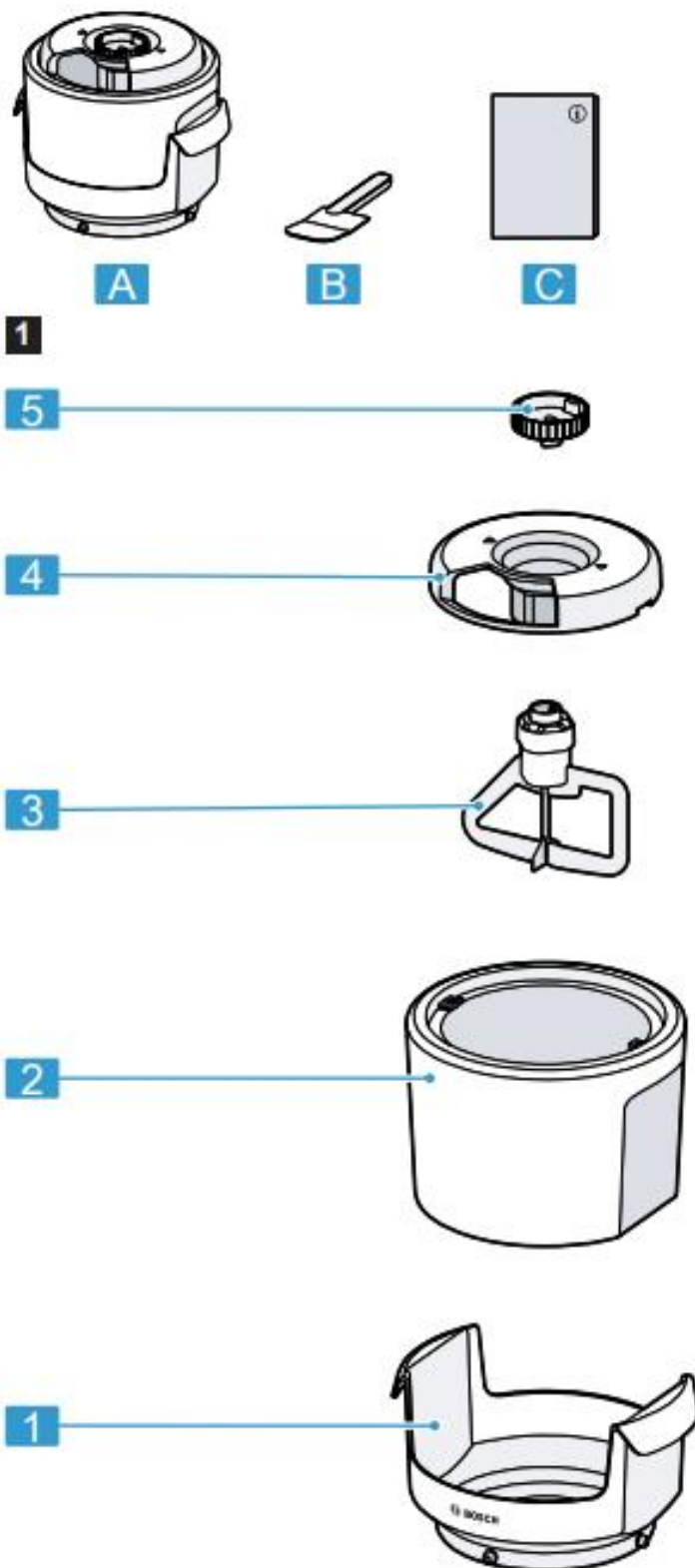
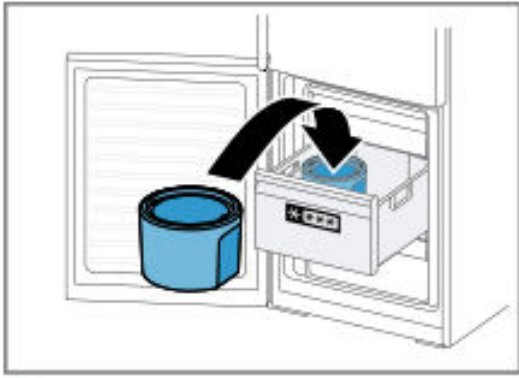


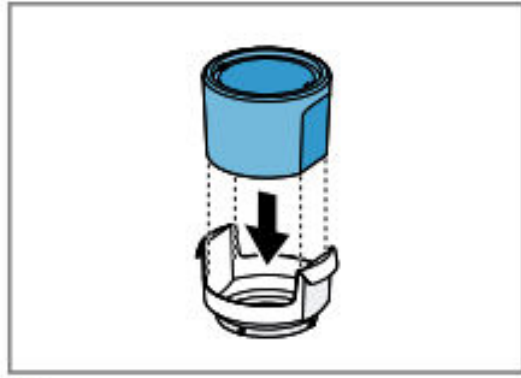
MUM9-es robotgéphez fagylalt készítő MZ9EB magyar használati útmutató



2



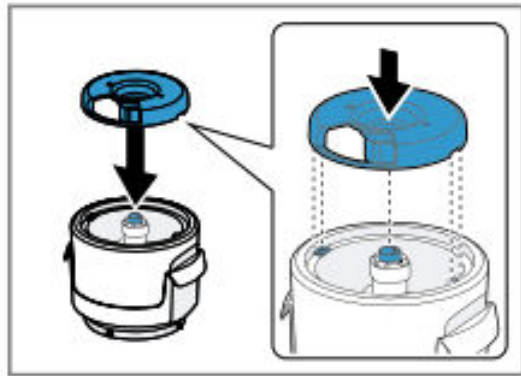
3



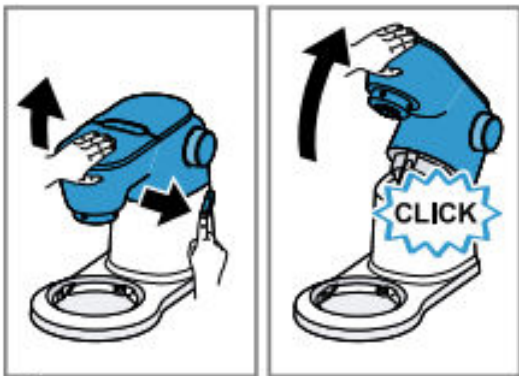
4



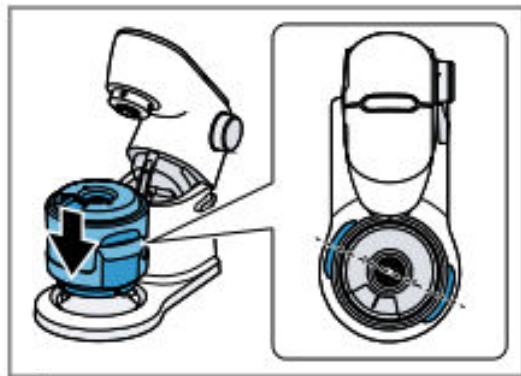
5



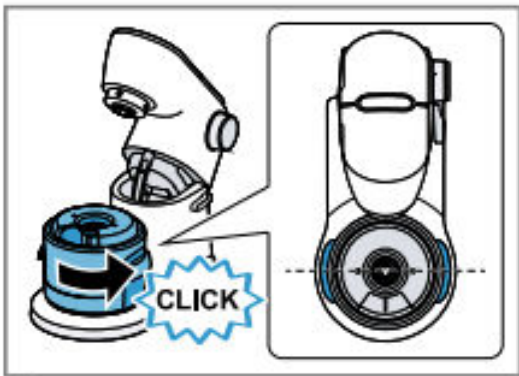
6



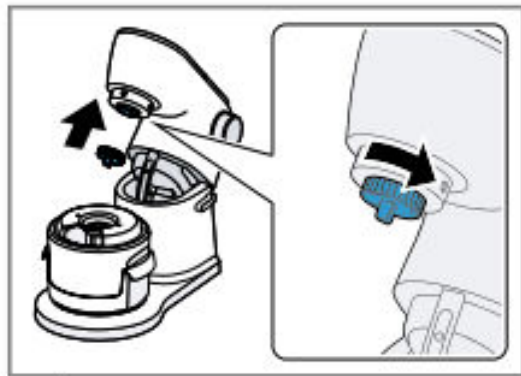
7



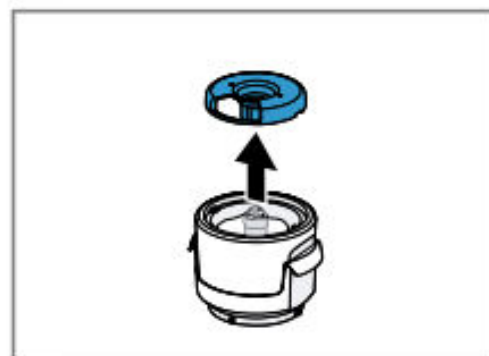
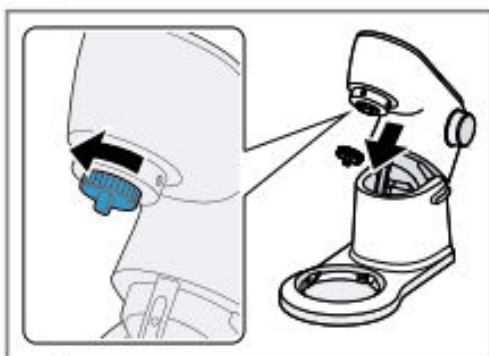
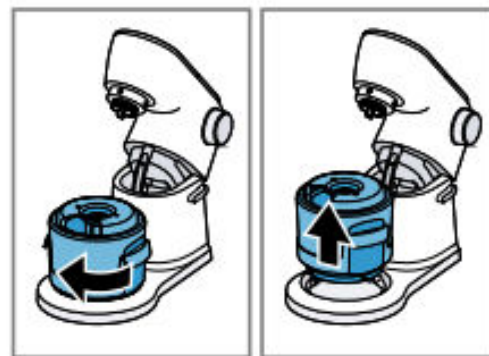
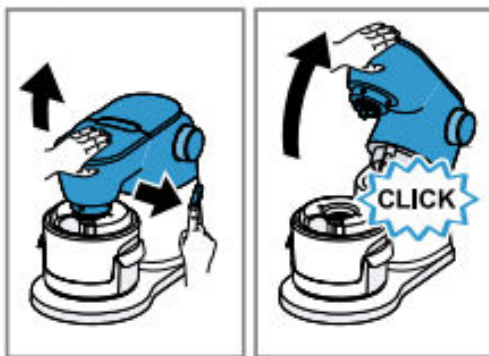
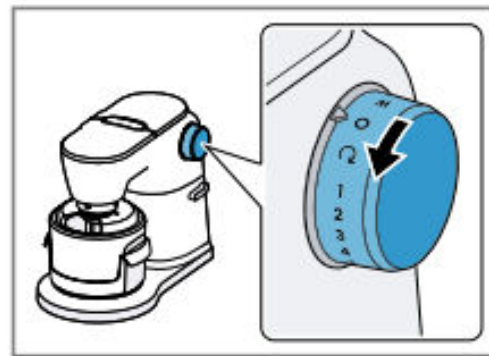
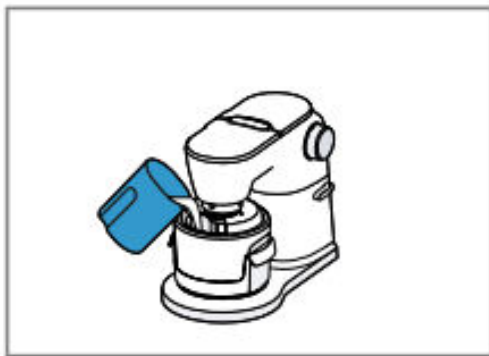
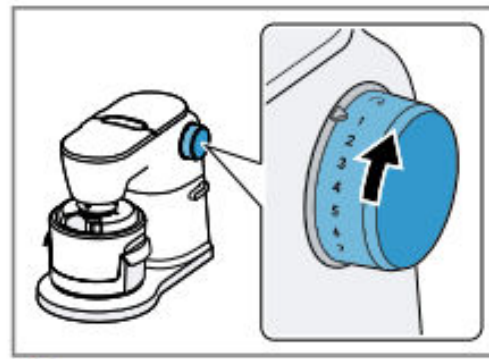
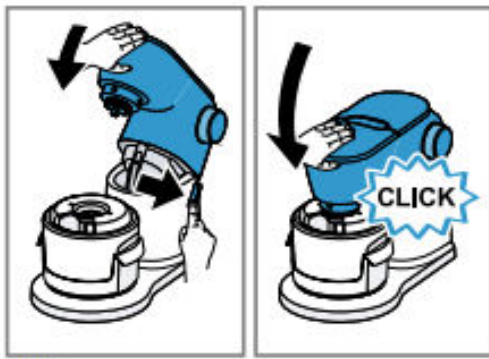
8

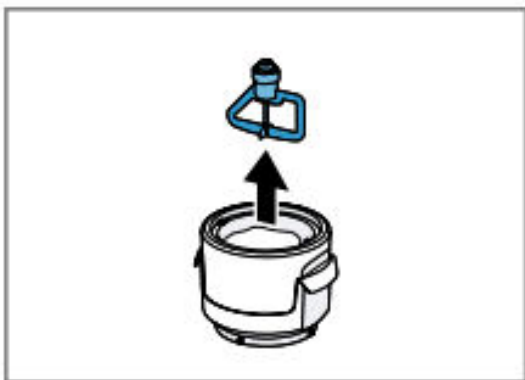


9



10





19



20

Figyeljen a biztonsági információkra, hogy biztonságosan használhassa kiegészítőit.

Általános útmutató

Itt talál általános információkat ebben az útmutatóban.

- ▶ Olvassa el gondosan ezt az útmutatót. Csak így tudja biztonságosan és hatékonyan használni a kiegészítőt.
- ▶ Kövesse a útmutató utasításait.
- ▶ Ez az útmutató a készülék felhasználójának szól.
- ▶ Tartsa be a biztonsági és figyelmeztető jelzéseket.
- ▶ Ellenőrizze a kiegészítőt kibontás után. Ne használja a kiegészítőt szállítási sérülés esetén.

Megfelelő felhasználás

A kiegészítő biztonságos és helyes használata érdekében vegye figyelembe a rendeltetésszerű felhasználásra vonatkozó utasításokat.

Csak a következőkre használja a kiegészítőt:

- ▶ egy MUM9 típusú konyhai robotgéppel.
- ▶ ezen használati útmutató szerint.
- ▶ eredeti alkatrészekkel és kiegészítőkkel.
- ▶ fagyalt és sorbet készítéséhez.

Ha fel szeretné szerelni vagy le szeretné venni a kiegészítőt, húzza ki a készüléket az áramforrásból.

Biztonsági figyelmeztetések

Tartsa be a biztonsági figyelmeztetéseket.

FIGYELMEZTETÉS - Sérülésveszély!

A forgó meghajtók, eszközök vagy kiegészítők sérüléseket okozhatnak.

- ▶ Ne nyúljon a töltőnyíláson keresztül. Az eszköz helytelen használata sérülést okozhat.
- ▶ Soha ne szerelje össze az eszközt a bázisegységgel.
- ▶ Az eszközt csak a meghajtás teljes megállása és a készülék kihúzása után lehet fel- és levenni.
- ▶ Az eszközt csak teljesen összeszerelve használja.
- ▶ Az eszközt csak a megfelelő munkahelyzetben használja.

Egészségkárosodás veszélye!

- ▶ Felületeken lévő szennyeződések veszélyeztethetik az egészséget.
- ▶ Tartsa be a tisztítási utasításokat.
- ▶ Az élelmiszerekkel érintkező felületeket minden használat előtt alaposan tisztítsa meg.
- ▶ Az előírásoknak nem megfelelő feldolgozás és tárolás nyers vagy érzékeny élelmiszerek esetében veszélyeztetheti az egészséget.
- ▶ Tartsa be a konyhai higiéniai szabályokat.
- ▶ Minden hozzávalót frissen és higiénikusan kell használni.
- ▶ Soha ne fagyasszon újra fagyaltot, amely már teljesen vagy részben kiolvadt.

Károk elkerülése

Annak érdekében, hogy elkerülje a gépének, kiegészítőinek vagy konyhai eszközeinek károsodását, kérjük, tartsa be ezeket az utasításokat.

Általánosságban

Ezeket az utasításokat tartsa be, amikor a kiegészítőt használja.

FIGYELEM!

- ▶ Ne helyezzen tárgyakat az adagolócsatornába vagy az egységbe, például fakanalakat.
- ▶ Ne használjon vagy helyezzen éles vagy kemény tárgyakat a hűtőtartályba, például fémből készült kanalakat vagy jégadagolókat. Csak a mellékelt műanyag spatulát használja.
- ▶ Soha ne melegítse fel vagy töltsön forró folyadékkal a hűtőtartályt.
- ▶ Ne használja a hűtőtartályt a mikrohullámú sütőben vagy sütőben, és ne tisztítsa a mosogatógépben.
- ▶ A kiegészítőt soha ne használja üresjáratban.

Kicsomagolás és ellenőrzés Az alábbiakban megtudhatja, hogy mit kell figyelembe venni a kicsomagoláskor

Vegye ki a tartozékokat a csomagolásból.

1. Vegye ki az összes további alkatrészt és az okmányokat a csomagolásból, és készítse elő.
2. Távolítsa el a csomagolóanyagot.
3. Távolítsa el a feliratokat és fóliákat. Szállítási terjedelem Ellenőrizze a kicsomagolást követően az összes alkatrészt a szállítási károk és a teljes szállítás állapotának ellenőrzése érdekében. → 1. ábra A Jégkészítő B Műanyag spatula C Okmányok A tartozékokat az első használat előtt tisztítani kell
4. Bontsa szét a szerelt tartozékokat. → "Jégkészítő kiürítése és szétszerelése", 10. oldal
5. Az összes élelmiszerrel érintkező alkatrészt tisztítsa meg az első használat előtt. → "Tisztítás és karbantartás", 11. oldal
6. A tisztított és száraz alkatrészeket készítse elő a használatra.

Ismerje meg az eszközöket.

Összetevők Itt találja az eszközei összetevőinek áttekintését.

→ Ábra 2

1 Tartó a hűtőtartályhoz

2 Hűtőtartály

3 Keverőkar kuplunggal

4 Fedél adagoló nyílással

5 Adapter a fagyaltkészítőhöz Túlterhelés elleni védelem A túlterhelés elleni védelem megakadályozza a motort és más alkatrészeket a túlzott terhelésből eredő károsodástól. Ha a jégkészítő túlterhelt vagy blokkolva van, a keverőkar nem forog tovább, és recsegő hang hallható, akkor állítsa le a robotgépet. Ellenőrizze hogy nincs-e törött alkatrész a fagyaltban.

Használat előtt:

Használat előtt Készítse elő az alapgépet és az eszközöket a használatra. Hűtőtartály befagyasztása:

1. A hűtőtartályt a fagyasztás előtt alaposan tisztítsa meg és szárítsa ki.
2. Állítsa fel a hűtőtartályt egy fagyasztóban és figyelje a következő értékeket. → Ábra 3
Hőmérséklet legalább -18 °C Időtartam legalább 18 óra Tipp: Tartsa a hűtőtartályt állandóan a fagyasztóban, hogy bármikor használható legyen. Jégkészítő összeszerelése Megjegyzés: Készítse elő a fagyaltkeveréket, mielőtt kiveszi a hűtőtartályt a fagyasztóból. → "Receptek", 11. oldal
3. Vegye ki a hűtőtartályt a fagyasztóból.
4. Helyezze a hűtőtartályt pontosan a tartóba. → Ábra 4
5. Állítsa középre a keverőkart a hűtőtartályban. → Ábra 5
6. Helyezze fel a fedőt.
 - Figyeljen a bal és jobb oldali kivágásokra a fedőn.
 - Középre igazítsa a keverőkart a fedőnyíláson. → Ábra 6

A fagyalt készítő beillesztése a fő egységbe:

Megjegyzés: A fő egység a képen látható modelltől eltérő lehet formában és kialakításban.

Előfeltételek:

- i Az edény nincs beillesztve.
- i Az edényfedél nincs felhelyezve.

Helyezze a készüléket stabil, sík, tiszta és sima munkafelületre.

Húzza ki a hálózati kábelt a szükséges hosszra. Ne dugja be a hálózati csatlakozót.

Nyomja meg az oldalán található kioldógombot, majd emelje fel a csuklós kart, amíg be nem kattann.

→ 7. ábra

Helyezze be az Fagyaltkészítőt a fő egységbe.

→ 8. ábra

Az óramutató járásával ellentétes irányba fordítva forgassa az Fagyaltkészítőt, amíg be nem kattann.

→ 9. ábra

Helyezze be az adaptert a fő hajtóműbe, majd óramutató járásával megegyező irányban húzza meg.

→ 10. ábra

Nyomja meg az oldalán található kioldógombot, majd nyomja le a csuklós kart, amíg be nem kattann.

→ 11. ábra

Tipp: Az edény hűtését megőrizheti azzal, ha az Fagylalkészítőt beillesztése után azonnal elkezdi keverni az ételt.

Alapvető használat:

Itt megtudhatja az alapvető tudnivalókat a kiegészítő használatáról.

Sebesség ajánlások tartsa be az optimális eredmény eléréséhez. Megjegyzés: Más sebességek vagy beállítások nem megfelelőek az fagylalt készítő számára.

Fagylalt készítése: A hozzávalók befagyásának megakadályozása érdekében az fagylaltkeveréket csak működő gépbe szabad tölteni. A már működő fagyi készítő tálfedelének a nyílásán keresztül, öntsük be az előre elkészített fagylalt alapanyagot. Ne szakítsa meg a folyamatot.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt.
2. Állítsa a forgatókapcsolót a → ábra 12
3. Töltsük a fagylaltkeveréket a tálfedél nyílásán keresztül a működő jéggépbe. → ábra 13
4. A folyamatot akkor kell befejezni, ha – az előírt idő lejárt a receptben. – az keverőkar repedő hangot ad és nem forog tovább.
5. Állítsa a forgatókapcsolót a-ra. → ábra 14
6. Csatlakoztassa a hálózati kábelt. Jéggép kiürítése és szétszerelése
7. Nyomja meg az oldal zárat, majd emelje fel a forgókart, amíg be nem kattann. → ábra 15
8. Forgassa el az fagylalkészítőgépet az óramutató járásával megegyezően, majd távolítsa el. → ábra 16
9. A hajtóművet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, majd távolítsa el. → ábra 17
10. Vegye le a fedőt. → ábra 18
11. Vegye ki a keverőkart. → ábra 19
12. Tálalja a kész fagylaltot a mellékelt spatulával, vagy átöntse át a lehűtött edényekbe. → ábra 20
13. Vegye ki a hűtőtartályt a tartóból. Megjegyzés: Ne használja a hűtőtartályt fagylalt tárolására vagy fagyasztására.

Tisztítás és karbantartás

Ahhoz, hogy tartozékai hosszú ideig működőképesek maradjanak, gondosan tisztítsa és karbantartsa őket. Mosogatógép-kompatibilitás

. Mosogatógépben tisztítható:

- Tartó a hűtőtartályhoz
- Fedél
- Keverőkar
- Adapter
- Spatula

Mosogatógépben nem tisztítható:

- **Hűtőtartály**

Tisztítószeresek ► Ne használjon alkohol- vagy szesztartalmú tisztítószereseket. ► Ne használjon éles, hegyes vagy fémes tárgyakat. ► Ne használjon fém dörzsít vagy tisztítószereseket.
Hűtőtartály tisztítása

1. Tisztítsa meg a hűtőtartályt mosogatószerrel és egy mosogatószivaccsal.
2. Alaposan szárítsa meg a hűtőtartályt egy puha ruhával. Egyéb alkatrészek tisztítása
3. Tisztítsa meg a tartót, a fedél, a keverőkart, az adaptert és a spatulát mosogatószerrel és egy puha ruhával vagy szivaccsal.
4. Ha az alkatrészeket mosogatógépben tisztítja, helyezze a keverőkart a kuplunggal lefelé.

Itt található egy válogatás azokból a receptekből, amelyek kifejezetten az Ön készülékéhez lettek kifejlesztve.

Megjegyzések: A fagylaltkészítő hűtőkapacitása kb. 1 liter fagylalt vagy a recepttáblázatban megadott mennyiség előállítására elegendő. Ha újabb adag fagyit szeretne készíteni, legalább 18 órán keresztül újra fagyassza le a tisztított hűtőtartályt. Az egyes receptekben szereplő mennyiségek kb. 4 adagnak felelnek meg. A receptek nem alkalmasak cukorbeteg számára. Ne használjon alkoholtartalmú hozzávalókat a fagylaltkeverék ízesítésére, mert akkor nem lesz kemény. Az alábbi tényezők befolyásolják az effektív feldolgozási időt:

- A fagylaltkeverék mennyisége
- A fagylaltkeverék hőmérséklete
- A fagyasztó hőmérséklete
- A szobahőmérséklet

Tippek: A fagylalt legjobb ízű frissen elkészítve. Díszítse és finomítsa még az ízét, például gyümölcscsel, szószokkal, tejszínhabbal vagy csokoládéforgáccsal. Tegye hűtőbe a poharakat vagy tálakat az előkészítés előtt, hogy a fagylalt ne olvadjon olyan gyorsan. Vegye ki a mélyhűtött fagyit néhány perccel a tálalás előtt a fagyasztóból. Az alábbi kiegészítőkkal különösen könnyen elkészítheti a fagylaltkeveréket:

- Turmixgép
- Botmixer
- Citrusprés

FAGYLALT RECEPTEK:

Vanília jégkrém

- 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 kivételt követően a vaníliahéjat felvágjuk, a masát hagyjuk, a kivételt követően a vaníliahéjat felvágjuk, a masát hagyjuk,
- Keverjük hozzá a tejszínt és a só.
- Az elkészített fagylaltkeveréket öntse a működő fagylaltkészítőbe.
- Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Csokis jégkrém

- 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 együtt pürésítjük.
- 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 cseresznyejoghurtot és a vaníliás cukrot turmixgépben turmixoljuk össze.
- Tegye a forró zselatint a turmixgépbe.
- A kész keveréket azonnal öntse a működő fagylaltkészítőbe.
- 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 egy kis serpenyőben.
- Keverje össze a pisztáciát, a vaníliás cukrot, a cukrot, a tejet és a tejszín, 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 serpenyőben, 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.
-

Orange 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 fagylalkészítőbe.

Elkészítési idő kb. 20-30 perc.

Kiwi fagylalt

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

Egy fél citrom levét

100 ml víz

80 g cukor

Az összes hozzávalót együtt pürésítjük.

Az elkészített keveréket a öntsük bele a fagylalkészítőbe.

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 együtt pürésítjük
- Az elkészített keveréket öntsük a működő fagylalkészítőbe
- Keverjük össze
- 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 tezacskókat.
- Adjuk hozzá a tejszínt és a citromlé 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..
- Elkészítése 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 segítségre van szüksége, keresse fel az **elektroboys.hu** honlapot. Köszönjük