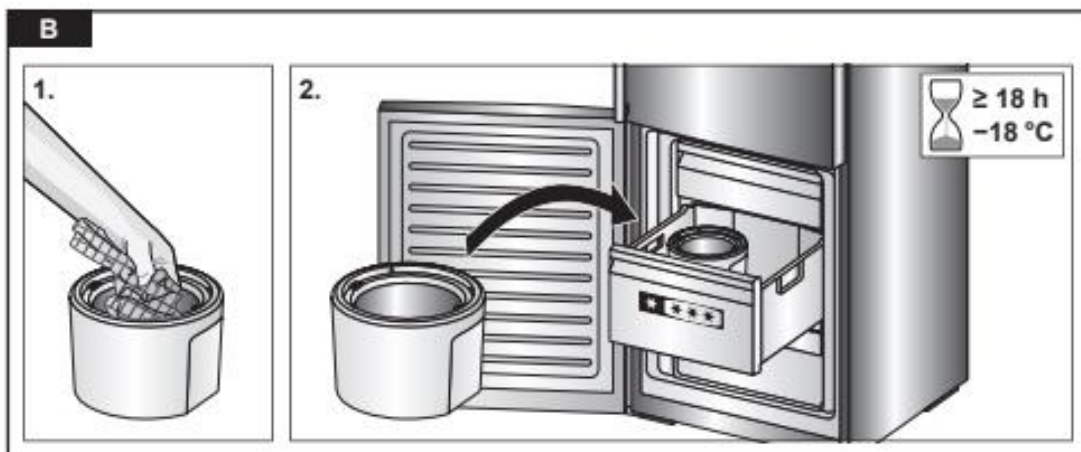
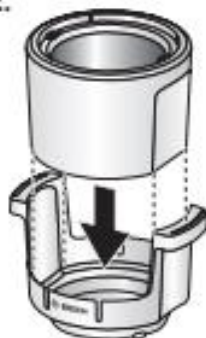


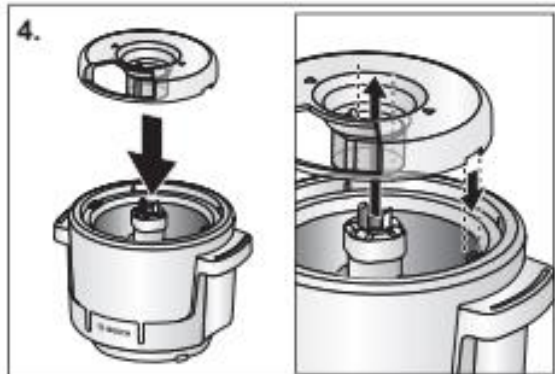
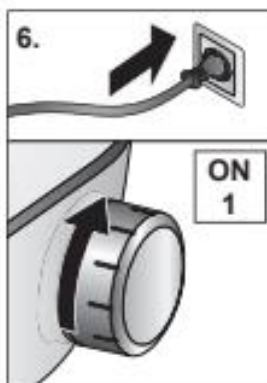


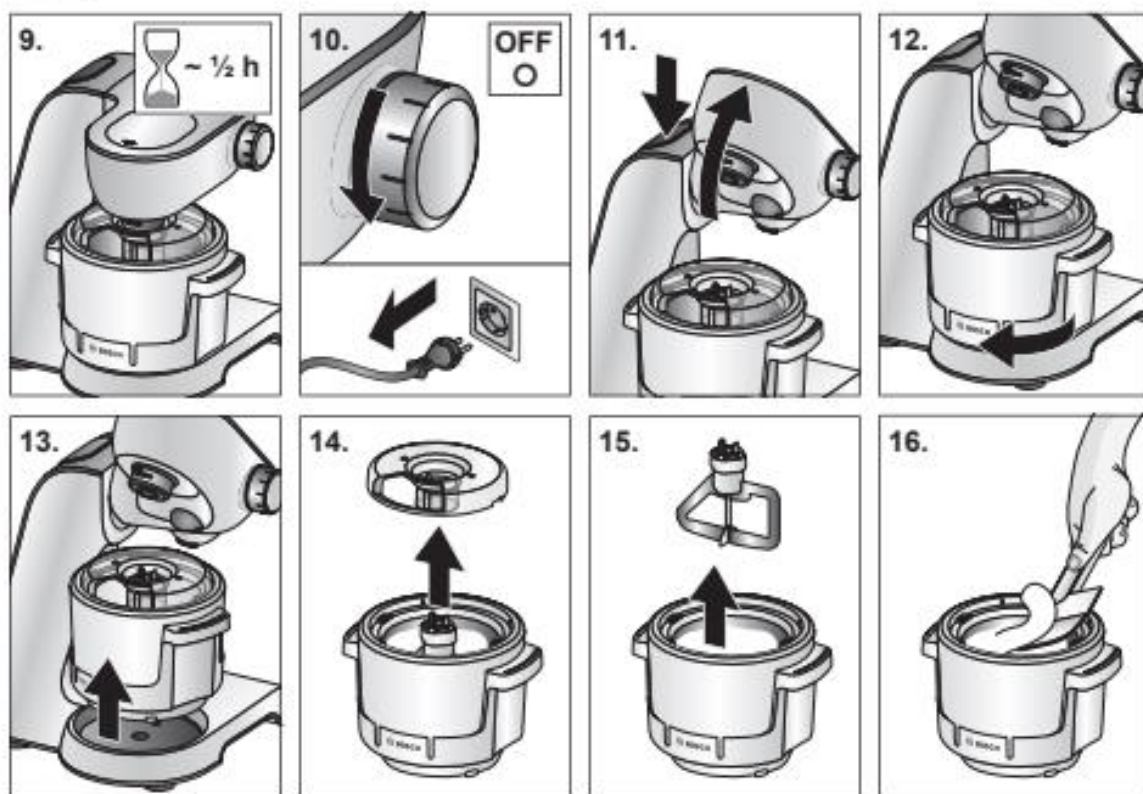
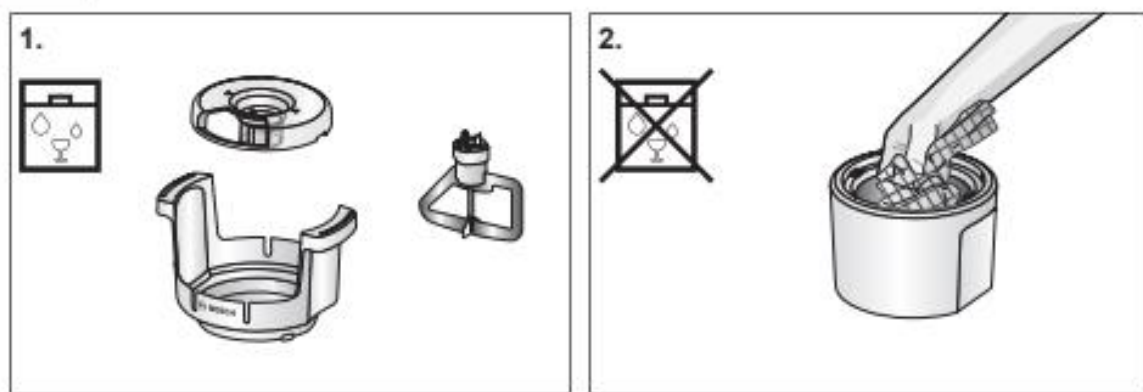
C

2.



3.

**D**

D**E**

Gondosan olvassa el a használati utasítást, majd kövesse azt és őrizze meg!

Az eszköz továbbadásakor mellékelje ezt az útmutatót. Ez a kiegészítő tartozék a MUM5 ... konyhai robotgéphez készült. Tartsa be a MUM5 ... konyhai robotgép használati utasítását. Ez a tartozék fagylalt elkészítésére alkalmas. Nem szabad más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni. A fagylaltkészítőt kizárólag a felsorolt munkahelyzetben és teljesen összeszerelt állapotban használja. Csak összetartozó alkatrészeket használjon a fagylaltkészítőhöz. Soha ne használja a fagylaltkészítőt más eszközökhöz. Ne építse össze a fagylaltkészítőt a bázisegységgel. Mielőtt használná, alaposan tisztítsa meg az összes jéggel érintkező alkatrészt. Minden hozzávalónak higiénikusnak kell lennie. A feldolgozás során tartsa be a konyhai higiénia szabályait. Ne melegítse fel a hűtőtartályt. Ne töltse fel forró folyadékkal. A hűtőtartály nem alkalmas mikrohullámú sütőben, sütőben vagy mosogatógépben való használatra. Ne használja a hűtőtartályt más célra, mint ahogy itt le van írva. Ne karcolja fel a hűtőtartály belsejét. Ne használjon fémes spatulát. Csak a mellékelt műanyag spatulát használja.

Biztonsági figyelmeztetések

Sérülésveszély! Ne nyúljon a futó berendezésbe a kezével, és ne használjon kemény, éles tárgyakat a fagylaltkészítőben. A fagylaltkészítőt csak a meghajtó leállítása és a hálózati csatlakozó kihúzása után helyezze fel vagy vegye le.

A kép:

1. rész a készülék fedele, amely megjelölt területeket tartalmaz.
2. rész a keverőkar egy csatlakozóval és meghajtó tüskével.
3. rész a hűtőtartály.
4. rész egy tartó a hűtőtartályhoz.
5. rész egy műanyag spatula.

Túlterhelésvédelem:

A túlterhelésvédelem egy olyan védelmi funkció, amely beépített a fagylaltkészítőbe, hogy megakadályozza a berendezés nagyobb károsodását, ha túlterhelik. Ha a keverőkar működés közben megreked, akkor egy ropogó hangot lehet hallani. Ebben az esetben azonnal ki kell kapcsolni a berendezést, hogy elkerüljük további károkat.

Azt javasoljuk, hogy ellenőrizze, hogy a receptekben megadott mennyiségek nem lettek-e túllépve. Ha szükséges, távolítsa el az alapanyagok egy részét, mielőtt újra bekapcsolná a berendezést.

Fontos megjegyezni, hogy a keverőkar ropogó hangja az előírt feldolgozási idő előtt adja ki a hangot, az azt jelzi, hogy a fagylalt elkészült.

Az első használat előtt:

Az alkatrészek használata előtt azokat teljesen ki kell bontani, tisztítani és ellenőrizni kell.

Figyelem! Soha ne használja sérült alkatrészeket!

■ Vegye ki az összes tartozékot a csomagolásból. ■ Távolítsa el az összes csomagolóanyagot. ■ Szétszedheti az összeállított alkatrészeket az egyes darabokra. Ezt azonban meg kell tennie az előkészítési lépésekben leírt fordított sorrendben. ■ Ellenőrizze az összes alkatrész teljes egészét. ■ Ellenőrizze az összes alkatrészt a látható károkra. ■ Az első használat előtt alaposan tisztítsa és szárítsa ki az összes alkatrészt.

Előkészületek:

Fagylalkészítő hűtése előtt a fagylalkészítő edényt hibátlanul ki kell tisztítani. Vegye ki a hűtőedényt a tartóból, alaposan tisztítsa meg és szárítsa ki.

1. Állítsa fel a hűtőedényt legalább 18 órára függőlegesen egy fagyasztóba (-18°C vagy annál hidegebb). Megjegyzés: A hűtőedényt állandóan a fagyasztóban lehet tárolni, hogy készen álljon a használatra, ha szükség van rá. Nyersanyag előkészítése A fagylalkészítő használata előtt a fagylalthoz szükséges nyersanyagokat elő kell készíteni a receptben megadott utasítások szerint. „Receptek és tippek”
2. ■ Tartsa be a receptben megadott mennyiségi és egyéb utasításokat. ■ Az összes hozzávalót hűtőszekrény hőmérsékleten dolgozza fel és keverje össze egyenletes masszává. Megjegyzés: Néhány összetevőt, például csokoládét, magasabb hőmérsékleten kell előkészíteni és feldolgozni. Fagylalkészítő összeszerelése Figyelmeztetés! Az összeszerelésnél ügyelni kell a hűtőedény és a tartó forma illeszkedésére. Az edény fedelén lévő kivágásokat illeszkedtesse a megfelelő helyre a hűtőedényen.
3. Vegye ki a hűtőedényt a fagyasztóból.
4. Helyezze be a hűtőedényt a tartóba. Figyelni kell a forma illeszkedésére.
5. Helyezze be a keverőkart.
6. Helyezze rá a fedőt. Közben a keverőkart a fedőnyíláson középre kell igazítani. A jégkészítő készen áll a használatra.

1. Nyomja meg a készülék feloldógombját, majd emelje fel a multifunkciós kart. A nem használt meghajtókat meghajtóvédelemmel fedje le.
2. Helyezze be a hűtött/ előkészített fagylatkészítőt.
3. Ezután a fagyikészítőt az óramutató járásával ellentétes irányba kell elforgatni, amíg be nem kattann.
4. Az ajtó fedelén lévő meghajtó tűket az élvonalakon kell igazítani. Figyelem! A meghajtó tűknek pontosan kell igazodniuk, különben a multifunkciós kar nem tud teljesen leereszkedni, és a meghajtó tűk sérülhetnek.
5. Nyomja meg a készülék feloldógombját, majd engedje le a multifunkciós kart, amíg be nem kattann.
6. Csatlakoztassa az elektromos hálózati dugót. A kapcsolót 1-re állítsa, hogy bekapcsolja a készüléket.
7. A készülék bekapcsolása után a keverőkar forog.
8. Az alapanyagot és az összetevőket az ajtón lévő nyíláson keresztül adagolja a futó jégkészítőbe.
9. Elkészítjük a fagylaltot. Általában a készítési idő kb. 30 perc. A pontos elkészítési időt az adott receptből származó receptből származó tippeket lásd a 8. oldalon. Figyelem! A fagylalt alapanyagának a hűtőtartály falához való ragadásának elkerülése érdekében a készüléket a készítés során nem szabad kikapcsolni.
10. Ha befejezte a munkát, állítsa a kapcsolót 0-ra, majd húzza ki az elektromos hálózati dugót.
11. Nyomja meg a készülék feloldógombját, majd emelje fel a multifunkciós kart.
12. Emelje fel először a jégkészítőt, majd forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba.
13. Vegye le a jégkészítőt.
14. Vegye le a fedőt.
15. Vegye ki a keverőkarot a fagylaltból. Hagyja a fagylaltot néhány percig a hűtőtartályban, hogy az jéggé váljon.
16. A fagylalt eltávolításához a kizárólag a mellékelt műanyag spatulát használja

A tisztítás és a tisztán tartás fontos a jégkészítő gép számára.

Figyelem!

- Ne használjon alkoholt vagy szesztartalmú tisztítószeret.
 - Ne használjon éles, hegyes vagy fém tárgyakat.
1. Ne használjon fém dörzsit.
 2. A fedél, a keverőkar és a tartó mosogatógépben tisztítható. A keverőkart a csatlakozóval lefelé tegye a mosogatógépbe.
 3. A hűtőtartályt tisztítsa meg egy puha konyharuhával, folyékony tisztítószerrel és langyos vízzel. Ezután alaposan szárítsa meg. Ne karcolja meg a hűtőtartály belsejét.
- A hűtőtartály mosogatógépben nem tisztítható!**

Tippek

Az a legjobb, ha a fagylalt frissen készül, és gyümölcsökkel, szószokkal, tejszínhabbal, csokoládéreszelékkel stb. ízesíthető.

Az alkoholtartalmú italok vagy összetevők nem használhatók az ízesítéshez, mert a fagylalt nem fog megfelelően megfagyni.

A tálakat vagy poharakat célszerű hűtőbe tenni azelőtt, hogy a fagylaltot tálalnánk, így az nem olvad túl gyorsan.

Ha fagylaltot készítünk előre és a fagyasztóban tároljuk, akkor az előtérítése előtt néhány órával érdemes kivenni.

A fagylalt elkészítési ideje eltérhet a receptben megadottaktól.

Lehetséges okok:

A fagylalt tömege

Az fagylalt mennyisége

A fagyasztó hőmérséklete

A szobahőmérséklet

A Mixer, Multi-Mixer és citrusprés kiegészítő eszközök használatával különösen könnyen és kényelmesen elkészíthetők a fagylaltok.

Fagylalt Receptek:

Vanília fagylalt

- 2 Bourbon vanília rúd
- 250 ml tej
- 100 g cukor
- 200 ml tejszín
- 1 csipet só

■ Vágjuk fel a vaníliarudakat hosszában, majd egy késsel kaparjuk ki a belsejüket. ■ Tegyük a tejet, cukrot és vanília belsejét egy edénybe, majd keverjük össze, majd forraljuk fel. Ezután hagyjuk kihűlni. ■ Keverjük hozzá a tejszínt és a sót. ■ Töltsük a fagylaltgépbe az elkészült masszát. ■ Kb. 20-30 percig keverjük.

Csokoládé fagylalt

- 100 g táblás csokoládé
- 300 ml tejszín
- 40 g cukor
- 150 g joghurt

■ Tegyük a csokoládét, tejszínt és cukrot egy edénybe, majd keverjük össze. Addig melegítsük, míg a cukor és a csokoládé felolvad. ■ Keverjük hozzá a joghurtot, majd hagyjuk kihűlni szobahőmérsékletre. ■ Töltsük a fagylaltgépbe az elkészült masszát. ■ Kb. 20-30 percig keverjük.

Stracciatella fagylalt

- 100 g fehér csokoládé
- 300 ml tejszín
- 60 g joghurt
- 40 g porcukor
- 50 g csokirészletek

■ Tegyük a fehér csokoládét és a tejszínt egy edénybe, majd keverjük össze. Addig melegítsük, míg a csokoládé felolvad, majd hagyjuk kihűlni szobahőmérsékletre. ■ Keverjük hozzá a joghurtot, porcukrot és csokirészleteket. ■ Töltsük a fagylaltgépbe az elkészült masszát. ■ Kb. 15-25 percig keverjük.

Banán fagylalt

- 200 g banán (kb. 2 db)
- 80 g cukor
- 100 ml tej
- 100 ml tejszín
- 1 evőkanál citromlé ■ Az összes hozzávalót össze turmixoljuk. ■ Az elkészült masszát az üzemelő fagylalkészítőbe öntjük. ■ Kb. 20-30 percig keverjük.

Cseresznye-joghurt fagylalt

- 500 g cseresznyés joghurt
- 3 csomag vaníliás cukor
- 3 lap zselatin ■ A zselatint bőséges hideg vízbe kb. 15 percig áztatjuk. ■ Ezután kissé kinyomkodjuk, majd egy kis lábasban állandó keverés mellett felmelegítjük, de nem forraljuk. ■ A cseresznyés joghurtot és a vaníliás cukrot turmixgépben összekeverjük. ■ Az üzemelő turmixgépbe adjuk a meleg zselatint. ■ Az elkészült masszát az üzemelő fagylalkészítőbe öntjük. ■ Kb. 15-25 percig keverjük.

Pisztácia fagylalt

- 100 g darált pisztácia
- 1 csomag vaníliás cukor
- 90 g cukor
- 200 ml tej
- 200 ml tejszín
- 3 lap zselatin ■ A zselatint bőséges hideg vízbe kb. 15 percig áztatjuk. ■ Ezután kissé kinyomkodjuk, majd egy kis lábasban állandó keverés mellett felmelegítjük, de nem forraljuk. ■ A darált pisztáciát, vaníliás cukrot, cukrot, tejet és tejszínt összekeverjük, amíg egyenletesen sima massa nem lesz. ■ Az üzemelő turmixgépbe adjuk a meleg zselatint. ■ Az elkészült masszát az üzemelő fagylalkészítőbe öntjük. ■ Kb. 15-25 percig keverjük.

Citromos szorbé

- 150 ml frissen facsart citromlé
- 200 ml víz
- 170 g cukor
- 150 g joghurt

- 4 lap zselatin ■ A zselatint bőséges hideg vízbe kb. 15 percig áztatjuk. ■ Ezután kissé kinyomkodjuk, majd egy kis lábasban állandó keverés mellett felmelegítjük, de nem forraljuk. ■ A citromlevet, vizet, cukrot és joghurtot turmixgépben összekeverjük. ■ Az elkészült masszát az üzemelő fagylalkészítőbe öntjük. ■ Kb. 20-25 percig keverjük.

Kiwis fagyi

- 400 g hámozott, negyedelt kiwi (kb. 5-6 db)
- fél citrom leve
- 100 ml víz
- 80 g cukor

■ Az összes hozzávalót összepürésítjük. ■ Az elkészült masszát a bekapcsolt jégkrémkészítőbe öntjük. ■ Kb. 20-30 percig keverjük.

Sárgabarackos fagylalt

250 g konzerv sárgabarack, lecsepegtetve

- 80 g cukor
- 50 ml tej
- 50 ml író
- 100 g tejszín

■ Az összes hozzávalót összepürésítjük. ■ Az elkészült masszát a bekapcsolt jégkrémkészítőbe öntjük. ■ Kb. 20-30 percig keverjük.

Teafagyi

- 400 ml víz
- 5 zacskó ibolyatea
- 140 g cukor
- 2 tk citromlé
- 150 g túró

■ Forrásban lévő vízbe tesszük a teafiltereket, majd 10 percig áztatjuk. ■ Kivesszük a teafiltereket. ■ Hozzáadjuk a citromlevet és a cukrot, és addig keverjük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. ■ Ezután hagyjuk kihűlni. ■ A túrót összekeverjük a teával. ■ Az elkészült masszát a bekapcsolt jégkrémkészítőbe öntjük. ■ Kb. 30-40 percig keverjük.

Kávé fagyi

300 ml hideg kávé

- 200 ml tejszín
- 80 g cukor
- 1 csipet só

■ Az összes hozzávalót összekeverjük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. ■ Az elkészült masszát a bekapcsolt jégkrémkészítőbe öntjük. ■ Kb. 20-30 percig keverjük.

Köszönjük, hogy Bosch háztartási készüléket vásárolt!

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

MUM 5 robotgépek : elektroboys.hu