



BOSCH



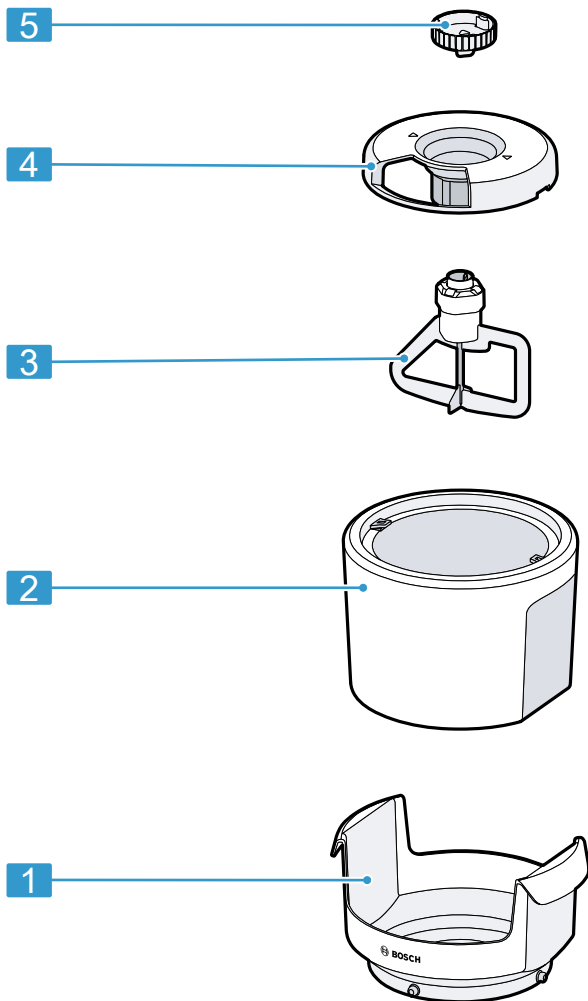
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Ice cream maker

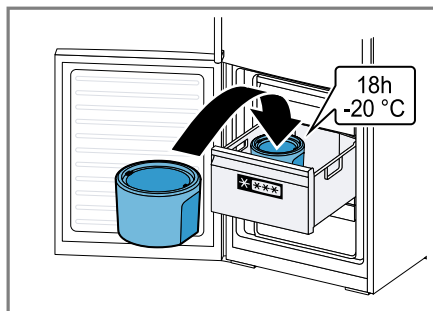
MUZ9EB1

[sl]	Navodila za uporabo	Aparat za sladoled	5
[hr]	Upute za upotrebu	Aparat za sladoled	9
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Aparat za sladoled	13
[mk]	Упатство за употреба	Апарат за сладолед	17
[sq]	Manuali i përdorimit	Makinë për akullore	22

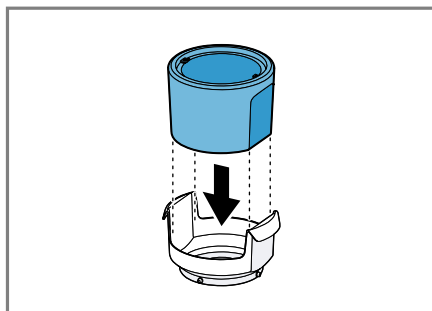




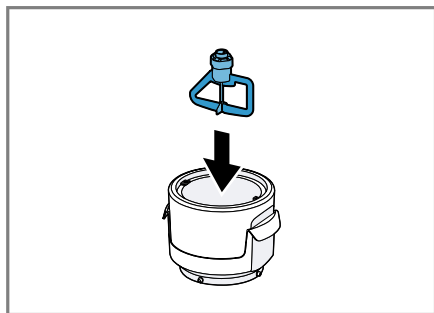
1



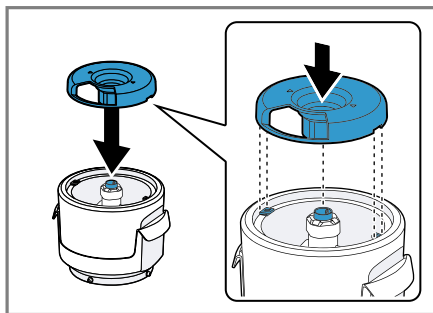
2



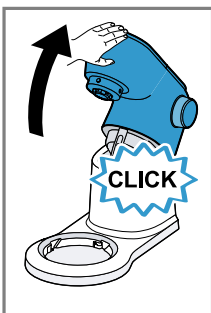
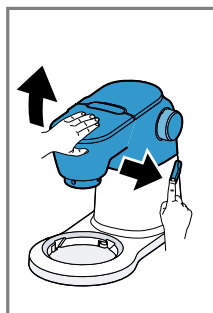
3



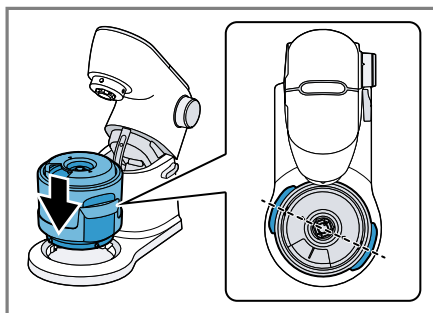
4



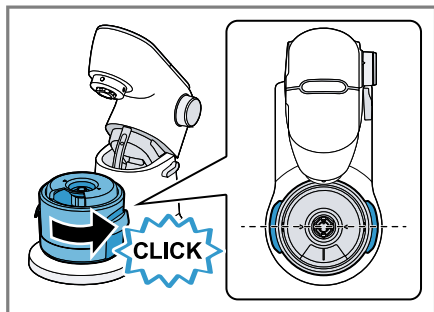
5



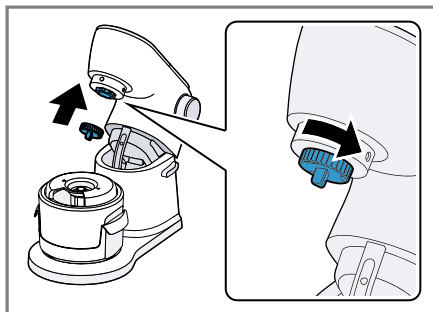
6



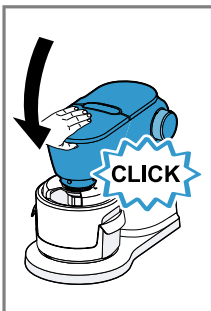
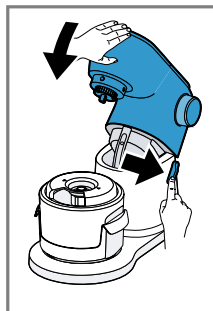
7



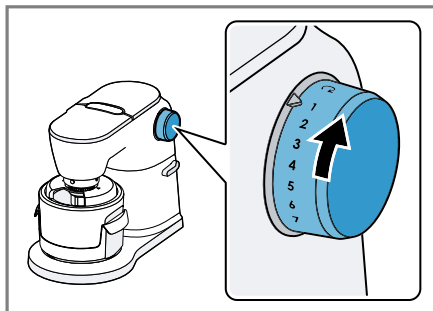
8



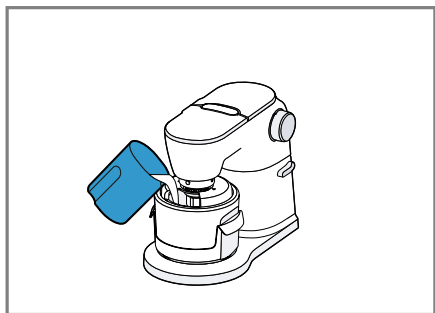
9



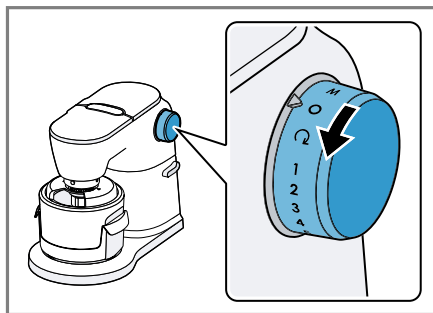
10



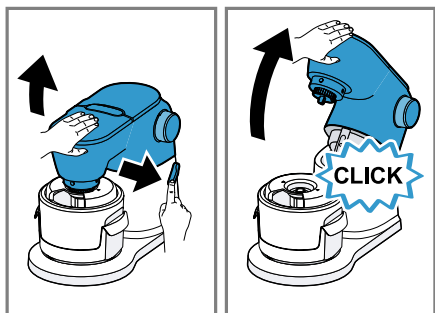
11



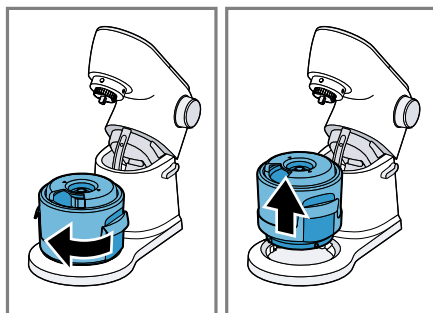
12



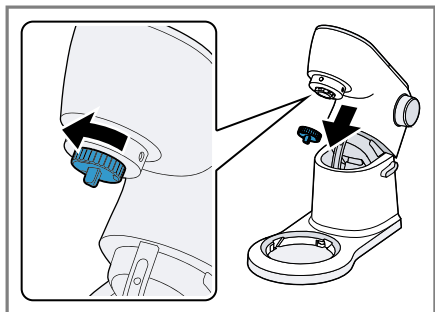
13



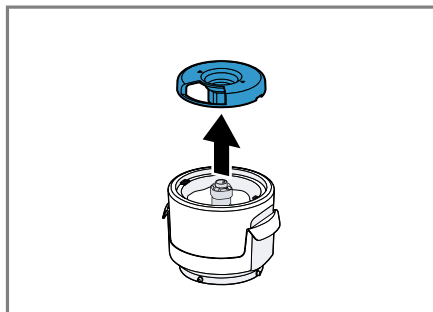
14



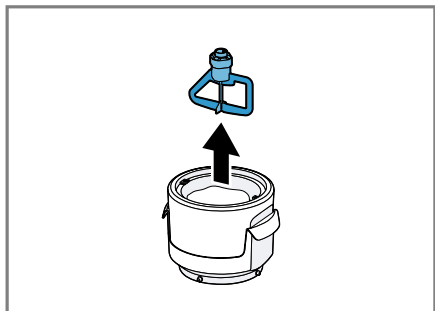
15



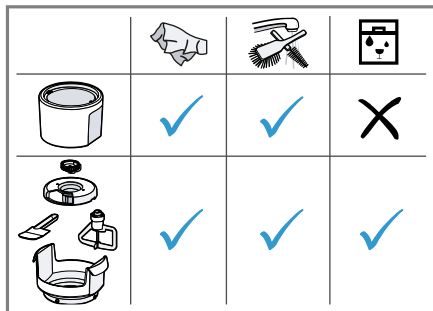
16



17



18



19

Varnost

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

Pribor uporabljajte samo:

- s kuhinjskim aparatom serije MUMS8, MUM9;
- 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 priključen 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

- ▶ V polnilno odprtino ali ohišje ne vstavljajte predmetov, npr. kuhalnic.
- ▶ 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	Pokrov z integrirano odprtino za dodajanje sestavin
5	Adapter za aparat za sladoled

Uporaba pribora

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. **2** - **18**

Čiščenje pribora

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

→ Sl. **19**

Recepti

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

Opombe

- Hladilna moč aparata za sladoled zadoštuje za pripravo pribl. 1 l sladoleda ali za količine, navedene v pregledu recepta. Za pripravo dodatnega sladoleda znova zamrznete 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:

sl Recepti

- Količina mešanice za sladoled
- Temperatura mešanice za sladoled
- Temperatura vašega zamrzovalnika
- Sobna temperatura

Namigi

- Najboljši okus ima sveže pripravljen sladoled. Sladoled lahko okrasite in izboljšate npr. s sadje, z omakami, s smetano ali z nstrgano 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

Pregled receptov

Recept	Sestavine	Obdelava
Vaniljev sladoled	■ 2 burbonska vanilja v palčkah ■ 250 ml mleka ■ 100 g sladkorja ■ 200 ml smetane ■ 1 ščepec soli	■ 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	■ 100 g jedilne čokolade ■ 300 ml smetane ■ 40 g sladkorja ■ 150 g jogurta	■ 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.
Sladoled z okusom stračatele	■ 100 g bele čokolade ■ 300 ml smetane ■ 60 g jogurta ■ 40 g sladkorja v prahu ■ 50 g nstrgane čokolade	■ 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	■ 200 g banani (narezani na koščke) ■ 80 g sladkorja ■ 100 ml mleka ■ 100 ml smetane ■ 1 JŽ limoninega soka	■ Spirirajte vse sestavine. ■ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled. ■ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.

Recept	Sestavine	Obdelava
Sladoled iz češnjevega jogurta	■ 500 g češnjevega jogurta ■ 24 g vaniljevega sladkorja ■ 3 listič bele želatine Namig: Recept preizkusite tudi z drugimi vrstami sadnih jogurtov.	■ Želatino namočite v veliko hladne vode 15 minute. ■ Želatino rahlo iztisnite in jo segrejte v majlem 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	■ 100 g pistacij (seseklanih) ■ 8 g vaniljevega sladkorja ■ 90 g sladkorja ■ 200 ml mleka ■ 200 ml smetane ■ 3 listič bele želatine	■ Želatino namočite v veliko hladne vode 15 minute. ■ Želatino rahlo iztisnite in jo segrejte v majlem 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.
Limonin sorbet	■ 150 ml limoninega soka (sveže stisnjene) ■ 200 ml vode ■ 170 g sladkorja ■ 150 g jogurta ■ 4 listič bele želatine Namig: Za pripravo pomarančnega sorbeta zamenjajte 100 ml limonin sok s sveže stisnjnim pomarančnim sokom.	■ Želatino namočite v veliko hladne vode 15 minute. ■ Želatino rahlo iztisnite in jo segrejte v majlem 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	■ 250 g jagod (svežih) ■ 75 g sladkorja ■ 100 ml mleka ■ 100 ml smetane ■ 20-30 ml limoninega soka (sveže stisnjene)	■ 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	■ 400 g kivi (olupljen in razrezan na četrtine) ■ 20-30 ml limoninega soka (sveže stisnjene) ■ 100 ml vode ■ 80 g sladkorja	■ Spirirajte vse sestavine. ■ Vrtljivo stikalo premaknite na stopnjo 1 in vstavite mešanico v aparat za sladoled. ■ 20-30 minute obdelajte na stopnji 1.

Recept	Sestavine	Obdelava
Marelični sladoled	▪ 250 g marelic (iz pločevinke, odcejenih) ▪ 80 g sladkorja ▪ 50 ml mleka ▪ 50 ml pinjenca ▪ 100 ml smetane	▪ 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	▪ 400 ml vode ▪ 5 vrečka slezovega čaja (pribl. 10 g) ▪ 140 g sladkorja ▪ 2 ČŽ limoninega soka ▪ 150 g svežega sira	▪ 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.
Kavni sladoled	▪ 300 ml mrzle kave ▪ 200 ml smetane ▪ 80 g sladkorja ▪ 1 ščepec soli	▪ 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 O.
2. Odstranite aparat za sladoled.
3. Predevajte pripravljeni sladoled v ustrezno posodo.

Mešalna roka je preobremenjena ali blokirana.

1. Postavite vrtljivo stikalo v položaj O.
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 MUMS8, MUM9.
- 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 smrzzavati.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nemojte stavljati predmete u otvor za punjenje ili kućište, npr. kuhaču.
- ▶ 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	Poklopac s integriranim otvorom za punjenje
5	Adapter za ledomat

Uporaba pribora

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **2** - **18**

Čišćenje pribora

- ▶ Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **19**

Recepti

Ovdje možete pronaći izbor recepata 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 recepata. Za izradu dodatne količine sladoleda, ponovno zamrznete 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 ukasite 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

Pregled recepata

Recept	Sastojci	Obrada
Sladoled od vanilije	■ 2 mahune(a) Bourbon vanilije ■ 250 ml mlijeka ■ 100 g šećera ■ 200 ml vrhnja ■ 1 prstohvat soli	■ Prerežite mahune vanilije po duljini i nožem sastružite jezgru. ■ Mlijeko, šećer i jezgru vanilije stavite u lonac i zakuhaite 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	■ 100 g čokolade za kuhanje ■ 300 ml vrhnja ■ 40 g šećera ■ 150 g jogurta	■ 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.
Stracciatella sladoled	■ 100 g bijele čokolade ■ 300 ml vrhnja ■ 60 g jogurta ■ 40 g šećera u prahu ■ 50 g naribane čokolade	■ 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	■ 200 g banana (narezane na komadiće) ■ 80 g šećera ■ 100 ml mlijeka ■ 100 ml vrhnja ■ 1 jušna žlica limunovog soka	■ Pretvorite sve sastojke u pire. ■ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat. ■ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.

Recept	Sastojci	Obrada
Sladoled od višanja i jogurta	■ 500 g jogurta od višanja ■ 24 g vanilin šećer ■ 3 listića bijele želatine Savjet: Iskušajte recept i s drugim vrstama voćnog jogurta.	■ 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	■ 100 g pistacija (sjecanih) ■ 8 g vanilin šećer ■ 90 g šećera ■ 200 ml mlijeka ■ 200 ml vrhnja ■ 3 listića bijele želatine	■ 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.
Sorbet od limunata	■ 150 ml limunovog soka (svježe cijedenog) ■ 200 ml vode ■ 170 g šećera ■ 150 g jogurta ■ 4 listića bijele želatine Savjet: Za sorbet od naranči, zamijenite 100 ml limunovog soka svježe iscijeđenim sokom od naranče.	■ 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	■ 250 g jagoda (svježih) ■ 75 g šećera ■ 100 ml mlijeka ■ 100 ml vrhnja ■ 20-30 ml limunovog soka (svježe cijedenog)	■ 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 kivi-ja	■ 400 g kivi-ja (oguljenog i narezanog na četvrtine) ■ 20-30 ml limunovog soka (svježe cijedenog) ■ 100 ml vode ■ 80 g šećera	■ Pretvorite sve sastojke u pire. ■ Postavite okretni prekidač na razinu 1 i ulijte mješavinu u ledomat. ■ Obradujte 20-30 minute na stupnju 1.

Recept	Sastojci	Obrada
Sladoled od marelica	250 g marelica (iz limenke, ocijeđene) 80 g šećera 50 ml mlijeka 50 ml mlaćenice 100 ml vrhnja	- 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	400 ml vode 5 vrećica od sljezovog čaja (cca. 10 g) 140 g šećera 2 čajna žličica limunovog soka 150 g svježeg sira	- 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.
Sladoled od kave	300 ml hladne kave 200 ml vrhnja 80 g šećera 1 prstohvat(a) soli	- 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 0.
2. Izvadite ledomat.
3. Prelijte gotovu ledenu kremu u odgovarajući spremnik.

Miješalica je preopterećena ili blokirana.

1. Postavite okretni prekidač na 0.
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 MUMS8, MUM9.
- 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 materijalne štete

- ▶ Nemojte da ubacujete predmete, npr. varjaču u otvor za punjenje ili u kućište.
- ▶ 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 punite vrućim tečnostima.
- ▶ Rashladnu posudu nipošto nemojte da koristite u mikrotalasnoj pećnici ili u rer- ni ili da je čistite u mašini za pranje posuda.
- ▶ 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	Poklopac sa ugrađenim otvorom za punjenje
5	Adapter za uređaj za pripremu sladoleda

Upotreba dodatnog pribora

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **2** - **18**

Čišćenje pribora

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

→ Sl. **19**

Recepti

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 zamrznite 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

sr Recepti

- 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.

Pregled recepata

Recept	Sastojci	Priprema
Sladoled s ukusom vanile	■ 2 mahune burbon-vanile ■ 250 ml mleka ■ 100 g šećera ■ 200 ml slatke pavlake ■ 1 prstohvat soli	■ 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	■ 100 g čokolade za kuvanje ■ 300 ml slatke pavlake ■ 40 g šećera ■ 150 g jogurta	■ 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.
Sladoled s ukusom straćetele	■ 100 g bele čokolade ■ 300 ml slatke pavlake ■ 60 g jogurta ■ 40 g šećera u prahu ■ 50 g nastrugane čokolade	■ 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	■ 200 g banane (nasečene na komade) ■ 80 g šećera ■ 100 ml mleka ■ 100 ml slatke pavlake ■ 1 kašika limunovog soka	■ Ispasirajte sve sastojke. ■ 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 jogurta od višnje	■ 500 g jogurta od višnje ■ 24 g vanilin-šećera ■ 3 list belog želatina Savet: Isprobajte recept i s drugim vrstama voćnih jogurta.	■ 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	■ 100 g pistaća (naseckanih) ■ 8 g vanilin-šećera ■ 90 g šećera ■ 200 ml mleka ■ 200 ml slatke pavlake ■ 3 list belog želatina	■ 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.
Sorbe od limuna	■ 150 ml limunovog soka (sveže ceđenog) ■ 200 ml vode ■ 170 g šećera ■ 150 g jogurta ■ 4 list belog želatina Savet: Za pripremu sorbea od narandže zamenite 100 ml limunov sok sveže ceđenim sokom pomorandže.	■ 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 40-50 minuti na stepenu 1.
Sladoled s ukusom jagode	■ 250 g jagoda (svežih) ■ 75 g šećera ■ 100 ml mleka ■ 100 ml slatke pavlake ■ 20-30 ml limunovog soka (sveže iscedenog)	■ Ispasirajte sve sastojke. ■ 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 kivija	400 g kivija (oljuštenog i nasečenog na četvrtine) 20-30 ml limunovog soka (sveže iscedenog) 100 ml vode 80 g šećera	- 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 kajsije	250 g kajsija, (iz limenke, ocedenih) 80 g šećera 50 ml mleka 50 ml mlačenice 100 ml slatke pavlake	- 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 čaja od hibiskusa	400 ml vode 5 vrećice čaja od hibiskusa (oko 10 g) 140 g šećera 2 kašičica limunovog soka 150 g svežeg sira	- Prelijte čaj i ostavite da odstoji 10 minuti. - 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 minuti na stepenu 1.
Sladoded s ukusom kafe	300 ml hladne kafe 200 ml slatke pavlake 80 g šećera 1 prstohvat/a soli	- Pomešajte sve sastojke dok se šećer u potpunosti ne istopi. - 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 O.
2. Izvadite uređaj za pripremu sladoleda.
3. Preručite gotov sladoled u prikladnu posudu.

Lopatica je preopterećena ili blokirana.

1. Postavite obrtni prekidač u položaj O.
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 MUMS8, MUM9.
- 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.

Избегнување материјални штети

- ▶ Не ставајте предмети во отворот за полнење или кукиштето, на пример, дрвена лажица.
- ▶ 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 Капак со вграден отвор за полнење

5 Адаптер за автомат за мраз

Користење на додатоци

Следете ги илустрираните упатства.

→ Сл. **2 - 18**

Чистење на опрема

- ▶ Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.
- Сл. **19**

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:
 - Додаток за сецко
 - Додаток за повеќеенаменско сецко
 - Преса за цитрусно овошје

Преглед на рецепти

Рецепт	Состојки	Обработка
Ванила сладолед	■ 2 Стапчиња од бурбон ванила ■ 250 мл млеко ■ 100 г шеќер ■ 200 мл хопла ■ 1 прстофат сол	■ 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.
Чоколаден сладолед	■ 100 г Блок чоколадо ■ 300 мл хопла ■ 40 г шеќер ■ 150 г Јогурт	■ Смрзнатиот блок чоколадо, крем и шеќер се ставаат во садот и се загреваат под постојано мешање додека шеќерот и чоколадото не се растворат. ■ 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.

Рецепт	Состојки	Обработка
Сладолед Страчиатела	■ 100 г Бело чоколадо ■ 300 мл хопла ■ 60 г Јогурт ■ 40 г шеќер во прав ■ 50 г чоколадни струготини	■ 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	■ 200 г Банани (исечени на парчиња) ■ 80 г шеќер ■ 100 мл млеко ■ 100 мл хопла ■ 1 EL сок од лимон	■ 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	■ 500 г јогурт од цреша ■ 24 г ванилин шеќер ■ 3 Лист бел желатин Совет: Пробајте го рецептот и со други видови овошен јогурт.	■ 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.
Сладолед од ф'стаци	■ 100 г ф'стаци (сецкани) ■ 8 г ванилин шеќер ■ 90 г шеќер ■ 200 мл млеко ■ 200 мл хопла ■ 3 Лист бел желатин	■ 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
Лимон сорбет	150 мл сок од лимон (свежо исцеден) 200 мл вода 170 г шеќер 150 г Јогурт 4 Лист бел желатин Совет: За да направите портокалов сорбет, заменете го сокот од лимон со свежо исцеден портокалов сок 100мл.	- 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	250 г јагоди (свежи) 75 г шеќер 100 мл млеко 100 мл хопла 20-30 мл сок од лимон (свежо исцеден)	- 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	400 г Киви (излупени и исечени на четвртинки) 20-30 мл сок од лимон (свежо исцеден) 100 мл вода 80 г шеќер	- 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 кајсија	250 г Кајсии (конзервирани, исцедени) 80 г шеќер 50 мл млеко 50 мл матеница 100 мл хопла	- 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	400 мл вода 5 Кесичка чај од слезово (приближно г 10) 140 г шеќер 2 TL сок од лимон 150 г крем сирење	- Нанесете го чајот и оставете да се повлече 10 Минути. - 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	300 мл ладно кафе 200 мл хопла 80 г шеќер 1 прстофат сол	- 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 О.
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 О.
2. Намалете ја количината на состојките.
3. Отстранете ја блокадата.

Siguria

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

Përdoreni aksesoren vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS8, MUM9.
- me pjesë dhe aksesore origjinale.
- për bërjen e akulloreve dhe të sorbetove.
- Mos i montoni kurrë aksesoret në njësinë bazë.
- Vendosini i hiqini aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- Përdorini aksesoreve 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

- Mos vendosni sende në hinkë apo në kuti, p.sh. lugë gatimi.
- 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 aksesoret në neutral.

Pjesët

→ Fig. **1**

1	Mbajtësja e enës frigoriferike
2	Enët frigoriferike
3	Krahu trazues me bashkuesin e integruar
4	Kapaku me tubin e integruar të mbushjes
5	Adaptori i prodhuesit të akullit

Përdorimi i aksesoreve

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. **2 - 18**

Pastrimi i aksesoreve

- Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. **19**

Receta

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 përkohë 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

Tabela e recetave

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Akullore me vanilje	■ 2 shkopinj burbon-vaniljeje ■ 250 ml qumësht ■ 100 g sheqer ■ 200 ml ajkë ■ 1 pisk kripë	■ 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 ambienti. ■ Trazoni dhe përbërësit e mbetur. ■ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidhni përzierjen në prodhuesin e akullit. ■ Përpunoni 20-30 minuta në nivelin 1.
Akullore me çokollatë	■ 100 g çokollatë e ngrirë ■ 300 ml ajkë ■ 40 g sheqer ■ 150 g kos	■ Hidhni çokollatën e ngrirë të thërrmuar, kremi 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 straçatelë	■ 100 g çokollatë e bardhë ■ 300 ml ajkë ■ 60 g kos ■ 40 g sheqer pluhur ■ 50 g cifla çokollate	■ Hidhni çokollatën e bardhë të thërrmuar dhe kremi në një tenxhere dhe ngrohni duke i trazuar vazhdimisht, derisa çokollata të ketë shkrijë. ■ 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.

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Akullore me banane	200 g banane (të prerë në copa) 80 g sheqer 100 ml qumësht 100 ml ajkë 1 EL lëng limoni	- 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 kos me qersh	500 g kos me qersh 24 g sheqer-vanilje 3 fletë xhelatine të bardhë Këshillë: Provojeni recetën edhe me lloje të tjera kosi frutash.	- Zhyteni xhelatinën në sasi të bollshme uji të ftohtë 15 minuta. - Nxirreni xhelatinën duke e shtrydhur lehtë dhe ngroheni 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 hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit. - Përpunoni 15-25 minuta në nivelin 1.
Akullore me fëstëkë	100 g fëstëkë (të copëtuar) 8 g sheqer-vanilje 90 g sheqer 200 ml qumësht 200 ml ajkë 3 fletë xhelatine të bardhë	- Zhyteni xhelatinën në sasi të bollshme uji të ftohtë 15 minuta. - Nxirreni xhelatinën duke e shtrydhur lehtë dhe ngroheni 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 hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit. - Përpunoni 15-25 minuta në nivelin 1.
Sorbeto limoni	150 ml lëng limoni (i saposhtrydhur) 200 ml ujë 170 g sheqer 150 g kos 4 fletë xhelatine të bardhë Këshillë: Për të bërë sorbeto portokalli, zëvendësoni 100 ml lëngu limoni me lëng të saposhtrydhur portokalli.	- Zhyteni xhelatinën në sasi të bollshme uji të ftohtë 15 minuta. - Nxirreni xhelatinën duke e shtrydhur lehtë dhe ngroheni 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 hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit. - Përpunoni 40-50 minuta në nivelin 1.

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Akulllore me luleshtrydhe	■ 250 g luleshtrydhe (të freskëta) ■ 75 g sheqer ■ 100 ml qumësht ■ 100 ml ajkë ■ 20-30 ml lëng limoni (të saposhtrydhur)	■ 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.
Akulllore me kivi	■ 400 g kivi (të qëruara dhe të ndara në katërsh) ■ 20-30 ml lëng limoni (të saposhtrydhur) ■ 100 ml ujë ■ 80 g sheqer	■ 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.
Akulllore me kajsi	■ 250 g kajsi (konserve, të thara) ■ 80 g sheqer ■ 50 ml qumësht ■ 50 ml gjalpë ■ 100 ml ajkë	■ 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.
Akulllore me çaj mëllage	■ 400 ml ujë ■ 5 qeskë çaji mëllage (rreth 10 g) ■ 140 g sheqer ■ 2 TL lëng limoni ■ 150 g djathë i freskët	■ Hidhni çajin dhe lëreni të ziejë për 10 minuta. ■ Shtoni lëng limoni dhe sheqer, dhe trazojini derisa sheqeri të tretet plotësisht. ■ Ftoheni përzierjen në temperaturë ambiente. ■ Shtoni kremin e akullores dhe trazojini me rrahëse. ■ Caktojeni çelësin rrotullues në nivelin 1 dhe hidheni përzierjen në prodhuesin e akullit. ■ Përpunoni 30-40 minuta në nivelin 1.
Akulllore Mokka	■ 300 ml kafe e ftohtë ■ 200 ml ajkë ■ 80 g sheqer ■ 1 pisk kripë	■ 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.
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.
2. Ulni sasinë e përbërësve.
3. Hiqni bllokimin.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



8001351254 (060204)

sl, hr, sr, mk, sq