



A BOSCH MUZ4EB1 fagylalkészítő használati útmutatója

MUZ4EB1 fagylalkészítő Használati útmutató

Fagylalt készítő

elektroboys.hu

Rendeltetésszerű használata:

Rendeltetésszerű használathoz, gondosan olvassa el és kövesse a használati utasítást, és őrizze meg későbbi használatra! Ha valaki másnak adja át a készüléket, mellékelje ezeket az utasításokat.

Ezt a tartozékot a MUM4 robotgéphez tervezték. Kövesse a MUM4 robotgép használati utasítását. Ez a kiegészítő fagylalt készítésére alkalmas. Nem használható más tárgyak vagy anyagok feldolgozására. A fagylalkészítőt csak a megadott üzemi helyzetben és teljesen összeszerelt állapotban használja.

Csak a fagylalkészítőhöz megfelelő alkatrészeket használjon. Soha ne használja a

fagylalkészítőt más készülékekhez. Ne szerelje fel a fagylalkészítőt az alapegységre. Használat előtt gondosan tisztítson meg minden olyan részt, amely fagylalttal érintkezik. Minden összetevőnek higiéniaileg hibátlannak kell lennie. A kezelés során be kell tartani a konyhai higiéniai szabályokat. Ne melegítse fel a hűtött edényt, és ne töltsen fel forró folyadékkal. A hűtött tartály nem alkalmas mikrohullámú sütőben vagy sütőben való használatra, és nem mosogatógépben mosható. Ne használja a hűtött tartályt az itt leírtaktól eltérő célokra. Ne karcolja meg a hűtött edény belsejét. Ne használjon fém spatulát. Csak a mellékelt műanyag spatulát használja.

Biztonsági utasítások

Sérülésveszély! Ne nyúljon a kezével a készülékbe, amikor az működik, és ne használjon kemény, éles szélű tárgyakat a fagylalkészítőben. A fagylalkészítő felszerelése vagy eltávolítása előtt várja meg, amíg a meghajtó leáll, és húzza ki a hálózati csatlakozót.

A
 ábra



1. A készülék fedele
 a Jelölések
2. Lapát csatlakozóval
 a Csapok
3. Hűtött konténer
4. Tartó hűtött konténerhez
5. Műanyag spatula

Túltérhelés elleni védelem

A lapát csatlakozóval van felszerelve, amely megakadályozza, hogy a fagylalkészítő túltérhelés esetén jelentős károsodást szenvedjen. Ha a lapát működés közben beragad, recsegő zajt fog hallani. Azonnal kapcsolja ki a készüléket! Ellenőrizze, hogy nem lépte-e túl a receptekben megadott mennyiségeket. Szükség esetén távolítson el néhány nyers keveréket, és kapcsolja be újra a készüléket.

Jegyzet: Ha a lapát a megadott feldolgozási idő letelte előtt recsegő hangot ad ki, ez azt jelzi, hogy a fagylalt korábban elkészült.

Az első használat előtt

Használat előtt a tartozékot teljesen ki kell csomagolni, meg kell tisztítani és ellenőrizni kell.

Figyelem! Sérült tartozékot soha ne helyezzen üzembe!

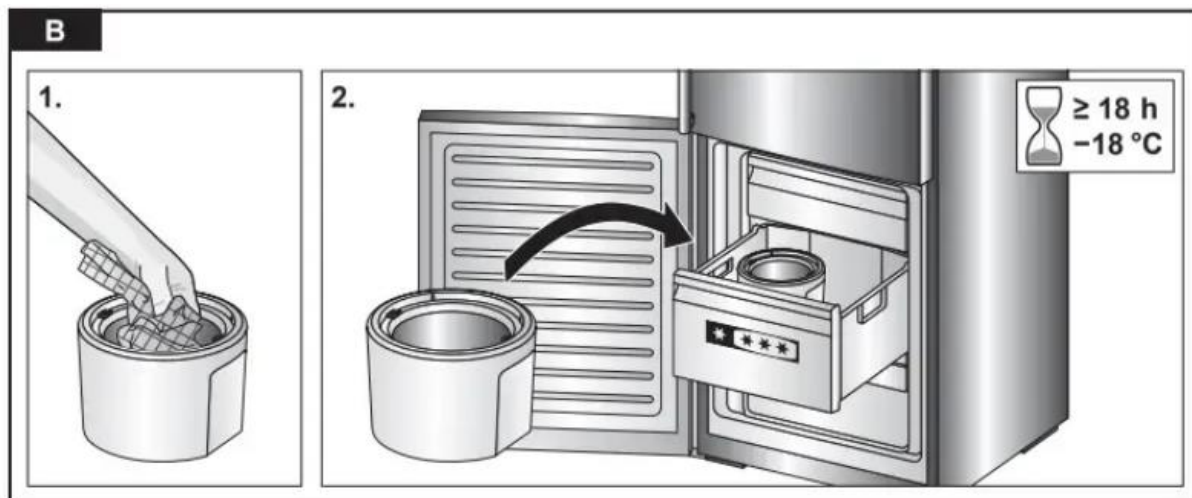
- Távolítson el minden tartozék alkatrészt a csomagolásból.
- Távolítsa el a meglévő csomagolóanyagot.
- Szerelje szét az összes összeszerelt alkatrészt az egyes részekre.
- ~~Egyenként ellenőrizze az összes alkatrészt és részét.~~
Egyenként ellenőrizze az összes alkatrészt és részét.
- Vizsgálja meg az összes alkatrészt látható sérülések szempontjából. Az első használat előtt alaposan tisztítsa

meg és szárítsa meg az összes alkatrészt. „Ápolás és napi tisztítás” lásd a 13. oldalon

Előkészítés

A fagylalkészítő lehűtése

Vigyázat! A fagylalt készítéséhez a hűtött edénynek makulátlanul tisztának kell lennie.



1. Vegye ki a hűtött edényt a tartóból, és alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg.
2. Helyezze a hűtött edényt függőlegesen a fagyasztóba (legalább -18°C -os vagy hidegebb) legalább 18 órára.

Tipp: A hűtött edény tartósan a fagyasztóban tárolható, így szükség esetén mindig használatra kész.

A nyers keverék elkészítése

A fagylalkészítő használata előtt készítse el a nyers fagylaltkeveréket a recept

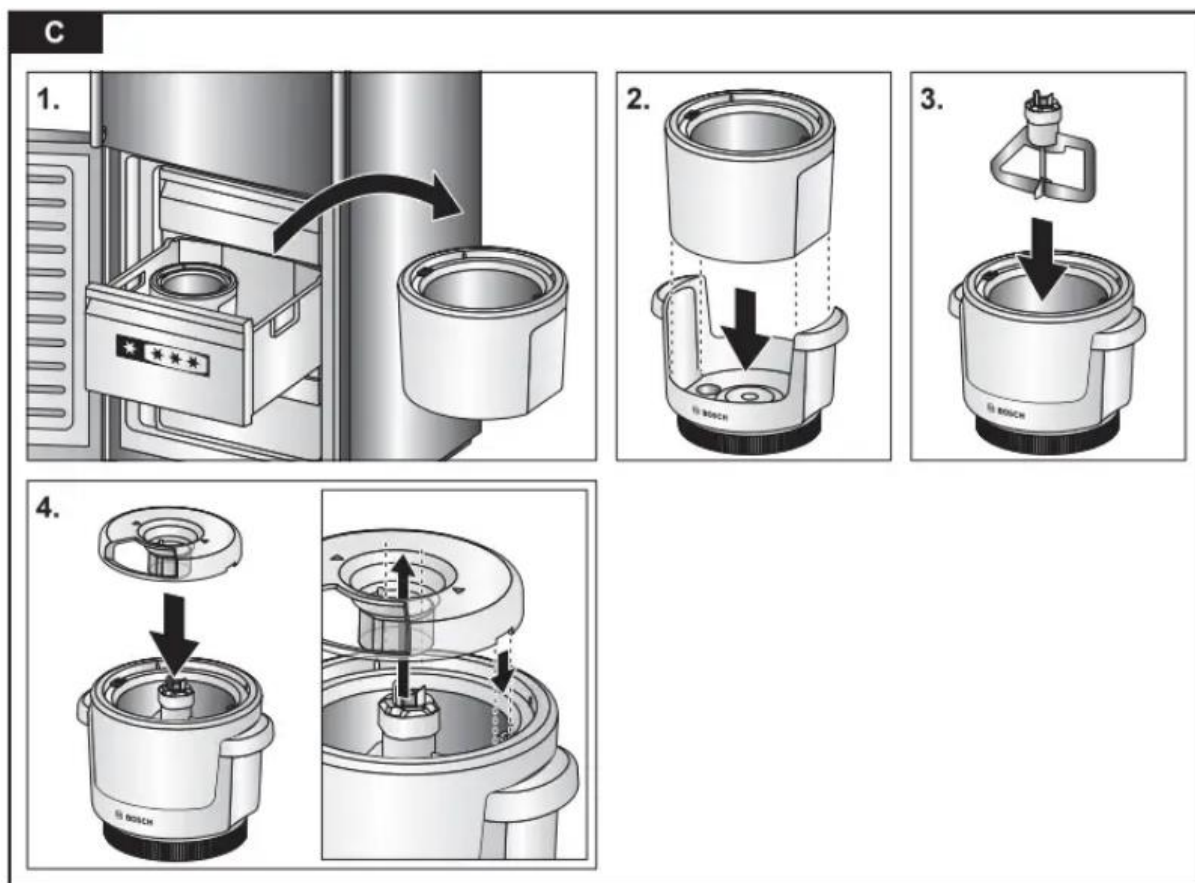
szerint. „Receptek és tippek” lásd a 14. oldalon. Ügyeljen a mennyiségekre és a

tanácsot a receptben. Készítsen elő minden hozzávalót hűtőszekrényben, és keverje össze egyenletes keveréket.

Tipp: Egyes összetevőket, például a csokoládét magasabb hőmérsékleten kell elkészíteni és feldolgozni.

A fagylalkészítő összeszerelése

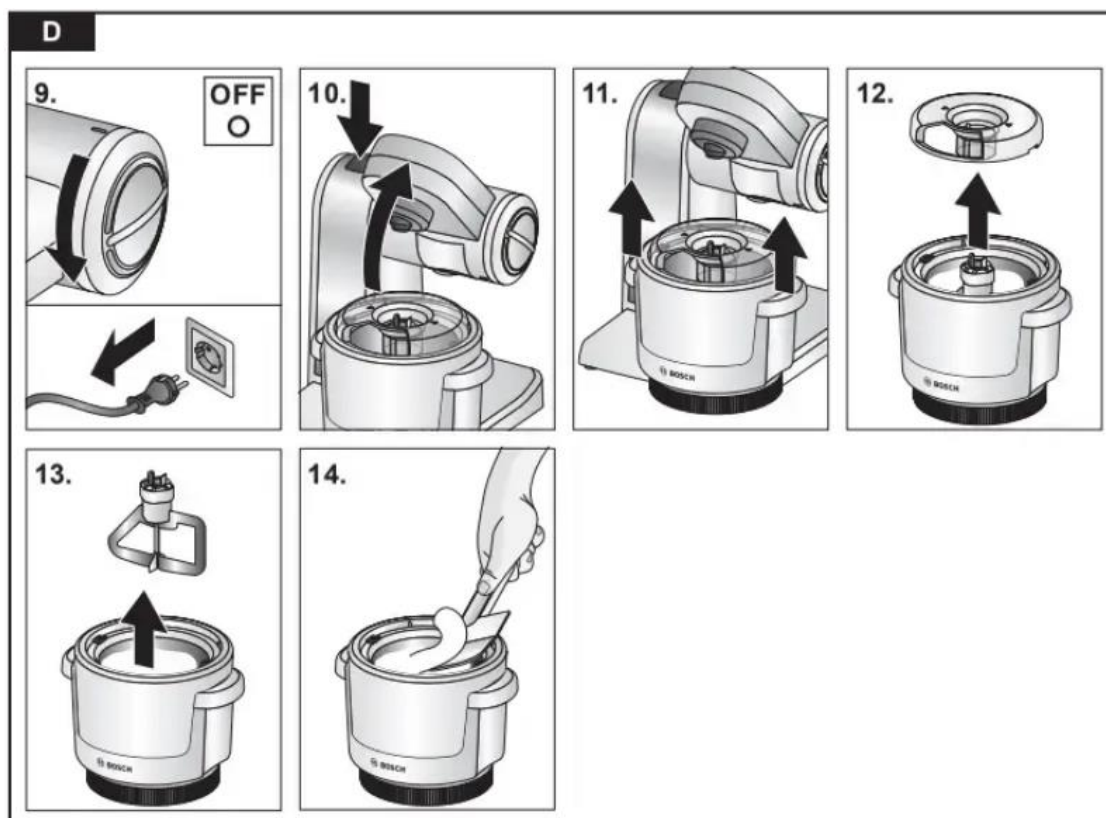
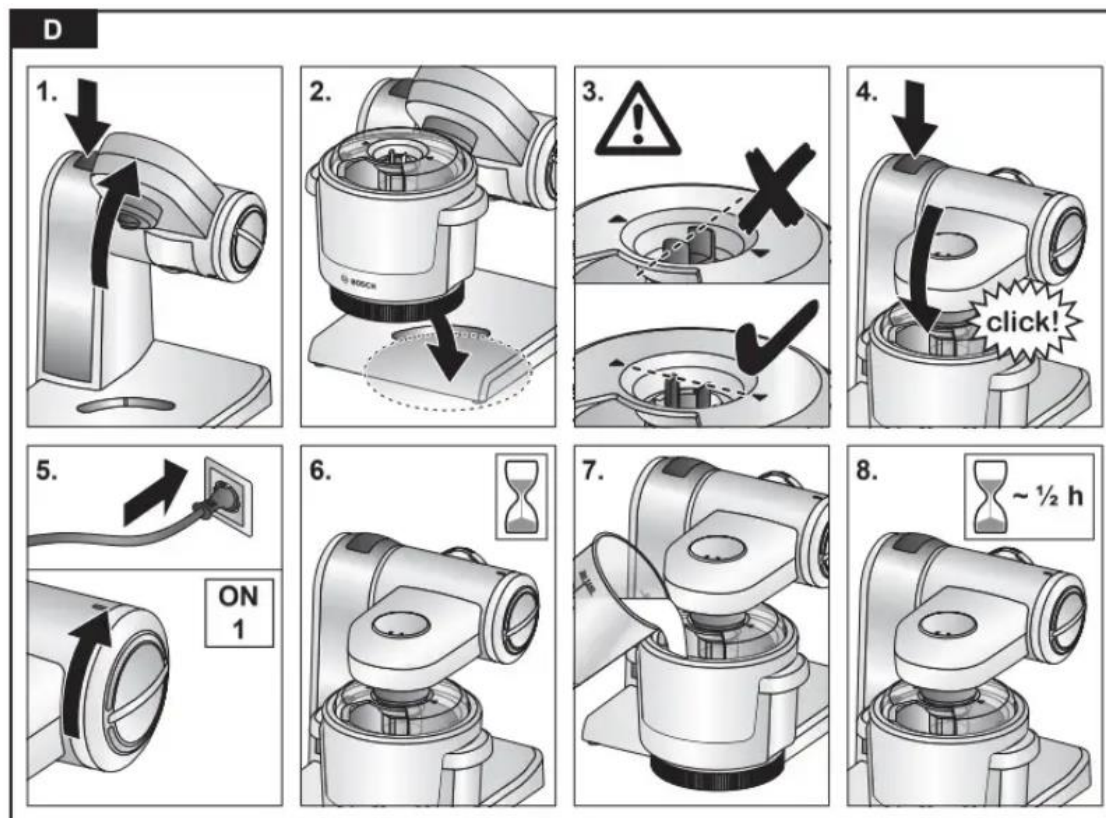
Vigyázat! A fagylalkészítő összeszerelésénél ügyeljen a hűtött edény és a tartó formájára. Illessze egy vonalba a fedél mélyedéseit a hűtött tartály megfelelőivel.



1. Vegye ki a hűtött edényt a fagyasztóból.
2. Helyezze a hűtött edényt a tartóba, ügyelve a formára.
3. Helyezze be a lapátot.
4. Helyezze a fedelet a tetejére. Ennek során helyezze a lapátot a fedél nyílásába.

A fagylalkészítő készen áll.

Használat



Nyomja meg a kioldó gombot az alapkészüléken, és fordítsa felfelé a többfunkciós

kart. Fedje le a nem használt meghajtókat meghajtóburkolatokkal.

1. Helyezze be az előkészített fagylalkészítőt a vezetőnyílásokba.
2. Illessze a hajtócsapokat a fedélen lévő jelölésekkel.
Figyelem! A hajtócsapokat pontosan be kell állítani, különben nem tudja teljesen visszafordítani a többfunkciós kart, és a csapok megsérülhetnek.
3. Nyomja meg a kioldó gombot az alapkészüléken, és fordítsa vissza a többfunkciós kart, amíg a helyére nem kattan.
4. Bekapcsolásához állítsa a forgatógombot O állásba.
5. A készülék bekapcsolása után a lapát forogni kezd.
6. A fedél nyílásán keresztül öntse a nyers keveréket és a hozzávalókat a működő fagylalkészítőbe.
7. Ezután elkészül a fagylalt. Az elkészítési idő általában kb. 30 perc. A pontos elkészítési idők a kiválasztott receptben találhatók. X „Receptek és tippek” lásd a 14. oldalon
Vigyázat! Annak elkerülése érdekében, hogy a nyers keverék ráfagyjon a hűtött edény oldalára, ne kapcsolja ki a készüléket az előkészítés alatt.
8. Az előkészítés befejezése után állítsa a forgatógombot O állásba, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
9. Nyomja meg a kioldó gombot az alapkészüléken,

forgassa felfelé a többfunkciós kart.
10. Távolítsa el a fagylalkészítőt.
11. Távolítsa el a fedelet.
12. Vegye ki a lapátot a fagylaltból. Hagyja a fagylaltot a hűtött edényben néhány percre, hogy a fagylaltkeverék még keményebbé váljon.
13. Csak a készülékhez mellékelt műanyag spatulát használja a fagylalt hűtött edényből való eltávolításához.

Jegyzet: Az egyik fagylaltrecept elkészítése után nem lehet azonnal elkészíteni egy másikat, mivel a hűtött edény már nem lesz elég hideg. Először tisztítsa meg és

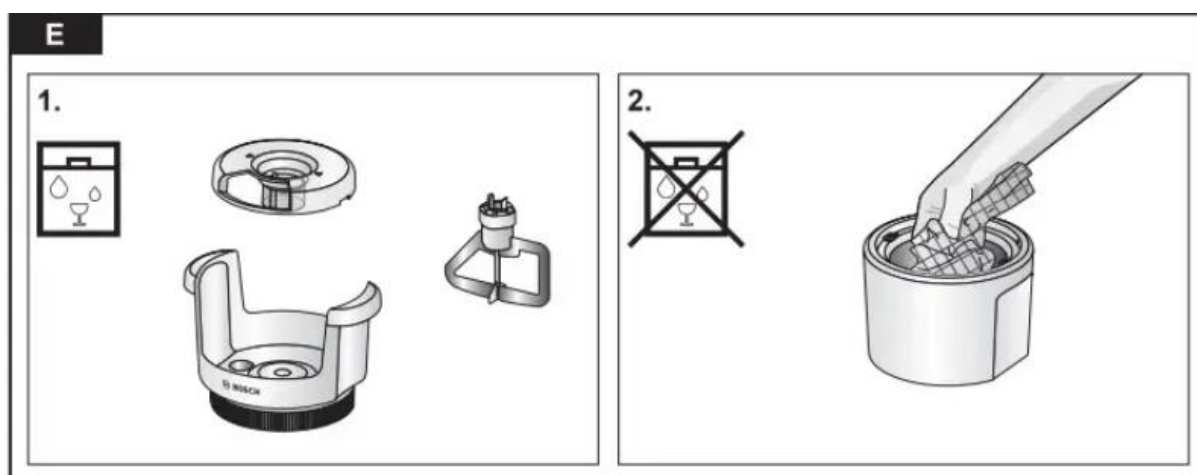
szárítsa meg a hűtőtartályt, majd tegye vissza a fagyasztóba. „A fagylalkészítő lehűtése” lásd a 12. oldalon

„A fagylalkészítő

Ápolás és napi takarítás

A fagylalkészítőt minden használat után meg kell tisztítani.

Vigyázat! Ne használjon alkoholt vagy alkoholt tartalmazó tisztítószeret. Ne használjon éles, hegyes vagy fém tárgyat. Ne használjon súroló kendőt vagy tisztítószeret szerek.



1. A fedél, a lapát és a tartó mosogatógépben mosható. Helyezze a lapátot a mosogatógépbe a csatlakozóval lefelé.
2. A hűtött edényt puha konyharuhával, folyékony mosószerrel és langyos vízzel tisztítsa meg. Ezután mindent alaposan szárítsunk meg. Ne karcolja meg a hűtött edény belsejét. A hűtött edény nem mosogatógépben mosható.

Receptek és tippek

Receptek és tippek

Az összes felsorolt recept kb.

4 adag.

Figyelem!

Ezek a receptek nem alkalmasak cukorbeteg számára. A cukorbeteg fagylaltja módosított recepteket igényel.

tippek

A fagylalt frissen elkészítve a legjobb ízű. Gyümölcsök, szósok, tejszínhab, reszelt csokoládé stb. hozzáadásával finomítható.

Alkoholos italok vagy egyéb alkoholtartalmú összetevők nem használhatók a fagylaltkeverék ízesítésére, mivel ezek megakadályozzák annak megdermedését. Javasoljuk, hogy tálalás előtt hűtse le a poharakat vagy tálakat, hogy a fagylalt ne olvadjon el túl gyorsan. Ha a fagylaltot előre elkészítjük és hűtőszekrényben tároljuk, tálalás előtt kis idővel ki kell venni. A feldolgozási idők eltérhetnek a receptekben megadottaktól.

Lehetséges okok:

- A fagylaltkeverék hőmérséklete
- A fagylaltkeverék mennyisége
- A fagyasztójának hőmérséklete
- Szobahőmérséklet

A keverékek különösen egyszerűen és kényelmesen elkészíthetők a turmixgép, a multi-mixer és a citrusprés tartozékok használatával.

Vanília fagylalt

- 2 Bourbon vanília hüvely
- 250 ml tej
- 100 g cukor
- 200 ml tejszín
- 1 csipet só
- A vaníliarudat hosszában felvágjuk, a pépet késsel kikaparjuk.
- A kivont és közbeirtott vaníliafűvet eldobjuk, a maradékot használjuk, és a közbeirtott vaníliafűvet eldobjuk, a maradékot használjuk.
- Keverjük hozzá a tejszínt és a só.
- Az elkészített fagylaltkeveréket öntse a működő fagylaltkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Csokis fagy

- 100 g főzőcsokoládé
- 300 ml tejszín

- 40 g cukor
- 150 g joghurt
- A törött, összetört főzőcsokoládét, a tejszínt és a cukrot egy lábasba tesszük, és folyamatos kevergetés mellett addig melegítjük, amíg a cukor és a csokoládé fel nem oldódik.
- A még meleg csokis keverékhez keverjük a joghurtot, majd hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe. Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Stracciatella fagylalt

100 g fehér csokoládé

300 ml tejszín

60 g joghurt

40 g porcukor

50 g reszelt csokoládé

- A fehér csokoládét és a tejszínt egy serpenyőben folyamatos keverés közben addig hevítjük, amíg a csokoládé elolvad, majd hagyjuk szobahőmérsékletűre hűlni.
- Hozzákeverjük a joghurtot, a porcukrot és a reszelt csokoládét.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 15-25 perc.

Banán fagylalt

200 g banán (kb. 2 banán)

80 g cukor

100 ml tej

100 ml tejszín

1 ek. citromlé

- Az összes hozzávalót össze turmixoljuk.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Cseresznye joghurtos fagylalt

500 g cseresznye joghurt

3 csomag vaníliás cukor

3 lap fehér zselatin

- A zselatint bő hideg vízbe áztatjuk kb. 15 percre.
- Ezután óvatosan kinyomkodjuk, és egy kis serpenyőben folyamatos kevergetés mellett felforraljuk, azonban ne forraljuk fel.

- A cseresznye joghurtot és a vaníliás cukrot turmixgépben turmixoljuk össze.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylalkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 15-25 perc.

Pisztácia fagylalt

100 g pisztácia apróra vágva

1 csomag vaníliás cukor

90 g cukor

200 ml tej

200 ml tejszín

3 lap fehér zselatin

- A zselatint bő hideg vízbe áztatjuk kb. 15 percre.
- Folyamatos keverés közben melegítse fel a keveréket, és ragyogós sárgában legyen.
- Keverje össze a pisztáciát, a vaníliás cukrot, a cukrot, a tejet és a tejszínt, amíg egyenletesen finom állagú nem lesz.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylalkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 15-25 perc.

Citromos szorbett

150 ml frissen facsart citromlé

200 ml víz

170 g cukor

150 g joghurt

4 lap fehér zselatin

- A zselatint bő hideg vízbe áztatjuk kb. 15 percre.
- Folyamatos keverés közben melegítse fel egy kis serpenyőbe, azonban ne forralja fel.
- Turmixgépben turmixoljuk össze a citromlevet, a vizet, a cukrot és a joghurtot.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylalkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 40-50 perc.

Narancs sorbet

Az elkészítéshez lásd a citrom sorbetet, de a citromlé helyett használjunk 100 ml frissen facsart narancslevet és 50 ml friss citromlevet.

Eperfagylalt

250 g friss eper

75 g cukor 100 ml tej

100 ml tejszín

Fél citrom leve

Az összes hozzávalót együtt pürésítjük.

A kész keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe.

Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Kiwi fagylalt

400 g hámozott, negyedekre vágott kiwi (kb. 5-6 kiwi)

Egy fél citrom levét

100 ml víz

80 g cukor

Az összes hozzávalót együtt pürésítjük.

Az elkészített keveréket a öntsük bele a fagylaltkészítőbe.

Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Sárgabarack fagylalt

- 250 g konzerv, lecsepegtetett sárgabarack
- 80 g cukor 50 ml tej
- 50 ml író
- 100 g tejszín Az összes hozzávalót összeturmixoljuk.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylaltkészítőbe
- Elkészítési idő 20-30 min.

Hibiszkusz tea fagylalt

- 400 ml víz
- 5 tasak hibiszkusz tea
- 140 g cukor
- 2 tk. citromlé 150 g krémsajt
- Forraljuk fel a vizet, adjuk hozzá a teafiltereket és

- 10 percig hagyjuk főzni.
- Távolítsa el a teazacskókat.
- ~~Adagokhoz adjunk 100 ml tejet és 100 ml kókuszt, és keverjük össze~~
- Ezután hagyjuk kihűlni.
- A sajtkrémet összekeverjük a teaoldattal.
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylalkészítőbe.
- Keverjük össze
- Elkészítési idő kb. 30-40 perc.

Mokka fagylalt

- 300 ml hideg kávé 200 ml tejszín 80 g cukor
- 1 csipet só
- Keverjük össze az összes hozzávalót a cukorig teljesen feloldódott.
- Az elkészített keveréket a öntsük bele a fagylalkészítőbe, és kapcsoljuk be a robotgépet..
- Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Köszönjük, hogy Bosch háztartási készüléket vásárolt!

- Szakértői tippek és trükkök készülékéhez
 - Garancia-hosszabbítási lehetőségek
 - Kedvezmények a tartozékokra és alkatrészekre
 - Digitális kézikönyv és minden kéznél lévő készülékadat
 - Könnyű hozzáférés a Bosch háztartási gépek szervizéhez

A Bosch háztartási készülékeivel kapcsolatos szakértői tanácsokhoz segítségére van szüksége, keresse fel az **elektroboys.hu** honlapot. Köszönjük