



**BOSCH**



**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

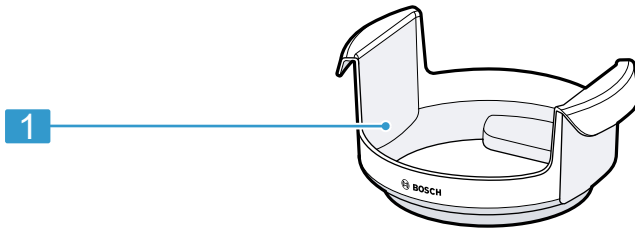
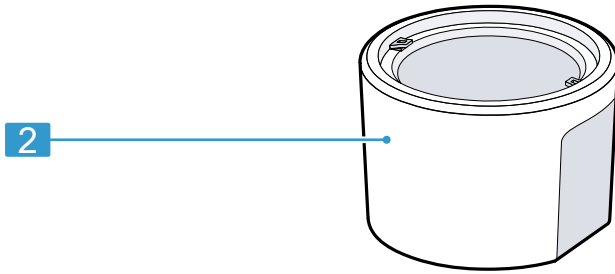
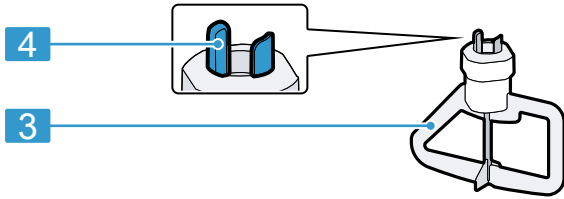
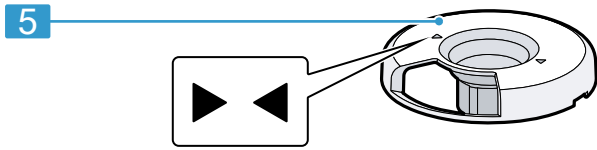
<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	6
<b>[hr]</b>	Korisnički priručnik	11
<b>[mk]</b>	Прирачник	16
<b>[sq]</b>	Manuali i përdoruesit	21
<b>[sr]</b>	Uputstvo za upotrebu	26



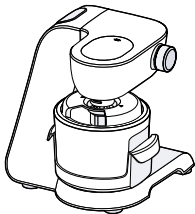
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216973>



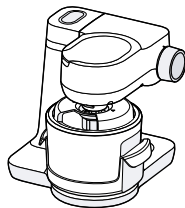
- 
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
- 
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
- 
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоките.
- 
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.
- 
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.



1

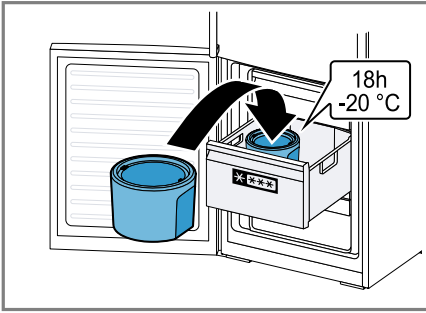


A

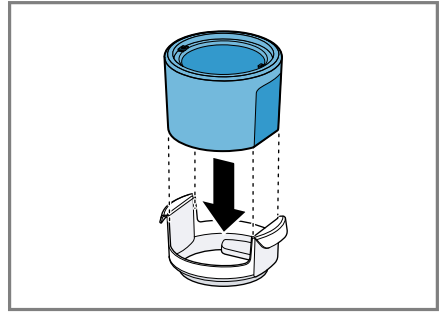


B

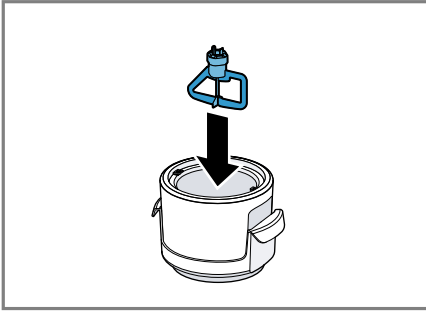
2



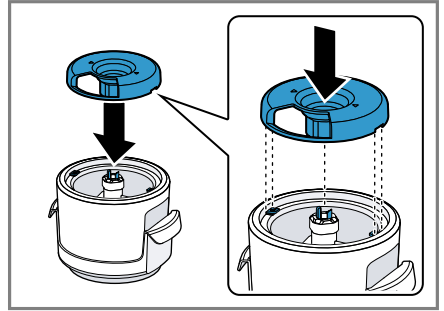
3



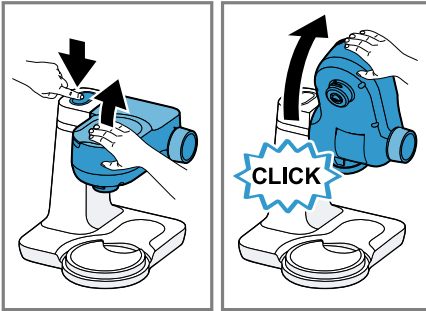
4



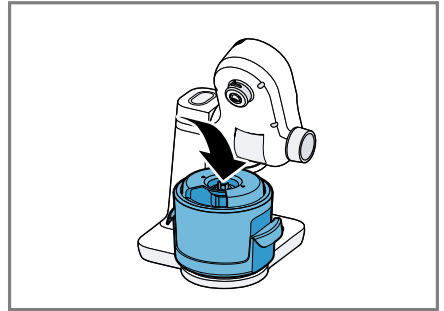
5



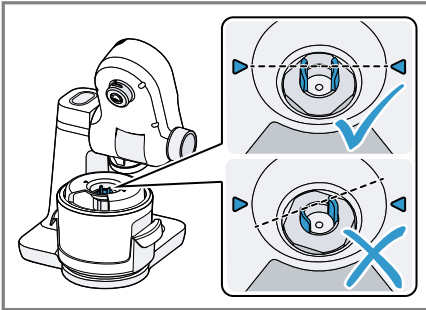
6



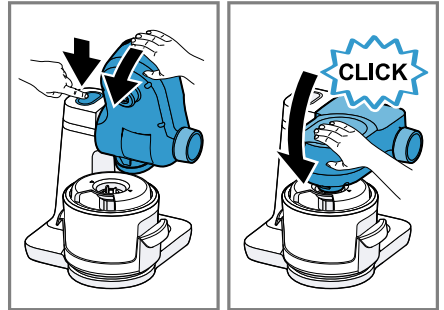
7



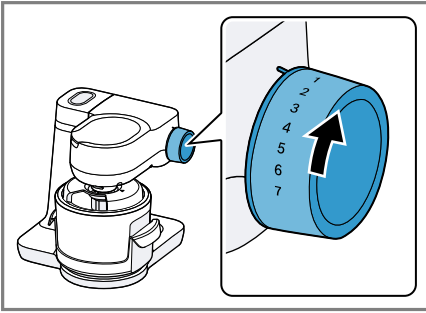
8



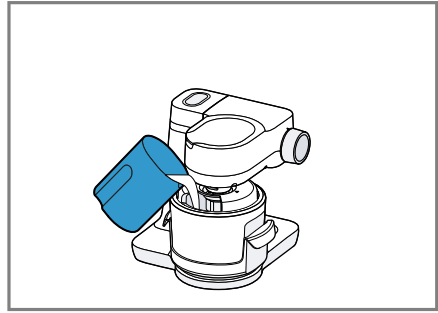
9



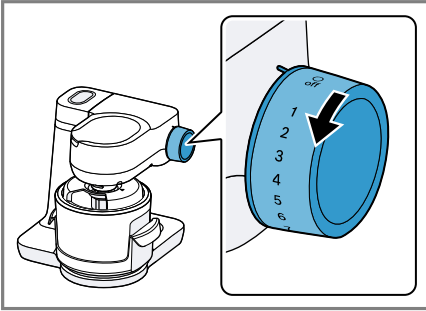
10



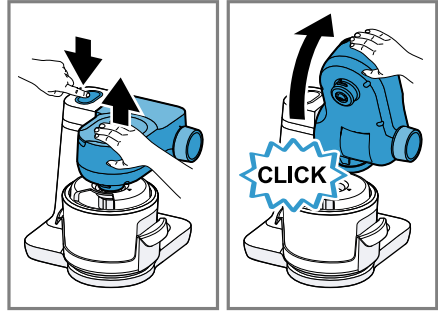
11



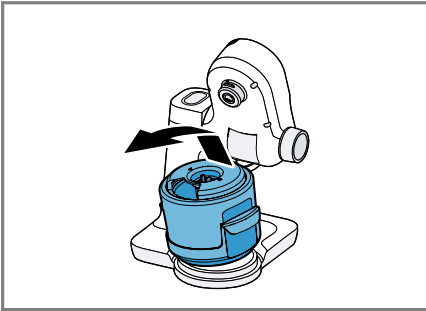
12



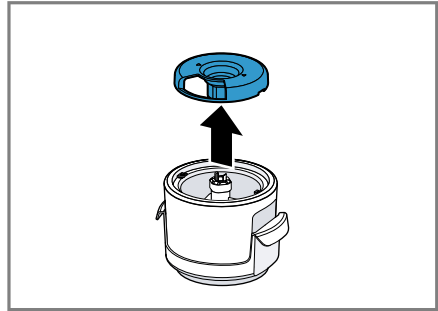
13



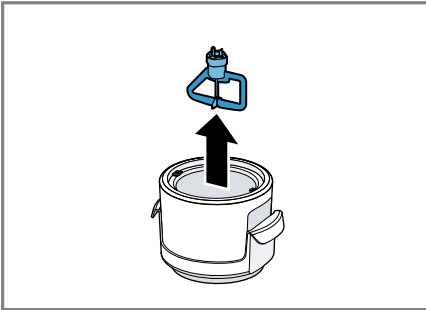
14



15



16



17

	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

18

## Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
- Upoštevajte navodila osnovnega aparata.

Pribor uporabljajte samo:

- s kuhinjskim aparatom serije MUMS2, MUMS4, MUM5;
- z originalnimi deli in priborom.
- za izdelavo sladoleda in sorbeta;
- ▶ Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
- ▶ Pribor uporabljajte samo v za to predvidenem delovnem položaju.
- ▶ Upoštevajte pravila kuhinjske higiene.
- ▶ Vse sestavine morajo biti sveže in higiensko brezhibne.
- ▶ Sladoleda, ki se je v celoti ali delno odtalil, nikoli ne zamrznete ponovno.

## Preprečevanje materialne škode

Upoštevajte te nasvete, kadar uporabljate pribor.

- ▶ V hladilni posodi ne uporabljajte ali odlagajte trdih ali ostrih predmetov, npr. žlic ali kovinskih zajemalk za sladoled. Uporabljajte samo priloženo plastično strgalo.
- ▶ Hladilne posode nikoli ne segrevajte ali je polnite z vročimi tekočinami.
- ▶ Hladilne posode nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici ali je čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Pribora nikoli ne uporabljajte v prostem teku.

## Sestavni deli

→ Sl. **1**

**1** Nosilec za hladilno posodo

**2** Hladilna posoda

**3** Mešalna roka z integrirano sklopko

**4** Pogonski zatiči

**5** Pokrov z integrirano odprtino za dodajanje sestavin

## Pregled osnovnih aparatov

Ta pribor je mogoče uporabljati z različnimi osnovnimi aparati.

→ Sl. **2**

**A** Kuhinjski aparat serije MUMS4 ali MUM5

**B** Kuhinjski aparat serije MUMS2

## Uporaba pribora

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. **3** - **17**

## Čiščenje pribora

- ▶ Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.

→ Sl. **18**

## Pregled receptov

Tu boste našli izbrane recepte, razvite posebej za vaš pribor.

### Opombe

- Hladilna moč aparata za sladoled zadostuje za pripravo pribl. 1 l sladoleda ali za količine, navedene v pregledu recepta. Za pripravo dodatnega sladoleda znova zamrznite očiščeno hladilno posodo na vsaj 18 ure.
- Navedbe količine posameznih receptov ustrezajo pribl. 4 porcijam.
- Recepti niso primerni za sladkorne bolnike.
- Ne uporabljajte sestavin z vsebnostjo alkohola, da izboljšate aromo mešanice sladoleda, saj se sladoled ne bo strdil.
- Naslednji dejavniki vplivajo na dejanski čas obdelave:
  - Količina mešanice za sladoled
  - Temperatura mešanice za sladoled
  - Temperatura vašega zamrzovalnika
  - Sobna temperatura

### Nasveti

- Najboljši okus ima sveže pripravljen sladoled. Sladoled lahko okrasite in izboljšate npr. s sadje, z omakami, s smetano ali z nastrgano čokolado.
- Pred postrežbo ohladite lončke ali skledice, da se sladoled ne bo tako hitro stopil.
- Nekaj časa pred postrežbo vzemite globoko zamrznjen sladoled iz zamrzovalnika.
- Z naslednjim priborom lahko še posebej preprosto pripravite mešanico sladoleda:
  - Mešalnik
  - Nastavek za večnamenski mešalnik
  - Ožemalnik agrumov

Recept	Sestavine	Obdelava
Vaniljev sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 burbonska vanilija v palčkah</li> <li>■ 250 ml mleka</li> <li>■ 100 g sladkorja</li> <li>■ 200 ml smetane</li> <li>■ 1 ščepec soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vaniljeve palčke narežite po dolžini in izrežite stržen z nožem.</li> <li>■ Dodajte mleko, sladkor in stržen vanilje v lonec in sestavine med mešanjem na kratko zavrite.</li> <li>■ Mešanico ohladite na sobno temperaturo.</li> <li>■ Vmešajte preostale sestavine.</li> <li>■ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>■ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Čokoladni sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g jedilne čokolade</li> <li>■ 300 ml smetane</li> <li>■ 40 g sladkorja</li> <li>■ 150 g jogurta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdrobljeno jedilno čokolado, smetano in sladkor dodajte v lonec in med nenehnim mešanjem segrejte, da se sladkor in čokolada raztopita.</li> <li>■ Jogurt vmešajte v še toplo mešanico.</li> <li>■ Mešanico ohladite na sobno temperaturo.</li> <li>■ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>■ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>

Recept	Sestavine	Obdelava
Sladoled z okusom stračatele	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g bele čokolade</li> <li>▪ 300 ml smetane</li> <li>▪ 60 g jogurta</li> <li>▪ 40 g sladkorja v prahu</li> <li>▪ 50 g nastrgane čokolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zdrobljeno belo čokolado in smetano vstavite v lonec in med nenehnim mešanjem segrejte, da se čokolada raztopi.</li> <li>▪ Mešanico ohladite na sobno temperaturo.</li> <li>▪ Vmešajte preostale sestavine.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 15-25 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Bananin sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g banani (narezani na koščke)</li> <li>▪ 80 g sladkorja</li> <li>▪ 100 ml mleka</li> <li>▪ 100 ml smetane</li> <li>▪ 1 JŽ limoninega soka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spirirajte vse sestavine.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Sladoled iz češnjevega jogurta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g češnjevega jogurta</li> <li>▪ 24 g vaniljevega sladkorja</li> <li>▪ 3 listič bele želatine</li> </ul> <p><b>Nasvet:</b> Recept preizkusite tudi z drugimi vrstami sadnih jogurtov.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatino namočite v veliko hladne vode 15 minute.</li> <li>▪ Želatino rahlo iztisnite in jo segrejte v majhnem loncu med nenehnim mešanjem, vendar ne sme zavreti.</li> <li>▪ Vmešajte preostale sestavine, da dobite fino maso.</li> <li>▪ Toplo želatino dodajte v delujoči mešalnik.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 15-25 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Pistacijin sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g pistacij (sesekljanih)</li> <li>▪ 8 g vaniljevega sladkorja</li> <li>▪ 90 g sladkorja</li> <li>▪ 200 ml mleka</li> <li>▪ 200 ml smetane</li> <li>▪ 3 listič bele želatine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatino namočite v veliko hladne vode 15 minute.</li> <li>▪ Želatino rahlo iztisnite in jo segrejte v majhnem loncu med nenehnim mešanjem, vendar ne sme zavreti.</li> <li>▪ Vmešajte preostale sestavine, da dobite fino maso.</li> <li>▪ Toplo želatino dodajte v delujoči mešalnik.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 15-25 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>



Recept	Sestavine	Obdelava
Limonin sorbet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 ml limoninega soka (sveže stisnjena)</li> <li>▪ 200 ml vode</li> <li>▪ 170 g sladkorja</li> <li>▪ 150 g jogurta</li> <li>▪ 4 listič bele želatine</li> </ul> <p><b>Nasvet:</b> Za pripravo pomarančnega sorbeta zamenjajte 100 ml limonin sok s sveže stisnjnim pomarančnim sokom.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatino namočite v veliko hladne vode 15 minute.</li> <li>▪ Želatino rahlo iztisnite in jo segrejte v majem loncu med nenehnim mešanjem, vendar ne sme zavreti.</li> <li>▪ Vmešajte preostale sestavine, da dobite fino maso.</li> <li>▪ Toplo želatino dodajte v delujoči mešalnik.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 40-50 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Jagodni sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g jagod (svežih)</li> <li>▪ 75 g sladkorja</li> <li>▪ 100 ml mleka</li> <li>▪ 100 ml smetane</li> <li>▪ 20-30 ml limoninega soka (sveže stisnjena)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spirirajte vse sestavine.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Kivijev sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g kivi (olupljen in razrezan na četrtine)</li> <li>▪ 20-30 ml limoninega soka (sveže stisnjena)</li> <li>▪ 100 ml vode</li> <li>▪ 80 g sladkorja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spirirajte vse sestavine.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Marelični sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g marelic (iz pločevinke, odcejenih)</li> <li>▪ 80 g sladkorja</li> <li>▪ 50 ml mleka</li> <li>▪ 50 ml pinjenca</li> <li>▪ 100 ml smetane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spirirajte vse sestavine.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>
Sladoled s slezovim čajem	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ml vode</li> <li>▪ 5 vrečka slezovega čaja (pribl. 10 g)</li> <li>▪ 140 g sladkorja</li> <li>▪ 2 ČŽ limoninega soka</li> <li>▪ 150 g svežega sira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prelijte čas in ga pustite namakati 10 minute.</li> <li>▪ Dodajte limonin sok in sladkor ter premešajte, da se sladkor povsem stopi.</li> <li>▪ Mešanico ohladite na sobno temperaturo.</li> <li>▪ Dodajte sveži sir in premešajte z metlico za sneg.</li> <li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li> <li>▪ 30-40 minute obdelajte na stopnji 1.</li> </ul>

## sl Odpravljanje motenj

Recept	Sestavine	Obdelava
Kavni sladoled	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 300 ml mrzle kave</li><li>▪ 200 ml smetane</li><li>▪ 80 g sladkorja</li><li>▪ 1 ščepec soli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mešajte vse sestavine, dokler se sladkor povsem ne stopi.</li><li>▪ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled.</li><li>▪ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.</li></ul>

## Odpravljanje motenj

### Slišati je pokanje in mešalna roka se ne vrti več.

Sladoled je pred potekom navedenega časa dosegel želeno trdnost.

1. Postavite vrtljivo stikalo v položaj **○ off**.
2. Odstranite aparat za sladoled.
3. Predevajte pripravljeni sladoled v ustrezno posodo.

Mešalna roka je preobremenjena ali blokirana.

1. Postavite vrtljivo stikalo v položaj **○ off**.
2. Zmanjšajte količino sestavin.
3. Odstranite blokado.



## Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.

Pribor upotrebljavajte samo:

- s kuhinjskim uređajem serije MUMS2, MUMS4, MUM5.
- s originalnim dijelovima i priborom
- za pravljenje ledene kreme i sorbeta.
- ▶ Pribor nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju.
- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.
- ▶ Pridržavajte se pravila za kuhinjsku higijenu.
- ▶ Svi sastojci moraju biti svježi i higijenski ispravni.
- ▶ Ledenu kremu koja je u potpunosti ili djelomično otopljena nikad nemojte ponovno smrzavati.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

Pri uporabi pribora pridržavajte se ovih napomena.

- ▶ U spremniku za hlađenje nemojte koristiti ili odlagati predmete oštih bridova ili tvrde predmete, npr. žlice ili žlicu za sladoled od metala. Koristite samo priloženu plastičnu lopaticu.
- ▶ Spremnik za hlađenje nemojte zagrijavati ili puniti vrućim tekućinama.
- ▶ Spremnik za hlađenje nemojte stavljati u mikrovalnu pećnicu ili običnu pećnicu niti ga prati u perilici posuđa.
- ▶ Pribor nemojte koristiti u praznom hodu.

## Dijelovi

→ Sl. **1**

- |          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| <b>1</b> | Držač za posudu za hlađenje         |
| <b>2</b> | Posuda za hlađenje                  |
| <b>3</b> | Miješalica s integriranom spojnicom |

---

**4** Zahvatni zatici

---

**5** Poklopac s integriranim otvorom za punjenje

---

## Pregled osnovnih uređaja

Ovaj se pribor može koristiti s različitim osnovnim uređajima.

→ Sl. **2**

---

**A** Kuhinjski uređaj serije MUMS4 ili MUM5

---

**B** Kuhinjski uređaj serije MUMS2

---

## Uporaba pribora

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **3** - **17**

## Čišćenje pribora

- ▶ Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **18**

## Pregled receptata

Ovdje možete pronaći izbor receptata koji su posebno razvijeni za vaš pribor.

### Napomene

- Snaga hlađenja ledomata dovoljna je za izradu oko 1 l ledene kreme ili količina navedenih u pregledu receptata. Za izradu dodatne količine sladoleda, ponovno zamrznite očišćenu posudu za hlađenje najmanje 18 sati.
- Količine navedene u pojedinačnim receptima dovoljne su za oko 4 porcija.
- Recepti nisu prikladni za dijabetičare.
- Nemojte upotrebljavati sastojke koji sadrže alkohol za aromatizaciju mješavine ledene kreme jer se inače neće stisnuti.
- Sljedeći čimbenici utječu na stvarno vrijeme obrade:
  - Količina mješavine ledene kreme
  - Temperatura mješavine ledene kreme
  - Temperatura vašeg zamrzivača
  - Sobna temperatura

### Savjeti

- Ledena krema ima najbolji okus svježe pripremljena. Dodatno ukрасite i poboljšajte ledenu kremu, npr. voćem, umaci-ma, šlagom ili ribanom čokoladom.
- Ohladite čaše ili zdjelice prije posluživanja kako biste spriječili da se ledena krema prebrzo otopi.
- Prije posluživanja izvadite duboko smrznutu ledenu kremu iz zamrzivača.
- Sljedeći pribor pojednostavljuje pripremu mješavine za ledenu kremu:
  - Nastavak za mikser
  - Nastavak za multi mikser
  - Cjedilo za agrume

Recept	Sastojci	Obrada
Sladoled od vanilije	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 mahune(a) Bourbon vanilije</li> <li>■ 250 ml mlijeka</li> <li>■ 100 g šećera</li> <li>■ 200 ml vrhnja</li> <li>■ 1 prstohvat soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prerežite mahune vanilije po duljini i nožem sastružite jezgru.</li> <li>■ Mlijeko, šećer i jezgru vanilije stavite u lonac i zakuhajte uz miješanje.</li> <li>■ Ostavite da se mješavina ohladi na sobnu temperaturu.</li> <li>■ Umiješajte ostale sastojke.</li> <li>■ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>■ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od čokolade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g čokolade za kuhanje</li> <li>■ 300 ml vrhnja</li> <li>■ 40 g šećera</li> <li>■ 150 g jogurta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nasjeckanu čokoladu za kuhanje, vrhnje i šećer stavite u lonac i zagrijavajte uz stalno miješanje dok se šećer i čokolada ne otope.</li> <li>■ Umiješajte jogurt u još toplu mješavinu.</li> <li>■ Ostavite da se mješavina ohladi na sobnu temperaturu.</li> <li>■ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>■ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>

Recept	Sastojci	Obrada
Stracciatella sladoled	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g bijele čokolade</li> <li>▪ 300 ml vrhnja</li> <li>▪ 60 g jogurta</li> <li>▪ 40 g šećera u prahu</li> <li>▪ 50 g naribane čokolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasjeckanu bijelu čokoladu i vrhnje stavite u lonac i zagrijavajte uz stalno miješanje dok se čokolada ne otopi.</li> <li>▪ Ostavite da se mješavina ohladi na sobnu temperaturu.</li> <li>▪ Umiješajte ostale sastojke.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 15-25 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od banane	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g banana (narezane na komadiće)</li> <li>▪ 80 g šećera</li> <li>▪ 100 ml mlijeka</li> <li>▪ 100 ml vrhnja</li> <li>▪ 1 jušna žlica limunovog soka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pretvorite sve sastojke u pire.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od višanja i jogurta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g jogurta od višanja</li> <li>▪ 24 g vanilin šećer</li> <li>▪ 3 listića bijele želatine</li> </ul> <p><b>Savjet:</b> Iskušajte recept i s drugim vrstama voćnog jogurta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rastopite želatinu u većoj količini hladne vode 15 minute.</li> <li>▪ Želatinu lagano ocijedite i zagrijte u manjem loncu uz stalno miješanje, ali nemojte je kuhati.</li> <li>▪ Miksajte preostale sastojke dok ne dobijete finu masu.</li> <li>▪ Dodajte toplu želatinu u mikser koji radi.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 15-25 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od pistacija	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g pistacija (sjecanih)</li> <li>▪ 8 g vanilin šećer</li> <li>▪ 90 g šećera</li> <li>▪ 200 ml mlijeka</li> <li>▪ 200 ml vrhnja</li> <li>▪ 3 listića bijele želatine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rastopite želatinu u većoj količini hladne vode 15 minute.</li> <li>▪ Želatinu lagano ocijedite i zagrijte u manjem loncu uz stalno miješanje, ali nemojte je kuhati.</li> <li>▪ Miksajte preostale sastojke dok ne dobijete finu masu.</li> <li>▪ Dodajte toplu želatinu u mikser koji radi.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 15-25 minute na stupnju 1.</li> </ul>

Recept	Sastojci	Obrada
Sorbet od limuna	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 ml limunovog soka (svježe cijedenog)</li> <li>▪ 200 ml vode</li> <li>▪ 170 g šećera</li> <li>▪ 150 g jogurta</li> <li>▪ 4 listića bijele želatine</li> </ul> <p><b>Savjet:</b> Za sorbet od naranči, zamijenite 100 ml limunovog soka svježe iscijedenim sokom od naranče.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rastopite želatinu u većoj količini hladne vode 15 minute.</li> <li>▪ Želatinu lagano ocijedite i zagrijte u manjem loncu uz stalno miješanje, ali nemojte je kuhati.</li> <li>▪ Miksajte preostale sastojke dok ne dobijete finu masu.</li> <li>▪ Dodajte toplu želatinu u mikser koji radi.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 40-50 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od jagoda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g jagoda (svježi)</li> <li>▪ 75 g šećera</li> <li>▪ 100 ml mlijeka</li> <li>▪ 100 ml vrhnja</li> <li>▪ 20-30 ml limunovog soka (svježe cijedenog)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pretvorite sve sastojke u pire.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od kivija	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g kivija (oguljenog i narezanog na četvrtine)</li> <li>▪ 20-30 ml limunovog soka (svježe cijedenog)</li> <li>▪ 100 ml vode</li> <li>▪ 80 g šećera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pretvorite sve sastojke u pire.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od marelica	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g marelica (iz limenke, ocijedene)</li> <li>▪ 80 g šećera</li> <li>▪ 50 ml mlijeka</li> <li>▪ 50 ml mlaćenice</li> <li>▪ 100 ml vrhnja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pretvorite sve sastojke u pire.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>
Sladoled od sljezovog čaja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ml vode</li> <li>▪ 5 vrećica od sljezovog čaja (cca. 10 g)</li> <li>▪ 140 g šećera</li> <li>▪ 2 čajna žličica limunovog soka</li> <li>▪ 150 g svježeg sira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zalijte čaj vodom i ostavite ga da odstoji 10 minute.</li> <li>▪ Dodajte limunov sok i šećer i miješajte dok se šećer potpuno ne otopi.</li> <li>▪ Ostavite da se mješavina ohladi na sobnu temperaturu.</li> <li>▪ Dodajte svježi sir i promiješajte metlicom za snijeg.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 30-40 minute na stupnju 1.</li> </ul>

Recept	Sastojci	Obrada
Sladoled od kave	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 ml hladne kave</li> <li>▪ 200 ml vrhnja</li> <li>▪ 80 g šećera</li> <li>▪ 1 prstohvat(a) soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Miksajte sve sastojke dok se šećer potpuno ne otopi.</li> <li>▪ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat.</li> <li>▪ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.</li> </ul>

## Uklanjanje smetnji

**Može se čuti zvuk pucketanja i miješalica se više ne okreće.**

Ledena krema postigla je željenu čvrstoću prije isteka zadanog vremena.

1. Postavite okretni prekidač na **Off**.
2. Izvadite ledomat.
3. Prelijte gotovu ledenu kremu u odgovarajući spremnik.

Miješalica je preopterećena ili blokirana.

1. Postavite okretni prekidač na **Off**.
2. Smanjite količinu sastojaka.
3. Uklonite blokadu.

## **Безбедност**

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Внимавајте на упатството за основниот уред.

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUMS2, MUMS4, MUM5.
- со оригинални делови и опрема.
- за правење сладолед или сорбе.
- ▶ Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа.
- ▶ Внимавајте на правилата за чиста кујна.
- ▶ Сите состојки мора да се свежи и хигиенски беспрекорни.
- ▶ Никогаш не замрзнувајте повторно сладолед којшто делумно или целосно се растопил.

## **Спречете материјални штети**

Кога ги користите додатоците, следете ги овие упатства.

- ▶ Никогаш не употребувајте или не ставајте тврди предмети во разладниот сад, на пример, лажици или друг метален прибор. Употребувајте ја само приложената пластична шпатула.
- ▶ Никогаш не затоплувајте го разладниот сад или не полнете го со жешки течности.
- ▶ Никогаш не користете го разладниот сад во микробранова печка или во рерна, или никогаш не мијте го во машина за садови.
- ▶ Не користете ги додатоците напрасно.

## **Компоненти**

→ Сл. **1**

- |          |                                |
|----------|--------------------------------|
| <b>1</b> | Држач за контејнерот за ладење |
| <b>2</b> | Контејнерот за ладење          |

- |          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| <b>3</b> | Рака за мешање со интегрирана спојка |
| <b>4</b> | Иглички за погон                     |
| <b>5</b> | Капак со вграден отвор за полнење    |

## **Преглед на основниот уред**

Овој додаток може да се користи со различни основни уреди.

→ Сл. **2**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Кујнски апарат од серија MUMS4 или MUM5 |
| <b>B</b> | Кујнски апарат од серија MUMS2          |

## **Користење на додатоци**

Следете ги илустрираните упатства.

→ Сл. **3** - **17**

## **Чистење на опрема**

- ▶ Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.  
→ Сл. **18**



## Преглед на рецепти

Овде ќе најдете избор на рецепти специјално направени за Вашата опрема.

### Забелешки

- Капацитетот за ладење на автоматот на мраз е 1 л доволен за производство на приближно сладолед или количините наведени во прегледот на рецептот. За да направите уште еден сладолед, повторно замрзнете го чистиот контејнерот за ладење 18 Часови барем еднаш.
- Количините дадени во поединечните рецепти одговараат на приближно порци 4.
- Рецептите не се погодни за дијабетичари.
- Не користете алкохолни состојки за ароматизирање на мешавината од сладолед, бидејќи во спротивно таа нема да се зацврсти.

- Следниве фактори влијаат на вистинското време на обработка:
  - Количина на смеса за сладолед
  - Температурата на смесата за сладолед
  - Температурата на вашиот замрзнувач
  - Собна температура

### Совети

- Најдобро е да се вкуси свежо подготвен сладолед. Декорирајте и рафинирање на сладолед уште, т.е. Б. со овошје, сосови, шлаг пепел или чоколадо.
- Поставете ги чашите или чиниите ладни пред да ги сервираате, така што сладоледот не се топи толку брзо.
- Исфрлете го замрзнатиот сладолед од фрижидерот некое време пред да го сервираате.
- Следниве додатоци ви овозможуваат да ја подготвите мешавината од сладолед особено лесно:
  - Добавок за сецко
  - Добавок за повеќенаменско сецко
  - Преса за цитрусно овошје

Рецепт	Состојки	Обработка
Ванила сладолед	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 Стапчиња од бурбон ванила</li> <li>■ 250 мл млеко</li> <li>■ 100 г шеќер</li> <li>■ 200 мл хопла</li> <li>■ 1 прстофат сол</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изрежете ги шипките од ванила по должина и избришете ја марката со нож.</li> <li>■ Додадете млеко, шеќер и ванила во садот и вретете за кратко време.</li> <li>■ Оставете ја смесата да се излади на собна температура.</li> <li>■ Измешајте ги останатите состојки.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li> </ul>

Рецепт	Состојки	Обработка
Чоколаден сладолед	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 г Блок чоколадо</li> <li>■ 300 мл хопла</li> <li>■ 40 г шеќер</li> <li>■ 150 г Јогурт</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смрзнатиот блок чоколадо, крем и шеќер се ставаат во садот и се загреваат под постојано мешање додека шеќерот и чоколадото не се растворот.</li> <li>■ Во уште топлата смеса измешајте го јогуртот.</li> <li>■ Оставете ја смесата да се излади на собна температура.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li> </ul>
Сладолед Страчиатела	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 г Бело чоколадо</li> <li>■ 300 мл хопла</li> <li>■ 60 г Јогурт</li> <li>■ 40 г шеќер во прав</li> <li>■ 50 г чоколадни струготини</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смрзнатиот бело чоколадо и кремот се ставаат во саксија и се загреваат додека чоколадото не се стопи.</li> <li>■ Оставете ја смесата да се излади на собна температура.</li> <li>■ Измешајте ги останатите состојки.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 15-25 Минути на степен 1.</li> </ul>
Сладолед од банана	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 г Банани (исечени на парчиња)</li> <li>■ 80 г шеќер</li> <li>■ 100 мл млеко</li> <li>■ 100 мл хопла</li> <li>■ 1 EL сок од лимон</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сите состојки се пасираат.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li> </ul>
Сладолед од јогурт од цреша	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 г јогурт од цреша</li> <li>■ 24 г ванилин шеќер</li> <li>■ 3 Лист бел желатин</li> </ul> <p><b>Совет:</b> Пробајте го рецептот и со други видови овошен јогурт.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Натопете ги желатините во доволно ладна вода 15 Минути.</li> <li>■ Лесно изразете ја желатината и загрејте ја во мала саксија под постојано мешање, но не гответе.</li> <li>■ Преостанатите состојки се мешаат додека не се формира фина маса.</li> <li>■ Ставете топла желатин во тековниот миксер.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 15-25 Минути на степен 1.</li> </ul>

Рецепт	Состојки	Обработка
Сладолед од ф'стаџи	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 г ф'стаџи (сецкани)</li> <li>■ 8 г ванилин шеќер</li> <li>■ 90 г шеќер</li> <li>■ 200 мл млеко</li> <li>■ 200 мл хопла</li> <li>■ 3 Лист бел желатин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Натопете ги желатините во доволно ладна вода 15 Минути.</li> <li>■ Лесно изразете ја желатината и загрејте ја во мала саксија под постојано мешање, но не гответе.</li> <li>■ Преостанатите состојки се мешаат додека не се формира фина маса.</li> <li>■ Ставете топла желатин во тековниот миксер.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 15-25 Минути на степен 1.</li> </ul>
Лимон сорбет	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 150 мл сок од лимон (свежо исцеден)</li> <li>■ 200 мл вода</li> <li>■ 170 г шеќер</li> <li>■ 150 г Јогурт</li> <li>■ 4 Лист бел желатин</li> </ul> <p><b>Совет:</b> За да направите портокалов сорбет, заменете го сокот од лимон со свежо исцеден портокалов сок 100мл.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Натопете ги желатините во доволно ладна вода 15 Минути.</li> <li>■ Лесно изразете ја желатината и загрејте ја во мала саксија под постојано мешање, но не гответе.</li> <li>■ Преостанатите состојки се мешаат додека не се формира фина маса.</li> <li>■ Ставете топла желатин во тековниот миксер.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 40-50 Минути на степен 1.</li> </ul>
Сладолед од јагоди	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 250 г јагоди (свежи)</li> <li>■ 75 г шеќер</li> <li>■ 100 мл млеко</li> <li>■ 100 мл хопла</li> <li>■ 20-30 мл сок од лимон (свежо исцеден)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сите состојки се пасираат.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li> </ul>
Сладолед од киви	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г Киви (излупени и исечени на четвртинки)</li> <li>■ 20-30 мл сок од лимон (свежо исцеден)</li> <li>■ 100 мл вода</li> <li>■ 80 г шеќер</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сите состојки се пасираат.</li> <li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li> <li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li> </ul>

**mk** Отстранете ги пречките

Рецепт	Состојки	Обработка
Сладолед од кајсија	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 250 г Кајсии (конзервирани, исцедени)</li><li>■ 80 г шеќер</li><li>■ 50 мл млеко</li><li>■ 50 мл матеница</li><li>■ 100 мл хопла</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Сите состојки се пасираат.</li><li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li><li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li></ul>
Сладолед од чај од слезово	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 400 мл вода</li><li>■ 5 Кесичка чај од слезово (приближно г 10)</li><li>■ 140 г шеќер</li><li>■ 2 TL сок од лимон</li><li>■ 150 г крем сирење</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Нанесете го чајот и оставете да се повлече 10Минути.</li><li>■ Додадете ги сокот од лимон и шеќерот и мешајте додека шеќерот целосно не се раствори.</li><li>■ Оставете ја смесата да се излади на собна температура.</li><li>■ Додадете го крем сирењето и измешајте со жица за матење.</li><li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li><li>■ Обработувајте 30-40 Минути на степен 1.</li></ul>
Сладолед од мока	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 300 мл ладно кафе</li><li>■ 200 мл хопла</li><li>■ 80 г шеќер</li><li>■ 1 прстофат сол</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Измешајте ги сите состојки додека шеќерот целосно не се раствори.</li><li>■ Поставете го прекинувачот на 1 вртење на и истурете ја смесата во автоматот за мраз.</li><li>■ Обработувајте 20-30 Минути на степен 1.</li></ul>

## Отстранете ги пречките

**Може да се слушне бучава од пукање и раката на агитаторот повеќе не се ротира.**

Сладоледот ја достигна саканата цврстина пред да истече даденото време.

1. Поставете го прекинувачот на вртење на **Off**.
2. Отстранете го автоматот за мраз.
3. Готовиот сладолед сипете го во соодветен сад.

Раката за мешање е преоптоварена или блокирана.

1. Поставете го прекинувачот на вртење на **Off**.

2. Намалете ја количината на состојките.
3. Отстранете ја блокадата.

## Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Respektoni udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS2, MUMS4, MUM5.
- me pjesë dhe aksesorë origjinalë.
- për bërjen e akulloreve dhe të sorbetove.
- ▶ Mos i montoni kurrë aksesorët në njësinë bazë.
- ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesorëve vetëm në pozicionin e parashikuar të punës.
- ▶ Respektoni rregullat e higjienës në kuzhinë.
- ▶ Të gjithë përbërësit duhet të jenë të fresktë dhe higjienikë.
- ▶ Mos e ngrini kurrë akulloren që ka shkrire pjesërisht apo plotësisht.

## Shmangia e dëmeve materiale

Ndiqui këto udhëzime kur përdorni aksesorin.

- ▶ Mos përdorni apo mbani sende të mprehta apo të forta në enën e ngrirjes, si p.sh. lugë metali apo ndarës akulli. Përdorni vetëm spatulën e dhënë plastike.
- ▶ Mos e ngrohni kurrë enën e ftohjes as mos e mbushni me lëngje të nxehta.
- ▶ Mos e përdorni kurrë enën e ngrirjes në mirkovalë apo furrë, as mos e lani në enëlarëse.
- ▶ Mos i vini kurrë në punë aksesorët në neutral.

## Pjesët

→ Fig. **1**

- |          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Mbajtësja e enës frigoriferike          |
| <b>2</b> | Enët frigoriferike                      |
| <b>3</b> | Krahu trazues me bashkuesin e integruar |

---

**4** Kunjat mbajtëse

**5** Kapaku me tubin e integruar të mbushjes

---

## Përmbledhje e pajisjes bazë

Ky aksesori mund të përdoret me njësi të ndryshme bazë.

→ Fig. **2**

---

**A** Aparat kuzhine i serisë MUMS4 ose MUM5

**B** Aparat kuzhine i serisë MUMS2

---

## Përdorimi i aksesorëve

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. **3 - 17**

## Pastrimi i aksesorëve

- ▶ Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. **18**

## Tabela e recetave

Këtu gjeni një përzgjedhje të recetave që janë krijuar posaçërisht për aksesoren tuaj.

### Shënime

- Kapaciteti ftohës i prodhuesit të akullit është i mjaftueshëm për prodhimin e rreth 1 l akullore ose të sasive të përcaktuara në përmbledhjen e recetës. Për të bërë një akullore tjetër, ngrini të paktën 18 orë herë enën e pastruar ftohëse.
- Sasitë e recetave individuale përkojnë me rreth 4 racione.
- Recetat nuk janë të përshtatshme për diabetikët.
- Mos përdorni përbërës me përmbajtje alkooli për të aromatizuar përzierjen e akullore, përndryshe nuk do të forcohet.

- Faktorët e mëposhtëm ndikojnë në kohën konkrete të përpunimit:
  - Sasia e përzierjes së akullores
  - Temperatura e përzierjes së akullores
  - Temperatura e ngrirësit tuaj
  - Temperatura e ambientit

### Këshilla

- Akullorja ka shije më të mirë kur sapo përgatitet. Dekoroheni dhe rafinojeni edhe më tej akulloren me p.sh. fruta, salca, krem apo cifla çokollate.
- Përpara servirjes vendosini gotat ose tasat në një vend të freskët që akullorja të mos shkrijë menjëherë.
- Hiqeni akulloren e ngrirë nga ngrirësi njëfarë kohe përpara servirjes.
- Mund ta përgatisni përzierjen e akullores me njëfarë lehtësie me anë të aksesoreve të mëposhtëm:
  - Aksesori i mikserit
  - Aksesori multimikser
  - Shtrydhës limoni

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Akullore me vanilje	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 shkopinj burbon-vaniljeje</li> <li>■ 250 ml qumësht</li> <li>■ 100 g sheqer</li> <li>■ 200 ml ajkë</li> <li>■ 1 pisk kripë</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pritini shkopinjët e vaniljes në gjatësi dhe kruajuni palcën me thikë.</li> <li>■ Hidhni qumështin, sheqerin dhe palcën e vaniljes në një tenxhere dhe çojeni deri në vlim për pak kohë ndërsa i trazoni.</li> <li>■ Ftoheni përzierjen në temperaturë ambiente.</li> <li>■ Trazoni dhe përbërësit e mbetur.</li> <li>■ Caktojini çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidhni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Akullore me çokollatë	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g çokollatë e ngrirë</li> <li>■ 300 ml ajkë</li> <li>■ 40 g sheqer</li> <li>■ 150 g kos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hidhni çokollatën e ngrirë të thërrmuar, kremen dhe sheqerin në një tenxhere dhe ngrohni duke e trazuar vazhdimisht, derisa sheqeri dhe çokollata të jenë tretur.</li> <li>■ Trazoni dhe kosin në përzierjen ende të ngrohtë.</li> <li>■ Ftoheni përzierjen në temperaturë ambienti.</li> <li>■ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidhni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore straçatellë	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g çokollatë e bardhë</li> <li>■ 300 ml ajkë</li> <li>■ 60 g kos</li> <li>■ 40 g sheqer pluhur</li> <li>■ 50 g cifla çokollate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hidhni çokollatën e bardhë të thërrmuar dhe kremen në një tenxhere dhe ngrohini duke i trazuar vazhdimisht, derisa çokollata të ketë shkrirë.</li> <li>■ Ftoheni përzierjen në temperaturë ambienti.</li> <li>■ Trazoni dhe përbërësit e mbetur.</li> <li>■ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidhni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 15-25 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore me banane	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g banane (të prerë në copa)</li> <li>■ 80 g sheqer</li> <li>■ 100 ml qumësht</li> <li>■ 100 ml ajkë</li> <li>■ 1 EL lëng limoni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bëjini pure të gjithë përbërësit.</li> <li>■ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidhni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore me kos me qershi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 500 g kos me qershi</li> <li>■ 24 g sheqer-vanilje</li> <li>■ 3 fletë xhelatine të bardhë</li> </ul> <p><b>Këshillë</b> Provojeni recetën edhe me lloje të tjera kosi frutash.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zhyteni xhelatinën në sasi të bollshme uji të ftohtë 15 minuta.</li> <li>■ Nxirreni xhelatinën duke e shtrydhur lehtë dhe ngrohni në një tenxhere të vogël, duke e trazuar vazhdimisht, por pa çuar deri në vlim.</li> <li>■ Trazojini përbërësit e mbetur derisa të krijohet një masë e imët.</li> <li>■ Vendoseni xhelatinën e ngrohtë në mikser duke punuar.</li> <li>■ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidhni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 15-25 minuta në nivelin 1.</li> </ul>

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Akullore me fëstëkë	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g fëstëkë (të copëtuar)</li> <li>■ 8 g sheqer-vanilje</li> <li>■ 90 g sheqer</li> <li>■ 200 ml qumësht</li> <li>■ 200 ml ajkë</li> <li>■ 3 fletë xhelatine të bardhë</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zhyteni xhelatinën në sasi të bollshme uji të ftohtë 15 minuta.</li> <li>■ Nxirreni xhelatinën duke e shtrydhur lehtë dhe ngrohni në një tenxhere të vogël, duke e trazuar vazhdimisht, por pa çuar deri në vlim.</li> <li>■ Trazojini përbërësit e mbetur derisa të krijohet një masë e imët.</li> <li>■ Vendoseni xhelatinën e ngrohtë në mikser duke punuar.</li> <li>■ Caktojini çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 15-25 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Sorbeto limoni	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 150 ml lëng limoni (i saposhtrydhur)</li> <li>■ 200 ml ujë</li> <li>■ 170 g sheqer</li> <li>■ 150 g kos</li> <li>■ 4 fletë xhelatine të bardhë</li> </ul> <p><b>Këshillë</b> Për të bërë sorbeto portokalli, zëvendësoni 100 ml lëngu limoni me lëng të saposhtrydhur portokalli.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zhyteni xhelatinën në sasi të bollshme uji të ftohtë 15 minuta.</li> <li>■ Nxirreni xhelatinën duke e shtrydhur lehtë dhe ngrohni në një tenxhere të vogël, duke e trazuar vazhdimisht, por pa çuar deri në vlim.</li> <li>■ Trazojini përbërësit e mbetur derisa të krijohet një masë e imët.</li> <li>■ Vendoseni xhelatinën e ngrohtë në mikser duke punuar.</li> <li>■ Caktojini çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 40-50 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore me luleshtrydhe	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 250 g luleshtrydhe (të freskëta)</li> <li>■ 75 g sheqer</li> <li>■ 100 ml qumësht</li> <li>■ 100 ml ajkë</li> <li>■ 20-30 ml lëng limoni (të saposhtrydhur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bëjini pure të gjithë përbërësit.</li> <li>■ Caktojini çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore me kivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g kivi (të qëruara dhe të ndara në katërsh)</li> <li>■ 20-30 ml lëng limoni (të saposhtrydhur)</li> <li>■ 100 ml ujë</li> <li>■ 80 g sheqer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bëjini pure të gjithë përbërësit.</li> <li>■ Caktojini çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>■ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>



<b>Receta</b>	<b>Përbërësit</b>	<b>Përpunimi</b>
Akullore me kajsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g kajsi (konserve, të thara)</li> <li>▪ 80 g sheqer</li> <li>▪ 50 ml qumësht</li> <li>▪ 50 ml gjalpë</li> <li>▪ 100 ml ajkë</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bëjini pure të gjithë përbërësit.</li> <li>▪ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>▪ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore me çaj mëllage	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ml ujë</li> <li>▪ 5 qeskë çaji mëllage (rreth 10 g)</li> <li>▪ 140 g sheqer</li> <li>▪ 2 TL lëng limoni</li> <li>▪ 150 g djathë i freskët</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hidhni çajin dhe lëreni të zjejë për 10 minuta.</li> <li>▪ Shtoni lëng limoni dhe sheqer, dhe trazojini derisa sheqeri të tretet plotësisht.</li> <li>▪ Ftoheni përzierjen në temperaturë ambienti.</li> <li>▪ Shtoni kremin e akullores dhe trazojeni me rrahëse.</li> <li>▪ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>▪ Përpunoni 30-40 minuta në nivelin 1.</li> </ul>
Akullore Mokka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 ml kafe e ftohtë</li> <li>▪ 200 ml ajkë</li> <li>▪ 80 g sheqer</li> <li>▪ 1 pisk kripë</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Përzieni të gjithë përbërësit, derisa sheqeri të shpërbëhet plotësisht.</li> <li>▪ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit.</li> <li>▪ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.</li> </ul>

## Mënjanimi i defekteve

### Dëgjohet një kërcitje dhe krahu trazues nuk rrotullohet më.

Akullorja ka arritur fortësinë e duhur përpara se të ketë kaluar koha e përcaktuar.

1. Caktojeni çelësin rrotullues në **0 off**.
2. Hiqeni prodhuesin e akullit.
3. Mbusheni akulloren e përfunduar në një enë të përshtatshme.

Krahu trazues është i mbingarkuar ose i bllokuar.

1. Caktojeni çelësin rrotullues në **0 off**.
2. Ulni sasinë e përbërësve.
3. Hiqni bllokimin.

## Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa kuhinjskim uređajem serije MUMS2, MUMS4, MUM5.
- sa originalnim delovima i priborom.
- za pripremu sladoleda ili šerbea.
- ▶ Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.
- ▶ Poštujte pravila o higijeni u kuhinji.
- ▶ Svi sastojci moraju da budu sveži i higijenski besprekorni.
- ▶ Nipošto nemojte da ponovo zamrzavate potpuno ili delimično otopljen sladoled.

## Izbegavanje materijalnih šteta

Pridržavajte se sledećih napomena pri upotrebi pribora.

- ▶ Nemojte da koristite ili odlažete oštre ili tvrde predmete u rashladnu posudu, npr. metalnu kašiku ili metalnu kašiku za sladoled. Koristite samo priloženu plastičnu lopaticu.
- ▶ Rashladnu posudu nipošto nemojte da zagrevate ili da je puniti vrućim tečnostima.
- ▶ Rashladnu posudu nipošto nemojte da koristite u mikrotalasnoj pećnici ili u rerni ili da je čistite u mašini za pranje posuđa.
- ▶ Dodatni pribor nemojte ostavljati da radi u praznom hodu.

## Sastavni delovi

→ Sl. **1**

- |          |                        |
|----------|------------------------|
| <b>1</b> | Držač rashladne posude |
| <b>2</b> | Rashladna posuda       |

- |          |   |
|----------|---|
| <b>3</b> | Lopatica s ugrađenom spojnicom            |
| <b>4</b> | Vodeće osovinice                          |
| <b>5</b> | Poklopac sa ugrađenim otvorom za punjenje |

## Pregled osnovnih uređaja

Ovaj dodatni pribor može da se koristi sa različitim osnovnim uređajima.

→ Sl. **2**

- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | Kuhinjski uređaj serije MUMS4 ili MUM5 |
| <b>B</b> | Kuhinjski uređaj serije MUMS2          |

## Upotreba dodatnog pribora

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **3 - 17**

## Čišćenje pribora

- ▶ Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.
- Sl. **18**

## Pregled recepata

Ovde možete pronaći izbor recepata koji su posebno osmišljeni za vašu opremu.

### Napomene

- Kapacitet hlađenja rashladne posude dovoljan je za pripremu oko. 1 l sladoleda ili količina navedenih u receptu. Da biste pripremili još sladoleda, ponovo zamrznete rashladnu posudu najmanje 18 sati.
- Podaci o količini u pojedinim receptima dovoljni su za. 4 porcije/porcija.
- Recepti nisu pogodni za dijabetičare.
- Za aromatizovanje smese za sladoled nemojte koristiti sastojke koji sadrže alkohol, inače se sladoled neće stegnuti.
- Sledeći činioci utiču na stvarno vreme pripreme:
  - količina smese za sladoled
  - temperatura smese za sladoled
  - temperatura zamrzivača
  - temperatura u prostoriji

### Saveti

- Sveže pripremljeni sladoled je najukusniji. Ukrasite i oplemenite sladoled npr. voćem, prelivima, ulupanom pavlakom ili nastruganom čokoladom.
- Ohladite posude ili činije pre posluživanja da se sladoled ne bi prebrzo otopio.
- Duboko zamrznuti sladoled izvadite određeno vreme iz zamrzivača pre posluživanja.
- Sledećim priborom možete posebno lako da pripremite smesu za sladoled:
  - Dodatak za mikser
  - Višenamenski dodatak za mikser
  - Cediljka za agrume

Recept	Sastojci	Priprema
Sladoled s ukusom vanile	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 mahune burbon-vanile</li> <li>■ 250 ml mleka</li> <li>■ 100 g šećera</li> <li>■ 200 ml slatke pavlake</li> <li>■ 1 prstohvat soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rasecite mahune vanile po dužini i nožem izdubite srčiku.</li> <li>■ Stavite mleko, šećer i srčiku vanile u lonac i zakuvajte uz stalno mešanje.</li> <li>■ Smesu ostavite da se ohladi do sobne temperature.</li> <li>■ Umešajte preostale sastojke.</li> <li>■ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>■ Mešajte 20-30 minuta na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled od čokolade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g čokolade za kuvanje</li> <li>■ 300 ml slatke pavlake</li> <li>■ 40 g šećera</li> <li>■ 150 g jogurta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ U lonac stavite usitnjenu čokoladu za kuvanje, pavlaku i šećer i zagrevajte uz stalno mešanje dok se čokolada i šećer ne otope.</li> <li>■ Umešajte jogurt u još uvek toplu smesu.</li> <li>■ Smesu ostavite da se ohladi do sobne temperature.</li> <li>■ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>■ Mešajte 20-30 minuta na stepenu 1.</li> </ul>

Recept	Sastojci	Priprema
Sladoled s ukusom stračetele	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g bele čokolade</li> <li>▪ 300 ml slatke pavlake</li> <li>▪ 60 g jogurta</li> <li>▪ 40 g šećera u prahu</li> <li>▪ 50 g nastrugane čokolade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ U lonac stavite usitnjenu belu čokoladu i pavlaku i zagrevajte uz stalno mešanje dok se čokolada ne otopi.</li> <li>▪ Smesu ostavite da se ohladi do sobne temperature.</li> <li>▪ Umešajte preostale sastojke.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 15-25 minuti na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom banane	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g banane (nasečene na komade)</li> <li>▪ 80 g šećera</li> <li>▪ 100 ml mleka</li> <li>▪ 100 ml slatke pavlake</li> <li>▪ 1 kašika limunovog soka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ispasirajte sve sastojke.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 20-30 minuti na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom jogurta od višnje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g jogurta od višnje</li> <li>▪ 24 g vanilin-šećera</li> <li>▪ 3 list belog želatina</li> </ul> <p><b>Savet:</b> Isprobajte recept i s drugim vrstama voćnih jogurta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Natopite želatin u dovoljno hladne vode 15 minuti.</li> <li>▪ Ocedite suvišnu vodu iz želatina i zagrejte ga u maloj šerpi uz stalno mešanje, ali ga nemojte kuvati.</li> <li>▪ Umešajte preostale sastojke dok se ne dobije fina smesa.</li> <li>▪ Ulijte topli želatin u misker dok radi.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 15-25 minuti na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom pistaća	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g pistaća (naseckanih)</li> <li>▪ 8 g vanilin-šećera</li> <li>▪ 90 g šećera</li> <li>▪ 200 ml mleka</li> <li>▪ 200 ml slatke pavlake</li> <li>▪ 3 list belog želatina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Natopite želatin u dovoljno hladne vode 15 minuti.</li> <li>▪ Ocedite suvišnu vodu iz želatina i zagrejte ga u maloj šerpi uz stalno mešanje, ali ga nemojte kuvati.</li> <li>▪ Umešajte preostale sastojke dok se ne dobije fina smesa.</li> <li>▪ Ulijte topli želatin u misker dok radi.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 15-25 minuti na stepenu 1.</li> </ul>

Recept	Sastojci	Priprema
Sorbe od limuna	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 ml limunovog soka (sveže ceđenog)</li> <li>▪ 200 ml vode</li> <li>▪ 170 g šećera</li> <li>▪ 150 g jogurta</li> <li>▪ 4 list belog želatina</li> </ul> <p><b>Savet:</b> Za pripremu sorbea od narandže zamenite 100 ml limunov sok sveže ceđenim sokom pomorandže.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Natopite želatin u dovoljno hladne vode 15 minuta.</li> <li>▪ Ocedite suvišnu vodu iz želatina i zagrejte ga u maloj šerpi uz stalno mešanje, ali ga nemojte kuvati.</li> <li>▪ Umešajte preostale sastojke dok se ne dobije fina smesa.</li> <li>▪ Ulijte topli želatin u misker dok radi.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 40-50 minuta na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom jagode	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g jagoda (svežih)</li> <li>▪ 75 g šećera</li> <li>▪ 100 ml mleka</li> <li>▪ 100 ml slatke pavlake</li> <li>▪ 20-30 ml limunovog soka (sveže iscedenog)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ispasirajte sve sastojke.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 20-30 minuta na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom kivija	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g kivija (oljuštenog i nasečenog na četvrtine)</li> <li>▪ 20-30 ml limunovog soka (sveže iscedenog)</li> <li>▪ 100 ml vode</li> <li>▪ 80 g šećera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ispasirajte sve sastojke.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 20-30 minuta na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom kajsije	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g kajsija, (iz limenke, ocedenih)</li> <li>▪ 80 g šećera</li> <li>▪ 50 ml mleka</li> <li>▪ 50 ml mlaćenice</li> <li>▪ 100 ml slatke pavlake</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ispasirajte sve sastojke.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 20-30 minuta na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoled s ukusom čaja od hibiskusa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ml vode</li> <li>▪ 5 vrećice čaja od hibiskusa (oko 10 g)</li> <li>▪ 140 g šećera</li> <li>▪ 2 kašičica limunovog soka</li> <li>▪ 150 g svežeg sira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prelijte čaj i ostavite da odstoji 10 minuta.</li> <li>▪ Dodajte limunov sok i šećer i promešajte dok se šećer ne otopi.</li> <li>▪ Smesu ostavite da se ohladi do sobne temperature.</li> <li>▪ Dodajte sveži sir i umešajte žicom.</li> <li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li> <li>▪ Mešajte 30-40 minuta na stepenu 1.</li> </ul>
Sladoded s ukusom kafe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 ml hladne kafe</li> <li>▪ 200 ml slatke pavlake</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomešajte sve sastojke dok se šećer u potpunosti ne istopi.</li> </ul>

Recept	Sastojci	Priprema
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 80 g šećera</li><li>▪ 1 prstohvat/a soli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda.</li><li>▪ Mešajte 20-30 minuti na stepenu 1.</li></ul>

## Otklanjanje smetnji

### Začuo se zvuk krckanja i lopatica se više ne okreće.

Sladoled je dostigao željenu čvrstinu pre isteka zadatog vremena.

1. Postavite obrtni prekidač u položaj  off.
2. Izvadite uređaj za pripremu sladoleda.
3. Preručite gotov sladoled u prikladnu posudu.

Lopatica je preopterećena ili blokirana.

1. Postavite obrtni prekidač u položaj  off.
2. Smanjite količinu sastojaka.
3. Uklonite blokadu.





## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## 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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001258818** (020513)

sl, hr, mk, sq, sr