

---

---

# MUZ 4 EB 1

---

---

B-170-01

Dříve než začnete se čtením návodu otevřete poslední strany s vyobrazeními.

### Pokyny pro likvidaci

Pro transport je naše zboží chráněno obalem jak nejlépe to jde. Obal je vyroben převážně z ekologických materiálů, které je možné jako vzácné druhy odvézt ve Sběrných surovinách. Informace o možnostech likvidace, také pro přístroje, které již dosloužily, Vám sdělí Váš Obecni či Městský úřad.

#### Obr. 1

Kuchyňský robot s výrobníkem zmrzliny.

### Popis výrobku

#### Obr. 2

- a Kryt výrobku
- b Pohyblivé rameno se spojkou
- c Termo-zásobník
- d Držadlo termo-zásobníku
- e Umělohmotná stěrka

### Bezpečnostní opatření

- Výrobek zmrzliny nikdy nesestavujeme dohromady na základní přístroji.
- Nástavec nikdy neinstalujeme ani nesnímáme pokud je kuchyňský robot v provozu.
- Toto zařízení je určeno k použití v domácnosti, nikoliv v průmyslové sféře.
- Pokud je nástavec v chodu nevkládáte do jeho vnitřku žádné předměty.

### Použití

Vyjmete termo-zásobník z držadla (Obr. 3). Aby bylo možné připravit zmrzlinu, musí být termo-zásobník bezpodmínečně čistý. Nejlépe je jej před začátkem procesu mrazení ještě jednou vyčistit a pečlivě vytřít dosucha. Poté vlozte termo-zásobník na 18 hodin nebo více hodin do mrazicího prostoru.

Termo-zásobník by měl být vložen kolmo a na stojato do mrazicí části \*\*\* chladničky nebo do mrazničky (min. -18 °C nebo méně).

Zásobník může být v mrazici části umístěn trvale, aby mohl být ihned použit. Za účelem přípravy zmrzliny vyjměte zásobník na zmrzlinu z mrazicí části, nasadte do držadla, pohyblivé rameno dejte do zásobníku a uzavřete krytem (Obr. 4). Sestavený přístroj nasadte na kuchyňský robot, pohyblivé rameno kuchyňského robotu stisknete až nadoraz (Obr. 5).

Pokud chcete nyní připravit zmrzlinový krém, měly by být přísady, viz recepty, dobře připravené. Zvolte si recept a dané přísady dobře promíchejte. Také se přesně držte údajů, udávajících množství. Přísady by měly mít pokojovou teplotu. Všechny přísady a směs pak vložte za chodu do výrobku, aby se zabránilo přimrzání směsi na stěnu termo-zásobníku. Proto by měl být výrobek během přípravy zmrzliny vypojen jen na krátkou dobu.

Na robotu zvolte stupeň 1.

Všeobecně platí, že zmrzlina je hotová po 30 minutách a výrobek může být vypojen. Přesný čas přípravy zjistíte v receptech.

Hotovou zmrzlinu nechte ještě chvíli v zásobníku, aby trochu ztuhla. Předtím vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyjměte pohyblivé rameno. Pro vyndávání hotového zmrzlinového krému použijte přiložené umělohmotné špachtli.

(Obr. 2a)

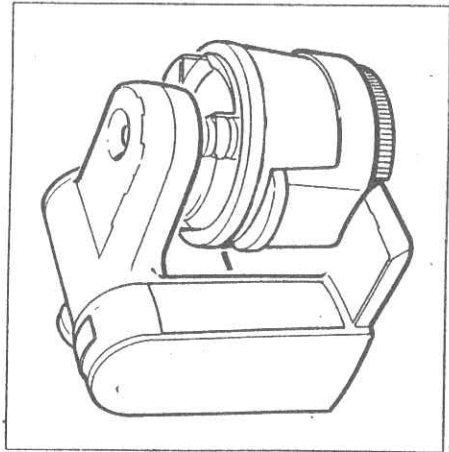
Nepoškrábejte vnitřek termo-zásobníku. Nepoužívejte kovovou špachtli. V pohyblivém rameni je zabudovaná spojka, která v případě, že by pohyblivé rameno uvázlo, zablokuje kuchyňský robot. Toto je signalizováno praskavým zvukem. Spotřebič vypojte.

**Pozor:** Praskavý zvuk pohyblivého ramena před ukončením udané doby pro přípravu zmrzliny je znamením pro to, že zmrzlina je hotová předčasně.

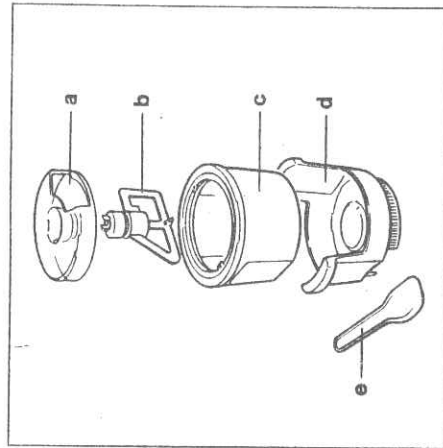
### Čištění a údržba

Během přípravy zmrzliny je třeba obzvláště dbát na hygienu. Proto pečlivě očistěte všechny části, které se dostanou do kontaktu se zmrzlinou. Kryt, pohyblivé rameno a držadlo je možné vložit do myčky na nádobí. Pohyblivé rameno s pojistkou dejte v myčce až dolů. Termo-zásobník omyjte měkkou utěrkou za použití tekutého čistícího prostředku a vlažné vody. Pozor, nepoškrábejte vnitřek termo-zásobníku.

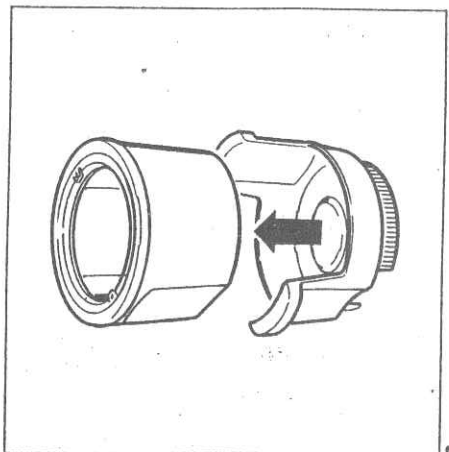
**Pozor:** termo-zásobník nesmí být vystaven vyšším teplotám.



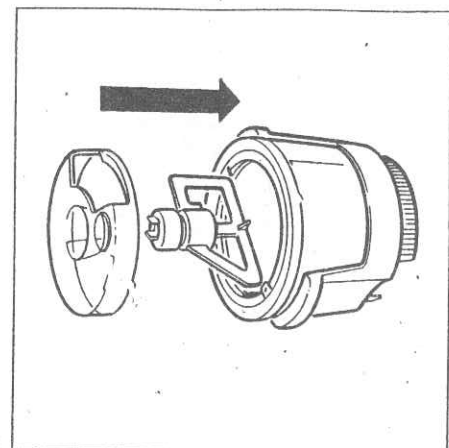
1



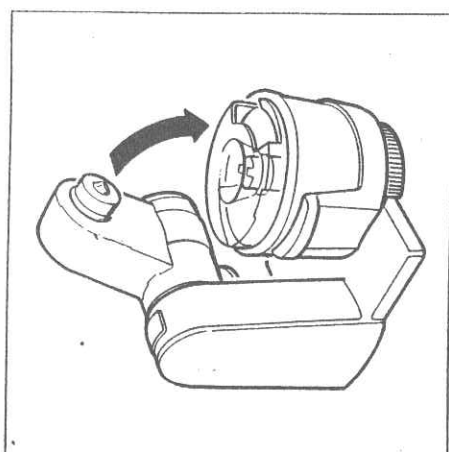
2



3



4



5

## Recepty

Všechny uvedené recepty obsahují přibližně 4 porce. Během přípravy je přístroj třeba provozovat na stupni 1.

### Vanilková zmrzlina

2 bourbonové vanilkové tyčinky  
150 ml mléka  
100 g cukru  
200 g šlehačky  
1 špetku soli

Vanilkové tyčinky podélně rozkrojte a pomocí nože vyjměte dřev. Mléko, cukr a vanilkovou dřev vložte do hrnce, zamíchejte a nechte krátce povarit, nakonec nechte vychladnout. Přidejte šlehačku a sůl a vychladlou zmrzlinovou hmotu nalijte do přichytnutého výrobku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 20-30 minut.

### Čokoládová zmrzlina

100 g čokolády v celku  
300 ml šlehačky  
40 g cukru  
150 g jogurtu

Na drobně rozlámanou čokoládu, šlehačku a cukr vložte do jednoho hrnce a ohřejte za stálého míchání dokud se cukr a čokoláda nerozpustí.

Zamíchejte jogurt do ještě teplé čokoládové hmoty, následně nechte vše dobře vychladnout. Připravenou směs vlijte do výrobku zmrzliny.

Míchejte přibližně 15-20 minut.

### Stracciatellová zmrzlina

100 g bílé čokolády  
300 ml šlehačky  
60 g jogurtu  
40 g práškového cukru  
50 g nastrouhané čokolády

Bílou čokoládu a šlehačku vložte do jednoho hrnce. Zahřívajte za stálého míchání a čokoládu nechte rozpustit. Následně nechte ochladit. Připravenou směs vlijte do výrobku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 15-25 minut.

### Banánová zmrzlina

200 g banánů  
(asi 2 banány)  
80 g cukru  
100 ml mléka  
100 ml šlehačky  
1 polévková lžíce citrónové šťávy

Všechny uvedené přísady vzájemně promíchejte následně vlijte do výrobku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 20-30 minut.

### Zmrzlina z třešňového jogurtu

500 g třešňového jogurtu  
3 balení vanilkového cukru  
3 plátky bílé želatiny

Želatinu nechte změkčnout v dostatečně chladné vodě po dobu asi 15 minut, následně lehce vytlačte a zahřívajte v malém hrnci za stálého míchání, ale nevařte. Třešňový jogurt a vanilkový cukr rozmixujte v mixéru. Horkou želatinu přidejte do mixéru. Připravenou směs vlijte do výrobku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 15-25 minut.

### **Pistáciová zmrzlina**

100 g oloupaných pistácií  
1 balení vanilkového cukru  
90 g cukru  
200 ml mléka  
200 ml šlehačky  
3 plátky bílé želatiny

Smíchejte dohromady pistácie, vanilkový cukr, cukr, mléko a šlehačku, míchejte dokud nevznikne jednolitá hmota. Želatinu namočte na 15 min. do studené vody, potom ji lehce vymačkejte, a za stálého míchání ohřejte v malém hrnci. Nevařte ji. Horkou želatinu dejte do běžícího mixéru. Připravenou hmotou rychle naplňte výrobník zmrzliny.  
Míchejte přibližně 15-25 minut.

### **Citronový sorbet**

150 ml čerstvě vymačkané citronové šťávy  
200 ml vody  
170 ml cukru  
150 g jogurtu  
4 plátky bílé želatiny

Citronovou šťávu, vodu, cukr, jogurt rozmixujte. Želatinu nechte změkknout v dostatečně chladné vodě po dobu asi 15 minut. Následně lehce vytlačte a zahrňte v malém hrnci za stálého míchání. Nicméně nevařte. Horkou želatinu vložte do mixéru. Připravenou směs vlijte neprodleně do výrobníku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 40-50 minut.

### **Pomerančový sorbet**

Příprava viz citronový sorbet, avšak místo citronové šťávy použijte 100 ml čerstvě vytlačené pomerančové šťávy a 50 ml čerstvé citronové šťávy.

### **Jahodová zmrzlina**

250 g čerstvých jahod  
70 g cukru  
100 ml mléka  
100 ml šlehačky  
šťáva z 1/2 citrónu

Všechny uvedené přísady vzájemně promíchejte a vlijte do výrobníku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 20-30 minut.

### **Kivi zmrzlina**

400 g oloupaných a na čtvrtky rozkrájených kiwi (asi 5-6 kiwi)  
Šťávu z poloviny citrónu  
100 ml vody  
80 g cukru

Všechny uvedené přísady vzájemně promíchejte a vlijte do výrobníku zmrzliny.

Míchejte přibližně 20-30 minut.

### **Meruňková zmrzlina**

250 g okapaných meruňek z konzervy  
80 g cukru  
50 ml mléka  
50 ml máslového mléka  
100 g šlehačky

Všechny uvedené přísady vzájemně promíchejte a vlijte do výrobníku zmrzliny.

Míchejte přibližně 20-30 minut.

### **Čajová zmrzlina**

400 ml vody  
5 pytlíčků čaje  
140 g cukru  
2 čajové lžičky citronové šťávy  
150 g čerstvého sýra

Vodu přiveďte k varu, dovnitř vložte čajové pytlíčky a nechte 10 minut působit. Čajové pytlíčky vyjměte, přidejte citronovou šťávu a cukr a míchejte tak dlouho dokud se zcela nerozpustí. Následně nechte ochladit. Čerstvý sýr promíchejte s čajovým roztokem a směs vložte do výrobníku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte přibližně 30-40 minut.

### **Mokka zmrzlina**

300 ml studené kávy  
200 ml šlehačky  
80 g cukru  
1 špetka soli

Všechny uvedené přísady míchejte tak dlouho dokud se cukr úplně nerozpustí. Směs následně vlijte do výrobníku zmrzliny, který je již v chodu.

Míchejte asi 20-30 minut.

### **Tipy:**

Obzvlášť jednoduše a pohodlně lze směsi připravit s použitím přídavných přístrojů - mixéru, multí mixéru a lisu na citrusové plody.

Nejlépe chutná zmrzlina čerstvě připravená, dodatečně může být doplněna ovocem, polevami, šlehačkou nastrouhanou čokoládou atd...

Doporučuje se vložit nádobky či pohárky před servírováním na krátkou dobu do ledničky, aby se zmrzlina tak rychle neroztékala. Pokud byla zmrzlina vyrobena do zásoby a vložena do mrazničky je třeba ji ještě před servírováním nechat nějaký čas venku.

Doba přípravy může kolísat závislosti na teplotě zmrzlinové směsi  
množství zmrzlinové směsi  
teplotě chladičů  
teplotě, která je v místnosti kde se zmrzlina připravuje

Tyto recepty nejsou vhodné pro diabetiky. Příprava zmrzliny pro diabetiky vyžaduje změnu receptů.