

STOLLAR

BCI600 the Smart Scoop™
Ice Cream Machine



- LV LIETOŠANAS PAMĀCĪVA
- LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Stollar apzinās drošības svarīgumu, tāpēc izstrādā un ražo patēriņa preces, vispirms domājot par klientu drošību. Tomēr lūdzam būt uzmanīgiem, izmantojot elektrisku ierīci, un ievērot turpmāk minētos piesardzības pasākumus.

SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

Kad izmantojat elektriskas ierīces, noteikti ievērojiet drošības pamatprasības, ieskaitot turpmāk minētās.

- Rūpīgi izlasiet visas pamācības pirms ierīces darbināšanas pirmo reizi un saglabājiet turpmākām uzziņām.
- Noņemiet un pareizi atbrīvojieties no iesaiņojuma un reklāmas uzlīmēm, pirms Stollar Smart Scoop™ izmantosiet pirmo reizi.
- Lai nepieļautu mazu bērnu aizrīšanās un nosmakšanas risku, noņemiet un pareizi atbrīvojieties no ierīces strāvas vada spraudņa aizsardzības pārklāja.
- Nedarbiniet saldējuma pagatavotāju, kad tas novietots pie galda vai letes malas. Virsmai jābūt horizontālai, tīrai un sausai. Vibrācija maisīšanas laikā var izraisīt ierīces vieglu kustību.
- Nelieciet šo ierīci pie/uz karstas gāzes plīts, elektriska elementa vai tur, kur ierīce var pieskarties karstai cepeškrāsnij. Novietojiet ierīci vismaz 15 cm attālumā no sienas, lai nodrošinātu pareizu ventilāciju.
- Noteikti darbiniet saldējuma pagatavotāju uz stabilas virsmas.
- Nedarbiniet saldējuma pagatavotāju izlietnē.
- Pirms pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes un darbināšanas vienmēr pārliedzinieties, ka saldējuma pagatavotājs ir pareizi salikts. Izpildiet norādījumus šajā lietošanas pamācībā.
- Saldējuma pagatavotāju nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Darbināšanas laikā neaizklājiet saldējuma pagatavotāja ventilācijas atveres.
- Neievietojiet sastāvdaļas tieši saldējuma pagatavotāja nodalījumā. Sastāvdaļas ievietojiet tikai saldējuma traukā.
- Neuzglabājiet šajā ierīcē sprādzienbīstamus priekšmetus, piemēram, aerosola baloniņus ar uzliesmojošu propelentu.
- Pirms katras darbināšanas reizes pārliedzinieties, ka saldējuma pagatavotāja nodalījums ir tīrs, sauss un bez svešķermeņiem.
- Darbināšanas laikā nelieciet pirkstus vai plaukstu saldējuma pagatavotājā. Nepieskarieties kustīgajām daļām.
- Pārliedzinieties, ka saldējuma pagatavotājs ir izslēgts un pēc tam atvienots no maiņstrāvas rozetes, kad to nelietojat un pirms tīrīšanas.
- Neatstājiet ilgstoši saldējuma pagatavotāju ar noņemtu vāciņu.
- Ierīces virsmai un iekšpusei jābūt tīrai. Izpildiet tīrīšanas norādījumus šajā pamācībā.
- Izmantojiet tikai Stollar Smart Scoop™ komplektācijā iekļautos aksesuārus, nelietojiet citus.

SAGLABĀJIET ŠO LIETOŠANAS PAMĀCĪBU!

**BRĪDINĀJUMS**

Lai novēstu kompresora bojāšanu un nodrošinātu maksimāli efektīvu darbību, pēc pārvadāšanas novietojiet šo ierīci 12 stundas vertikālā stāvoklī.

PIEBILDE

Saldējuma pagatavotāju vienmēr novietojiet vertikāli un taisnā pozīcijā uz tā atbalsta paliktniem. Tas nodrošinās kompresora nevainojamu darbību.

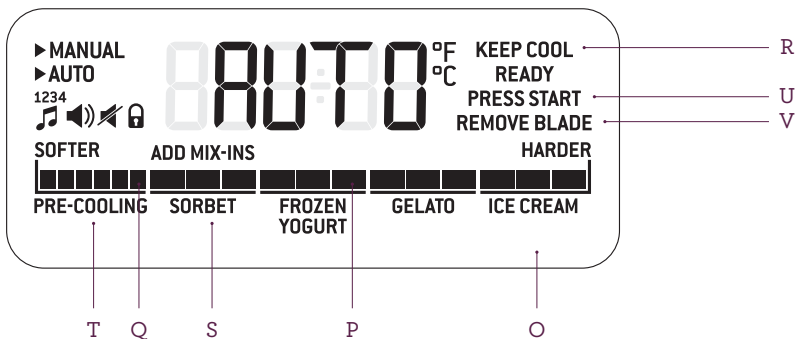
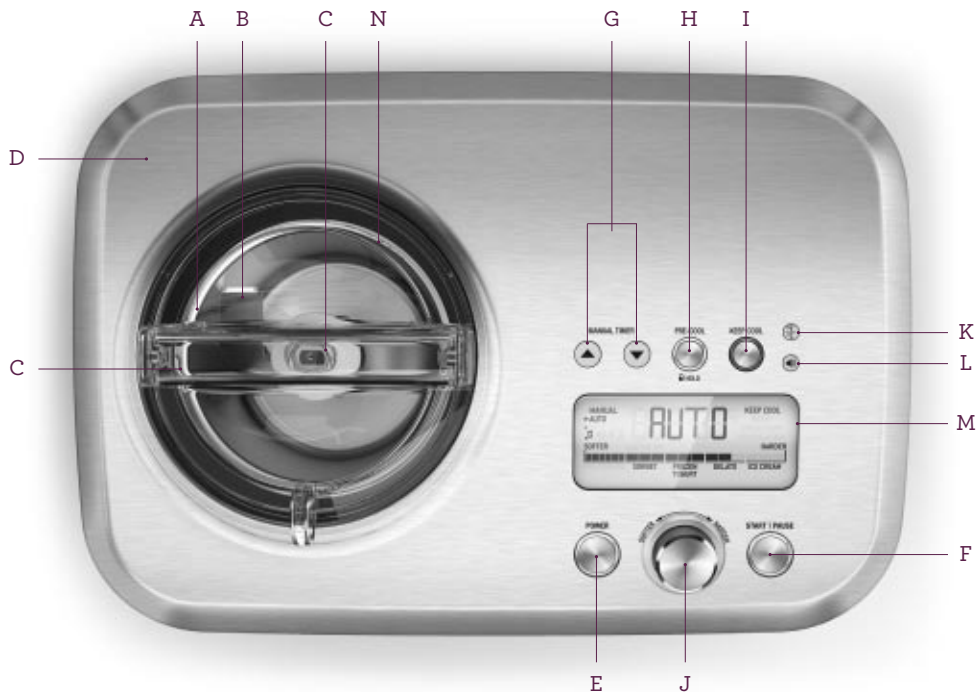
**SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU,
KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM**

- Pirms lietošanas pilnībā attīniet strāvas vadu.
- Lai novērstu strāvas trieciena risku, neieņemciēt strāvas vadu, tā spraudni vai ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas vadam nokarāties pāri letes vai galda malai, pieskarties karstai virsmai vai savīties.
- Šo ierīci drīkst izmantot mazi bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām un psihiskām spējām, bez nepieciešamās pieredzes un zināšanām, ja tās par ierīces drošu izmantošanu un pastāvošo risku apzināšanu atbilstoši apmācījusi par drošību atbildīga persona. Mazi bērni ir jāuzmana, lai viņi nespēlētos ar šo ierīci. Mazi bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Ieteicams regulāri pārbaudīt saldējuma pagatavotāju. Nelietojiet to, ja strāvas vads, tā spraudnis un pati ierīce ir bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā autorizētajā Stollar servisa centrā pārbaudei un/vai remontam.
- Visi apkopes darbi, izņemot tīrīšanu, jāveic autorizētā Stollar servisa centrā.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai sadzīvē. Nelietojiet to jebkādiem citiem nolūkiem, izņemot tai paredzētos. Nelietojiet to sauszemes un ūdens transportlīdzekļos, kad tie pārvietojas. Nelietojiet to ārpus telpām. Nepareiza izmantošana var radīt savainojumus.
- Ieteicams uzstādīt speciālo diferenciālo drošinātāju (drošības slēdzi papildu aizsardzībai, kad lietojat elektriskas ierīces). Ieteicams ierīces elektriskajā ķēdē uzstādīt drošības slēdzi, kuram noteiktā strāvas stipruma starpība nepārsniedz 30 mA. Konsultējieties ar elektriķi.

**IERĪCE PAREDZĒTA
TIKAI IZMANTOŠANAI SADZĪVĒ**

IEPAZĪSTIET

savu Stollar Smart Scoop™ saldējuma pagatavotāju



- A. Anodizēts saldējuma trauks ar parocīgai izņemšanai domātu rokturi. Nav paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā un to nedrīkst uzglabāt saldēšanas kamerā.
- B. Maisīšanas lāpstiņa, lai nokasītu paliekas no trauka sienīņām un maisītu saldējumu.
Piebilde: to nedrīkst uzglabāt saldēšanas kamerā*.
- C. Vāciņu var pacelt un atlikt atpakaļ 2 daļās.
- D. Nerūsējoša tērauda korpusis
- E. POWER taustiņš ieslēdz vai izslēdz saldējuma pagatavotāju.
- F. START | PAUSE sāk un pārtrauc deserta izveides procesu.
- G. Manuālais taimeris, lai izvēlētos laiku no 5 minūtēm līdz 180 minūtēm.
- H. PRE-COOL funkcija veic saldējuma pagatavotāja priekšsaldēšanu līdz temperatūrai no -10°C līdz -30°C.
- I. KEEP COOL funkcija desertu atdzesēs un maisīs līdz 3 stundām.
- J. Automātiskā taimera/cietības izvēles ritenis pārslēgs starp turpmāk minētajiem iestatījumiem: sorbets, sasaldēts jogurts, gelato vai saldējums. Pagrieziet riteni pa kreisi, lai iegūtu mīkstākas tekstūras desertus, vai pagrieziet pa labi, lai iegūtu cietākas tekstūras desertus.
- K. $\frac{OF}{C}$ taustiņš ļauj pārslēgt starp Celsija un Fārenheita temperatūras skalu.
- L. Skaņas signāla skaļuma izvēle starp skaļu, kļušu un izslēgtu skaņu.
- M. Rokturi paredzēti vienkāršai pacelšanai.
- N. Trauka nodalījums

SMART SCOOP™ DISPLEJS

- O. LCD vadības displejs parāda informāciju par funkcijas iestatījumu un dzesēšanas progresu.
- P. Cietības izvēles josla
- Q. Progresa indikatora josla
- R. KEEP COOL funkcija saldēto desertu atdzesēs un maisīs līdz 3 stundām.
- S. ADD MIX-INS mirgos, lai norādītu, kad pienācis laiks pievienot iecienītās piedevas.
- T. PRE-COOLING (priekšsaldēšana) norāda, ka kompresors ir ieslēgts un dzesē ierīci.
- U. PRESS START mirgo PRE-COOLING režīmā, lai norādītu, ka ierīce ir atdzesēta un gatava sākt maisīšanu.
- V. REMOVE BLADE aicinājums izņemt asmeni norāda, ka deserts ir pagatavots, un asmeni var izņemt no trauka.

AKSESUĀRI

- W. Anodizēts saldējuma trauks
- X. Lāpstiņa, lai noskrāpētu pārpalikumus no trauka sienīņām
- Y. Maisīšanas lāpstiņa
- Z. Pudeļu birste, lai vienkārši notīrītu maisīšanas lāpstiņu un trauku



W



X



Y



Z

* Daļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

STOLLAR SMART SCOOP™ SALDĒJUMA PAGATAVOTĀJA FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS

Automātiskajā režīmā sastāvdaļas tiek maisītas un saldētas līdz izvēlētajai/vēlamajai konsistencei. Izvēlieties vienu no četrām iepriekšiestatītajām funkcijām: sorbets, saldēts jogurts, gelato vai saldējums. Smart Scoop™ atskaņos skaņas signālu, kad ir gatavs.

MANUĀLAIS REŽĪMS

Saldējuma pagatavošanas laiku ir iespējams manuāli iestatīt atbilstoši receptēs paredzētajam laikam.

IEPRIEKŠIESTATĪTĀS FUNKCIJAS

Stollar Smart Scoop™ varat izvēlēties no četrām iepriekšiestatītajām funkcijām. Izvēlieties vienu no norādītajiem iestatījumiem: sorbets, saldēts jogurts, gelato vai saldējums.

PRIEKŠDZESĒŠANA

Saldējuma pagatavotāju ir ieteicams priekšdzēsēt, kad veidojat deserta sagatavi. Šī izvēlamā funkcija atdzēsēs ierīci apmēram līdz temperatūrai no -10 līdz -30°C, un tas parasti prasa aptuveni 5 - 10 minūtes.

KEEP COOL (SAGLABĀT VĒSU)

Kad iegūta deserta vēlamā konsistence, KEEP COOL režīms nepieļaus maisījuma kušanu. Kad ierīce ir iestatīta šajā režīmā, ņemiet vērā, ka kompresors darbosies ar pārtraukumiem, lai nodrošinātu deserta konsistenci.

BĒRNU PIEEJAS BLOKĒŠANA

Stollar Smart Scoop™ ir bērnu pieejas bloķēšanas režīms. Piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu **HOLD**, lai iestatītu bērnu pieejas bloķēšanas režīmu. Lai atceltu šo režīmu, vēlreiz piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu šo taustiņu.

ADD MIX-INS (PIEVENOT PIEDEVAS)

Piedevas, piemēram, šokolādes skaidiņas, svaigus augļus un garšvielas var vienkārši pievienot pa aizmugurējo vāciņu. Saldējuma pagatavotājs atskaņos skaņas signālu, un ADD MIX-INS mirgos, lai norādītu, ka pienācis laiks pievienot iecienītās piedevas!

SKAŅA

Saldējuma pagatavotājs atskaņo brīdinājuma signālu, kad saldējums ir gatavs. Šo brīdinājuma signālu var iestatīt uz: skaļš, kluss vai bez skaņas.

DARBINĀŠANA

Stollar Smart Scoop™ saldējuma pagatavotājs

BRĪDINĀJUMS

Saldējuma pagatavotājā ir kompresors, kuram vienmēr **JĀBŪT** vertikālā stāvoklī. Vienmēr uzglabājiet ierīci uz tās paliktņiem, nekādā gadījumā neuzglabājiet uz citas virsmas.

PIRMS IZMANTOŠANAS PIRMO REIZI

Ierīces sagatavošana

Noņemiet no saldējuma pagatavotāja visas piestiprinātās uzlīmes un iesaiņojuma materiālus un atbrīvojieties no tiem. Pirms atbrīvošanās no iesaiņojuma pārlicinieties, ka izņēmat visas daļas un aksesuārus.

Noņemiet vāciņu, izņemiet no ierīces saldējuma trauku un maisīšanas lāpstiņu. Notīriet šīs daļas un aksesuārus, izmantojot karstu ziepjūdeni, un rūpīgi nosusiniet. Pārlicinieties, ka visas daļas ir pilnīgi sausas.

PIEBILDE

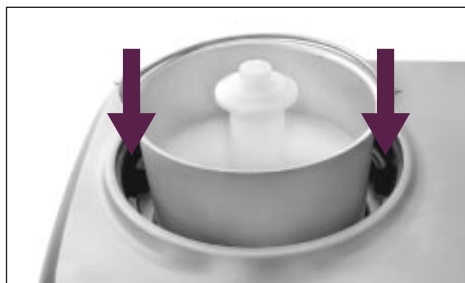
Pirms sastāvdaļu pievienošanas noteikti ievietojiet traukā maisīšanas lāpstiņu. Tādējādi sastāvdaļas neielīs saldējuma pagatavotāja nodalījumā.



IZMANTOŠANA PIRMO REIZI

Sākotnējās darbības

- Ievietojiet traukā maisīšanas lāpstiņu.
- Ievietojiet traukā sastāvdaļas receptē norādītajā secībā.
- Ievietojiet saldējuma trauku saldējuma pagatavotāja nodalījumā.



- Saldējuma pagatavotāja nodalījumā ir 2 gropes. Ievietojot trauku tā, lai trauka roktura eņģe atrastos šajās gropēs.
- Pirms saldējuma trauka ievietošanas saldējuma pagatavotāja nodalījumā pārlicinieties, ka nodalījums un trauka ārpusē ir pilnīgi sausi.

PIEBILDE

Lai nodrošinātu sastāvdaļu sajaukšanu, ir svarīgi, lai maisīšanas lāpstiņa būtu pareizi novietota uz piedziņas vārpstas.



1. Lai vāciņu fiksētu paredzētajā vietā, novietojiet vāciņa rokturi atbilstoši savietošanas shēmai, pagriežot pulksteņa rādītāju kustības virzienā līdz **LOCK ▼** pozīcijai.
2. Piespiediet **POWER** taustiņu, lai ieslēgtu ierīci.
3. Pagrieziet cietības izvēles riteni uz izvēlēto desertu. Piespiediet **START | PAUSE** taustiņu, lai sāktu maisīšanas procesu. Pagājušais laiks tiek atainots LCD displejā.
4. Smart Scoop™ atskaņos skaņas signālu, kad deserts sasniedzis vēlamu konsistenci.

PRE-COOL (PRIEKŠDZESĒŠANA)

PIEBILDE

PRE-COOL funkciju var darbināt tikai gaidīšanas režīmā pirms **START | PAUSE** taustiņa piespiešanas.

- a) **PRE-COOL** pazemina saldējuma pagatavotāja temperatūru, lai samazinātu deserta pagatavošanas laiku. Tā ir izvēles funkcija un lieliski piemērota izmantošanai, kamēr pagatavojat saldējuma masu pirms maisīšanas.
- b) Lai izvēlētos priekšdzesēšanas funkciju, piespiediet **PRE-COOL** taustiņu. Taustiņa apmales izgaismojums mainīsies no baltās uz sarkano krāsu, lai norādītu, ka ierīce ir **PRE-COOL** režīmā.
Šajā režīmā ierīce tiek priekšdzesēta apmēram līdz temperatūrai no -10°C līdz -30°C , darbojoties apmēram 5 – 10 minūtes. LCD ekrānā izgaismosies **READY** un mirgos **PRESS START**, kad saldējuma pagatavotājs ir sasniedzis optimālo temperatūru. Maisīšanas lāpstiņa sāks griezties apmēram pēc 15 minūtēm, taču nesāks pagatavot saldēto desertu, ja nav piespiests **START | PAUSE** taustiņš.
Šajā funkcijā LCD ekrānā atainosies temperatūra, izgaismosies **PRE-COOLING** un ritināsies progressa indikators, lai norādītu, ka ierīcē iestatīts šis režīms.
- c) **PRE-COOL** pārslēgsies atpakaļ gaidīšanas režīmā pēc 20 minūtēm vai šo režīmu var izslēgt, vēlreiz piespiežot **PRE-COOL** taustiņu vai piespiežot **START | PAUSE** taustiņu, kas atceļ priekšdzesēšanas režīmu.

PIEBILDE

START | PAUSE taustiņu būs nepieciešams piespiest, lai pēc priekšdzesēšanas sāktu maisīšanas procesu.

PIEBILDE

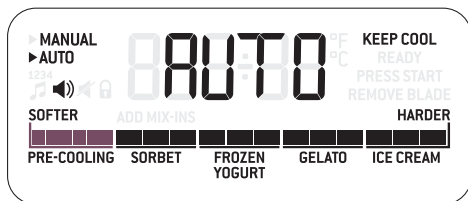
Ņemiet vērā, ka **PRE-COOL** režīms nav pieejams pēc **START | PAUSE** taustiņa piespiešanas. Nodzisis **PRE-COOL** taustiņa apmales izgaismojums.

AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS

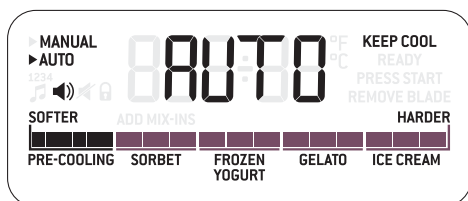
Darbību sākšana

Pilnībā attiniet strāvas vadu un ievietojiet tā spraudni 230/240 V sprieguma maiņstrāvas rozetē.

Piespiediet POWER taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. POWER taustiņš izgaismosies baltā krāsā. LCD ekrānā atainosies AUTO. Tiks izgaismota arī progresa un cietības josla. LCD ekrānā bultai jābūt vērstai pret AUTO, lai norādītu aktivizēto režīmu. Lai pārliecinātos, ka ierīce ir automātiskajā režīmā, pagrieziet cietības riteņi.



Izcelts progresa indikators



Izcelts cietības indikators

CIETĪBAS IZVĒLE

Lai izvēlētos nepieciešamo cietību, pagrieziet cietības riteņi pa kreisi vai pa labi. Pagrieziet pa kreisi, lai iegūtu mīkstākus saldētus desertus, piemēram, sorbetu, un pagrieziet pa labi, lai iegūtu cietākus desertus, piemēram, saldējumu.



KEEP COOL/AUTOMĀTISKAIS REŽĪMS

KEEP COOL funkcija saldētu desertu dzesēs un maisīs līdz 3 stundām. Sarkanā krāsā izgaismosies taustiņa apmale, un LCD ekrānā atainosies KEEP COOL, kad izvēlēta šī funkcija. Tā darbojas, samaisot maisījumu līdz izvēlētajai cietībai un, kad nepieciešamā cietība ir iegūta, kompresors kopā ar maisīšanas lāpstiņu ieslēgsies un izslēgsies impulsu režīmā, lai saglabātu šo konsistenci.

Maisīšanas lāpstiņa darbosies tikai tad, ja ierīce konstatē, ka deserts ir atkusis zem izvēlētas konsistences. Jebkurā laikā varat KEEP COOL funkciju ieslēgt un izslēgt.

PIEBILDE

Kad Smart Scoop™ ir pārslēgts KEEP COOL režīmā, kompresors un motors pakāpeniski ieslēgsies, lai pārbaudītu deserta konsistenci.

SASTĀVDAĻU PIEVIENOŠANA UN DARBĪBU SĀKŠANA

- Pārliecinieties, ka maisīšanas lāpstiņa, trauks un saldējuma pagatavotāja nodaļējums ir tīri. Ievietojiet maisīšanas lāpstiņu traukā pirms sastāvdaļu pievienošanas.
- Pievienojiet sastāvdaļas saldējuma traukā, kā norādīts receptēs. Notīriet sastāvdaļu pārpalikumus no trauka apmales.





- c) Ievietojiet trauku, to nolaižot nepieciešamajā pozīcijā, lai trauka roktura eņģes atrastos nodalījuma gropēs. Lai nodrošinātu maisīšanas lāpstiņas pareizu darbību, ir svarīgi, lai maisīšanas lāpstiņa būtu pareizi uzmontēta uz piedziņas vārpstas.
- d) Novietojiet vāciņu uz saldējuma trauka. Nav ieteicams vāciņu atvērt darbināšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Ja nepieciešams pievienot piedevas, atveriet mazāko vāciņu.
- e) Lai sāktu pagatavot desertu, piespiediet START | PAUSE. Progresā indikatora rītiņš, lai parādītu, ka ierīce darbojas. Saldējuma pagatavotājam jāsāk dzesēšana un maisīšana līdz vēlamajam iestatījumam. Kad deserts sāk sasalt, cietības izvēles joslas indikatori pārvietosies līdz izvēlētajam desertam. Iespējams, paies laiks, līdz indikatori izgaismosies. Displeja rādījumi pārslēgsies starp pagājušo laiku un pašreizējo temperatūru, līdz kurai ierīce atdzesē. Progresā indikatora josla rītiņš, līdz sasniedz pirmo cietības joslas segmentu. Cietības joslas indikācija pārvietosies līdz izvēlētajam deserta iestatījumam. Mirgošana beigsies, kad sasniegta vēlamā konsistence.
- f) Kad sasniegts vēlamais iestatījums, kompresors un motors pārtrauks darboties, un READY izgaismosies LCD displejā. Skaņas signāls/ mūzika skanēs, lai norādītu, ka deserts ir gatavs.

MANUĀLAIS REŽĪMS

Darbību sākšana

Pilnībā attīniet strāvas vadu un ievietojiet tā spraudni 230/240 V sprieguma maiņstrāvas rozetē.

Piespiediet POWER taustiņu, lai ieslēgtu ierīci. POWER taustiņš izgaismosies baltā krāsā. LCD ekrānā sākuma iestatījumā atainosies AUTO režīms un izvēles josla. Saldējuma pagatavotājs un LCD ekrāns vienmēr atgriezīsies pie pēdējās izmantotās programmas vai iestatījuma.

Pārliecinieties, ka ierīce ir manuālajā režīmā, piespiežot MANUAL TIMER bultas   taustiņus. Atainosies laiks, un bultai jābūt vērstai pret MANUAL ekrāna kreisajā pusē.

Lai mainītu maisīšanu un saldēšanu paredzēto laiku, piespiediet vienu no manuālā taimera bultas taustiņiem. Saldējumam maisīšanai un saldēšanai nepieciešams vidēji apmēram 50 minūtes.

CIETĪBAS IZVĒLE



Tā nav pieejama manuālajā režīmā.



KEEP COOL FUNKCIJA MANUĀLAJĀ REŽĪMĀ

KEEP COOL funkcija saldēto desertu dzesēs un maisis izvēlēto ierīces darbības laiku. Taustiņa apmāle izgaismosies sarkanā krāsā, un LCD ekrānā atainosies KEEP COOL, kad ir izvēlēta šī funkcija. Maisīšanas lāpstiņa darbosies tikai tad, ja ierīce nosaka, ka deserts ir atkusis zem iepriekšnoteiktās konsistences.

SASTĀVDAĻU PIEVIENOŠANA UN DARBĪBU SĀKŠANA

- Iestatiet nepieciešamo laiku, piespiežot MANUAL TIMER taustiņus ar bultu uz augšu vai uz leju  .
- Ievietojiet nodalījumā trauku un maisīšanas lāpstiņu. Pievienojiet sastāvdaļas.
- Piespiediet START | PAUSE taustiņu, lai sāktos saldējuma pagatavošanas process. Sarkanā krāsā izgaismosies šī taustiņa apmāle, lai norādītu, ka taustiņš ir izvēlēts, un ierīce ir sākusi deserta pagatavošanas procesu.
- Kad pagājis nepieciešamais laiks, kompresors un motors pārtrauks darboties, un READY izgaismosies LCD displejā.
- Ja cikla laikā piespiežat START | PAUSE taustiņu, process tiks apturēts. Lai atsāktu procesu, vēlreiz piespiediet taustiņu.
- Ja nepieciešams atiestatīt taimerī, piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu START | PAUSE taustiņu, un šī darbība atiestatīs taimerī.
- Taimerī varat noregulēt jebkurā laikā.


SMART SCOOP™ DISPLEJS

LCD ekrāns pārslēgsies starp atpakaļ skaitīšanas taimera un temperatūras rādījumiem.

SKAĻUMA FUNKCIJA

Stollar Smart Scoop™ atskaņo skaņas signālu, lai norādītu, ka sasaldētais deserts ir gatavs. Skaņas signāla funkcijas iestatījums ir skaļš, kluss un bez skaņas.

TEMPERATŪRAS/ MĒRVENĪBU FUNKCIJA

Stollar Smart Scoop™ iekļauta temperatūras un mērvienību funkcija. Vienreiz piespiediet, lai atainotu temperatūru, un vēlreiz piespiediet , lai mainītu mērvienību starp Celsija un Fārenheita skalu.

RŪPNĪCAS SĀKOTNĒJO IESTATĪJUMU ATJAUNOŠANA

Lai atjaunotu rūpnīcā noteiktos sākotnējos iestatījumus, piespiediet un 5 sekundes turiet piespiestu KEEP COOL taustiņu. To iespējams veikt tikai gaidīšanas režīmā.

PADOMI LABĀKAI SALDĒJUMA PAGATAVOŠANAI

- Ņemiet vērā, ka saldētu desertu pagatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no istabas temperatūras, sastāvdaļu temperatūras un ierīces priekšdzesēšanas. Ņemiet vērā – jo aukstākas sastāvdaļas, jo ātrāka saldējuma pagatavošana. Parasti saldējuma pagatavošana prasa apmēram 50 minūtes.
- Kad pagatavojat angļu krēmu un receptes, kurās paredzēta sastāvdaļu karsēšana, vienmēr ieteicams šo darbību veikt iepriekšējā dienā. Vai arī atdzesējiet sastāvdaļas vismaz 4 stundas pirms saldējuma pagatavošanas.
- Vienmēr sastāvdaļas pievienojiet traukā pirms tā ievietošanas saldējuma pagatavotājā.
- Šajā lietošanas pamācībā norādītajās receptēs tiek izmantotas sastāvdaļas, piemēram, saldais krējums, piens, olas un cukurs. Šīs sastāvdaļas var aizvietot ar līdzīgām sastāvdaļām atbilstoši gaumei vai diētai. Ņemiet vērā, ka garša un tekstūra atšķirsies, ja izmantojat dažādas sastāvdaļas.
- Lielākā daļa deserta masu izpletīsies maisīšanas un saldēšanas procesa laikā. Visi šajā lietošanas pamācībā norādītie maisījumi radīs apmēram 1 litru saldēta deserta, ja nav norādīts savādāk. Ja izmantojat saldējuma maisījumus no citām receptēm, nepārsniedziet sastāvdaļu masas 700 ml, lai atļautu izplešanos.
- Alkohols palēnina saldēšanas procesu. Ieteicams alkoholu pieliet saldējuma pagatavošanas procesa beigās.
- Pagatavotā saldētā deserta konsistence ir biezs maisījums. Ņemiet vērā – ja pasniegsiet konusveida glāzēs vai uz šķīvjiem, ieteicams pirms pasniegšanas saldējumu 2 stundas atstāt saldēšanas kamerā.
- Kad saldēto desertu uzglabāsiet saldēšanas kamerā, pārliecinieties, ka tvertne ir hermētiski noslēgta. Tas novērsīs ledu kristālu rašanos. Šim nolūkam derēs arī cepamā papīra vai pergamentpapīra loksnes uzlikšana uz saldētā deserta.

PIEBILDE

Neievietojiet saldējuma trauku saldēšanas kamerā.

- Saldētos desertus vislabāk apēst vienas nedēļas laikā pēc samaisīšanas, taču var saglabāt līdz 2 nedēļām.
- Ja desertu pasniegsiet no saldēšanas kameras, vislabāk atstāt desertu istabas temperatūrā 5 – 10 minūtes pirms pasniegšanas.

ANĢĻU KRĒMA PAGATAVOŠANAS PADŌMI (OLU KRĒMA MASA)

- Tradicionāli krēmīgas tekstūras saldējums tiek pagatavots no angļu krēma, olu krēma masas. Turpmāk norādīti padomi, kā iegūt lielisku angļu krēmu.
- Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas ir svaigas.
- Olu krēma masas pagatavošanai vislabāk izmantot olas istabas temperatūrā. Receptēs tiek izmantotas olas, kuru minimālais svars ir 59 g.
- Pirms pagatavošanas sākšanas noteikti izmēriet visas sastāvdaļas un sagatavojiet tās.
- Izmantojot stieplu putotāju vai elektrisko rokas putotāju, sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs.
- Angļu krēma pagatavošanā izmantojiet kastrolī ar biezu dibenu.
- Karsējot saldo krējumu/pienu, uzmanieties, lai tas nevērītos. Laba norāde, kad pārtraukt saldā krējuma/piena karsēšanu, ir mazu burbuļu parādīšanās ap saldā krējuma/piena malām.
- Kamēr notiek saldā krējuma/piena maisījuma karsēšana, sāciet saputo cukuru un olas. Ja to darīsiet pēc saldā krējuma/piena maisījuma karsēšanas, iespējams, saldais krējums/piens pārkarīs un sarecēs.

- Maisījums ir nepārtraukti jāmaisā ar koka karoti, līdz tas kļūst biezs. Vislabāk piemērota plakana koka karote. Lai pārbaudītu, izmantojot karotes aizmuguri, iemērciet karoti angļu krēmā. Paveiciet pirkstu pa maisījumu karotes aizmugurē. Ja paliek pirksta atstātā sliede, maisījums ir pietiekami biezs. Nekavējoties izņemiet maisījumu.
- Ja notikusi maisījuma sarecēšana vai sakupšana, karstums ir pārāk liels. Ja maisījums ir sarecējis, nepieciešams vēlreiz sākt no sākuma.
- Karsēšanas laikā neatstājiet angļu krēmu bez uzraudzības.
- Angļu krēma sabiezēšana prasīs 5 – 15 minūtes atkarībā no sastāvdaļu daudzuma utt.
- Noteikti ļaujiet maisījumam atdzist istabas temperatūrā, laiku pa laikam samaisot, lai paātrinātu atdzišanu, līdz nav redzams tvaiks no maisījuma. Kad maisījums ir atdzisis, ievietojiet to ledusskapī, līdz tas ir kļuvis auksts.
- Novietojiet pārtikas plēvi tieši uz angļu krēma, lai novērstu garozas rašanos.
- Lai ātri atdzesētu maisījumu, to var ieliet metāla traukā, un trauku ievietot ledus vannā, pastāvīgi maisot, līdz auksts.

SVARĪGIE PRODUKTI

Varat vienkārši pagatavot saldējumu mājās, un parasta vaniļas saldējuma iegūšanai nepieciešami ikdienišķi virtuvē atrodami produkti.

OLAS

Visas šajā pamācībā izmantotās receptes tika izmēģinātas, izmantojot standarta olas, kuru minimālais svars ir 59 g. Ola piešķir saldējumam apjomu, kā arī stabilitāti un emulgē maisījumu. Olas dzeltenums satur lecitīnu, kas darbojas kā emulgators, lai saistītos ar tauku pilieniem.

PIEBILDE

Nelietojiet vecas olas, sevišķi tad, ja nekarsējat maisījumu. Grūtniecēm nav ieteicams ēst saldējumu, kura sastāvā ir jēlas olas.

ČUKURS

Visās receptēs tika izmantots pūdercukurs, jo tas viegli izšķīst un samazina kristalizāciju (lielu ledus kristālu rašanos).

Pūdercukura vietā iespējams izmantot parasto balto cukuru, taču tas izšķīdis nedaudz lēnāk.

Runājot par cukuru saldējumā, lielāks cukura daudzums parasti pazeminās ūdens sasaldēšanas temperatūru maisījumā, tādējādi neļaujot saldētam desertam izveidot lielu cietu gabalu, ko ir grūti sadalīt.

PIENS

Pilnpiens tika izmantots visās ar pienu saistītajās receptēs. To iespējams aizvietot ar pienu, kam ir mazāks tauku saturs, taču netiks iegūts identisks rezultāts. Pienu ar zemu tauku saturu izmantojiet kā aizvietotāju tikai tajās receptēs, kur nav nepieciešama karsēšana. Pastāv lielāka iespēja, ka karsēšanas laikā piens ar zemu tauku saturu sarecēs.

SALDAIS KRĒJUMS

Saldais krējums tika izmantots visās receptēs. Krējums piešķir saldējumam treknumu un vienmērīgāku tekstūru.

Iespējams aizvietot ar stindzināto saldo krējumu. Saldajam krējumam, kas ir stindzināts, parasti ir piedevas, piemēram, želatīns (dzīvnieku izcelsmes), lai krējumu stindzinātu un paildzinātu tā derīguma laiku.

Iespējams, aizvietot ar saldo krējumu, kam ir pazemināts tauku saturs – taču tikai tām receptēm, kurām nav nepieciešama karsēšana, jo pastāv lielāka iespēja krējuma ar zemu tauku saturu sarecēšanai karsēšanas laikā.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Smart Scoop™ saldējuma pagatavotājs

Pārliecinieties, ka saldējuma pagatavotājs ir izslēgts, piespiežot POWER taustiņu. Saldējuma pagatavotājs ir izslēgts, kad START | PAUSE taustiņa LED vairs neizgaismojas sarkanā krāsā. Atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes. Pirms ierīces izjaukšanas un tīrīšanas ļaujiet saldējuma pagatavotāja kompresoram pilnībā atdzist.

NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA KORPUSA TĪRĪŠANA

1. Ar mīkstu mitru drāniņu noslaukiet nerūsējošā tērauda korpusu un LCD ekrānu. Netīriet LCD ekrānu ar sausu papīra dvieļi vai drēbi, un nelietojiet abrazīvu tīrītāju vai metāla birsti, lai notīrītu jebkuru saldējuma pagatavotāja daļu, jo tie saskrāpēs virsmu.

PIEBILDE

Nekādā gadījumā nemērciet nerūsējošā tērauda korpusu ūdenī, kā arī neievietojiet to trauku mazgājamā mašīnā. Nepieļaujiet ūdens vai tīrīšanas līdzekļu iekļūšanu zem taustiņiem vai LCD ekrāna vadības paneli.

PIEBILDE

Lai iztīrītu saldējuma pagatavotāja nodalījumu, pārliecinieties, ka ierīce ir istabas temperatūrā. Nomazgājiet ar ziepjūdeni un notīriet ar mīkstu mitru drāniņu.

2. Ja iekšējā nodalījumā ielijis krējums, piens, šokolāde u. tml., uzmanīgi iztīriet ar mīkstu mitru drāniņu.
3. Pirms strāvas vada spraudņa pieslēgšanas pie maiņstrāvas rozetes ļaujiet visām virsmām pilnībā nožūt.

VĀCIŅA NOTĪRĪŠANA

1. Vāciņu var notīrīt siltā ziepjūdenī, izmantojot mīkstu sūkli. Nelietojiet abrazīvu tīrītāju vai metāla birsti, jo tie saskrāpēs virsmu. Pirms ievietošanas saldētāja pagatavotājā ļaujiet visām virsmām pilnībā nožūt.

SALDĒJUMA TRAUKA TĪRĪŠANA

1. Piepildiet līdz pusei saldējuma trauku ar siltu ziepjūdeni. Varat izmantot neabrazīvu šķidru tīrītāju vai vāju aerosola šķidrumu. Ļaujiet nostāvēt 10 – 20 minūtes.

PIEBILDE

Saldējuma trauku **NEDRĪKST** mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



MAISIŠANAS LĀPSTIŅAS TĪRĪŠANA

1. Nomazgājiet maisīšanas lāpstiņu siltā ziepjūdenī. Komplektācijā iekļauto pudeles birsti ievietojiet maisīšanas lāpstiņas centrālajā daļā, lai iztīrītu visas saldējuma paliekas.
2. Pirms saldējuma pagatavotāja samontēšanas ļaujiet visām virsmām pilnībā nožūt.

PIEBILDE

Maisīšanas lāpstiņu un vāciņu drīkst mazgāt **TIKAI** trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā.


UZGLABĀŠANA

1. Pārliecinieties, ka saldējuma pagatavotājs ir **IZSLĒGTS**. Atvienojiet strāvas vada spraudni no maiņstrāvas rozetes.
2. Pārliecinieties, ka saldējuma pagatavotājs un visi aksesuāri ir pilnīgi tīri un sausi.
3. Ievietojiet nodalījumā saldējuma trauku un maisīšanas lāpstiņu.
4. Pārliecinieties, ka vāciņš ir uzlikts.
5. Uzglabājiet ierīci uz līdzenas virsmas vertikālā stāvoklī uz tās atbalsta paliktņiem. Neko nelieciet uz saldējuma pagatavotāja.

KĻŪMJU NOVĒRŠANA

Stollar Smart Scoop™ saldējuma pagatavotājs

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Saldējums nesasalst	<ul style="list-style-type: none"> Nepieciešams piespiest START PAUSE taustiņu. Vai saldējumā pievienots alkohols? Alkohols pievienots pārāk daudz vai pārāk ātri. Pārliecinieties, ka ap saldējuma pagatavotāju ir pietiekama brīva vieta adekvātas ventilācijas nodrošināšanai. Ieteicams, lai starp saldējuma pagatavotāju un tuvējām cietajām virsmām būtu vismaz 15 cm brīva vieta.
Nekustās maisīšanas lāpstiņa	<ul style="list-style-type: none"> Maisīšanas lāpstiņa nekustēsies, ja priekšdzēsēšanas funkcija ir izvēlēta pirmajām 5 minūtēm. Pārbaudiet, vai centrālā vārpsta ir pareizi ievietota plastmasas maisīšanas lāpstiņā; ja centrālā vārpsta nekustās, iespējams, radusies ierīces kļūme – sazinieties ar Stollar klientu apkalpošanas dienestu.
Vāciņš nefiksējas paredzētajā vietā	<ul style="list-style-type: none"> Maisīšanas lāpstiņa un trauks nav pareizi novietoti – pārliecinieties, ka trauka rokturis atrodas gropēs, un maisīšanas lāpstiņa ir pareizi ievietota.
Saldētais deserts nav sasalis norādītajā laikā	<ul style="list-style-type: none"> Deserta maisījums bija pārāk karsts, kad to ievietojāt saldējuma traukā, izmantojot manuāli iestatīto laiku. Atšķirīgas sastāvdaļas un daudzums ietekmēs sasaldēšanas laiku. Dodiet vairāk laika, ja izmantojat tādas sastāvdaļas, kā, piemēram, olas/alkoholu.
Pēc maisīšanas nevar izņemt trauku	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, sastāvdaļas no trauka ir izšļakstījušās nodalījumā. Izslēdziet ierīci un atstājiet 10 – 20 minūtes, lai atkausētu saldējumu. Tad izņemiet trauku un izslaukiet saldējuma pagatavotāja iekšējo nodalījumu.
Kā varu pagatavot mīkstu saldējumu?	<ul style="list-style-type: none"> Saldētie deserti cietības indikatora joslā ir domāti tikai kā norādes. Mēģiniet pagatavot mīkstu saldējumu, izmantojot sorbeta iestatījumu. Ja saldējums ir nepietiekami ciets, varat iestatīt lielāku cietību.
Es vēlos vēl cietāku saldējumu!	<ul style="list-style-type: none"> Izņemiet saldējumu no trauka, ielieciet citā hermētiski noslēdzamā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā 1 – 2 stundas vai līdz vēlamās cietības iegūšanai.

PROBLĒMA	VIENKĀRŠS RISINĀJUMS
Vai varu ievietot piedevas olu krēma masā?	<ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet piedevas procesa beigās, kad aicināti. Piebilde: bieži sastāvdaļas, piemēram, augļi, var izjukt maisīšanas procesa laikā, ja tās pievieno pārāk agri.
Saldējuma pagatavotājs vibrē īsu laiku	<ul style="list-style-type: none"> Iekšējais kompresors ir uzstādīts uz īpašiem gumijas paliktņiem, lai darbināšanas laikā samazinātu troksni un vibrāciju. Kad dzesēšana nav nepieciešama, kompresors automātiski izslēdzas, un neliela vibrēšana 1 - 2 sekundes ir normāla parādība.
Nedarbojas taustiņi	<ul style="list-style-type: none"> Iespējams, aktivizēta bērnu pieejas bloķēšana. Lai atceltu bloķēšanu, piespiediet un 2 sekundes turiet piespiestu  HOLD taustiņu.
Saldējuma pagatavotāja atmiņā nesaglabājas pēdējais veiktais iestatījums	<ul style="list-style-type: none"> Iekšējais dators iestatījumus saglabās atmiņā tikai pēc START PAUSE aktivizēšanas.
Temperatūras rādījumi atainoti pēc Fārenheita skalas	<ul style="list-style-type: none"> Piespiediet $\frac{°F}{°C}$ taustiņu, lai mainītu temperatūras mērvienības.
Saldējums netiek maisīts, taču kompresors ir ieslēgts	<ul style="list-style-type: none"> Aktivizēta PRE-COOL funkcija. Lai paildzinātu kompresora mūžu, tam ir taimeris. Pagaidiet līdz 3 minūtēm, lai aktivizētos kompresors.
Saldējums ir ar ledu. Kāpēc?	<ul style="list-style-type: none"> Dažos desertos ir lielāks ūdens saturs, kas maisījumu padarīs ar lielāku ledus daudzumu.
Es izņemu saldējumu no saldēšanas kameras, un tas ir ļoti ciets. Kāpēc?	<ul style="list-style-type: none"> Mājās pagatavotais saldējums vienmēr būs cietāks nekā veikalā nopirktais, jo tajā ir mazāk gaisa. Ieteicams saldējumu izņemt no kameras 5 - 10 minūtes pirms pasniegšanas.
Vai varu ievietot saldējuma trauku saldēšanas kamerā?	<ul style="list-style-type: none"> Nav ieteicams saldējuma trauku ievietot saldēšanas kamerā, jo saldējums sasals ciets un to būs ļoti grūti sadalīt. Nelietojiet asus vai metāla rīkus, lai saldējuma gabalus izņemtu no trauka, jo tie var saskrāpēt pārklājumu.

RECEPTES

PARASTS VANIĻAS SALDĒJUMS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

2 glāzes saldā krējuma

1 glāze piena

1 vaniļas pāksts, sadalīta un sēkliņas nokasītas, vai 1 tējkarote vaniļas ekstrakta

5 olu dzeltenumi

½ glāzes cukura

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet krējumu, pienu un ievietojiet vaniļas pāksti un sēkliņas vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz maisījums tikko sāk vārīties.
2. Vienlaikus traukā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Izņemiet vaniļas pāksti no krējuma maisījuma un lēni ieputojiet krējumu olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī un vēlreiz ielejiet tajā maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti samaisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biežāks un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un labi atdzesējiet ledusskapī.
5. Ielejiet maisījumu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotāju uz vēlamo iestatījumu un maisiet.
6. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētā tvētnē un uzglabājiet saldējamā kamerā līdz vienai nedēļai.

ŠOKOLĀDES SALDĒJUMS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

2 glāzes saldā krējuma

½ glāzes piena

180 g augstas kvalitātes tumšās šokolādes, sakapātas

5 olu dzeltenumi

½ glāzes pūdercukura

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet krējumu, pienu un ieberiet šokolādi vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet un maisiet, līdz maisījums tikko sāk vārīties.
2. Tikmēr bļodā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Tiklīdz šokolādes maisījums ir karsts, lēni ieputojiet šokolādi olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis. Atdzesēto maisījumu ielejiet saldējuma traukā.
5. Iestatiet saldējuma pagatavotāju uz nepieciešamo iestatījumu un maisiet.

PADOMS

Lai būtu vairāk šokolādes našķa, pievienojiet ¼ glāzes sarīvētas tumšās šokolādes, kad ierīce nosaka pievienot piederības.

6. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvētnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

ĀTRI PAGATAVOJAMĀS VANIĻAS SALDĒJUMS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 1 glāze treknā saldā krējuma
- 1¼ glāzes pilnpiena
- ¾ glāzes saldināta kondensēta piens
- 1 tējkarote vaniļas ekstrakta

PAGATAVOŠANA

- Ielejiet krējumu, pienu un ievietojiet vaniļu lielā krūzē un samaisiet. Atdzesējiet ledusskapī, līdz maisījums ir kļuvis auksts.
- Ielejiet maisījumu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotāju uz vēlamo iestatījumu un maisiet.
- Kad maisījums ir sasaldēts, pārlieciet to saldēšanas kamerai paredzētā tvertnē un uzglabājiet saldējamā kamerā līdz vienai nedēļai.

ĀBOLU PĪRĀGS AR SALDĒJUMU

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 1¼ glāzes saldā krējuma
- ¾ glāzes piens
- ½ glāzes saldināta kondensēta piens
- ¼ tējkarotes malta kanēļa

ĀBOLU MAISIJUMS

SASTĀVDAĻAS

- 1 „Granny Smith” šķirnes ābols, nomizots, bez serdes un sagriezts plānās šķēlēs
- 2 ēdamkarotes pūdercukura
- 1 ēdamkarote ūdens

PĪRĀGS

SASTĀVDAĻAS

- ¼ glāzes parasto miltu
- 2 ēdamkarotes miksta brūnā cukura
- 1/4 tējkarotes cepamā pulvera
- 1 ēdamkarote auzu pārslu
- 40 g sviesta bez sāls

PAGATAVOŠANA

- Lai pagatavotu pīrāgu: sakarsējiet cepeškrāsnī līdz 200°C temperatūrai. Ieklājiet cepamo papīru cepšanas platē. Sajauciet pīrāga sastāvdaļas traukā un ar pirkstu galiem saberziet kopā, līdz sviests ir sajaukts ar citām sastāvdaļām. Ar karoti uzlieciet maisījumu uz cepšanas plates un cepiet apmēram 10 - 15 minūtes cepeškrāsnī, līdz krāsa ir kļuvusi zeltaina. Ļaujiet pīrāgam atdzist uz plates.
- Lai pagatavotu ābolu maisījumu: sajauciet šķēlēs sagriezto ābolu, cukuru un ūdeni mazā kastrolī, maisiet un karsējiet uz vidējas uguns, līdz cukurs ir izšķīdis. Pārklājiet un karsējiet 5 minūtes vai līdz brīdim, kad ābola šķēles ir kļuvušas mīkstas; tad noņemiet no uguns un ļaujiet atdzist. Ievietojiet ledusskapī, līdz maisījums ir labi atdzisis.
- Lai pagatavotu saldējumu: ielejiet lielā krūzē krējumu, pienu, kondensēto pienu un ieberiet kanēli. Samaisiet, līdz sastāvdaļas ir sajauktas. Ielejiet saldējuma traukā.
- Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet. Pievienojiet ābolu maisījumu un ½ glāzes pīrāga maisījuma, kad ierīce nosaka pievienot piedevas.
- Kad maisījums ir sasaldēts, pārlieciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

ZEMEŅU UN RABARBERU SALDĒJUMS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

1½ glāzes saldā krējuma

½ glāze piena

4 olu dzeltenumi

¼ glāzes pūdercukura

AUGĻU MAISĪJUMS

SASTĀVDAĻAS

250 g svaigu zemeņu

200 g rabarberu, sagrieztu 2 cm gabaliņos

¼ glāzes pūdercukura

PAGATAVOŠANA

1. Lai pagatavotu saldējuma masu, ielejiet krējumu un pienu vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz maisījums tikko sāk vārties.
2. Tikmēr bļodā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Tiklīdz šokolādes maisījums ir karsts, lēni ieputojiet šokolādi olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
5. Lai pagatavotu augļu masu, sablenderējiet zemesnes līdz vienmērīgai konsistencei, tad izlaidiet biezeni caur smalku sietu, lai atdalītu sēkliņas. Ievietojiet zemeņu biezeni, rabarberus un cukuru mazā kastrolī, maisiet un karsējiet uz mazas uguns, līdz cukurs ir izšķīdis. Karsējiet uz lielākas uguns un vāriet, periodiski samaisot, līdz maisījuma apjoms samazinājies līdz 1 glāzei. Nemaisiet pārāk stipri, pretējā gadījumā rabarbers pārmērigi izjuks. Atdzesējiet ledusskapī, līdz auksts.

6. Kad abi maisījumi ir auksti, viegli salieci kopā pirms maisīšanas.

7. Ielejiet saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotāju uz nepieciešamo iestatījumu un maisiet.

8. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

KRĒJUMA SALDĒJUMS AR CEPUMIEM

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

1 glāze saldā krējuma

1 glāze piena

½ glāzes saldināta kondensēta piena

1 tējkarote vaniļas ekstrakta

6 cepumi ar šokolādes krēmu, sadrupināti

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet krējumu, pienu un vaniļu lielā krūzē un samaisiet, lai sajauktu sastāvdaļas. Atdzesējiet ledusskapī, līdz auksts.
2. Ielejiet saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
3. Pievienojiet sadrupinātus cepumus, kad ierīce nosaka pievienot piedevas.
4. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

KARAMEĻU SALDĒJUMS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 1 ½ glāzes piena
- 7 olu dzeltenumi
- 1 glāze baltā cukura
- 3 ēdamkarotes ūdens
- 1 ¼ glāzes saldā krējuma
- 1 tējkarote smalka jūras sāls

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet pienu vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet pienu, līdz tas tikko sāk vārīties.
2. Tikmēr sakuliet olu dzeltenumus, līdz tie ir kļuvuši blāvi un biezi. Kad piens ir karsts, lēni ieputojiet pienu pie olām. Atstājiet kādu laiku.
3. Sajauciet kastrolī cukuru un ūdeni, samaisiet un karsējiet uz mazas uguns, līdz cukurs kļuvis miksts un sācis izšķīst. Pēc tam karsējiet uz vidējas – lielas uguns, nokasiet pārpalikumus no kastroļa sienām, lai izšķīdinātu cukura kristālus un karsējiet bez samaisīšanas, līdz irisa masas krāsa sāk kļūt koši zeltaina. Pārtrauciet karsēt un uzmanīgi ielejiet krējumu. Piebilde: šajā laikā maisījums var šļakstēt.
4. Ātsāciet maisījuma karsēšanu uz mazas uguns un maisiet, līdz izšķīduši visi kunkuļi. Pievienojiet olu maisījumu, pieberiet sāli, karsējiet un maisiet, līdz maisījums pārklāj koka karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
5. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
6. Atdzesēto maisījumu ielejiet saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
7. Kad maisījums ir sasaldēts, pārlieciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

MEDUS SALDĒJUMS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 2 glāzes saldā krējuma
- 1 glāze piena
- 6 olu dzeltenumi
- ½ glāze labas kvalitātes medus

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet krējumu un pienu vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz maisījums tikko sāk vārīties.
2. Tikmēr traukā sakuliet olu dzeltenumus un medu, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Kad krējuma maisījums ir karsts, lēni ieputojiet to medus maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
5. Kad maisījums ir sasaldēts, pārlieciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

PISTĀCIJU SALDĒJUMS (GELATO)

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 2 glāzes piena
- ½ glāze saldā krējuma
- ½ tējkarotes vaniļas ekstrakta
- 5 olu dzeltenumi
- ½ glāze pūdercukura
- ¾ glāze izlobītu pistāciju, grauzdētu un sasmalcinātu

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet pienu, krējumu un vaniļas ekstraktu vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz maisījums tikko sāk vārīties.
2. Tikmēr traukā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Kad piena maisījums ir karsts, lēni ieputojiet to olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
5. Ielejiet gelato masu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
6. Pieberiet sasmalcinātās pistācijas, kad ierīce nosaka pievienot piedevas.
7. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

ŠOKOLĀDES UN LAZDU RIEKSTU SALDĒJUMS (GELATO)

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 2 glāzes piena
- ½ glāzes šokolādes-riekstu krēma
- ½ tējkarotes vaniļas ekstrakta
- 5 olu dzeltenumi
- ½ glāzes pūdercukura
- ¼ glāze grauzdētu lazdu riekstu, smalki sakapātu

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet pienu, ievietojiet lazdu riekstu sviestu un vaniļas ekstraktu vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz sviests ir izkusis un maisījums tikko sāk vārīties.
2. Tikmēr traukā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Kad piena maisījums ir karsts, lēni ieputojiet to olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
5. Ielejiet maisījumu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
6. Pievienojiet sakapātos lazdu riekstus, kad ierīce nosaka pievienot piedevas.
7. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

ŠOKOLĀDES SALDĒJUMS AR PIPARMĒTRĀM (GELATO)

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 1½ glāzes piena
- ½ glāzes saldā krējuma
- 120 g labas kvalitātes tumšas šokolādes, sakapātas
- 2 – 3 pilieni piparmētru esences
- 5 olu dzeltenumi
- ½ glāzes pūdercukura
- 60 g labas kvalitātes tumšās šokolādes, smalki sakapātas (papildu)

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet pienu, ievietojiet šokolādi un piparmētru esenci vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz šokolāde ir izkususi un maisījums tikko sāk vārties.
2. Tikmēr traukā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Kad šokolādes maisījums ir karsts, lēni ieputojiet to olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
5. Ielejiet maisījumu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
6. Pievienojiet papildu smalki sakapāto šokolādi, kad ierīce nosaka pievienot piedevas.
7. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

PASIFLORAS SALDĒJUMS (GELATO)

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- 2 glāzes piena
- ½ glāze saldā krējuma
- ½ tējkarotes vaniļas ekstrakta
- 5 olu dzeltenumi
- ½ glāze pūdercukura
- 2-3 pasifloras augļu

PAGATAVOŠANA

1. Ielejiet pienu, krējumu un vaniļas ekstraktu vidēja izmēra kastrolī ar biezu dibenu. Karsējiet, līdz maisījums tikko sāk vārties.
2. Tikmēr traukā sakuliet olu dzeltenumus un cukuru, līdz maisījums ir kļuvis blāvs un biezs. Kad piena maisījums ir karsts, lēni ieputojiet to olu maisījumā.
3. Iztīriet kastrolī, atkal ielejiet maisījumu un karsējiet uz mazas uguns. Nepārtraukti maisiet ar koka karoti, līdz maisījums ir kļuvis biezs un pārklāj karotes aizmuguri (skatiet padomus par saldējuma labāku pagatavošanu).
4. Ielejiet maisījumu karstumizturīgā traukā, pārklājiet un ievietojiet ledusskapī, līdz tas ir kārtīgi atdzisis.
5. Ielejiet maisījumu saldējuma traukā ar pasifloras mīkstumumu. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
6. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

CITRONA SORBETS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- ¼ glāzes cukura
- 1½ glāzes ūdens
- ¼ glāze svaigas citronu sulas, atdzesētas
- 1 mazas olas baltums, viegli saputots

PAGATAVOŠANA

1. Sajauciet cukuru un ūdeni kastrolī uz mazas uguns. Karsējiet un maisiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Tad karsējiet uz lielākas uguns un vāriet 2 minūtes. Noņemiet no uguns un ļaujiet atdzist. Tad ievietojiet ledusskapī, līdz maisījums būs atkal nepieciešams.
2. Ielejiet saldējuma traukā cukura sīrupu, citrona sulu un olas baltumu. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
3. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

PADOMS

Lai pagatavotu šo recepti bez olas baltuma, ieteicams izmantot manuālo iestatījumu un maisīšanu apmēram 60 minūtes. Pēc maisīšanas tiks iegūts apmēram 700 ml sorbeta.

ROZĀ GREIPFRŪTU SORBETS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- ¼ glāze cukura
- 1½ glāzes ūdens
- ¼ glāze svaigu rozā greipfrūtu sulas, atdzesētas
- 1 mazas olas baltums, viegli saputots

PAGATAVOŠANA

1. Sajauciet cukuru un ūdeni kastrolī uz mazas uguns. Karsējiet un maisiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Tad karsējiet uz lielākas uguns un vāriet 2 minūtes. Noņemiet no uguns un ļaujiet atdzist. Tad ievietojiet ledusskapī, līdz maisījums būs atkal nepieciešams.
2. Ielejiet saldējuma traukā cukura sīrupu un greipfrūtu sulu. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
3. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

PADOMS

Lai pagatavotu šo recepti bez olas baltuma, ieteicams izmantot manuālo iestatījumu un maisīšanu apmēram 60 minūtes. Pēc maisīšanas tiks iegūts apmēram 700 ml sorbeta.

BUMBIERU UN VANIĻAS SORBETS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- ¼ glāzes pūdercukura
- ¼ glāzes ūdens
- 1 vaniļas pāksts, sadalīta un nokasītas sēkliņas
- 900 g mīkstu bumbieru
- ¼ glāze citronu sulas
- 1 mazas olas baltums, viegli saputots

PAGATAVOŠANA

1. Sajauciet cukuru, ūdeni un vaniļas pāksti ar sēkliņām kastrolī uz mazas uguns. Karsējiet un maisiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Tad karsējiet uz lielākas uguns un vāriet 2 minūtes. Noņemiet no uguns un ļaujiet atdzist. Tad ievietojiet ledusskapī, līdz maisījums būs atkal nepieciešams.
2. Nomizojiet bumbierus un izņemiet serdi. Sablenderējiet vai citādi apstrādājiet, līdz iegūstat biezeni. Izlaidiet maisījumu caur sietu un izmetiet mīkstumus. Būs nepieciešamas 1½ glāzes šķidrums.
3. Izmetiet vaniļas pāksti, un saldējuma traukā sajauciet vaniļas cukura sīrupu, bumbieru sulu un citronu sulu. Iestatiet saldējuma pagatavošanai nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
4. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

PADOMS

Lai pagatavotu šo recepti bez olas baltuma, ieteicams izmantot manuālo iestatījumu un maisīšanu apmēram 60 minūtes. Pēc maisīšanas tiks iegūts apmēram 700 ml sorbets.

AVEŅU SORBETS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

- ¼ glāzes pūdercukura
- ¼ glāzes ūdens
- 300 g saldētu aveņu
- 1 ēdamkarote laima sulas
- 1 mazas olas baltums, viegli saputots

PAGATAVOŠANA

1. Sajauciet cukuru un ūdeni kastrolī uz mazas uguns. Karsējiet un maisiet, līdz cukurs ir izšķīdis. Tad karsējiet uz lielākas uguns un vāriet 2 minūtes. Noņemiet no uguns un ļaujiet atdzist. Tad ievietojiet ledusskapī, līdz maisījums būs atkal nepieciešams.
2. Ievietojiet traukā avenes un ļaujiet nedaudz atkust. Sablenderējiet vai citādi apstrādājiet avenes un to sulu, līdz iegūta vienmērīga konsistence. Izlaidiet maisījumu caur smalku sietu, lai atdalītu sēkliņas.
3. Sajauciet saldējuma traukā aveņu biezeni, laima sulu un cukura sīrupu. Iestatiet saldējuma pagatavošanai nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
4. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

PADOMS

Lai pagatavotu šo recepti bez olas baltuma, ieteicams izmantot manuālo iestatījumu un maisīšanu apmēram 60 minūtes. Daudzumu var palielināt līdz 1 glāzei cukura, 1 glāzei ūdens, 500 g aveņu, 2 ēdamkarotēm laima sulas. Pēc maisīšanas tiks iegūts apmēram 1 litrs sorbets.

ĀTRI SALDĒTS JOGURTS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

750 g jogurta ar izvēlētajām piedevām

PAGATAVOŠANA

1. Ievietojiet jogurtu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
2. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

SALDĒTS OGU JOGURTS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

500 g svaigu zemeņu

2 glāzes dabīga jogurta

½ glāzes pūdercukura

PAGATAVOŠANA

1. Sablenderējiet vai citādi apstrādājiet zemenes, līdz iegūstat biezeni. Ja nepieciešams, atdaliel sēkliņus, izlaižot biezeni caur smalku sietu.
2. Sajauciet saldējuma traukā zemenes, jogurtu un cukuru. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
3. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

SALDĒTS BANĀNU JOGURTS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

1 ½ glāzes saspiestu gatavu banānu (apmēram 3 lieli banāni)

2 tējkarotes citronu sulas

2 glāzes vaniļas jogurta

1-2 ēdamkarotes medus, pēc garšas

PAGATAVOŠANA

1. Sajauciet saldējuma traukā banānus, citronu sulu, jogurtu un medu. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
2. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

SALDĒTS CITRONA UN MEDUS JOGURTS

Var pagatavot apmēram 1 litru

SASTĀVDAĻAS

⅓ glāzes citronu sulas

¼ glāzes medus

2½ glāzes vaniļas jogurta

PAGATAVOŠANA

1. Sajauciet mazā kastrolī citronu sulu un medu. Karsējiet uz mazas uguns, līdz medus ir izkusis. Noņemiet no uguns. Tad ievietojiet ledusskapī, līdz maisījums kļūš auksts.
2. Sajauciet krūzē medus maisījumu un jogurtu, labi samiksējiet. Ielejiet maisījumu saldējuma traukā. Iestatiet saldējuma pagatavotājam nepieciešamo iestatījumu un maisiet.
3. Kad maisījums ir sasaldēts, pārliciet to saldēšanas kamerai paredzētajā tvertnē un ievietojiet saldēšanas kamerā līdz vienai nedēļai.

Bendrovė Stollar visada rūpinasi saugumu. Mes kuriame ir gaminame produktus, visų pirma galvodami apie Jūsų, mūsų brangių klientų, saugumą. Taip pat prašome Jūsų saugiai naudotis elektros prietaisais bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

Naudodamiesi elektriniu prietaisu, visuomet laikykitės saugos reikalavimų, įskaitant šiuos:

- Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite visą naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Prieš pradėdami naudoti Stollar Smart Scoop™, nuimkite ir saugiai utilizuokite visas pakuotės medžiagas bei reklamines etiketes.
- Tam, kad nekiltų pavojus mažiems vaikams užspringti, nuimkite ir saugiai utilizuokite šio prietaiso apsauginį maitinimo laido kištuko dangtelį.
- Nestatykite naudojamo ledų gaminimo aparato šalia stalviršio ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite įrenginį, būtų lygus, švarus ir sausas. Maišymo metu atsiradusi vibracija gali šiek tiek judinti įrenginį.
- Nestatykite aparato šalia įkaitusių dujų ar elektros įrangos degiklių bei ten, kur jis galėtų liestis su įkaitusia orkaite. Pastatykite įrenginį mažiausiai 15 cm atstumu nuo sienų, kad užtikrintumėte tinkamą ventilaciją.
- Visada naudokite ledų gaminimo aparatą ant stabilaus paviršiaus.
- Nenaudokite ledų gaminimo aparato ant kriauklės džiovyklės.
- Visada užtikrinkite, kad ledų gaminimo aparatas būtų tinkamai surinktas, prieš prijungiant jį prie maitinimo tinklo ir pradėdant naudoti. Vadovaukitės šioje knygelėje pateiktais nurodymais.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudodami ledų gaminimo aparatą, neuždenkite ventilacijos angų.
- Nedėkite jokių ingredientų tiesiai į ledų šaldymo kamerą. Dėkite ingredientus tik į ledų indą.
- Nedėkite į prietaisą jokių sprogių medžiagų, tokių kaip aerosolio skardinės su degia sprogstama medžiaga.
- Užtikrinkite, kad prieš kiekvieną naudojimą ledų šaldymo kamera būtų švari, sausa ir be nuosėdų.
- Nekiškite pirštų ar rankų į veikiančią ledų gaminimo aparatą. Niekada nelieskite judančių dalių.
- Pasirūpinkite, kad ledų gaminimo aparatas būtų išjungtas, o elektros laidas ištrauktas iš maitinimo tinklo, kai jo nenaudojate arba ketinate atlikti prietaiso valymą.
- Nelaikykite ledų gaminimo aparato be dangčio ilgą laiką.
- Prietaiso vidus ir išorė turi būti švarūs. Vadovaukitės šioje knygelėje pateiktais nurodymais dėl prietaiso valymo.
- Naudokite tik kartu su Stollar Smart Scoop™ įrenginių pristatytus priedus.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ


ĮSPĖJIMAS

Tam, kad apsaugotumėte kompresorių nuo pažeidimų ir užtikrintumėte maksimalų įrenginio našumą, pastatykite aparatą vertikaliaje padėtyje 12 valandų po pristatymo.

PASTABA

Visada laikykite ledų gaminimo aparatą pastatytą vertikaliaje padėtyje ir ant atraminės kojelės. Tai užtikrins patikimą kompresoriaus darbą.

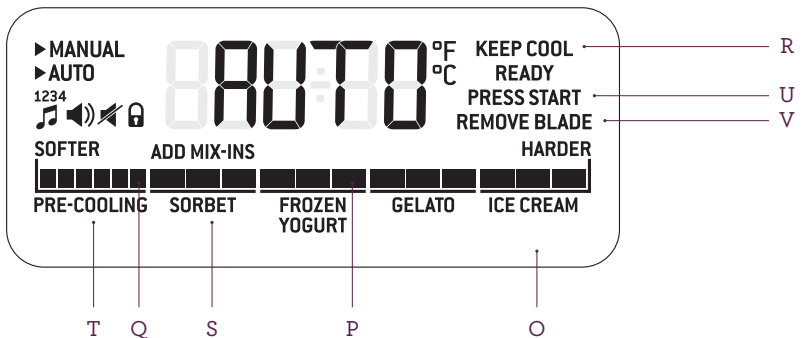
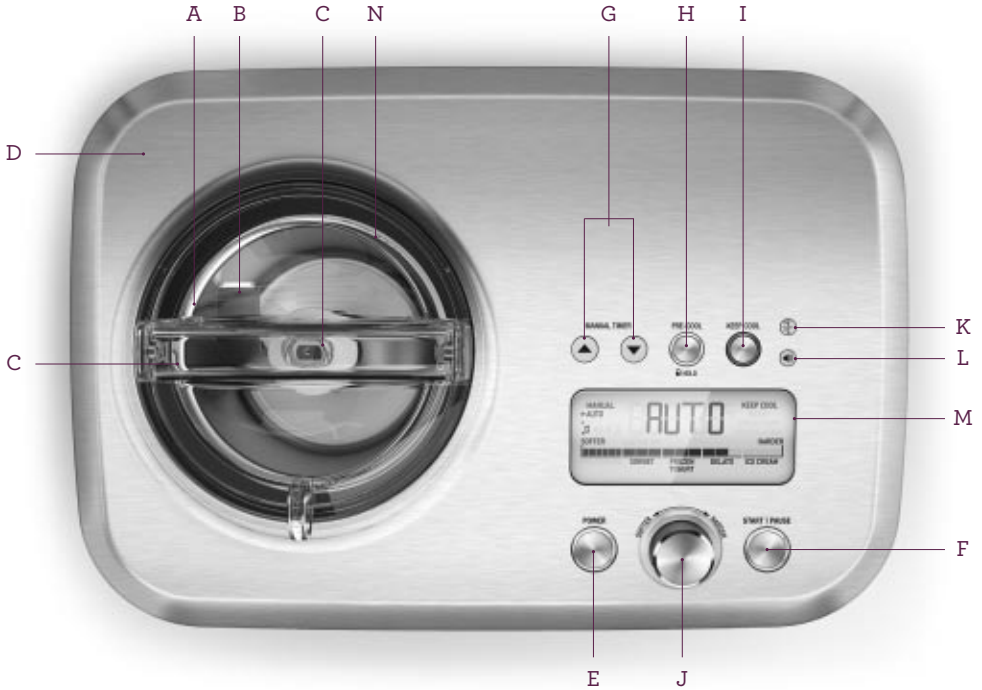
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI, TAIKOMI VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS

- Prieš naudodami prietaisą, pilnai išvyniokite maitinimo laidą.
- Tam, kad išvengtumėte elektros šoko, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandens ar kokį kitą skystį.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nekabėtų už stalviršio ar stalo krašto, nesiliestų prie įkaitusių paviršių ir nesusimazgytų.
- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, sensorinių ir protinių trūkumų arba neturintys patirties ir žinių, gali naudoti tik tuo atveju, jei jie prižiūrimi arba apmokomi saugiai naudoti prietaisą ir supranta su jo naudojimu susijusią riziką. Neleiskite vaikams žaisti su aparatu. Neleiskite vaikams atlikti aparato valymo ir tvarkymo darbų be priežiūros.
- Rekomenduojama reguliariai tikrinti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Grąžinkite visą prietaisą į artimiausią įgaliojantį bendrovės Stollar techninės priežiūros centrą apžiūrai ir (arba) remontui.
- Bet kokius priežiūros darbus, išskyrus valymą, reikėtų atlikti įgaliojame bendrovės Stollar techninės priežiūros centre.
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Naudokite šį prietaisą tik pagal paskirtį. Nenaudokite prietaiso judančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite prietaiso lauke. Netinkamai naudojantis prietaisu, galima susižeisti.
- Siekiant užtikrinti didesnę saugumą naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama izoliuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Rekomenduojama, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuotas ne didesnės negu 30 mA likutinės srovės apsauginis jungiklis. Pasitarkite su kvalifikuotu elektriku.

PRIETAISAS YRA SKIRTAS TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI

PAŽINKITE

savo įsigytą Stollar Smart Scoop™ ledų gaminimo aparatą



- A. Anoduotas ledų indas** su rankenėle, skirta lengvam jo išėmimui. Indas netinkamas plauti indaplovėje ir laikyti šaldiklyje.
- B. Indo kraštų atgramdymui ir ledų maišymui naudojama mentelė.**
Pastaba. Negalima laikyti šaldiklyje*.
- C. Dangtį** galima nukelti arba atlenkti atgal į 2 dalis.
- D. Nerūdijančio plieno korpusas.**
- E. POWER** (galios įjungimo) mygtukas įjungia ir išjungia ledų gaminimo aparatą.
- F. START | PAUSE** (paleidimo-stabdymo) mygtukas paleidžia ir sustabdo deserto gaminimo procesą.
- G. Rankinis laikmatis** naudojamas laikui nustatyti (nuo 5 iki 180 min.).
- H. PRE-COOL** (pirminio šaldymo) funkcija skirta atšaldyti aparatą nuo -10°C iki -30°C.
- I. KEEP COOL** (vėsumo palaikymo) funkcija skirta išlaikyti desertą atšaldytą ir išmaišytą iki 3 valandų.
- J. Automatinio laikmačio (deserto kietumo) pasirinkimo rankenėlė** pasukama šių deserto gaminimo nustatymų pasirinkimui: šerbetas, šaldytas jogurtas, itališkas ledų desertas (gelato) arba ledai. Pasukite rankenėlę į kairę, jei norite gaminti minkštesnės konsistencijos desertus, arba į dešinę, jei norite kietesnės konsistencijos desertų.
- K. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ mygtukas** leidžia perjungti temperatūros matavimo vienetus (pagal Celsijų ir pagal Farenheitą).
- L. Garso stiprumo pasirinkimas** (garsus, tylus arba begarsis).
- M. Rankenėlės** lengvam įrenginio pakėlimui.
- N. Indo šaldymo kamera.**

SMART SCOOP™ EKRANAS

- O. Skystųjų kristalų (LCD) ekranas** pateikia informaciją apie funkcijų nustatymus ir šaldymo eigą.
- P. Deserto kietumo pasirinkimo juostelė**
- Q. Deserto gaminimo eigos indikacinė juostelė**
- R. KEEP COOL** (vėsumo palaikymo) funkcija išlaiko produktą atšaldytą ir išmaišytą iki 3 valandų.
- S. ADD MIX-INS** (pagardų įmaišymas) ima mirksi, išspėdamas, kada galima įdėti mėgstamus pagardus.
- T. PRE-COOLING** (pirminio šaldymo) rodo, kad kompresorius įjungtas ir šaldo mašiną.
- U.** Kai, veikiant PRE-COOLING režimui, ima mirksėti **PRESS START** (spauskite paleisti), įspėjama, kad mašina atšaldyta ir paruošta maišymui.
- V. REMOVE BLADE** (išimkite maišymo mentelę) įspėja, kad desertas pagamintas ir maišymo mentelę galima išimti iš indo.

PRIEDAI

- W. Anoduotas ledų indas**
- X. Mentelė** dubens gramdymui
- Y. Mentelė** maišymui
- Z. Šepetys** lengvam mentelės ir dubens valymui



W



X



Y



Z

* Dalys, kurias galima plauti indaplovėje.

STOLLAR SMART SCOOP™ LEDŲ GAMINIMO APARATO FUNKCIJOS

AUTOMATINIS REŽIMAS

Automatinis režimas skirtas maišyti ir šaldyti ingredientus iki pasirinktos (norimos) konsistencijos. Pasirinkite vieną iš keturių iš anksto nustatytų deserto ruošimo funkcijų: šerbetas, šaldytas jogurtas, itališkas ledų desertas (gelato) arba ledai. Kai desertas paruošiamas, Smart Scoop™ ima pypsėti.

RANKINIS REŽIMAS

Laikas ledų gaminimui gali būti nustatomas rankiniu būdu, gaminant pagal receptus, kuriuose nurodytas gaminimo laikas.

IŠ ANKSTO NUSTATYTOS FUNKCIJOS

Stollar Smart Scoop™ turi keturias pasirenkamas iš anksto nustatytas funkcijas. Galite pasirinkti vieną iš šių deserto gaminimo nustatymų: šerbetas, šaldytas jogurtas, itališkas ledų desertas (gelato) arba ledai.

PIRMINIS ŠALDYMAS

Ruošiant deserto pagrindą, rekomenduojama aparatą iš anksto atšaldyti. Ši pasirinktina funkcija atšaldo aparatą nuo -10 iki -30°C ir toks atvėsinimas paprastai užima apie 5 - 10 minučių.

KEEP COOL (VĖSUMO PALAIKymo) FUNKCIJA

Pasiekus norimą deserto konsistenciją, KEEP COOL (vėsumo palaikymo) funkcija neleidžia mišiniui ištirpti. Kuomet aparatas veikia šiuo režimu, atkreipkite dėmesį, kad kompresorius veiks periodiškai, kad užtikrintų atitinkamą deserto konsistenciją.

APSAUGA NUO VAIKŲ

Stollar Smart Scoop™ aparatas turi apsaugos nuo vaikų funkciją. Paspauskite ir 2 sekundes palaikykite mygtuką **HOLD** (laikyti), kad nustatytumėte apsaugos nuo vaikų režimą. Norėdami išjungti šį režimą, paspauskite ir vėl palaikykite 2 sekundes.

ADD MIX-INS (PAGARDŲ ĮMAIŠYMAS)

Tokių priedus kaip šokolado gabalėlius, šviežius vaisius ir skonius galima lengvai įdėti per atgal atverčiamą dangtį. Garsinis ledų gaminimo aparato signalas ir ADD MIX-INS (pagardų įmaišymas) mirksėjimas įspėja, kad laikas įmaišyti mėgstamus pagardus!

GARSAS

Ledų gaminimo aparatas turi įdiegtą garsinę perspėjimo funkciją, kuri įspėja, kad ledai paruošti. Šį įspėjimą galima nustatyti kaip garsų, tylų arba begarsį.

VALDYMAS

Stollar Smart Scoop™ ledų gaminimo aparatas

ĮSPĖJIMAS

Ledų gaminimo aparate yra kompresorius, kuris visada PRIVALO būti vertikaliajoje padėtyje. Niekada nelaikykite aparato ant kokio nors kito paviršiaus – tik ant atraminės kojelės.

PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Aparato paruošimas

Pašalinkite ir nuimkite visas etiketes ir pakavimo medžiagas, pritvirtintas prie ledų gaminimo aparato. Prieš išmesdami pakuotę įsitikinkite, ar išėmėte iš jos visas aparato dalis ir priedus.

Išimkite dangtį, ledų indą ir maišymo mentelę iš mašinos. Praplaukite šias dalis ir priedus su šiltu vandeniu ir muilu ir kruopščiai išskalaukite. Įsitikinkite, kad visos dalys yra visapusiškai sausas.

PASTABA

PASTABA

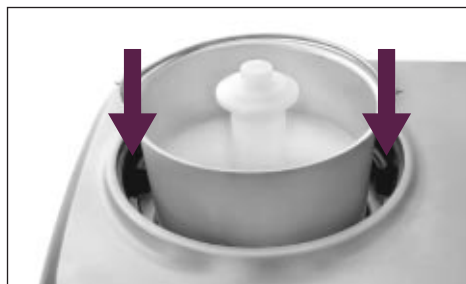
Visada įdėkite maišymo mentelę į indą, prieš įdėdami ingredientus. Tai užtikrina, kad ingredientai neišsipils į ledų šaldymo kamerą.



PIRMASIS NAUDOJIMAS

Pirminis aparato paleidimas

- Įstatykite maišymo mentelę į indą.
- Įdėkite ingredientus į indą pagal recepte pateiktą tvarką.
- Įstatykite ledų indą į ledų šaldymo kamerą.



- Indo šaldymo kameroje yra 2 grioveliai. Įstatomą indą išlyginkite taip, kad indo rankenos lankstas būtų įstatytas į tuos griovelius.
- Prieš indo įstatymą įsitikinkite, ar indo šaldymo kamera ir indo išorė yra visiškai sausas.

PASTABA

Svarbu, kad maišymo mentelė būtų tinkamai sumontuota ant veleno, kad užtikrintumėte tinkamą ingredientų sumaišymą.



- Įstatykite dangtį reikiamoje padėtyje, išlyginkite dangčio rankenėlę ties išlyginimo paveikslėliu, pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę į **LOCK ▼** (užrakinti) padėtį.
- Paspauskite **POWER** (galios įjungimo) mygtuką, kad įjungtumėte aparatą.
- Pasukite deserto kietumo pasirinkimo rankenėlę ties pasirinktu desertu. Paspauskite **START | PAUSE** (paleisti – sustabdyti) mygtuką, kad pradėtumėte maišymo procesą. Bėgantis laikas bus rodomas skystųjų kristalų ekranėlyje (LCD).
- Smart Scoop™ įdiegta garsinio įspėjimo funkcija, informuojanti, jog ruošiamas desertas pasiekė norimą konsistenciją.

- PRE-COOL** (pirminio šaldymo) funkcija sumažina ledų gaminimo aparato temperatūrą ir taip sutrumpina deserto gaminimo laiką. Tai pasirinktina funkcija ir itin tinkama naudoti ruošiant ledų pagrindą prieš maišymą.
- Norėdami pasirinkti pirminio šaldymo funkciją, paspauskite **PRE-COOL** mygtuką. Šviesa aplink mygtuką pasikeičia iš baltos į raudoną, įspėdama, kad aparatas yra **PRE-COOL** (pirminio šaldymo) režime.
Šio režimas metu aparatas atšaldomas iki maždaug -10°C / -30°C , o tai užima apie 5-10 minučių. Kai ledų gaminimo aparatas pasiek optimalią temperatūrą, skystųjų kristalų ekrane (LCD) ims šviesti užrašai **READY** (paruošta) ir **PRESS START** (paspauskite paleisti).
Maišymo mentelė ims sukintis praėjus 15 minučių, tačiau nepradės gaminti šaldyto deserto, jei nebus nuspaustas **START | PAUSE** (paleisti-stabdyti) mygtukas.
Esant šiai funkcijai, skystųjų kristalų ekrane (LCD) bus rodoma temperatūra, švies **PRE-COOLING** (pirminio šaldymo) mygtukas ir slinks deserto gaminimo eigos indikatorius – taip įspėjama, kad aparatas veikia šiuo režimu.
- PRE-COOL** (pirminio šaldymo) režimas grįš prie budėjimo režimo po 20 minučių arba gali būti išjungtas tiek nuspaudžiant **PRE-COOL** (pirminio šaldymo) mygtuką, tiek nuspaudžiant **START | PAUSE** (paleidimo- stabdymo) mygtuką, kuris panaikins pirminio šaldymo režimą.

PRE-COOL (PIRMINIS ŠALDYMAS)

PASTABA

PRE-COOL (pirminio šaldymo) funkcija valdoma tik budėjimo režime, prieš paspaudus **START | PAUSE** (paleidimo-sustabdymo) mygtuką.

PASTABA

START | PAUSE (paleidimo- stabdymo) mygtukas turi būti nuspaustas maišymo proceso paleidimui po pirminio šaldymo.

PASTABA

Atkreipkite dėmesį, kad **PRE-COOL** (pirminio šaldymo) funkcija nėra galima, paspaudus **START | PAUSE** (paleisti-stabdyti) mygtuką. Švieselė, supanti **PRE-COOL** (pirminio šaldymo) mygtuką, išsijungs.

AUTOMATINIS REŽIMAS

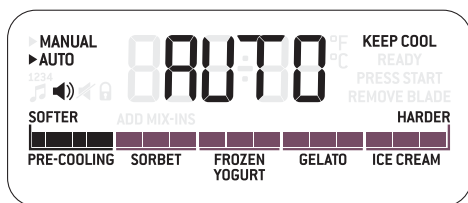
Paleidimas

Pilnai atvyniokite maitinimo laidą ir įkiškite kištuką į 230/240 V maitinimo lizdą.

Paspauskite POWER (galios įjungimo) mygtuką, kad įjungtumėte aparatą. POWER mygtukas švies balta spalva. Skystųjų kristalų ekrane bus rodomas užrašas AUTO (automatinis). Taip pat švies deserto gaminimo eigos ir mišinio kietumo juostelė. Rodyklė turi būti nukreipta į AUTO (automatinis) skystųjų kristalų ekrane, rodydama pasirinktą režimą. Tam, kad aparatas veiktų automatinio režimu, pasukite deserto kietumo nustatymo rankenėlę.



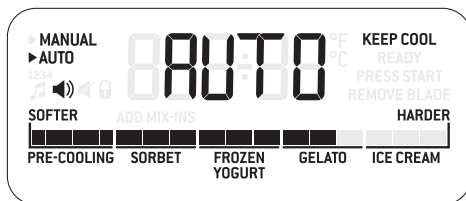
Pažangos indikatorius ryškiai šviečia



Kietumo indikatorius ryškiai šviečia

DESERTO KIETUMO PASIRINKIMAS

Norėdami pasirinkti norimą deserto kietumą, pasukite kietumo nustatymo rankenėlę į kairę arba į dešinę. Pasukus į kairę – bus gaminami minkštesnės konsistencijos šaldyti desertai (šerbetas), o į dešinę – kietesnės konsistencijos desertai (ledai).



KEEP COOL (VĒSUMO PALAIKymo) PALAIKymo FUNKCIJA AUTOMATINIAME REŽIME

KEEP COOL (vėsimo palaikymo) funkcija išlaiko desertą atšaldytą ir išmaišytą iki 3 valandų. Kai pasirinkta ši funkcija, aplink mygtuką dega raudona švieselė ir skystųjų kristalų ekrane rodomas užrašas KEEP COOL (vėsimo palaikymas). Ši funkcija veikia maišant mišinį iki pasirinkto kietumo, o jį pasiekus, kompresorius įsijungia ir išsijungia kartu su mentele, palaikydami tokią deserto konsistenciją.

Maišymo mentelė veikia tik tokiu atveju, jei įrenginys nustato, kad desertas tirpsta ir jo konsistencija minkštėja. KEEP COOL (vėsimo palaikymo) funkciją galima bet kuriuo metu išjungti arba įjungti.

PASTABA

Kai Smart Scoop™ veikia KEEP COOL (vėsimo palaikymo) režimu, kompresorius periodiškai įsijungia, patikrindamas deserto konsistenciją.

INGREDIENTŲ ĮMAIŠYMAS IR PALEIDIMO FUNKCIJOS

- Patikrinkite, ar mentelė, indas ir indo šaldymo kamera yra švarios. Įstatykite maišymo mentelę į indą prieš įdėdami į jį ingredientus.
- Įdėkite ingredientus į ledų indą, kaip nurodyta receptuose. Nuvalykite išsiliejusius ingredientus nuo indo kraštų.



- f) Kai pasiekiami reikiami nustatymai, kompresorius ir motoras sustoja ir užsidegs skystųjų kristalų ekrane bus rodomas užrašas READY (paruošta). Pasigirs signalas (muzika), įspėjantis, kad desertas paruoštas.

RANKINIS REŽIMAS

Paleidimas

Pilnai atvyniokite maitinimo laidą ir įkiškite kištuką į 230/240 V maitinimo lizdą.

Paspauskite POWER (galios įjungimo) mygtuką, kad įjungtumėte aparatą. POWER mygtukas švies balta spalva. Skystųjų kristalų ekranas (LCD) pagal gamyklinius nustatymus įsijungs į AUTO (automatinį) režimą ir pasirinkimo juostą. Ledų gaminimo mašina ir skystųjų kristalų ekranas (LCD) visada grįš prie ankstesnės naudotos programos ar nustatymo.

Užtikrinkite, kad mašina veikia rankiniu režimu, paspausdami MANUAL TIMER (rankinio laikmačio) rodyklinius ▲ ▼ mygtukus. Laikas bus rodomas ir rodyklės turi rodyti MANUAL (rankinis) kairėje ekrano pusėje.

Norėdami pakeiskite maišymui ir šaldymui skirtą laiką, paspauskite bet kurią iš rankinio laikmačio rodyklinių mygtukų. Vidutiniškai ledų išmaišymui ir sušaldymui reikia apie 50 minučių.

DESERTO KIETUMO PASIRINKIMAS

Ši funkcija negalima su rankiniu režimu.



- c) Įstatykite indą, nuleisdami į padėtį taip, kad dubens rankenėlės lankstas įsistatytų į kameros griovelius. Svarbu, kad ledų maišymo mentelė būtų tinkamai sumontuota ant veleno, kad ši tinkamai veiktų.
- d) Uždėkite dangtį ant ledų indo. Įrenginio veikimo metu rekomenduojama dangčio nedaryti, nebent taip nurodyta recepte. Jei reikia įmaišyti priedų, atidarykite mažąjį dangtelį ir ten juos suberkite.
- e) Norėdami pradėti gaminti desertą, spauskite START | PAUSE (paleisti – stabdyti) mygtuką. Deserto gaminimo eigos indikatorius slenka ekrane ir rodo, kad įrenginys veikia. Ledų gaminimo aparatas turi pradėti šaldyti ir maišyti desertą pagal norimus nustatymus. Kai desertas pradeda stingti, indikatoriai kietumo pasirinkimo juostoje juda į priekį iki pasirinkto deserto. Indikatoriams užsidengti gali prireikti šiek tiek laiko. Informacija ekrane keisis rodydama arba praėjusį laiką arba esamą temperatūrą, iki kurios mašina šaldo desertą. Deserto gaminimo eigos indikatorius juosta slinks, kol pasiekiamas pirminis kietumo juostos laukelis. Deserto kietumo indikacinė juosta slinks link pasirinkto deserto nustatymo. Miksėjimas išnyks, kai bus pasiekta norima deserto konsistencija.



KEEP COOL (VĖSUMO PALAIKYMO) FUNKCIJA RANKINIAME REŽIME

KEEP COOL (vėsimo palaikymo) funkcija išlaiko desertą atšaldytą ir išmaišytą konkrečiam pasirinktam aparato veikimo laikotarpiui. Pasirinkus šią funkciją, aplink mygtuką dega raudona švieselė ir skystųjų kristalų ekrane (LCD) rodomas užrašas KEEP COOL (vėsimo palaikymas). Maišymo mentelė veiks tik tokiu atveju, jei įrenginys nustatys, kad desertas tirpsta ir tampa minkštesnės konsistencijos.

INGREDIENTŲ ĮMAIŠYMAS IR PALEIDIMO FUNKCIJOS

- Nustatykite norimą laiką, spausdami MANUAL TIMER (rankinio laikmačio) mygtukus aukštyn arba žemyn  .
- Įdėkite indą ir mentelę į kamerą. Sudėkite ingredientus.
- Paspauskite START | PAUSE (paleidimo-stabdymo) mygtuką ledų gaminimo proceso paleidimui. Šviesa aplink šį mygtuką švies raudonai, įspėdama, kad jis buvo pasirinktas ir aparatas pradėjo deserto gaminimo procesą.
- Kai pasiekiamas reikiamas laikas, kompresorius ir motoras sustoja ir skystųjų kristalų ekrane užsidega užrašas READY (paruošta).
- Jei gaminimo ciklo metu paspaudžiamas START | PAUSE (paleidimo- stabdymo) mygtukas, laikas sustabdomas. Norėdami vėl pradėti gaminimo procesą, dar kartą paspauskite mygtuką.
- Jei norite iš naujo nustatyti laikmatį, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite START | PAUSE (paleidimo-stabdymo) mygtuką ir tokiu būdu iš naujo nustatysite laikmatį.
- Laikmatį galima reguliuoti bet kuriuo metu.

SMART SCOOP™ EKRANAS

Skystųjų kristalų ekrane pakaitomis rodomas arba skaičiavimo atgal laikmatis, arba temperatūra.

GARSO STIPRUMO FUNKCIJA

Stollar Smart Scoop™ įdiegtas garsinis signalas, įspėjantis apie paruoštą šaldytą desertą. Garso stiprumas nustatomas kaip garsus, tylus arba begarsis.

TEMPERATŪROS – JOS MATAVIMO VIENETŲ FUNKCIJA $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Stollar Smart Scoop™ turi temperatūros ir jos matavimo vienetų rodymo funkciją. Paspauskite vieną kartą, kad būtų rodoma temperatūra ir paspauskite $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ dar kartą, kad pakeistumėte temperatūros vienetų rodymą arba pagal Celsijų, arba pagal Farenheitą.

GAMYKLINIŲ NUSTATYMŲ GRAŽINIMAS

Norėdami grąžinti gamyklinius nustatymus, paspauskite ir 5 sekundes palaikykite KEEP COOL (vėsimo palaikymo) mygtuką. Tai galima atlikti tik naudojant budėjimo režimą.

PATARIMAI DĖL KOKYBIŠKESNIŲ LEDŲ GAMINIMO

- Šaldytų desertų gaminimui reikalingas laikas gali skirtis, atsižvelgiant į kambario aplinkos temperatūrą, ingredientų temperatūrą ir pirminį aparato atšaldymą. Kuo šaltesnės konsistencijos ingredientai, tuo greitesnis ledų gaminimo procesas. Paprastai ledų gamybai reikia apie 50 minučių.
- Gaminant anglišką kremą (crème anglaise) ir pagal receptus, kuriuose nurodytas ingredientų kaitinimas, visada rekomenduojama tokius darbus atlikti dieną prieš. Taip pat galima atšaldyti ingredientus mažiausiai 4 valandas prieš ledų gaminimą.
- Visada sudėkite ingredientus į indą prieš įdėdami jį į ledų gaminimo aparatą.
- Šioje instrukcijoje pateiktuose receptuose nurodyti tokie ingredientai kaip grietinėle, pienas, kiaušiniai ir cukrus. Šiuos ingredientus galima pakeisti panašiais produktais, atsižvelgiant į individualų skonį ar dietos reikalavimus. Atkreipkite dėmesį, kad skonis ir tekstūra skiriasi, naudojant skirtingus ingredientus.
- Dauguma desertų plečiasi maišymo ir šaldymo procesų metu. Visi šioje instrukcijoje nurodyti mišiniai sudaro apie 1 litrą šaldyto deserto, jei nenurodyta kitaip. Naudojant ledų mišinius iš kitų receptų, neviršykite 700 ml ingredientų kiekio, kad mišinys galėtų plėstis.
- Alkoholis slopina šaldymo procesą. Geriausia įdėti alkoholio į mišinį ledų gaminimo proceso pabaigoje.
- Šaldyto deserto konsistencija yra tinkama kabinti jį šaukštu. Atminkite, kad, jei pateikiate desertą su vafliiniais indeliais ar lėkštėje, geriausia ledus palikti šaldiklyje 2 valandoms iki patiekimo.
- Laikydami šaldytą desertą šaldiklyje, įsitikinkite, kad talpa būtų sandari. Tai apsaugos nuo ledo kristalų formavimosi. Taip pat rekomenduojama uždengti šaldytą desertą kepimo ar riebalams atspariu popieriumi.

PASTABA

Nelaikykite ledų indo šaldiklyje.

- Šaldytą desertą rekomenduojama suvalgyti per 1 savaitę po sumaišymo, tačiau laikyti galima ir iki 2 savaičių.
- Tiekiant desertą iš šaldiklio, geriausia palaikyti desertą aplinkos temperatūroje 5-10 minučių iki patiekimo.

PATARIMAI GAMINAT ANGLIŠKĄ KREMĄ (SALDAUS KREMO SU KIAUŠINIAIS PAGRINDO)

- Paprastai kreminės tekstūros ledai gaminami iš angliško kremo. Žemiau pateikiami patarimai, kaip kiekvieną kartą kokybiškai pagaminti anglišką kremą.
- Įsitikinkite, kad visi ingredientai būtų švieži.
- Pagrindo gaminimui geriausia naudoti kambario temperatūros kiaušinius. Receptai paremti minimalia 59 g kiaušinių mase.
- Rekomenduojama pirmiausia pasverti ingredientus ir turėti juos pasiruoštus prieš pradėdant gaminti.
- Rankiniu arba elektriniu maišytuvu išplakite kiaušinių trynius ir cukrų, kol masė tampa blanki ir tiršta.
- Angliško kremo virimui naudokite prikaistuvį sunkiu dugnu.
- Kaitindami grietinėlę (pieną), jos (jo) neužvirinkite. Rekomenduojama nuimti grietinėlę (pieną) nuo ugnies tada, kai ji (jis) ima šiek tiek burbuliuoti aplink kraštus.
- Kol grietinėlės (pieno) mišinys kaitinamas, pradėkite maišyti kiaušinius ir cukrų. Jei tai norėsite atliksite po to, kai grietinėlės (pieno) mišinys užkais, galite perkaitinti grietinėlę (pieną).
- Mišinį reikia nuolatos maišyti mediniu šaukštu, kol šis sutirštėja. Labiausiai tinka medinis šauktas plokščiu dugnu. Norėdami patikrinti, ar kremas pakankamai sutirštėjo, padenkite jį šaukšto galą. Perbraukite pirštu per mišinį šaukšto gale. Jei piršto žymė pasilieka, mišinys pakankamai tirštas. Nedelsiant nuimkite mišinį nuo ugnies.

- Jei mišinys atsiskyrė arba sustingo, karštis buvo didelis. Jei mišinys atsiskyrė, reikės pradėti gaminti iš naujo.
- Nepalikite verdančio angliško kremo be priežiūros.
- Angliškam kremui sutirštėti reikia 5–15, priklausomai nuo kiekio ir t.t.
- Visada leiskite mišiniui atvėsti kambario temperatūroje, periodiškai pamaišydami, kad išleistumėte šilumą, kol mišinys nustoja garuoti. Atvėsusį mišinį padėkite į šaldytuvą, kad gerai atšaltų.
- Maistine plėvele uždenkite angliško kremo viršų, kad apsaugotumėte nuo odos formavimosi ant viršaus.
- Tam, kad greitai atvėsintumėte mišinį, jį reikia padėti į metalinį indą, o vėliau į ledo vonelę, ir periodiškai maišyti, kol gerai atvėsta.

SVARBŪS INGREDIENTAI

Ledus tapo lengva pasigaminti namuose vien tik su virtuvėje naudojamais ingredientais, kurių reikia paprastų vanilinių ledų paruošimui.

KIAUŠINIAI

Visi receptai šioje knygelėje buvo išbandyti naudojant standartinę minimalią 59 g kiaušinių masę. Kiaušiniai suteikia ledams apimties, stabilizuoja ir emulsuoja mišinį. Kiaušinių tryniuose yra lecitino, kuris veikia kaip emulsiklis, susijungdamas su riebalų lašeliais.

PASTABA

Venkite nešviežių kiaušinių naudojimo, ypač jei neverdate mišinio. Neščioms moterims nepatariama vartoti ledų, kurių sudėtyje yra žalių kiaušinių.

CUKRUS

Visuose receptuose naudojama cukraus pudra, kadangi ji lengvai tirpsta ir mažina kristalizacijos (didelių ledo kristalų) formavimąsi.

Galima naudoti standartinį baltąjį cukrų, tačiau jis ilgiau tirpsta.

Paprastai, pridėjus daugiau cukraus, sumažinamas vandens šalimo taškas mišinio viduje, kas apsaugo šaldytą desertą nuo didelio kieto gniuzulo formavimosi, kurį sunku kabinti šaukštu.

PIENAS

Pieninio pagrindo receptams buvo naudojamas nenugriebtas pienas. Gal būti naudojamos mažesnio riebumo rūšys, tačiau nebus pasiektas toks pats rezultatas. Mažesnio riebumo pienas gali būti naudojamas receptams, kuriuose nenurodyta, jog produktus reikės virti. Mažesnio riebumo pienas turi didelę tikimybę atsiskirti virimo metu.

GRIETINĖLĖ

Visuose receptuose naudojama skysta grietinėlė. Grietinėlė suteikia riebumo ir lygesnę tekstūrą ledams.

Galima naudoti tirštesnę grietinėlę. Tirštesnės grietinėlės sudėtyje paprastai yra tokių priedų kaip želatina (gyvūninės kilmės).

Ji skirta sutirštinti ir prailginti grietinėlės galiojimo laiką.

Gali būti naudojama mažesnio riebumo grietinėlė, tačiau tik gaminant pagal receptus, kuriuose nenurodyta, kad produktus reikės virti, kadangi mažo riebumo rūšys turi tikimybę atsiskirti virimo metu.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Smart Scoop™ ledų gaminimo aparatas

Įsitikinkite, kad ledų gaminimo aparatas būtų išjungtas, paspausdami POWER (galios išjungimo) mygtuką. Ledų gaminimo aparatas yra išjungtas, jei START | PAUSE (paleidimo- stabdymo) šviesos diodo lemputė nebešviečia raudonai. Ištraukite elektros laidą iš maitinimo tinklo. Prieš išardymą ir valymo darbų atlikimą, leiskite ledų gaminimo aparato kompresoriui atvėsti.

NERŪDIJANČIO PLIENO KORPUSO VALYMAS

1. Nuvalykite nerūdijančio plieno korpuso išorę ir skystųjų kristalų ekraną švelnios struktūros sudrėkintu skudurėliu. Nenaudokite sausų popierinių rankšluosčių ar audinių valyti skystųjų kristalų ekranui, ir nenaudokite valiklio su abrazyvinėmis detalėmis ar metalinės mentelės kokių nors ledų gaminimo aparato dalių valymui, kadangi jos gali subraižyti paviršių.

PASTABA

Niekada napanardinkite nerūdijančio plieno korpuso į vandenį ir neplaukite indaplovėje. Neleiskite vandeniui ar valiklio skysčiui patekto po mygtukais ar skystųjų kristalų ekranu valdymo skydelyje.

PASTABA

Valydami ledų kamerą, pasirūpinkite, kad įrenginys būtų kambario temperatūros. Nuvalykite vandeniu su muilu ir sausu sudrėkintu skudurėliu.

2. Jei vidinėje kameroje išsilieja kremas, pienas, šokoladas ir pan., atsargiai nuvalykite švelnią sudrėkintu skudurėliu.
3. Leiskite visiems paviršiams išdžiūti, prieš įkišdami elektros laidą į maitinimo tinklą.

DANGČIO VALYMAS

1. Dangtis gali būti valomas švelniai muiluotu vandeniu ir naudojant švelnią kempinėlę. Nenaudokite valiklio su abrazyvinėmis dalelėmis ar metalinio šveistuko, kadangi jie gali subraižyti paviršių. Leiskite visiems paviršiams visapusiškai išdžiūti, prieš sudėdami detales į ledų gaminimo aparatą.

LEDŲ INDO VALYMAS

1. Pripildykite pusę ledų indo šiltu vandeniu su muilu. Galima naudoti skystą valiklį be abrazyvinių dalelių arba švelnų purškiamą tirpalą. Leiskite pastovėti 10-20 minučių.

PASTABA

Ledų indo **NEGALIMA** plauti indaplovėje.



MAIŠYMO MENTELĖS VALYMAS

1. Mentelę plaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kartu pristatytu buteliams plauti tinkamu šepetėliu išvalykite ledų likučius centrinėje mentelės dalyje.
2. Leiskite paviršiams visapusiškai išdžiūti prieš pakartotinį ledų gaminimo aparato surinkimą.

PASTABA


Mentelė ir dangtis tinkami plauti indaplovėje, bet TIK viršutiniame jos stalčiuje.

LAIKYMAS

1. Pasirūpinkite, kad ledų gaminimo aparatas būtų IŠJUNGTAS. Ištraukite elektros laidą iš maitinimo tinklo.
2. Užtikrinkite, kad ledų gaminimo mašina ir visi priedai yra tinkamai išvalyti ir sausi.
3. Įstatykite ledų indą ir maišymo mentelę į kamerą.
4. Uždekite dangtį.
5. Laikykite prietaisą vertikaliajose padėtyje ir ant atraminių kojelių. Nieko nelaikykite ant ledų gaminimo aparato viršaus.

TRIKDŽIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

PROBLEMA	PAPRASTAS SPRENDIMAS
Ledai nesušąla	<ul style="list-style-type: none"> • Reikia paspausti START PAUSE (paleidimo-stabdymo) mygtuką. • Ar pagamintų ledų sudėtyje yra alkoholio? Jo galėjo būti įdėta per daug arba per greitai. • Užtikrinkite, kad būtų atitinkama ventiliacija aplink ledų gaminimo aparatą. Rekomenduojame palikti mažiausiai 15 cm tarpą tarp ledų gaminimo aparato ir gretimų kietų paviršių.
Nejuda maišymo mentelė	<ul style="list-style-type: none"> • Mentelė nejuda, jei pirmosioms 5 minutėms pasirinkta pirminio atšaldymo funkcija. • Patikrinkite, ar centrinis suklys yra tinkamai įstatytas į plastikinę mentelę, jei centrinis suklys nejuda, tada galbūt problema sujusi su mašina – susisiekite su Stollar klientų aptarnavimo centru.
Dangtis neužsirakina padėtyje	<ul style="list-style-type: none"> • Maišymo mentelė ir indas netinkamai įstatyti – užtikrinkite, kad indo rankenėlė būtų įstatyta į griovelius ir tinkamai įstatyta mentelė.
Šaldytas desertas nesušąla paskirtu laiku	<ul style="list-style-type: none"> • Deserto mišinys buvo per šiltas, kuomet įdėtas į ledų indą laikui, nurodytam rankiniuose nustatymuose. • Skirtingi ingredientai ir kiekiai turi poveikio sušalimo laikui. Jei naudojate tokius ingredientus kaip kiaušiniai ar alkoholis, desertui reikės daugiau laiko atšalti.
Nepavyksta išimti įdėto indo po maišymo	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientai galėjo išsiliesti per indo kraštus į kamerą. Išjunkite mašiną ir leiskite stovėti 10-20 minučių, kad ledai atšiltų. Tada išimkite indą ir išvalykite ledų gaminimo aparato vidinę kamerą.
Kaip pagaminti lengvai tiekiamus ledus?	<ul style="list-style-type: none"> • Šaldyti desertai kietumo indikatorius juostoje yra tik orientaciniai. Pabandykite pagaminti minkštą desertą pagal šerbeto nustatymus. Galite grąžinti kietumo nustatymus, jei ledai nėra pakankamai kieti.
Norėčiau, kad mano ledai būtų dar kietesni!	<ul style="list-style-type: none"> • Išimkite ledus iš ledų indo, sudėkite į kitą sandarą indą ir padėkite į šaldiklį papildomoms 1-2 valandoms arba iki tol, kol pasiekiamas norimas kietumas.

PROBLEMA	PAPRASTAS SPRENDIMAS
Ar galiu įmaišyti pagardų į saldaus kremo pagrindą?	<ul style="list-style-type: none"> Įmaišykite pagardus pabaigoje, kai aparatas apie tai įspėja. Pastaba. Dažnai tokie ingredientai kaip vaisiai gali suirti maišymo metu, jei įdedami per anksti.
Mano ledų gaminimo aparatas trumpai vibruoja	<ul style="list-style-type: none"> Vidinis kompresorius montuojamas ant specialaus guminio stovo, kad būtų sumažintas triukšmas ir vibracija naudojimo metu. Kai vėsinimas nereikalingas, kompresorius automatiškai išsijungia ir įprastas nedidelis 1-2 sekundžių trukmės vibravimas.
Neveikia valdymo priemonės	<ul style="list-style-type: none"> Gali būti įjungta apsauga nuo vaikų. Paspauskite ir 2 sekundes palaikykite  HOLD mygtuką, kad išjungtumėte apsaugą.
Ledų gaminimo aparatas neprisimena ankstesnių nustatymų	<ul style="list-style-type: none"> Vidinis kompiuteris prisimena nustatymus tik vieną kartą START PAUSE (paleidimo-stabdymo) mygtukas buvo aktyvuotas.
Temperatūra rodoma pagal Farenheitą	<ul style="list-style-type: none"> Paspauskite $\frac{°F}{°C}$ mygtuką, kad pakeistumėte temperatūros vienetus.
Ledai nemiašomi, bet veikia kompresorius	<ul style="list-style-type: none"> Aktyvuota PRE-COOL (pirminio šaldymo) funkcija. Kompresoriaus tarnavimo laiko užtikrinimui ant jo yra savaiminis laikmatis. Leiskite kompresorius aktyvuotis 3 minutes.
Paruošti ledai yra apledėję. Kodėl?	<ul style="list-style-type: none"> Kai kuriuose desertuose yra didesnis kiekis vandens, dėl to mišinyje yra daugiau ledo.
Ištraukiau ledus iš šaldiklio ir jie labai kieti. Kodėl?	<ul style="list-style-type: none"> Namuose pagaminti ledai visada būna kietesni, nei parduotuvėje pirkti ledai, nes juose yra mažiau oro. Rekomenduojame išimti ledus 5-10 minutėms prieš patiekimą.
Ar galiu įdėti ledų indą į šaldiklį?	<ul style="list-style-type: none"> Nerekomenduojame įdėti ledų indo į šaldiklį, kadangi ledai kietai sušals ir juos bus sunku išimti. Nenaudokite jokių aštrių ar metalinių įrankių ledų išgramdymui iš indo, kadangi galite subraižyti dangą.

RECEPTAI

PAPRASTI VANILINIAI LEDAI*Maždaug 1 litras***INGREDIENTAI**

- 2 stiklinės skystos grietinėlės
- 1 stiklinė pieno
- 1 vanilės pupelė (perpjauta ir išimtomis sėklomis) arba 1 arbatinis šaukštas vanilės ekstrakto
- 5 kiaušinių tryniai
- ½ stiklinės cukraus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite grietinėlę, pieną ir vanilės pupelę bei sėklas į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol mišinys užverda.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Išimkite vanilės pupelę iš mišinio ir lėtai įmaišykite kremą į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrąją pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Supilkite į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
6. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

RIEBŪS ŠOKOLADINIAI LEDAI*Maždaug 1 litras***INGREDIENTAI**

- 2 stiklinės grietinėlės
- ½ stiklinės pieno
- 180 g geros kokybės juodojo šokolado (smulkinto)
- 5 kiaušinių tryniai
- ⅓ stiklinės cukraus pudros

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite grietinėlę, pieną ir šokoladą į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite maišydami, kol mišinys pradės virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Karštą šokolado mišinį lėtai įmaišykite į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrąją pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals. Atvėsusį mišinį supilkite į ledų indą.
5. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.

PATARIMAS

Jei norite, kad ledų sudėtyje būtų daugiau šokolado, įberkite 1/4 stiklinės smulkinto tamsaus šokolado, kai aparatas išpėja, kad galima įdėti pagardus.

6. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

GREITAI PARUOŠIAMAI VANILINIAI LEDAI

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 1 stiklinė tirštos grietinės
- 1¼ stiklinės nenugriebto pieno
- ¾ stiklinės saldinto sutirštinio pieno
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite grietinėle, pieną ir vanilę į didelį indą ir išmaišykite. Padėkite į šaldytuvą, kad sušaltų.
2. Supilkite į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
3. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

LEDAI SU OBUOLIŲ TRUPININIŲ PYRAGU

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 1¼ stiklinės grietinės
- ¾ stiklinės pieno
- ½ stiklinės saldinto tirštinio pieno
- ¼ arbatinio šaukštelio malto cinamono

OBUOLIŲ MIŠINYS

SUDĖTIS

- 1 žalias nuluptas tuščiaviduris obuolys plonai supjaustytas
- 2 valgomieji šaukštai cukraus pudros
- 1 valgomasis šaukštas vandens

TRUPININIS PYRAGAS

INGREDIENTAI

- ¼ stiklinės miltų
- 2 valgomieji šaukštai minkšto rudojo cukraus
- 1/4 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- 1 valgomasis šaukštas avižinių dribsnių
- 40 g sviesto be druskos

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Trupinio pyrago gaminimui: ikaitinkite orkaitę iki 200°C. Iškllokite kepimo skardą kepimo popieriumi. Sumaišykite pyrago ingredientus dubenėlyje ir suminkykite pirštais, kol sviestas susimaišo su kitais ingredientais. Šaukštais sudėkite mišinį ant kepimo skardos ir kepkite orkaitėje apie 10 – 15 minučių arba tol, kol pageltonuos. Leiskite pyragui atvėsti ant skardos.
2. Obuolių mišiniui paruošti: Sudėkite pjaustytą obuolį, cukrų ir vandenį į mažą prikaistuvį; maišykite kaitindami ant mažos ugnies, kol ištirps cukrus. Uždenkite ir virkite 5 minutes, kol obuoliai tampa minkšti; nuimkite nuo ugnies ir leiskite atvėsti. Padėkite į šaldiklį, kol gerai atvės.
3. Ledų paruošimui: Sudėkite grietinėle, pieną, tirštiną pieną ir cinamoną į didelį indą. Išmaišykite. Supilkite į ledų indą.
4. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją. Įdėkite obuolių mišinį ir ½ stiklinės pyrago trupinių mišinio, kai aparatas įspėja, kad galima įmaišyti pagardus.
5. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

BRAŠKIŲ IR RABARBARŲ LEDAI

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 1½ stiklinės grietinėlės
- ½ stiklinės pieno
- 4 kiaušinių tryniai
- ¼ stiklinės cukraus pudros

VAISIŲ MIŠINYS**INGREDIENTAI**

- 250 g šviežių braškių
- 200 g rabarbarų, supjaustytų 2 cm griežinėliais
- ¼ stiklinės cukraus pudros

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Ledų pagrindu paruošti supilkite grietinėlę ir pieną į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol mišinys pradės virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Karštą kremą mišinį lėtai įmaišykite į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrąją pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Vaisių pagrindu paruošti sumaišykite braškes, kol gausis lygus mišinys, tada perleiskite per sietelį, kad pasišalintų sėklos. Sudėkite braškių tyrę, rabarbarus ir cukrų į mažą prikaistuvį; maišykite kaitindami ant mažos ugnies, kol ištirps cukrus. Padidinkite ugnį ir užkaitinkite, periodiškai pamaišydami, kol mišinio kiekis sumažėja iki 1 puodelio. Neperkaitinkite, nes rabarbarai pernelyg suirs. Padėkite į šaldytuvą, kad sušaltų.
6. Kai abu mišiniai švelniai atvėsta, paruoškite maišymui.

7. Supilkite į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
8. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

LEDAI SU SAUSAINIAIS IR GRIETINĖLE

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 1 stiklinė skystos grietinėlės
- 1 stiklinė pieno
- ½ stiklinės saldinto tirštinto pieno
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 6 susmulkinti sausainiai su šokolado įdaru

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite grietinėlę, pieną ir vanilę į didelį indą ir išmaišykite. Padėkite į šaldytuvą, kad sušaltų.
2. Supilkite į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
3. Sudėkite smulkintus sausainius, kai aparatas įspėja, kad galima įmaišyti pagardus.
4. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

LEDAI SU SŪDYTA KARAMELE

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 1 ½ stiklinės pieno
- 7 kiaušinių tryniai
- 1 stiklinė baltojo cukraus
- 3 valgomieji šaukštai vandens
- 1 ¼ stiklinės grietinėlės
- 1 arbatinis šaukštelis jūros druskos

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Supilkite pieną į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol pienas užvirs.
2. Tuo metu išplakite kiaušinių trynius, kol jie pabals ir sutirštės. Karštą pieną lėtai įmaišykite į kiaušinius. Padėkite į šoną.
3. Sudėkite cukrų ir vandenį į prikaistuvį ir maišykite ant mažos ugnies, kol cukrus suminkštės ir ims tirpti. Padidinkite ugnį iki vidutinės, nubraukite prikaistuvio kraštus, kad ištirptų cukraus kristalai, ir virkite nemaišydami, kol irisas ims geltonuoti aukso spalva. Nuimkite nuo ugnies ir atsargiai įpilkite į grietinėlę. Pastaba. Mišinys tuo metu gali taškytis.
4. Gražinkite mišinį ant mažos ugnies ir maišykite, kol neliks jokių gumulėlių. Įdėkite sumaišytus trynius ir druską ir virkite maišydami, kol mišinys padengia medinio šaukšto galą (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
5. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
6. Atvėsusį mišinį supilkite į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
7. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

MEDAUS LEDAI

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 2 stiklinės grietinėlės
- 1 stiklinė pieno
- 6 kiaušinių tryniai
- ½ stiklinės geros kokybės medaus

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Supilkite grietinėlę ir pieną į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol mišinys pradės virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir medų, kol mišinys taps blankus ir tirštas. Karštą kremą mišinį lėtai įmaišykite į medaus mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrą pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

LEDŲ DESERTAS SU PISTACIJOMIS (PISTACHIO GELATO)

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 2 stiklinės pieno
- ½ stiklinės grietinėlės
- ½ arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
- 5 kiaušinių tryniai
- ½ stiklinės cukraus pudros
- ¾ stiklinės išlukštentų, pakepintų ir susmulkintų pistacijų

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite grietinėlę, pieną ir šokoladą į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol mišinys pradės virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Karštą pieno mišinį lėtai įmaišykite į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrą pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Supilkite ledų deserto pagrindą į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
6. Sudėkite smulkintas pistacijas, kai aparatas įspėja, kad galima sudėti pagardus.
7. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

ŠOKOLADINIS LEDŲ DESERTAS SU RIEŠUTAIS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 2 stiklinės pieno
- ½ stiklinės šokoladinio riešutų kremo
- ½ arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto
- 5 kiaušinių tryniai
- ½ stiklinės cukraus pudros
- ¼ stiklinės smulkintų pakepintų riešutų

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite pieną, riešutų kremą ir vanilės ekstraktą į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol kremas ištirpsta ir mišinys ima virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Karštą pieno mišinį lėtai įmaišykite į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrą pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Supilkite mišinį į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
6. Sudėkite traiškytus riešutus, kai aparatas įspėja, kad galima įmaišyti pagardus.
7. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

MĒTINIS ŠOKOLADINIŲ LEDŲ DESERTAS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 1½ stiklinės pieno
- ½ stiklinės grietinėlės
- 120 g geros kokybės juodojo šokolado (smulkinto)
- 2-3 lašeliai mėtų esencijos
- 5 kiaušinių tryniai
- ¼ stiklinės cukraus pudros
- 60 g geros kokybės itin susmulkinto juodojo šokolado (papildomai)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite pieną, šokoladą ir mėtų esenciją į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol šokoladas ištirpsta ir mišinys ima virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Karštą šokolado mišinį lėtai įmaišykite į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrą pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Supilkite mišinį į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
6. Pridėkite papildomai susmulkinto šokolado, kai aparatas įspėja, kad galima įmaišyti pagardus.
7. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

LEDŲ DESERTAS SU PASIFLORAIŠ

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- 2 stiklinės pieno
- ½ stiklinės skystos grietinėlės
- ½ arbatinio šaukštelio vanilės ekstrakto
- 5 kiaušinių tryniai
- ½ stiklinės cukraus pudros
- 2-3 pasiflorai

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sudėkite pieną, grietinėlę ir vanilės ekstraktą į vidutinio sunkumo prikaistuvį. Kaitinkite, kol mišinys pradės virti.
2. Tuo tarpu dubenėlyje išsukite kiaušinių trynius ir cukrų, kol mišinys tampa blankus ir tirštas. Karštą pieno mišinį lėtai įmaišykite į kiaušinių mišinį.
3. Išvalykite prikaistuvį ir supilkite mišinį atgal bei kaitinkite ant silpnos ugnies. Nuolatos maišykite mediniu šaukštu, kol mišinys sutirštėja ir padengia šaukšto antrą pusę (žr. patarimus dėl kokybiškesnių ledų gaminimo).
4. Supilkite mišinį į šilumai atsparų indą, uždenkite ir padėkite į šaldytuvą, kol pilnai atšals.
5. Supilkite mišinį į ledų indą kartu su pasiflorų minkštumu. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
6. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

CITRINŲ ŠERBETAS*Maždaug 1 litras***INGREDIENTAI**

- ¼ stiklinės cukraus
- 1½ stiklinės vandens
- ¼ stiklinės šaldytų citrinos sulčių
- 1 mažo kiaušinio baltymas (lengvai suplaktas)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite cukrų ir vandenį prikaistuvyje ant silpnos ugnies. Virkite, maišykite, kol cukrus ištirpsta. Padidinkite ugnį ir virkite 2 minutes. Nuimkite prikaistuvį nuo viryklės ir leiskite masei atvėsti. Laikykite šaldytuve, jei reikia.
2. Supilkite cukraus sirupą, citrinų sultis ir kiaušinio baltymą į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
3. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

PATARIMAS

Jei gaminate pagal šį receptą nenaudodami kiaušinio baltymo, rekomenduojame naudoti rankinius nustatymus ir leisti desertą maišyti 60 minučių. Išmaišius mišinį, gausite 700 ml šerbeto.

RAUDONŲ VYNUOGIŲ ŠERBETAS*Maždaug 1 litras***INGREDIENTAI**

- ¼ stiklinės cukraus
- 1½ stiklinės vandens
- ¼ stiklinės šviežių raudonų vynuogių sulčių (šaltų)
- 1 mažo kiaušinio baltymas (lengvai suplaktas)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite cukrų ir vandenį prikaistuvyje ant silpnos ugnies. Virkite, maišykite, kol cukrus ištirpsta. Padidinkite ugnį ir virkite 2 minutes. Nuimkite prikaistuvį nuo viryklės ir leiskite masei atvėsti. Laikykite šaldytuve, jei reikia.
2. Supilkite cukraus sirupą ir vynuogių sultis į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
3. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

PATARIMAS

Jei gaminate pagal šį receptą nenaudodami kiaušinio baltymo, rekomenduojame naudoti rankinius nustatymus ir leisti desertą maišyti 60 minučių. Išmaišius mišinį, gausite 700 ml šerbeto.

KRIAUŠIŲ IR VANILĖS ŠERBETAS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- ¼ stiklinės cukraus pudros
- ¼ stiklinės vandens
- 1 vanilės pupa, perpjauta ir išimtomis sėklomis
- 900 g minkštų kriaušių
- ¼ stiklinės citrinų sulčių
- 1 mažo kiaušinio baltymas (lengvai suplaktas)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite cukrų, vandenį ir vanilės pupelę bei sėklas prikaistuvyje ant silpnos ugnies. Virkite, maišykite, kol cukrus ištirpsta. Padidinkite ugnį ir virkite 2 minutes. Nuimkite prikaistuvį nuo viryklės ir leiskite masei atvėsti. Laikykite šaldytuve, jei reikia.
2. Nulupkite kriaušes ir išimkite jų vidurį. Sumaišykite plaktuvu, kol gausite tyrę. Perspaukite mišinį per sietelį ir išmeskite minkštimą. Reikės 1½ stiklinės skysčio.
3. Išimkite vanilės pupelę ir sumaišykite vanilės cukraus sirupą, kriaušių sultis ir citrinos sultis ledų indelyje. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
4. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

PATARIMAS

Jei gaminate pagal šį receptą nenaudodami kiaušinio baltymo, rekomenduojame naudoti rankinius nustatymus ir leisti desertą maišyti 60 minučių. Išmaišius mišinį, gausite 700 ml šerbeto.

AVIEČIŲ ŠERBETAS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

- ¼ stiklinės cukraus pudros
- ¼ stiklinės vandens
- 300 g šaldytų aviečių
- 1 valgomas šaukštas citrinų sulčių
- 1 mažo kiaušinio baltymas (lengvai suplaktas)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite cukrų ir vandenį prikaistuvyje ant silpnos ugnies. Virkite, maišykite, kol cukrus ištirpsta. Padidinkite ugnį ir virkite 2 minutes. Nuimkite prikaistuvį nuo viryklės ir leiskite masei atvėsti. Laikykite šaldytuve, jei reikia.
2. Sudėkite avietes į indą ir leiskite atitirpti. Sumaišykite avietes ir jų sultis plaktuvu, kol šios suminkštėja. Perleiskite mišinį per smulkų sietelį ir pašalinkite sėklas.
3. Sudėkite aviečių tyrę, citrinų sultis ir cukraus sirupą į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
4. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

PATARIMAS

Jei gaminate pagal šį receptą nenaudodami kiaušinio baltymo, rekomenduojame naudoti rankinius nustatymus ir leisti desertą maišyti 60 minučių. Kiekį galima padidinti iki 1 stiklinės cukraus, 1 stiklinės vandens, 500 g aviečių, 2 valgomųjų šaukštų citrinų sulčių. Išmaišius mišinį, gausite apie 1 litrą šerbeto.

GREITAI PARUOŠIAMAS ŠALDYTAS JOGURTAS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

750 g pasirinkto skonio jogurto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Supilkite jogurtą į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
2. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

JOGURTAS SU ŠALDYTOMIS UOGOMIS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

500 g šviežių braškių

2 stiklinės natūralaus jogurto

½ stiklinės cukraus pudros

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite braškes plaktuvu, kol gausite tyrę. Jei norite, kad neliktų sėklų, perleiskite per smulkų sietelį.
2. Sumaišykite braškes, jogurtą ir cukrų ledų indelyje. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
3. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

ŠALDYTAS JOGURTAS SU BANANAIS

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

1 ½ stiklinės trintų prinokusių bananų (apie 3 didelius bananus)

2 arbatiniai šaukšteliai citrinos sulčių

2 stiklinės vanilinio jogurto

1-2 valgomieji šaukštai medaus (pagal skonį)

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite bananus, citrinų sultis, jogurtą ir medų ledų indelyje. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
2. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

ŠALDYTAS JOGURTAS SU CITRINOMIS IR MEDUMI

Maždaug 1 litras

INGREDIENTAI

⅓ stiklinės citrinos sulčių

¼ stiklinės medaus

2½ stiklinės vanilinio jogurto

PARUOŠIMO BŪDAS

1. Sumaišykite citrinų sultis ir medų mažame prikaistuvyje. Virkite ant silpnos ugnies, kol medus ištirpsta. Nuimkite nuo ugnies. Padėkite į šaldytuvą, kad sušaltų.
2. Supilkite medaus mišinį ir jogurtą į indą ir gerai išmaišykite. Supilkite mišinį į ledų indą. Įjunkite ledų gaminimo aparatą pagal norimus nustatymus ir paleiskite maišymo funkciją.
3. Kai mišinys sušąla, perdėkite jį į šaldymui tinkamą indą ir laikykite šaldiklyje iki 1 savaitės.

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать базовые меры предосторожности, включая следующее:

- Внимательно прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.
- Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием Stollar Smart Scoop™.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удущения, удалите и с надлежащ ими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания прибора.
- Не ставьте включенную мороженицу на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая, и на ней нет жидкости или других субстанций. Вследствие вибрации во время перемешивания прибор может незначительно перемещаться.
- Не ставьте прибор на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкасаться с нагретой духовкой. Располагайте прибор на расстоянии как минимум 15 см от стен. Для обеспечения надлежащ ей вентиляции.
- Всегда используйте мороженицу на стабильной поверхности.
- Не ставьте работающ ую мороженицу на сточную панель мойки.
- Каждый раз перед подключением к розетке питания и использованием, проверяйте, правильно ли собрана мороженица. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Мороженица не предназначена для использования при помощ и внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия, когда мороженица используется.
- Не помощ айте ингредиенты непосредственно в камеру мороженого. Помощ айте ингредиенты только в чашу для мороженого.
- Не храните взрывчатые вещества, например, воспламеняющ имися аэрозолями, а этом приборе.
- Перед каждым использованием убеждайтесь, что камера для мороженого чистая, сухая и не содержит никакого мусора.
- Не помощ айте пальцы и руки внутрь работающ ей мороженицы. Избегайте контакта с движущ имися частями.
- Когда мороженица не используется, или перед очисткой всегда проверяйте, выключена ли мороженица и отсоединена ли она от розетки.
- Не оставляйте мороженицу в открытой крышкой на продолжительные периоды.
- Держите внутренние и наружные поверхности прибора чистыми. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.
- Не используйте никакие другие принадлежности, кроме поставляемых вместе со Stollar Smart Scoop™.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Чтобы предотвратить повреждения компрессора и обеспечить максимальную эффективность, установите прибор в вертикальное положение на 12 часов после транспортировки.

ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда храните мороженицу в вертикальном положении и в устойчивом положении на ножках. Это обеспечит надежную работу компрессора.

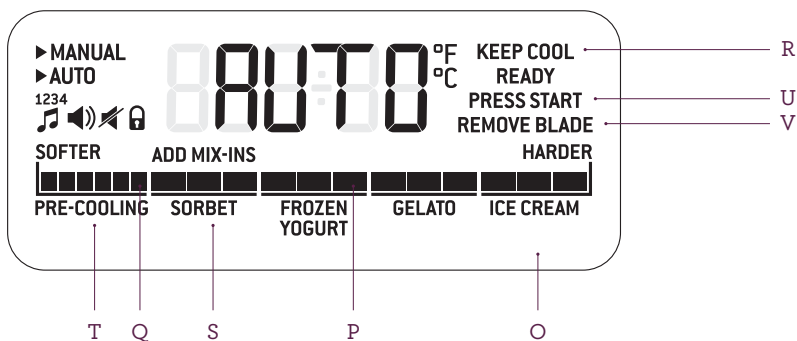
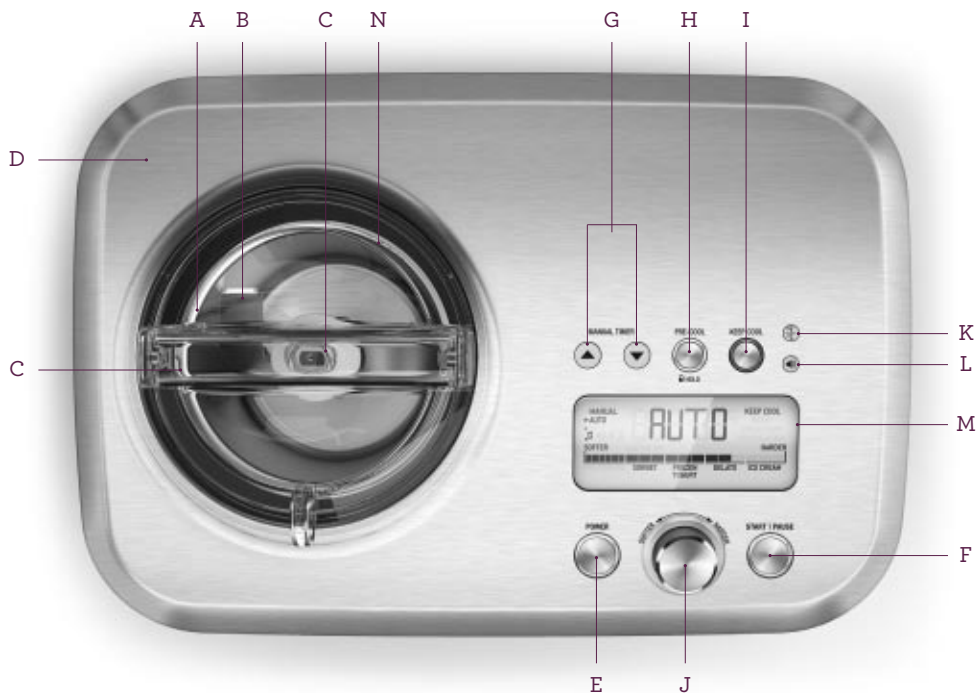
ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Перед использованием полностью размотайте шнур питания.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности. Не допускайте, чтобы дети играли с прибором. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- Рекомендуется регулярно проверять прибор. Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Сдайте прибор в ближайший авторизованный сервисный центр Stollar для проверки и/или ремонта.
- Любое обслуживание, помимо чистки, должно производиться в авторизованном сервисном центре Stollar.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за консультацией.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ
СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ

с мороженицей Stollar Smart Scoop™



- A. Анодированная чаша для мороженого** с ручкой для удобства. Не подходит для мытья в посудомоечной машине и не должна храниться в морозилке.
 - B. Лопатка** для снятия мороженого со стенок чаши и перемешивания.
- Примечание. Не хранить в морозилке*.
- C. Крышка** поднимается и откидывается назад двумя частями.
 - D. Корпус из нержавеющей стали.**
 - E. Кнопка питания POWER** для включения и выключения мороженицы.
 - F. Кнопка пуска/паузы START|PAUSE** для пуска и остановки процесса приготовления десерта.
 - G. Ручной таймер** для установки времени – от 5 до 180 минут.
 - H. Функция PRE-COOL** обеспечивает предварительное охлаждение мороженицы до температуры от -10 °C до -30 °C.
 - I. Функция KEEP COOL** позволяет сохранить десерт охлажденным и перемешанным в течение до 3 часов.
 - J. Автоматический таймер/регулятор твердости.** Выберите один из следующих вариантов: сорбет, замороженный йогурт, мягкое мороженое или пломбир. Поворотом вправо выбирайте более плотные десерты, а поворотом влево – более мягкие.
 - K. Кнопка $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$** позволяет переключаться между градусами Цельсия и Фаренгейта.
 - L. Выбор сигнала** – громкий, тихий, отключен.
 - M. Ручки** для удобства.
 - N. Камера** для чаши.

ДИСПЛЕЙ SMART SCOOP™

- O. ЖК-дисплей управления** сообщает информацию о настройках функций и ходе охлаждения.
- P. Индикатор выбора твердости**
- Q. Индикатор хода процесса**
- R. Функция KEEP COOL** позволяет сохранить замороженный десерт охлажденным и перемешанным в течение до 3 часов.
- S. ADD MIX-INS** начнет мигать, чтобы сообщить вам, что пришло время ваших любимых добавок.
- T. PRE-COOLING (предварительное охлаждение)** означает, что компрессор включен и охлаждает мороженицу.
- U.** В режиме предварительного охлаждения PRE-COOLING мигает **PRESS START**, чтобы сообщить вам, что мороженица охлаждена и готова начать перемешивание.
- V. REMOVE BLADE (удалить лопасть)** означает, что приготовление десерта завершено, и можно удалить лопасть из чаши.

АКСЕССУАРЫ

- W. Анодированная чаша для мороженого.**
- X. Лопатка** для снятия мороженого со стенок чаши.
- Y. Лопасть.**
- Z. Ершик** для простой очистки лопасти и чаши.

* Части, подходящие для мытья в посудомоечной машине.



W



X



Y



Z

ФУНКЦИИ МОРОЖЕНИЦЫ STOLLAR SMART SCOOP™

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

В автоматическом режиме ингредиенты перемешиваются и замораживаются до выбранной/желаемой консистенции. Выберите одну из предварительных установок: сорбет, замороженный йогурт, мягкое мороженое и пломбир. Smart Scoop™ издает звуковой сигнал о готовности.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для рецептов мороженого с известным временем приготовления можно установить время ручную.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ФУНКЦИИ

Stollar Smart Scoop™ имеет четыре предустановленные функции. Выберите один из следующих вариантов: сорбет, замороженный йогурт, мягкое мороженое или пломбир.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Рекомендуется предварительно охладить мороженицу перед приготовлением основы вашего десерта. При помощи этой необязательной функции машину можно охладить приблизительно до температуры от -10 °C до -30 °C, и обычно это занимает 5–10 минут.

KEEP COOL

Когда желаемая консистенция десерта будет достигнута, функция KEEP COOL не позволит смеси растаять. Примите во внимание, что когда прибор находится в этом режиме, компрессор работает прерывисто, чтобы обеспечить сохранение консистенции десерта.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Мороженица Stollar Smart Scoop™ оснащена блокировкой от детей. Нажмите и удерживайте **LOCK HOLD** в течение 2 секунд, чтобы установить блокировку от детей. Чтобы выйти из этого режима, снова нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд.

ADD MIX-INS

Откидная крышка позволяет насыпать различные добавки, такие как шоколадную стружку, свежие фрукты и ароматизаторы. Мороженица издает звуковой сигнал, и ADD MIX-INS начнет мигать, чтобы сообщить вам, что пора добавить свои любимые приправы.

ЗВУК

Мороженица снабжена звуковым сигналом, сообщаящим, что мороженое готово. Есть три настройки сигнала: громкий, тихий и отключен.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

мороженицы Stollar Smart Scoop™

ВНИМАНИЕ

Мороженица оснащена компрессором, который всегда ДОЛЖЕН находиться с вертикальным положением. Храните прибор только в положении на ножках!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Подготовка прибора

Удалите все ярлыки и упаковочные материалы с мороженицы. Перед выбрасыванием упаковки убедитесь, что вы достали все части и аксессуары.

Снимите крышку, чашу для мороженого и лопасть. Вымойте эти части и аксессуары теплой мыльной водой и тщательно прополосните. Убедитесь, что все части абсолютно сухие.

ПРИМЕЧАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ

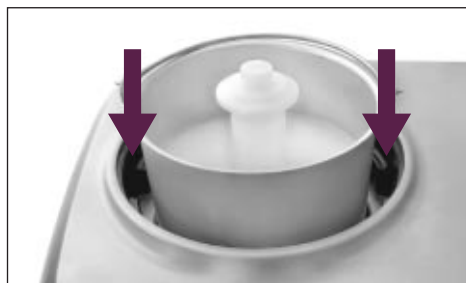
Всегда устанавливайте лопасть перед добавлением ингредиентов. Это предотвращает попадание ингредиентов в камеру мороженого.



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Первый запуск

- Установите лопасть внутрь чаши.
- Поместите ингредиенты в чашу в порядке, указанном в рецепте.
- Поместите чашу для мороженого в камеру мороженого.



- В камере есть два канавки. При помещении чаши в камеру петли ручки должны войти в эти канавки.
- Перед помещением убедитесь, что камера и наружная поверхность чаши абсолютно сухие.

ПРИМЕЧАНИЕ

Важно, чтобы лопасть была установлена на вал привода, чтобы обеспечить перемешивание ингредиентов.



1. Чтобы зафиксировать крышку в правильном положении, совместите ручку крышки с отметкой, повернув по часовой стрелке в положение **LOCK** ▼.
2. Нажмите кнопку **POWER**, чтобы включить прибор.
3. Поверните ручку выбора твердости до нужной настройки для вашего десерта. Нажмите кнопку **START | PAUSE**, чтобы начать процесс перемешивания. На ЖК-дисплее отображается истекшее время.
4. Smart Scoop™ подаст звуковой сигнал, когда десерт достигнет нужной консистенции.

ПРИМЕЧАНИЕ

Необходимо нажать **START | PAUSE**, чтобы начать процесс перемешивания после предварительного охлаждения.

PRE-COOL

ПРИМЕЧАНИЕ

Предварительное охлаждение **PRE-COOL** можно включить только в режиме ожидания, т. е. до нажатия кнопки **START | PAUSE**.

- a) Функция **PRE-COOL** снижает температуру мороженицы, чтобы уменьшить время приготовления десерта. Эта функция является необязательной и идеально подходит для использования, пока вы готовите базу для мороженого перед смешиванием.
- b) Чтобы выбрать функцию предварительного охлаждения, нажмите кнопку **PRE-COOL**. Свет вокруг кнопки изменится с белого на красный, что означает, что прибор находится в режиме **PRE-COOL**. Этот режим обеспечивает предварительное охлаждение мороженицы примерно до температуры от -10°C до -30°C , что занимает 5–10 минут. **READY** загорится, и на ЖК-дисплее будет мигать **PRESS START**, когда мороженица достигнет оптимальной температуры. Лопасть начнет поворачиваться по истечении 15 минут, но приготовление замороженного десерта не начнется, пока не будет нажата кнопка **START | PAUSE**. В этом режиме на ЖК-экране будет отображаться температура, будет гореть **PRE-COOLING**, и будет отображаться индикатор процесса, чтобы сообщить вам, что мороженица находится в этом режиме.
- c) **PRE-COOL** вернется в режим ожидания через 20 минут. Также его можно выключить, снова нажав кнопку **PRE-COOL** или кнопку **START | PAUSE**, которая отключит режим предварительного охлаждения.

ПРИМЕЧАНИЕ

Обратите внимание, что функция **PRE-COOL** недоступна после нажатия кнопки **START | PAUSE**. Свет вокруг кнопки **PRE-COOL** погаснет.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

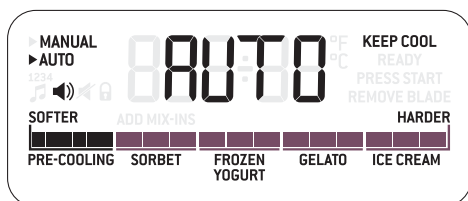
Запуск

Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в розетку 230/240 В.

Нажмите кнопку POWER, чтобы включить прибор. Включится белая подсветка кнопки POWER. На ЖК-дисплее будет отображаться AUTO. Индикаторы процесса и твердости также будут гореть. На ЖК-экране стрелка должна указывать на AUTO, указывая, в каком режиме вы находитесь. Чтобы убедиться, что мороженица находится в автоматическом режиме, поверните регулятор твердости.



Индикатор процесса подсвечен



Индикатор твердости подсвечен

ВЫБОР ТВЕРДОСТИ

Чтобы выбрать желаемую твердость, поверните регулятор твердости вправо или влево. Поворот влево означает более мягкие десерты, такие как сорбет, а вправо – более твердые, такие как мороженое.



KEEP COOL / АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Функция KEEP COOL сохраняет замороженный десерт охлажденным и перемешанным в течение до 3 часов. При выборе этой функции вокруг кнопки загорится красная подсветка, и на ЖК-экране отобразится KEEP COOL. Эта функция обеспечивает перемешивание смеси до выбранной твердости, и, когда они достигается, компрессор попеременно включается/выключается вместе с лопастью, чтобы поддерживать консистенцию.

Лопасть включает, только если прибор определяет, что десерт растаял до более мягкой консистенции, чем была выбрана вами. KEEP COOL можно включать/выключать в любое время.

ПРИМЕЧАНИЕ

Когда Smart Scoop™ находится в режиме KEEP COOL, компрессор и мотор периодически включаются, чтобы проверить консистенцию десерта.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И НАЧАЛО РАБОТЫ

- Убедитесь, что лопасть, чаша и камера чистые. Установите лопасть в чашу перед добавлением ингредиентов.
- Добавьте ингредиенты в чашу согласно рецепту. Протрите край чаши от разлитых ингредиентов.





- c) Вставьте чашу, опустив ее на место и убедившись, что петли попадают в канавки в камере. Важно, чтобы лопасть была установлена на вал привода, чтобы обеспечить правильную работу лопасти.
- d) Закройте чашу для мороженого крышкой. Не рекомендуется открывать крышку во время работы, если это не указано в рецепте. Если требуются добавки, откройте меньшую крышку, чтобы добавить ингредиенты.
- e) Чтобы начать приготовление десерта, нажмите START|PAUSE. Индикатор процесса будет двигаться, демонстрируя, что прибор работает. Мороженица должна начать охлаждение и перемешивание для достижения выбранных настроек. Когда десерт начнет замораживаться, индикаторы твердости начнут двигаться вверх по панели выбора до выбранного десерта. Может пройти некоторое время до того, как индикаторы загорятся. Дисплей будет переключаться между истекшим временем и текущей температурой, до которой охлаждается мороженица. Индикатор процесса будет двигаться, пока не достигнет первой ячейки твердости. Индикатор твердости будет продолжать двигаться до выбранной установки твердости. Он перестанет мигать, когда будет достигнута выбранная консистенция.
- f) Когда выбранная консистенция будет достигнута, компрессор и мотор остановятся, и на ЖК-дисплее загорится READY. Сигнал/музыка сообщит, что десерт готов.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Запуск

Полностью размотайте шнур питания и вставьте штекер в розетку 230/240 В.

Нажмите кнопку POWER, чтобы включить прибор. Включится белая подсветка кнопки POWER. На ЖК-дисплее по умолчанию будет отображаться AUTO и панель выбора. Мороженица и ЖК-экран всегда возвращаются к последней использованной программе или настройке.

Убедитесь, что мороженица находится в автоматическом режиме, нажав кнопки ручного таймера **MANUAL**  . Будет отображено время, и стрелка должна указывать на MANUAL слева на экране.

Чтобы изменить время перемешивания и замораживания, нажмите одну из стрелок ручного таймера. В среднем перемешивание и замораживание мороженого занимает примерно 50 минут.

ВЫБОР ТВЕРДОСТИ



Данная функция недоступна в ручном режиме.



KEEP COOL В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Функция KEEP COOL сохраняет замороженный десерт охлажденным и перемешанным в течение выбранной продолжительности работы машины. При выборе этой функции вокруг кнопки загорится красная подсветка, и на ЖК-экране отобразится KEEP COOL. Лопасть работает, только если прибор определяет, что десерт растаял до более мягкой консистенции, чем была выбрана вами.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И НАЧАЛО РАБОТЫ

- a) Установите желаемое время при помощи стрелок ручного таймера MANUAL TIMER  .
- b) Поместите чашу для мороженого и лопасть в камеру. Добавьте ингредиенты.
- c) Нажмите кнопку START | PAUSE, чтобы начать процесс приготовления мороженого. Подсветка вокруг этой кнопки загорится красным, указывая на то, что эта кнопка была нажата и мороженица начала процесс приготовления десерта.
- d) Когда установленное время истечет, компрессор и мотор остановятся, и на ЖК-дисплее загорится READY.
- e) Если во время цикла будет нажата кнопка START | PAUSE, работа будет приостановлена. Для возобновления процесса снова нажмите кнопку.
- f) Если вам необходимо установить новое время на таймере, нажмите и удерживайте кнопку START | PAUSE.
- g) Таймер можно корректировать в любое время.

ДИСПЛЕЙ SMART SCOOP™

ЖК-экран переключается между отображением температуры и таймера с отсчетом времени.

ФУНКЦИЯ ГРОМКОСТИ ЗВУКА

Мороженица Stollar Smart Scoop™ имеет сигнал, при помощи которого сообщает вам, что ваш замороженный десерт готов. Сигнал имеет три настройки: громкий, тихий, отключен.

ТЕМПЕРАТУРА/ ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$

Мороженица Stollar Smart Scoop™ имеет функцию температуры и выбора единиц измерения. Нажмите один раз, чтобы отобразить температуру, и еще раз нажмите $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$, чтобы переключаться между градусами Цельсия и Фаренгейта.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК

Чтобы восстановить заводские установки, нажмите и удерживайте кнопку KEEP COOL в течение 5 минут. Это можно сделать только в режиме ожидания.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОРОЖЕНОГО

- Обратите внимание, что время приготовления замороженных десертов может различаться в зависимости от окружающей температуры, температуры ингредиентов и предварительного охлаждения мороженого. Чем холоднее ингредиенты, тем быстрее процесс приготовления мороженого. Приготовление мороженого ориентировочно занимает примерно 50 минут.
- В случае приготовления заварного крема и рецептов, в которых требуется нагревать ингредиенты, рекомендуется это делать на день раньше. Также можно охлаждать ингредиенты в холодильнике в течение как минимум 4 часов до начала приготовления мороженого.
- Всегда добавляйте ингредиенты в чашу до помешивания ее в мороженицу.
- В рецептах, приведенных в этом руководстве, используются такие ингредиенты, как сливки, молоко, яйца и сахар. Эти ингредиенты можно заменять похожими ингредиентами, подходящими к разным вкусам и диетическим требованиям. Примите во внимание, что вкус и текстура будут разными при использовании разных ингредиентов.
- Большинство основ десертов расширяются в процессе перемешивания и замораживания. Все смеси в этом руководстве дают приблизительно 1 л готового замороженного десерта, если не указано иное. Если вы будете использовать другие рецепты смесей для мороженого, не превышайте 700 мл, чтобы оставить место для расширения.
- Алкоголь препятствует замерзанию. Лучше добавлять алкоголь ближе к концу процесса приготовления мороженого.
- Консистенция готового замороженного десерта позволяет брать его ложкой. Обратите внимание, что если вы собираетесь подавать мороженое в рожках или на тарелках, лучше поместить его в морозилку на 2 часа перед подачей.
- При хранении замороженного десерта в морозилке, убедитесь, что контейнер герметичный и плотно закрыт. Это предотвратит образование кристаллов льда. Также для этого можно положить пекарскую бумагу прямо на замороженный десерт.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не кладите чашу для мороженого в морозилку.

- Замороженные десерты лучше всего употребить в течение 1 недели после приготовления, однако их можно хранить до 2 недель.
- Если вы собираетесь подавать мороженое из морозилки, рекомендуется дать ему постоять 5–10 минут при комнатной температуре перед подачей.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ АНГЛИЙСКОГО (ЗАВАРНОГО) КРЕМА

- Традиционно мороженое со сливочной консистенцией делается на основе английского крема. Ниже приведены советы, как получать идеальный крем каждый раз.
- Убедитесь, что все ингредиенты свежие.
- Яйца для английского крема должны быть комнатной температуры. Рецепты основаны на минимальном весе яйца 59 г.
- Обязательно сначала отмеряйте ингредиенты и держите их наготове перед началом приготовления.
- При помешивании венчика или ручного электрического миксера взбейте желтки с сахаром до бледного цвета и загустения.
- Для приготовления английского крема используйте кастрюлю с толстым дном.
- При нагревании сливок/молока не допускайте кипения. Хороший ориентир для снятия сливок/молока с огня – когда по краю начинают образовываться мелкие пузырьки.
- Пока сливочно-молочная смесь нагревается, взбейте яйца с сахаром. Если дождаться, пока смесь молока и сливок нагреется, есть риск, что смесь перегреется и рассечется.
- Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока она не загустеет. Лучше всего использовать плоскую деревянную ложку. Чтобы проверить готовность на выпуклой стороне ложки, обмакните ложку в крем. Проведите пальцем по смеси на выпуклой стороне ложки. Если след от

пальца не пропадает, значит смесь достаточно загустела. Сразу снимите ее с огня.

- Если смесь рассекается или сворачивается, значит огонь слишком сильный. Если смесь рассечется, придется начинать заново.
- Не оставляйте крем без присмотра во время приготовления.
- В зависимости от объема и т. д. английскому крему требуется 5–15 минут, чтобы загустеть.
- Всегда оставляйте смесь остывать при комнатной температуре, периодически помешивая, чтобы освободить тепло, пока от крема не перестанет подниматься видимый пар. Когда смесь остынет, поместите ее в холодильник, чтобы она как следует охладилась.
- Положите пластиковую пленку прямо на крем, чтобы предотвратить подсыхание верхнего слоя.
- Чтобы быстро охладить смесь, можно вылить ее в металлическую миску, поместить миску в ледяную воду и постоянно мешать крем до полного охлаждения.

НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Теперь делать домашнее мороженое очень просто, и для приготовления простого ванильного пломбира требуются обычные ингредиенты.

ЯЙЦА

Все рецепты в этом буклете были проверены с использованием стандартных яиц весом минимум 59 г. Яйца придают мороженому объем, а также стабилизируют и эмульгируют смесь. Желток содержит лецитин, который действует как эмульгатор для связывания шариков жира.

ПРИМЕЧАНИЕ

Старайтесь не использовать лежалые яйца, особенно если вы не будете варить смесь. Беременным женщинам не рекомендуется употреблять мороженое, содержащее сырые яйца.

САХАР

Во всех рецептах используется мелкий сахар-песок, поскольку он просто растворяется и уменьшает кристаллизацию (образование крупных кристаллов льда).

Стандартный белый сахар можно заменить другим, но следует учитывать несколько большее время растворения.

Как правило, большее количество сахара понижает точку замерзания воды внутри смеси, что не позволяет замороженным десертам образовывать большие твердые комки, которые трудно брать ложкой.

МОЛОКО

Во всех рецептах на основе молока использовалось необезжиренное молоко. Можно использовать молоко с пониженным содержанием жира, но невозможно будет достичь того же результата. Обезжиренное молоко можно использовать только в рецептах, не требующих кипячения. Обезжиренное молоко может с большой вероятностью свернуться при кипячении.

СЛИВКИ

Во всех рецептах на основе молока использовались жидкие сливки. Сливки придают мороженому жирность и более гладкую текстуру.

Можно использовать сгущенные сливки. В сгущенные сливки обычно входят добавки, например, желатин (животного происхождения),

для загустения и продления срока хранения.

Сливки с пониженным содержанием жира могут использоваться только в рецептах, не требующих кипячения, поскольку существует большая вероятность того, что они рассекутся во время приготовления.

УХОД И ЧИСТКА

мороженицы Stollar Smart Scoop™

Убедитесь, что мороженица выключена, нажав кнопку POWER. Мороженица выключена, когда подсветка кнопки START|PAUSE больше не горит красным светом. Отсоедините штекер от розетки питания. Дайте компрессору мороженицы полностью остыть перед разборкой и чисткой.

ЧИСТКА КОРПУСА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1. Протрите внешние поверхности корпуса из нержавеющей стали и ЖК-дисплей влажной мягкой тканью. Не используйте сухую бумагу или ткань для очистки ЖК-дисплея. Также не используйте абразивные средства или металлические мочалки для очистки каких-либо частей мороженицы, поскольку это приведет к царапинам на поверхностях.

ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не погружайте корпус из нержавеющей стали в воду и не кладите в посудомоечную машину. Следите за тем, чтобы вода или моющие жидкости не попадали под кнопки или ЖК-дисплей панели управления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед очисткой камеры убедитесь, что мороженица имеет комнатную температуру. Протрите мягкой тканью, смоченной в мыльной воде.

2. Если во внутреннюю камеру пролились сливки, молоко, шоколад и т. п., аккуратно удалите загрязнения влажной мягкой тканью.
3. Перед подключением прибора к электросети и включением убедитесь, что все поверхности полностью высохли.

ОЧИСТКА КРЫШКИ

1. Крышку можно мыть в теплой мыльной воде мягкой губкой. Не используйте абразивное моющее средство или металлическую мочалку, так как они повредят поверхность. Перед помещением на мороженицу убедитесь, что все поверхности полностью высохли.

ОЧИСТКА ЧАШИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

1. Наполовину наполните чашу для мороженого теплой мыльной водой. Можно использовать неабразивное жидкое моющее средство или щадящий аэрозоль. Оставьте на 10–20 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чаша для мороженого не подходит для мытья в посудомоечной машине.



ОЧИСТКА ЛОПАСТИ

1. Вымойте лопасть теплой мыльной водой. При помощи прилагаемого ершика вымойте центральную часть лопасти, чтобы удалить все попавшее туда мороженое.
2. Перед сборкой мороженицы убедитесь, что все поверхности полностью высохли.

ПРИМЕЧАНИЕ

Лопасть и крышку можно мыть в посудомоечной машине **ТОЛЬКО** на верхнем уровне.

ХРАНЕНИЕ

1. Убедитесь, что мороженица выключена. Отсоедините штекер от розетки питания.
2. Убедитесь, что мороженица и все принадлежности абсолютно чистые и сухие.
3. Поместите чашу для мороженого и лопасть в камеру мороженого.
4. Убедитесь, что крышка закрыта.
5. Храните прибор в горизонтальном положении на ножках. Не храните ничего наверху на мороженице.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Мороженое не замерзает	<ul style="list-style-type: none"> • Необходимо нажать кнопку START PAUSE. • Алкоголь в мороженом? Добавили слишком много или слишком рано. • Убедитесь, что вокруг мороженицы достаточно места для вентиляции. Рекомендуем оставлять как минимум 15 см между мороженицей и твердыми поверхностями.
Лопасть не движется	<ul style="list-style-type: none"> • Лопасть не движется в первые пять минут, если выбрана функция предварительного охлаждения. • Убедитесь, что центральная ось правильно вставлена в пластиковую лопасть. Если центральная ось не движется, это может означать проблему с устройством – обратитесь в службу поддержки клиентов Stollar.
Крышка не фиксируется на месте	<ul style="list-style-type: none"> • Лопасть и чаша установлены неправильно. Убедитесь, что ручка чаши находится в канавках, а лопасть вставлена правильно.
Замороженный десерт не заморожен в отведенное время	<ul style="list-style-type: none"> • При помещении в чашу для мороженого смесь десерта была слишком теплой для времени, отведенного ручной настройкой. • Различные ингредиенты и объемы требуют разного времени замораживания. Отведите больше времени, если вы используете такие ингредиенты, как яйца или алкоголь.
Невозможно достать чашу после перемешивания	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты могли перелиться через край чаши в камеру. Выключите устройство и дайте ему постоять 10–20 минут, чтобы мороженое растаяло. Затем вытащите чашу и протрите внутреннюю камеру мороженицы.
Как делать мягкое мороженое?	<ul style="list-style-type: none"> • Замороженные десерты на индикаторе твердости приведены только ориентировочно. Попробуйте сделать мягкое мороженое на настройке для сорбета. Если оно будет недостаточно твердым, вы можете скорректировать настройку.
Я хочу, чтобы мороженое было еще тверже!	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите мороженое из чаши, переложите в герметичный контейнер и поместите в морозилку еще на 1–2 часа или до тех пор, пока мороженое не приобретет желаемую твердость.
Можно добавлять добавки в основу из английского крема?	<ul style="list-style-type: none"> • Добавляйте добавки в конце, когда устройство укажет. Примечание. Часто такие ингредиенты, как фрукты, могут раствориться в процессе перемешивания, если их добавить слишком рано.

ПРОБЛЕМА	ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ
Моя мороженица иногда вибрирует	<ul style="list-style-type: none"> Внутренний компрессор установлен на специальные резиновые опоры, чтобы снизить шум и вибрацию во время работы. Когда охлаждение не требуется, компрессор автоматически отключается, и вибрация в течение 1–2 секунд является нормальной.
Элементы управления не работают	<ul style="list-style-type: none"> Может быть включена блокировка от детей. Нажмите и удерживайте  HOLD в течение 2 секунд, чтобы снять блокировку.
Мороженица не запоминает последнюю настройку	<ul style="list-style-type: none"> Встроенный компьютер запоминает настройки только один раз. Была нажата кнопка START PAUSE.
Температура отображается в градусах Фаренгейта	<ul style="list-style-type: none"> Нажмите кнопку $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$, чтобы изменить единицу измерения.
Мороженое не перемешивается, но компрессор работает	<ul style="list-style-type: none"> Включена функция PRE-COOL. Чтобы увеличить срок службы компрессора, он оснащен собственным таймером. Подождите 3 минуты, чтобы компрессор включился.
Мороженое получается с льдинками. Почему?	<ul style="list-style-type: none"> Некоторые десерты содержат больше воды, что приводит к появлению льдинок.
Вынутое из морозилки мороженое очень твердое. Почему?	<ul style="list-style-type: none"> Домашнее мороженое всегда будет тверже покупного, потому что в нем содержится меньше воздуха. Рекомендуем доставать мороженое из морозилки за 5–10 минут до подачи.
Можно ли класть чашу для мороженого в морозилку?	<ul style="list-style-type: none"> Мы не рекомендуем класть чашу в морозилку, поскольку мороженое затвердеет и его будет сложно достать из чаши. Не берите мороженое из чаши при помощи острых или металлических принадлежностей, поскольку так можно поцарапать покрытие.

РЕЦЕПТЫ

БАЗОВЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ ПЛОМБИР

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки жидких сливок
- 1 чашка молока
- 1 стручок ванили (разрежьте его вдоль и выскребите семена) или 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 5 желтков
- ½ чашки сахара

МЕТОД

1. Соедините сливки, молоко и ванильный стручок и семена в кастрюле с толстым дном на медленном огне. Нагревайте, пока смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Удалите ванильный стручок из сливочной смеси и медленно вмешайте сливки в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Вылейте в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
6. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

НАСЫЩЕННОЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки жидких сливок
- ½ чашки молока
- 180 г качественного черного шоколада, порубленного
- 5 желтков
- ½ чашки мелкого сахарного песка

МЕТОД

1. Соедините сливки, молоко и шоколад в средней кастрюле с толстым дном. Нагревайте, помешивая, пока смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Когда шоколадная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике). Когда охладится, вылейте в чашу для мороженого.
5. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.

СОВЕТ

Чтобы было еще шоколаднее, добавьте ¼ чашки натертого черного шоколада, когда мороженица покажет время для добавок.

6. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

БЫСТРЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ ПЛОМБИР

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 чашка жирных жидких сливок
- 1¼ чашки необезжиренного молока
- ¾ чашки сгущенного молока с сахаром
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

МЕТОД

1. Соедините сливки, молоко и ванильный экстракт в большой миске и перемешайте. Полностью охладите.
2. Вылейте в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
3. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МОРОЖЕНОЕ С ЯБЛОЧНЫМ КРАМБЛЕМ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1¼ чашки жидких сливок
- ¾ чашки молока
- ½ чашки сгущенного молока с сахаром
- ¼ чайной ложки молотой корицы

ЯБЛОЧНАЯ СМЕСЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 среднее яблоко Грэнни Смит, очищенное, без сердцевины и тонко нарезанное
- 2 столовых ложки мелкого сахарного песка
- 1 столовая ложка воды

КРАМБЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¼ чашки муки
- 2 столовых ложки коричневого сахара
- 1/4 чайной ложки пекарского порошка
- 1 столовая ложка овсяных хлопьев
- 40 г несоленого сливочного масла

МЕТОД

1. Чтобы сделать крамбль: Разогрейте духовку до 200°C. Выстелите противень пекарской бумагой. Смешайте ингредиенты крамбля в миске и разотрите между пальцами, чтобы масло как следует смешалось с другими ингредиентами. Выложите смесь ложкой на противень и печите в духовке 10–15 минут или до золотистого цвета. Позвольте крамблю остыть в духовке.
2. Чтобы сделать яблочную смесь: Соедините порезанные яблоки, сахар и воду в небольшой кастрюле и помешивайте на медленном огне, пока сахар не растворится. Накройте крышкой и готовьте в течение 5 минут или пока яблоки не станут мягкими. Снимите с огня и дайте остыть. Как следует охладите в холодильнике.
3. Чтобы сделать мороженое: Соедините сливки, молоко сгущенное молоко и корицу в большой миске. Как следует перемешайте. Вылейте в чашу для мороженого.
4. Установите желаемые настройки и начните перемешивание. Добавьте яблочную смесь и ½ чашки крамбля, когда мороженица покажет время для добавок.
5. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

КЛУБНИЧНО-РЕВЕНЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1½ чашки жидких сливок
- ½ чашки молока
- 4 желтка
- ½ чашки мелкого сахарного песка

ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 250 г свежей клубники
- 200 г ревеня, порезанного на кусочки 2 см
- ¼ чашки мелкого сахарного песка

МЕТОД

1. Чтобы приготовить основу мороженого, соедините сливки и молоко в средней кастрюле с толстым дном. Нагревайте, пока смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Когда сливочная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Для фруктовой основы разбейте клубнику блендером до однородной массы, а затем протрите через сито, чтобы удалить семена. Соедините клубничное пюре, ревень и сахар в небольшой кастрюле и помешивайте на медленном огне, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и тихо кипятите, периодически помешивая, пока смесь не уменьшится в объеме до 1 чашки. Не мешайте слишком интенсивно, чтобы ревень не развалился полностью. Полностью охладите.

6. Когда обе смеси будут холодными, аккуратно перемешайте их лопаткой перед перемешиванием в мороженице.
7. Вылейте в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
8. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МОРОЖЕНОЕ С ПЕЧЕНЬЕМ И СЛИВКАМИ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 чашка жидких сливок
- 1 чашка молока
- ½ чашки стуженного молока с сахаром
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 6 штук печенья с шоколадным кремом, раскрошенных

МЕТОД

1. Соедините сливки, молоко и ванильный экстракт в большой миске и перемешайте. Полностью охладите.
2. Вылейте в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
3. Добавьте раскрошенное печенье, когда мороженица покажет время для добавок.
4. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

СОЛЕННОЕ КАРАМЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 ½ чашки молока
- 7 желтков
- 1 чашка белого сахара
- 3 столовых ложки воды
- 1 ¼ чашки жидких сливок
- 1 чайная ложка мелкой морской соли

МЕТОД

1. Вылейте молоко в среднюю кастрюлю с толстым дном. Нагревайте, пока молоко не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки до бледного цвета и загустения. Когда молоко будет горячим, медленно вмешайте его венчиком в яйца. Отложите.
3. Соедините сахар и воду в кастрюле на медленном огне и помешивайте, пока сахар не размякнется и не начнет растворяться. Увеличьте огонь до среднего, снимите кристаллы сахара со стенок кастрюли и готовьте без помешивания, пока карамель не начнет приобретать насыщенный золотой цвет. Снимите с огня и осторожно влейте в сливки. Примечание. На этой стадии смесь может брызгаться.
4. Верните смесь на медленный огонь и мешайте, пока все комки не разойдутся. Добавьте яичную массу и соль, помешивая, пока смесь не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
5. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
6. Когда охладится, вылейте в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
7. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МЕДОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки жидких сливок
- 1 чашка молока
- 6 желтков
- ½ чашки качественного меда

МЕТОД

1. Вылейте сливки и молоко в среднюю кастрюлю с толстым дном. Нагревайте, пока смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем в миске взбейте желтки с медом до бледного цвета и загустения. Когда сливочная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в медовую смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МЯГКОЕ ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки молока
- ½ чашки жидких сливок
- ½ чайной ложки ванильного экстракта
- 5 желтков
- ½ чашки мелкого сахарного песка
- ¾ чашки очищенных фисташек, поджаренных и порубленных

МЕТОД

1. Соедините сливки, молоко и ванильный экстракт в средней кастрюле с толстым дном. Нагревайте, пока смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Когда молочная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Вылейте основу в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
6. Добавьте порубленные фисташки, когда мороженица покажет время для добавок.
7. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МЯГКОЕ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки молока
- ½ чашки шоколадно-ореховой пасты
- ½ чайной ложки ванильного экстракта
- 5 желтков
- ½ чашки мелкого сахарного песка
- ¼ чашки поджаренного фундука, мелко нарубленного

МЕТОД

1. Соедините молоко, ореховую пасту и ванильный экстракт в средней кастрюле с толстым дном. Нагревайте, пока паста не растает и смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Когда молочная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Вылейте смесь в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
6. Добавьте порубленные орехи, когда мороженица покажет время для добавок.
7. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И МЯТОЙ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1½ чашки молока
- ½ чашки жидких сливок
- 120 г качественного черного шоколада, порубленного
- 2–3 капли эссенции перечной мяты
- 5 желтков
- ¼ чашки мелкого сахарного песка
- 60 г качественного черного шоколада, мелко порубленного (дополнительно)

МЕТОД

1. Соедините молоко, шоколад и мятный экстракт в средней кастрюле с толстым дном. Нагревайте, пока шоколад не растает и смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Когда шоколадная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Вылейте смесь в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
6. Добавьте мелко порубленный шоколад, когда мороженица покажет время для добавок.
7. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАРАКУЙЕЙ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки молока
- ½ чашки жидких сливок
- ½ чайной ложки ванильного экстракта
- 5 желтков
- ½ чашки мелкого сахарного песка
- 2–3 маракуйи

МЕТОД

1. Соедините сливки, молоко и ванильный экстракт в средней кастрюле с толстым дном. Нагревайте, пока смесь не начнет только-только закипать.
2. Тем временем взбейте желтки с сахаром в миске до бледного цвета и загустения. Когда молочная масса будет горячей, медленно вмешайте ее венчиком в яичную смесь.
3. Вымойте кастрюлю и верните смесь на медленный огонь. Постоянно мешайте деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не станет покрывать ложку равномерным слоем (см. советы по приготовлению мороженого).
4. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
5. Вылейте смесь в чашу для мороженого вместе с мякотью маракуйи. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
6. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¾ чашки сахара
- 1½ чашки воды
- ¾ чашки свежего лимонного сока, охлажденного
- 1 белок маленького яйца, слегка взбитый

МЕТОД

1. Соедините сахар и воду в кастрюле на медленном огне. Готовьте, помешивая, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и дайте тихо покипеть 2 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Уберите в холодильник, пока не понадобится.
2. Соедините сахарный сироп, лимонный сок и белок в чаше для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
3. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

СОВЕТ

Чтобы приготовить этот рецепт без яичного белка, рекомендуем использовать ручной режим и вымешивать в течение приблизительно 1 часа. После перемешивания из смеси получится приблизительно 700 мл сорбета.

СОРБЕТ ИЗ РОЗОВОГО ГРЕЙПФРУТА

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¾ чашки сахара
- 1½ чашки воды
- ¾ чашки свежего красного грейпфрута, охлажденного
- 1 белок маленького яйца, слегка взбитый

МЕТОД

1. Соедините сахар и воду в кастрюле на медленном огне. Готовьте, помешивая, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и дайте тихо покипеть 2 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Уберите в холодильник, пока не понадобится.
2. Соедините сахарный сироп и грейпфрутовый сок в чаше для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
3. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

СОВЕТ

Чтобы приготовить этот рецепт без яичного белка, рекомендуем использовать ручной режим и вымешивать в течение приблизительно 1 часа. После перемешивания из смеси получится приблизительно 700 мл сорбета.

ГРУШЕВО-ВАНИЛЬНЫЙ СОРБЕТ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¾ чашки мелкого сахарного песка
- ¾ чашки воды
- 1 стручок ванили (разрежьте его вдоль и выскребите семена)
- 900 г мягких груш
- ¼ чашки лимонного сока
- 1 белок маленького яйца, слегка взбитый

МЕТОД

1. Соедините сахар, воду и ванильный стручок и семена в кастрюле на медленном огне. Готовьте, помешивая, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и дайте покипеть 2 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Уберите в холодильник, пока не понадобится.
2. Очистите груши от кожуры и удалите сердцевину. Сделайте из груш пюре миксером или блендером. Потрите через сито и удалите мякоть. Вам потребуется 1½ чашки жидкости.
3. Удалите ванильный стручок и соедините ванильный сироп, грушевый сок и лимонный сок в чаше для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
4. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

СОВЕТ

Чтобы приготовить этот рецепт без яичного белка, рекомендуем использовать ручной режим и вымешивать в течение приблизительно 1 часа. После перемешивания из смеси получится приблизительно 700 мл сорбета.

МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ¾ чашки мелкого сахарного песка
- ¾ чашки воды
- 300 г замороженной малины
- 1 столовая ложка сока лайма
- 1 белок маленького яйца, слегка взбитый

МЕТОД

1. Соедините сахар и воду в кастрюле на медленном огне. Готовьте, помешивая, пока сахар не растворится. Увеличьте огонь и дайте тихо покипеть 2 минуты. Снимите с огня и дайте остыть. Уберите в холодильник, пока не понадобится.
2. Высыпьте малины в миску и дайте ей оттаять. Разбейте малину вместе с соком до однородного состояния миксером или блендером. Потрите через мелкое сито и удалите семена.
3. Соедините малиновое пюре, сок лайма и сахарный сироп в чаше для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
4. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

СОВЕТ

Чтобы приготовить этот рецепт без яичного белка, рекомендуем использовать ручной режим и вымешивать в течение приблизительно 1 часа. Количество ингредиентов можно увеличить до 1 чашки сахара, 1 чашки воды, 500 г малины, 2 столовых ложек сока лайма. После перемешивания из смеси получится приблизительно 1 литр сорбета.

БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

750 г йогурта со вкусом по вашему выбору

МЕТОД

1. Выложите йогурт в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
2. Когда смесь заморзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ С ЯГОДАМИ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г свежей клубники

2 чашки натурального йогурта

½ чашки мелкого сахарного песка

МЕТОД

1. Сделайте из клубники пюре миксером или блендером. При желании удалите семена, протерев пюре через мелкое сито.
2. Соедините клубнику, йогурт и сахар в чаше для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
3. Когда смесь заморзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ С БАНАНОМ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ½ чашки размятых спелых бананов (примерно 3 крупных банана)

2 чайных ложки лимонного сока

2 чашки ванильного йогурта

1–2 столовых ложки меда по вкусу

МЕТОД

1. Соедините банан, лимонный сок, йогурт и мед в чаше для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
2. Когда смесь заморзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

ЛИМОННО-МЕДОВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

Примерно 1 л готового продукта

ИНГРЕДИЕНТЫ

½ чашки лимонного сока

¼ чашки меда

2½ чашки ванильного йогурта

МЕТОД

1. Соедините лимонный сок и мед в маленькой кастрюльке. Готовьте на медленном огне, пока мед не растворится. Снимите с огня. Полностью охладите.
2. Соедините медовую смесь и йогурт в миске, хорошо перемешайте. Вылейте смесь в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
3. Когда смесь заморзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и поместите в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.

STOLLAR

Food Thinkers

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu