



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

MUZ5EB2

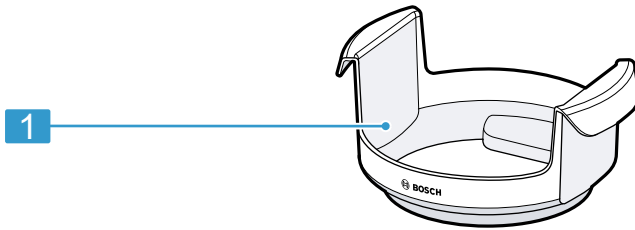
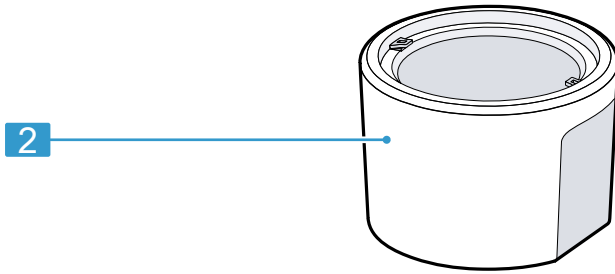
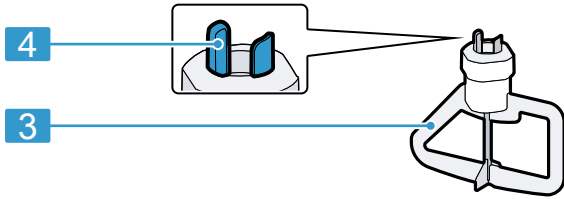
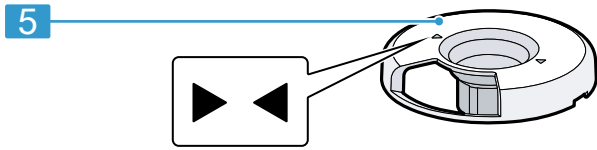
[sl]	Navodila za uporabo	6
[hr]	Korisnički priručnik	11
[sr]	Uputstvo za upotrebu	16
[mk]	Прирачник	21
[sq]	Manuali i përdoruesit	26



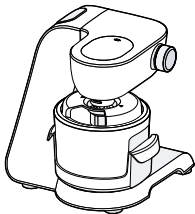
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216973>



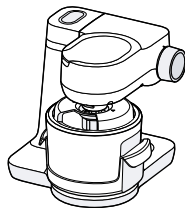
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
-
- [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.
-
- [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.



1

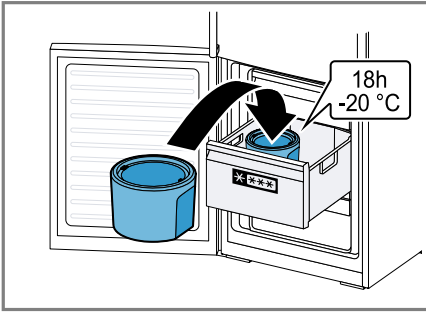


A

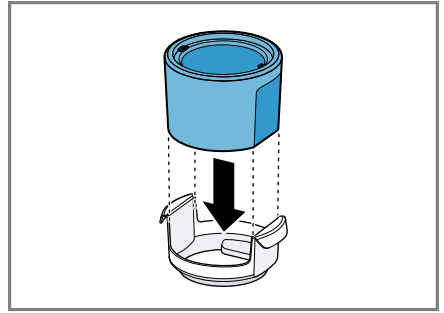


B

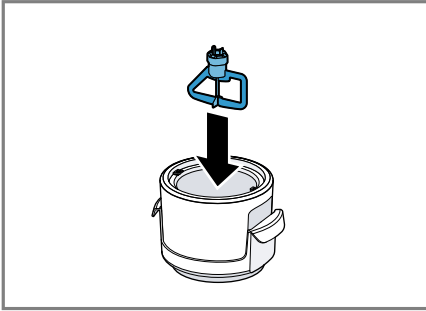
2



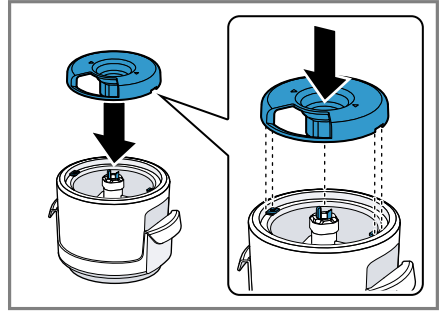
3



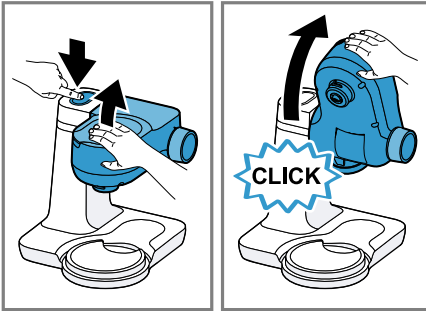
4



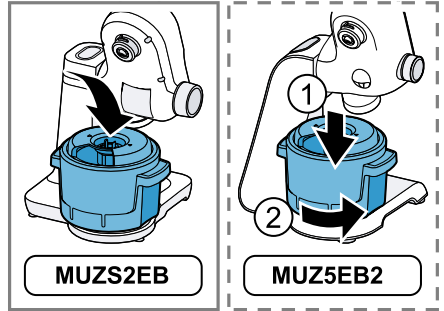
5



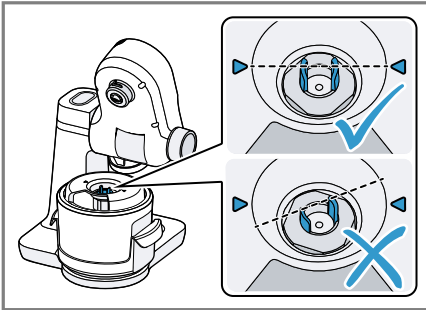
6



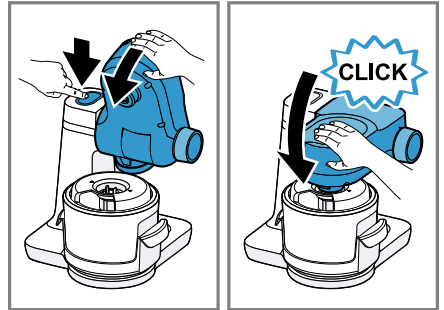
7



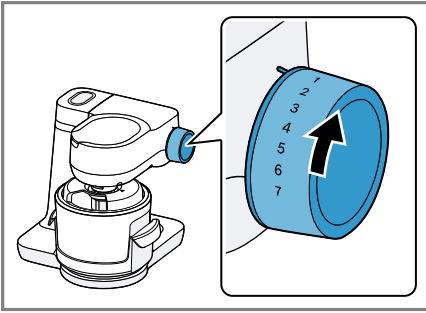
8



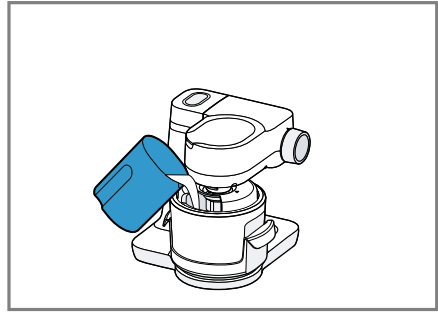
9



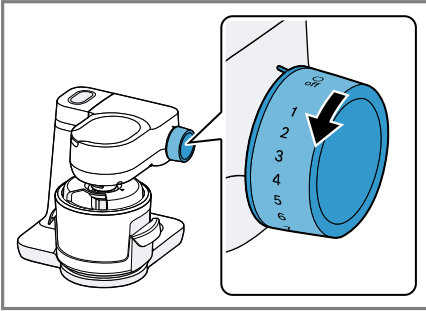
10



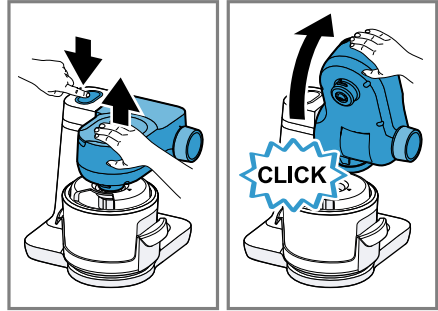
11



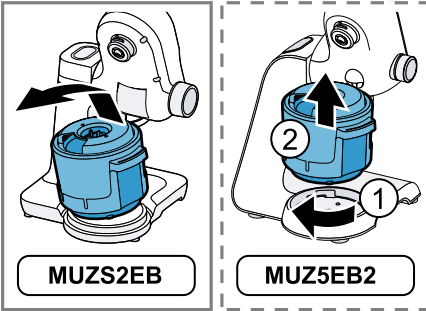
12



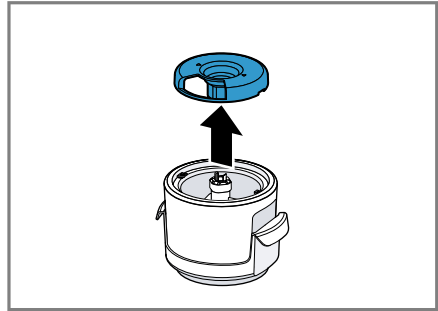
13



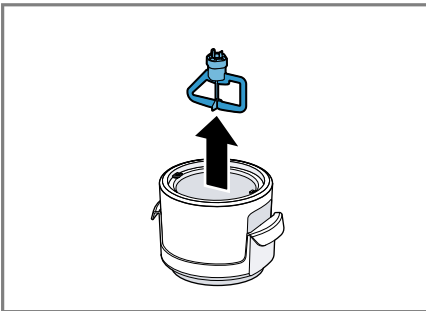
14



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 zamrznite 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 MUZ5EB2 za kuhinjski aparat serije MUMS4 ali MUM5

B MUZS2EB za 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"> ■ 2 burbonska vanilja v palčkah ■ 250 ml mleka ■ 100 g sladkorja ■ 200 ml smetane ■ 1 ščepec soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaniljeve palčke narežite po dolžini in izrežite stržen z nožem. ■ Dodajte mleko, sladkor in stržen vanilje v lonec in sestavine med mešanjem na kratko zavrite. ■ Mešanico ohladite na sobno temperaturo. ■ Vmešajte preostale sestavine. ■ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled. ■ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.
Čokoladni sladoled	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g jedilne čokolade ■ 300 ml smetane ■ 40 g sladkorja ■ 150 g jogurta 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zdrobljeno jedilno čokolado, smetano in sladkor dodajte v lonec in med nenehnim mešanjem segrejte, da se sladkor in čokolada raztopita. ■ Jogurt vmešajte v še toplo mešanico. ■ Mešanico ohladite na sobno temperaturo. ■ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled. ■ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.

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

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

sl Odpravljanje motenj

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

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 svjež 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**

- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 1 | Držač za posudu za hlađenje |
| 2 | Posuda za hlađenje |
| 3 | 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 MUZ5EB2 za kuhinjski uređaj serije MUMS4 ili MUM5

B MUZS2EB za 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"> ■ 2 mahune(a) Bourbon vanilije ■ 250 ml mlijeka ■ 100 g šećera ■ 200 ml vrhnja ■ 1 prstohvat soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prerežite mahune vanilije po duljini i nožem sastružite jezgru. ■ Mlijeko, šećer i jezgru vanilije stavite u lonac i zakuhajte uz miješanje. ■ Ostavite da se mješavina ohladi na sobnu temperaturu. ■ Umiješajte ostale sastojke. ■ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat. ■ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.
Sladoled od čokolade	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g čokolade za kuhanje ■ 300 ml vrhnja ■ 40 g šećera ■ 150 g jogurta 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nasjeckanu čokoladu za kuhanje, vrhnje i šećer stavite u lonac i zagrijavajte uz stalno miješanje dok se šećer i čokolada ne otope. ■ Umiješajte jogurt u još toplu mješavinu. ■ Ostavite da se mješavina ohladi na sobnu temperaturu. ■ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat. ■ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.

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

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

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

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.

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**

1	Držač rashladne posude
2	Rashladna posuda
3	Lopatica s ugrađenom spojnicom

4	Vodeće osovinice
5	Poklopac sa ugrađenim otvorom za punjenje

Pregled osnovnih uređaja

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

→ Sl. **2**

A	MUZ5EB2 za kuhinjski uređaj serije MUMS4 ili MUM5
B	MUZS2EB za 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"> ■ 2 mahune burbon-vanile ■ 250 ml mleka ■ 100 g šećera ■ 200 ml slatke pavlake ■ 1 prstohvat soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rasecite mahune vanile po dužini i nožem izdubite srčiku. ■ Stavite mleko, šećer i srčiku vanile u lonac i zakuvajte uz stalno mešanje. ■ Smesu ostavite da se ohladi do sobne temperature. ■ Umešajte preostale sastojke. ■ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda. ■ Mešajte 20-30 minuti na stepenu 1.
Sladoled od čokolade	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g čokolade za kuvanje ■ 300 ml slatke pavlake ■ 40 g šećera ■ 150 g jogurta 	<ul style="list-style-type: none"> ■ U lonac stavite usitnjenu čokoladu za kuvanje, pavlaku i šećer i zagrevajte uz stalno mešanje dok se čokolada i šećer ne otope. ■ Umešajte jogurt u još uvek toplu smesu. ■ Smesu ostavite da se ohladi do sobne temperature. ■ Podesite obrtni prekidač na stepen 1 i ulijte smesu u uređaj za pripremu sladoleda. ■ Mešajte 20-30 minuti na stepenu 1.

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

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

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

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.



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 напразно.

Компоненти

→ Сл. **1**

- | | |
|----------|--------------------------------|
| 1 | Држач за контејнерот за ладење |
| 2 | Контејнерот за ладење |

3	Рака за мешање со интегрирана спојка
----------	--------------------------------------

4	Иглички за погон
----------	------------------

5	Капак со вграден отвор за полнење
----------	-----------------------------------

Преглед на основниот уред

Овој додаток може да се користи со различни основни уреди.

→ Сл. **2**

A	MUZ5EB2 за кујнски апарат од серијата MUMS4 или MUM5
----------	--

B	MUZS2EB за кујнски апарат од серијата MUMS2
----------	---

Користење на додатоци

Следете ги илустрираните упатства.

→ Сл. **3 - 17**

Чистење на опрема

- ▶ Искристете 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 контейнерот 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:
 - Додаток за сецко
 - Додаток за повеќенаменско сецко
 - Преса за цитрусно овошје

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

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

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

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

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 shkrirë pjesërisht apo plotësisht.

Shmangia e dëmeve materiale

Ndiqni 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

- | | |
|---|---|
| 1 | Mbajtësja e enës frigoriferike |
| 2 | Enët frigoriferike |
| 3 | Krahu trazues me bashkuesin e integruar |

4 Kunjat mbajtëse

5 Kapaku me tubin e integruar të mbushjes

Përmbledhje e pajisjes bazë

Ky aksesor mund të përdoret me njësi të ndryshme bazë.

→ Fig. 2

A MUZ5EB2 për aparat kuzhine të serisë MUMS4 ose MUM5

B MUZS2EB për aparat kuzhine të serisë MUMS2

Përdorimi i aksesorëve

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

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

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

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

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.



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



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



8001258818 (021123)

sl, hr, sr, mk, sq