

Návod k obsluze pro Váš přístroj Baumatic

GELATO1SS

Volně stojící zařízení na výrobu 1,5 litru
zmrzliny a sorbetů




Baumatic®

You will be mine ...

POZNÁMKA: Tento návod s pokyny pro uživatele obsahuje důležité informace včetně bodů k bezpečnosti a instalaci, které Vám umožní plně využít vlastnosti Vašeho spotřebiče. Uchovejte jej prosím na bezpečném místě, aby byl snadno přístupný pro budoucí použití jak pro Vás, tak i pro osoby, které nejsou seznámeny s provozem tohoto spotřebiče.

Ochrana životního prostředí

LIKVIDACE ODPADU

Roztřídte odpad podle různých materiálů (kartón, polystyrén, atd.) a zlikvidujte jej podle místních předpisů (zákon č.185/2001 Sb. o odpadech §18 a 19 a vyhláška č.338/97 Sb. §16).
Spotřebič i jeho části předejte po skončení jejich životnosti do sběrných surovin (§ 16 a 17 vyhláška č. 338/97 Sb.).

Tento spotřebič je určen jenom pro použití v domácnosti.

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si vybral náš výrobek.
Prosíme, abyste si pozorně přečetl Návod na obsluhu, což Vám pomůže správně používat spotřebič. Prosíme, uschovejte si ho pro budoucí potřebu.

Protože Baumatic neustále vylepšuje své produkty, vyhrazuje si právo učinit změny, které budou považovány za nevyhnutelné, bez upozornění v této Příručce.

ZÁRUKA

Na Váš nový spotřebič poskytujeme 24-měsíční záruku.

Upozornění

Na Záručním listě si nechte potvrdit datum instalace a uvedení do provozu.

Prosím uschovejte si také účet o zaplacení za spotřebič/fakturu.

Tato dokumentace bude od Vás požadována servisním technikem při záruční opravě.
Instalaci spotřebiče svěřte odborné firmě, organizaci k tomu oprávněné. V opačném případě Vaše právo na bezplatné odstranění závady zaniká.

POPRODEJNÍ SERVIS

Vysoká kvalita a vyspělá technologie našich spotřebičů zaručuje jejich bezchybný provoz.
Avšak dojde-li k závadě, pokuste se odstranit ji zkontrolováním, zda jste postupovali podle pokynů uvedených v tomto návodu.
V případě potřeby odborné technické pomoci prosíme, kontaktujte naše servisní středisko:

Telefon 800 185 263
v pracovní dny od 9.00 do 17.00 hod. nebo na
www.baumatic.cz

Prosíme, abyste měli připravené po ruce následující údaje:

- typ výrobku / model
- sériové číslo
- datum zakoupení spotřebiče

Poznámka

Tato příručka s pokyny pro uživatele obsahuje důležité informace, včetně bezpečnostních a instalačních pokynů, které Vám umožní získat z Vašeho spotřebiče maximální výkon. Uchovávejte ji na bezpečném místě tak, aby byla snadno dostupná pro budoucí použití.

Ochrana životního prostředí	1
Popis zařízení	4
Specifikace výrobku	4
Rozměry spotřebiče	4
Popis spotřebiče	4
Jak používat zařízení na výrobu zmrzliny	5
Před zapojením spotřebiče	5
Než začnete vyrábět zmrzlinu	5
Výroba zmrzliny	6
Funkce následného chlazení	7
Nastavení	7
Instalace	8
Elektrické připojení	8
Umístění	8
Recepty na výrobu zmrzliny	9
Vanilková zmrzlina	9
Základ – čokoládová zmrzlina	10
Zmrzlina s čerstvými jahodami	11
Zmrzlina z vaječného koňaku	11
Zmrzlina s mátovými kousky	12
Sorbety a nápoje	13
Čerstvý citrónový sorbet	13
Čerstvý mangový sorbet	13
Sorbet s čerstvými jahodami	14
Limetkový nápoj	14
Mražené jogurty	15
Čokoládový mražený jogurt	15
Jogurt „Hodně bobulí“	16
Nízkotučný broskvový jogurt	16
Skvělé zmrzliny	16
Vanilkové lusky	16
Neobvyklá čokoládová zmrzlina	18
Kávová zmrzlina	19
Co děti milují	19
Nápoje s ledovou tříští	19
Čokoládová zmrzlina	20
Mražené nápoje	20
Mražená pina colada	20
Mražené jahodové daiquiri	21

Popis zařízení

Blahopřejeme vám ke koupi zařízení společnosti Baumatic na výrobu zmrzliny.

Specifikace výrobku

- Ovládání pomocí tlačítek a otočného regulátoru
- Kapacita: 1,5 litrů
- Doba míchání a mražení: 10 – 60 minut
- Časový spínač
- Tlačítko ZAP/VYP
- Průhledné víko
- Vyjímatelná mísa na zmrzlinu
- Pevná mísa s míchacím ramenem
- Vnější kryt z nerezové oceli

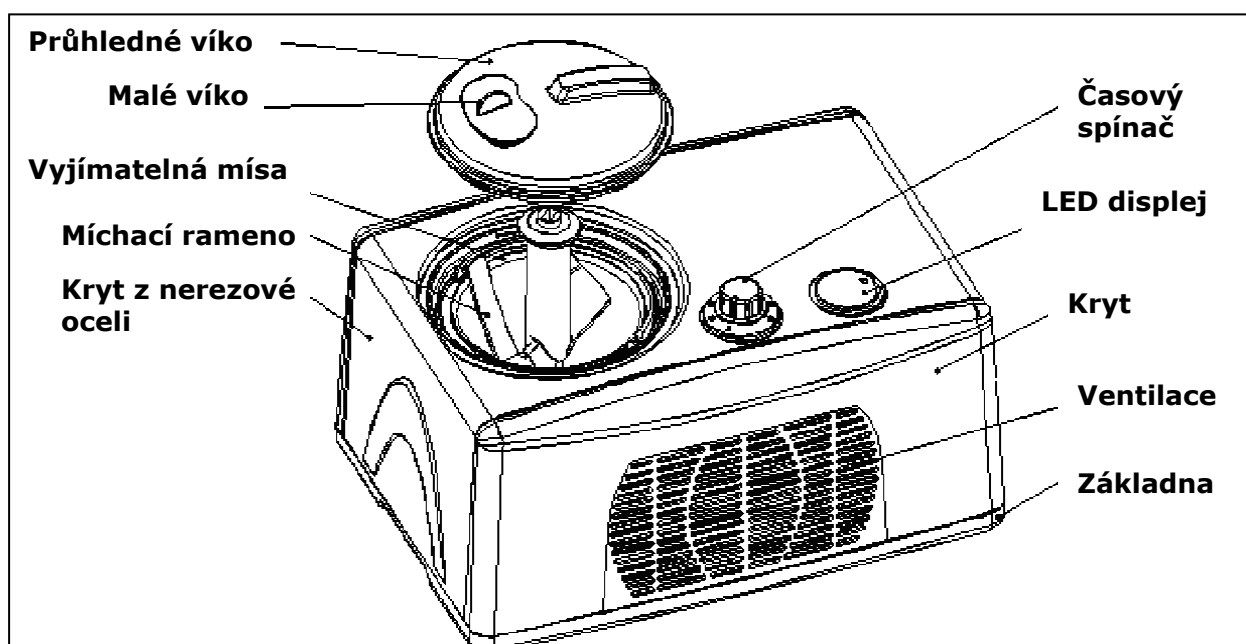
Rozměry spotřebiče

Výška: 245 mm

Šířka: 402 mm

Hloubka: 281 mm

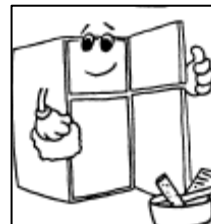
Popis spotřebiče



Jak používat zařízení na výrobu zmrzliny

Před zapojením spotřebiče

- Ujistěte se, že spotřebič byl nainstalován příslušně kvalifikovanou osobou, a to podle informací, obsažených v těchto instalačních pokynech Baumatic.
- Poté, co chladničku obdržíte, vyčkejte po dobu osmi hodin, než ji připojíte k síťovému napájení. Tím se umožní, aby se usadil olej v kompresoru, rozvířený během přepravy.
- Vnější části spotřebiče a jeho vyjímatelné příslušenství je nutno očistit vlhkou tkaninou namočenou v roztoku tekutého čisticího prostředku a vody.
- Vnitřní prostor spotřebiče je zapotřebí otřít roztokem jedlé sody rozpuštěné ve vlažné vodě. Po očištění vnitřek a příslušenství spotřebiče důkladně osušte.
- Jakmile spotřebič poprvé zapnete, můžete ucítit zápach. Při používání zařízení zmizí.



Než začnete vyrábět zmrzlinu

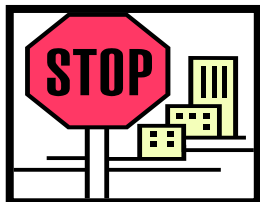
- Zařízení **musí** být umístěno na rovné ploše, aby kompresor řádně pracoval.
- Okolo zařízení **musí** být na každé straně ponechán volný prostor 20 cm a ventilace se nesmí zakrývat.
- **Důležité**
Zařízení **nesmí** být připojeno k napájecímu napětí, dokud nejsou provedeny všechny následující kroky.
- Pečlivě omyjte všechny části, které přijdou do styku se zmrzlinou a jejími složkami (včetně pevné i vyjímatelné mísy, míchacího ramene a průhledného víka).
- Připravte si složky podle receptu. Recept použijte vlastní nebo z tohoto návodu.
- Připravené složky vložte do vyjímatelné mísy.
Důležité
Připravené složky vložte do vyjímatelné mísy. Složky není nutno před vložením do zařízení na výrobu zmrzliny zmrazit, protože zařízení obsahuje chladicí agregát, který to provede.
- **Důležité**
Vyjímatelnou mísu nenaplňujte na víc než 80%, protože její obsah během chlazení nabývá a mohl by vytéci.

- Vyjímatelnou mísu vložte do pevné mísy a pak do vyjímatelné mísy umístěte míchací rameno. To by se mělo nacházet ve středu mísy, kruhovou částí nahoru.
 - Míchací rameno zasuňte do patice umístěné na motorové části.
- Důležité**
Je nutno se ujistit, že je míchací rameno v patici spolehlivě zajištěno.
- Vložte průhledné víko do pozice v horní části zařízení a ujistěte se, že je spolehlivě upevněno ve správné poloze. Nakonec zkontrolujte, zda je malé víčko správně umístěno do průhledného víka.

Výroba zmrzliny

- Seznamte se s informacemi o připojování spotřebiče k elektrickému napájení v tomto návodu a dodržujte je. Připojte spotřebič k napájení.
- Stiskněte tlačítko „ON/OFF“ (Zap/Vyp), na displeji se zobrazí "50:00". To znamená, že zařízení bude v provozu po dobu 50 minut, což je hodnota nastavená jako výchozí.
- Délku doby zpracování lze nastavit podle potřeby ovladačem časového spínače, který se nachází vedle displeje.
- Doba 40 minut stačí pro výrobu zmrzliny s jemnou strukturou, při nastavení 50 minut získáte středně tuhou zmrzlinu a po 60 minutách bude zmrzlina velmi tuhá.
- Po nastavení doby zpracování stiskněte tlačítko ve středu ovladače časového spínače. Rozsvítí se zelená kontrolka a zařízení ihned začne míchat složky.
- Po 2 minutách míchání se rozsvítí červená kontrolka na znamení, že zařízení přešlo do fáze chlazení.
- Po uplynutí nastavené doby se proces chlazení automaticky ukončí a ozve se zvukový signál, na displeji se zobrazí hodnota "00:00".
- Zařízení vypněte stiskem tlačítka „ON/OFF“ (Zap/Vyp) a odpojte od napájecí sítě.

Vyjmutí a skladování zmrzliny



Důležité
Než začnete ze zařízení odebírat zmrzlinu, MUSÍ být odpojeno od napájecí sítě.

- Vyjměte vyjímatelnou mísu z pevné mísy.
- Vyjímatelnou mísu nepoužívejte pro dlouhodobé skladování zmrzliny v ledničce. Nejdelší doba, po kterou lze mísu ponechat v ledničce, je 30 minut. Při překročení této doby může dojít k poškození mísy.
- Chcete-li zmrzlinu skladovat déle než 30 minut, vyjměte ji z mísy plastovou stěrkou nebo dřevěnou škrabkou.
Důležité
Nepoužívejte k tomu kovové lžíce nebo škrabky, které mísu poškrábou.
- Zmrzlinu uložte do plastové vzduchotěsné krabice. Zmrzlinu vyrobenou v tomto zařízení nedoporučujeme uchovávat příliš dlouho, protože po 1 - 2 týdnech ztratí svou strukturu i chuť.
- V mrazicím boxu musí být udržována teplota alespoň -18°.
- Na víko krabice si poznačte datum výroby zmrzliny.
- Pokud dojde k částečnému nebo úplnému rozmrazení zmrzliny, už ji znovu **nezmrazujte**.
- Pečlivě omyjte všechny části, které přijdou do styku se zmrzlinou a jejími složkami (včetně pevné i vyjímatelné mísy, míchacího ramene a průhledného víka).

Funkce následného chlazení

- Pokud po dokončení výroby zmrzliny spotřebič do 10 minut nevypnete, zapne se funkce následného chlazení.
- Tato funkce udrží zmrzlinu ve vychlazeném stavu a zabrání jejímu rozmrazení.
- Funkce následného chlazení se zapíná maximálně na dobu 1 hodiny, pak se zařízení vypne a zmrzlina už nebude udržována v chladu.

Nastavení

- Pokud chcete ukončit výrobu zmrzliny před uplynutím nastavené doby, stiskněte a držte stisknuté tlačítko ve středu ovladače časového spínače déle než 2 sekundy. Alternativně lze stisknout tlačítko ON/OFF (Zap/Vyp).
- Během odpočítávání času lze požadovaný čas do konce nastavit otáčením ovladače časového spínače.
- Když po uplynutí nastaveného času zmrzlina stále nemá požadovanou konzistenci, lze dobu chlazení prodloužit. Stiskem a držením stisknutého tlačítka ve středu ovladače časového spínače déle než 2 sekundy zařízení znovu zapněte,

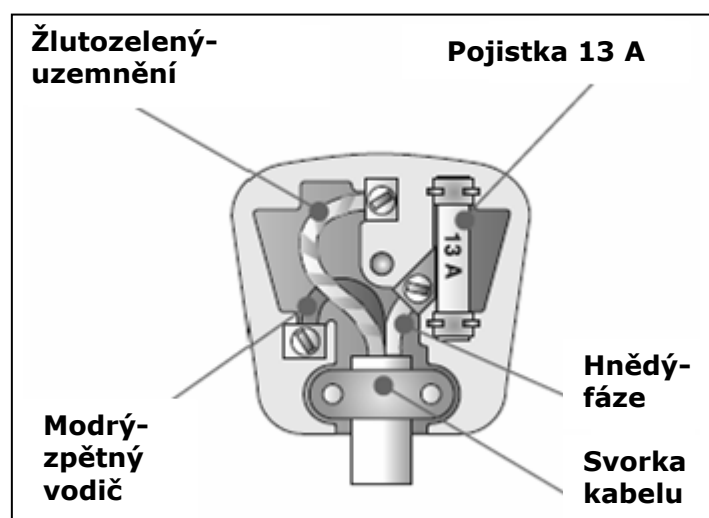
pak otáčením ovladače časového spínače nastavte požadovanou dobu zpracování. Pak znovu stiskněte tlačítko ve středu ovladače časového spínače a začne odpočítávání nastaveného času.

Instalace

Elektrické připojení

Doporučujeme, aby spotřebič připojil servisní technik společnosti Baumatic nebo kvalifikovaný elektromontér v souladu s místními předpisy a pokyny společnosti Baumatic.

- Spotřebič se dodává s připojenou 13 A zástrčkou. Bude-li v budoucnu v zástrčce zapotřebí vyměnit pojistku, je nutno použít 13 A schválenou pojistku (norma BS 1362).



Vodiče v napájecím kabelu jsou barevně označeny takto:

Hnědý – fáze
Modrý – zpětný vodič
Žlutozelený – uzemnění

- Vzhledem k tomu, že barvy síťových vodičů nemusejí odpovídat barevnému označení svorek ve vaší rozvodné skřínce, prosím postupujte následovně:
 - **Hnědý vodič** musí být zapojen na svorku označenou „L“ (live – pod napětím) nebo zbarvenou **červeně**.
 - **Modrý vodič** musí být zapojen na svorku označenou „N“ (neutral - nulový) nebo zbarvenou **černě**.
 - **Žlutozelený vodič** musí být zapojen na svorku označenou „E“ (earth – uzemnění) nebo symbolem uzemnění nebo zbarvenou **zeleně a žlutě**.
- Když je zapojení dokončeno, neměly by se vyskytovat zbloudilé dráty nebo ustřižené dráty. Svorka kabelu musí být zajištěna nad vnějším krytem.

Umístění

- Spotřebič nevystavujte přímému slunečnímu záření ani dlouhodobému působení horka nebo extrémních teplot (např. u topných těles nebo ohříváčů vody). Pokud to není možné, nainstalujte izolační desku mezi spotřebič a vedlejší zdroj tepla.

- Ověřte, zda je k dispozici síťová zásuvka, k níž bude přístup i po namontování spotřebiče.
- Umístěte spotřebič vodorovně a pevně na pevný povrch.
- Okolo zařízení **musí** být na každé straně ponechán volný prostor 20 cm a ventilace se nesmí zakrývat.

Recepty na výrobu zmrzliny

Důležité

Hotovou zmrzlinu uložte do plastové vzduchotěsné krabice a nechte ji cca 2 hodiny v mrazicím boxu „dozrát“.

Vanilková zmrzlina

Příprava: 25 - 30 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 pohárek plnotučného mléka (dobře vychlazeného)

$\frac{3}{4}$ pohárku krystalového cukru

2 pohárky plnotučné smetany (dobře vychlazené)

1 - 2 čajové lžičky vanilkové příchuti

- V míse střední velikosti metlou nebo ručním mixerem při nízké rychlosti míchejte cca 1 - 2 minuty mléko a krystalový cukr až do úplného rozpuštění cukru.
- Vmíchejte smetanu a podle chuti vanilku.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Variace:

Čokoládové kousky s mátou

- Místo vanilky použijte 1 - 1,5 čajové lžičky čistého mátového extraktu.
- Nasekejte 10 dkg sladké nebo mírně sladké čokolády na nestejně drobné kousky.
- Otevřete posuvné víko a čokoládu přisypte na posledních 5 minut chlazení.

Máslové ořechy

- Na pánvi rozpustíte hrudku másla.
- Přidejte 1 pohárek nahrubo nasekaných pekanových ořechů a 1 čajovou lžičku soli.
- Povařte při mírné až střední teplotě za častého míchání až do mírného ztmavnutí ořechů.

- Pánev odstavte, máslo slijte (lze je uschovat pro případné další pražení pekanových ořechů).
- Ořechy nechte zcela vychladnout, otevřete posuvné víko a ořechy přisypte na posledních 5 minut chlazení.

Sušenky a zmrzlina

- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přidejte nahrubo nasekané sušenky.

Základ – čokoládová zmrzlina

Příprava: okolo 1 hodiny + 30 až 50 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 pohárek plnotučného mléka

1/2 pohárku krystalového cukru

8 dkg sladké nebo mírně sladké čokolády nalámané na hrubé kousky

2 pohárky plnotučné smetany (dobře vychlazené)

1 čajová lžička vanilkové příchuti

- Mléko ohřívejte na vařiči nebo v mikrovlnné troubě, až se u kraje začnou tvořit bublinky.
- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži smíchejte dohromady cukr a čokoládu a pokračujte v míchání, až je čokoláda jemně nasekaná.
- Ke směsi cukru a čokolády přilijte horké mléko a mixujte do hladka.
- Směs přelijte do střední mísy a vyčkejte, až úplně vyhladne.
- Vmíchejte tučnou smetanu a ochuťte vanilkou, pak směs alespoň 30 minut chladte v ledničce.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Variace:

Čokoládové mandle

- Přidejte 1/2 čajové lžičky mandlové příchuti s vanilkou.
- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přidejte 1/2 až 3/4 šálku sekaných mandlí nebo mandlí obalených v sekané čokoládě.

Čokoládové sušenky

- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přidejte 0,5 - 1 pohárek nahrubo nasekaných sušenek.

Čokoláda s oříškovými sušenkami

- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přidejte 0,5 - 1 pohárek nahrubo nasekaných oříškových sušenek.

Vír z čokolády a želé

- Když vybíráte zmrzlinu z vyjímatelné mísy, prokládejte ji „hromádkami“ čokoládového krému a želé.
- Před podáváním zmrzlinu chladte alespoň 2 hodiny v mrazícím boxu.

Zmrzlina s čerstvými jahodami

Příprava: 5 až 10 minut + hodiny pro namáčení jahod, 30 až 50 minut mražení. Celkem 12,5 porcí.

Přísady:

- 1 půllitr čerstvých očištěných a nakrájených jahod
- 3 čajové lžičky čerstvě vymačkané citrónové šťávy
- 1 šálek cukru
- 1 pohárek plnotučného mléka
- 2 pohárky plnotučné smetany
- 1 čajová lžička vanilkové příchuti

- V malé míse smíchejte citrónovou šťávu a 1/3 šálku cukru, pak do této směsi na 2 hodiny namočte jahody.
- V míse střední velikosti metlou nebo ručním mixerem při nízké rychlosti míchejte cca 1 - 2 minuty mléko a zbytek cukru až do úplného rozpuštění cukru.
- Vmíchejte tučnou smetanu, vanilkovou příchut' a šťávu, ve které se máčely jahody.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přisypte nakrájené jahody.
- **Poznámka**
Tato zmrzlina má velmi přirozený vzhled a jen mírně růžovou barvu. Pokud potřebujete sytější odstín, můžete přidávat několik kapek červeného potravinářského barviva až do dosažení požadovaného odstínu.

Zmrzlina z vaječného koňaku

Příprava: 5 - 10 minut. 30 - 50 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

- 1/2 pohárku pasterizované vaječné hmoty
- 3/4 pohárku cukru

1 pohárek plnotučného mléka
2 pohárky plnotučné smetany
1 čajová lžička rumové příchuti
1 čajová lžička příchuti brandy
½ čajové lžičky vanilkové příchuti
na špičku nože čerstvě nastrohaného muškátového oříšku (jen pro chuť)

- V míse střední velikosti smíchejte pasterizovanou vaječnou hmotu a cukr.
- Ručním mixerem při nízké rychlosti šlehejte cca 1,5 - 2 minuty pasterizovanou vaječnou hmotu s cukrem až je rovnoměrně probarvená a začíná tuhnout.
- Ručním mixerem při nízké rychlosti vmíchejte mléko, smetanu, rum, brandy a vanilkovou příchut'. Nakonec přimíchejte muškátový oříšek.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- **Poznámka**
Tato zmrzlina má měkkou krémovitou strukturu. Pokud chcete, přeneste ji do plastové vzduchotěsné krabice a nechte v mrazicím boxu tuhnout cca 2 hodiny.

Zmrzlina s mátovými kousky

Příprava: 5 – 10 minut. 30 - 50 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 pohárek plnotučného mléka (dobře vychlazeného)
¾ pohárku krystalového cukru
2 pohárky plnotučné smetany (dobře vychlazené)
1/2 čajové lžičky vanilkové příchuti
1 čajová lžička mátové příchuti
¾ pohárku drcených mátových bonbonů

- V míse střední velikosti metlou nebo ručním mixerem při nízké rychlosti míchejte cca 1 - 2 minuty mléko a krystalový cukr až do úplného rozpuštění cukru.
- Vmíchejte smetanu, vanilkovou a mátovou příchut'.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přisypte drcené mátové bonbony.

Sorbety a nápoje

Čerstvý citrónový sorbet

Příprava: 10 minut + doba na vychlazení, pak 25 až 30 minut mražení. Celkem 8,5 porcí.

Přísady:

2 pohárky cukru

2 pohárky vody

1 - 1½ čajové lžičky čerstvě vymačkané citrónové šťávy

1 čajovou lžičku jemně nastrouhané citrónové kůry (před strouháním z ní škrabkou odstraňte zbarvenou vrchní vrstvu).

- V míse střední velikosti smíchejte cukr a vodu a na mírném až středním plameni přiveďte k varu. Po přechodu varem ztlumte plamen na minimum a bez míchání nechte vařit až do úplného rozpuštění cukru – bude to trvat cca 3 – 5 minut.
- Tomuto roztoku se říká "cukrový sirup". Můžete si jej připravit předem, takže bude připravený, až budete vyrábět sorbet. Až do doby použití musí být skladovaný v ledničce.
- Směs nechte před dalším použitím úplně vychladnout.
- Po vychladnutí přidejte citrónovou šťávu a kůru a vše dobře promíchejte.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Variace:

Sorbet z čerstvého grapefruitu

- Citrónovou šťávu nahradte ½ - 1 šálkem grapefruitové šťávy, citrónovou kůru nahradte grapefruitovou kůrou.
- Do směsi přidejte 1 šálek orgeadového sirupu. Orgeadový sirup se používá do koktejlů (např. "Mai Tai" nebo "Škorpion") a lze jej koupit u míchaných nápojů v supermarketech.

Čerstvý mangový sorbet

Příprava: 10 až 15 minut. 25 – 30 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

4 zralá ale tuhá manga (každé po 12 dkg, oloupané, odpeckované a nakrájené na kostičky)

2/3 šálku cukru

½ šálku melasy

6 čajové lžičky čerstvě vymačkané citrónové nebo limetkové šťávy

- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži rozmixujte mango, cukr, melasu a citrónovou šťávu.
- Postupným opakovaným zapínáním mixeru při občasném seškrábání měkkou škrabkou zpět do mísy ušlehejte tuhou a hladkou hmotu.
- Mangové pyrė si lze připravit o den dříve před výrobou sorbetu - směs přikryjte a až do použití skladujte v ledniče.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Sorbet s čerstvými jahodami

Příprava: 15 – 20 minut + mražení. 25 – 30 minut mražení.
Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 šálek cukru
1 šálek vody
¼ šálku melasy
1 litr čerstvých jahod (bez stopek, načtvrcených)
4 čajové lžičky čerstvě vymačkané citrónové nebo limetkové šťávy

- V míse střední velikosti smíchejte cukr a vodu a na mírném až středním plameni přiveďte k varu. Po přechodu varem ztlumte plamen na minimum a bez míchání nechte vařit až do úplného rozpuštění cukru – bude to trvat cca 3 – 5 minut.
- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži rozmixujte jahody s citrónovou šťávou.
- Mixer opakovaně zapínejte (15x až 20x) a pak mixujte až do úplného rozmixování jahod (1 - 2 minuty).
- Z jahodového pyrė odstraňte zrníčka přefiltrováním přes velmi jemné sítko.
- Jahody bez zrníček smíchejte s vychlazenou směsí, kterou jste si připravili předtím, nechte 1 hodinu chladit.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Tento sorbet má mírně hustou konzistenci.

Limetkový nápoj

Příprava: 5 minut. 25 – 30 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

3 pohárky plnotučného mléka
1 pohárek citronádového koncentrátu

3 čajové lžičky cukru
Zelené potravinářské barvivo (volitelně)

- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži rozmixujte mléko, citronádový koncentrát a cukr. Podle uvážení přidejte červené potravinářské barvivo.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Variace:

Pomerančový nápoj

- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži rozmixujte mléko, 1 - 1 ¼ pohárku pomerančového koncentrátu a 2 čajové lžičky cukru. Složky mixujte až do získání hladké směsi.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Ananasový nápoj

- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži rozmixujte 1 netučný jogurt, 2 šálky tučného mléka, 1 pohárek ananasového koncentrátu a 3 čajové lžičky cukru. Složky mixujte až do získání hladké směsi.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Mražené jogurty

Čokoládový mražený jogurt

Příprava: 5 - 10 minut. 25 - 30 minut mražení. Celkem 8,5 porcí.

Přísady:

1 pohárek plnotučného mléka
6dkg sladké nebo mírně sladké čokolády nalámané na hrubé kousky
2 pohárky nízkotučného vanilkového jogurtu
¼ pohárku cukru

- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži dobře rozmixujte mléko a čokoládu.
- Přidejte jogurt a cukr a mixujte až do získání hladké směsi.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Jogurt „Hodně bobulí“

Příprava: 15 - 20 minut. 25 - 30 minut mražení. Celkem 8,5 porcí.

Přísady:

2 pohárky nízkotučného jogurtu

½ pohárku plnotučného mléka

¼ pohárku cukru

12 dkg různých zmražených bobulovitých plodů (rozmixovaných a bez zrníček)

- V míse střední velikosti ručním mixerem při střední rychlosti míchejte cca 1,5 - 2 minuty mléko, jogurt a cukr až do úplného rozpuštění cukru.
- Přidejte pyré z bobulí a míchejte ručním mixerem při nízké rychlosti, až se všechny složky promíchají.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Nízkotučný broskvový jogurt

Příprava: 5 - 10 minut. 25 - 30 minut mražení. Celkem 8,5 porcí.

Přísady:

1 konvice broskvové šťávy

2 pohárky nízkotučného vanilkového jogurtu

1/3 šálku cukru

- Vymačkejte broskve a 1/2 šálku šťávy si odložte stranou.
- Postupným opakovaným zapínáním mixeru s kovovými noži broskve rozsekejte.
- Přidejte vanilkový jogurt, cukr a broskvovou šťávu a vše míchejte do hladka až do úplného rozpuštění cukru.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 25 až 30 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Skvělé zmrzliny

Vanilkové lusky

Příprava: 40 - 45 minut + mražení. 30 - 50 minut mražení.

Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 - 1½ pohárku plnotučného mléka

1 - 1½ pohárku plnotučné smetany

1 celý vanilkový lusk (cca 6 cm dlouhý)

2 velká vejce

3 velké žloutky

¾ pohárku cukru

- Smíchejte mléko a smetanu ve středně velkém hrnci. Používejte malý až střední plamen.
- Ostrým nožem rozřízněte vanilkový lusk podélně na 2 poloviny, pak tupou stranou nože odstraňte semínka.
- Semínka i lusk vložte do mléka se šlehačkou a vše na mírném ohni nechte přejít varem.
- Po převaření snižte plamen na minimum a při občasném zamíchání nechte 30 minut povařit. Po 30 minutách vanilkový lusk vyjměte.
- V míse střední velikosti smíchejte vejce, žloutky a cukr.
- Ručním mixerem při střední rychlosti šlehejte směs cca 1,5 - 2 minuty až je tuhá, hladká a rovnoměrně žlutá.
- Odměřte si 1 šálek horké směsi mléka a smetany a pak ji mixérem na nízkou rychlost přimíchejte do vaječné směsi.
- Po důkladném promíslení vlijte vaječnou směs za neustálého míchání do hrnce s mlékem.
- Směs za neustálého míchání ohřívejte na nízkém až středním plameni, až začne dostatečně houstnout a tvořit povlak na spodní straně lžice.
- Směs přemístěte do mísy, zakryjte fólií a nechte úplně vychladnout. Fólie musí dokonale přilnout k povrchu směsi.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Variace:

- Zkuste jakoukoliv variaci uvedenou pro základ vanilkové (strana 9) nebo čokoládové zmrzliny (strana 10).

Čerstvé broskve a zmrzlina

- Smíchejte ½ šálku cukru a 3 čajové lžičky čerstvě vymačkané citrónové šťávy. Pak v tomto roztoku nechte 2 hodiny máčet 2 šálky nasekaných zralých broskví.
- Šťávu pak nalijte a vmíchejte do vychlazeného zmrzlinového základu.
- Podle pokynů vychladte puding. Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přidejte zbývající nasekané broskve.

Zmrzlina s čerstvými jahodami

- Smíchejte 1/3 šálku cukru a 3 čajové lžičky čerstvě

vymačkané citrónové šťávy. Pak v tomto roztoku nechte 2 hodiny máčet 2 šálky jemně nakrájených čerstvých jahod.

- Šťávu pak nalijte a vmíchejte do vychlazeného zmrzlinového základu.
- Podle pokynů vychladte puding. Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přidejte zbývající jemně nakrájené čerstvé jahody.

Neobvyklá čokoládová zmrzlina

Příprava: 30 minut + mražení. 30 - 50 minut mražení. Celkem 8,5 porcí.

Přísady:

1 – 1,5 pohárku plnotučného mléka

1 – 1,5 pohárku plnotučné smetany

1 vanilkový lusk

$\frac{3}{4}$ pohárku cukru

$\frac{3}{4}$ holandského kakaa

2 velká vejce

1 velký žloutek

1 čajová lžička vanilky

8 dkg sladké nebo mírně sladké čokolády nalámané na hrubé kousky

- Smíchejte mléko a smetanu ve středně velkém hrnci. Používejte malý až střední plamen.
- Ostrým nožem rozřízněte vanilkový lusk podélně na 2 poloviny, pak tupou stranou nože odstraňte semínka.
- Semínka i lusk vložte do mléka se šlehačkou a vše na mírném ohni nechte přejít varem.
- Po převaření snižte plamen na minimum a při občasném zamíchání nechte 30 minut povařit. Po 30 minutách vanilkový lusk vyjměte.
- V míse střední velikosti smíchejte kakao, vejce, žloutky a cukr.
- Ručním mixerem při střední rychlosti šlehejte směs cca 1,5 - 2 minuty až je tuhá a připomíná majonézu.
- Odměřte si 1 šálek horké směsi mléka a smetany a pak ji mixérem na nízkou rychlost přimíchejte do vaječné směsi.
- Nasekanou čokoládu vmíchejte do horké směsi mléka a smetany v hrnci.
- Po důkladném promísení vlijte vaječnou směs za neustálého

míchání do hrnce s mlékem.

- Směs za neustálého míchání ohřívejte na nízkém plameni, až začne dostatečně houstnout a připomínat puding.
- Směs přemístěte do mísy, zakryjte fólií a nechte úplně vychladnout. Fólie musí dokonale přilnout k povrchu směsi.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Kávová zmrzlina

Příprava: 5 minut. 30 - 50 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 pohárek plnotučného mléka (dobře vychlazeného)

$\frac{3}{4}$ pohárku krystalového cukru

2 - 3 čajové lžičky instantního espressa nebo kávy (jako příchuť)

2 pohárky plnotučné smetany (dobře vychlazené)

1 čajová lžička vanilkové příchuti

- V míse střední velikosti metlou nebo ručním mixerem při nízké rychlosti míchejte cca 1 - 2 minuty mléko, krystalový cukr a espresso až do úplného rozpuštění cukru i espressa.
- Vmíchejte smetanu a podle chuti vanilku.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 30 až 50 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).

Variace:

Zmrzlina Mocha chip

- Připravte si 1 - 1½ čajové lžičky instantního espressa a holandského kakaa (jako doplněk k instantnímu espressu).
- Nasekejte 4 dkg sladké nebo mírně sladké čokolády na nestejně drobné kousky.
- Otevřete posuvné víko a na posledních 5 minut chlazení přisypte nasekanou čokoládu.

Co děti milují

Nápoje s ledovou tříští

Příprava: méně než 5 minut. 15 - 20 minut mražení.

Přísady:

4 šálky koly, limonády, brusinkové šťávy, šťávy z bílého grepu atp. (zmražené)

- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 15 až 20 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Podávejte ihned nebo nalijte do plastové vzduchotěsné nádoby a uložte v mrazicím boxu.
- Z mrazicího boxu vyjměte **nejméně 20 minut** před podáváním.
- K výrobě ledových tříští **nepoužívejte** produkty bez cukru.

Čokoládová zmrzlina

Příprava: méně než 5 minut. 20 - 25 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

2 balíčky instantního čokoládového pudingu
3 šálky nízkotučného nebo polotučného mléka (vychlazeného)

- Složky vložte do mísy střední velikosti a dobře promíchejte.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 20 až 25 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Podávejte ihned nebo nalijte do plastové vzduchotěsné nádoby a uložte v mrazicím boxu.

Variace:

- Zkuste svou oblíbenou příchuť nebo instantní puding, jahody, bílou čokoládu atp.

Mražené nápoje

Mražená pina colada

Příprava: méně než 5 minut. 20 - 25 minut mražení. Celkem 12,5 porcí.

Přísady:

3 pohárky plnotučného mléka
1 šálek koncentrátu pina colady
1 čajová lžička rumové příchuti

- Ve šlehači nebo v kuchyňském robotu s kovovými noži dobře rozmixujte koncentrát pina colady a rumovou příchuť.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 20 až 25 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Podávejte ihned po zmražení nápoje.

Mražené jahodové daiquiri

Příprava: méně než 5 minut. 20 – 25 minut mražení. Celkem 10,5 porcí.

Přísady:

1 šálek čerstvých jahod (omytých bez stopek)

2 – 2,5 šálků vody

2/3 šálku krystalového cukru

½ pohárku citrónové šťávy

½ šálku světlého rumu

- Použijte šlehač nebo v kuchyňský robot s kovovými noži.
- Postupným opakovaným zapínáním mixeru a potom plynulým šleháním na 20 – 30 sekund vyrobte jahodové pyré.
- Přidejte zbývající složky a rozmixujte do hladké směsi.
- Směs nalijte do vyjímatelné mísy a nastavte dobu odpočtu na 20 až 25 minut (podle toho, co vám více vyhovuje).
- Podávejte ihned po zmražení nápoje.

Důležité informace a závěrečná upozornění!

Vyskytne-li se v záruční době na spotřebiči závada, nebo se Vám zdá, že Váš spotřebič nefunguje správně, postupujte dle následujících rad:

1. Před zahájením prací na jakékoliv údržbě spotřebiče je nutno nejprve spotřebič odpojit od elektrické sítě. Nepokoušejte se sami spotřebič opravit zásahem do elektroinstalace a ostatních komponentů!
2. Pokud Váš spotřebič detekuje, že nepracuje správně, může signalizovat chybový kód. Podle doporučeného postupu odpovídajícímu chybovému kódu můžete provést všeobecnou diagnostiku a takovouto závadu odstranit sami, přičemž se musí dodržet pokyny uvedené v návodu k použití.
3. Jednou z příčin závady může být nesprávně provedená instalace a zapojení spotřebiče. Kompletní instalace musí být v souladu s návodem k použití, se všemi požadavky příslušných stavebních předpisů a místních vodohospodářských orgánů. Zkontrolujte správnost instalace podle pokynů uvedených v návodu k použití.

Pokud se i přes dodržení výše uvedených rad znovu objeví závada, případně závada přetrvává, vypněte spotřebič a odpojte jej z elektrické sítě. Reklamaci uplatněte u svého prodejce v prodejně, ve které jste spotřebič zakoupili nebo pozvěte technika k prohlídce spotřebiče kontaktováním servisního oddělení firmy Baumatic na telefonním čísle 800 185 263. Při uplatnění reklamace se řiďte

textem ZÁRUČNÍCH PODMÍNEK.

Dovolujeme si Vás upozornit na skutečnost, že v případě využití služby popsané v bodě 2. odstavec 2. Záručních podmínek (výjezd technika Baumatic k zákazníkovi) při zjištění rozporu s Návodem k použití, nebo v případě, kdy nebude zjištěna vada na výrobku, bude tato reklamáce klasifikována jako "reklamace nezjištěna". Zákazník je povinen v takovémto případě uhradit náklady vzniklé v souvislosti s takovou reklamací. Mějte prosím toto na vědomí.

Spotřebič musí být přístupný tak, aby technik mohl provést náležitou opravu. Jestliže nebude zajištěna dobrá přístupnost ke spotřebiči, technik opravu neprovede. V případě trvajících požadavků na opravu ze strany zákazníka, musí být technikovi vydán písemný souhlas s opravou a v tomto případě za poškození způsobené spotřebičem instalovaným v rozporu s tímto návodem odpovídá zákazník. To se týká i situací, kdy jsou spotřebiče obloženy obkladačkami, utěsněné těsnícím materiálem nebo jsou zepředu zahrazeny dřevěnými překážkami, např. soklem. Dále také v případě, že byla provedena jakákoliv jiná instalace než podle specifikace firmy Baumatic.

Upozornění

Výrobce si vyhrazuje právo drobných změn návodu, vyplývajících z inovačních nebo technologických změn spotřebiče, které nemají vliv na funkci spotřebiče.

Detailní informace o Záručních podmínkách najdete na webových stránkách společnosti Baumatic www.baumatic.cz – www.baumatic.com nebo se obraťte na svého prodejce.