čerstvého oloupaného ananasu bez jádra
šťáva z jednoho citronu
125 ml cukru
1 čajová lžička vanilkové esence
2 vaječné bílky

Rozmixujte nebo nakrájejte ananas a poté jej smíchejte s ostatními ingrediencemi. Směs nalijte do výrobniku zmrzliny a spusťte jej na cca 20 minut.

HRUŠKOVÝ SORBET S LIKÉREM BLUE CURAÇAO

5 zralých hrušek
225 g krupicového cukru
250 g vody
sklenka na víno likéru Blue Curaçao

Z cukru a vody připravte sirup (viz recept na malinový sorbet). Oloupejte hrušky a rozmixujte je. Hruškové pyré vmíchejte do vychlazeného sirupu a přidejte likér Blue Curaçao. Směs nalijte do výrobniku zmrzliny a spusťte jej na cca půl hodiny.

POMERANČOVÝ SORBET

225 g krystalového cukru
500 ml vody
250 ml čerstvé pomerančové šťávy
šťáva z jednoho citronu
kůra ze dvou pomerančů

Vodu nalijte do pánve, přidejte cukr a míchejte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí. Přiveďte k varu a nechte cca 8 minut povařit (nebo dokud sirup nezesvětlá). Pokud používáte zavařovací teploměr, počkejte, dokud neukáže teplotu 115 °C.

Nechte směs vychladnout na pokojovou teplotu a poté přimíchejte šťávu z pomeranče a citronu a pomerančovou kůru. Hotovou směs nalijte do výrobniku zmrzliny a spusťte jej na cca 25 minut.

VARIACE: CITRONOVÝ SORBET

Pomerančovou šťávu nahradte citronovou šťávou, pomerančovou kůru vynechejte, ale použijte kůru z jednoho citronu. Pokud jsou citrony hořké, mírně upravte množství cukru.

LIMETKOVÝ SORBET

3 limetky
100 g cukru
125 ml vody
2 vaječné bílky

Oloupejte limetky, odšťavněte je a kůru nechte 2–3 hodiny louhovat ve šťávě. Připravte si cukrový sirup (viz recept na malinový sorbet) a po vychladnutí jej nalijte do výrobníku zmrzliny. Přidejte scezenou limetkovou šťávu, lehce našlehaný sníh z bílků a spusťte přístroj na cca 20 minut.

MANGOVÝ SORBET

2 zralá manga
125 ml vody
100 g cukru
2 vaječné bílky
šťáva z půlky citronu

Připravte si cukrový sirup (viz recept na malinový sorbet) a po vychladnutí jej nalijte do výrobníku zmrzliny. Rozmixujte oloupané ovoce a společně s citronovou šťávou a lehce našlehanými bílky je přidejte do sirupu. Spusťte výrobek zmrzliny na 15–20 minut.

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

150 g hořké čokolády
1 dezertní lžička instantní kávy
50 ml horké vody

Rozpusťte kávu v horké vodě, poté rozpusťte čokoládu v misce nad hrncem s horkou vodou a kávu do ní vmíchejte. Tuto polevu lze uchovat a před nalitím na zmrzlinu ji znovu rozehrát.

MALINOVÁ POLEVA

225 g čerstvých nebo mražených malin
225 g krupicového cukru
šťáva z půlky citronu

Rozmixujte maliny a scedte je, abyste odstranili semínka. Přimíchejte cukr a citronovou šťávu. Tuto polevu můžete podávat teplou i studenou, obzvláště dobrá je v kombinaci s chlebovou zmrzlinou.



CERTIFIKOVÁNO PODLE
NORMY 9001:2008



SERVISNÍ STŘEDISKO
Mipam bio s.r.o.
České Vrbné 2405
370 11 České Budějovice
Česká republika
+420 386 351 961
servis@mipam.cz

www.nemox.com

KÓD: 510007