

# 150+

## Przepisy na lody i napoje maszyna do lodów



Lody



Lekkie lody



Gelato



Sorbety



Lody włoskie



Milk shake



Mrożony jogurt



Slushie



Mrożony napój





## Zawartość

Lody	09
Koktajl mleczny	64
Slushie	71
Lekkie lody	83
włoski lód	91
Lody	99
Sorbet	115
Mrożony jogurt	149
Mrożony napój	187

## Od tego zaczniemy



### Dostosuj temperaturę w zamrażarce

Aby uzyskać optymalne rezultaty, zaleca się utrzymanie temperatury zamrażarki w zakresie od -12°C do -22°C, ponieważ pinta wymaga zamrożenia składników do określonego poziomu przed przetworzeniem. Jeśli temperatura zamrażarki mieści się w tym zakresie, pinta prawdopodobnie osiągnie odpowiednią temperaturę potrzebną do przetworzenia.



### Zamrozić na 24 godziny

Przed przetworzeniem należy pozwolić pincie osiągnąć jeszcze niższą temperaturę niż po prostu zamrożenie. zen



### Położ pintę na równej powierzchni

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się, aby nie przetwarzać piny, jeśli składniki zostały zamrożone pod kątem lub wyjęte i zamrożone ponownie nierównomiernie. Jeśli pinta jest nierównomiernie zamrożona, należy ją roztopić, ubić trzepaczką, a następnie ponownie zamrozić na równej powierzchni przed przetworzeniem.



### Najlepiej sprawdzają się zamrażarki pionowe

Zaleca się nie używać zamrażarki skrzyniowej, ponieważ może ona osiągać zbyt niskie temperatury.

## Wskazówki dla najlepszych rezultatów

### Składniki zamrożone są słodsze

Obawiasz się, że Twoja baza będzie zbyt słodka? Spokojnie, słodycz będzie mniej wyraźna po zamrożeniu i przetworzeniu na mrożony deser.

### Co zrobić z resztkami

#### Do SCOOPABLES

Jeśli w kufle deserowym DESSERT STATION zostały resztki, spłaszcz górę przed ponownym zamrożeniem. Jeśli stanie się zbyt twardy, zmiksuj go ponownie. Jeśli jest miękki, po prostu nabierz łyżką i delektuj się.

#### Do napojów

Podczas ponownego przetwarzania napojów nadających się do picia, takich jak Cofeiccino, Slushi, mrożone napoje czy koktajle mleczne, przed rozpoczęciem ponownego przetwarzania należy dodać płyn do wlewania na wierzch zamrożonej podstawy.

#### NOTATKA

Jeśli mrożony przysmak zawiera dodatki, jego ponowne przetworzenie spowoduje ich dalsze rozdrobnienie, co może dać nowe doznania smakowe.

### Przygotowanie kąpeli lodowej

W przypadku przepisów wymagających gotowania bazy zaleca się użycie kąpeli lodowej, aby szybko schłodzić bazę przed zamrożeniem. Aby przygotować kąpiel lodową, napełnij dużą miskę lodem i wodą, a następnie umieść pintę w lodowatej wodzie. Gdy baza ostygnie poniżej 4°C, przenieś pintę do zamrażarki w celu dalszego zamrożenia.

# Ogólne zamienniki składników

Niezależnie od tego, czy jesteś na diecie bezmlecznej, wegańskiej, czy niskowęglowodanowej, nadal możesz cieszyć się pysznymi mrożonymi przekąskami, które pasują do Twojego stylu życia. Aby zapewnić sobie sukces, dokładnie odmierzaj składniki, ściśle przestrzegaj instrukcji i korzystaj z poniższych wskazówek podczas dokonywania zamian.

## BEZ NABIAŁU



### Zamienniki produktów mlecznych

MLEKO	→	Niesłodzony mleko owsiane
CIEŻKI KREM	→	Niesłodzony krem kokosowy
KREM SER	→	Wegański krem ser

NOTATKA

Pamiętaj, aby używać niesłodzonych zamienników i na początku ubijać samą śmietankę kokosową.

## UCZYŃ TO LEKKĄ



### Zamienniki cukru

W celu zapoznania się z zamiennikami konkretnych przepisów, zapoznaj się z przepisami na kolejnych stronach.

LEKKI KREM SYROP	→	Surowa agawa nektar
------------------	---	---------------------

NOTATKA

Jeśli używasz zamienników cukru, użyj programu LIGHT ICE CREAM do przetworzenia.

## Dodatki



### Twarde mieszanki

Dodatki, takie jak twarde cukierki, orzechy i kawałki czekolady, nie zostaną rozdrobnione podczas programu MIX-IN i pozostaną nienaruszone. Aby zapewnić najlepsze rezultaty, zalecamy użycie mini kawałków czekolady i cukierków lub wstępnie posiekanych dodatków.

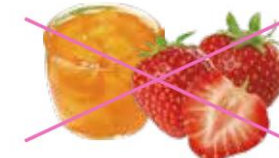


### Miękkie mieszanki

Miękkie dodatki, takie jak płatki śniadaniowe, ciasteczka i mrożone owoce, zostaną rozdrobnione na mniejsze kawałki podczas programu MIX-IN. Aby uzyskać większe kawałki, zalecamy użycie większych kawałków miękkich składników.

### Tylko dla LODÓW I LODÓW

Dodanie świeżych owoców, sosów i past do smarowania może nie przynieść pożądanego rezultatu, ponieważ mogą one rozwoźnić smak. Masła orzechowe i kremy czekoladowo-orzechowe również nie łączą się dobrze. **Lepiej jest użyć mrożonych owoców lub polew, takich jak czekoladowe lub karmelowe skorupki.**



## Dostosuj lody i lody z ekstraktami i dodatkami

### 1. Zrób bazę

Zacznij od stworzenia bazy, korzystając z dowolnego przepisu zawartego w tym przewodniku, w którym znajdziesz opcje baz bezmlecznych i niskokalorycznych.



Aby uzyskać szeroką gamę smaków, możesz zastąpić ekstrakt waniliowy 1 łyżeczką ekstraktu z owoców, ziół lub orzechów.

### 2. Zamroź



Po przykryciu penty pokrywką zamroź ją na 24 godziny. Warto mieć w zamrażarce kilka gotowych pint, aby móc je łatwo przetworzyć w urządzeniu, kiedy tylko zechcesz.

### 3. Proces

Wybierz opcję GÓRA, DÓŁ lub PEŁNY, a następnie wybierz program odpowiadający Twojej bazie, aby rozpocząć przetwarzanie.

### 4. Dodaj MIX-IN-y

Łyżką zrób otwór o szerokości 3,8 cm i sięgający dna kufla. Następnie dodaj do niego wybrane dodatki.

### 5. Proces

Naciśnij program MIX-IN.

**+MIX-IN**

# Zróbmy Drink

## Krok 1. Zamrażanie

Aby przygotować mrożone, nadające się do picia przysmaki, napełnij dno kufła do linii DRINKABLE MAX FILL (FREEZE), a następnie włóż go do zamrażarki na 24 godziny.

Aby uzyskać optymalne rezultaty w przypadku receptur bazowych z użyciem mieszanek w proszku, zaleca się podgrzanie płynu przed dodaniem proszku. Mieszaj mieszankę do całkowitego rozpuszczenia proszku, a następnie pozostaw do ostygnięcia przed zamrożeniem.

## Krok 2. Wlewanie

Aby uzyskać pożądaną konsystencję nadającą się do picia w programach DRINKABLE, ważne jest, aby dodać płyn do kufła przed przetworzeniem. Dzięki temu zamrożony napój będzie miał idealną konsystencję, pozwalającą na delektowanie się nim.

Po wyjściu bazy z zamrażarki możesz ją wzbogacić, dodając wybrany składnik do nalewania, aż osiągnie linię MAX FILL. Po dodaniu, przetwórz mieszankę, używając odpowiedniego programu do przygotowywania napojów, aby uzyskać optymalne rezultaty.

## Krok 3. Proces

Po dodaniu zalewy czas rozpocząć przetwarzanie. Jeśli baza jest bardzo zimna, uzyskanie pożądanego konsystencji może wymagać kilku cykli przetwarzania. Osobom preferującym rzadsze mrożone napoje zalecamy odczekanie kilku minut, aż baza się ogrzeje, zanim rozpocznie się przetwarzanie.

Aby uzyskać rzadszą konsystencję mrożonego napoju po przetworzeniu, możesz dodać 2–4 łyżki preferowanego dodatku do nalewania. Po dodaniu wybierz opcję „RE-SPIN”, aby dodać nadmiar płynu i dostosować konsystencję do swoich preferencji.

# Zostało Ci coś do wypicia? Bez problemu.

Resztki mrożonego napoju lub slushie? Bez obaw. Zamroź pintę. Aby przetworzyć resztki, dodaj 1/2–3/4 szklanki preferowanego napoju do nalewania, a następnie wybierz program pasujący do bazy. Ciesz się orzeźwiającym smakołykiem!



Dodaj pożądaną  
wlać do:

Mrożony napój  
Slushi&  
Coffeiccino

NOTATKA

Prosimy unikać używania programu RE-SPIN z resztkami. Nie zaleca się jego stosowania do przetwarzania już przygotowanych mrożonych napojów lub smakołyków.

# Trufła biała malinowa





## Lody

PRZYGOTOWANIE: 8 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

10 g serka śmietankowego (w temperaturze pokojowej)  
60 g cukru 10 g konfitury malinowej 120 g śmietanki kremówki  
110 g mleka  
35 g malin (przekrojonych na pół)  
Dodatki: (opcjonalnie)  
35 g malin (pokrojonych na pół) 3  
trufle z białej czekolady (pokrojone na ćwiartki)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka 

### KROKI

- W dużej misce wymieszaj serek śmietankowy, cukier i konfiturę malinową. Za pomocą trzepaczki wymieszaj wszystkie składniki, aż będą dokładnie wymieszane, a cukier zacznie się rozpuszczać.
- W misce połącz śmietankę kremówkę z mlekiem. Ubijaj, aż wszystkie składniki dokładnie się połączą. Ponieważ konfitura malinowa jest dość gęsta, może to zająć 2 minuty.
- Należy dodać połowę malin, przekrojonych na pół. W zależności od wielkości, powinno wyjść od 6 do 8 malin.
- Po dodaniu wszystkich składników (oprócz dodatków), przelej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i wstaw do zamrażarki na 16-24 godziny.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb pełny, a następnie tryb lodów. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- Po przetworzeniu usuń zewnętrzną miskę i wyjmij pintę.
- Za pomocą łyżki zrób dziurkę w środku lodów, przesuując ją od góry do dołu. Dodatki zostaną umieszczone w tym otworze. Dodaj maliny i trufle z białej czekolady do mieszanki. Upewnij się, że maliny są przekrojone na pół, a trufle pokrojone na ćwiartki. Ponieważ te dodatki nie zostaną rozdrobnione na mniejsze kawałki podczas mieszania, upewnij się, że są w małych kawałkach.
- Włóż zewnętrzną miskę z pintą z powrotem do urządzenia i zablokuj ją. Wybierz tryb mieszania.
- Po zakończeniu cyklu mieszania wyjmij zewnętrzną miskę z urządzenia.
- Twoje lody są gotowe do spożycia! Smacznego!

#### NOTATKA

spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Jeżyna Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

170 g świeżych jeżyn  
70 g białego cukru  
½ łyżeczki skórki cytrynowej  
240 g śmietanki kremówki  
80 ml pełnego mleka  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

### KROKI

- 1 Zmiksuj jeżyny, cukier, mleko i skórkę z cytryny w blenderze.
- 2 Przeceź nasioną przez sito o drobnych oczkach i przeleź puree do dużej miski.
- 3 W innej dużej misce połącz śmietanę i ekstrakt waniliowy. Miksuj przez około 30 sekund lub do uzyskania gładkiej masy. Dodaj do puree i dobrze wymieszaj.
- 4 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 24 godziny.
- 5 Po 24 godzinach wyjmij pintę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka  
Dwie duże miski  
Sitko o drobnych oczkach



- 6 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Kliknij przycisk z lodami.
- 8 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufla i przeleź je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Czerwony owoc smoka Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g miększu czerwonego smoczego owocu, 30 g białego cukru, 150 g śmietanki kremówki

### KROKI

- 1 Wszystkie składniki wrzucić do blendera o dużej mocy. Dobrze wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb lodów. Naciśnij przycisk start i pozwól maszynie

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Łyżka  
Blender



- 6 Zakończ cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb ponownego zakręcenia.
- 7 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Twoje lody są gotowe do spożycia! Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Wiśniowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

150g wiśni  
160 g śmietanki kremówki  
150 g słodzonego mleka skondensowanego

### KROKI

- 1 Usuń pestki ze 150 g wiśni, a następnie zmiń wiśnie w blenderze.
- 2 W dużej misce ubij 160 g śmietanki kremówki, aż powstanie średnio sztywna piana.
- 3 Delikatnie włącz puree wiśniowe i 150 g słodzonego mleka skondensowanego do ubitej śmietany. Mieszaj, aż masa będzie gładka i całkowicie się połączy.
- 4 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 24 godziny.
- 5 Po 24 godzinach wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 6 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka   
Duża miska 

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Nasiona Chia Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

60 g mleka  
30 g miodu  
140 g jogurtu greckiego  
20 g nasion chia

### KROKI

- 1 W dużej misce połącz 60 g mleka, 30 g miodu, 140 g jogurtu greckiego i 20 g nasion chia. Mieszaj, aż masa będzie całkowicie gładka i dobrze połączona.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 24 godziny.
- 3 Po 24 godzinach wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Wybierz tryb LODY.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Duża miska   
Szpatułka silikonowa 

- 6 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Orzech kokosowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

230 g pełnotłustego, niesłodzonego mleka kokosowego  
10 g startego kokosa  
30 g bitej śmietany  
70 g cukru granulowanego

### KROKI

- 1 Do małego rondelka wlej 230 g pełnotłustego mleka kokosowego, 10 g wiórków kokosowych, 30 g bitej śmietany i 70 g cukru granulowanego. Gotować na małym ogniu przez około 10 minut, od czasu do czasu mieszając, aż cukier się rozpuści.
- 2 Zdjąć z ognia i pozostawić mieszaninę do ostygnięcia.
- 3 Po ostygnięciu przelej mieszaninę do blendera i miksuj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 4 Wlej mieszaninę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 24 godziny.
- 5 Po 24 godzinach wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Drewniana łyżka



- 6 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Wybierz tryb LODY.
- 8 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przelóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.



## Marchewka owocowa Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

120 g śmietanki kremówki      50 g soku pomarańczowego  
70 g mleka      90 g cukru  
40 g mrożonych kawałków marchewki (kostki 1 cm)  
50 g kawałków ananasa (kostki 1 cm)

### KROKI

- 1 Do miski włóż śmietankę kremówkę, mleko, sok pomarańczowy i cukier. Ubijaj, aż cukier się rozpuści.
- 2 W pustym pojemniku o pojemności pół litra umieść marchewki i kawałki ananasa, a następnie zalej mieszaną mleczną. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznego miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania



Szpatułka silikonowa



Trzepaczka



Łyżka



Zakończ cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przelóż je do miski lub naczynia do podania.

Sugestie podania: Podawać udekorowane skórką pomarańczową.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Łatwe smarowanie orzechami Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

150 g słodzonego kremu orzechowego według własnego wyboru  
(Pistacje, orzechy laskowe, migdały, orzechy laskowe-czekolada, itp.)  
100 ml śmietanki kremówki  
250 ml pełnego mleka  
1 łyżeczka ekstraktu smakowego według własnego wyboru  
(Pistacje, orzechy laskowe, migdały, itp.) Szczypta soli

### KROKI

- 1 Do dużej miski wlej 150 g słodzonego kremu orzechowego, 100 ml śmietanki kremówki, 250 ml pełnego mleka, 1 łyżeczkę ekstraktu smakowego i szczyptę soli.
- 2 Dokładnie mieszaj, aż krem orzechowy całkowicie się rozpuści, a mieszanina będzie gładka i równomiernie połączona.
- 3 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 5 Włóż pintę do zewnętrznej miski. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Duża miska   
Szpatułka silikonowa 

- i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Wybierz tryb LODY.
  - 7 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj dodatki (takie jak posiekane orzechy lub kawałki czekolady), wyjmij lody z pinty i podawaj natychmiast. Lub

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Herbata zielona Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

70 g cukru granulowanego 250 g mleka  
20 g sera śmietankowego 180 g śmietanki kremówki  
5 g ekstraktu waniliowego  
10 g proszku z zielonej herbaty (matcha)

### KROKI

- 1 Podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej 20 g sera śmietankowego przez około 10 sekund, aż zmięknie, następnie mieszaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Do dużej miski dodaj zmiekczonego serek śmietankowy, 70 g cukru, 10 g proszku matcha i 5 g ekstraktu waniliowego, a następnie dokładnie wymieszaj.
- 3 Do mieszanki dodaj 250 g mleka i 180 g śmietanki kremówki i mieszaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 4 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 24 godziny.
- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Duża miska   
Szpatułka silikonowa 

- 6 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Wybierz tryb LODY.
- 8 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Mango Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






## Super cytryna Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

- 80 g mleka
- 130 g śmietanki kremówki, ubitej
- 65 g miąższu mango (pokrojonego w kostkę o boku 1 cm)
- 110 g cukru

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Szpatułka silikonowa 
- łyżka 
- Blender 

### KROKI

- Zmiksuj wszystkie składniki w blenderze na wysokich obrotach, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Wlej mieszankę do pustego naczynia o pojemności pół litra, dodaj pokrojone w kostkę mango i delikatnie wymieszaj, aby równomiernie rozprowadzić mieszankę.
- Przykryj kufel pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całość

- pinta, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz uruchomić funkcję RE-SPIN. tryb raz.
- Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę, wyjmij pintę i przełóż ją do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.




NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

- 240 g śmietanki kremówki
- 120 g śmietanki kremówki pół na pół
- 1 łyżka startej skórki z cytryny
- 2 żółtka jaj
- 60 świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 100 g białego cukru

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Trzepaczka 
- Rondel 
- Miska do mieszania 

### KROKI

- Do rondla, podgrzewanego na małym ogniu, dodaj 240 g śmietanki kremówki, 120 g śmietanki pół na pół, 100 g białego cukru i 1 łyżkę startej skórki z cytryny. Delikatnie ubijaj przez około 5 minut, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- W dużej misce ubij 2 żółtka na gładką masę. Powoli dodawaj kilka łyżek ciepłej śmietanki do żółtek, cały czas mieszając. To zahartuje jajka i zapobiegnie ich ścięciu. Następnie wlej zahartowaną masę jajeczną z powrotem do rondla z pozostałą śmietanką.
- Kontynuuj gotowanie na małym ogniu przez 5–10 minut, ciągle mieszając, aż mieszanina lekko zgęstnieje i stanie się spieniona. Nie doprowadzaj do wrzenia.
- Zdjąć z ognia i przelać schłodzoną mieszankę do pojemnika o pojemności pół litra, a następnie wymieszać z 60 g

Świeży sok z cytryny. Przykryj butelkę pokrywką i zamroź na 24 godziny.

- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb LODY.
- Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę, wyjmij pintę i przełóż ją do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Łatwe, bez gotowania Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

18 g serka śmietankowego, zmiękzonego  
55 g cukru pudru  
Aromat: 1 łyżeczka ekstraktu z  
Wybór lub 2 łyżki kakao w proszku  
30 g dodatków według własnego wyboru (opcjonalnie)

150 ml śmietanki kremówki  
230 ml pełnego mleka

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka  
Duża miska  
Drewniana łyżka



### KROKI

- W dużej misce podgrzej w mikrofalówce 18 g serka śmietankowego przez 10 sekund lub zmiekczone, mieszając łyżką. Dodaj 55 g cukru pudru i wybrany aromat. Mieszaj trzepaczką lub silikonową szpatułką, aż konsystencja będzie przypominała lukier.
- Stopniowo dodawaj 150 ml śmietanki kremówki i mieszaj, aż składniki się połączą, a cukier rozpuści.
- Wlej bazę lodową do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i umieść w zamrażarce na płaskiej powierzchni na 16-24 godziny.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb LODY.
- Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodasz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.
- Jeśli dodasz dodatki (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.), użyj łyżki, aby zrobić otwór o szerokości 4 cm, sięgający dna szklanki. Wsyp resztę składników do otworu. Złóż ponownie i wybierz tryb MIX-IN, aby przetworzyć.
- Po upieczeniu wyjąć z kufła i od razu podawać.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Łatwa truskawka Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

225 g świeżych truskawek, przyciętych, pokrojonych na ćwiartki  
100 g cukru granulowanego  
1 łyżeczka złotego syropu  
1 łyżeczka soku z cytryny

250 ml śmietanki kremówki

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Duża miska  
Widelec



### KROKI

- Do dużej miski dodaj 225 g truskawek, 100 g cukru, 1 łyżeczkę syropu klonowego i 1 łyżeczkę soku z cytryny. Rozgnieć truskawki widelcem. Odstaw miksturę na 10 minut, od czasu do czasu mieszając.
- Dodać 250 ml śmietanki kremówki i mieszać, aż składniki się połączą.
- Wlej bazę lodową do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i wstaw do zamrażarki na 16-24 godziny.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb LODY.
- Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij lody z pinty i podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Kremowy karmel Lody kawowe Macchiato

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

- 180 g śmietanki kremówki
- 120 g słodzonego mleka skondensowanego
- 40g karmelowego macchiato z kawą i mąką
- Śmietanka smakowa (śmietanka płynna)
- 1 łyżeczka granulek kawy rozpuszczalnej
- Syrop karmelowy (do polania)

### KROKI

- 1 Wymieszaj wszystkie składniki (oprócz syropu karmelowego) w dużej misce miksera lub dużym naczyniu do mieszania.
- 2 Ubij śmietanę kremówką mikserem elektrycznym, aż powstanie sztywna piana (aby zapobiec nadmiernemu rozpryskiwaniu, zacznij od niższych obrotów, a gdy śmietana zgęstnieje, zwiększaj je). Upewnij się, że śmietana kremówka... mieszanka nie jest przemieszana ani „połamana”.
- 3 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Miska do mieszania 
- Szpatułka silikonowa 
- Trzepaczka 
- Łyżka 
- Mikser lub blender 

Umieść kufel w wewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne Obrót).
- 7 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.



## Cappuccino Lody

PRZYGOTOWANIE: 8 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

- 160 g śmietanki kokosowej
- 200 g mleka ryżowego
- 100 g cukru granulowanego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 20 g łyżek stołowych kawy cappuccino w proszku

### KROKI

- 1 W misce ubij śmietankę kokosową do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Dodaj pozostałe składniki i ubijaj, aż do uzyskania gładkiej masy.
- 3 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę wewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Miska do mieszania 
- Szpatułka silikonowa 
- Trzepaczka 
- Łyżka 

Zakończ cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 7 Po przygotowaniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Udekoruj bitą śmietaną. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.







## Sernik marchewkowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

110 g śmietanki kremówki    30 g kremu serowego  
80 g mleka, 5 g ekstraktu waniliowego, 160 g soku z  
marchwi    1/4 łyżeczki mielonego cynamonu  
65 g jasnobrązowego cukru

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka 

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do miski i mieszaj, aż do dokładnego połączenia.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie

Zakończ cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z penty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Podawać z posiekanymi orzechami pekan.





## Kawałek wiśniowo-czekoladowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

130 g mrożonych wiśni słodkich    80 g mleka  
45 g śmietanki kremówki    5 g ekstraktu waniliowego  
150 g słodzonego mleka skondensowanego  
45 g półsłodkiej czekolady do pieczenia,  
rozbite na małe kawałki

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka   
Miska do mieszania 

### KROKI

- 1 Wymieszaj w misce śmietanę kremówką, mleko, mleko zagęszczone słodzone i ekstrakt waniliowy, aż składniki się połączą.
- 2 Włóż mieszankę lodów do pustego pojemnika o pojemności pół litra, dodaj posiekane wiśnie i kawałki czekolady. Następnie przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz opcję LODY

Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz uruchomić tryb RE-SPIN jeden raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z penty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Mennica Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

120 g pełnego mleka  
70 g cukru granulowanego  
240 g śmietanki kremówki  
5 g czystego ekstraktu z mięty pieprzowej

### KROKI

- 1 W misce wymieszaj cukier z mlekiem, aż do całkowitego rozpuszczenia.
- 2 Dodaj śmietanę kremówkę i czysty ekstrakt z mięty pieprzowej i mieszaj, aż do całkowitego połączenia.
- 3 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz opcję LODY

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka 

Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz uruchomić tryb RE-SPIN jeden raz.

- 7 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Pomarańczowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI





110 g mleka  
170 g śmietanki kremówki  
80 g soku pomarańczowego

150 g cukru  
Skórka z 2 pomarańczy

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do miski i ubijaj, aż do uzyskania gładkiej masy.
- 2 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej misy i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka 

Jeśli nie, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Krwawa pomarańcza Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

100 g mleka  
150 g śmietanki kremówki  
80 g soku z pomarańczy krwistej  
100 g cukru  
Skórka z 2 pomarańczy

### KROKI

- 1 Wymieszaj wszystkie składniki w misce, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania  
Szpatułka silikonowa  
Trzepaczka  
Łyżka

Jeśli nie, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Jagoda Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

50 g świeżych jagód  
100 g mleka  
68 g cukru granulowanego  
3/4 łyżeczki złotego syropu 3/4  
łyżeczki soku z cytryny  
160 g śmietanki kremówki

### KROKI

- 1 Do dużej miski dodaj jagody, cukier, syrop klonowy i sok z cytryny. Rozgnieć truskawki widelcem. Odstaw mieszturę na 10 minut, regularnie mieszając.
- 2 Dodaj śmietanę i mleko i mieszaj, aż składniki się połączą.
- 3 Wlej bazę lodową do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i wstaw do zamrażarki na 16-24 godziny.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania  
Szpatułka silikonowa  
Trzepaczka  
Łyżka

- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne Obrót).
- 7 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij lody z pinty i podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Durian Lody

PRZYGOTOWANIE: 15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

- 135 g puree z durianu
- 70 g cukru granulowanego
- 1 łyżeczka złotego syropu 1
- łyżeczka soku z cytryny
- 170 g śmietanki kremówki

### KROKI

- Do dużej miski dodaj durian, cukier, syrop klonowy i sok z cytryny. Rozgnieć durian widelcem. Odstaw miksturę na 10 minut, regularnie mieszając.
- Dodać śmietanę i mieszać, aż składniki się połączą.
- Wlej bazę lodową do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i wstaw do zamrażarki na 16-24 godziny.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Miska do mieszania 
- Szpatułka silikonowa 
- Trzepaczka 
- Łyżka 
- Widelce 

- Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne Obrót).
- Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij lody z penty i podawaj natychmiast.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Gruszka Lody

PRZYGOTOWANIE: 5-10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | CZAS PRZYGOTOWANIA: 15 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

- 200 g miąższu gruszek, obranego, Wydrążone i pokrojone na kawałki o wielkości 2,5 cm
- 200 g pełnotłustego niesłodzonego mleka kokosowego
- 50 g cukru granulowanego

### KROKI

- Do średniego rondla dodaj wszystkie składniki i wymieszaj.
- Postaw rondel na średnim ogniu i doprowadź do wrzenia.
- Zmniejsz ogień do minimum i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut lub do momentu, aż płyn odparuje o połowę. Zdejmij z ognia i odstaw do ostygnięcia.
- Po ostygnięciu przełóż mieszaninę do blendera wysokoobrotowego i miksuj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Przełóż mieszaninę do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i wstaw do zamrażarki na 16-24 godziny.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Rondel 
- Szpatułka silikonowa 
- Łyżka 
- Blender 

- po pokrywkę zewnętrzną miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne Obrót).
- Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z penty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.



## Kawa Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

180 g śmietanki kokosowej,  
100 g cukru granulowanego,  
12 g kawy rozpuszczalnej w proszku,  
210 g mleka  
5 g ekstraktu waniliowego

### KROKI

- Do dużej miski dodaj śmietanę kokosową i ubijaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Dodaj pozostałe składniki i ubij, aż cukier się rozpuści.
- Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania  
Szpatułka silikonowa  
Trzepaczka  
Łyżka



pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.

- Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodajesz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Wanilia i czekolada Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

2 żółtka średniej wielkości	3/4 łyżeczki ekstraktu waniliowego
15 g serka śmietankowego (miękkiego)	110 g śmietanki kremówki
40 g cukru	145 g pełnotłustego mleka
50 g mini chrupiących kawałków czekolady	

### KROKI

- Podgrzewaj serek śmietankowy w kuchenke mikrofalowej przez 10 sekund.
- Weź blender i zmiśnij równomiernie serek śmietankowy, cukier, ekstrakt waniliowy i żółtka jaj. Następnie, cały czas mieszając, dodawaj mleko i śmietankę kremówkę, aż do całkowitego połączenia.
- włóż masę do pustego wiaderka po lodach, przykryj i zamroź na 24 godziny
- Wyjmij pojemnik z zamrożonymi lodami z lodówki i zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz opcję LODY

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Po zakończeniu cyklu za pomocą łyżki wykop dołek o średnicy 4 cm, tak aby otwór sięgał aż do dna pojemnika na lody.

- Włóż do otworu miniaturowe kawałki czekolady, wybierz tryb „Miksowanie” i pozwól mikserowi pracować. Po zakończeniu należy poluzować połączenie między zewnętrzną miską a maszyną. Zdejmij pokrywkę.
- Podawaj i delektuj się!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.





## Czekolada migdałowa Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Migdały siekane 50g	Cukier puder 75g
Sok z cytryny 20g	Śmietanka kremówka 150g
Kakao w proszku 10g	Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania		Deska do krojenia	
Trzepaczka		Łyżka miarowa	
Szpatułka silikonowa		Waga elektroniczna	
Nóż do owoców			

### KROKI

- Do miski włoż śmietanę, mleko, kakao, sok z cytryny i cukier. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przesiej przez sito o drobnych oczkach. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włoż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb lodów. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- Za pomocą łyżki zrób dziurkę w środku lodów, przesuwając ją od góry do dołu.

Migdały zostaną umieszczone w tym otworze. Dodaj je do mieszanki. Upewnij się, że migdały są pokrojone na małe kawałki. Ponieważ te składniki nie zostaną rozdrobnione podczas mieszania, upewnij się, że są w małych kawałkach.

- Włoż pintę z powrotem do zewnętrznej miski i zamknij pokrywkę. Następnie włoż zewnętrzną miskę do urządzenia i obracaj, aż zatrzaśnie się na miejscu. Wybierz funkcję mieszania.
- Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub kubeczków do podania.

Sugestie podania: Podawać z miętą.



## Czekolada z orzechami nerkowca Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Orzechy nerkowca 50g	Cukier puder 75g
Sok z cytryny 20g	Śmietanka kremówka 150g
Kakao w proszku 10g	Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania		Deska do krojenia	
Trzepaczka		Łyżka miarowa	
Szpatułka silikonowa		Waga elektroniczna	
Nóż do owoców			

### KROKI

- Do miski włoż śmietanę, mleko, kakao, sok z cytryny i cukier, mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przesiej przez sito o drobnych oczkach i zamrozić na 16-24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włoż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb lodów. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- Za pomocą łyżki zrób dziurkę w środku lodów, przesuwając ją od góry do dołu.

Orzech nerkowca zostanie umieszczony w tym otworze. Dodaj orzechy nerkowca do mieszanki. Upewnij się, że orzechy nerkowca są pokrojone na małe kawałki. Ponieważ mieszanki te nie zostaną rozbite na mniejsze kawałki w trakcie miksowania, należy zadbać o to, aby były w małych kawałkach.

- Włoż kufel z powrotem do zewnętrznej miski i zamknij pokrywkę zewnętrznej miski, a następnie włoż zewnętrzną miskę do urządzenia i obracaj, aż Zewnętrzna miska blokuje ją na miejscu. Wybierz funkcję mieszania.
- Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub kubeczków do podania.

Sugestie podania: Podawać z miętą.

# Awokado







## Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

1 awokado około 140 g  
Cukier puder 60g  
Śmietanka kremówka 100g  
Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj śmietanę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ awokado na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Banan

## Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Miąższ bananowy 100g  
Cukier puder 60g  
Śmietanka kremówka 120g  
Mleko pełne 140g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj śmietanę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ banana na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Czarny sezam Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Pasta z czarnego sezamu 50g  
Cukier puder 60g  
Śmietanka kremówka 140g  
Mleko pełne 100g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i pastę z czarnego sezamu na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Syrop karmelowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Syrop karmelowy 50g  
Cukier puder 75g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 100g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i syrop karmelowy na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Seler Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

## SKŁADNIKI

Seler bez skórki posiekany 300g  
Sok z cytryny 25g  
Cukier puder 75g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 60g

## POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Nóż do owoców  
Mikser  
Deska do krojenia  
Łyżka miarowa  
Waga elektroniczna

## KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj śmietanę, mleko, cukier i seler na gładką masę.
- 2 Przepędź mieszankę przez sito o drobnych oczkach do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



# Kolendra Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

## SKŁADNIKI

Kolendra 70g  
Sok z cytryny 20g  
Cukier puder 75g  
Śmietanka kremówka 130g  
Mleko pełne 80g

## POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Nóż do owoców  
Mikser  
Deska do krojenia  
Łyżka miarowa  
Waga elektroniczna

## KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj śmietanę, mleko, cukier, sok z cytryny i kolendrę do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Kukurydza Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Kukurydza konserwowa lub świeża 150g  
Cukier puder 70g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i miąższ kukurydzy na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Jarmuż Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Jarmuż kędzierzawy siekany 70g  
Sok z cytryny 20g  
Cukier biały 75g  
Śmietanka kremówka 130g  
Mleko pełne 80g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier, sok z cytryny i jarmuż na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Żurawina







## Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Miąższ żurawinowy 110g  
Cukier puder 80g  
Śmietanka kremówka 100g  
Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiśkuj śmietanę, mleko, cukier i miąższ żurawiny na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Mielona wiśnia

## Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Mielona wiśnia 150g  
Cukier puder 75g  
Śmietanka kremówka 130g  
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiśkuj śmietankę, mleko, cukier i mielone wiśnie na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.







## Melon miódowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Miąższ melona miódowego 120g  
Cukier puder 60g  
Śmietanka kremówka 100g  
Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiszuj śmietanę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ melona na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Jack Fruit Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Jackfruit 125g  
Sok z cytryny 20g  
Cukier puder 75g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiszuj śmietankę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ jackfruita na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Matcha Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Proszek Matcha 10g      Śmietana kremówka 150g  
Sok z cytryny 20g      Mleko 120g  
Cukier biały 75g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa       Deska do krojenia   
Nóż do owoców       Łyżka miarowa   
Mikser       Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietankę, mleko, cukier, proszek matcha i sok z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Przeceź mieszankę przez sito o drobnych oczkach do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Osmantus Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Syrup z osmantusa 120g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 80g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa       Deska do krojenia   
Nóż do owoców       Łyżka miarowa   
Mikser       Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietankę, mleko i syrop osmantusowy na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.










## Orzeszki ziemne i czekolada Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARczy NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Orzeszki ziemne posiekane 50g    Śmietanka kremówka 150g  
Sok z cytryny 20g    Mleko pełne 120g  
Kakao w proszku 10g  
Cukier puder 75g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania     Deska do krojenia   
Trzepaczka     Łyżka miarowa   
Szpatułka silikonowa     Waga elektroniczna   
Nóż do owoców 

### KROKI

- 1 Do miski włóż śmietanę, mleko, kakao, sok z cytryny i cukier. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przesiej przez sito o drobnych oczkach. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb lodów. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Za pomocą łyżki zrób dziurkę w środku lodów, przesuwając ją od góry do dołu.

Orzeszki ziemne zostaną umieszczone w tym otworze. Dodaj je do mieszanki. Upewnij się, że orzeszki są pokrojone na małe kawałki. Ponieważ te dodatki nie zostaną rozdrobnione na mniejsze kawałki podczas mieszania, upewnij się, że są w małych kawałkach.

- 7 Włóż pintę z powrotem do zewnętrznej miski i zamknij pokrywkę. Następnie włóż zewnętrzną miskę do urządzenia i obracaj, aż zatrzaśnie się na miejscu. Wybierz funkcję mieszania.
- 8 Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z penty i przełóż je do miski lub kubeczków do podania.

Sugestie podania: Podawać z miętą.



## Pistacja Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARczy NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Pistacja 50g    Śmietanka kremówka 150g  
Sos karmelowy 50g    Mleko pełne 100g  
Cukier puder 75g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania     Deska do krojenia   
Trzepaczka     Łyżka miarowa   
Szpatułka silikonowa     Waga elektroniczna   
Nóż do owoców 

### KROKI

- 1 Do miski włóż śmietanę, mleko, kakao, sok z cytryny i cukier. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przesiej przez sito o drobnych oczkach i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb lodów. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Za pomocą łyżki zrób dziurkę w środku lodów, przesuwając ją od góry do dołu.

Pistacje zostaną umieszczone w tym otworze. Dodaj pistacje do mieszanki. Upewnij się, że pistacje są pokrojone na małe kawałki. Ponieważ te składniki nie rozbijają się na...  
mniejsze kawałki podczas miksowania, należy upewnij się, że są w małych kawałkach.

- 7 Włóż kufel z powrotem do zewnętrznej miski i zamknij pokrywkę zewnętrznej miski, a następnie włóż zewnętrzną miskę do urządzenia i obracaj, aż Zewnętrzna miska blokuje ją na miejscu. Wybierz funkcję mieszania.
- 8 Po przetworzeniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z penty i przełóż je do miski lub kubeczków do podania.

Sugestie podania: Podawać z miętą.









## Melon Pepino Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Melon Pepino bez skórki 150g  
Cukier puder 70g  
Śmietanka kremówka 120g  
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ melona pepino na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Ananas Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Miąższ ananasa 100g  
Cukier puder 80g  
Śmietanka kremówka 80g  
Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ ananasa na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Suszona śliwka Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Miąśz śliwkowy pokrojony w kostkę 150g  
Cukier puder 75g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietaną, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąśz śliwek na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Fioletowy słodki ziemniak Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Fioletowy słodki ziemniak bez skórki  
Siekane gotowane na parze 80g  
Sok z cytryny 25g Śmietanka kremówka 120g  
Cukier puder 75g Mleko pełne 130g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietaną, mleko, cukier, pokrojone w kostkę słodkie fioletowe ziemniaki i sok z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Czerwone daktyle Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Daktyle czerwone 75g	Cukier 75g
Jagoda wilcza 10g	Śmietana kremówka 120g
Woda 300g	Mleko 80g
Woda 75g	

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa 	Deska do krojenia 
Nóż do owoców 	Łyżka miarowa 
Mikser 	Waga elektroniczna 

### KROKI

- Do miski wlej 300 g wody, dodaj daktyle i jagody goji, odstaw na 4 godziny. Następnie odcedź wodę i usuń pestki z daktyli.
- Do rondła włoż daktyle, jagody goji, 75 g wody, cukier, śmietanę i mleko, a następnie podgrzewaj na małym ogniu przez około 15 minut. Następnie przełóż mieszankę do blendera i miksuj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Pozostaw mieszankę do całkowitego ostygnięcia, a następnie przelej ją do pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

- Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij przycisk „Full”, aby przetworzyć całą porcję lodów, a następnie wybierz tryb produkcji lodów. Naciśnij przycisk „Start” i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!



## Winogrona Red Globe Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Winogrono czerwone 150g
Cukier puder 75g
Śmietanka kremówka 130g
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa 	Deska do krojenia 
Nóż do owoców 	Łyżka miarowa 
Mikser 	Waga elektroniczna 

### KROKI

- W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietankę, mleko, cukier i czerwone winogrona na gładką masę.
- Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Czerwony grejfrut Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Miąższ grejfruta czerwonego 140g  
Cukier puder 60g  
Śmietanka kremówka 100g  
Mleko pełne 120g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj śmietankę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ czerwonego grejfruta na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Wino czerwone Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Wino czerwone 175g Śmietanka kremówka 100g  
Cukier puder 75g Mleko pełne 100g  
Anyż gwiaździsty 1 sztuka  
Cynamon 1 sztuka długość 6cm

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 Weź rondel, dodaj czerwone wino, anyż gwiaździsty, cynamon i cukier i podgrzewaj na średnim ogniu przez około 20 minut.
- 2 Po ostygnięciu mieszanki czerwonego wina usuń anyż gwiazdkowy i cynamon, przelej mieszankę do miski i wymieszaj z mlekiem i śmietanką. Następnie przełóż mieszankę do pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 5 Naciśnij przycisk „Full”, aby przetworzyć całą porcję lodów, a następnie wybierz tryb produkcji lodów. Naciśnij przycisk „Start” i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Tofu Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Tofu laktonowe 150g  
Cukier puder 50g  
Śmietanka kremówka 150g  
Mleko pełne 50g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i lakton tofu na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Żółta brzoskwinia Lody

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Mięsz z brzoskwiniowy żółty 120g  
Cukier puder 50g  
Śmietanka kremówka 120g  
Mleko pełne 100g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj śmietanę, mleko, cukier i pokrojony w kostkę miąższ brzoskwini na gładką masę.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij

START i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu ponownego zakręcenia raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż lody do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Malina Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARczy NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

210 g śmietanki kremówki  
160 g świeżych malin  
85 g cukru granulowanego  
1 łyżeczka złotego syropu  
1 łyżeczka soku z cytryny

### KROKI

- 1 Do dużej miski dodaj maliny, cukier, syrop klonowy i sok z cytryny. Rozgnieć maliny widelcem. Odstaw na 10 minut, regularnie mieszając.
- 2 Dodaj śmietanę i mieszaj, aż składniki się połączą.
- 3 Wlej bazę lodową do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i wstaw do zamrażarki na 16-24 godziny.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania  
Widelce  
Szpatułka silikonowa  
Łyżka



- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być gładkie. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne Obrót).
- 7 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij lody z pinty i podawaj natychmiast.

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Lody waniliowe Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARczy NA: 4 PORCJE

### KROKI

- 1 Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wlej 220 g lodów waniliowych i 100 ml mleka.
- 2 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna misa zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz tryb koktajlu mlecznego.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

### SKŁADNIKI

220 g lodów waniliowych  
100 ml mleka

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Awokado Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Orzech kokosowy Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Durian Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Grejpfрут Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g lodów z awokado  
120 g mleka

### KROKI

- Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wlej 200 g lodów awokado i wlej 120 g mleka.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g lodów kokosowych  
120 g mleka

### KROKI

- Wsyp 200 g lodów kokosowych i 120 g mleka do pustego pojemnika o pojemności pół litra.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g lodów durianowych  
120 g mleka

### KROKI

- Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wsyp 200 g lodów durianowych i 120 g mleka.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g lodów grejpfrutowych  
120 g mleka

### KROKI

- Wlej 200 g lodów grejpfrutowych i 120 g mleka do pustego pojemnika o pojemności pół litra.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz opcję FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Mango Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Pomarańczowy Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Biała brzoskwinia Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Malina Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g lodów mango  
120 g mleka

### KROKI

- 1 Wsyp 200 g lodów mango i 120 g mleka do pustego pojemnika o pojemności pół litra.
- 2 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywę miski i włóż zewnętrzną miskę włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz opcję FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g lodów pomarańczowych  
120 g mleka

### KROKI

- 1 Wsyp 200 g lodów pomarańczowych i 120 g mleka do pustego pojemnika o pojemności pół litra.
- 2 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz opcję FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g białych lodów brzoskwińowych  
120 g mleka

### KROKI

- 1 Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wlej 200 g białych lodów brzoskwińowych i 120 g mleka.
- 2 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywę miski i włóż zewnętrzną miskę włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz opcję FULL, następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g lodów malinowych  
120 g mleka

### KROKI

- 1 Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wlej 200 g lodów malinowych i 120 g mleka.
- 2 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz opcję FULL, a następnie wybierz tryb MILKSHAKE. Naciśnij przycisk Start i pozwól urządzeniu zakończy cykl.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Matcha Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



## Czekolada Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



## Truskawka Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



## Czerwony owoc smoka Koktajl mleczny

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g lodów matcha  
130 g mleka

### KROKI

- 1 Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wsyp 250 g lodów matcha i 130 g mleka.
- 2 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz tryb MILK SHAKE.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

300 g lodów czekoladowych  
125 ml mleka

### KROKI

- 1 Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wlej 300 g lodów czekoladowych i 125 ml mleka.
- 2 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz tryb MILK SHAKE.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g lodów truskawkowych  
120 g mleka

### KROKI

- 1 Wlej 200 g lodów truskawkowych i 120 g mleka do pustego pojemnika o pojemności pół litra.
- 2 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz tryb MILK SHAKE.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

200 g sorbetu z czerwonego smoczego owocu  
130 g mleka

### KROKI

- 1 Do pustego pojemnika o pojemności pół litra wlej 200 g sorbetu z czerwonego owocu i 130 g mleka.
- 2 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 3 Wybierz tryb MILK SHAKE.
- 4 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Orzeźwiający owoc Slushie

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

220 g pokrojonych świeżych owoców (truskawek, malin, borówek, brzoskwiń, mango itp.) 70 g wody

30 g cukru granulowanego  
(Opcjonalnie, dostosuj do słodkości owoców)

wlać 120 g napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym (np. Sprite lub 7-up)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa



Miska do mieszania



Mikser



### KROKI

- 1 Jeśli owoce nie są zbyt słodkie, możesz dodać cukier, aby poprawić ich smak. W misce wymieszaj pokrojone w kostkę owoce z cukrem i delikatnie wymieszaj, aż będą równomiernie pokryte cukrem.
- 2 Rozłóż owoce pojedynczą warstwą na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Zamroź na co najmniej 2 godziny lub do całkowitego zamrożenia owoców.
- 3 Włóż mrożone owoce do blendera lub robota kuchennego i zmiksuj na gładką masę. Stopniowo dodawaj wodę i miksuj, aż mieszanina osiągnie konsystencję mrożonego lodu. Dostosuj do smaku i w razie potrzeby dosłódź.
- 4 Wlej mieszaninę owoców do pustego pojemnika o pojemności pół litra do LINII ZAMRAŻANIA, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 5 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Natychmiast przelej orzeźwiający mrożony napój owocowy do szklanek i delektuj się! Udekoruj świeżymi owocami lub listkiem mięty według uznania.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Coca-Cola Slushie

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCY NA: 2-4 PORCJE

## SKŁADNIKI

330 g Coca-Coli  
1 łyżeczka soku z cytryny (opcjonalnie)  
Dodatek 120 g Coca-Coli

## KROKI

- 1 Do pojemnika na napoje dodaj sok z cytryny i Coca-Colę, aż do osiągnięcia linii oznaczającej zamrożenie.
- 2 Przykryj kufel pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i dodaj dodatek do linii wlewu.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „Full”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego napoju. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 6 Wyjmij pintę z zewnętrznej miski i dodaj dodatek do linii wlewu. Umieść pintę w

## POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Nóż do owoców  
Mikser

Deska do krojenia  
Łyżka miarowa  
Waga elektroniczna

Zewnętrzna miska. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny, obracając ją, aż zatrzaśnie się na miejscu. Następnie ponownie użyj trybu slushie.

- 7 Sloszy powinny być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę Coca-Coli i raz włączyć tryb ponownego zakręcenia.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przelej mrożony napój do kubków. Udekoruj świeżą miętą i delektuj się natychmiast!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Ananas Slushie

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCY NA: 2 PORCJE

## SKŁADNIKI

150 g ananasa w puszcze (pokrojonego w kostkę o boku 1 cm)  
150 g syropu ananasowego w puszcze  
Wlać 120 g soku cytrynowo-limonkowego  
Napój bezalkoholowy o smaku (np. Sprite lub 7-up)

## KROKI

- 1 Włóż kawałki ananasa (pokrojone w kostkę o boku 1 cm) do czystego, pustego pojemnika na lody.
- 2 Wlać syrop z ananasa z puszkii do LINIA NAPEŁNIENIA ZAMROŻENIA.
- 3 Przykryj pokrywką i zamroź w lodówce przez 24 godziny.
- 4 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy proces.

## POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel  
Trzepaczka  
Sitko o drobnych oczkach  
Termometr

- 7 Cykl. Mrożony napój powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gęsty, możesz dodać odrobinę wody i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik z urządzenia i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Udekoruj świeżymi owocami lub gałązką mięty, wedle uznania. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Wiśnia limonkowa Slushie

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE


### SKŁADNIKI

130 g mrożonych wiśni bez pestek,  
75 g świeżo wyciśniętego soku z limonki (z około 2-3 limonek), 75 g wody,  
30 g cukru  
granulowanego (opcjonalnie, dostosuj do smaku)  
wlać 120 g napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym (np. Sprite lub 7-up)

### KROKI

- 1 Jeśli wolisz słodszy slushi lub Twoje wiśnie są kwaśne, możesz przygotować prosty roztwór cukru. Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a miksztura lekko zgęstnieje.  
  
Zdjąć z ognia i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W blenderze zmiśkuj mrożone wiśnie, sok z cytryny i schłodzony roztwór cukru (jeśli został użyty). Jeśli nie używasz roztworu cukru, możesz go pominąć i później doprawić go cukrem.
- 3 Wlej mieszankę do czystego pojemnika do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Zamknij szczelnie wieczko i zamrażaj przez co najmniej 16-24 godziny, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Wyjmij pintę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Dodaj płyn do linii „POUR-IN”.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Mikser 

- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody lub lemoniady o smaku cytrynowo-limonkowym i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik z urządzenia i zamieszaj mrożoną lemoniadę łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Natychmiast przelej orzeźwiająco lemoniadę wiśniową do szklanek i delektuj się! Udekoruj plasterkiem cytryny lub wisienką, wedle uznania.



## Klasyczna cytryna Slushie

PRZYGOTOWANIE: 4 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE




### SKŁADNIKI

100 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny (z około 4-5 cytryn) 150 g wody 85 g  
drobno  
cukru  
Wlać 120 g wody lub sprite'a

### KROKI

- 1 W małym rondelku połącz wodę z cukrem. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje. Zdejmij z ognia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj schłodzony syrop cukrowy ze świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny. Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra do LINII NAPEŁNIENIA ZAMROŻENIA. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Miska do mieszania 

- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody lub lemoniady o smaku cytrynowo-limonkowym i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Od razu przelej orzeźwiająco, klasyczny, cytrynowy mrożony napój do szklanek i delektuj się!

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Kokos Mango Slushie

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAZANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

230 g nektaru mango  
110 g mleka kokosowego  
Wlać 120 g wody lub nektaru mango

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka



### KROKI

- 1 Wlej nektar z mango i mleko kokosowe do pustego pojemnika, aż do poziomu ZAMRAZANIA LINIA.
- 2 Mieszaj, aż składniki się połączą. Przelej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godziny, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb Slushi.

Cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody lub lemoniady o smaku cytrynowo-limonkowym i raz uruchomić tryb RE-SPIN.

- 6 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Przelej mrożony napój do szklanki i podawaj natychmiast.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Guawa Slushie

PRZYGOTOWANIE: 5-10 MINUT | CZAS ZAMRAZANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

190 g świeżego miąższu guawy (obranego i pozbawionego pestek) 20 g świeżo wyciśniętego soku z limonki 45 g wody  
30 g cukru granulowanego (dostosuj do smaku, w zależności od O słodyczy Twojej guawy)  
Wlać 120 g napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym (np. Sprite lub 7-up)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Sitko o drobnych oczkach



Szpatułka silikonowa



Mikser



### KROKI

- 1 Jeśli używasz świeżej guawy, przekrój owoc na pół i wydrąż miąższ. Jeśli używasz mrożonej guawy, rozmroź ją przed użyciem. W blenderze lub robocie kuchennym połącz miąższ guawy, sok z limonki, cukier i wodę. Miksuj, aż mieszanina będzie gładka i kremowa. Jeśli wolisz bezpestkowy slushy, przecedź miksturę przez sitko o drobnych oczkach.
- 2 Wlej mieszankę z guawą do pustego pojemnika o pojemności pół litra do LINII NAPEŁNIENIA ZAMROŻENIA. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Mrożony napój powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gęsty, możesz dodać odrobinę wody i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Natychmiast przelej orzeźwiający mrożony napój z guawą do szklanki i delektuj się! W razie potrzeby udekoruj plasterkiem limonki lub szczyptą chili w proszku dla dodatkowego smaku.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Malina Slushie

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE





### SKŁADNIKI

90 g malin (świeżych lub mrożonych) 150 g  
wody 35 g  
cukru granulowanego 10 g  
świeżo wyciśniętego soku z cytryny  
Wlać 120 g wody lub sprite'a

### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W blenderze lub robotce kuchennym zmiksuj maliny (jeśli są mrożone, rozmroź je lekko, aby łatwiej je było zmiksować) z ostudzonym roztworem cukru. Miksuj, aż masa będzie gładka i kremowa.
- 3 Dodaj sok z cytryny, aby uzyskać świeży smak. Jeśli wolisz mrożony napój bez pestek, przecedź miksturę przez drobne sitko, aby pozbyć się pestek.
- 4 Wlej mieszaninę malinową do pustego pojemnika o pojemności pół litra do LINII ZAMRAŻANIA. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Sitko o drobnych oczkach   
Mikser 

- 5 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w wewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Natychmiast przelej orzeźwiający mrożony napój malinowy do szklanek i delektuj się! Udekoruj świeżymi malinami lub listkiem mięty, wedle uznania.



## Tropikalne mango Slushie

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



### SKŁADNIKI

230 g dojrzałego mango, pokrojonego w kostkę (świeżego lub mrożonego), 90 ml soku pomarańczowego (10 ml), świeżo wyciśnięty sok z limonki (20 g), cukier granulowany (opcjonalnie, dostosuj do smaku) wlać 120 g wody lub soku pomarańczowego

### KROKI

- 1 Połącz kostki mango, sok pomarańczowy, sok z limonki i cukier (opcjonalnie) w blenderze lub robocie kuchennym. Miksuj, aż mieszanina będzie gładka i kremowa. Jeśli używasz mrożonego mango, rozmroź je lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszaninę mango do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej napój do linii „DOSTĘPNO DO PICIA”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb SLUSHIE.

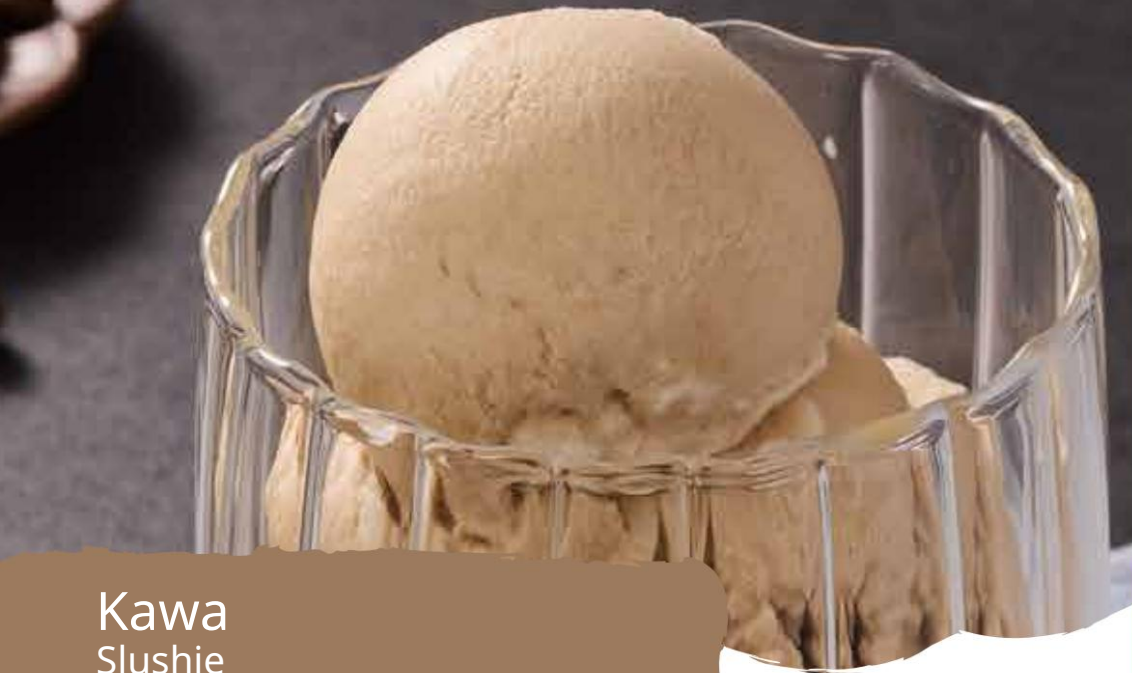
### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Mikser 

- 6 Slushie powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody i ponownie zmiksować.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Natychmiast przelej orzeźwiający mrożony napój Tropical Mango do szklanek i delektuj się! W razie potrzeby udekoruj plasterkiem limonki lub gałązką mięty.

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Kawa Slushie

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARczy NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

175 g gorącej czarnej kawy  
30 g cukru  
45 g śmietanki kremówki  
45 g pełnotłustego mleka  
Wlać 120 g wody

### KROKI

- 1 Weź rondel, dodaj kawę i cukier, zagotuj i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- 2 Dodaj śmietanę i pełnotłuste mleko i dobrze wymieszaj.
- 3 Przepędź mieszaninę przez sitko do szklanki do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Wstaw szklankę do lodowatej wody, aby ją schłodzić. Po ostygnięciu przykryj szklankę pokrywką i zamroź na 16-24 godziny, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Trzepaczka



Sitko o drobnych oczkach



Termometr



- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik z urządzenia i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Udekoruj świeżymi owocami lub gałązką mięty, wedle uznania. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Mango limonkowe Slushie

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARczy NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

32 g białego cukru  
130 g pokrojonego mango  
110 g gorącej wody (60-70°C)  
24 g soku z limonki  
Wlać 120 g wody

### KROKI

- 1 Cukier i plasterki mango wsymp do miski i wymieszaj widelcem.
- 2 Wlej gorącą wodę i mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści. Po ostygnięciu dodaj sok z zielonej cytryny i dobrze wymieszaj. Wlej mieszaninę do pustego pojemnika na lody do poziomu LINII WYPEŁNIENIA.
- 3 Przykryj pokrywką i zamroź w lodówce przez 24 godziny.
- 4 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Trzepaczka



Sitko o drobnych oczkach



Termometr



- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb Slushi. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Slushi powinno być gładkie i lodowate. Jeśli jest zbyt gęste, możesz dodać odrobinę wody i raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik z urządzenia i zamieszaj mrożony napój łyżką, aby rozbić wszelkie kawałki lodu. Udekoruj świeżymi owocami lub gałązką mięty, wedle uznania. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Borówka z chia Lody Seeds Lite

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

200 g jagód  
100 g mleka  
180 g waniliowego jogurtu greckiego  
50 g białego cukru  
15 g nasion chia

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do miski i mieszaj, aż do dokładnego połączenia.
- 2 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź przez 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka 

kremowy. Jeśli nie, możesz uruchomić RE-SPIN tryb raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Earl Grey o niskiej zawartości cukru Lody

PRZYGOTOWANIE: 20-25 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 25-30 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

150 g śmietanki kremówki 100 g wody  
60 g słodzika z owocu mnicza 150 g mleka  
3 torebki herbaty earl grey

### KROKI

- 1 Do miski wlej wodę, dodaj torebki herbaty i słodzik z owocu mnicza. Wlej do rondla i postaw na średnim ogniu. Doprowadź do wrzenia, a następnie zdejmij z ognia i odstaw na 20 minut, po czym wyjmij torebki.
- 2 Przełóż mieszaninę z powrotem do miski i wymieszaj ze śmietanką i mlekiem.
- 3 Pozostaw mieszankę do ostygnięcia.
- 4 Włącz do pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pokrywką. Zamroź na 16-24 godziny.
- 5 Wyjmij zamrożone piwo z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka   
Rondel 

- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być kremowe. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne zakręcenie).
- 8 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Masło orzechowe Lite Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

- 340 g mleka odtłuszczonego
- 45 g mieszanki cukru trzcinowego i stewii
- 45 g gładkiego masła orzechowego
- 4 g ekstraktu waniliowego

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do miski i mieszaj, aż stewia całkowicie się rozpuści.
- 2 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Miska do mieszania 
- Szpatułka silikonowa 
- Trzepaczka 
- Łyżka 

kremowy. Jeśli nie, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Lite Vanilla Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY | CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

- 250 ml śmietanki owsianej
- 120 ml mleka owsianego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 3 wydrylowane daktyle
- 3 łyżki jasnego syropu z agawy

### KROKI

- 1 Do blendera włóż 250 ml śmietanki owsianej, 120 ml mleka owsianego, 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego, 3 wydrylowane daktyle i 3 łyżki jasnego syropu z agawy.
- 2 Miksuj na wysokich obrotach, aż mieszanina będzie całkowicie gładka.
- 3 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 5 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Wybierz tryb LEKKIE LODY.
- 7 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Lekkie ciasto jabłkowe Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 15 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

110 gramów śmietanki kremówki    5 gramów ekstraktu waniliowego  
140 gramów cydru jabłkowego    1/2 łyżeczki cynamonu w proszku  
120 gramów drobno posiekanych jabłek  
45 gramów wody  
40 gramów brązowego cukru

### KROKI

- 1 Spryskaj rondel sprayem do smażenia i postaw na średnim ogniu. Dodaj wodę i pokrojone jabłko. Gotuj przez 10 minut lub do momentu, aż jabłko zmięknie, a woda odparuje.
- 2 Dodaj wanilię, cynamon, cukier i gotuj przez kolejne 2-3 minuty. Wyjmij i przełóż do miski, dodaj śmietanę kremówkę i cydr jabłkowy. Dokładnie wymieszaj.
- 3 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Ostudź w kąpiel lodowej, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka   
Rondel 

- pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrześnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być kremowe. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne zakręcenie).
  - 7 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.



## Lekka czekolada Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

15 g ciemnego kakao w proszku  
150 g niesłodzonego kremu kokosowego  
20 g surowego nektaru z agawy  
5 g ekstraktu waniliowego  
30 g słodzika z owocu mnicza z erytrytolem  
215 g mleka owsianego z czekoladą

### KROKI

- 1 Dodaj niesłodzoną śmietankę kokosową do dużej miski i ubij do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj nektar z agawy, kakao, ekstrakt waniliowy i słodzik z owocu mnicza. Ubijaj, aż owoc mnicza się rozpuści. Następnie dodaj mleko owsiane i ubijaj do dokładnego połączenia.
- 2 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrześnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Łyżka 

- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być kremowe. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne zakręcenie).
- 6 Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.



## Lekki cukier cynamonowy Lody tostowe

PRZYGOTOWANIE: 5-10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 180 g pełnego mleka                 | 10 g niesolonego masła          |
| 180 g waniliowego jogurtu greckiego | 2 kromki chleba tostowego       |
| 30 g cukru granulowanego            | 1/2 łyżeczki cynamonu w proszku |

### KROKI

- Do dużej miski dodaj mleko i cukier, mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- W międzyczasie podpiecz chleb. Posmaruj go masłem i posyp 1 łyżeczką cukru i cynamonem. Pokrój na kawałki i odłóż na bok.
- Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- |                      |  |
|----------------------|--|
| Miska do mieszania   |  |
| Szpatułka silikonowa |  |
| Trzepaczka           |  |
| Łyżka                |  |

pintę, a następnie wybierz tryb LODY. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Lody powinny być kremowe. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.

- Po przetworzeniu, za pomocą łyżki lub szpatułki, wyjmij lody z kufła i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

**Sugestie podania:** Podawać posypane grzankami cynamonowymi.



## Lawenda o niskiej zawartości cukru Lody

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 25 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 160 g śmietanki kremówki     | 30 g miodu            |
| 150 g pełnego mleka          | 10 g suszonej lawendy |
| 80 g słodzika z owocu mnicha |                       |

### KROKI

- Do rondla wlej mleko i śmietankę kremówkę. Postaw na średnim ogniu i gotuj, aż zaczną wydobywać się kłęby pary. Dodaj lawendę i odstaw na 20 minut.
- Zdjąć z ognia i przecedzić do miski. Dodać pozostałe składniki i trzepaczką wymieszać.
- Po ostygnięciu mieszanki przecedź ją przez drobne sitko do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| Miska do mieszania       |  |
| Szpatułka silikonowa     |  |
| Trzepaczka               |  |
| Łyżka                    |  |
| Rondel                   |  |
| Sitko o drobnych oczkach |  |

- Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ICE CREAM (Lody). Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl. Lody powinny być kremowe. Jeśli nie są, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN (Ponowne zakręcenie).
- Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z penty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Wiśniowy Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |

CZAS PRZYGOTOWANIA: 4 MINUTY | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

## SKŁADNIKI

230 g mrożonych wiśni bez pestek,  
50 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki (z około 2-3 limonek), 150 g wody

40 g cukru granulowanego (opcjonalnie, dostosuj do smaku) 1  
łyżeczka syropu z grenadyny  
(Opcjonalnie, dla dodatkowego koloru i smaku)

## POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel

Trzepaczka

Miska do mieszania

Szpatułka silikonowa

Mikser



## KROKI

- 1 Jeśli wolisz słodsze lody włoskie lub jeśli Twoje wiśnie są kwaśne, możesz przygotować prosty syrop. Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W misce wymieszaj mrożone wiśnie, sok z cytryny, syrop cukrowy (jeśli używasz) i syrop z grenadyny (jeśli używasz). Jeśli nie używasz syropu cukrowego, możesz go pominąć i doprawić słodycz później cukrem.
- 3 Zmiksuj miksturę na gładką masę blenderem. Jeśli mieszanka jest zbyt gęsta, może być konieczne dodanie odrobiny wody, aby ułatwić mieszanie.
- 4 Wlej miksturę z lemoniady wiśniowej do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzasknie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Włoski lód powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gruby, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż orzeźwiający włoski lód wiśniowy do miseczek lub szklanek. Udekoruj plasterkiem cytryny lub wiśnią, jeśli chcesz. Smacznego natchmiast!

## NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Jagoda Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

230 ml wody 10 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny  
75 g cukru granulowanego,  
80 g syropu o smaku malinowym lub jagodowym (np. Ribena lub podobnej marki), 75 g  
borówki amerykańskiej

### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W blenderze zmiszaj schłodzony syrop cukrowy, syrop malinowy, sok z cytryny i jagody, aż wszystkie składniki dobrze się połączą.
- 3 Przeceń mieszankę przez drobne sitko i wlej ją do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Włoski lód powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gruby, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający włoski lód jagodowy do misek lub kubków. Udekoruj świeżymi malinami lub plasterkiem cytryny, jeśli chcesz. Smacznego!

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka   
Rondel   
Sitko o drobnych oczkach   
Blender 



## Lemoniada wiśniowa Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

280 g lemoniady w temperaturze pokojowej  
60 g syropu z limonki  
60g syropu wiśniowego

### KROKI

- 1 Wlej lemoniadę i syropy do pustego naczynia o pojemności pół litra. Mieszaj, aż syrop całkowicie się rozpuści.
- 2 Przykryj kufel pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie dokończyć cykl. Włoski lód powinien być gładki.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka 

- 6 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż orzeźwiający, wiśniowo-limonkowy włoski lód do misek lub kubków. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Cytrynowy Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

130 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny (z około 4-5 cytryn) 235 ml wody

130 g cukru pudru

Skórka z 1 cytryny (opcjonalnie, dla dodatkowego smaku)

### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj schłodzony syrop cukrowy, świeżo wyciśnięty sok z cytryny i skórkę cytrynową (opcjonalnie), aż wszystkie składniki dobrze się połączą.
- 3 Wlej mieszaninę cytrynową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Trzepaczka



Miska do mieszania



- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Włoski lód powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gruby, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż orzeźwiający lód cytrynowy do misek lub szklanek. W razie potrzeby udekoruj plasterkiem cytryny lub gałązką mięty. Smacznego natychmiast!



## Ananas Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

240 g świeżych kawałków ananasa (lub mrożonego, lekko rozmrożonego)  
100 ml wody      Szczypta soli

50 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki (z około 2 limonek) 50 g cukru  
granulowanego  
(Dostosuj do smaku, w zależności od słodkości ananasa)

### KROKI

- 1 W blenderze lub blenderze kuchennym połącz kawałki ananasa, sok z cytryny, cukier i szczyptę soli. Miksuj, aż mieszanina będzie gładka i kremowa. Jeśli używasz mrożonego ananasa, upewnij się, że jest lekko rozmrożony, aby ułatwić miksowanie.
- 2 Spróbuj mieszanki i w razie potrzeby dostosuj jej słodkość, dodając więcej cukru. Pamiętaj, że po zamrożeniu mieszanka będzie mniej słodka.
- 3 Wlej mieszaninę ananasową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa



Mikser



Trzepaczka



- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Włoski lód powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gruby, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający lód ananasowy do misek lub szklanek. Udekoruj plasterkiem ananasa lub gałązką mięty, jeśli chcesz. Smacznego!



## Truskawka Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 3-7 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5-7 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

100 g świeżych truskawek, wydrążonych i pokrojonych na ćwiartki 200 g  
wody 100 g cukru kryształu  
15 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 Włóż truskawki i ostudzony syrop cukrowy do blendera lub robota kuchennego. Miksuj, aż masa będzie gładka i kremowa.
- 3 Dodaj sok z cytryny, aby uzyskać świeży smak. Jeśli chcesz uzyskać gładkie lody włoskie bez pestek, przecedź mieszaninę przez drobne sitko, aby pozbyć się wszystkich pestek.
- 4 Wlej mieszaninę truskawkową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Sitko o drobnych oczkach   
Mikser 

- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w wewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Włoski lód powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gruby, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający lody truskawkowe do misek lub szklanek. Udekoruj świeżymi truskawkami lub gałązką mięty, jeśli chcesz. Smacznego natychmiast!



## Arbuz Włoski lód

PRZYGOTOWANIE: 2-5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

200 g miąższu arbuza, pokrojonego w kostkę i bez pestek  
150 ml wody 1 szczypta soli  
35 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki (z około 2 limonek) 35 g cukru  
granulowanego  
(Dostosuj do smaku, w zależności od słodkości arbuza)

### KROKI

- 1 W blenderze zmiksuj pokrojony w kostkę miąższ arbuza, sok z cytryny, cukier i szczyptę soli. Miksuj, aż mieszanina będzie gładka i kremowa.
- 2 Spróbuj mieszaniny i w razie potrzeby dostosuj jej słodkość, dodając więcej cukru. Pamiętaj, że po zamrożeniu mieszanina będzie mniej słodka.
- 3 Wlej mieszaninę z arbuza do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w wewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Mikser 

- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb ITALIAN ICE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Włoski lód powinien być gładki i lodowaty. Jeśli jest zbyt gruby, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający lód o smaku arbuza do misek lub szklanek. W razie potrzeby udekoruj plasterkiem cytryny lub świeżą miętą. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszaniny, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



# Słony karmel

## Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |

CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

80 g cukru granulowanego  
180 ml pełnego mleka  
4 średnie żółtka jaj  
½ łyżeczki płatków soli morskiej  
½ łyżeczki ekstraktu waniliowego  
230 ml śmietanki kremówki

(podgrzać z mlekiem w kuchence mikrofalowej do temperatury 50°C)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Drewniana łyżka



Trzepaczka



### KROKI

- Wsyp 80 g cukru granulowanego do średniego rondla i podgrzewaj na średnim ogniu. Mieszaj od czasu do czasu. Mieszaj drewnianą łyżką, aż się rozpuści, skarmelizuje do głębokiego miedzianego koloru i zacznie dymić (około 10 minut).
- Zdejmij z ognia. Stopniowo dodawaj ubijając połowę śmietanki kremówki, pełne mleko i pół łyżeczki płatków soli morskiej – karmel stwardnieje. Doprowadź do małego ognia i mieszaj, aż do całkowitego rozpuszczenia. Następnie dodaj pozostałą śmietankę i mleko.
- W małej misce delikatnie ubij żółtka, a następnie dodaj niewielką ilość ciepłej mieszanki karmelowej.
- Rozmieszaj żółtka w rondlu. Mieszaj cały czas na średnim ogniu trzepaczką lub silikonową szpatułką, aż temperatura mieszanki osiągnie 74–79°C na termometrze z natychmiastowym odczytem.
- Zdjąć z ognia, dodać ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego i wymieszać. Przepędzić przez drobne sito do pustego pojemnika po pół litra. er. Umieść pintę w kąpiel lodowej, aby całkowicie ostygła. Po ostygnięciu przykryj pintę pokrywką i zamroź na 16–24 godziny.
- Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- Wybierz tryb GELATO.
- Po przygotowaniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij lody z pinty i podawaj natychmiast.

NOTATKA

kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Bogata czekolada Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

4 duże żółtka jaj      140 g śmietanki kremówki  
60 g cukru pudru      100 g pełnego mleka  
15 g kakao w proszku, przesianego  
50 g gorzkiej czekolady, 74% suchej masy, połamanej na małe kawałki

### KROKI

- 1 Włóż żółtka, cukier i kakao do małego rondelka. Mieszaj, aż składniki się połączą.
- 2 Dodaj śmietankę kremówkę i pełne mleko, wymieszaj.
- 3 Postaw rondel na średnim ogniu. Ciągłe mieszaj trzepaczką lub silikonową szpatułką. Gotuj mieszankę, aż termometr z natychmiastowym odczytem wskaże temperaturę 74-79°C.
- 4 Zdjąć z ognia, dodać gorzką czekoladę i mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Przepędzić przez drobne sitko do miski. Pozostawić do ostygnięcia, przełać do pustego pojemnika o pojemności 1/2 litra (ok. 0,5 litra), okładka i zamrozić na 16-24 godziny.
- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Szpatułka silikonowa   
Sitko o drobnych oczkach 

- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 8 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin” raz.
- 9 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przełóż je do miski lub naczynia, aby podać.



## Klon Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

130 g mleka      15 g syropu klonowego  
3 duże żółtka jaj      60 g jasnobrązowego cukru  
110 g śmietanki kremówki      5 g ekstraktu klonowego

### KROKI

- 1 Do rondla dodaj ekstrakt klonowy, żółtka, syrop klonowy, cukier i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
- 2 Wlej mleko i śmietankę kremówkę. Postaw rondel na średnim ogniu, ciągle mieszając, i gotuj, aż temperatura na termometrze osiągnie 74-79°C.
- 3 Zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Następnie przepędzić przez drobne sitko do pokrywy pojemnika o pojemności pół litra i przykryj kufel zamrozić na 16-24 godzin.
- 4 Wyjmij zamrożone piwo z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Szpatułka silikonowa   
Sitko o drobnych oczkach 

- 6 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 7 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin” raz.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przełóż je do miski lub naczynia, aby podać.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.






## Sernik jagodowy Lody

PRZYGOTOWANIE: 20-30 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 4 duże żółtka jaj                 | 140 g pełnego mleka                         |
| 35 g cukru granulowanego          | 80 g śmietanki kremówki                     |
| 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  | 3-6 kropli fioletowego barwnika spożywczego |
| 3 łyżki konfitury z dzikich jagód | (dostosuj kolor do swoich preferencji)      |
| 60 g serka śmietankowego          | 2 duże, połamane krakersy graham            |

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| Trzepaczka               |  |
| Rondel                   |  |
| Sitko o drobnych oczkach |  |

### KROKI

- 1 Żółtka, cukier, ekstrakt waniliowy i konfiturę jagodową włóż do małego rondelka i mieszaj, aż składniki się połączą, a cukier rozpuści.
- 2 Dodaj śmietanę kremówkę, mleko i serek śmietankowy do rondla i wymieszaj. Mieszaj, aż mieszanina będzie gładka.
- 3 Podgrzewaj rondel na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż mieszanina osiągnie temperaturę 74°C-79°C na termometrze o natychmiastowym odczycie.
- 4 Zdjść z ognia i pozostawić do ostygnięcia, a następnie przelać do pojemnika o pojemności pół litra, aż do linii zamrażania, przez sitko o drobnych oczkach. Przykryć pokrywką. Pozostawić do zamrożenia na 16-24 godziny.
- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 8 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj ponownie urządzenia.
- 9 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.







## Awokado Lody

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 4 MINUTY | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

- |                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| 110 g mleka           | 20 g mleka skondensowanego |
| 90g śmietanki         | 20 g cukru                 |
| 1 awokado około 130 g | 1 łyżeczka soku z cytryny  |
| 3 jajka Yorkshire     | Szczypta soli              |

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| Rondel                   |  |
| Trzepaczka               |  |
| Sitko o drobnych oczkach |  |
| Mikser                   |  |

### KROKI

- 1 Do rondla dodaj żółtka, mleko skondensowane, cukier, sól i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
  - 2 Wlej mleko i śmietankę kremówkę. Postaw rondel na średnim ogniu, ciągle mieszając, i gotuj, aż temperatura na termometrze błyskawicznym osiągnie 74-79°C.
  - 3 Zdejmij z ognia, odstaw do ostygnięcia, a następnie przelej mieszankę do blendera. Obierz awokado, wydrąż gniazdo nasienne i włóż je do blendera wraz z sokiem z cytryny. Miksuj na wysokich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji.
  - 4 Przecedź mieszankę z awokado do pojemnika o pojemności pół litra przez sitko o drobnych oczkach do linii zamrażania. Przykryj pokrywką. Pozostaw do zamrożenia na 16-24 godziny.
  - 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
  - 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz
- pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
  - 8 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin” raz.
  - 9 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Laska wanilii

### Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

#### SKŁADNIKI




4 duże żółtka jaj                      250 ml śmietanki kremówki  
1 łyżka złotego syropu              90 ml pełnego mleka  
55 g cukru pudru

1 cała laska wanilii, przekrojona wzdłuż na pół, wydrążona  
lub 1 łyżeczka pasty z ziaren wanilii

#### KROKI

- 1 Do małego rondla wbij 4 żółtka, dodaj 1 łyżkę złotego syropu i 55 g cukru pudru. Ubijaj, aż składniki się połączą, a cukier rozpuści.
- 2 Dodaj do rondla 250 ml śmietanki kremówki, 90 ml mleka pełnego i wydrążoną laskę wanilii lub 1 łyżeczkę pasty waniliowej. Wymieszaj.
- 3 Postaw rondel na średnim ogniu. Ciągłe mieszaj trzepaczką lub silikonową szpatułką. Gotować, aż mieszanina osiągnie temperaturę 74–79°C na termometrze z natychmiastowym odczytem.
- 4 Zdejmij garnek z ognia i przecedź mieszaninę przez sito o drobnych oczkach do pustego kufła (1/2 litra). Wstaw kufel do kąpieli lodowej, aby ostygł. Po ostygnięciu przykryj pokrywką i zamroź na 16–24 godziny.

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka   
Rondel   
Sitko o drobnych oczkach 

- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 6 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Wybierz tryb GELATO.
- 8 Po przygotowaniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij lody z piny i podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Mokka

### Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



#### SKŁADNIKI

200 g mleka                              80 g śmietanki,  
Skórka z jednej limonki              15 g miodu,  
190 g melona miodowego, 3        15 g mleka w proszku,  
g proszku mokka, 50 g                2 g skrobi z tapioki  
cukru pudru

#### KROKI

- 1 Zmiksuj w blenderze 190 g miąższu melona miodowego, 200 g mleka i skórkę z jednej limonki.
- 2 Wlać wymieszaną mieszankę do rondla. Dodaj 80 g śmietanki, 50 g cukru pudru, 3 g proszku matcha i 15 g mleka w proszku. Podgrzewaj na średnim ogniu do około 80°C. Dodaj 2 g skrobi z tapioki, mieszając do całkowitego rozpuszczenia.
- 3 Wlej bazę do lodów do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Drewniana łyżka 

- 5 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Wybierz tryb GELATO.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodasz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Boczek Bourbon Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

3 paski boczku	110 g pełnego mleka	90 g śmietanki kremówki
4 duże żółtka jaj	30 g serka śmietankowego	1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
30 g cukru granulowanego	30g bourbona	

### KROKI

- 1 Na średniej patelni, na średnio-małym ogniu, smażyć boczek przez 6 do 8 minut lub do momentu, aż stanie się chrupiący z obu stron. Zdejmij boczek z patelni i odstaw do ostygnięcia na około 5 minut. Zachowaj jedną łyżkę wytopionego tłuszczu z boczku z patelni.
- 2 Gdy boczek ostygnie, pokrój go drobno i przelóż do szczelnego pojemnika.  
Schłodzi w lodówce w celu późniejszego wykorzystania.
- 3 W małym rondelku połącz żółtka z cukrem. Ubijaj, aż się całkowicie połączą, a cukier rozpuści.
- 4 Dodaj śmietanę kremówkę, mleko, serek śmietankowy, bourbon i wanilię do rondla. Wymieszaj.
- 5 Postaw rondel na kuchence, ustaw na średnim ogniu i stale mieszaj trzepaczką lub gumową szpatułką. Gotuj, aż temperatura osiągnie 74–79°C na termometrze z natychmiastowym odczytem.
- 6 Zdjąć podstawę z ognia, dodać pozostały tłuszcz z boczku i odstawić do wymieszania

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel	
Trzepaczka	
Sitko do drobnych oczkach	
Mikser	
Inny pojemnik	

ostudź i przecedź przez drobne sitko do pojemnika o pojemności pół litra, dodaj posiekany boczek i dobrze wymieszaj. Zamknij pojemnik pokrywką i zamroź na 24 godziny.

- 7 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 8 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 9 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 10 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin”.
- 11 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.

## Pomarańcza i rodzynki Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

110 g śmietanki kremówki	60 g cukru pudru	Skórka z 1 pomarańczy
130 g pełnego mleka	1 łyżeczka mąki kukurydzianej	60 g rodzynek
1 łyżeczka mieszanki przypraw	3 żółtka jaj	

### KROKI

- 1 W średnim rondlu delikatnie podgrzej śmietanę, mleko, mieszankę przypraw i skórkę pomarańczową na małym ogniu. Mieszaj od czasu do czasu silikonową szpatułką, aż mieszanina zacznie lekko wrzeć.
- 2 W dużej misce wymieszaj cukier, skrobię kukurydzianą i żółtka jaj, aż mieszanina stanie się jasna.
- 3 Ciągłe mieszając, powoli wlewaj jedną czwartą mieszanki śmietankowej do mieszanki jajecznej. Gdy składniki się połączą, wlej resztę mieszanki śmietankowej i dokładnie wymieszaj.
- 4 Przelóż mieszaninę z powrotem do rondla i gotuj na małym ogniu przez 6–8 minut, cały czas mieszając trzepaczką lub ubijając, aż mieszanina będzie przylegać do grzbietu łyżki i osiągnie konsystencję śmietany kremówki.  
Można również sprawdzić temperaturę. Na termometrze o natychmiastowym odczycie powinna ona mieścić się w przedziale 74–79°C.
- 5 Zdejmij mieszankę z ognia i przecedź przez sito do miski. Przykryj powierzchnię mieszanki folią spożywczą.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel	
Trzepaczka	
Szpatułka silikonowa	
Sito	
Miska do mieszania	

i pozwól mu całkowicie ostygnąć.

- 6 Po ostygnięciu mieszanki zdejmij folię. Dodaj rodzynki do mieszanki i wlej bazę do pojemnika o pojemności 1/2 litra. Zamknij pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godziny.
- 7 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 8 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 9 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 10 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin”.
- 11 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.



## EZ Truskawka Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

140 g świeżych truskawek, wydrążonych i pokrojonych na ćwiartki  
40 g cukru granulowanego 10 g soku z cytryny  
120 g pełnego mleka 110 g śmietanki kremówki

### KROKI

- 1 W blenderze wymieszaj świeże truskawki, cukier granulowany i sok z cytryny, aż mieszanina stanie się gładka i zmiękowana.
- 2 Przelóż mus truskawkowy do dużej miski. Dodaj śmietaną kremówkę i pełne mleko, mieszaj, aż składniki dobrze się połączą.
- 3 Przelej mieszankę do pojemnika o pojemności pół litra, aż do LINII ZAMRAŻANIA, przez sitko o drobnych oczkach. Przykryj pokrywką i zamroź na 16–24 godziny.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska do mieszania   
Trzepaczka   
Sitko o drobnych oczkach   
Mikser 

- 6 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 7 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin”.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Piwo maślane Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7–10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

4 duże żółtka jaj 80 g pełnego mleka  
50 g jasnobrązowego cukru 1/2 łyżeczki ekstraktu rumu  
1 łyżka jasnego syropu kukurydzianego 1/2 łyżeczki ekstraktu maślanego  
120 g śmietanki kremówki  
Sos karmelowy do polania według uznania

### KROKI

- 1 Żółtka jaj, syrop kukurydziany i brązowy cukier umieść w małym rondelku, a następnie ubijaj, aż do całkowitego połączenia się składników, upewniając się, że cukier się rozpuścił.
- 2 Dodaj śmietaną kremówkę, mleko i ekstrakty do rondla i wymieszaj.
- 3 Podgrzewaj rondel na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż mieszanina osiągnie temperaturę 74°C–79°C na termometrze o natychmiastowym odczycie.
- 4 Zdjąć podstawę z ognia i pozostawić do ostygnięcia. ostudź mieszankę i przecedź ją przez drobne sitko do pojemnika o pojemności pół litra. Zamknij pojemnik pokrywką i zamroź przez 16–24 godzin.
- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Sitko o drobnych oczkach 

- włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie skończyć cykl.
- 8 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin”.
- 9 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## IPA Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCY NA: 4 PORCJE






### SKŁADNIKI

110 g śmietanki kremówki      60 g cukru  
120g piwa IPA                      3 żółtka jaj  
80 g cukru granulowanego

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj śmietanę i piwo na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając szpatułką, aż mieszanina zacznie wrzeć. Następnie zdejmij z ognia.
- 2 W dużej misce wymieszaj cukier i żółtka jaj, aż masa będzie dokładnie połączona, a cukier całkowicie się rozpuści.
- 3 Ciągłe ubijając jajka z cukrem, powoli wlej 1/4 mieszanki śmietankowej i ubijaj, aż składniki całkowicie się połączą. Dodaj pozostałą część mieszanki śmietankowej i kontynuuj ubijanie, aż składniki dokładnie się połączą.
- 4 Przelóż podstawę z powrotem do średniego rondla i postaw na średnim ogniu. Ciągłe mieszając, gotuj, aż temperatura na termometrze z natychmiastowym odczytem osiągnie 74–79°C.
- 5 Zdejmij podstawę z ognia i pozwól mieszaninie ostygnąć, a następnie przecedź ją przez

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Szpatułka silikonowa   
Sitko o drobnych oczkach   
Miska do mieszania 

- Przecedź przez sitko o drobnych oczkach do pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- 6 Wyjmij zamrożone piwo z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
  - 7 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w wewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
  - 8 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
  - 9 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj urządzenia Re-Spin raz.
  - 10 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.

## Ciasto ze słodkich ziemniaków Lody

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCY NA: 4 PORCJE





### SKŁADNIKI

60 g puree ze słodkich ziemniaków w puszcze  
60 g cukru  
3 żółtka                              150 g śmietanki kremówki  
1 łyżeczka cynamonu            110 g mleka  
1/8 łyżeczki gałki muszkatołowej    1 łyżeczka wanilii

### KROKI

- 1 Do średniego rondla dodaj puree ze słodkich ziemniaków, żółtka, cukier, cynamon i gałkę muszkatołową. Ubijaj, aż składniki się połączą (nie będzie całkowicie gładkie, co jest w porządku).
- 2 Do rondla dodaj mleko, śmietankę kremówkę i wanilię, wymieszaj trzepaczką do połączenia.
- 3 Postaw rondel na kuchence i ustaw na średnim ogniu, stale mieszając trzepaczką lub gumową szpatułką. Gotuj, aż temperatura osiągnie 74–79°C na termometrze z natychmiastowym odczytem.
- 4 Zdjąć podstawę z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Mieszaninę ostudzić i przecedzić przez drobne sitko (jeśli to konieczne) do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16–24 godzin.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Szpatułka silikonowa   
Trzepaczka   
Sitko o drobnych oczkach 

- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w wewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszyną kończyć cykl.
- 8 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin” raz.
- 9 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przelóż je do miski lub naczynia, aby podać.



## Lody marmurkowe z białą czekoladą i woskowymi jagodami

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

120 g białej czekolady połamanej na kawałki  
80 g śmietanki kremówki  
160 g pełnego mleka 3 łyżki cukru pudru  
3 żółtka jaj 50 g świeżych owoców woskownicy bez pestek

### KROKI

- 1 Włóż kawałki białej czekolady do żaroodpornej miski. W małym rondelku, na średnim ogniu, zagotuj śmietankę i mleko. Wlej gorącą mieszankę śmietankową na... białą czekoladę i delikatnie mieszaj, aż czekolada całkowicie się rozpuści.
- 2 W średniej misce ubij żółtka z cukrem, aż masa stanie się jasna i podwoi swoją objętość. Ciągłe ubijając, powoli wlewaj mleko czekoladowe do masy jajecznej, aż do dokładnego połączenia.
- 3 Włącz połączoną mieszankę do rondelku i gotować na małym ogniu, ciągle mieszając trzepaczką lub gumową szpatułką, aż temperatura osiągnie 74°C–79°C na termometrze o natychmiastowym odczycie.
- 4 Zdjąć mieszankę z ognia i odstawić do ostygnięcia, a następnie przecedzić ją przez sitko do pojemnika o pojemności pół litra.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel  
Trzepaczka  
Szpatułka silikonowa  
Sitko o drobnych oczkach  
Miska żaroodporna  
Średnia miska



- 5 Dodaj świeżą woskownicę i dobrze wymieszaj. Przykryj słoik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- 6 Wyjmij zamrożone piwo z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- 7 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 8 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 9 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin” raz.
- 0 Po przetworzeniu, użyj łyżki lub szpatułki, aby uzyskać 10 wyjmij gelato z kufła i przełóż do miski lub naczynia, aby podać.



## Wanilia Lody

PRZYGOTOWANIE: 10–15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

3 żółtka każdego dużego jajka 210 g śmietanki kremówki  
1/2 łyżki złotego syropu 75 g pełnotłustego mleka  
45 g białego cukru 1 laska wanilii

### KROKI

- 1 Dodaj żółtka, syrop złocisty i cukier do rondla z sosem. Mieszaj, aż składniki się połączą.
- 2 Do mieszanki dodaj śmietanę, odtłuszczone mleko oraz laskę wanilii i dobrze wymieszaj.
- 3 Postaw rondel na średnim ogniu. Ciągłe mieszaj trzepaczką lub silikonową szpatułką. Gotuj mieszankę, aż termometr z natychmiastowym odczytem wskaże temperaturę 74–79°C.
- 4 Zdejmij podstawę z ognia, pozwól mieszance ostygnąć, a następnie przelej ją przez drobne sitko (jeśli to konieczne) do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin.
- 5 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel  
Szpatułka silikonowa  
Trzepaczka  
Sitko o drobnych oczkach



- 7 włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL i wybierz tryb GELATO. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 8 Po upieczeniu lody powinny być gładkie i kremowe. Jeśli nie, użyj trybu „re-spin” raz.
- 9 Po przetworzeniu wyjmij lody z opakowania za pomocą łyżki lub szpatułki i przełóż je do miski lub naczynia, aby podać.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



# Pomarańczowy anyż gwiazdzisty Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

## SKŁADNIKI

380 g soku pomarańczowego  
2 gwiazdki anyżu  
70 g cukru pudru

## KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Włącz mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie dokończyć cykl. Sorbet powinien być gładki i

## POTRZEBNE NARZĘDZIA

Mikser



lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

## NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby planujesz dodać do niej dodatki.



## Owoce kiwi Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

270 g pokrojonych w kostkę  
owoców kiwi, 80 g cukru  
pudru, 80 g wody

### KROKI

- 1 Obierz kiwi i pokrój je w kostkę o boku 1 cm. Włóż kostki kiwi o wadze 270 g do pustego pojemnika o pojemności pół litra.
- 2 Do średniego rondla wsymp 80 g białego cukru i 80 g wody, a następnie doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- 3 Włóż mieszankę do pojemnika o pojemności pół litra, nalać na niego kiwi, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 24 godziny.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 5 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel




Drewniana łyżka



NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Cytrynowy Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

100g podkładka pod wałek  
1 łyżka złotego syropu  
210 ml gorącej wody (60-70°C)  
100 ml soku z cytryny

### KROKI

- 1 Do dużej miski wsymp 100 g cukru pudru, 1 łyżkę syropu klonowego i 210 ml gorącej wody (60-70°C). Mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści. Następnie dodaj 100 ml soku z cytryny i ponownie wymieszaj, aż do całkowitego połączenia.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Duża miska



Drewniana łyżka



NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Jagoda Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

240 g borówki      115 g cukru pudru  
115 g wody        15 g soku z cytryny

### KROKI

- 1 Włóż jagody, wodę, cukier i sok z cytryny do średniego rondla. Podgrzewaj na średnim ogniu, aż zacznie wrzeć. Następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut, aż cukier całkowicie się rozpuści, a jagody zmiękną. Zdejmij z ognia, rozgnieć jagody widelcem i pozostaw do ostygnięcia.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Widelcec

- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu.  
Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz raz uruchomić tryb RE-SPIN.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodajesz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Mango Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g mango,  
100 g cukru,  
100 g wody, 15  
g soku z cytryny

### KROKI

- 1 W małym rondelku zagotuj wodę z cukrem, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdejmij z ognia i odstaw do ostygnięcia, a następnie dodaj sok z cytryny.
- 2 Pokrój mango w kostkę o boku 1 cm i włóż do pojemnika o pojemności 1/2 litra. Zalej mango schłodzonym syropem cytrynowo-cukrowym, przykryj pojemnik i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



- pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu.  
Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN. raz.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Dodaj DODATKI (takie jak chipsy czekoladowe, kawałki owoców itp.) lub wyjmij sorbet z pinty i podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Czerwony owoc smoka Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

1 czerwony smoczy owoc  
90 g cukru pudru  
90 g wody

### KROKI

- 1 Obierz czerwony smoczy owoc, pokrój go w kostkę o boku 1 cm (około 300 g) i włóż do pustego pojemnika o pojemności pół litra. W małym rondlu połącz 90 g cukru pudru z 90 g wody. Doprowadź do wrzenia i mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- 2 Wlej syrop na pitaję w pojemniku o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i zamroź na 24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Drewniana łyżka 

- 5 Wybierz tryb SORBET.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodasz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Malina Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g malin, 125 g  
wody, 125 g  
białego cukru, 20 g  
soku z cytryny

### KROKI

- 1 Włóż 250 g malin, 125 g wody, 125 g białego cukru i 20 g soku z cytryny do średniego rondla. Podgrzewaj na średnim ogniu, aż zaczną wrzeć. Następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 3 minuty, aż cukier całkowicie się rozpuści, a maliny zmiękną. Zdejmij z ognia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 Po ostygnięciu delikatnie rozgnieć maliny widelcem. Przelej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Włóż pintę do zewnętrznej miski. Włóż

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Widelce 

- 5 Włóż zewnętrzną miskę z kuflem piwa do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Wybierz tryb SORBET.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodasz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Truskawka Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g pokrojonych w kostkę  
truskawek, 15 g soku  
z cytryny, 110  
g cukru, 110 g wody

### KROKI

- 1 Usuń szypułki z 250 g truskawek i pokrój je w drobną kostkę. Umieść truskawki w małym rondlu, a następnie dodaj 110 g cukru, 110 g wody i 15 g soku z cytryny. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu, a następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut, aby truskawki zmiękły. Delikatnie rozgnieć je widelcem, a następnie pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- 2 Wlej schłodzony syrop truskawkowy do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Widelce



- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Wybierz tryb SORBET.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodajesz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i delektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Zielone winogrono Sorbet jogurtowy

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

300 g zielonych winogron bezpestkowych  
300 g jogurtu

### KROKI

- 1 Zmiksuj 300 g zielonych winogron w malakserze do uzyskania gładkiej konsystencji, następnie przecedź przez drobne sito, aby usunąć resztki skórek i pestek.
- 2 Wlej sok winogronowy do pustego pojemnika o pojemności pół litra, dodaj 300 g jogurtu i mieszaj do całkowitego połączenia. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Sitko o drobnych oczkach



- 5 Wybierz tryb SORBET.
- 6 Po przetworzeniu zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Podawaj natychmiast.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Grejpfrut Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

300 g miąższu pomelo, 125 g  
białego cukru, 125 g  
wody

### KROKI

- 1 Pokrój miąższ pomelo na małe kawałki, usuń błony i włóż je do pojemnika o pojemności pół litra. Rozgnieć miąższ widelcem lub łyżką, aż puści sok.
- 2 Dodaj 125 g białego cukru i 125 g wody do małego rondla. Doprowadź do wrzenia lub mieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- 3 Wlej syrop do szklanki i wymieszaj z pomelo. Przykryj pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel  
Widelcec



- 5 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Wybierz tryb SORBET.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodajesz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i dealektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Ananas Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10-15 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 24 GODZINY |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g pokrojonego w kostkę ananasa o wielkości około 1 cm, 125 g  
białego cukru, 125 g  
wody, 15 g  
soku z cytryny

### KROKI

- 1 Włóż 250 g pokrojonego w kostkę ananasa, 125 g białego cukru, 125 g wody i 15 g soku z cytryny do małego rondla. Doprowadź do wrzenia, mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdjąć z ognia i pozostawić mieszaninę do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- 2 Wlej schłodzony syrop ananasowy do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pokrywką i zamroź na 16-24 godziny.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel  
Drewniana łyżka



- 5 Wybierz tryb SORBET.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Jeśli konsystencja jest nadal zbyt grudkowata i nie dodajesz żadnych dodatków, złóż ponownie pojemnik i przetwórz ponownie, wybierając opcję RE-SPIN. Wtedy będzie gotowy do podania i dealektowania się.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Miód Jagoda Cytryna Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

150 g świeżych jagód  
50 g surowego  
miodu, 25 g soku z  
cytryny, 2 łyżeczki  
skórki z cytryny, 150 g wody

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy pracę

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Mikser



Cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Bazylija ananasowa Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 7-10 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

280 g kawałków ananasa  
100 g wody  
1 łyżka skórki cytrynowej

5 g imbiru pokrojonego w plasterki

1 łyżeczka liści bazylii

100 g białego cukru pudru

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa



Mikser



### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie dokończyć cykl. Sorbet powinien być gładki i

lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Awokado z limonką Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 4 MINUTY | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

150 g wody  
40 g jasnego syropu kukurydzianego  
1 szczypta soli morskiej  
130 g cukru granulowanego  
50 g soku z limonki (2 do 3 dużych limonek)  
1 duże dojrzałe awokado, bez skórki i pestki

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę, sól morską i syrop kukurydziany. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu przelej ją do blendera wraz z sokiem z limonki i awokado i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji, około 60 sekund.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra. Przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu: Wyjmij pintę z zamrażarki i zdejmij z niej pokrywkę. Zamontuj mieszadło na pokrywie zewnętrznej miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel



Trzepaczka



Mikser



maszynę i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN. raz.
- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Przed mieszaniem zaleca się sprawdzenie, czy mieszanka całkowicie ostygła.



## Arbuz Lime Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

380 g kawałków arbuza bez pestek  
5 g soku z limonki  
30 g ciepłej wody  
30 g cukru

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Włóż mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę i zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski.
- 4 Umieść pintę w zewnętrznej misce. Włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Wybierz tryb SORBET.
- 6 Po przetworzeniu wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie użyj łyżki lub

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Mikser



Szpatułką wyjmij lody z kufla i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

Sugestie podania: Podawać posypane grzankami cyjanonowymi.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Wapno Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

145 g piwa,  
80 g wody,  
95 g świeżego soku z  
limonki, 65 g cukru granulowanego

### KROKI

- 1 Do blendera o dużej mocy dodaj wszystkie składniki i miksuj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Odstawić na około pięć minut.
- 3 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu.  
Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy pracę

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Mikser



Cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN.  
raz.

- 7 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Liczi Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

260 g świeżych liczi obranych i pozbawionych pestek  
95 g cukru pudru  
95 g wody  
8 g imbiru pokrojonego w plasterki

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu.  
Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie dokończyć cykl. Sorbet powinien być gładki i

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Mikser



lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z pinty i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Tropikalne mango Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE



## Arbuz Lime Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

230 g dojrzałego mango, pokrojonego w kostkę (świeżego lub mrożonego), 90 g soku pomarańczowego (10 g), świeżo wyciśniętego soku z limonki (20 g), cukru kryształu (opcjonalnie, dostosuj do smaku)

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i pozwól maszynie dokończyć cykl. Sorbet powinien być gładki i

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Mikser



lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### SKŁADNIKI

220 g bezpestkowych kawałków arbuza pokrojonych w kostkę o grubości 0,5 cala  
5 g soku z limonki  
150 g ciepłej wody 50 g cukru

### KROKI

- 1 Dodaj wszystkie składniki do blendera. Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 Wlać mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryć pojemnik pokrywką i zamrozić na 16-24 godzin.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN raz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Mikser



- 6 Po zakończeniu obróbki wyjmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij lody z piny i przełóż je do miski lub naczynia do podania. Zaleca się podawanie lodów natychmiast, gdy mają jeszcze optymalną konsystencję.

Sugestie podania: Dodaj kilka plasterków arbuza i podawaj.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Jagoda laurowa Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Jagody laurowe 180g  
Cukier puder 90g  
Woda 90g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj wawrzyn i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Włóż pintę do zewnętrznej miski. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do maszyny, obracając ją, aż...

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Łyżka miarowa   
Nóż do owoców  Waga elektroniczna   
Deska do krojenia  Rondel   
Mikser 

zewnętrzna miska blokuje się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Seler Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE





### SKŁADNIKI

Seler krojony bez skórki 200g  
Sok z cytryny 15g  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu wlej syrop, sok z cytryny i seler do blendera lub robota kuchennego i miksuj, aż mieszanina będzie gładka.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  łyżka miarowa   
Nóż do owoców  Waga elektroniczna   
Deska do krojenia   
Mikser 

- Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Pomidor koktajlowy Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g pomidorków koktajlowych  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Mieszaninę należy całkowicie ostudzić. Zmiksuj pomidorki koktajlowe na wysokich obrotach, a następnie przelej sok pomidorowy do sita o drobnych oczkach. Następnie dokładnie wymieszaj sok pomidorowy z syropem.
- 3 Wlej mieszaninę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Łyżka miarowa   
 Nóż do owoców  Waga elektroniczna   
 Deska do krojenia  Rondel   
 Mikser 

- 6 Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 8 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Ogórek Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Ogórek 200g  
Sok z cytryny 15g  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszaninę. Po ostygnięciu wlej syrop, sok z cytryny i ogórek do blendera lub robota kuchennego i miksuj, aż mieszanina będzie gładka.
- 3 Wlej mieszaninę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Łyżka miarowa   
 Nóż do owoców  Waga elektroniczna   
 Deska do krojenia  Rondel   
 Mikser 

- 6 Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 8 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Smoczy owoc Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g smoczego owocu pokrojonego w kostkę o grubości 1 cm

Cukier 100g

Woda 100g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa

Nóż do owoców

Deska do krojenia

Mikser



Łyżka miarowa

Waga elektroniczna

Rondel



### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj smoczy owoc i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Włóż pintę do zewnętrznej miski. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę.

włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Melon miódowy Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g melona miódowego pokrojonego w kostkę o boku 1 cm

Cukier 100g

Woda 100g

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa

Nóż do owoców

Deska do krojenia

Mikser



Łyżka miarowa

Waga elektroniczna

Rondel



### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj miód i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Włóż pintę do zewnętrznej miski. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę.

włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.

## Jack Fruit Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Jackfruit bezpestkowy 150g  
Sok z cytryny 15g  
Cukier 100g  
Woda 170g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu wlej syrop, sok z cytryny i jackfruit do blendera lub robota kuchennego i miksuj, aż mieszanina będzie gładka.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Łyżka miarowa   
Nóż do owoców  Waga elektroniczna   
Deska do krojenia  Rondel   
Mikser 

- 6 Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrze się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.

## Kaki Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

150 g pokrojonej w kostkę kaka bez skórki  
Cukier 100g  
Woda 150g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj kakao i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Włóż pintę do zewnętrznej miski. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrzną miski i włóż zewnętrzną miskę.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Łyżka miarowa   
Nóż do owoców  Waga elektroniczna   
Deska do krojenia  Rondel   
Mikser 

- 6 Włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrze się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Suszona śliwka Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g suszonych śliwek pokrojonych w kostkę 1 cm  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj śliwki i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa		Łyżka miarowa	
Nóż do owoców		Waga elektroniczna	
Deska do krojenia		Rondel	
Mikser			

- 6 Włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrześnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, następnie wybierz tryb SORBET. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN. raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Czerwona porzeczką Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Porzeczką czerwoną 120g  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj czerwoną porzeczkę i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa		Łyżka miarowa	
Nóż do owoców		Waga elektroniczna	
Deska do krojenia		Rondel	
Mikser			

- 6 Włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrześnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć cały pojemnik, następnie wybierz tryb SORBET. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie jest, możesz uruchomić tryb RE-SPIN. raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Shine Muscat Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Muscato Shine w plasterkach 250g  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj muscato i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa		Łyżka miarowa	
Nóż do owoców		Waga elektroniczna	
Deska do krojenia		Rondel	
Mikser			

- 6 Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Yacon Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN | WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

Yacon 200g  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu wlej syrop i yacon do blendera lub robota kuchennego i miksuj, aż mieszanka będzie gładka.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa		Łyżka miarowa	
Nóż do owoców		Waga elektroniczna	
Deska do krojenia		Rondel	
Mikser			

- 6 Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.

## Żółta morela Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g pokrojonych w kostkę żółtych moreli  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj żółtą morelę i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Włóż pintę do zewnętrznej miski. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Nóż do owoców  
Deska do krojenia  
Mikser



Łyżka miarowa  
Waga elektroniczna  
Rondel



- 6 Włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.

## Żółta brzoskwinia Sorbet

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g pokrojonej w kostkę żółtej brzoskwini  
Cukier 100g  
Woda 100g

### KROKI

- 1 W średnim rondlu wymieszaj wodę z cukrem. Postaw rondel na średnim ogniu i powoli dodawaj cukier, ciągle mieszając. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
- 2 Całkowicie ostudź mieszankę. Po ostygnięciu dodaj żółtą brzoskwinię i wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Włóż pintę do zewnętrznej miski. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Nóż do owoców  
Deska do krojenia  
Mikser



Łyżka miarowa  
Waga elektroniczna  
Rondel



- 6 Włóż kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć cały pojemnik, a następnie wybierz tryb sorbetu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl. Sorbet powinien być gładki i lodowaty. Jeśli nie, możesz uruchomić tryb ponownego zakręcenia jeden raz.
- 7 Po przygotowaniu, zdejmij zewnętrzną miskę i wyjmij pintę. Następnie łyżką lub szpatułką wyjmij sorbet z piny i przełóż go do miski lub kubka przed podaniem. Zaleca się podawanie sorbetu natychmiast, gdy ma jeszcze optymalną konsystencję.



## Mango Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

270 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego) 150 g  
dojrzałego miąższu mango, pokrojonego w kostkę (świeżego lub  
mrożonego) 30 g drobnego cukru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)  
(10 ml) świeżo wyciśniętego soku z limonki

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj pokrojony w kostkę miąższ mango z sokiem z cytryny na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego mango, rozmroź je lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
  - 2 W misce dokładnie wymieszaj jogurt z przecierem z mango. Dodaj cukier lub miód do smaku i dokładnie wymieszaj.
  - 3 Wlej mieszankę mango i jogurtu do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
  - 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
  - 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz.
- Zdejmij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia, obracając ją, aż zatrześnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
  - 7 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
  - 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z mango do misek lub kubków. Udekoruj świeżymi plasterkami mango, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa



Miska do mieszania



Mikser



## Wanilia Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

85 g pełnotłustego jogurtu 60 g białego cukru  
125 g śmietanki kremówki 3/4 łyżeczki ekstraktu waniliowego  
125 g pełnotłustego mleka

### KROKI

- 1 W misce wymieszaj jogurt, śmietankę kremówkę, mleko, cukier i ekstrakt waniliowy, aż cukier całkowicie się rozpuści.
  - 2 Wlej mieszankę jogurtową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
  - 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
  - 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrześnie się na swoim miejscu.
  - 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt
- tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
  - 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt do misek lub kubeczków. Smacznego!

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa



Miska do mieszania



Trzepaczka



#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.






## Jagoda Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

230 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego) 90 g świeżych jagód  
25 g cukru pudru lub miodu (ilość dowolna w zależności od smaku) 10 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania   
Mikser 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze rozgnieć jagody i sok z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj jogurt z musem jagodowym. Dodaj cukier lub miód do smaku i dokładnie wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszało na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 7 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jagodowy do misek lub kubków. Udekoruj świeżymi jagodami, odrobiną miodu lub granolą według uznania. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.






## Wiśniowy Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Do uzyskania gęstszej konsystencji można użyć również jogurtu greckiego)  
150 g świeżych wiśni bez pestek  
30 g cukru pudru lub miodu (w zależności od smaku) 10 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania   
Mikser 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj wydrążone wiśnie z sokiem z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj jogurt z przecierem wiśniowym. Dodaj cukier lub miód do smaku i dokładnie wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszało na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.





## Czekolada Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

380 g jogurtu naturalnego  
(Można użyć również jogurtu greckiego, aby uzyskać gęstszą konsystencję) 15 g niesłodzonego kakao w proszku  
40 g cukru granulowanego lub miodu (w zależności od smaku)  
1 łyżeczka (5 ml) ekstraktu waniliowego

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania 

### KROKI

- 1 W misce dokładnie wymieszaj jogurt, kakao, cukier lub miód i ekstrakt waniliowy, aż masa będzie gładka i bez grudek kakao. Jeśli wolisz mniej słodki mrożony jogurt, możesz całkowicie pominąć słodzik.
- 2 Wlej mieszankę czekoladowo-jogurtową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i natóż bogaty, czekoladowy mrożony jogurt do misek lub kubeczków. Delektuj się nim bez dodatków lub dostosuj go do swoich upodobań, dodając świeże jagody, granole, orzechy lub sos czekoladowy.

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.





## Ciastka Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

350 g jogurtu naturalnego (mleko pełnotłuste)  
(aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego)  
30 g cukru granulowanego lub miodu (w zależności od smaku) 1 łyżeczka (5 ml) ekstraktu waniliowego 50 g (około 10 sztuk) ciasteczek czekoladowych typu sandwich (takie jak ciasteczka Oreo lub podobne marki), grubo posiekane lub połamane na kawałki

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania 

### KROKI

- 1 W dużej misce dokładnie wymieszaj jogurt, cukier lub miód i ekstrakt waniliowy, aż substancja słodząca zostanie całkowicie wchłonięta, a masa będzie gładka. Jeśli wolisz mniej słodki mrożony jogurt, możesz całkowicie pominąć substancję słodzącą.
  - 2 Wlej mieszankę jogurtową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
  - 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
  - 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
  - 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
  - 6 Za pomocą szpatułki zrób otwór o średnicy około 3-4 cm, sięgający dna pojemnika. Włóż do niego grubo posiekane czekoladowe ciasteczka.
  - 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż pyszne ciasteczka oraz kremowy mrożony jogurt do misek lub kubków.
- Jeśli chcesz, udekoruj dodatkowymi okruchami ciasteczek. Smacznego!

# Ananas Dulce De Leche

## Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

280 g jogurtu waniliowego z pełnego mleka  
30 g konserwowego dulce de leche  
120 g kawałków ananasa, pokrojonych na kawałki o wielkości 2,5 cm

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Miska do mieszania  
Mikser



### KROKI

- 1 W misce wymieszaj jogurt i dulce de leche, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie szpatułką włącz kawałki ananasa.
- 2 Wlej mieszankę mango i jogurtu do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt do misek lub kubeczków. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Ananas

## Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

270 g jogurtu naturalnego  
(Można użyć również jogurtu greckiego, aby uzyskać gęstszą konsystencję) 150 g świeżych kawałków ananasa (lub mrożonego, lekko rozmrożonego) 30 g cukru granulowanego lub miodu (w zależności od smaku) 10 ml świeżo wyciśniętego soku z limonki

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  
Miska do mieszania  
Mikser



### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym połącz kawałki ananasa z sokiem z limonki. Miksuj do uzyskania gładkiej i kremowej konsystencji. Jeśli używasz mrożonego ananasa, należy go lekko rozmrozić, aby ułatwić mieszanie.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj jogurt z puree z ananasa. Dodaj cukier lub miód do smaku i dobrze wymieszaj, aż składniki się połączą.
- 3 Wlej mieszankę ananasa z jogurtem do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 7 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeżeli tak nie jest, należy jednokrotnie włączyć tryb ponownego wirowania.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt ananasowy do misek lub kubków. Udekoruj świeżymi kawałkami ananasa, posyp prażonymi wiórkami kokosowymi lub polej miodem, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Malina Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE




### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego)  
150 g świeżych malin  
30 g cukru pudru lub miodu (w zależności od smaku) 10 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze rozgnieć maliny i sok z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj jogurt z przecierem malinowym. Dodaj cukier lub miód do smaku i dokładnie wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę jogurtu z malinami do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania   
Mikser 

- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 7 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jagodowy do misek lub kubków. Udekoruj świeżymi malinami, odrobiną miodu lub granolą według uznania. Smacznego!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Prosty Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE



### SKŁADNIKI

360 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego)  
40 g cukru granulowanego lub miodu (w zależności od smaku)

### KROKI

- 1 W misce wymieszaj jogurt z cukrem lub miodem. Dokładnie mieszaj, aż substancja słodząca zostanie całkowicie wchłonięta, a masa będzie gładka. Jeśli wolisz mniej słodki mrożony jogurt, możesz całkowicie pominąć substancję słodzącą.
- 2 Wlej mieszankę jogurtu z malinami do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka   
Miska do mieszania 

- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający, prosty mrożony jogurt do misek lub kubków. Możesz jeść je samo lub dodać ulubione dodatki, np. świeże owoce, granole, orzechy, nasiona lub odrobinę miodu.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Truskawka Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego) 150  
g świeżych truskawek, wydrążonych i pokrojonych na ćwiartki  
30 g cukru pudru lub miodu (w zależności od smaku) 10 g świeżo  
wyciśniętego soku z cytryny




### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze rozgnieć truskawki i sok z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj jogurt z musem truskawkowym. Dodaj cukier lub miód do smaku i dokładnie wymieszaj.
- 3 Wlej mieszankę truskawkowo-jogurtową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 4 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 6 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 7 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeżeli tak nie jest, należy jednokrotnie włączyć tryb ponownego wirowania.
- 8 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt truskawkowy do misek lub kubków. Udekoruj świeżymi plasterkami truskawek, odrobiną miodu lub granolą według uznania. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania   
Mikser 

## Wschód słońca Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 5 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE




### SKŁADNIKI

175 g odtuszczonego jogurtu greckiego o smaku waniliowym  
35 g syropu klonowego  
100 g śmietanki kokosowej w puszcze  
150 g kawałków mango, pokrojonych na kawałki o wielkości 2,5 cm

### KROKI

- 1 W misce wymieszaj jogurt, syrop klonowy i śmietankę kokosową, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie, szpatułką, wmixuj kawałki mango.
- 2 Wlej mieszankę jogurtową do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa   
Miska do mieszania   
Trzepaczka 

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Jabłko Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 150 g  
pokrojonego w kostkę jabłka (opcjonalnie bez skórki)  
15 g soku z cytryny  
60 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód, pokrojony w kostkę miąższ jabłka i sok z cytryny na gładki krem. Jeśli używasz mrożonych jabłek, rozmroź je lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jabłkowy do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz.  
Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Awokado Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
Gęstsza konsystencja) 1 sztuka  
awokado, około 140 g pokrojonego w kostkę miąższu  
40 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ awokado na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego awokado, rozmroź je lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Blender  Waga elektroniczna 

- 1 pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z awokado do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.









## Syrop karmelowy Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

350 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki może być również  
80 g syropu karmelowego (stosowanego do  
uzyskania gęstszej konsystencji)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj jogurt, cukier lub miód i syrop karmelowy na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jabłkowy do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz.  
Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Dżem jeżynowy Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

240 g jogurtu naturalnego  
(jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 50g  
dżemu jeżynowego  
60 g cukru pudru lub miodu  
(różnią się w zależności od gustu)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj jogurt, cukier lub miód i dżem jeżynowy na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jabłkowy do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz.  
Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Żółta brzoskwinia Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE







### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
gęstsza konsystencja) 100 g  
żółtej brzoskwini pokrojonej w kostkę  
60 g cukru pudru lub miodu  
(Różnić się w zależności od gustu)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmixuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ żółtej brzoskwini na gładki krem. Jeśli używasz mrożonej żółtej brzoskwini, rozmroź ją lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. naciśnij przycisk start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt o smaku żółtej brzoskwini do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Winogrona Red Globe Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

150g czerwonych winogron bez skórki  
15 g soku z cytryny  
80 g cukru pudru lub miodu  
(Różnić się w zależności od gustu)  
200 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego)

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj jogurt, cukier lub miód i dżem jeżynowy na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jabłkowy do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Tofu

## Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE







### SKŁADNIKI

200 g tofu laktonowego  
80 g cukru pudru lub miodu  
(Różni się w zależności od gustu)  
150 g jogurtu naturalnego  
(Można również użyć jogurtu greckiego)  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję)

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj jogurt, cukier lub miód i lakton tofu na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

- tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż orzeźwiający mrożony jogurt z tofu laktonowego do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego natychmiast!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

# Arbuz

## Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

270 g jogurtu naturalnego 150g kostka arbuza  
(jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 30 g  
drobnego cukru lub miodu  
(Różni się w zależności od gustu)  
10 g świeżo wyciśniętego soku z limonki

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj jogurt, cukier lub miód, pokrojony w kostkę miąższ arbuza i sok z cytryny do uzyskania gładkiej konsystencji. Jeśli używasz mrożonego arbuza, rozmroź go lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

- pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt o smaku arbuza do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego natychmiast!

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Shine Muscat Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE







### SKŁADNIKI

20 g jarmużu kędzierzawego (opcjonalnie) 150 g Muscat Shine 80 g  
Cukier puder lub miód 15 g soku z cytryny  
(Różni się w zależności od gustu)  
200 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(Gęstsza konsystencja)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód, muszkatoł błyszczący, jarmuż kędzierzawy z sokiem z cytryny na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego muszkatołu błyszczącego, rozmroź go lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt muskat do misek lub kubków.  
  
Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Czerwone winogrona Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g jogurtu naturalnego  
(Można również użyć jogurtu greckiego  
Dla uzyskania gęstszej konsystencji) 150 g  
pokrojonego w kostkę czerwonego grejfruta  
60 g cukru pudru lub miodu  
(Różni się w zależności od gustu)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ czerwonego grejfruta na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego czerwonego grejfruta, rozmroź go lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

- Pinta, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt o smaku czerwonego grejfruta do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Syrop z granatu Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

350 g jogurtu naturalnego  
(jogurt grecki można również stosować do  
80 g syropu z granatów  
(gęstsza konsystencja)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W misce dokładnie wymieszaj jogurt i syrop z granatów.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaskuje się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk start i pozwól maszynie

zakończyć cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z syropem z granatów do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Śliwka Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

220 g jogurtu naturalnego  
(jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 150 g  
pokrojonych w kostkę śliwek  
60 g cukru pudru lub miodu  
(Różnić się w zależności od gustu)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ śliwek na gładki krem. Jeśli używasz mrożonych śliwek, rozmróz je lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaskuje się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt śliwkowy do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Kaki Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

240 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 150 g  
kaki bez skórki

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmixuj jogurt i pokrojony w kostkę miąższ persymony na gładki krem. Jeśli używasz mrożonej persymony, rozmroź ją lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przelóż orzeźwiający mrożony jogurt z kaki do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Melon Pepino Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g melona pepino bez skórki  
80 g cukru  
150 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również wykorzystać do  
(Gęstsza konsystencja)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmixuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ melona pepino na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż orzeźwiający mrożony jogurt z melonem pepino do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Ormosia Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

100 g konserwowej ormosii  
80 g cukru pudru lub miodu  
(Różni się w zależności od gustu)  
200 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
gęstsza konsystencja)

### KROKI

- 1 Do blendera lub robota kuchennego dodaj ormosię, cukier lub miód i jogurt, a następnie miksuj, aż mieszanina będzie gładka.
- 2 Wlej mieszaninę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaskuje się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk start i pozwól maszynie

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

zakończyć cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt jabłkowy do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Masło orzechowe Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

220 g jogurtu naturalnego 50 g wody  
(Jogurt grecki można również stosować do  
Gęstsza konsystencja) 50 g  
masła orzechowego 50 g  
drobnego cukru lub miodu  
(różni się w zależności od gustu)

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj jogurt, cukier lub miód i pokrojone w kostkę masło orzechowe na gładki krem.
- 2 Wlej mieszaninę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaskuje się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z masłem orzechowym do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Kiwi Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16–24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 150g  
kiwi bez skórki  
60 g cukru pudru lub miodu  
(różni się w zależności od gustu)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmixuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ kiwi na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego kiwi, rozmroź je lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna misa zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt kiwi do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Melon miódowy Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16–24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 100 g  
pokrojonego w kostkę miąższu melona miódowego  
60 g cukru pudru lub miodu  
(różni się w zależności od gustu)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmixuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ miodu na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego miodu, rozmroź go lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna misa zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Mikser  Waga elektroniczna 

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i nałóż orzeźwiający mrożony jogurt Honeymelon do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego natychmiast!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Mielona wiśnia Mrożony jogurt







PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g zmielonych wiśni, 80 g  
drobnego cukru lub miodu  
(Różni się w zależności od gustu)

150 g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiśnij jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ wiśni na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego miąższu wiśni, rozmroź go lekko przed zmiśkowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaskuje się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z mieloną wiśnią do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Winogrono Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

200 g jogurtu naturalnego  
(jogurt grecki można również stosować do  
Gęstsza konsystencja) 150g

winogrono  
40 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Blender  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiśnij jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ winogron na gładki krem. Jeśli używasz mrożonych winogron, rozmroź je lekko przed zmiśkowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaskuje się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt winogronowy do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Durian Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16–24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE







### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
gęstsza konsystencja) 150 g  
pokrojonego w kostkę mięszu duriana  
60 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ duriana na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego duriana, rozmroź go lekko przed zmiśkowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu.  
Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z durianem do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz.  
Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Kukurydza Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16–24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

150 g kukurydzy błyskawicznej  
80 g cukru pudru lub miodu  
(Różni się w zależności od gustu)  
200g jogurtu naturalnego  
(Aby uzyskać gęstszą konsystencję, można użyć również jogurtu greckiego)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód i miąższ kukurydzy na gładki krem. Jeśli używasz mrożonej kukurydzy, rozmroź ją lekko przed zmiśkowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Blender  Waga elektroniczna 

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu.  
Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt kukurydziany do miseczek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz.  
Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.








## Żurawina Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16–24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 100g  
żurawiny  
80 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmixuj jogurt, cukier lub miód i żurawinę na gładki krem. Jeśli używasz mrożonej żurawiny, rozmroź ją lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt żurawinowy do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Smoczy owoc Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16–24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

250 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
(gęstsza konsystencja) 100 g  
pokrojonego w kostkę smoczego owocu  
60 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Blender  Waga elektroniczna 

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmixuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ smoczego owocu na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego smoczego owocu, rozmroź go lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16–24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzyć całość

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt o smaku smoczego owocu do misek lub kubeczków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Jagoda laurowa Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE


### SKŁADNIKI

200 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
Gęstsza konsystencja) 150 g  
woskownicy bez pestek  
60 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### KROKI

- 1 W blenderze lub robocie kuchennym zmiksuj jogurt, cukier lub miód i miąższ laurowca na gładki krem. Jeśli używasz mrożonego laurowca, rozmroź go lekko przed zmiksowaniem, aby uzyskać gładką konsystencję.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w wewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij pełny przycisk, aby przetworzył całość

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Miska do mieszania  Waga elektroniczna 

pintę, a następnie wybierz tryb mrożonego jogurtu.  
Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt z wawrzynem do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.

## Banan Mrożony jogurt

PRZYGOTOWANIE: 10 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
WYSTARCZY NA: 2-4 PORCJE

### SKŁADNIKI

220 g jogurtu naturalnego  
(Jogurt grecki można również stosować do  
gęstsza konsystencja) 150 g  
pokrojonego w kostkę banana  
60 g cukru pudru lub miodu (ilość dostosowana do smaku)

### KROKI

- 1 W blenderze lub malakserze zmiksuj jogurt, cukier lub miód i pokrojony w kostkę miąższ banana na gładki krem.
- 2 Wlej mieszankę do pustego pojemnika o pojemności pół litra, przykryj pojemnik pokrywką i zamroź na 16-24 godzin, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Po zamrożeniu wyjmij pintę z zamrażarki. Zdejmij pokrywkę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z pintą do urządzenia. Obróć, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk „pełny”, aby przetworzył całą pintę, a następnie wybierz mrożony jogurt

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Szpatułka silikonowa  Deska do krojenia   
Nóż do owoców  Łyżka miarowa   
Blender  Waga elektroniczna 

tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.

- 6 Mrożony jogurt powinien być gładki i kremowy. Jeśli nie, użyj trybu ponownego wirowania raz.
- 7 Po przetworzeniu wyjmij pojemnik z maszyny i przełóż orzeźwiający mrożony jogurt bananowy do misek lub kubków. Udekoruj plasterkami świeżych owoców, odrobiną miodu lub prażonymi wiórkami kokosowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Mrożony skoncentrowany napój martini




PRZYGOTOWANIE: 20 MINUT | CZAS ZAMRAŻANIA: 0 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 4 PORCJE

### SKŁADNIKI

115 g kawy Double Espresso Americano  
40 g cukru  
145 g gorącej wody (60-70°C)

85g wódki  
30g likieru kawowego  
wlać 120 g wody

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Miska   
Szpatułka silikonowa   
Termometr 

### KROKI

- 1 Weź miskę, dodaj kawę, cukier i gorącą wodę, dobrze wymieszaj, a następnie pozwól cieczy ostygnąć
- 2 Wlej mieszankę do czystego pojemnika do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Zamknij szczelnie pokrywkę i zamroź na co najmniej 16-24 godziny, aż spód całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij kufel z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Dodaj wódkę i likier kawowy do linii POUR-IN. Umieść kufel w zewnętrznej misce, załóż mieszadło i załóż pokrywkę na miskę.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż wewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb FROZEN DRINK. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 6 Napój powinien mieć gładką konsystencję. Jeśli jest za gruba, możesz dodać odrobinę wody lub wódki i wymieszać.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik Pint z urządzenia i przelej orzeźwiający mrożony napój do schłodzonych szklanek. Udekoruj listkami mięty lub plasterkiem limonki, jeśli chcesz. Smacznego!

### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Margarita z dżemem jeżynowym

### Mrożone napoje

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

#### SKŁADNIKI

- 35 g dżemu jeżynowego
- 25 g soku z limonki
- 245 g wody
- 25 g cukru
- Wlać 120 g wody lub sprite'a

#### KROKI

- 1 Wlej dżem jeżynowy, sok z limonki, cukier i wodę do pustego kufła do poziomu „ZAMRAŻANIE”. Mieszaj, aż masa dobrze się połączy.
- 2 Przykryj kufel pokrywką i zamroź na 16-24 godzin.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz opcję FROZEN DRINK

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Łyżka 

- tryb. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż maszyna dokończy cykl.
- 6 Napój powinien mieć gładką konsystencję. Jeśli jest za gruba, możesz dodać odrobinę wody lub sprite'a i wymieszać.
- 7 Po przygotowaniu przełóż mrożoną margaritę do kieliszka i podawaj natychmiast.

#### NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Daiquiri

### Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE




#### SKŁADNIKI

- 120 g białego rumu (np. Bacardi lub Havana Club)
- 60 g świeżo wyciśniętego soku z limonki,
- 50 g cukru granulowanego,
- 60 g wody
- Wlać 120 g wody lub rumu

#### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj schłodzony syrop cukrowy, biały rum i sok z limonki. Przelej miksturę do czystego kufła do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Szczelnie zamknij wieczko i zamroź na co najmniej 16-24 godziny, aż spód całkowicie się zamrozi.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Rondel 
- Szpatułka silikonowa 
- Miska do mieszania 

- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb FROZEN DRINK. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 6 Napój powinien być gładki. Jeśli jest za gęsty, możesz dodać odrobinę wody lub rumu i wymieszać.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pintę z urządzenia i rozlej orzeźwiający daiquiri do schłodzonych szklanek. Udekoruj ćwiartką lub plasterkiem limonki, jeśli chcesz. Smacznego natychmiast!



## Mai Tai

Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

- 40 g likieru pomarańczowego (np. Grand Marnier lub Cointreau) 40 g świeżo wyciśniętego soku z limonki (z około 2 limonek)
- 40 g soku ananasowego
- 40g białego rumu
- 20g ciemnego rumu
- 10 g syropu migdałowego (np. orgeat, lub likieru migdałowego, np. amaretto) 130 g wody

Wlać 120 g wody lub soku ananasowego

### KROKI

- 1 W misce dokładnie wymieszaj likier pomarańczowy, sok z limonki, sok ananasowy, biały rum, ciemny rum, syrop migdałowy i wodę, aż do dokładnego połączenia się składników.
- 2 Wlej mieszankę do czystego pojemnika do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Zamknij szczelnie pokrywkę i zamrażaj przez co najmniej 16-24 godziny, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij pintę z zamrażarki i zdejmij wieczko. Dodaj płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb FROZEN DRINK. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 6 Napój powinien mieć gładką konsystencję. Jeśli jest za gruba, możesz dodać odrobinę wody lub soku ananasowego i wymieszać.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij pintę z urządzenia i przelej orzeźwiający mrożony Mai Tai do schłodzonych szklanek. Udekoruj plasterkiem ananasa, plasterkiem limonki, wiśnią lub listkiem mięty, jeśli chcesz. Smacznego natychmiast!

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka

Miska do mieszania



## Mango Kokos

Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 2 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

### SKŁADNIKI

- 150 g soku z mango, 150 g śmietanki kokosowej (z puszkii, dobrze wstrząśniętej), 35 g białego rumu (opcjonalnie)
- Wlać 120 g wody lub soku z mango
- Kawałki ananasa i wiśnie koktajlowe do dekoracji (opcjonalnie)

### KROKI

- 1 W misce dokładnie wymieszaj sok z mango, śmietankę kokosową i biały rum (jeśli był użyty).
- 2 Wlej mieszankę do czystego pojemnika do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Zamknij szczelnie pokrywkę i zamrażaj przez co najmniej 16-24 godziny, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Dodaj płyn do linii „POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz opcję FROZEN DRINK
- 6 Napój powinien być gładki. Jeśli jest za gęsty, możesz dodać odrobinę wody lub soku z mango i wymieszać.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij kufel z urządzenia i rozlej orzeźwiający napój do szklanek. W razie potrzeby udekoruj kawałkami mango i wiśniami koktajlowymi.

Smacznego!

### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Trzepaczka

Miska do mieszania



NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Margarita

### Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE




#### SKŁADNIKI

120 g Tequili (Silver lub Reposado) 60 g  
świeżo wyciśniętego soku z limonki  
30 g likieru pomarańczowego (np. Cointreau lub Grand Marnier) 50 g cukru  
kryształu  
60 g wody  
Wlać 120 g wody

#### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj schłodzony syrop cukrowy, tequilę, sok z limonki i likier pomarańczowy.
- 3 Wlej mieszankę do czystego pojemnika do poziomu LINII ZAMRAŻANIA. Zamknij szczelnie wieczko i zamrażaj przez co najmniej 16-24 godziny, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 4 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Miska do mieszania 

- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb FROZEN DRINK. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 8 Napój powinien być gładki. Jeśli jest za gęsty, możesz dodać odrobinę wody lub tequili i wymieszać.
- 9 Po zakończeniu cyklu wyjmij kufel piwa z urządzenia i rozlej orzeźwiająco mrożoną margaritę do schłodzonych szklanek. W razie potrzeby udekoruj ćwiartką limonki lub brzegiem posyp solą. Smacznego!



## Mojito

### Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE





#### SKŁADNIKI

120 g białego rumu, 50 g cukru granulowanego, 60 g świeżo wyciśniętego soku z limonki, 60 g wody  
12-15 świeżych listków mięty, plus kilka do dekoracji  
Wlać 120 g wody

#### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę, cukier i liście mięty w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, delikatnie mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdejmij z kuchenki, przykryj i odstaw na 15 minut, aby uwolnić miętowy aromat.
- 2 Przeceń syrop przez drobne sito, aby usunąć listki mięty. Pozostaw syrop do całkowitego ostygnięcia w lodówce.
- 3 W misce dokładnie wymieszaj schłodzony syrop z dodatkiem mięty, biały rum i sok z limonki.
- 4 Wlej mieszankę do czystego pojemnika o pojemności 1/2 litra do LINII WYPEŁNIENIA. Zamknij szczelnie wieczko i zamroź na co najmniej 16-24 godziny, aż dno całkowicie stwardnieje.
- 5 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Wlej płyn do linii „POUR-IN”.

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

Rondel   
Trzepaczka   
Sitko o drobnych oczkach   
Miska do mieszania 

- 6 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść kufel w zewnętrznej misce. Zamknij pokrywkę zewnętrznej miski i włóż zewnętrzną miskę z kuflem do urządzenia, obracając ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 7 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb FROZEN DRINK. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 8 Napój powinien być gładki, możesz . Jeśli jest za gruba, dodać odrobinę wody lub rumu i wymieszać.
- 9 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik z piwem i przelej orzeźwiająco mrożony mojito do schłodzonych szklanek. Udekoruj świeżymi listkami mięty i ćwiartką limonki, jeśli chcesz. Smacznego!



## Ananas Kokos



### Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 0 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

#### SKŁADNIKI

- 150 g soku ananasowego,
- 150 g śmietanki kokosowej (z puszki, dobrze wstrząśniętej), 35 g białego rumu (opcjonalnie)
- Wlać 120 g wody
- Kawałki ananasa i wiśnie koktajlowe do dekoracji (opcjonalnie)

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Miska do mieszania 
- Widelec 

#### KROKI

- 1 W misce dokładnie wymieszaj sok ananasowy, śmietankę kokosową i biały rum (jeśli został użyty).
- 2 Wlej mieszankę do czystego pojemnika o pojemności 1/2 litra do LINII WYPEŁNIENIA ZAMROŻENIA. Zamknij szczelnie pokrywkę i zamroź na co najmniej 16-24 godziny, aż podstawa będzie całkowicie solidna.
- 3 Wyjmij pojemnik z zamrażalnika i zdejmij pokrywkę. Dodaj napój do linii „DINK-ABLE POUR-IN”.
- 4 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę wólc kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij przycisk PEŁNY, aby przetworzyć całość

Naciśnij przycisk Ppint, a następnie wybierz tryb MROŻONE NAPOJE. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.

- 6 Napój powinien mieć gładką konsystencję. Możesz dodać odrobinę wody lub soku ananasowego i wymieszać.
- 7 Po zakończeniu cyklu wyjmij kufel z urządzenia i rozlej orzeźwiający napój do szklanek. Udekoruj kawałkami ananasa i wisienkami koktajlowymi, jeśli chcesz. Smacznego!

NOTATKA

Jeśli lody wydają się kruszące, może to być spowodowane zbyt niską temperaturą w zamrażarce. W takim przypadku wybierz opcję RE-SPIN, aby kontynuować przetwarzanie mieszanki, chyba że planujesz dodać do niej dodatki.



## Różowy grejpfrut

### Mrożony napój

PRZYGOTOWANIE: 3 MINUTY | CZAS ZAMRAŻANIA: 16-24 GODZIN |  
CZAS PRZYGOTOWANIA: 5 MINUT | WYSTARCZY NA: 2 PORCJE

#### SKŁADNIKI




- 120 g świeżo wyciśniętego soku z różowego grejpfruta, 50 g świeżo wyciśniętego soku z limonki (z około 2 limonek), 80 g tequili (srebrnej lub reposado), 40 g cukru granulowanego, 50 g wody.

Wlać 120 g wody lub soku z winogron

#### KROKI

- 1 Wymieszaj wodę z cukrem w małym rondelku. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści, a mieszanina lekko zgęstnieje do konsystencji syropu. Zdejmij z kuchenki i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 2 W misce dokładnie wymieszaj schłodzony syrop cukrowy, sok grejpfrutowy, sok z limonki i tequilę.
- 3 Wlej mieszankę do czystego pojemnika o pojemności 1/2 litra do LINII WYPEŁNIENIA. Zamknij szczelnie wieczko i zamroź na co najmniej 16-24 godziny, aż dno całkowicie się zetnie.
- 4 Wyjmij pojemnik z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Dodaj płyn do linii „POUR-IN”.
- 5 Zamontuj mieszadło na zewnętrznej pokrywie miski. Umieść pintę w zewnętrznej misce. Zabezpiecz

#### POTRZEBNE NARZĘDZIA

- Rondel 
- Miska do mieszania 
- Szpatułka silikonowa 

zewnętrzną pokrywkę miski i włóż zewnętrzną miskę wólc kufel do maszyny i obracaj, aż zewnętrzna miska zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- 6 Naciśnij przycisk FULL, aby przetworzyć całą pintę, a następnie wybierz tryb FROZEN DRINK. Naciśnij przycisk Start i poczekaj, aż urządzenie dokończy cykl.
- 7 Napój powinien być gładki konsystencja. Jeśli konsystencja jest za gęsta, możesz dodać odrobinę wody lub soku z różowego grejpfruta i wymieszać.
- 8 Po zakończeniu cyklu wyjmij pojemnik Pint z urządzenia i przelej orzeźwiający mrożony napój do schłodzonych szklanek. W razie potrzeby udekoruj plasterkiem grejpfruta lub plasterkiem limonki. Dla dodatkowego smaku możesz również obłożyć kieliszek solą lub cukrem. Smacznego!