



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

Ice cream maker

MUZS2EB

MUZ5EB2

[cs] Návod k obsluze
[sk] Návod na používanie

Zmrzlinovač
Zmrzlinovač

6
11

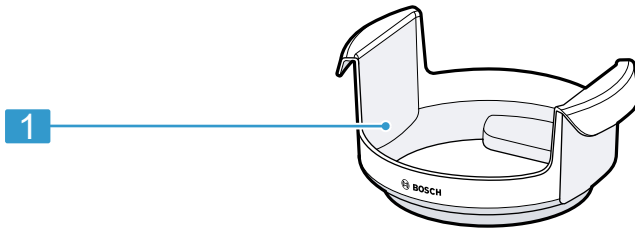
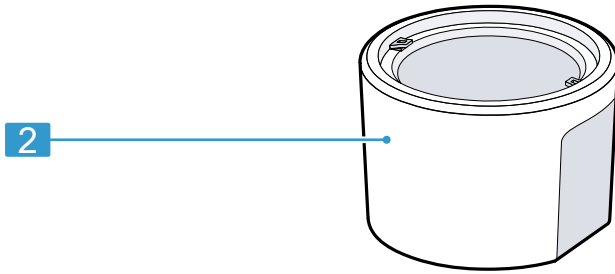
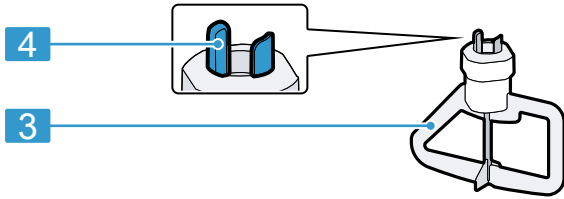
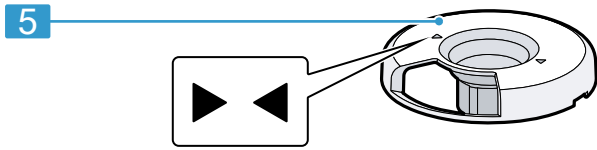


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216973>

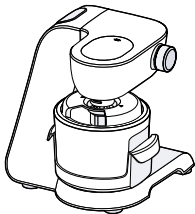


[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

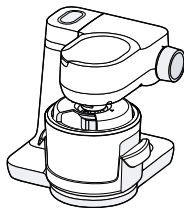
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



1

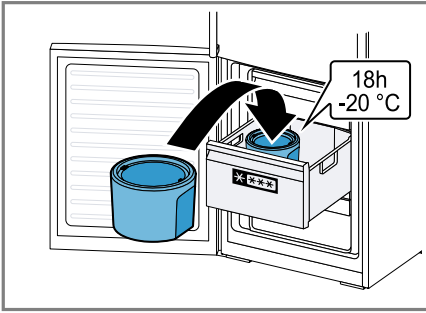


A

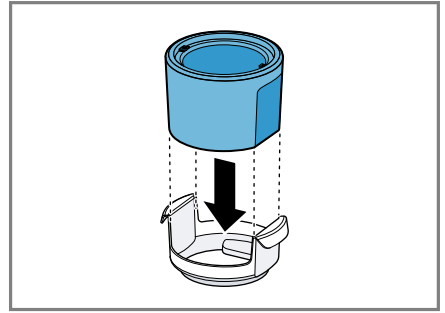


B

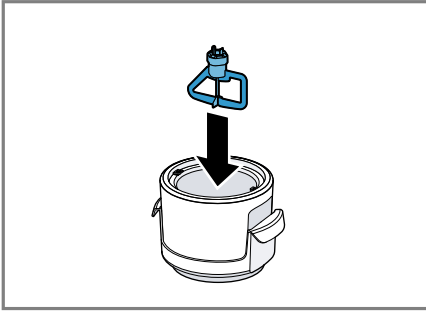
2



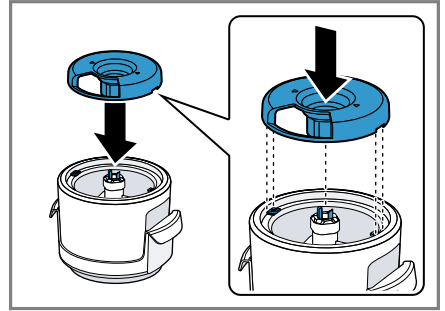
3



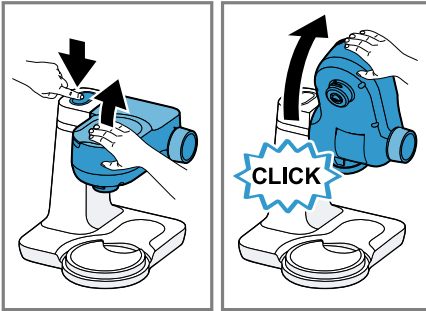
4



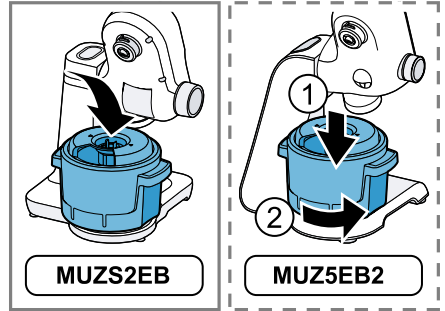
5



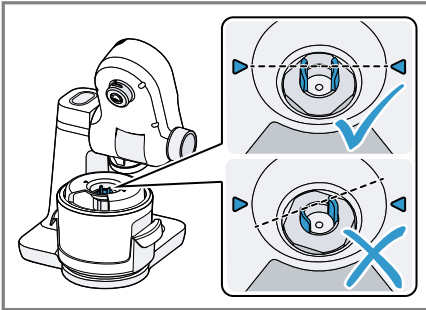
6



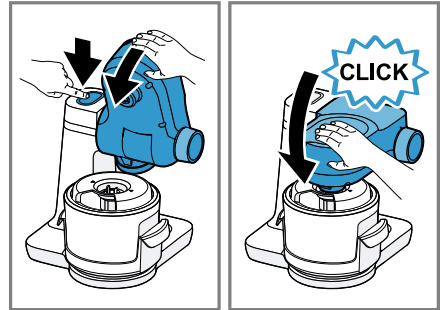
7



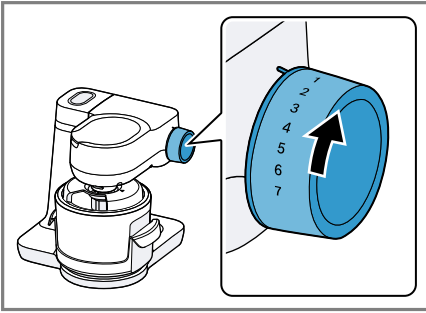
8



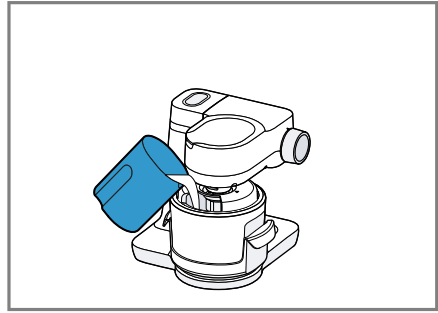
9



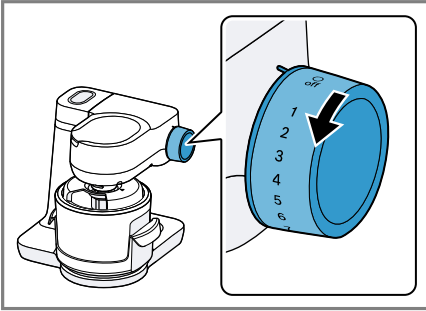
10



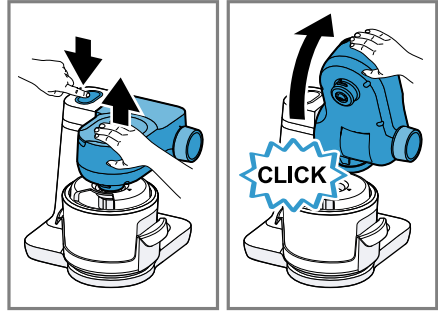
11



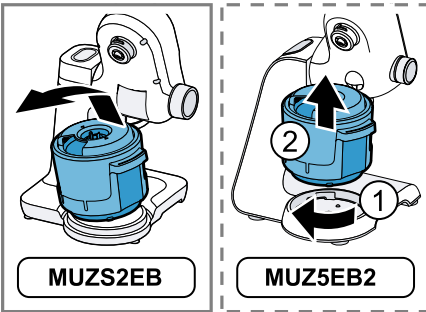
12



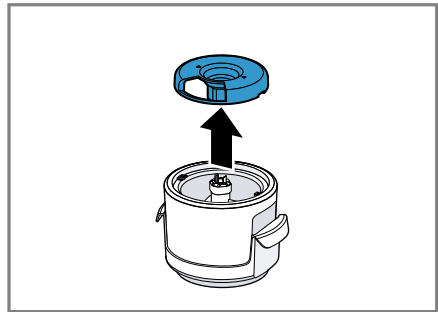
13



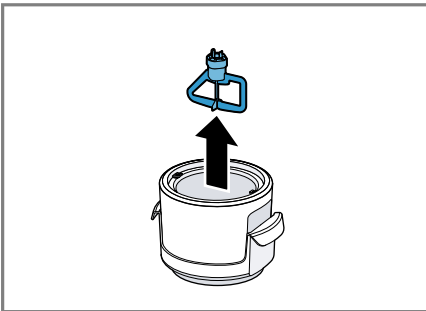
14



15



16



17

	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

18

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
 - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s kuchyňským robotem konstrukční řady MUMS2, MUMS4, MUM5.
 - s originálními díly a příslušenstvím.
 - k výrobě zmrzliny a sorbetů.
 - ▶ Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
 - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
 - ▶ Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.
 - ▶ Dodržujte pravidla hygieny v kuchyni.
 - ▶ Všechny přísady musí být čerstvé a v hygienicky bezvadném stavu.
 - ▶ Nikdy znovu nezmrazujte zmrzlinu, která již částečně nebo zcela roztála.

Zabránění věcným škodám

Při používání příslušenství dodržujte tyto pokyny.

- ▶ V chladicí nádobě nepoužívejte a neodkládejte ostré nebo tvrdé předměty, např. kovové lžice nebo dávkovače zmrzliny. Používejte pouze přiloženou plastovou stěrku.
- ▶ Chladicí nádobu nikdy neohřívejte nebo neplňte horkými tekutinami.
- ▶ Chladicí nádobu nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečící troubě nebo v myčce nádobí.
- ▶ Příslušenství neprovozujte ve volnoběhu.

Součásti

→ Obr. **1**

- | | |
|----------|---------------------------------------|
| 1 | Držák chladicí nádoby |
| 2 | Chladicí nádoba |
| 3 | Míchací rameno s integrovanou spojkou |

4	Unášecí kolíky
----------	----------------

5	Víko s integrovanou plnicí šachtou
----------	------------------------------------

Přehled základních přístrojů

Toto příslušenství je možné používat s různými základními přístroji.

→ Obr. **2**

A	MUZ5EB2 pro kuchyňský robot konstrukční řady MUMS4 nebo MUM5
----------	--

B	MUZS2EB pro kuchyňský robot konstrukční řady MUMS2
----------	--

Použití příslušenství

Postupujte podle obrázkových pokynů.

→ Obr. **3** - **17**

Čištění příslušenství

- ▶ Jednotlivé součásti čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **18**

Přehled receptů

Zde najdete výběr receptů, které byly vyvinuty speciálně pro vaše příslušenství.

Poznámky

- Chladicí výkon výrobce zmrzliny je dostatečný k výrobě cca 1 l zmrzliny nebo množství, které je uvedeno v přehledu receptů. K výrobě další zmrzliny zmrazte vyčištěnou chladicí nádobu znovu nejméně 18 hodin.
- Údaje o množství jednotlivých receptů odpovídají cca 4 porcím.
- Recepty nejsou vhodné pro diabetiky.
- K ochucení směsi na zmrzlinu nepoužívejte přísady obsahující alkohol, jinak zmrzlina nezuhne.
- Následující faktory ovlivňují skutečnou dobu zpracování:
 - množství směsi na zmrzlinu
 - teplota směsi na zmrzlinu
 - teplota ve vaší mrazničce
 - teplota místnosti

Tipy

- Zmrzlina chutná nejlépe čerstvě připravená. Zmrzlinu můžete zdobit a zjemnit např. ovocem, šťávou, šlehačkou nebo nastrouhanou čokoládou.
- Před podáváním poháry nebo misky zchladte, aby se zmrzlina tak rychle neroztékla.
- Zmrazenou zmrzlinu vyjměte z mrazničky chvíli před podáváním.
- Pomocí tohoto příslušenství můžete směs na zmrzlinu připravit velmi jednoduše:
 - Mixérový nástavec
 - Multimixérový nástavec
 - Lis na citrusy

Recept	Přísady	Zpracování
Vanilková zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 vanilkové lusky ■ 250 ml mléka ■ 100 g cukru ■ 200 ml šlehačky ■ 1 špetka soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vanilkové lusky podélně rozřízněte a nožem vyškrábněte dřev. ■ Do hrnce dejte mléko, cukr a vanilkovou dřev a za stálého míchání krátce přiveďte k varu. ■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu. ■ Vmíchejte zbývající přísady. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobce zmrzliny. ■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.
Čokoládová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g čokolády na vaření ■ 300 ml šlehačky ■ 40 g cukru ■ 150 g jogurtu 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do hrnce dejte nasekanou čokoládu na vaření, šlehačku a cukr a za stálého míchání zahřívejte, dokud se cukr a čokoláda nerozpustí. ■ Do ještě teplé směsi přimíchejte jogurt. ■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobce zmrzliny. ■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.

Recept	Příspěvky	Zpracování
Zmrzlina Stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g bílé čokolády ■ 300 ml šlehačky ■ 60 g jogurtu ■ 40 g moučkového cukru ■ 50 g čokoládových hoblin 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do hrnce dejte nasekanou bílou čokoládu a šlehačku a za stálého míchání zahřívejte, dokud se čokoláda nerozpustí. ■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu. ■ Vmíchejte zbývající přísady. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 15-25 minuty zpracujte na stupni 1.
Banánová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g banánů (nakrájené na kousky) ■ 80 g cukru ■ 100 ml mléka ■ 100 ml šlehačky ■ 1 PL citronové šťávy 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny přísady rozmixujte. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.
Zmrzlina z třešňového jogurtu	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g třešňového jogurtu ■ 24 g vanilkového cukru ■ 3 plátky bílé želatiny <p>Tip: Vyzkoušejte tento recept také s jinými druhy jogurtu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Želatinu namočte v dostatečném množství studené vody na 15 minuty. ■ Želatinu lehce vymačkejte a za stálého míchání ji zahřívejte v malém hrnci, ale nevařte. ■ Zbývající přísady rozmixujte tak, aby vznikla jemná hmota. ■ Do běžícího mixéru přidejte teplou želatinu. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 15-25 minuty zpracujte na stupni 1.
Pistáciová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistácií (nasekaných) ■ 8 g vanilkového cukru ■ 90 g cukru ■ 200 ml mléka ■ 200 ml šlehačky ■ 3 plátky bílé želatiny 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Želatinu namočte v dostatečném množství studené vody na 15 minuty. ■ Želatinu lehce vymačkejte a za stálého míchání ji zahřívejte v malém hrnci, ale nevařte. ■ Zbývající přísady rozmixujte tak, aby vznikla jemná hmota. ■ Do běžícího mixéru přidejte teplou želatinu. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 15-25 minuty zpracujte na stupni 1.

Recept	Přísady	Zpracování
Citronový sorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml citronové šťávy (čerstvě vymačkané) ■ 200 ml vody ■ 170 g cukru ■ 150 g jogurtu ■ 4 plátky bílé želatiny <p>Tip: Při výrobě pomerančového sorbetu použijte namísto 100 ml citronové šťávy čerstvě vymačkanou pomerančovou šťávu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Želatinu namočte v dostatečném množství studené vody na 15 minuty. ■ Želatinu lehce vymačkejte a za stálého míchání ji zahřejte v malém hrnci, ale nevařte. ■ Zbývající přísady rozmixujte tak, aby vznikla jemná hmota. ■ Do běžícího mixéru přidejte teplou želatinu. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 40-50 minuty zpracujte na stupni 1.
Jahodová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g jahod (čerstvých) ■ 75 g cukru ■ 100 ml mléka ■ 100 ml šlehačky ■ 20-30 ml citronové šťávy (čerstvě vymačkané) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny přísady rozmixujte. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.
Kiwi zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwi (oloupané a nakrájené na čtvrtiny) ■ 20-30 ml citronové šťávy (čerstvě vymačkané) ■ 100 ml vody ■ 80 g cukru 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny přísady rozmixujte. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.
Meruňková zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g meruňek (z plechovky, okapané) ■ 80 g cukru ■ 50 ml mléka ■ 50 ml podmásí ■ 100 ml šlehačky 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny přísady rozmixujte. ■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny. ■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.

Recept	Příspěvy	Zpracování
Zmrzlina z ibiškového čaje	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 ml vody ▪ 5 nálevových sáčků ibiškového čaje (cca 10 g) ▪ 140 g cukru ▪ 2 ČL citronové šťavy ▪ 150 g čerstvého sýra 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zalijte čaj a nechte jej louhovat 10 minuty. ▪ Přidejte citronovou šťavu a cukr a míchejte tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí. ▪ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu. ▪ Přidejte čerstvý sýr a vmíchejte ho metličkou na sníh. ▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrob níku zmrzliny. ▪ 30-40 minuty zpracujte na stupni 1.
Mokka zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 300 ml studené kávy ▪ 200 ml šlehačky ▪ 80 g cukru ▪ 1 špetka soli 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Všechny přísady mixujte tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí. ▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrob níku zmrzliny. ▪ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.

Odstranění poruch

Je slyšet praskání a míchací rameno se neotáčí.

Zmrzlina dosáhla požadované tuhosti před uplynutím uvedené doby.

1. Nastavte otočný přepínač na **○ off**.
2. Sejměte výrob níku zmrzliny.
3. Hotovou zmrzlinu přemístěte do vhodné nádoby.

Míchací rameno je přetížené nebo zablokované.

1. Nastavte otočný přepínač na **○ off**.
2. Snižte množství přísad.
3. Odstraňte příčiny blokování.

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
 - Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.
- Príslušenstvo používajte len:
- s kuchynským spotrebičom konštrukčného radu MUMS2, MUMS4, MUM5
 - s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
 - na výrobu zmrzliny a sorbetu,
 - ▶ Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
 - ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
 - ▶ Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.
 - ▶ Rešpektujte pravidlá hygieny v kuchyni.
 - ▶ Všetky suroviny musia byť čerstvé a hygienicky bezchybné.
 - ▶ Nikdy znovu nezmrzujte už úplne alebo čiastočne roztopenú zmrzlinu.

Zabránenie vecným škodám

Pri používaní príslušenstva dodržiavajte tieto pokyny.

- ▶ V chladiacej nádobe nepoužívajte alebo neukladajte žiadne predmety s ostrými hranami alebo tvrdé predmety, napr. lyžice alebo kovové naberačky na porcovanie zmrzliny. Používajte iba priloženú plastovú stierku.
- ▶ Nikdy nezohrievajte chladiacu nádobu a nenapíňajte ju horúcimi tekutinami.
- ▶ Chladiacu nádobu nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie, nečistite ju v umývačke riadu.
- ▶ Nepoužívajte príslušenstvo naprázdno.

Súčasti

→ Obr. **1**

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1 | Držiak pre chladiacu nádobu |
| 2 | Chladiaca nádoba |
| 3 | Metlička s integrovaným spojením |
| 4 | Unášacie kolíky |

- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 5 | Veko s integrovaným plniacim hrdlom |
|----------|-------------------------------------|

Prehľad základných spotrebičov

Toto príslušenstvo sa dá používať s rôznymi základnými spotrebičmi.

→ Obr. **2**

- | | |
|----------|---|
| A | MUZ5EB2 pre kuchynský spotrebič konštrukčného radu MUMS4 alebo MUM5 |
| B | MUZS2EB pre kuchynský spotrebič konštrukčného radu MUMS2 |

Používanie príslušenstva

Dodržte obrazový návod.

→ Obr. **3 - 17**

Čistenie príslušenstva

- ▶ Jednotlivé diely vyčistíte podľa údajov v tabuľke.
- Obr. **18**

Prehľad receptov

Tu nájdete výber receptov, ktoré boli vyvinuté špeciálne pre vaše príslušenstvo.

Poznámky

- Chladiaci výkon výrobníka zmrzliny vy- stačí na výrobu asi 1 l zmrzliny alebo na množstvá uvedené v prehľade receptov. Na výrobu ďalšej zmrzliny znovu zmrazte vyčistenú chladiacu nádobu aspoň na 18 hodiny/hodín.
- Uvedené množstvá jednotlivých receptov zodpovedajú cca 4 porciám.
- Recepty nie sú vhodné pre diabetikov.
- Nepoužívajte žiadne alkoholické prísady na aromatizovanie zmesi zmrzliny, pretože inak nebude dosť pevná.
- Nasledujúce faktory ovplyvňujú skutočný čas spracovania:
 - Množstvo zmesi zmrzliny
 - Teplota zmesi zmrzliny
 - Teplota vašej mrazničky
 - Teplota v miestnosti

Tipy

- Najlepšie chutí zmrzlina čerstvo priprave- ná. Ozdobte alebo vylepšite zmrzlinu na- pr. ovocím, polevami, šľahačkou alebo čokoládovými hoblinami.
- Pred servírovaním dajte poháre alebo misky chladiť, aby sa zmrzlina neroztopi- la tak rýchlo.
- Hlboko zmrazenú zmrzlinu vyberte z mrazničky chvíľu pred servírovaním.
- Pomocou nasledujúceho príslušenstva môžete zmes zmrzliny pripraviť obzvlášť jednoducho:
 - Mixovací nadstavec
 - Multifunkčný mixovací nadstavec
 - Lis na citrusy

Recept	Suroviny	Spracovanie
Vanilková zmrz- lina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 strukov bourbon va- nilky ■ 250 ml mlieka ■ 100 g cukru ■ 200 ml smotany ■ 1 štipka soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vanilkové struky rozrežte po dĺžke a po- mocou noža vyškrabte dreň. ■ Mlieko, cukor a vanilkovú dreň dajte do hrnca a počas miešania krátko povarte. ■ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. ■ Primiešajte zvyšné prísady. ■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ■ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.
Čokoládová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g tabuľkovej čokolády ■ 300 ml smotany ■ 40 g cukru ■ 150 g jogurtu 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Polámanú čokoládu, smotanu a cukor vložte do hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, kým sa cukor a čokoláda nerozpustia. ■ Jogurt primiešajte do ešte teplej zmesi. ■ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. ■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ■ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.

Recept	Suroviny	Spracovanie
Stracciatellová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g bielej čokolády ■ 300 ml smotany ■ 60 g jogurtu ■ 40 g práškového cukru ■ 50 g čokoládových hoblín 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Polámanú bielu čokoládu a smotanu vložte do hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, kým sa čokoláda neroztopí. ■ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. ■ Primiešajte zvyšné prísady. ■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ■ 15-25 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.
Banánová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g banánov (nakrájaných na kúsky) ■ 80 g cukru ■ 100 ml mlieka ■ 100 ml smotany ■ 1 PL citrónovej šťavy 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rozmixujte všetky prísady. ■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ■ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.
Zmrzlina s čerešňovým jogurtom	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g čerešňového jogurtu ■ 24 g vanilkového cukru ■ 3 plátkov bielej želatíny <p>Tip: Vyskúšajte recept aj s inými druhmi ovocného jogurtu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Želatínu ponorte do dostatočne studenej vody 15 minúty/minút. ■ Želatínu ľahko vytlačte a zahrejte ju v malom hrnci za stáleho miešania, avšak nevarujte. ■ Zmixujte zvyšné prísady, kým nevznikne pevná hmota. ■ Dajte teplú želatínu do spusteného mixéra. ■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ■ 15-25 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.
Pistáciová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistácií (nasekaných) ■ 8 g vanilkového cukru ■ 90 g cukru ■ 200 ml mlieka ■ 200 ml smotany ■ 3 plátkov bielej želatíny 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Želatínu ponorte do dostatočne studenej vody 15 minúty/minút. ■ Želatínu ľahko vytlačte a zahrejte ju v malom hrnci za stáleho miešania, avšak nevarujte. ■ Zmixujte zvyšné prísady, kým nevznikne pevná hmota. ■ Dajte teplú želatínu do spusteného mixéra. ■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ■ 15-25 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.

Recept	Suroviny	Spracovanie
Citrónový sorbet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 ml citrónovej šťavy (čerstvo vylisovanej) ▪ 200 ml vody ▪ 170 g cukru ▪ 150 g jogurtu ▪ 4 plátkov bielej želatíny <p>Tip: Na vytvorenie pomarančového sorbetu vymeňte 100 ml citrónovej šťavy za čerstvo vylisovanú pomarančovú šťavu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Želatínu ponorte do dostatočne studenej vody 15 minút/minút. ▪ Želatínu ľahko vytlačte a zahrejte ju v malom hrnci za stáleho miešania, avšak nevarujte. ▪ Zmixujte zvyšné prísady, kým nevznikne pevná hmota. ▪ Dajte teplú želatínu do spusteného mixéra. ▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ▪ 40-50 minút/minút spracúvajte na stupni 1.
Jahodová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 250 g jahôd (čerstvých) ▪ 75 g cukru ▪ 100 ml mlieka ▪ 100 ml smotany ▪ 20-30 ml citrónovej šťavy (čerstvo lisovanej) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozmixujte všetky prísady. ▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ▪ 20-30 minút/minút spracúvajte na stupni 1.
Kivi zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g kivi (ošúpaných a nakrájaných na štvrtky) ▪ 20-30 ml citrónovej šťavy (čerstvo lisovanej) ▪ 100 ml vody ▪ 80 g cukru 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozmixujte všetky prísady. ▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ▪ 20-30 minút/minút spracúvajte na stupni 1.
Marhuľová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 250 g marhúľ (z plechovky, odkvapkaných) ▪ 80 g cukru ▪ 50 ml mlieka ▪ 50 ml podmaslia ▪ 100 ml smotany 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rozmixujte všetky prísady. ▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ▪ 20-30 minút/minút spracúvajte na stupni 1.

Recept	Suroviny	Spracovanie
Zmrzlina s ibištekovým čajom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 ml vody ▪ 5 vrecúšok ibištekového čaju (cca 10 g) ▪ 140 g cukru ▪ 2 ČL citrónovej šťavy ▪ 150 g čerstvého syra 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zalejte čaj a nechajte ho odstáť 10 minúty/minút. ▪ Pridajte citrónovú šťavu a cukor a miešajte, kým sa cukor úplne nerozpustí. ▪ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. ▪ Pridajte čerstvý syr a zmiešajte ho pomocou metličky. ▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ▪ 30-40 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.
Mokka zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 300 ml studenej kávy ▪ 200 ml smotany ▪ 80 g cukru ▪ 1 štipka soli 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Všetky prísady mixujte, kým sa cukor úplne nerozpustí. ▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny. ▪ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.

Odstránenie porúch

Počuť praskavý zvuk a metlička sa už neotáča.

Zmrzlina dosiahla požadovanú pevnosť pred uplynutím stanoveného času.

1. Otočný spínač nastavte do polohy **O off**.
2. Zložte výrobník zmrzliny z prístroja.
3. Naplňte hotovú zmrzlinu do vhodnej nádoby.

Miešacie rameno je preťažené alebo zablokované.

1. Otočný spínač nastavte do polohy **O off**.
2. Znížte množstvo ingrediencií.
3. Odstráňte príčinu blokovania.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001233341 (021123)

cs, sk