Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUZXEB1

BOSCH

de	Gebrauchsanleitung	**no**	Bruksanvisning	**tr**	Kullanım kılavuzu
en	Instruction manual	**sv**	Bruksanvisning	**pl**	Instrukcja obsługi
fr	Mode d'emploi	**fi**	Käyttöohje	**uk**	Інструкція з експлуатації
it	Istruzioni per l'uso	**es**	Instrucciones de uso	**ru**	Инструкция по эксплуатации
nl	Gebruiksaanwijzing	**pt**	Instruções de serviço	**ar**	إرشادات الاستخدام
da	Brugsanvisning	**el**	Οδηγίες χρήσης		

de	Deutsch	3
en	English	9
fr	Français	15
it	Italiano	21
nl	Nederlands	27
da	Dansk	33
no	Norsk	39
sv	Svenska	45
fi	Suomi	51
es	Español	57
pt	Português	63
el	Ελληνικά	69
tr	Türkçe	75
pl	Polski	81
uk	Українська	87
ru	Русский	93
ar	العربية	104

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUMX... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUMX... beachten.

Dieses Zubehör ist zum Zubereiten von Speiseeis geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Den Eisbereiter ausschließlich in der aufgeführten Arbeitsposition und im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile für den Eisbereiter verwenden. Niemals den Eisbereiter für andere Geräte verwenden. Den Eisbereiter nicht am Grundgerät zusammenbauen.

Alle Teile, die mit Eis in Berührung kommen, vor Gebrauch sorgfältig reinigen. Alle Zutaten müssen hygienisch einwandfrei sein. Bei der Verarbeitung die Regeln der Küchenhygiene beachten.

Den Kühlbehälter nicht erwärmen. Nicht mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Der Kühlbehälter ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle, im Backofen oder in der Spülmaschine geeignet. Kühlbehälter nicht für andere Zwecke wie hier beschrieben verwenden.

Nicht die Innenseite des Kühlbehälters verkratzen. Keinen Metallspatel benutzen. Nur den beiliegenden Kunststoffspatel verwenden.

Sicherheitshinweise

⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!

Nicht mit den Händen in das laufende Gerät greifen oder harte, scharfkantige Gegenstände in dem Eisbereiter verwenden. Eisbereiter nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

➞ **Bild A**

1 **Gerätedeckel**
  a Markierungen
2 **Rührarm mit Kupplung**
  a Mitnehmer-Stifte
3 **Kühlbehälter**
4 **Halterung für Kühlbehälter**
5 **Kunststoffspatel**

Überlastsicherung

Um bei einer Überlastung des Eisbereiters größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Rührarm über eine Kupplung. Sollte sich während des Betriebes der Rührarm festsetzen, ist ein knackendes Geräusch hörbar.
Das Gerät sofort abschalten!
Prüfen, ob die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschritten wurden. Gegebenenfalls einen Teil der Rohmasse entfernen und das Gerät wieder einschalten.

Hinweis: Ein knackendes Geräusch des Rührarmes vor Ablauf der angegebenen Verarbeitungszeit zeigt die vorzeitige Fertigstellung des Eises an.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!
Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Zusammengebaute Teile in die Einzelteile zerlegen. Dabei in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.
- Alle Teile auf Vollständigkeit prüfen.
  ➞ **Bild A**
- Alle Teile auf sichtbare Schäden überprüfen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
  ➞ *„Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 5*

Vorbereitung

Eisbereiter kühlen

Achtung!
Für die Speiseeis-Zubereitung muss der Kühlbehälter einwandfrei gereinigt sein.

➞ **Bildfolge B**

1. Den Kühlbehälter aus der Halterung nehmen, gründlich reinigen und trocknen.
2. Den Kühlbehälter für mindestens 18 Stunden senkrecht stehend in ein Gefriergerät (mindestens –18°C oder kälter) stellen.

Hinweis: Der Kühlbehälter kann dauerhaft im Gefriergerät aufbewahrt werden, damit dieser bei Bedarf jederzeit einsatzfähig ist.

Rohmasse vorbereiten

Vor der Verwendung des Eisbereiters die Rohmasse zur Speiseeis-Zubereitung entsprechend den Rezeptangaben vorbereiten.
➞ *„Rezepte und Tipps“ siehe Seite 6*

- Die Mengenangaben und Hinweise der Rezepte einhalten.
- Alle Zutaten bei Kühlschranktemperatur verarbeiten und zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.
  Hinweis: Manche Zutaten, wie z. B. Schokolade, müssen bei höheren Temperaturen vorbereitet und verarbeitet werden.

Eisbereiter zusammensetzen

Achtung!
Beim Zusammensetzen die Form des Kühlbehälters und der Halterung beachten. Die Aussparungen am Deckel auf die entsprechenden Gegenstücke am Kühlbehälter ausrichten.

➞ **Bildfolge C**

1. Den Kühlbehälter aus dem Gefriergerät nehmen.
2. Den Kühlbehälter in die Halterung einsetzen. Dabei die Form beachten.
3. Den Rührarm einsetzen.
4. Den Deckel aufsetzen. Dabei den Rührarm in der Deckelöffnung zentrieren.

Der Eisbereiter ist vorbereitet.

Verwendung

➞ **Bildfolge D**

1. Die Entriegelungstaste am Grundgerät drücken und den Multifunktionsarm nach oben schwenken. Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
2. Den vorbereiteten Eisbereiter in die Führungen setzen.
3. Dann den Eisbereiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet.
4. Die Mitnehmer-Stifte an den Markierungen des Deckels ausrichten.

Achtung!
Die Mitnehmer-Stifte müssen präzise ausgerichtet sein, sonst lässt sich der Multifunktionsarm nicht ganz nach unten schwenken und die Mitnehmer-Stifte könnten beschädigt werden.

5. Die Entriegelungstaste am Grundgerät drücken und den Multifunktionsarm nach unten schwenken, bis dieser einrastet.
6. Den Netzstecker anschließen. Den Drehschalter auf **1** stellen, um das Gerät einzuschalten.
7. Nach dem Einschalten des Gerätes dreht sich der Rührarm.
8. Die Rohmasse und die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den laufenden Eisbereiter einfüllen.
9. Das Speiseeis wird zubereitet. Die Zubereitungsdauer beträgt in der Regel ca. 30 Minuten. Die genauen Zubereitungszeiten dem gewählten Rezept entnehmen. ➞ *„Rezepte und Tipps“ siehe Seite 6*

Achtung!
Um ein Festfrieren der Rohmasse an der Kühlbehälterwand zu vermeiden, das Gerät während der Zubereitung nicht ausschalten.

10. Wenn die Arbeit beendet ist, den Drehschalter auf **O** stellen und den Netzstecker ziehen.

11. Die Entriegelungstaste am Grundgerät drücken und den Multifunktionsarm nach oben schwenken.
12. Den Eisbereiter zuerst ein Stück anheben (1) und dann im Uhrzeigersinn drehen (2).
13. Den Eisbereiter abnehmen.
14. Den Deckel abnehmen.
15. Den Rührarm aus dem Speiseeis herausnehmen. Das Speiseeis einige Minuten im Kühlbehälter stehen lassen, damit die Eismasse noch fester wird.
16. Zum Entnehmen des Speiseeises aus dem Kühlbehälter ausschließlich den mitgelieferten Kunststoffspatel verwenden.

Hinweis: Nach der Zubereitung eines Eisrezeptes kann nicht sofort ein weiteres Eis zubereitet werden, da der Kühlbehälter nicht mehr kalt genug ist. Den Kühlbehälter zuerst reinigen, trocknen und erneut in ein Gefriergerät stellen. ➞ *„Eisbereiter kühlen“ siehe Seite 4*

Pflege und tägliche Reinigung

Der Eisbereiter muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Achtung!
– Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
– Keine scharfen, spitzen oder metallische Gegenstände benutzen.
– Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

➞ **Bildfolge E**

1. Deckel, Rührarm und Halterung sind spülmaschinengeeignet. Den Rührarm mit der Kupplung nach unten in den Geschirrspüler geben.

2. Den Kühlbehälter mit einem weichen Küchentuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser reinigen. Im Anschluß gründlich trocknen. Innenseite des Kühlbehälters nicht verkratzen. Der Kühlbehälter ist nicht spülmaschinenfest.

Rezepte und Tipps

Alle angegebenen Rezepte ergeben etwa 4 Portionen.

Achtung!
Diese Rezepte sind nicht für Diabetiker geeignet. Die Eisbereitung für Diabetiker verlangt geänderte Rezepturen.

Tipps

Am Besten schmeckt das Eis frisch zubereitet. Es kann zusätzlich mit Früchten, Saucen, Schlagsahne, Schokoraspel, usw. verfeinert werden.
Alkoholische Getränke oder andere, alkoholhaltige Zutaten können zur Aromatisierung der Eismasse nicht verwendet werden, da diese sonst nicht fest wird.
Es empfiehlt sich, die Becher oder Schalen vor dem Servieren kühl zu stellen, damit das Eis nicht zu schnell schmilzt.
Wird Eis auf Vorrat hergestellt und im Gefrierschrank gelagert, sollte man es einige Zeit vor dem Servieren herausstellen.
Die Verarbeitungszeiten können von den Rezeptangaben abweichen.
Mögliche Ursachen:
– Temperatur der Eismasse
– Menge der Eismasse
– Temperatur Ihres Gefriergerätes
– Raumtemperatur
Besonders einfach und bequem lassen sich die Massen durch Verwendung der Zubehörgeräte Mixer, Multi-Mixer und Zitruspresse herstellen.

Vanille-Eis

– 2 Bourbon-Vanillestangen
– 250 ml Milch
– 100 g Zucker
– 200 ml Sahne
– 1 Pr. Salz
- Vanillestangen der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herausschaben.
- Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen, anschließend abkühlen lassen.
- Sahne und Salz unterrühren.
- Die Eismasse in den laufenden Eisbereiter füllen.
- Ca. 20-30 Min. rühren.

Schokoladen-Eis

– 100 g Blockschokolade
– 300 ml Sahne
– 40 g Zucker
– 150 g Joghurt
- Zerbrochene, zerkleinerte Blockschokolade, Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben.
- Den Joghurt in die noch warme Schokoladenmasse rühren, anschließend die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
- Ca. 20-30 Min. rühren.

Stracciatella-Eis

– 100 g weiße Schokolade
– 300 ml Sahne
– 60 g Joghurt
– 40 g Puderzucker
– 50 g Schokoraspel

■ Weiße Schokolade und Sahne in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist, anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
■ Joghurt, Puderzucker und Schokoraspel unterrühren.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 15-25 Min. rühren.

Bananen-Eis

– 200 g Bananen (ca. 2 Stück)
– 80 g Zucker
– 100 ml Milch
– 100 ml Sahne
– 1 Essl. Zitronensaft

■ Alle angegebenen Zutaten miteinander pürieren.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 20-30 Min. rühren.

Kirsch-Joghurt-Eis

– 500 g Kirschjoghurt
– 3 Pckn. Vanillezucker
– 3 Blatt weiße Gelatine

■ Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen.
■ Anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen.
■ Kirschjoghurt und Vanillezucker in einem Mixer mixen.
■ Die heiße Gelatine in den laufenden Mixer geben.
■ Die fertige Masse sofort in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 15-25 Min. rühren.

Pistazien-Eis

– 100 g Pistazien, gehackt
– 1 Packung Vanillezucker
– 90 g Zucker
– 200 ml Milch
– 200 ml Sahne
– 3 Blatt weiße Gelatine

■ Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen.
■ Anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen.
■ Pistazien, Vanillezucker, Zucker, Milch und Sahne mixen, bis eine gleichmäßig feine Masse entstanden ist.
■ Die heiße Gelatine in den laufenden Mixer geben.
■ Die fertige Masse sofort in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 15-25 Min. rühren.

Zitronen-Sorbet

– 150 ml frisch ausgepreßter Zitronensaft
– 200 ml Wasser
– 170 g Zucker
– 150 g Joghurt
– 4 Blatt weiße Gelatine

■ Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 15 Min. einweichen.
■ Anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen.
■ Zitronensaft, Wasser, Zucker, Joghurt in einem Mixer mixen.
■ Die heiße Gelatine in den laufenden Mixer geben.
■ Die fertige Masse sofort in den laufenden Eisbereiter füllen .
■ Ca. 40-50 Min. rühren.

Orangen-Sorbet

Zubereitung siehe Zitronen-Sorbet, jedoch an Stelle des Zitronensaftes 100 ml frisch ausgepreßten Orangensaft und 50 ml frischen Zitronensaft verwenden.

Erdbeer-Eis

– 250 g frische Erdbeeren
– 75 g Zucker
– 100 ml Milch
– 100 ml Sahne
– Saft einer halben Zitrone
■ Alle Zutaten miteinander pürieren.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 20-30 Min. rühren.

Kiwi-Eis

– 400 g geschälte, geviertelte Kiwis (ca. 5-6 Kiwis)
– Saft einer halben Zitrone
– 100 ml Wasser
– 80 g Zucker
■ Alle Zutaten miteinander pürieren.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 20-30 Min. rühren

Aprikosen-Eis

– 250 g abgetropfte Aprikosen aus der Dose
– 80 g Zucker
– 50 ml Milch
– 50 ml Buttermilch
– 100 g Sahne
■ Alle Zutaten miteinander pürieren.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 20-30 Min. rühren

Malventee-Eis

– 400 ml Wasser
– 5 Beutel Malventee
– 140 g Zucker
– 2 TL Zitronensaft
– 150 g Frischkäse
■ Wasser aufkochen, Teebeutel hineingeben und 10 Minuten ziehen lassen.
■ Die Teebeutel herausnehmen.
■ Zitronensaft und Zucker zugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
■ Anschließend abkühlen lassen.
■ Frischkäse mit der Teelösung verrühren.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 30-40 Min. rühren.

Mokka-Eis

– 300 ml kalter Kaffee
– 200 ml Sahne
– 80 g Zucker
– 1 Prise Salz
■ Alle Zutaten mixen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
■ Die fertige Masse in den laufenden Eisbereiter füllen.
■ Ca. 20-30 Min. rühren.

Intended use

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

This accessory is designed for the MUMX... food mixer. Follow the operating instructions for the MUMX... food mixer.

This accessory is suitable for making ice cream. It must not be used for processing other objects or substances. Use the ice cream maker only in the specified operating position and in its fully assembled state.

Only use matching parts for the ice cream maker. Never use the ice cream maker for other appliances. Do not assemble the ice-cream maker on the base unit.

Before use, carefully clean all parts which come into contact with ice cream. All ingredients must be hygienically faultless. During handling, the rules of kitchen hygiene must be observed.

Do not warm the refrigerated container, or fill it with hot fluids. The refrigerated container is not suitable for use in microwaves or ovens and is not dishwasher-proof. Do not use the refrigerated container for any purposes other than those described here.

Do not scratch the inside of the refrigerated container. Do not use a metal spatula. Use the enclosed plastic spatula only.

Safety instructions

⚠ **Warning**
Risk of injury!

Do not reach into the appliance with your hands when it is running, or use hard, sharp-edged items in the ice cream maker. Before attaching or removing the ice cream maker, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

➞ **Fig. A**

1 **Cover of the appliance**
  a Markings
2 **Paddle with coupling**
  a Driving pins
3 **Refrigerated container**
4 **Holder for refrigerated container**
5 **Plastic spatula**

Overload protection

The paddle is installed with a coupling to prevent the ice cream maker suffering any significant damage in the event of an overload. If the paddle sticks during operation, you will hear a cracking noise.
Switch the appliance off immediately!
Check whether the quantities specified in the recipes have been exceeded. Remove some of the raw mixture where necessary and turn the appliance on again.

Note: If the paddle makes a cracking noise before the specified processing time has elapsed, this indicates that the ice cream is ready early.

Before using for the first time

Before the accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!
Never put a damaged accessory into operation!

- Remove all accessory parts from the packaging.
- Remove the packaging material that is present.
- Dismantle any assembled parts into their individual parts. Do this in reverse order, as described under “Preparation”.
- Check all parts for completeness. ➞ **Fig. A**
- Inspect all parts for visible damage.
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. ➞ *“Care and daily cleaning” see page 11*

Preparation

Chilling the ice cream maker

Caution!
For making ice cream, the refrigerated container must be spotlessly clean.

➞ **Image sequence B**

1. Take the refrigerated container out of the holder, and clean and dry it thoroughly.
2. Place the refrigerated container upright in a freezer (at least –18°C or colder) for at least 18 hours.

Tip: The refrigerated container can be kept permanently in the freezer, so that it is always ready for use when required.

Preparing the raw mixture

Before using the ice cream maker, prepare the raw ice cream mixture according to the recipe. ➞ *“Recipes and tips” see page 12*

- Be sure to observe the quantities and advice in the recipe.
- Prepare all ingredients at refrigerator temperature and blend to a consistent mixture.
  Tip: Some ingredients, such as chocolate, should be prepared and processed at higher temperatures.

Assembling the ice cream maker

Caution!
When assembling the ice cream maker, pay attention to the shape of the refrigerated container and the holder. Line up the recesses in the lid with their counterparts on the refrigerated container.

➞ **Image sequence C**

1. Remove the refrigerated container from the freezer.
2. Place the refrigerated container into the holder, paying attention to their shapes.
3. Insert the paddle.
4. Place the lid on top. In doing so, centre the paddle in the lid opening.

Your ice cream maker is now ready.

Use

➞ **Image sequence D**

1. Press the release button on the base appliance and swivel the multi-function arm upwards.

Cover unused drives with drive covers.
2. Insert the prepared ice cream maker into the guide slots.
3. Then turn it in an anti-clockwise direction until it locks into place.
4. Line the driving pins up with the markings on the lid.

Caution!
The driving pins must be precisely aligned, otherwise you will not be able to swivel the multi-function arm all the way back down and the pins could be damaged.

5. Press the release button on the base appliance and swivel the multi-function arm back down until it clicks into place.

6. Connect the mains plug. Set the rotary knob to **1** to switch the appliance on.
7. After the appliance has been switched on, the paddle will start rotating.
8. Through the opening in the lid, pour the raw mixture and the ingredients into the running ice cream maker.
9. The ice cream will then be prepared. The preparation time is normally approx. 30 minutes. The exact preparation times can be found in the recipe selected.
➞ *“Recipes and tips” see page 12*

Caution!
To prevent the raw mixture from freezing to the side of the refrigerated container, do not turn the appliance off during preparation.

10. Once the preparation has finished, set the rotary knob to **O** and disconnect the mains plug.
11. Press the release button on the base appliance and swivel the multi-function arm upwards.

12. Lift the ice cream maker slightly (1) and then turn in a clockwise direction (2).
13. Remove the ice cream maker.
14. Remove the lid.
15. Take the paddle out of the ice cream. Leave the ice cream in the refrigerated container for a few minutes to allow the ice cream mixture to become even firmer.
16. Only use the plastic spatula supplied with the appliance to remove the ice cream from the refrigerated container.

Note: After one ice cream recipe has been completed, another cannot be prepared straight away as the refrigerated container will no longer be cold enough. First, clean and dry the refrigerated container and put it back in the freezer.
➞ *“Chilling the ice cream maker” see page 10*

Care and daily cleaning

The ice cream maker must be cleaned after each use.

Caution!
– Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

➞ **Image sequence E**

1. The lid, paddle and holder are dishwasher-proof. Place the paddle in the dishwasher with the coupling face down.
2. Clean the refrigerated container using a soft kitchen cloth, liquid detergent and lukewarm water. Then dry everything thoroughly. Do not scratch the inside of the refrigerated container. The refrigerated container is not dishwasher-proof.

Recipes and tips

All the recipes listed make approx. 4 portions.

Caution!
These recipes are not suitable for diabetics. Ice cream for diabetics requires modified recipes.

Tips

The ice cream tastes best when freshly prepared. It can be refined by adding fruits, sauces, whipped cream, grated chocolate, etc.
Alcoholic drinks or other ingredients containing alcohol cannot be used to flavour the ice cream mixture as these will prevent it from setting.
We would recommend chilling the glasses or bowls before serving so that the ice cream doesn't melt too quickly.
If ice cream is prepared ahead and kept in the refrigerator, it should be taken out some time before serving.
Processing times may deviate from those specified in the recipes.
Possible causes:
– Temperature of the ice cream mixture
– Amount of ice cream mixture
– Temperature of your freezer
– Room temperature
The mixtures are particularly easy and convenient to make by using the blender, multi-blender and citrus press accessories.

Vanilla ice cream

– 2 Bourbon vanilla pods
– 250 ml milk
– 100 g sugar
– 200 ml cream
– 1 pinch of salt
■ Cut the vanilla pods lengthwise and scrape out the pulp with a knife.
■ Put milk, sugar and vanilla pulp in a pan and bring briefly to the boil while stirring, then leave to cool.
■ Mix in the cream and salt.
■ Pour the prepared ice cream mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Chocolate ice cream

– 100 g cooking chocolate
– 300 ml cream
– 40 g sugar
– 150 g yoghurt
■ Put broken, crushed cooking chocolate, cream and sugar in a pan and heat while stirring continuously until the sugar and chocolate have dissolved.
■ Stir the yoghurt into the still warm chocolate mixture, then leave the mixture to cool down to room temperature.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Stracciatella ice cream

– 100 g white chocolate
– 300 ml cream
– 60 g yoghurt
– 40 g icing sugar
– 50 g grated chocolate
■ Heat white chocolate and cream in a pan while stirring continuously until the chocolate has melted, then leave to cool down to room temperature.
■ Mix in yoghurt, icing sugar and grated chocolate.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 15–25 min.

Banana ice cream

– 200 g bananas (approx. 2 bananas)
– 80 g sugar
– 100 ml milk
– 100 ml cream
– 1 tbs. lemon juice
■ Puree all the ingredients together.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Cherry yoghurt ice cream

– 500 g cherry yoghurt
– 3 packets of vanilla sugar
– 3 sheets of white gelatine
■ Soak the gelatine in plenty of cold water for approx, 15 min.
■ Then squeeze gently and heat in a small pan while stirring continuously, however do not boil.
■ Blend cherry yoghurt and vanilla sugar in a blender.
■ Put the hot gelatine in the running blender.
■ Pour the finished mixture into the running ice cream maker immediately.
■ Mix for approx. 15–25 min.

Pistachio ice cream

– 100 g of pistachios, chopped
– 1 packet of vanilla sugar
– 90 g sugar
– 200 ml milk
– 200 ml cream
– 3 sheets of white gelatine
■ Soak the gelatine in plenty of cold water for approx, 15 min.
■ Then squeeze gently and heat in a small pan while stirring continuously, however do not boil.
■ Blend pistachios, vanilla sugar, sugar, milk and cream until the mixture has a uniformly fine texture.
■ Put the hot gelatine in the running blender.
■ Pour the finished mixture into the running ice cream maker immediately.
■ Mix for approx. 15–25 min.

Lemon sorbet

– 150 ml of freshly squeezed lemon juice
– 200 ml water
– 170 g sugar
– 150 g yoghurt
– 4 sheets of white gelatine
■ Soak the gelatine in plenty of cold water for approx, 15 min.
■ Then squeeze gently and heat in a small pan while stirring continuously, however do not boil.
■ Blend lemon juice, water, sugar and yoghurt in a blender.
■ Put the hot gelatine in the running blender.
■ Pour the finished mixture into the running ice cream maker immediately.
■ Mix for approx. 40–50 min.

Orange sorbet

For preparation see lemon sorbet, however instead of the lemon juice use 100 ml of freshly squeezed orange juice and 50 ml of fresh lemon juice.

Strawberry ice cream

– 250 g fresh strawberries
– 75 g sugar
– 100 ml milk
– 100 ml cream
– Juice of half a lemon
■ Puree all the ingredients together.
■ Pour the finished mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Kiwi ice cream

– 400 g of peeled, quartered kiwis (approx. 5 - 6 kiwis)
– Juice of half a lemon
– 100 ml water
– 80 g sugar
■ Puree all the ingredients together.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Apricot ice cream

– 250 g of canned, drained apricots
– 80 g sugar
– 50 ml milk
– 50 ml buttermilk
– 100 g cream

■ Puree all the ingredients together.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Hibiscus tea ice cream

– 400 ml water
– 5 hibiscus tea bags
– 140 g sugar
– 2 tsp. lemon juice
– 150 g cream cheese

■ Bring water to the boil, add tea bags and leave to brew for 10 minutes.
■ Remove the tea bags.
■ Add lemon juice and sugar and stir until the sugar is fully dissolved.
■ Then leave to cool.
■ Mix cream cheese with the tea solution.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 30–40 min.

Mocha ice cream

– 300 ml cold coffee
– 200 ml cream
– 80 g sugar
– 1 pinch of salt

■ Mix all the ingredients until the sugar has fully dissolved.
■ Pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
■ Mix for approx. 20–30 min.

Utilisation conforme

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui cette notice.
Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUMX... Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUMX….
Cet accessoire convient pour préparer des glaces alimentaires.
Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets.
N'utilisez la sorbetière que dans la position de travail indiquée et complètement assemblée.
N'utilisez que des pièces adaptées à la sorbetière. N'utilisez jamais la sorbetière pour d'autres appareils. N'assemblez jamais la sorbetière sur l'appareil de base.
Avant d'utiliser les pièces entrant en contact avec la glace, nettoyez-les avec soin. Tous les ingrédients doivent être conformes à l'hygiène. Lors de la préparation, respectez les règles d'hygiène culinaire.
Ne réchauffez pas le récipient réfrigérateur. Ne le remplissez pas de liquides brûlants. Le récipient réfrigérateur ne va ni au micro-ondes, ni au four, ni au lave-vaisselle. N'utilisez pas le récipient réfrigérateur à des fins autres que celles décrites.
Ne rayez pas la paroi intérieure du récipient réfrigérateur. N'utilisez pas de spatule métallique. N'utilisez que la spatule en plastique fournie.

Consignes de sécurité

⚠ Attention
Risque de blessures !
Ne mettez pas les mains dans l'appareil en fonctionnement et n'utilisez pas d'objets durs et coupants dans la sorbetière.
Ne posez ou retirez la sorbetière qu'une fois le moteur immobilisé et après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

➞ **Figure A**

1 **Couvercle de l'appareil**
   a Repères
2 **Bras malaxeur avec accouplement**
   a Tige de la pale d'entraînement
3 **Récipient réfrigérateur**
4 **Fixation pour récipient réfrigérateur**
5 **Spatule en plastique**

Sécurité anti-surcharge

Pour éviter des dommages importants sur la sorbetière en cas de surcharge, le bras malaxeur dispose d'un accouplement. Si le bras malaxeur se bloque pendant le fonctionnement, on entend un craquement. Éteignez aussitôt l'appareil !
Veillez bien à ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes ! Retirez si besoin une partie de la masse et remettez l'appareil en marche.

Remarque : un craquement du bras malaxeur avant la fin du temps de préparation indiqué signifie que la glace est prête plus tôt.

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser les accessoires, les déballer complètement, les nettoyer et les contrôler.

Attention !
Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir toutes les pièces de l'accessoire de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Démonter les parties assemblées. Procéder dans l'ordre inverse de la description dans « Préparation ».
- Contrôler l'intégrité de toutes les pièces. ➞ **Figure A**
- Vérifier chacune des pièces pour vous assurer qu'il n'y a pas de défaut visible.
- Nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces avant la première utilisation. ➞ *« Entretien et nettoyage quotidiens » voir page 18*

Préparation

Refroidir la sorbetière

Attention !
Pour préparer de la glace, le récipient réfrigérateur doit être en parfait état.

➞ **Suite de la figure B**

1. Retirez le récipient réfrigérateur de la fixation, nettoyez-le à fond et séchez-le.
2. Faites séjourner le récipient réfrigérateur à la verticale pendant au moins 18 heures au congélateur (au minimum à –18°C ou moins).

Remarque : le récipient réfrigérateur peut rester dans le congélateur afin d'être utilisable à tout moment.

Préparer la masse

Avant d'utiliser la sorbetière, préparez la glace conformément à la recette.
➞ *« Recettes et astuces » voir page 18*

- Respectez les quantités et les remarques des recettes.
- Tous les ingrédients doivent être à température de réfrigérateur et être mélangés en une masse homogène. **Remarque :** certains ingrédients comme le chocolat doivent être préparés à des températures plus élevées et utilisés ensuite.

Assembler la sorbetière

Attention !
Lors de l'assemblage, respectez la forme du récipient réfrigérateur et de la fixation. Alignez les encoches sur le couvercle avec l'endroit correspondant sur le récipient réfrigérateur.

➞ **Suite de la figure C**

1. Retirez le récipient réfrigérateur du congélateur.
2. Mettez le récipient réfrigérateur en place dans la fixation. Respectez sa forme.

3. Mettez le bras malaxeur en place.
4. Mettez le couvercle en place. Ce faisant, centrez le bras mélangeur dans l'orifice du couvercle.

La sorbetière est prête.

Utilisation

➞ **Suite de la figure D**

1. Appuyez sur la touche de déverrouillage sur l'appareil de base et pivoter le bras multifonctions vers le haut. Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

2. Placez la sorbetière ainsi préparée dans les guides.
3. Tournez ensuite la sorbetière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement.
4. Alignez la tige de la pale d'entraînement sur les repères du couvercle.

Attention !
Les tiges de pale d'entraînement doivent être alignées avec précision pour pouvoir pivoter le bras multifonctions vers le bas ; de plus, cela pourrait endommager les tiges de pale d'entraînement.

5. Appuyez sur la touche de déverrouillage sur l'appareil de base et pivoter le bras multifonctions vers le bas jusqu'à son enclenchement.

6. Raccordez la fiche mâle. Placez le sélecteur sur **1** pour mettre l'appareil en marche.
7. Après avoir mis l'appareil en marche, le bras malaxeur se met à tourner.
8. Remplissez la masse et les ingrédients par l'orifice du couvercle lorsque la sorbetière est en fonctionnement.
9. La glace est ainsi préparée. La durée de préparation est d'environ 30 minutes en général. Vous trouverez les durées correspondantes dans la recette choisie. ➞ *« Recettes et astuces » voir page 18*

Attention !
Pour éviter que la masse gèle sur les parois du récipient réfrigérateur, n'arrêtez pas l'appareil pendant la préparation.

10. Lorsque le travail est terminé, placez le sélecteur sur **0** et débranchez la fiche.
11. Appuyez sur la touche de déverrouillage sur l'appareil de base et pivoter le bras multifonctions vers le haut.

12. Soulevez un peu la sorbetière (1) puis tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre (2).
13. Retirez la sorbetière.
14. Enlevez le couvercle.
15. Extrayez le bras malaxeur de la glace. Laissez la glace reposer encore quelques minutes dans le récipient réfrigérateur afin qu'elle durcisse un peu plus.
16. Pour retirer la glace du récipient réfrigérateur, utilisez exclusivement la spatule en plastique fournie.

Remarque : après la préparation d'une recette de glace, une autre glace ne peut pas être aussitôt préparée car le récipient réfrigérateur n'est plus assez froid. Le récipient réfrigérateur doit être tout d'abord nettoyé, séché et de nouveau placé au congélateur. ➞ *« Refroidir la sorbetière » voir page 16*

Entretien et nettoyage quotidiens

La sorbetière doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation.

Attention !

– Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
– Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
– Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

➙ **Suite de la figure E**

1. Le couvercle, le bras malaxeur et la fixation vont au lave-vaisselle. Placez le bras malaxeur dans le lave-vaisselle avec l'accouplement regardant vers le bas.
2. Nettoyez le récipient réfrigérateur avec une éponge douce, un peu de produit nettoyant liquide et de l'eau chaude mais non brûlante. Séchez soigneusement ensuite. Ne rayez pas la paroi intérieure du récipient réfrigérateur. Le récipient réfrigérateur ne va pas au lave-vaisselle.

Recettes et astuces

Toutes les recettes indiquées donnent environ 4 parts.

Attention !

Ces recettes ne conviennent pas aux diabétiques. La préparation de glace pour diabétiques oblige à modifier les recettes.

Conseils

La glace est meilleure fraîchement préparée. Il est possible de la relever avec des fruits, des coulis, de la crème chantilly, du chocolat râpé, etc..

Les boissons alcoolisées ou autres ingrédients contenant de l'alcool ne peuvent pas être utilisées pour aromatiser la glace, car elle ne prendrait pas.

Avant de la servir, il est recommandé de mettre les pots ou les coupes au réfrigérateur afin que la glace ne fonde pas trop vite.

Si vous préparez une réserve de glace et la rangez ensuite au congélateur, il faut la sortir quelque temps avant de la servir.

Les durées de préparation peuvent différer de celles indiquées dans les recettes.

Causes possibles :

– Température de la masse
– Quantité de la masse
– Température de votre congélateur
– Température ambiante

Les mélanges sont particulièrement faciles et commodes à préparer en utilisant les accessoires suivants : mixeur, multimixeur et presse-agrumes.

Glace à la vanille

– 2 tiges de vanille bourbon
– 250 ml de lait
– 100 g de sucre
– 200 ml de crème
– 1 pincée de sel

■ Fendez les tiges de vanille dans le sens de la longueur puis raclez la pulpe avec un couteau.
■ Placez le lait, le sucre et la pulpe de la vanille dans une casserole puis faites brièvement entrer en ébullition tout en mélangeant ; laissez ensuite refroidir.
■ Incorporez la crème et le sel.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Glace au chocolat

– 100 g de chocolat en tablette
– 300 ml de crème
– 40 g de sucre
– 150 g de yaourt
■ Versez le chocolat cassé en morceaux et broyé, la crème et le sucre dans une casserole puis échauffez-les tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre et le chocolat se soient dissous.
■ Incorporez le yaourt dans la pâte de chocolat encore chaude, puis laissez la pâte refroidir à température ambiante.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Glace stracciatella

– 100 g de chocolat blanc
– 300 ml de crème
– 60 g de yaourt
– 40 g de sucre glace
– 50 g de copeaux de chocolat
■ Faites chauffer le chocolat blanc et la crème dans une casserole tout en mélangeant constamment jusqu'à ce que le chocolat ait fondu, puis faites refroidir à température ambiante.
■ Incorporez le yaourt, le sucre glace et le chocolat râpé.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 15 à 25 minutes.

Glace à la banane

– 200 g de bananes (2 bananes environ)
– 80 g de sucre
– 100 ml de lait
– 100 ml de crème
– 1 cuillère à soupe de jus de citron
■ Réduisez en purée tous les ingrédients indiqués.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Glace yaourt à la cerise

– 500 g de yaourt à la cerise
– 3 sachets de sucre vanillé
– 3 feuilles de gélatine blanche
■ Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes environ.
■ Ensuite, pressez légèrement puis faites chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment, mais ne faites pas entrer en ébullition.
■ Mélangez le yaourt à la cerise et le sucre vanillé dans un mixeur.
■ Versez la gélatine chaude dans le mixeur en fonctionnement.
■ Versez immédiatement la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 15 à 25 minutes.

Glace à la pistache

– 100 g de pistaches hachées
– 1 sachet de sucre vanillé
– 90 g de sucre
– 200 ml de lait
– 200 ml de crème
– 3 feuilles de gélatine blanche
■ Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes environ.
■ Ensuite, pressez légèrement puis faites chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment, mais ne faites pas entrer en ébullition.
■ Mélangez les pistaches, le sucre vanillé, le sucre, le lait et la crème jusqu'à ce qu'une masse fine et homogène se forme.
■ Versez la gélatine chaude dans le mixeur en fonctionnement.
■ Versez immédiatement la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 15 à 25 minutes.

Sorbet au citron

– 150 ml de jus de citron frais pressé
– 200 ml d'eau
– 170 g de sucre
– 150 g de yaourt
– 4 feuilles de gélatine blanche
■ Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes environ.
■ Ensuite, pressez légèrement puis faites chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment, mais ne faites pas entrer en ébullition.
■ Mélangez le jus de citron, l'eau, le sucre et le yaourt dans un mixeur.
■ Versez la gélatine chaude dans le mixeur en fonctionnement.
■ Versez immédiatement la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 40 à 50 minutes.

Sorbet à l'orange

Préparation : comme le sorbet au citron mais utilisez à la place 100 ml de jus d'orange frais pressé et 50 ml de jus de citron frais.

Glace aux fraises

– 250 g de fraises fraîches
– 75 g de sucre
– 100 ml de lait
– 100 ml de crème
– Le jus d'un demi-citron
■ Réduisez en purée tous les ingrédients.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Glace aux kiwis

– 400 g de kiwis épluchés partagés en quarts (env. 5–6 kiwis)
– Le jus d'un demi-citron
– 100 ml d'eau
– 80 g de sucre
■ Réduisez en purée tous les ingrédients.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Glace aux abricots

– 250 d'abricots en boîte égouttés
– 80 g de sucre
– 50 ml de lait
– 50 ml de babeurre
– 100 g de crème
■ Réduisez en purée tous les ingrédients.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Glace à l'infusion de mauve

– 400 ml d'eau
– 5 sachets d'infusion de mauve
– 140 g de sucre
– 2 cuillères à café de jus de citron
– 150 g de fromage frais
■ Faites bouillir de l'eau, mettez les sachets dedans et laissez-les infuser pendant 10 minutes.
■ Retirez les sachets.
■ Ajoutez le jus de citron et le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissous.
■ Laisser ensuite refroidir.
■ Mélanger le fromage frais et l'infusion.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 30 à 40 minutes.

Glace au moka

– 300 ml de café froid
– 200 ml de crème
– 80 g de sucre
– 1 pincée de sel
■ Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le sucre se soit dissous.
■ Versez la préparation dans la sorbetière en fonctionnement.
■ Mélangez pendant env. 20 à 30 minutes.

Uso corretto

Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUMX. Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUMX.

Questo accessorio è previsto per preparare il gelato. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze. Utilizzare la gelatiera solamente nella posizione di lavoro indicata e quando è completamente montata.

Utilizzare solamente i componenti appartenenti alla gelatiera. Non utilizzare mai la gelatiera per altri apparecchi. Non montare mai la gelatiera sull'apparecchio principale.

Prima dell'uso pulire con cura tutte le parti, che entrano in contatto con il gelato. Tutti gli ingredienti devono essere perfettamente igienici. Durante la lavorazione rispettare tutte le regole di igiene in cucina.

Non scaldare il contenitore frigorifero. Non riempire con liquidi caldi. Il contenitore frigorifero non è idoneo per l'uso nel forno a microonde, nel forno o nella lavastoviglie. Non utilizzare il contenitore frigorifero per usi diversi da quelli qui descritti.

Non graffiare l'interno del contenitore frigorifero. Non usare spatole metalliche. Usare solo l'acclusa spatola di plastica.

Avvertenze di sicurezza

⚠ Attenzione
Pericolo di lesioni!

Non introdurre le mani nell'apparecchio quando è in funzione e non usare oggetti duri a spigoli vivi nella gelatiera. Applicare o rimuovere la gelatiera solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

➞ **Figura A**

1 **Coperchio dell'apparecchio**
   a Contrassegni
2 **Braccio miscelatore con giunto**
   a Punte trascinatore
3 **Contenitore frigorifero**
4 **Supporto per contenitore frigorifero**
5 **Spatola di plastica**

Sicurezza di sovraccarico

Per evitare danni maggiori all'apparecchio in caso di sovraccarico della gelatiera, il braccio miscelatore è dotato di un giunto. Se durante il funzionamento il braccio si blocca, si può udire uno scricchiolio. Spegnere immediatamente l'apparecchio! Controllare che le quantità indicate nelle ricette non siano state superate. Se necessario, rimuovere una parte della miscela e riaccendere l'apparecchio.

Nota: uno scricchiolio del braccio miscelatore prima che finisca il tempo di lavorazione inserito indica che il gelato è pronto prima del previsto.

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!
Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutti gli accessori.
- Smaltire il materiale d'imballaggio.
- Smontare le parti montate nei singoli componenti. Per fare ciò procedere in senso inverso rispetto a quanto descritto alla voce "Preparazione".
- Controllare che tutte la parti siano complete. ➞ **Figura A**
- Controllare con un'ispezione visiva che nessuna parte sia danneggiata.
- Prima della prima messa in funzione pulire accuratamente tutte le parti e farle asciugare.➞ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 23*

Preparazione

Raffreddare la gelatiera

Attenzione!
Per la preparazione del gelato, il contenitore frigorifero pulito perfettamente.

➞ **Sequenza immagini B**

1. Rimuovere il contenitore frigorifero dal supporto, pulirlo ed asciugarlo accuratamente.
2. Introdurre il contenitore frigorifero per almeno 18 ore in posizione verticale in un congelatore (temperatura min. –18°C o inferiore).

Nota: il contenitore frigorifero può essere tenuto continuamente nel congelatore per essere sempre pronto all'uso qualora necessario.

Preparazione della miscela

Prima di utilizzare la gelatiera, preparare la miscela per il gelato seguendo le istruzioni della ricetta.➞ *"Ricette e consigli" ved. pagina 24*

- Rispettare le quantità e le istruzioni della ricetta.
- Lavorare tutti gli ingredienti a temperatura di frigorifero e mescolarli in una massa uniforme.
  Nota: alcuni ingredienti, ad es. la cioccolata, devono essere preparati e lavorati a temperature maggiori.

Assemblaggio della gelatiera

Attenzione!
Durante il montaggio fare attenzione alla forma del contenitore frigorifero e del supporto. Allineare gli incavi sul coperchio rispetto alle controparti sul contenitore frigorifero.

➞ **Sequenza immagini C**

1. Estrarre il contenitore frigorigero dal congelatore.

2. Inserire il contenitore frigorifero nel supporto. Fare attenzione alla forma.
3. Inserire il braccio miscelatore.
4. Applicare il coperchio. Ciò facendo centrare il braccio miscelatore nell'apertura del coperchio.

La gelatiera è pronta.

Utilizzo

➞ **Sequenza immagini D**

1. Premere il tasto di sblocco sull'apparecchio principale e inclinare in lato il braccio multifunzione. Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
2. Montare la gelatiera, già montata, nelle guide.
3. Girare la gelatiera in senso antiorario fino all'arresto.
4. Allineare i perni del trascinatore sui contrassegni del coperchio.

Attenzione!
I perni del trascinatore vanno allineati in modo preciso, altrimenti non è possibile abbassare del tutto il braccio multifunzione e i perni del trascinatore potrebbero danneggiarsi.

5. Premere il tasto di sblocco sull'apparecchio principale e abbassare il braccio multifunzione fino al suo arresto.
6. Collegare la spina di alimentazione. Impostare l'interruttore rotante su **1** per accendere l'apparecchio.
7. Dopo avere acceso l'apparecchio il braccio miscelatore comincia a girare.
8. Introdurre la miscela e gli ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio con l'apparecchio in funzione.
9. Il gelato viene preparato. Il tempo di preparazione è generalmente pari a ca. 30 minuti. I tempi di preparazione esatti sono riportati nelle varie ricette.➞ *"Ricette e consigli" ved. pagina 24*

Attenzione!
Per evitare che la miscela si congeli e attacchi alle pareti del contenitore frigorifero, non spegnere l'apparecchio durante la preparazione.

10. Quando la lavorazione è terminata, impostare l'interruttore rotante sullo **O** ed estrarre la spina di alimentazione.

11. Premere il tasto di sblocco sull'apparecchio principale e sollevare il braccio multifunzione.
12. Sollevare un po' la gelatiera (1) e ruotarla in senso orario (2).
13. Rimuovere la gelatiera.
14. Rimuovere il coperchio.
15. Estrarre il braccio miscelatore dal gelato. Lasciare il gelato ancora per qualche minuto nel contenitore frigorifero, per fare consolidare ancora un poco la massa per gelato.
16. Per rimuovere il gelato dal contenitore frigorifero, utilizzare esclusivamente la spatola in plastica fornita in dotazione.

Nota: dopo la preparazione di un gelato non è possibile prepararne subito un altro in quanto il contenitore frigorifero non è più freddo abbastanza. Pulire prima il contenitore frigorifero, asciugarlo e introdurlo nuovamente nel congelatore.➞ *"Raffreddare la gelatiera" ved. pagina 22*

Pulizia e cura quotidiana

La gelatiera va pulita accuratamente dopo ogni utilizzo.

Attenzione!
– Non impiegare detergenti a base d'alcol.
– Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
– Non usare panni o detergenti abrasivi.

➞ **Sequenza immagini E**

1. Coperchio, braccio miscelatore e supporto sono lavabili in lavastoviglie. Mettere nella lavastoviglie il braccio miscelatore con il giunto rivolto in basso.

2. Lavare il contenitore frigorifero con un canovaccio morbido, detersivo liquido ed acqua tiepida. Quindi, asciugare con cura. Non graffiare l'interno del contenitore frigorifero. Il contenitore frigorifero non è lavabile in lavastoviglie.

Ricette e consigli

Tutte le ricette sono per circa 4 porzioni.

Attenzione!
Queste ricette non sono idonee per diabetici. La preparazione di gelato per diabetici richiede ricette modificate.

Consigli

Il gelato è migliore appena preparato.
Può essere ulteriormente migliorato con l'aggiunta di frutti, salse, panna montata, scaglie di cioccolato, ecc.
Bevande alcoliche o altri ingredienti a base d'alcol non possono essere utilizzati per aromatizzare il gelato in quanto evitano che il gelato possa consolidarsi.
Prima di servirlo si consiglia di tenere le coppe o ciotole in frigorifero, per evitare che il gelato si sciolga troppo velocemente.
Il gelato prodotto per il consumo successivo e conservato nel congelatore deve essere da questo prelevato qualche tempo prima di servirlo.
I tempi di lavorazione possono differire dalle indicazioni delle ricette.
Cause possibili:
– Temperatura della massa gelato
– Quantità della massa gelato
– Temperatura del congelatore
– Temperatura ambiente
Le masse possono essere prodotte in modo particolarmente semplice e comodo utilizzando gli apparecchi accessori frullatore, multi-mixer e spremiagrumi.

Gelato alla vaniglia

– 2 baccelli di vaniglia Bourbon
– 250 ml latte
– 100 g zucchero
– 200 ml di panna
– 1 pizzico sale
- Aprire in lunghezza i baccelli di vaniglia ed asportare la polpa grattandola con un coltello.
- Mettere latte, zucchero e polpa di vaniglia in una pentola e, mescolando, fare bollire brevemente, lasciare poi raffreddare.
- Mescolare la panna e il sale.
- Versare la massa per gelato nella gelatiera in funzione.
- Mescolare per ca. 20–30 min.

Gelato al cioccolato

– 100 g di cioccolato in pezzi
– 300 ml di panna
– 40 g zucchero
– 150 g di yogurt
- Mettere cioccolato da cucina frantumato, sminuzzato, panna e zucchero in una pentola e riscaldare mescolando continuamente, finché zucchero e cioccolato non si sono sciolti.
- Mescolare lo yogurt nella massa di cioccolato ancora calda, lasciare poi raffreddare bene la massa a temperatura ambiente.
- Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
- Mescolare per ca. 20–30 min.

Gelato alla stracciatella

– 100 g cioccolato bianco
– 300 ml di panna
– 60 g di yogurt
– 40 g di zucchero a velo
– 50 g cioccolato grattugiato
■ Mettere cioccolato bianco e panna in una pentola e riscaldare mescolando continuamente finché il cioccolato non si è fuso, lasciare infine raffreddare a temperatura ambiente.
■ Incorporare yogurt, zucchero a velo e scaglie di cioccolato.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 15–25 min.

Gelato alla banana

– 200 g banane(ca. 2 pezzi)
– 80 g zucchero
– 100 ml latte
– 100 ml di panna
– 1 cucchiaio Succo di limone
■ Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti indicati.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 20–30 min.

Gelato allo yogurt e ciliegia

– 500 g yogurt alla ciliegia
– 3 bustine di zucchero vanigliato
– 3 fogli di gelatina bianca
■ Ammorbidire la gelatina per 15 min. in acqua fredda abbondante.
■ Poi spremerla leggermente e riscaldarla in un pentolino mescolando continuamente, ma senza portarla ad ebollizione.
■ Frullare in un frullatore yogurt alla ciliegia e zucchero vanigliato.
■ Aggiungere la gelatina ben calda nel frullatore in funzione.
■ Versare subito la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 15–25 min.

Gelato al pistacchio

– 100 g pistacchi, tritati
– 1 bustina zucchero vanigliato
– 90 g zucchero
– 200 ml latte
– 200 ml di panna
– 3 fogli di gelatina bianca
■ Ammorbidire la gelatina per 15 min. in acqua fredda abbondante.
■ Poi spremerla leggermente e riscaldarla in un pentolino mescolando continuamente, ma senza portarla ad ebollizione.
■ Frullare pistacchi, zucchero vanigliato, zucchero, latte e panna, fino ad ottenere una massa fine uniforme.
■ Aggiungere la gelatina ben calda nel frullatore in funzione.
■ Versare subito la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 15–25 min.

Sorbetto al limone

– 150 ml succo di limone appena spremuto
– 200 ml acqua
– 170 g zucchero
– 150 g di yogurt
– 4 fogli di gelatina bianca
■ Ammorbidire la gelatina per 15 min. in acqua fredda abbondante.
■ Poi spremerla leggermente e riscaldarla in un pentolino mescolando continuamente, ma senza portarla ad ebollizione.
■ Frullare succo di limone, acqua, zucchero e yogurt in un frullatore.
■ Aggiungere la gelatina ben calda nel frullatore in funzione.
■ Versare subito la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 40–50 min.

Sorbetto all’arancia

Preparazione come per il sorbetto al limone, tuttavia in sostituzione del succo di limone usare 100 ml di succo di arancia appena spremuto e solo 50 ml di succo di limone fresco.

Gelato alla fragola

– 250 g di fragole fresco
– 75 g zucchero
– 100 ml latte
– 100 ml di panna
– Il succo di mezzo limone
■ Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 20–30 min.

Gelato al kiwi

– 400 g kiwi sbucciati e tagliati in quattro parti (ca. 5–6 kiwi)
– Il succo di mezzo limone
– 100 ml acqua
– 80 g zucchero
■ Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 20–30 min.

Gelato all'albicocca

– 250 g di albicocche sgocciolate dal barattolo
– 80 g di zucchero
– 50 ml latte
– 50 ml di latticello
– 100 g di panna
■ Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 20–30 min.

Gelato di tè alla malva

– 400 ml acqua
– 5 bustine di tè alla malva
– 140 g zucchero
– 2 cucchiaini succo di limone
– 150 g di formaggio fresco
■ Fare bollire l'acqua, introdurre le bustine di tè e lasciarle in infusione per 10 minuti.
■ Rimuovere le bustine di tè.
■ Aggiungere il succo di limone e lo zucchero e mescolare fino a ché lo zucchero si è completamente sciolto.
■ Quindi fare raffreddare.
■ Mescolare il formaggio fresco con la miscela di tè.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 30–40 min.

Gelato al caffè

– 300 ml di caffè freddo
– 200 ml di panna
– 80 g zucchero
– 1 pizzico sale
■ Miscelare tutti gli ingredienti fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto.
■ Versare la massa pronta nella gelatiera in funzione.
■ Mescolare per ca. 20–30 min.

Bestemming van het apparaat

De gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorlezen, opvolgen en goed bewaren! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUMX.... De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUMX... opvolgen.
Dit toebehoren is geschikt voor het bereiden van consumptie-ijs.
Het mag niet worden gebruikt om andere substanties/voorwerpen te verwerken. De ijsbereider uitsluitend gebruiken in de aangegeven positie en in compleet gemonteerde toestand.
Uitsluitend de bijbehorende onderdelen voor de ijsbereider gebruiken. De ijsbereider nooit voor andere apparaten gebruiken.
De ijsbereider nooit in elkaar zetten terwijl deze op het basisapparaat is aangebracht.
Alle onderdelen die met ijs in aanraking komen voor gebruik zorgvuldig reinigen. Alle ingrediënten moeten hygiënisch schoon zijn. Bij de verwerking de regels voor keukenhygiëne naleven.
Het koelreservoir niet verwarmen. Niet met hete vloeistoffen vullen.
Het koelreservoir is niet geschikt voor gebruik in de magnetron, in de bakoven of in de afwasmachine. Koelreservoir niet gebruiken voor andere dan de hier beschreven doeleinden.
Krassen op de binnenkant van het koelreservoir voorkomen. Geen metalen spatel gebruiken. Alleen de bijgevoegde kunststofspatel gebruiken.

Veiligheidsaanwijzingen

⚠ Waarschuwing
Verwondingsgevaar!

Niet met de handen in het draaiende apparaat grijpen of harde, scherpe voorwerpen gebruiken in de ijsbereider. IJsbereider alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

➞ **Afb. A**

1 **Apparaatdeksel**
   a Markeringen
2 **Roerarm met koppeling**
   a Meeneempennen
3 **Koelreservoir**
4 **Houder voor koelreservoir**
5 **Kunststofspatel**

Overbelastingsbeveiliging

Om bij overbelasting van de ijsbereider schade aan uw apparaat te voorkomen, is de roerarm voorzien van een koppeling. Indien tijdens bedrijf de roerarm blijft steken, hoort u een knappend geluid. Het apparaat onmiddellijk uitschakelen! Controleren of de in de recepten vermelde hoeveelheden niet zijn overschreden. Eventueel een deel van de onbewerkte massa verwijderen en het apparaat opnieuw inschakelen.

N.B.: Een knappend geluid van de roerarm vóór afloop van de aangegeven verwerkingstijd geeft aan dat het ijs klaar is.

Voor het eerste gebruik

Voordat het toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Let op!
Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking halen.
- Het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Gemonteerde onderdelen uit elkaar halen. Hierbij de instructies onder “Voorbereiding” in omgekeerde volgorde uitvoeren.
- Alle onderdelen op volledigheid controleren. ➞ **Afb. A**
- Alle onderdelen op zichtbare schade controleren.
- Voor het eerste gebruik alle onderdelen grondig reinigen en afdrogen.
  ➞ *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 29*

Voorbereiding

IJsbereider koelen

Let op!
Voor de bereiding van consumptie-ijs moet het koelreservoir perfect schoon zijn.

➞ **Afbeeldingenreeks B**

1. Het koelreservoir uit de houder nemen, grondig reinigen en afdrogen.
2. Het koelreservoir minstens 18 uur verticaal in een diepvriezer (minstens –18°C of kouder) zetten.

N.B.: Het koelreservoir kan permanent in de diepvriezer worden bewaard, zodat het altijd klaar is voor gebruik.

Onbewerkte massa voorbereiden

Vóór gebruik van de ijsbereider de onbewerkte massa voor de bereiding van consumptie-ijs voorbereiden volgens het recept. ➞ *“Recepten en tips” zie pagina 30*

- Hoeveelheden en instructies in de recepten opvolgen.
- Alle ingrediënten op koelkasttemperatuur verwerken en tot een gelijkmatige massa mengen.
  N.B.: Sommige ingrediënten, zoals bijv. chocolade, moeten bij hogere temperaturen worden voorbereid en verwerkt.

Ijsbereider in elkaar zetten

Let op!
Bij het in elkaar zetten op de vorm van het koelreservoir en de houder letten. De uitsparingen in het deksel uitlijnen op de bijbehorende gedeelten van het koelreservoir.

➞ **Afbeeldingenreeks C**

1. Het koelreservoir uit de diepvriezer halen.

2. Het koelreservoir in de houder plaatsen. Hierbij op de vorm letten.
3. De roerarm aanbrengen.
4. Het deksel aanbrengen. Hierbij de roerarm centreren in de dekselopening.

De ijsbereider is voorbereid.

Gebruik

➞ **Afbeeldingenreeks D**

1. De ontgrendelknop op het basisapparaat indrukken en de multifunctionele arm naar boven zwenken. Niet-gebruikte aandrijvingen afdekken met beschermdeksels.
2. De voorbereide ijsbereider in de geleidingen plaatsen.
3. De ijsbereider vervolgens tegen de klok in draaien, tot hij vastklikt.
4. De meeneempennen op één lijn brengen met de markeringen in het deksel.

Let op!
De meeneempennen moeten exact uitgelijnd zijn, anders kan de multifunctionele arm niet geheel naar beneden worden gezwenkt, waardoor de meeneempennen beschadigd zouden kunnen raken.

5. De ontgrendelknop op het basisapparaat indrukken en de multifunctionele arm naar beneden zwenken, tot deze vastklikt.
6. De stekker in het stopcontact steken. De draaiknop op **1** zetten om het apparaat in te schakelen.
7. Na het inschakelen van het apparaat gaat de roerarm draaien.
8. De onbewerkte massa en de ingrediënten door de opening in het deksel in de draaiende ijsbereider gieten.
9. Het ijs wordt bereid. De bereidingsduur bedraagt in de regel ca. 30 minuten. De exacte bereidingsduur vindt u in het desbetreffende recept. ➞ *“Recepten en tips” zie pagina 30*

Let op!
Het apparaat tijdens de bereiding niet uitschakelen, om te voorkomen dat de onbewerkte massa vastvriest aan de wanden van het koelreservoir.

10. Als het ijs bereid is, de draaiknop op **O** zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.
11. De ontgrendelknop op het basisapparaat indrukken en de multifunctionele arm naar boven zwenken.
12. De ijsbereider eerst iets optillen (1) en vervolgens met de klok mee draaien (2).
13. De ijsbereider verwijderen.
14. Het deksel eraf halen.
15. De roerarm uit het ijs halen. Het ijs nog enkele minuten in het koelreservoir laten staan, zodat de ijsmassa nog steviger wordt.
16. Uitsluitend de meegeleverde kunststofspatel gebruiken om het ijs uit het koelreservoir te halen.

N.B.: Na bereiding van een ijsrecept kan niet direct nog meer ijs worden gemaakt, aangezien het koelreservoir niet meer koud genoeg is. Het koelreservoir eerst reinigen, afdrogen en opnieuw in de diepvriezer zetten. ➞ *“IJsbereider koelen” zie pagina 28*

Onderhoud en dagelijkse reiniging

De ijsbereider moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Let op!
– Geen reinigingsmiddelen gebruiken die alcohol of spiritus bevatten.
– Geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen gebruiken.
– Geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

➞ **Afbeeldingenreeks E**

1. Deksel, roerarm en houder zijn afwasmachinebestendig. De roerarm met de koppeling naar onderen in de afwasmachine plaatsen.

2. Het koelreservoir reinigen met een zachte keukendoek, vloeibaar schoonmaakmiddel en handwarm water. Vervolgens goed afdrogen. Geen krassen maken op de binnenkant van het koelreservoir. Het koelreservoir is niet afwasmachinebestendig.

Recepten en tips

Alle aangegeven recepten zijn voor circa 4 porties.

Let op!
Deze recepten zijn niet geschikt voor diabetici. De ijsbereiding voor diabetici vereist gewijzigde recepturen.

Tips

Het ijs smaakt het lekkerst wanneer het vers bereid is. Het kan worden verfijnd met vruchten, saus, slagroom, chocoladevlokken enz.
Alcoholhoudende dranken of andere alcoholhoudende ingrediënten kunnen niet worden gebruikt om de ijsmassa op smaak te brengen, aangezien deze anders niet stevig wordt.
Aangeraden wordt om de borden of schaaltjes voor het serveren koud te zetten, om te voorkomen dat het ijs te snel smelt.
Wanneer ijs op voorraad wordt gemaakt en in de diepvriezer wordt bewaard, moet het enige tijd voor het serveren uit de diepvries worden gehaald.
De verwerkingstijden kunnen afwijken van de receptgegevens.
Mogelijke oorzaken:
– Temperatuur van de ijsmassa
– Hoeveelheid ijsmassa
– Temperatuur van uw diepvriezer
– Temperatuur van de ruimte
De ijsmassa kan eenvoudig en makkelijk worden bereid met behulp van de mixer-, multimixer- en citruspers-toebehoren.

Vanille-ijs

– 2 Bourbon vanillestokjes
– 250 ml melk
– 100 g suiker
– 200 ml room
– snufje zout
- Vanillestokjes in de lengte opensnijden en het merg eruit krabben met een mes.
- Melk, suiker en vanillemerg in een pan doen en al roerend kort aan de kook brengen, daarna laten afkoelen.
- Room en zout erdoor roeren.
- De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
- Ca. 20-30 minuten roeren.

Chocolade-ijs

– 100 g chocolade (reep)
– 300 ml room
– 40 g suiker
– 150 g yoghurt
- Verbrokkelde chocolade, room en suiker in een pan doen en onder voortdurend roeren opwarmen tot de suiker en chocolade zijn opgelost.
- De yoghurt door de nog warme chocolademassa roeren, daarna de massa tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
- Ca. 20-30 minuten roeren.

Stracciatella-ijs

– 100 g witte chocolade
– 300 ml room
– 60 g yoghurt
– 40 g poedersuiker
– 50 g chocoladevlokken
- Witte chocolade en room in een pan doen en onder voortdurend roeren opwarmen tot de chocolade gesmolten is, daarna laten afkoelen.
- Yoghurt, poedersuiker en chocoladevlokken erdoor roeren.
- De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
- Ca. 15-25 minuten roeren.

Bananenijs

– 200 g bananen (ca. 2 stuks)
– 80 g suiker
– 100 ml melk
– 100 ml room
– 1 el citroensap
■ Alle vermelde ingrediënten samen pureren.
■ De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 20-30 minuten roeren.

Kersenyoghurtijs

– 500 g kersenyoghurt
– 3 pakjes vanillesuiker
– 3 blaadjes witte gelatine
■ Gelatine ca. 15 min. laten inweken in ruim koud water.
■ Daarna lichtjes uitknijpen en onder voortdurend roeren opwarmen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen.
■ Kersenyoghurt en vanillesuiker mixen met een mixer.
■ De hete gelatine in de draaiende mixer doen.
■ De ijsmassa direct in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 15-25 minuten roeren.

Pistache-ijs

– 100 g pistachenootjes, fijngehakt
– 1 pakje vanillesuiker
– 90 g suiker
– 200 ml melk
– 200 ml room
– 3 blaadjes witte gelatine
■ Gelatine ca. 15 min. laten inweken in ruim koud water.
■ Daarna lichtjes uitknijpen en onder voortdurend roeren opwarmen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen.
■ Pistachenootjes, vanillesuiker, suiker, melk en room tot een gladde, fijne massa mixen.
■ De hete gelatine in de draaiende mixer doen.
■ De ijsmassa direct in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 15-25 minuten roeren.

Citroensorbet

– 150 ml vers geperst citroensap
– 200 ml water
– 170 g suiker
– 150 g yoghurt
– 4 blaadjes witte gelatine
■ Gelatine ca. 15 min. laten inweken in ruim koud water.
■ Daarna lichtjes uitknijpen en onder voortdurend roeren opwarmen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen.
■ Citroensap, water, suiker, yoghurt mixen in een mixer.
■ De hete gelatine in de draaiende mixer doen.
■ De ijsmassa direct in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 40-50 minuten roeren.

Sinaasappelsorbet

Zie voor de bereiding citroensorbet, maar in plaats van het citroensap 100 ml vers geperst sinaasappelsap en 50 ml vers geperst citroensap gebruiken.

Aardbeienijs

– 250 g verse aardbeien
– 75 g suiker
– 100 ml melk
– 100 ml room
– sap van een halve citroen
■ Alle ingrediënten samen pureren.
■ De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 20-30 minuten roeren.

Kiwi-ijs

– 400 g geschilde, in vieren gesneden kiwi's (ca. 5-6 kiwi's)
– sap van een halve citroen
– 100 ml water
– 80 g suiker
■ Alle ingrediënten samen pureren.
■ De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 20-30 minuten roeren.

Abrikozenijs

– 250 g uitgelekte abrikozen uit blik
– 80 g suiker
– 50 ml melk
– 50 ml karnemelk
– 100 g room
■ Alle ingrediënten samen pureren.
■ De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 20-30 minuten roeren.

Malvethee-ijs

– 400 ml water
– 5 zakjes malvethee
– 140 g suiker
– 2 tl citroensap
– 150 g verse kaas
■ Water koken, theezakjes erin doen en 10 min. laten trekken.
■ De theezakjes eruit halen.
■ Citroensap en suiker toevoegen en roeren tot de suiker geheel is opgelost.
■ Vervolgens laten afkoelen.
■ Verse kaas door de theeoplossing roeren.
■ De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 30-40 minuten roeren.

Mokka-ijs

– 300 ml koude koffie
– 200 ml room
– 80 g suiker
– 1 snufje zout
■ Alle ingrediënten mixen tot de suiker geheel is opgelost.
■ De ijsmassa in de draaiende ijsbereider doen.
■ Ca. 20-30 minuten roeren.

Bestemmelsesmæssig brug

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne brugsanvisning vedlægges.

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUMX… . Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUMX... .

Dette tilbehør er egnet til at tilberede spiseis. Det må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Brug udelukkende ismaskinen i den angivne arbejdsposition, og når den er helt samlet. Brug udelukkende sammenhørende dele til ismaskinen. Brug aldrig ismaskinen til andre apparater. Saml ikke ismaskinen på motorenheden.

Rengør grundigt alle dele, der kommer i berøring med is, før de tages i brug. Alle ingredienser skal være hygiejnemæssigt i orden. Overhold reglerne for køkkenhygiejne under forarbejdningen.

Opvarm ikke kølebeholderen. Kom ikke varme væsker i den.

Kølebeholderen er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen, ovnen eller i opvaskemaskinen. Brug ikke kølebeholderen til andre formål end dem, som er beskrevet her.

Undgå at ridse den indvendige side af kølebeholderen. Benyt ikke metalskraber. Brug kun den vedlagte plastskraber.

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Advarsel
Fare for tilskadekomst!

Stik ikke hænderne ind i apparatet, mens det kører, og brug ikke hårde skarpkantede genstande i ismaskinen. Ismaskinen må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille og netstikket er trukket ud.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

➞ **Billede A**

1 **Maskinlåg**
   a Markeringer
2 **Rørearm med kobling**
   a Medbringerstifter
3 **Kølebeholder**
4 **Holder til kølebeholder**
5 **Plastskraber**

Overbelastningssikring

Til at forhindre større skader på apparatet, hvis ismaskinen overbelastes, har rørearmen en kobling. Hvis rørearmen sætter sig fast under brug, kan der høres en knækkende lyd.
Sluk straks for apparatet!
Kontrollér, at mængderne, der er angivet i opskrifterne, ikke er overskredet. Fjern i givet fald en del af råmassen, og tænd for apparatet igen.

Bemærk: En knækkende lyd fra rørearmen, før den angivne forarbejdsningstid er slut, er indikation på, at isen er færdig før tid.

Før første brug

Før tilbehøret kan benyttes, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!
Tag aldrig et beskadiget tilbehør i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen.
- Fjern emballagematerialet.
- Skil samlede dele ad i de enkelte dele. Gå i den forbindelse i omvendt rækkefølge frem som beskrevet under ”Forberedelse”.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige. ➞ **Billede A**
- Kontrollér alle dele for synlige skader.
- Rengør og tør alle dele grundigt før den første brug. ➞ *”Pleje og daglig rengøring” se side 35*

Forberedelse

Køling af ismaskine

OBS!
Til tilberedning af spiseis skal kølebeholderen være rengjort ordentligt.

➞ **Billedrække B**

1. Tag kølebeholderen ud af holderen, rengør og tør den grundigt.
2. Stil kølebeholderen opretstående i en fryser (mindst –18°C eller koldere) i mindst 18 timer.

Bemærk: Kølebeholderen kan opbevares i fryseren konstant, så den altid er klar til brug, når det er nødvendigt.

Forberedelse af råmasse

Før ismaskinen bruges, forbered da råmassen til tilberedning af spiseis iht. angivelserne i opskriften. ➞ *”Opskrifter og tips” se side 36*

- Overhold mængdeangivelserne og anvisningerne i opskrifterne.
- Forarbejd alle ingredienser ved køleskabstemperatur, og bland dem sammen til en jævn masse.
  Bemærk: Nogle ingredienser som f.eks. chokolade skal forberedes og forarbejdes ved højere temperaturer.

Samling af ismaskine

OBS!
Vær ved samlingen opmærksom på kølebeholderens og holderens form. Indstil udsparingerne på låget i forhold til de tilsvarende modstykker på kølebeholderen.

➞ **Billedrække C**

1. Tag kølebeholderen ud af fryseren.
2. Sæt kølebeholderen ind i holderen. Vær i den forbindelse opmærksom på formen.
3. Sæt rørearmen i.
4. Sæt låget på. Centrér i den forbindelse rørearmen i lågåbningen.

Ismaskinen er forberedt.

Brug

→ **Billedrække D**

1. Tryk på sikkerhedsknappen på motorenheden, og drej multifunktionsarmen op. Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.

2. Sæt den forberedte ismaskine ind i føringerne.
3. Drej derefter ismaskinen mod uret, indtil den falder i hak.
4. Indstil medbringerstifterne ud for markeringerne på låget.

OBS!
Medbringerstifterne skal være indstillet præcist, da multifunktionsarmen ellers ikke kan drejes helt ned, og medbringerstifterne kan blive beskadiget.

5. Tryk på sikkerhedsknappen på motorenheden, og drej multifunktionsarmen ned, indtil den falder i hak.

6. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på **1** for at tænde apparatet.
7. Efter apparatet er tændt, drejer rørearmen.
8. Kom råmassen og ingredienserne i den kørende ismaskine gennem åbningen i låget.
9. Spiseisen tilberedes. Tilberedningstiden udgør som regel ca. 30 minutter. De nøjagtige tilberedningstider findes i den valgte opskrift. → *"Opskrifter og tips" se side 36*

OBS!
For at undgå at råmassen fryser fast på indersiden af kølebeholderen, sluk da ikke apparatet under tilberedningen.

10. Når arbejdet er afsluttet, stil da drejekontakten på **O**, og træk netstikket ud.
11. Tryk på sikkerhedsknappen på motorenheden, og drej multifunktionsarmen op.

12. Løft først ismaskinen et stykke op (1), og drej derefter med uret (2).
13. Tag ismaskinen af.
14. Tag låget af.
15. Tag rørearmen op af spiseisen. Lad spiseisen stå i kølebeholderen i nogle minutter, så ismassen bliver endnu fastere.
16. Brug udelukkende den medfølgende plastskraber til at tage spiseisen ud af kølebeholderen.

Bemærk: Efter tilberedning af en isopskrift kan der ikke straks tilberedes endnu en is, da kølebeholderen ikke længere er kold nok. Rengør først kølebeholderen, tør den, og stil den ind i en fryser igen. → *"Køling af ismaskine" se side 34*

Pleje og daglig rengøring

Ismaskinen skal rengøres efter hver brug.

OBS!
– Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
– Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
– Brug ikke skurrende klude eller rengøringsmidler.

→ **Billedrække E**

1. Låg, rørearm og holder er egnet til maskinopvask. Sæt rørearmen med koblingen nedad i opvaskemaskinen.
2. Rengør kølebeholderen med en blød køkkenklud, flydende rengøringsmiddel og lunkent vand. Tør den derefter grundigt. Undgå at ridse den indvendige side af kølebeholderen. Kølebeholderen kan ikke tåle maskinopvask.

Opskrifter og tips

Alle angivne opskrifter giver ca. 4 portioner.

OBS!
Disse opskrifter er ikke egnet til diabetikere. Tilberedelse af is til diabetikere kræver ændrede opskrifter.

Tips

Isen smager bedst, når den er frisk tilberedt. Den kan desuden forfines med frugter, sovs, flødeskum, revet chokolade osv.
Der kan ikke bruges alkoholiske drikke eller andre alkoholholdige ingredienser til at give ismassen smag, da den ellers ikke bliver fast.
Det anbefales at stille bægrene eller skålene et koldt sted før serveringen, så isen ikke smelter for hurtigt.
Hvis der fremstilles is til senere brug, som opbevares i fryseren, skal den tages ud et stykke tid, før den serveres.
Forarbejdningstiderne kan afvige fra angivelserne i opskriften.
Mulige årsager:
– Ismassens temperatur
– Ismassens mængde
– Frysertemperatur
– Rumtemperatur

Det gøres særligt nemt og bekvemt at fremstille masserne ved at bruge tilbehørsdelene blender, multiblender og citruspresse.

Vaniljeis

– 2 bourbon-vaniljestænger
– 250 ml mælk
– 100 g sukker
– 200 ml fløde
– 1 knivspids salt

■ Skær vaniljestængerne op på langs, og skrab marven ud med en kniv.
■ Kom mælk, sukker og vaniljemarv i en gryde, og kog det hele kort op under omrøring, og lad derefter det hele køle af.
■ Bland fløde og salt i.
■ Kom ismassen i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Chokoladeis

– 100 g blokchokolade
– 300 ml fløde
– 40 g sukker
– 150 g yoghurt

■ Kom brækket og skåret blokchokolade, fløde og sukker i en gryde, og opvarm det hele under konstant omrøring, indtil sukker og chokolade er opløst.
■ Rør yoghurten i den endnu varme chokolademasse, og lad derefter massen køle af til rumtemparatur.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Stracciatella is

– 100 g hvid chokolade
– 300 ml fløde
– 60 g yoghurt
– 40 g flormelis
– 50 g revet chokolade

■ Opvarm hvid chokolade og fløde i en gryde under konstant omrøring, indtil chokoladen er smeltet, og lad derefter det hele køle af til rumtemperatur.
■ Rør yoghurt, flormelis og revet chokolade i.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 15-25 min.

Bananis

– 200 g bananer (ca. 2 stk.)
– 80 g sukker
– 100 ml mælk
– 100 ml fløde
– 1 spsk. citronsaft

■ Purér alle angivne ingredienser med hinanden.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Is med kirsebæryoghurt

– 500 g kirsebæryoghurt
– 3 pk. vaniljesukker
– 3 blade hvid husblas
■ Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i ca. 15 min.
■ Tryk den derefter let ud, og opvarm den i en lille gryde under konstant omrøring, uden den koger.
■ Bland kirsebæryoghurt og vaniljesukker i en blender.
■ Kom den varme husblas i den kørende blender.
■ Kom straks den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 15-25 min.

Pistacieis

– 100 g hakkede pistacier
– 1 pakke vaniljesukker
– 90 g sukker
– 200 ml mælk
– 200 ml fløde
– 3 blade hvid husblas
■ Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i ca. 15 min.
■ Tryk den derefter let ud, og opvarm den i en lille gryde under konstant omrøring, uden den koger.
■ Bland pistacier, vaniljesukker, sukker, mælk og fløde i en blender, indtil der opstår en jævn fin masse.
■ Kom den varme husblas i den kørende blender.
■ Kom straks den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 15-25 min.

Citronsorbet

– 150 ml frisk presset citronsaft
– 200 ml vand
– 170 g sukker
– 150 g yoghurt
– 4 blade hvid husblas
■ Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i ca. 15 min.
■ Tryk den derefter let ud, og opvarm den i en lille gryde under konstant omrøring, uden den koger.
■ Bland citronsaft, vand, sukker og yoghurt i en blender.
■ Kom den varme husblas i den kørende blender.
■ Kom straks den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 40-50 min.

Appelsinsorbet

Se citronsorbet for tilberedning, dog erstattes citronsaften af 100 ml frisk presset appelsinsaft og 50 ml frisk citronsaft.

Jordbæris

– 250 g friske jordbær
– 75 g sukker
– 100 ml mælk
– 100 ml fløde
– Saft af en halv citron
■ Purér alle ingredienser med hinanden.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Kiwiis

– 400 g skrællede kvarte kiwier (ca. 5-6 kiwier)
– Saft af en halv citron
– 100 ml vand
– 80 g sukker
■ Purér alle ingredienser med hinanden.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Abrikosis

– 250 g afdryppede abrikoser fra dåse
– 80 g sukker
– 50 ml mælk
– 50 ml kærnemælk
– 100 g fløde

■ Purér alle ingredienser med hinanden.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Katostis

– 400 ml vand
– 5 poser katost
– 140 g sukker
– 2 tsk. citronsaft
– 150 g friskost

■ Kog vandet op, kom teposerne i, og lad det hele trække i 10 minutter.
■ Tag teposerne op.
■ Tilsæt citronsaft og sukker, og rør, indtil sukkeret er helt opløst.
■ Lad derefter blandingen køle af.
■ Rør friskost sammen med teopløsningen.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 30-40 min.

Mokkais

– 300 ml kold kaffe
– 200 ml fløde
– 80 g sukker
– 1 knsp. salt

■ Bland alle ingredienser i en blender, indtil sukkeret er helt opløst.
■ Kom den færdige masse i den kørende ismaskine.
■ Rør i ca. 20-30 min.

Korrekt bruk

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Legg ved disse anvisningene når du gir dette apparatet til andre.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUMX... .Ta hensyn til bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen MUMX... .

Dette tilbehøret er egnet for tilberedning av iskrem. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Ismaskinen skal kun brukes i angitt arbeisstilling og når den er satt fullstendig sammen.

Det må kun brukes deler som hører sammen til ismaskinen. Bruk aldri ismaskinen på andre apparater. Ismaskinen må aldri settes sammen på basismaskinen.

Alle deler som kommer i berøring med isen, må rengjøres omhyggelig før bruk. Alle ingredienser må være hygienisk upåklagelige.

Under arbeidet skal hygienereglene for kjøkken overholdes.

Kjølebeholderen må ikke varmes opp. Den må ikke fylles med varm væske. Kjølebeholderen er ikke egnet for mikrobølgeovn, stekeovn eller oppvaskmaskin. Kjølebeholderen må ikke brukes til andre formål enn det som er beskrevet her.

Ikke skrap opp innsiden av kjølebeholderen. Ikke bruk spatel av metall. Bruk kun den vedlagte spatelen av plast.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ **Advarsel**

Fare for personskader!

Grip ikke inn i det roterende apparatet med hendene eller inn i ismaskinen med gjenstander med harde og skarpe kanter.

Ismaskinen må kun settes på og tas av igjen når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

➞ **Bilde A**

1 **Apparatdeksel**
  a Merker
2 **Rørearm med clutch**
  a Medbringerstifter
3 **Kjølebeholder**
4 **Holder for kjølebeholder**
5 **Spatel av plast**

Overlastvern

Rørearmen er utstyrt med en clutch for å hindre store skader på apparatet hvis ismaskinen overbelastes. Hvis rørearmen kiler seg fast under bruk, høres en knakende lyd.
Slå apparatet av umiddelbart!
Kontroller at du ikke har overskredet de mengder som angis i oppskriften. Fjern ved behov en del av råmassen og slå apparatet på igjen.

Merk: En knakende lyd fra rørearmen før angitt bearbeidelsestid er gått viser at isen er ferdig før tiden.

Før første gangs bruk

Før tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!
Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen.
- Fjern eksisterende forpakningsmateriell.
- Ta de monterte enkeltdelene fra hverandre i sine enkeltdeler. Gå i denne forbindelse fram i motsatt rekkefølge til det som er beskrevet under ”Forberedelse”.
- Kontroller at alle delene er fullstendige. ➞ **Bilde A**
- Kontroller alle delene med henblikk på synlige skader.
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. ➞ *”Stell og daglig rengjøring” se side 41*

Forberedelse

Kjøle ismaskinen

Obs!
Kjølebeholderen må være forskriftsmessig rengjort for tilberedning av iskrem.

➞ **Bildesekvens B**

1. Ta kjølebeholderen ut av holderen og rengjør og tørk den grundig.
2. Sett kjølebeholderen loddrett inn i fryseboksen i minst 18 timer (med minst –18°C eller kaldere).

Merk: Kjølebeholderen kan oppbevares vedvarende i fryseboksen, slik at den til enhver tid er klar til bruk.

Forberedelse av råmassen

Råmassen for tilberedning av is må forberedes i henhold til oppskriften før ismaskinen tas i bruk. ➞ *”Oppskrifter og tips” se side 42*

- Overhold angitt mengde og instruksjonene i oppskriftene.
- Bearbeid alle ingrediensene ved kjøleskaptemperatur og bland dem til en jevn masse.
  Merk: Mange ingredienser, f.eks. sjokolade, må forberedes og bearbeides ved høyere temperaturer.

Sette sammen ismaskinen

Obs!
Vær oppmerksom på kjølebeholderens og holderens form når du sette ismaskinen sammen. Innrett utsparingen i lokket i samsvar med motstykket på kjølebeholderen.

➞ **Bildesekvens C**

1. Ta kjølebeholderen ut av fryseboksen.
2. Sett kjølebeholderen i holderen. Vær oppmersom på formen.
3. Monter rørearmen.
4. Sett på lokket. Sett rørearmen på midten av åpningen i lokket.

Ismaskinen er klargjort.

Bruk

➞ **Bildesekvens D**

1. Trykk inn utløsningstasten på basismaskinen og sving multifunksjonsarmen opp. Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelsesdeksel.

2. Sett den klargjorte ismaskinen i føringene.
3. Drei ismaskinen mot urviseren til den går i inngrep.
4. Innrett medbringerstiftene på merkene på lokket.

Obs!
Medbringerstiftene må innrettes nøyaktig, for ellers vil det ikke være mulig på svinge multifunksjonsarmen ned, og det kan føre til skader på medbringerstiftene.

5. Trykk inn utløsningstasten på basismaskinen og sving multifunksjonsarmen ned til den går i inngrep.

6. Koble til støpselet. Sett dreiebryteren på **1** for å slå apparatet på.
7. Når du har slått apparatet på, roterer rørearmen.
8. Fyll råmasse og ingredienser på den roterende ismaskinen gjennom åpningen i lokket.
9. Iskremen tilberedes. Tilberedningstiden er som regel ca. 30 minutter. Du finner nøyaktig tilberedningstid i den valgte oppskriften. ➞ *”Oppskrifter og tips” se side 42*

Obs!
For å unngå at råmassen fryser fast til kjølebeholderveggen, må du ikke slå apparatet av under tilberedningen.

10. Sett dreiebryteren på **O** og trekk ut støpselet når arbeidet er avsluttet.
11. Trykk inn utløsningstasten på basisapparatet og sving multifunksjonsarmen opp.

12. Løft først ismaskinen et stykke opp (1) og drei den så med urviseren (2).
13. Ta av ismaskinen.
14. Ta av lokket.
15. Ta rørearmen ut av iskremen. La iskremen stå i noen minutter i kjølebeholderen, slik at ismassen blir litt fastere.
16. Bruk deretter kun den inkluderte plastspatelen for å ta iskremen ut av kjølebeholderen.

Merk: Når du har tilberedt en isoppskrift, er det ikke mulig å lage ny is med en gang, fordi kjølebeholderen ikke lenger er kald nok. Du må først rengjøre og tørke kjølebeholderen og sette den i fryseboksen igjen.
➞ *”Kjøle ismaskinen” se side 40*

Stell og daglig rengjøring

Ismaskinen må rengjøres grundig etter hver bruk.

Obs!
– Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
– Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
– Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

➞ **Bildesekvens E**

1. Lokket, rørearmen og holderen er egnet for vask i oppvaskmaskin. Rørearmen legges inn i oppvaskmaskinen med clutchen vendt ned.
2. Kjølebeholderen må rengjøres med en myk kjøkkenklut, flytende oppvaskmiddel og lunkent vann. Tørk den deretter grundig. Ikke skrap opp innsiden av kjølebeholderen. Kjølebeholderen kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Oppskrifter og tips

Alle de angitte oppskriftene er beregnet for ca. 4 porsjoner.

Obs!
Disse oppskriftene er ikke egnet for diabetikere. En tilberedning av is for diabetikere krever endrete oppskrifter.

Tips

Isen smaker best når den er nylaget. Den kan også foredles med å tilsette frukt, sauser, pisket kremfløte, sjokoladerasp osv.
Alkoholdholdige drikkevarer eller andre alkoholholdige ingredienser kan ikke brukes til å gi ismassen aroma, for da blir den ikke fast.
Det anbefales å sette begrene eller skålene kaldt før servering, slik at ikke isen smelter for fort.
Dersom du vil lage is for lagring i fryseskapet, bør du ta isen ut en stund før den skal serveres.
Tidene for bearbeidelsen kan avvike noe fra det som er angitt i oppskriften.
Mulige årsaker:
– Ismassens temperatur
– Mengde ismasse
– Fryseboksens temperatur
– Romtemperatur
Massen kan produseres fort og lettvint ved å bruke tilbehøret, mikser, multimikser og sitruspresse.

Vaniljeis

– 2 Bourbon vaniljestenger
– 250 ml melk
– 100 g sukker
– 200 ml fløte
– 1 klype salt
■ Skjær vaniljestengene opp på langs og skrap innholdet ut med en kniv.
■ Legg melk, sukker og vanilje i en gryte og kok dem kort opp under omrøring, la dem deretter avkjøles.
■ Rør inn fløte og salt.
■ Fyll den ferdige ismassen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Sjokoladeis

– 100 g kokesjokolade
– 300 ml fløte
– 40 g sukker
– 150 g yoghurt
■ Legg brukket, kuttet kokesjokolade i blokk, fløte og sukker i en gryte og varm opp under stadig omrøring, inntil sukkeret og sjokoladen har løst seg opp.
■ Rør yoghurten inn i den varme sjokolademassen, la deretter massen avkjøles til romtemperatur.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Stracciatella-is

– 100 g hvit sjokolade
– 300 ml fløte
– 60 g yoghurt
– 40 g melis
– 50 g sjokoladerasp
■ Varm opp hvit sjokolade og fløte i en gryte under stadig omrøring, inntil sjokoladen er smeltet, la deretter massen avkjøles til romtemperatur.
■ Rør inn yoghurt, melis og sjokoladerasp.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 15–25 min.

Bananis

– 200 g bananer (ca. 2 stk.)
– 80 g sukker
– 100 ml melk
– 100 ml fløte
– 1 ss sitronsaft
■ Alle angitte ingrediensene pureres sammen.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Kirsebær-/yoghurtis

– 500 g kirsebæryoghurt
– 3 pk. vaniljesukker
– 3 blad hvit gelatin
■ Bløt opp gelatin i rikelig kaldt vann i ca. 15 min.
■ Deretter trykkes de lett ut og varmes opp i en liten gryte under stadig omrøring. De må imidlertid ikke koke.
■ Miks kirsebær yoghurt og vaniljesukker i en mikser.
■ Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang.
■ Fyll den ferdige massen straks i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 15–25 min.

Pistasieis

– 100 g pistasier, hakket
– 1 pk vaniljesukker
– 90 g sukker
– 200 ml melk
– 200 ml fløte
– 3 blad hvit gelatin
■ Bløt opp gelatin i rikelig kaldt vann i ca. 15 min.
■ Deretter trykkes de lett ut og varmes opp i en liten gryte under stadig omrøring. De må imidlertid ikke koke.
■ Miks pistasier, vaniljesukker, sukker, melk og fløte inntil det er oppstått en jevn, fin masse.
■ Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang.
■ Fyll den ferdige massen straks i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 15–25 min.

Sitronsorbé

– 150 ml nypresset sitronsaft
– 200 ml vann
– 170 g sukker
– 150 g yoghurt
– 4 blad hvit gelatin
■ Bløt opp gelatin i rikelig kaldt vann i ca. 15 min.
■ Deretter trykkes de lett ut og varmes opp i en liten gryte under stadig omrøring. De må imidlertid ikke koke.
■ Miks sitronsaft, vann, sukker, yoghurt i en mikser.
■ Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang.
■ Fyll den ferdige massen straks i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 40–50 min.

Appelsinsorbé

For tilbereding se sitronsorbé, men bruk 100 ml nypresset appelsinsaft og 50 ml fersk sitronsaft i stedet for bare sitronsaft.

Jordbæris

– 250 g ferske jordbær
– 75 g sukker
– 100 ml melk
– 100 ml fløte
– Saften av en halv sitron
■ Alle ingrediensene pureres sammen.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Kiwiis

– 400 g skrellede, firedelte kiwier (ca. 5–6 kiwier)
– Saften av en halv sitron
– 100 ml vann
– 80 g sukker
■ Alle ingrediensene pureres sammen.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Aprikosis

– 250 g silte aprikoser fra en boks
– 80 g sukker
– 50 ml melk
– 50 ml kjernemelk
– 100 g fløte

■ Alle ingrediensene pureres sammen.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Hibiskusteis

– 400 ml vann
– 5 poser hibiskuste
– 140 g sukker
– 2 ts sitronsaft
– 150 g ferskost

■ Kok opp vann, legg teposene i vannet og la dem trekke i 10 minutter.
■ Ta ut teposene.
■ Ha i sitronsaft og sukker og rør helt til sukkeret har løst seg helt opp.
■ La det deretter avkjøles.
■ Rør ferskosten sammen med teløsningen.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 30–40 min.

Mokkais

– 300 ml kald kaffe
– 200 ml fløte
– 80 g sukker
– 1 klype salt

■ Miks alle ingrediensene til sukkeret har løst seg helt opp.
■ Fyll den ferdige massen i ismaskinen som er i gang.
■ Rør i ca. 20–30 min.

Ändamålsenlig användning

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger maskinen till någon annan.

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUMX... .
Följ bruksanvisningen för köksmaskinen MUMX... .
Detta tillbehör lämpar sig för tillagning av glass. Det får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Använd glassberedaren enbart i den beskrivna arbetspositionen och i komplett sammansatt tillstånd.
Använd enbart samhörande delar till glassberedaren. Använd aldrig glassberedaren till andra apparater. Montera inte glassberedaren på basapparaten.
Rengör före användningen noggrant alla delar som kan komma i kontakt med glassen. Alla ingredienser måste vara hygieniskt felfria. Följ kökshygieniska regler vid bearbetningen.
Värm inte upp frysblocket. Fyll inte på varma vätskor i det. Frysblocket lämpar sig inte för användning i mikrovågsugn, bakugn eller diskmaskin. Använd inte frysblocket för andra ändamål än de som beskrivs här.
Repa inte frysblockets insida. Använd inga metallspatlar.
Använd bara den medföljande plastspateln.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Varning
Risk för personskador!

Stick inte in händerna i apparaten medan den är igång och använd inga skarpkantade föremål i glassberedaren. Sätt aldrig på eller ta av glassberedaren om inte drivmotorn står stilla och stickkontakten är uttagen.

Översikt

Vik ut bilduppslaget!

➞ **Figur A**

1 **Apparatens lock**
  a Markeringar
2 **Omrörararm med koppling**
  a Medbringarpinnar
3 **Frysblock**
4 **Hållare för frysblock**
5 **Plastspatel**

Överbelastningsskydd

Omrörararmen har en koppling som förhindrar allvarliga skador på apparaten om glassberedaren överbelastas. Om omrörararmen skulle köra fast under drift hörs ett knackande ljud.
Stäng då genast av apparaten!
Kontrollera att du inte har överskridit de mängder som står i recepten. Ta vid behov undan en del av glassblandningen och starta om apparaten.

Obs.: Om det hörs ett knackningsljud från omrörararmen innan den angivna bearbetningstiden har gått ut betyder det att glassen redan är färdig.

Före första användningen

Innan du använder tillbehöret måste du packa upp det helt samt rengöra och kontrollera det.

Varning!
Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen.
- Omhänderta förpackningsmaterialet.
- Ta isär hopsatta delar. Utför sedan de steg som beskrivs under ”Förberedelser” i omvänd ordningsföljd,
- Kontrollera att alla delar är kompletta. ➞ **Figur A**
- Kontrollera att inga delar har några synliga skador.
- Rengör och torka alla delarna noggrant före den första användningen. ➞ *”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 47*

Förberedelser

Kylning av glassberedaren

Varning!
Innnan du tillagar glassen måste du rengöra frysblocket noggrant.

➞ **Bildserie B**

1. Ta ut frysblocket ur hållaren, rengör det grundligt och torka det.
2. Låt frysblocket stå upprätt i frysskåpet i minst 18 timmar (temperatur –18°C eller kallare).

Obs.: Du kan förvara frysblocket i frysskåpet så att det alltid är klart att användas när det behövs.

Tillagning av glassblandningen

Innan du använder glassberedaren måste du tillaga glassblandningen enligt recepten.
➞ *”Recept och tips” se sidan 48*

- Följ mängduppgifterna och anvisningarna i recepten.
- Bearbeta alla ingredienserna vid kylskåpstemperatur och blanda dem till en homogen massa.
  Obs.: Vissa ingredienser, t.ex. choklad, måste göras i ordning och bearbetas vid högre temperatur.

Hopsättning av glassberedaren

Varning!
Var noga med frysblockets och hållarens form vid hopsättningen. Rikta upp urtagen i locket mot motsvarande delar på frysblocket.

➞ **Bildserie C**

1. Ta ut frysblocket ur frysskåpet.
2. Sätt in frysblocket i hållaren. Var noga med formen.
3. Sätt in omrörararmen.
4. Sätt på locket. Centrera omrörararmen i lockets hål.

Glassberedaren är nu iordningställd.

Användning

➞ **Bildserie D**

1. Tryck in basapparatens upplåsningsknapp och vrid multifunktionsarmen uppåt. Täck över drivningar som inte används med skyddslocken.

2. Sätt in den iordningställda glassberedaren i styrningarna.
3. Vrid sedan glassberedaren moturs tills den snäpper fast.
4. Rikta upp medbringarpinnarna mot markeringarna på locket.

Varning!
Medbringarpinnarna måste vara noggrant uppriktade. Annars går det inte att vrida ned mmultifunktionsarmen helt, och medbringarpinnarna kan skadas.

5. Tryck på basapparatens upplåsningsknapp och vrid multifunktionsarmen nedåt tills den snäpper fast.

6. Sätt in stickkontakten. Starta apparaten genom att vrida reglaget till **1**.
7. När apparaten har startats roterar omrörararmen.
8. Fyll på glassblandningen och ingredienserna genom hålet i locket när glassberedaren är igång.
9. Glassen tillagas Tillagningstiden är normalt cirka 30 minuter. Exakta tillagningstider se recepten. ➞ *”Recept och tips” se sidan 48*

Varning!
Stäng inte av apparaten under tillagningen. Glassblandningen kan frysa fast på frysblockets väggar.

10. Vrid reglaget till **O** och ta ut stickkontakten när arbetet är färdigt.
11. Tryck på basapparatens upplåsningsknapp och vrid multifunktionsarmen uppåt.

12. Lyft först upp glassberedaren något (1) och vrid den sedan medurs (2).
13. Ta av glassberedaren.
14. Ta av locket.
15. Ta ut omrörararmen ur glassen. Låt glassen stå några minuter i frysblocket så att den blir ännu fastare.
16. Använd bara den medföljande plastspateln när du tar ut glassen ur frysblocket.

Obs.: När du har tillagat ett glassrecept kan du inte omedelbart laga till mer glass, eftersom frysblocket inte längre är tillräckligt kallt. Du måste först göra rent frysblocket, torka det och ställa tillbaka det i frysskåpet. ➞ *”Kylning av glassberedaren” se sidan 46*

Skötsel och daglig rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Varning!
– Använd inga rengöringsmedel som innehåller sprit.
– Använd inga skarpa eller spetsiga föremål och inga metallföremål.
– Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

➞ **Bildserie E**

1. Locket, omrörararmen och hållaren går att maskindiska. Placera rotorn i diskmaskinen med kopplingen nedåt.
2. Rengör frysblocket med en mjuk disktrasa, flytande diskmedel och handvarmt vatten. Torka det sedan noggrant. Repa inte insidan av frysblocket. Frysblocket går inte att maskindiska.

Recept och tips

Alla de följande recepten är för 4 personer.

Varning!
Recepten är inte avsedda för diabetiker. Om du ska laga till glass åt diabetiker måste du ändra recepten.

Tips

Glassen smakar bäst direkt efter tillagningen. Smaksätt den gärna med frukt, såser, vispgrädde, chokladspån etc.
Smaksätt inte glassblandningen med alkoholhaltiga drycker eller tillsatser. Då blir glassen inte fast.
Låt bägarna eller skålarna stå kallt före serveringen så att glassen inte smälter för snabbt.
Om du tillagar glassen i förväg och sparar den i frysskåpet bör du ta ut den en stund innan du serverar den.
Bearbetningstiderna kan avvika från de som står i recepten.
Möjliga orsaker
– Glassblandningens temperatur
– Mängden glassblandning
– Temperaturen i frysskåpet
– Rumstemperaturen
Det går extra lätt och bekvämt att blanda till glassen om du använder tillbehör som mixer, multi-mixer och citruspress.

Vaniljglass

– 2 bourbon-vaniljstänger
– 2,5 dl mjölk
– 100 g socker
– 2 dl grädde
– 1 krm salt
■ Skär upp vaniljstängerna på längden och skrapa ut märgen med en kniv..
■ Häll mjölk, socker och vaniljmärg i en kastrull och låt blandningen snabbt koka upp under omrörning. Låt den sedan svalna.
■ Rör ned grädden och saltet.
■ Häll glassblandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter.

Chokladglass

– 100 g blockchoklad
– 3 dl grädde
– 40 g socker
– 150 g yoghurt
■ Bryt blockchokladen i småbitar och lägg den i en kastrull tillsammans med grädden och sockret. Värm under ständig omrörning tills sockret och chokladen har lösts upp.
■ Rör ned yoghurten i chokladblandningen medan den ännu är varm och låt sedan blandningen svalna till rumstemperatur.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter.

Stracciatellaglass

– 100 g vit choklad
– 3 dl grädde
– 60 g yoghurt
– 40 g florsocker
– 50 g riven choklad
■ Värm den vita chokladen och grädden i en kastrull under ständig omrörning tills chokladen har smält. Låt den sedan svalna till rumstemperatur.
■ Rör ned yoghurten, florsockret och den rivna chokladen.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 15-25 minuter.

Bananglass

– 200 g bananer (2 st)
– 80 g socker
– 1 dl mjölk
– 1 dl grädde
– 1 msk Citronsaft
■ Mosa alla ingredienserna tillsammans.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter.

Körsbärsyoghurtglass

– 500 g körsbärsyoghurt
– 3 paket Vanillinsocker
– 3 blad vit gelatin
■ Låt gelatinen ligga i blöt cirka 15 minuter i rikligt med kallt vatten.
■ Platta sedan ut den lätt och värm den under ständig omrörning i en liten kastrull, men utan att den börjar koka.
■ Blanda körsbärsyoghurt och vanillinsocker i en mixer.
■ Häll den varma gelatinen i mixern medan den är igång.
■ Häll genast den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 15-25 minuter.

Pistageglass

– 100 g hackade pistagenötter
– 1 paket vanillinsocker
– 90 g socker
– 2 dl mjölk
– 2 dl grädde
– 3 blad vit gelatin
■ Låt gelatinen ligga i blöt cirka 15 minuter i rikligt med kallt vatten.
■ Platta sedan ut den lätt och värm den under ständig omrörning i en liten kastrull, men utan att den börjar koka.
■ Mixa pistagenötter, vanillinsocker, socker, mjölk och grädde till en jämn och fin blandning.
■ Häll den varma gelatinen i mixern medan den är igång.
■ Häll genast den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 15-25 minuter.

Citronsorbet

– 150 ml färskpressad citronsaft
– 2 dl vatten
– 170 g socker
– 150 g yoghurt
– 4 blad vit gelatin
■ Låt gelatinen ligga i blöt cirka 15 minuter i rikligt med kallt vatten.
■ Platta sedan ut den lätt och värm den under ständig omrörning i en liten kastrull, men utan att den börjar koka.
■ Blanda citronsaft, vatten, socker och yoghurt i en mixer.
■ Häll den varma gelatinen i mixern medan den är igång.
■ Häll genast den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 40-50 minuter.

Apelsinsorbet

Tillagning se citronsorbetreceptet, men använd 100 ml färskpressad apelsinsaft och 50 ml färsk citronsaft istället för citronsaften.

Jordgubbsglass

– 250 g färska jordgubbar
– 75 g socker
– 1 dl mjölk
– 1 dl grädde
– Saften av en halv citron
■ Mosa alla ingredienserna tillsammans.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter.

Kiwiglass

– 400 g skalade och fyrdelade kiwifrukter (5–6 st)
– Saften av en halv citron
– 1 dl vatten
– 80 g socker
■ Mosa alla ingredienserna tillsammans.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter

Aprikosglass

– 250 g avrunna aprikoser på burk
– 80 g socker
– 50 ml mjölk
– 50 ml kärnmjölk
– 1 dl grädde

■ Mosa alla ingredienserna tillsammans.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter

Malvateglass

– 4 dl vatten
– 5 påsar malvate
– 140 g socker
– 2 tsk citronsaft
– 150 g keso

■ Koka upp vattnet, lägg i tepåsarna och låt dra 10 minuter.
■ Ta ut tepåsarna.
■ Tillsätt citronsaften och sockret och rör om tills sockret har lösts upp helt.
■ Låt sedan blandningen svalna.
■ Rör ned keson i telösningen.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 30-40 minuter

Mockaglass

– 3 dl kallt kaffe
– 2 dl grädde
– 80 g socker
– 1 nypa salt

■ Mixa alla ingredienserna tills sockret har lösts upp helt.
■ Häll den färdiga blandningen i glassberedaren medan den är igång.
■ Rör om 20–30 minuter.

Määräyksenmukainen käyttö

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUMX... kanssa. Noudata yleiskoneen MUMX... käyttöohjeita.

Varuste soveltuu jäätelön valmistamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Jäätelökonetta saa käyttää ainoastaan tämän ohjeen mukaisessa työasennossa ja täysin koottuna.

Käytä jäätelökoneessa ainoastaan siihen kuuluvia osia. Älä koskaan käytä jäätelökonetta muiden laitteiden kanssa. Kokoa ensin jäätelökone ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

Puhdista ennen käyttöä huolellisesti kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin jäätelön kanssa. Kaikkien aineksien on oltava hygieenisesti moitteettomia. Noudata niiden käsittelyssä keittiöhygienian yleisiä sääntöjä.

Älä lämmitä jäähdytyskulhoa. Älä täytä siihen kuumia nesteitä. Jäähdytyskulho ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa tai leivinuunissa eikä sitä saa pestä astianpesukoneessa. Käytä jäähdytyskulhoa vain tässä kuvattuun tarkoitukseen.

Varo, ettei jäähdytyskulhon sisäpinta naarmuunnu. Älä käytä metallilastaa. Käytä vain laitteen mukana tulevaa muovilastaa.

Turvallisuusohjeet

⚠ Varoitus
Loukkaantumisvaara!

Älä laita käsiä käynnissä olevan laitteen sisään äläkä käytä jäätelökoneessa kovia, teräväreunaisia esineitä. Kiinnitä tai irrota jäätelökone vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva A**

1 Kansi
- **a** Merkinnät

2 Sekoitin ja kytkin
- **a** Vääntiön tapit

3 Jäähdytyskulho

4 Jäähdytyskulhon kiinnitysalusta

5 Muovilasta

Ylikuormitussuoja

Sekoittimessa on kytkin, joka estää suuremmat vauriot jäätelökoneen ylikuormittuessa. Jos sekoitin jumiutuu käytön aikana, kuuluu naksahtava ääni.
Kytke laite välittömästi pois päältä!
Tarkista, ettei kulhossa ole liikaa aineksia. Poista tarvittaessa osa massasta ja kytke laite uudelleen päälle.

Huomautus: Sekoittimen naksahdus ennen ilmoitetun valmistusajan päättymistä on merkki siitä, että jäätelö on valmista.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!
Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta.
- Poista pakkausmateriaali.
- Pura kootut osat yksittäisiksi osiksi. Toimi päinvastaisessa järjestyksessä kuin kohdassa „Valmistelut“ on kuvattu.
- Tarkista, ovatko kaikki osat mukana. → **Kuva A**
- Tarkista, ettei osissa ole näkyviä vaurioita.
- Puhdista ja kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa. *„Hoito ja päivittäinen puhdistus“ katso sivu 53*

Valmistelut

Jäätelökoneen jäähdyttäminen

Huomio!
Jäähdytyskulho on puhdistettava perusteellisesti jäätelön valmistusta varten.

→ **Kuvasarja B**

1. Poista jäähdytyskulho kiinnitysalustasta, pese ja kuivaa kulho huolellisesti.
2. Aseta jäähdytyskulho pystyasennossa vähintään 18 tunniksi pakastimeen, jonka lämpötila on vähintään –18°C tai alhaisempi.

Huomautus: Jäähdytyskulhoa voidaan säilyttää jatkuvasti pakastimessa, jolloin se on aina käyttövalmiina.

Jäätelömassan valmistus

Ennen jäätelökoneen käyttöä valmista jäätelömassa valitsemasi reseptin ohjeiden mukaisesti. *„Ruokaohjeita ja vinkkejä“ katso sivu 54*

- Noudata reseptien määriä ja ohjeita.
- Käsittele kaikki ainekset jääkaappikylminä ja sekoita ne tasaiseksi massaksi. **Huomautus:** Tietyt ainekset kuten esim. suklaa on käsiteltävä korkeammassa lämpötilassa.

Jäätelökoneen kokoaminen

Huomio!
Osia kootessasi ota huomioon jäähdytyskulhon ja kiinnitysalustan muoto. Kohdista kannen aukot jäähdytyskulhon vastakappaleiden kohdalle.

→ **Kuvasarja C**

1. Ota jäähdytyskulho pakastimesta.
2. Aseta kulho kiinnitysalustalle. Huomioi muoto.
3. Kiinnitä sekoitin paikalleen.
4. Laita kansi paikalleen. Kohdista samalla sekoitin keskelle kannen aukkoa.

Jäätelökone on valmis käyttöön.

Käyttö

→ **Kuvasarja D**

1. Paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta ja käännä varsi ylös. Aseta suojakannet niiden käyttöliitäntöjen päälle, jotka ei ole käytössä.

2. Aseta valmisteltu jäätelökone ohjaimiin.
3. Käännä jäätelökonetta vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
4. Kohdista vääntiön tapit kannessa olevien merkintöjen mukaan.

Huomio!
Vääntiön tapit on kohdistettava tarkkaan, sillä muuten yleiskoneen vartta ei voi kääntää kokonaan alas ja vääntiön tapit voivat vahingoittua.

5. Paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta ja käännä varsi alas niin, että se lukittuu kiinni.

6. Laita pistotulppa pistorasiaan. Kytke laite päälle kiertämällä valitsin asentoon **1**.
7. Kun laite on käynnistetty, sekoitin alkaa pyöriä.
8. Kaada jäätelömassa ja lisäainekset kannen aukon kautta käynnissä olevaan jäätelökoneeseen.
9. Laite valmistaa jäätelön. Jäätelö on yleensä valmista n. 30 minuutin kuluttua. Katso tarkat valmistusajat reseptistä. *„Ruokaohjeita ja vinkkejä“ katso sivu 54*

Huomio!
Älä kytke laitetta pois päältä valmistuksen aikana, jotta massa ei jäädy kiinni kulhon seinämiin.

10. Kun jäätelö on valmista, kierrä valitsin asentoon **O** ja vedä irrota pistotulppa pistorasiasta.
11. Paina peruslaitteessa olevaa avauspainiketta ja käännä varsi ylös.

12. Nosta jäätelökonetta ensin hieman (1) ja käännä sitä sitten myötäpäivään (2).
13. Irrota jäätelökone.
14. Ota kansi pois.
15. Nosta sekoitin pois jäätelöstä. Jätä jäätelö kulhoon muutamaksi minuutiksi, jotta jäätelömassasta tulee vielä kiinteämpää.
16. Poista jäätelö jäähdytyskulhosta ainoastaan laitteen mukana toimitetulla muovilastalla.

Huomautus: Jäätelön valmistuksen jälkeen ei ole mahdollista valmistaa heti uutta jäätelöä, koska jäähdytyskulho ei ole enää tarpeeksi kylmä. Jäähdytyskulho on ensin puhdistettava ja kuivattava ja laitettava uudelleen pakastimeen. *„Jäätelökoneen jäähdyttäminen“ katso sivu 52*

Hoito ja päivittäinen puhdistus

Jäätelökone on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Huomio!
– Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
– Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
– Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

→ **Kuvasarja E**

1. Kannen, sekoittimen ja kiinnitysalustan voit pestä astianpesukoneessa. Aseta sekoitin astianpesukoneeseen kytkin alaspäin.
2. Puhdista jäähdytyskulho pehmeällä keittiöpyyhkeellä, nestemäisellä pesuaineella ja kädenlämpöisellä vedellä. Lopuksi kuvaa se huolellisesti. Varo, ettei jäähdytyskulhon sisäpinta naarmuunnu. Jäähdytyskulho ei ole konepesun kestävä.

Ruokaohjeita ja vinkkejä

Kaikkien ohjeiden annosmäärä on 4 annosta.

Huomio!
Tässä annetut ohjeet eivät sovi diabeetikoille. Kun valmistat jäätelöä diabeetikoille, muuta ohjeita vastaavasti.

Vinkkejä

Jäätelö on parasta heti valmistumisen jälkeen. Eri makuja saat lisäämällä jäätelöön hedelmiä tai marjoja, kastikkeita, kuohukermaa, suklaarouhetta jne.
Alkoholijuomia tai muita alkoholipitoisia aineksia ei voi käyttää jäätelömassan maustamiseen, koska jäätelöstä ei tällöin tule kiinteää.
Tarjoiluastiat ja -vadit on hyvä laittaa viileään ennen tarjoilua, jotta jäätelö ei sula niin nopeasti.
Voit tehdä jäätelön myös etukäteen ja säilyttää sitä pakastimessa, mutta muista ottaa se joksikin aikaa pois pakastimesta ennen tarjoilua.
Valmistusajat saattavat poiketa ohjeissa ilmoitetuista ajoista.
Mahdollisia syitä:
– jäätelömassan lämpötila
– jäätelömassan määrä
– pakastimen lämpötila
– huoneen lämpötila

Massan valmistus käy nopeasti ja kätevästi lisälaitteilla kuten tehosekoitin, teholeikkuri ja sitruspuserrin.

Vaniljajäätelö

– 2 Bourbon-vaniljatankoa
– 250 ml maitoa
– 100 g sokeria
– 200 ml kermaa
– ripaus suolaa
■ Halkaise vaniljatangot pituussuunnassa ja kaavi niistä siemenet veitsellä.
■ Mittaa kattilaan maito, sokeri ja vaniljan siemenet. Kiehauta hämmentäen, anna seoksen sitten jäähtyä.
■ Lisää kerma ja suola.
■ Kaada jäätelömassa käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Suklaajäätelö

– 100 g taloussuklaata
– 300 ml kermaa
– 40 g sokeria
– 150 g jogurttia
■ Laita kattilaan taloussuklaa pieninä palasina, kerma ja sokeri ja kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes sokeri ja suklaa ovat liuenneet.
■ Sekoita jogurtti vielä lämpimään suklaamassaan, anna sitten seoksen jäähtyä huonelämpötilaan.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Stracciatella-jäätelö

– 100 g valkoista suklaata
– 300 ml kermaa
– 60 g jogurttia
– 40 g tomusokeria
– 50 g suklaarouhetta
■ Kuumenna valkoinen suklaa ja kerma kattilassa koko ajan sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut, anna sitten seoksen jäähtyä huonelämpötilaan.
■ Sekoita joukkoon jogurtti, tomusokeri ja suklaarouhe.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 15–25 minuuttia.

Banaanijäätelö

– 200 g banaania (n. 2 kpl)
– 80 g sokeria
– 100 ml maitoa
– 100 ml kermaa
– 1 rkl sitruunamehua
■ Soseuta kaikki ainekset keskenään.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Kirsikkajogurtti-jäätelö

– 500 g kirsikkajogurttia
– 6 tl vaniljasokeria
– 3 valkoista liivatelehteä
■ Pehmennä liivatelehtiä runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia.
■ Purista niistä sitten liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumaan.
■ Sekoita kirsikkajogurtti ja vaniljasokeri tehosekoittimessa.
■ Lisää kuumat liivatteet käynnistettyyn tehosekoittimeen.
■ Kaada valmis seos välittömästi käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 15–25 minuuttia.

Pistaasijäätelö

– 100 g pistaaseja, hienonnettuna
– 2 tl vaniljasokeria
– 90 g sokeria
– 200 ml maitoa
– 200 ml kermaa
– 3 valkoista liivatelehteä
■ Pehmennä liivatelehtiä runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia.
■ Purista niistä sitten liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumaan.
■ Sekoita pistaasit, vaniljasokeri, sokeri, maito ja kerma tasaiseksi ja hienoksi massaksi.
■ Lisää kuumat liivatteet käynnistettyyn tehosekoittimeen.
■ Kaada valmis seos välittömästi käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 15–25 minuuttia.

Sitruunasorbetti

– 150 ml vastapuristettua sitruunamehua
– 200 ml vettä
– 170 g sokeria
– 150 g jogurttia
– 4 valkoista liivatelehteä
■ Pehmennä liivatelehtiä runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia.
■ Purista niistä sitten liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumaan.
■ Sekoita sitruunamehu, vesi, sokeri ja jogurtti tehosekoittimessa.
■ Lisää kuumat liivatteet käynnistettyyn tehosekoittimeen.
■ Kaada valmis seos välittömästi käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 40–50 minuuttia.

Appelsiinisorbetti

Valmistus kuten sitruunasorbetti, mutta käytä sitruunamehun sijaan 100 ml vastapuristettua appelsiinimehua ja 50 ml tuoretta sitruunamehua.

Mansikkajäätelö

– 250 g tuoreita mansikoita
– 75 g sokeria
– 100 ml maitoa
– 100 ml kermaa
– puolikkaan sitruunan mehu
■ Soseuta kaikki ainekset keskenään.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Kiivijäätelö

– 400 g kuorittuja, neljään osaan paloiteltuja kiivejä (n. 5– 6 kiiviä)
– puolikkaan sitruunan mehu
– 100 ml vettä
– 80 g sokeria
■ Soseuta kaikki ainekset keskenään.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Aprikoosijäätelö

– 250 g valutettuja aprikooseja tölkistä
– 80 g sokeria
– 50 ml maitoa
– 50 ml piimää
– 100 g kermaa
■ Soseuta kaikki ainekset keskenään.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Malvateejäätelö

– 400 ml vettä
– 5 pussillista malvateetä
– 140 g sokeria
– 2 tl sitruunamehua
– 150 g tuorejuustoa
■ Kiehauta vesi, laita teepussit veteen ja anna hautua 10 minuuttia.
■ Poista teepussit.
■ Lisää sitruunamehu ja sokeri ja sekoita niin kauan, kunnes sokeri on kokonaan liuennut.
■ Anna sen jälkeen jäähtyä.
■ Sekoita tuorejuusto teen joukkoon.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 30–40 minuuttia.

Mokkajäätelö

– 300 ml kylmää kahvia
– 200 ml kermaa
– 80 g sokeria
– 1 ripaus suolaa
■ Sekoita kaikkia aineksia, kunnes sokeri on kokonaan liuennut.
■ Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
■ Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Uso correcto del aparato

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUMX... . Tener en cuenta las instrucciones de uso del robot de cocina MUMX... .

Este accesorio es adecuado para la elaboración de helado. No deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Emplear la heladora solo en la posición de trabajo indicada y completamente armada.

Utilizar exclusivamente piezas que pertenezcan a la heladora. No utilizar nunca la heladora para otros aparatos. No armar nunca la heladora mientras está montada sobre la base motriz.

Limpiar cuidadosamente todas las piezas que entren en contacto con el helado antes de usar la heladora. Todos los alimentos deben encontrarse en perfectas condiciones higiénicas. Al procesar los alimentos, tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina.

No calentar la cubeta de congelación. No verter líquidos calientes en ella. La cubeta de congelación de la heladora no es adecuada para usarla en el microondas, en el horno ni en el lavavajillas. No usar la cubeta de congelación de la heladora para fines distintos de los descritos en estas instrucciones.

No rayar la cara interior de la cubeta. No utilizar espátulas metálicas. Usar solo la espátula de plástico suministrada con el aparato.

Indicaciones de seguridad

⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!

No introducir las manos en la heladora cuando está en marcha ni utilizar objetos duro o afilados en ella. Montar o retirar la heladora sólo con la unidad motriz parada y desconectada de la red eléctrica.

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

➞ **Figura A**

1 **Tapa del aparato**
  a Marcas
2 **Varilla batidora con acoplamiento**
  a Dedos de arrastre
3 **Cubeta de congelación**
4 **Soporte para la cubeta de congelación**
5 **Espátula de plástico**

Seguro contra sobrecarga

Para evitar daños importantes en el aparato en caso de sobrecarga de la heladora, la varilla batidora cuenta con un acoplamiento. Si la varilla se atascase durante el funcionamiento, se oiría un chasquido.
En ese caso, ¡desconectar inmediatamente el aparato!
¡Comprobar si se han superado las máximas cantidades admisibles señaladas en las recetas! Dado el caso, retirar una parte de la masa y volver a conectar el aparato.

Advertencia: Si suena un chasquido de la varilla batidora antes de que finalice el tiempo de elaboración indicado, esto significa que el helado está listo antes de tiempo.

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!
¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Sacar del embalaje todos los accesorios.
- Retirar el material de embalaje existente.
- Desarmar los componentes en piezas individuales. Seguir los pasos indicados en el apartado “Preparativos”, pero en orden inverso.
- Comprobar que estén todas las piezas. ➞ **Figura A**
- Comprobar si alguna de las piezas presenta daños visibles.
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso.➞ *“Cuidado y limpieza diaria” véase la página 59*

Preparativos

Enfriar la heladora

¡Atención!
Para poder preparar el helado es imprescindible que la cubeta de congelación esté limpia.

➞ **Secuencia de imágenes B**

1. Retirar la cubeta de congelación del soporte y limpiarla y secarla a fondo.
2. Colocar la cubeta de congelación por lo menos durante 18 horas verticalmente en un congelador (al menos a –18°C o más fría).

Advertencia: La cubeta de congelación puede permanecer siempre en el congelador para que esté lista en todo momento para ser utilizada.

Preparar la masa

Antes de utilizar la heladora, preparar la masa para elaborar el helado según las indicaciones de la receta. ➞ *“Recetas y sugerencias” véase la página 60*

- Respetar las cantidades indicadas y las instrucciones de las recetas.
- Preparar todos los ingredientes a temperatura de frigorífico y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.
  Advertencia: Algunos ingredientes, como el chocolate, deben prepararse y procesarse a temperaturas más altas.

Armar la heladora

¡Atención!
Al armar la heladora, tener en cuenta la forma de la cubeta de congelación y del soporte. Orientar las entalladuras de la tapa hacia las piezas contrarias en la cubeta de congelación.

➞ **Secuencia de imágenes C**

1. Extraer la cubeta de congelación del congelador.
2. Colocar la cubeta en el soporte. Al hacerlo, tener en cuenta la forma.

3. Introducir la varilla batidora.
4. Colocar la tapa. Centrar la varilla en la abertura de la tapa.

La heladora está preparada.

Uso

➞ **Secuencia de imágenes D**

1. Pulsar la tecla de desbloqueo en la base motriz y girar el brazo multifunción hacia arriba. Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.

2. Introducir la heladora preparada en las guías.
3. A continuación, girar la heladora en sentido antihorario hasta que encaje.
4. Orientar los dedos de arrastre hacia las marcas de la tapa.

¡Atención!
Los dedos de arrastre deben estar orientados con precisión. De lo contrario, el brazo multifunción no podría abatirse completamente hacia abajo y éstos podrían dañarse.

5. Pulsar la tecla de desbloqueo en la base motriz y girar el brazo multifunción hacia abajo hasta que encaje.

6. Introducir el enchufe del aparato en la toma de corriente. Llevar el mando giratorio a la posición **1** para conectar el aparato.
7. Después de conectar el aparato, la varilla batidora gira.
8. Introducir la masa y los ingredientes por la abertura de la tapa en la heladora en funcionamiento.
9. El helado se elabora. Por lo general, el tiempo de elaboración es de aprox. 30 minutos. Consultar los tiempos de elaboración exactos en la receta seleccionada. ➞ *“Recetas y sugerencias” véase la página 60*

¡Atención!
Para evitar que la masa quede adherida a las paredes de la cubeta de congelación, no desconectar el aparato durante la elaboración.

10. Una vez finalizado el trabajo, llevar el mando giratorio a la posición **O** y desenchufar el aparato de la toma de corriente.
11. Pulsar la tecla de desbloqueo en la base motriz y girar el brazo multifunción hacia arriba.

12. Primero, levantar ligeramente la heladora (1) y girar en sentido horario (2).
13. Retirar la heladora.
14. Retirar la tapa.
15. Extraer la varilla batidora de la masa de helado. Dejar reposar el helado varios minutos en la cubeta de congelación para que la masa se solidifique.
16. Para retirar el helado de la cubeta de congelación, utilizar únicamente la espátula de plástico.

Advertencia: Después de elaborar una receta de helado no se puede elaborar otro helado inmediatamente, ya que la cubeta de congelación no está lo suficientemente fría. Limpiar y secar primero la cubeta, y volver a meterla en el congelador. ➞ *“Enfriar la heladora” véase la página 58*

Cuidado y limpieza diaria

Limpiar bien la heladora después de cada uso.

¡Atención!
– No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
– No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
– No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

➞ **Secuencia de imágenes E**

1. La tapa, la varilla batidora y el soporte se pueden lavar en el lavavajillas. Colocar la varilla batidora en el lavavajillas con el acoplamiento hacia abajo.
2. Limpiar la cubeta de congelación con un paño de cocina suave, un lavavajillas líquido y agua templada. A continuación, secarla bien. No rayar la cara interior de la cubeta. La cubeta de congelación no es apta para el lavavajillas.

Recetas y sugerencias

Todas las recetas descritas están calculadas para cuatro porciones.

¡Atención!
Las recetas no son adecuadas para las personas que padezcan de diabetes. La elaboración de helados para las personas que padecen diabetes requiere fórmulas distintas.

Sugerencias

El helado sabe mejor si se toma inmediatamente después de su elaboración, además se puede realzar agregando frutas, salsas, nata montada, virutas de chocolate. etc.
No utilizar bebidas alcohólicas ni otros ingredientes que contengan alcohol para aromatizar el helado. De lo contrario, no se solidificará.
Es recomendable enfriar las copas o vasos antes de servir el helado para evitar que este se derrita demasiado rápido.
En caso de que se desee preparar helado para guardarlo en el congelador, el helado deberá retirarse de éste algún tiempo antes de consumirlo.
Los tiempos de elaboración concretos pueden diferir de las indicaciones que se hacen en las recetas.
Esto puede tener diversas causas:
– Temperatura de la masa de helado
– Cantidad de la masa de helado
– Temperatura de su congelador
– Temperatura ambiente

La masa para los helados se puede elaborar más fácil y cómodamente con ayuda de accesorios tales como batidoras, miniprocesadores y exprimidores de cítricos.

Helado de vainilla

– 2 vainas de vainilla Bourbon
– 250 ml de leche
– 100 g de azúcar
– 200 ml de nata
– 1 pizca de sal

■ Hacer una incisión longitudinal en un lado de las vainas de vainilla y extraer el caviar de su interior con la punta del cuchillo.
■ Poner la leche, el azúcar y el caviar de vainilla en un cazo y cocer brevemente removiendo, hasta que espese. Dejar enfriar.
■ Incorporar la nata y la sal sin dejar de remover.
■ Poner la masa de helado en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de chocolate

– 100 gramos de chocolate puro
– 300 ml de nata
– 40 g de azúcar
– 150 g de yogur

■ Poner el chocolate puro picado, la nata y el azúcar en un cazo y calentar removiendo hasta que el azúcar y el chocolate se hayan disuelto.
■ Incorporar el yogur, removiendo, a la masa aún templada de chocolate. Dejar que la masa se enfríe bien a temperatura ambiente.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de stracciatella

– 100 gramos de chocolate blanco
– 300 ml de nata
– 60 g de yogur
– 40 g de azúcar glas
– 50 g de virutas de chocolate
■ Calentar en un cazo el chocolate blanco y la nata removiendo constantemente, hasta que el chocolate se haya fundido. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
■ Incorporar removiendo el yogur, el azúcar glas y las virutas de chocolate.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 15–25 minutos.

Helado de plátano

– 200 gramos de plátanos (aprox. 2 unidades)
– 80 g de azúcar
– 100 ml de leche
– 100 ml de nata
– 1 cucharada de Zumo de limón
■ Triturar todos los ingredientes indicados.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de yogur y cereza

– 500 g de yogur de cereza
– 3 sobrecitos de Azúcar de vainilla
– 3 láminas de gelatina blanca
■ Ablandar la gelatina en abundante agua fría durante aprox. 15 min.
■ A continuación, exprimir la gelatina ligeramente y ponerla a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición.
■ Mezclar el yogur de cereza y el azúcar de vainilla con una batidora.
■ Incorporar la gelatina caliente con la batidora en marcha.
■ Verter la masa lista inmediatamente en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 15–25 minutos.

Helado de pistacho

– 100 g de pistachos picados
– 1 sobrecito de azúcar de vainilla
– 90 g de azúcar
– 200 ml de leche
– 200 ml de nata
– 3 láminas de gelatina blanca
■ Ablandar la gelatina en abundante agua fría durante aprox. 15 min.
■ A continuación, exprimir la gelatina ligeramente y ponerla a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición.
■ Mezclar los pistachos, el azúcar de vainilla, el azúcar, la leche y la nata hasta que se obtenga una fina masa uniforme.
■ Incorporar la gelatina caliente con la batidora en marcha.
■ Verter la masa lista inmediatamente en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 15–25 minutos.

Sorbete de limón

– 150 ml de zumo de limón recién exprimido
– 200 ml de agua
– 170 g de azúcar
– 150 g de yogur
– 4 láminas de gelatina blanca
■ Ablandar la gelatina en abundante agua fría durante aprox. 15 min.
■ A continuación, exprimir la gelatina ligeramente y ponerla a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición.
■ Mezclar el zumo de limón, el agua, el azúcar y el yogur con la batidora.
■ Incorporar la gelatina caliente con la batidora en marcha.
■ Verter la masa lista inmediatamente en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 40–50 minutos.

Sorbete de naranja

La elaboración del sorbete de naranja se realiza de modo semejante al sorbete de limón, tomando en lugar del zumo de limón 100 ml de zumo de naranja recién exprimido y 50 ml de zumo de limón.

Helado de fresa

– 250 g de fresas frescas
– 75 g de azúcar
– 100 ml de leche
– 100 ml de nata
– Zumo de ½ limón
■ Triturar todos los ingredientes juntos.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de kiwi

– 400 g de kiwis pelados y cortados en cuartos (aprox. 5–6 piezas)
– Zumo de ½ limón
– 100 ml de agua
– 80 g de azúcar
■ Triturar todos los ingredientes juntos.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos

Helado de albaricoque

– 250 g de albaricoques en lata escurridos
– 80 g de azúcar
– 50 ml de leche
– 50 ml de suero de leche
– 100 g de nata
■ Triturar todos los ingredientes juntos.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos

Helado de té de malva

– 400 ml de agua
– 5 bolsitas de té de malva
– 140 g de azúcar
– 2 cucharillas de zumo de limón
– 150 g de queso fresco
■ Poner agua a calentar. Una vez que alcance el punto de ebullición, poner las bolsitas de té en el agua y dejar reposar durante 10 minutos.
■ Retirar las bolsitas de té.
■ Añadir el zumo de limón y azucar y removerlo hasta que el azúcar se haya diluido completamente.
■ Luego dejar enfriar.
■ Batir el queso fresco con el té.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 30–40 minutos.

Helado de moca

– 300 ml de café frío
– 200 ml de nata
– 80 g de azúcar
– 1 pizca de sal
■ Mezclar todos los ingredientes hasta que el azúcar se haya diluido completamente.
■ Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
■ Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Utilização correcta

Ler atentamente as Instruções de serviço, proceder em conformidade e guardá-las! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo.

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUMX... .
Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUMX... .
Este acessório destina-se à preparação de gelados. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.
Utilizar o preparador de gelados exclusivamente na posição de trabalho apresentada e em estado completamente montado.
Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao preparador de gelados. Nunca utilizar o preparador de gelados com outros aparelhos. Não montar o preparador de gelados no aparelho base.
Antes da sua utilização, limpar bem todas as peças que entram em contacto com o gelado. Todos os ingredientes devem estar em perfeitas condições higiénicas. Cumprir as regras de higiene na cozinha ao processar os ingredientes.
Não aquecer o recipiente de refrigeração. Não encher com líquidos quentes. O recipiente de refrigeração não é adequado para utilização no microondas, nem no forno ou na máquina de lavar loiça. Não utilizar o recipiente de refrigeração para outros fins que não estejam aqui descritos.
Não arranhar a parte interior do recipiente de refrigeração. Não utilizar espátulas de metal. Utilizar apenas a espátula de plástico fornecida.

Avisos de segurança

⚠ **Aviso**
Perigo de ferimentos!

Não tocar com as mãos no aparelho em funcionamento, nem utilizar objectos duros e pontiagudos no preparador de gelados. Assentar ou desmontar o preparador de gelados só com o accionamento completamente imobilizado e a ficha desligada da tomada.

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

➞ **Fig. A**

1 **Tampa do aparelho**
   a Marcações
2 **Mecanismo de mexer com acoplamento**
   a Pinos do arrastador
3 **Recipiente de refrigeração**
4 **Base do recipiente de refrigeração**
5 **Espátula de plástico**

Protecção contra sobrecarga

O mecanismo de mexer dispõe de um acoplamento para evitar danos maiores no seu aparelho, em caso de sobrecarga do preparador de gelados. Se o mecanismo de mexer bloquear durante o funcionamento do aparelho, ouvirá um estalido.
Desligue imediatamente o aparelho!
Certifique-se de que as quantidades indicadas nas receitas não foram excedidas.
Caso necessário, retire uma parte da massa crua e ligue novamente o aparelho.

Indicação: Um estalido do mecanismo de mexer antes de o tempo de confecção indicado terminar é sinal de que o gelado ficou pronto mais cedo.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!
Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retire da embalagem todos os acessórios.
- Remova o material de embalagem existente.
- Desmonte as peças montadas nas respetivas peças individuais. Neste caso, proceda na sequência contrária à da sequência descrita em “Preparação”.
- Verifique se foram fornecidas todas as peças. ➞ **Fig. A**
- Verifique se as peças apresentam danos visíveis.
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. ➞ *“Conservação e limpeza diária” ver página 66*

Preparação

Arrefecer o preparador de gelados

Atenção!
O recipiente de refrigeração deve estar perfeitamente limpo para ser utilizado na preparação de gelados.

➞ **Sequência de imagens B**

1. Retirar o recipiente de refrigeração da respectiva base, limpá-lo e secá-lo bem.
2. Colocar o recipiente de refrigeração durante, pelo menos, 18 horas, na vertical, num congelador (no mínimo, –18°C ou temperatura inferior).

Indicação: É possível guardar o recipiente de refrigeração permanentemente no congelador para que, caso seja necessário, esteja sempre pronto a ser utilizado.

Preparar a massa crua

Antes de utilizar o preparador de gelados, preparar a massa crua para confecção do gelado de acordo com as indicações na receita. ➞ *“Receitas e sugestões” ver página 66*

- Respeitar as quantidades e restantes indicações da receita.
- Processar todos os ingredientes à temperatura ambiente e misturar até obter uma massa uniforme.
  Indicação: Alguns ingredientes, como, p. ex., o chocolate, têm de ser preparados e processados a temperaturas mais elevadas.

Montar o preparador de gelados

Atenção!
Ao montar o preparador de gelados, ter em atenção a forma do recipiente de refrigeração e do suporte. Alinhar os entalhes da tampa com as linguetas correspondentes existentes no recipiente de refrigeração.

➞ **Sequência de imagens C**

1. Retirar o recipiente de refrigeração do congelador.
2. Colocar o recipiente de refrigeração na respectiva base, tendo atenção à forma.
3. Colocar o mecanismo de mexer.
4. Colocar a tampa. Ao fazê-lo, centrar o mecanismo de mexer na abertura da tampa.

O preparador de gelados está montado.

Utilização

➞ **Sequência de imagens D**

1. Premir a tecla de desbloqueamento no aparelho base e deslocar o braço multifunções para cima. Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.

2. Colocar o preparador de gelados montado nas guias.
3. Em seguida, rodar o preparador de gelados em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
4. Alinhar os pinos do arrastador com as marcações da tampa.

Atenção!
Os pinos do arrastador devem estar alinhados com precisão, caso contrário, não é possível deslocar o braço multifunções completamente para baixo, o que pode danificar os pinos.

5. Premir a tecla de desbloqueamento no aparelho base e deslocar o braço multifunções para baixo até prender.

6. Ligar a ficha à tomada. Colocar o selector rotativo na posição **1** para ligar o aparelho.
7. O mecanismo de mexer gira após o aparelho ser ligado.
8. Colocar a massa crua e os ingredientes no preparador de gelados em funcionamento através do orifício existente na tampa.
9. O gelado é preparado. Geralmente, o tempo de preparação é de aprox. 30 minutos. Seguir os tempos de confecção exactos que constam da receita seleccionada. ➞ *“Receitas e sugestões” ver página 66*

Atenção!
Não desligar o aparelho durante a confecção do gelado, para evitar que a massa crua congele na parede do recipiente de refrigeração.

10. Quando o trabalho terminar, colocar o selector rotativo na posição **O** e retirar a ficha da tomada.
11. Premir a tecla de desbloqueamento no aparelho base e deslocar o braço multifunções para cima.

12. Primeiro, levantar ligeiramente o preparador de gelados (1) e, em seguida, rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio (2).
13. Retirar o preparador de gelados.
14. Retirar a tampa.
15. Retirar o mecanismo de mexer do gelado. Deixar o gelado repousar alguns minutos dentro do recipiente de refrigeração para que a massa de gelado fique ainda mais sólida.
16. Para retirar o gelado do recipiente de refrigeração, utilizar exclusivamente a espátula de plástico fornecida.

Indicação: Não é possível preparar um novo gelado imediatamente após terminar a confecção de uma receita de gelado, dado que o recipiente de refrigeração já não está suficientemente frio. Primeiro, é necessário limpar e secar o recipiente e, em seguida, colocá-lo novamente no congelador.
➞ *“Arrefecer o preparador de gelados” ver página 64*

Conservação e limpeza diária

O preparador de gelados tem de ser bem limpo após cada utilização.

Atenção!
– Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
– Não utilize objectos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
– Não utilize panos ou detergentes abrasivos.

→ **Sequência de imagens E**

1. A tampa, o mecanismo de mexer e a base do recipiente podem ir à máquina de lavar loiça. Colocar o mecanismo de mexer com o acoplamento virado para baixo na máquina de lavar loiça.
2. Limpar o recipiente de refrigeração com um pano de cozinha macio, detergente líquido e água morna. No final, secar cuidadosamente. Não arranhar a parte interior do recipiente de refrigeração. O recipiente de refrigeração não é adequado para ir à máquina de lavar loiça.

Receitas e sugestões

Todas as receitas apresentadas destinam-se à confecção de aproximadamente 4 doses.

Atenção!
Estas receitas não são adequadas para diabéticos. A preparação de gelado para diabéticos requer receitas alteradas.

Sugestões

O gelado tem um sabor mais intenso se estiver fresco, podendo ser adicionalmente refinado com fruta, molhos, natas batidas, raspa de chocolate, etc.
Não é possível utilizar bebidas alcoólicas ou outros ingredientes com álcool para aromatizar a massa de gelado, pois, caso contrário, a massa não solidificará.
Antes de ser servido, recomenda-se que as taças sejam arrefecidas para que o gelado não derreta rapidamente.
Se o gelado for guardado no congelador, é necessário retirá-lo do congelador algum tempo antes de ser servido.
Os tempos de confecção podem divergir dos indicados na receita.
Causas possíveis:
– Temperatura da massa de gelado
– Quantidade da massa de gelado
– Temperatura do seu congelador
– Temperatura ambiente

É possível confeccionar as massas de modo fácil e confortável com os aparelhos acessórios misturador, multimisturador e espremedor de citrinos.

Gelado de baunilha

– 2 vagens de baunilha Bourbon
– 250 ml de leite
– 100 g de açúcar
– 200 ml de natas
– 1 pitada de sal

■ Fazer um corte ao comprido nas vagens de baunilha e retirar a polpa, raspando com uma faca.
■ Deitar o leite, o açúcar e a polpa de baunilha num tacho, ferver brevemente mexendo sempre e, por fim, deixar arrefecer.
■ Envolver as natas e o sal.
■ Deitar a massa de gelado no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Gelado de chocolate

– 100 g de chocolate em barra
– 300 ml de natas
– 40 g de açúcar
– 150 g de iogurte

■ Deitar o chocolate em barra picado, as natas e o açúcar num tacho e aquecer mexendo sempre, até que o açúcar e o chocolate se dissolvam.
■ Envolver o iogurte na massa de chocolate ainda quente e, por fim, deixar a massa arrefecer à temperatura ambiente.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Gelado de stracciatella

– 100 g de chocolate branco
– 300 ml de natas
– 60 g de iogurte
– 40 g de açúcar em pó
– 50 g de raspa de chocolate
■ Aquecer o chocolate branco e as natas num tacho, mexendo sempre, até o chocolate derreter e, por fim, deixar arrefecer à temperatura ambiente.
■ Envolver o iogurte, o açúcar em pó e a raspa de chocolate.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 15–25 min.

Gelado de banana

– 200 g de bananas (ca. de 2 unidades)
– 80 g de açúcar
– 100 ml de leite
– 100 ml de natas
– 1 colher de sopa de sumo de limão
■ Passar todos os ingredientes indicados, misturando-os.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Gelado de iogurte de cereja

– 500 g de iogurte de cereja
– 3 pacotinhos de açúcar baunilhado
– 3 folhas de gelatina branca
■ Demolhar a gelatina durante aprox. 15 min em água bastante fria.
■ Depois, espremer ligeiramente e aquecer num pequeno tacho, sem ferver, mexendo sempre.
■ Misturar o iogurte de cereja e o açúcar baunilhado num misturador.
■ Adicionar a gelatina quente com o misturador em funcionamento.
■ Deitar a massa pronta imediatamente no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 15–25 min.

Gelado de pistácios

– 100 g de pistácios picados
– 1 pacotinho de açúcar baunilhado
– 90 g de açúcar
– 200 ml de leite
– 200 ml de natas
– 3 folhas de gelatina branca
■ Demolhar a gelatina durante aprox. 15 min em água bastante fria.
■ Depois, espremer ligeiramente e aquecer num pequeno tacho, sem ferver, mexendo sempre.
■ Misturar os pistácios, o açúcar baunilhado, o açúcar, o leite e as natas até ter uma massa fina homogénea.
■ Adicionar a gelatina quente com o misturador em funcionamento.
■ Deitar a massa pronta imediatamente no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 15–25 min.

Sorvete de limão

– 150 ml de sumo de limão fresco espremido
– 200 ml de água
– 170 g de açúcar
– 150 g de iogurte
– 4 folhas de gelatina branca
■ Demolhar a gelatina durante aprox. 15 min em água bastante fria.
■ Depois, espremer ligeiramente e aquecer num pequeno tacho, sem ferver, mexendo sempre.
■ Misturar o sumo de limão, a água, o açúcar e o iogurte num misturador.
■ Adicionar a gelatina quente com o misturador em funcionamento.
■ Deitar a massa pronta imediatamente no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 40–50 min.

Sorvete de laranja

Preparar como o sorvete de limão, mas em vez do sumo de limão, utilizar 100 ml de sumo de laranja fresco espremido e 50 ml de sumo de limão fresco.

Gelado de morango

– 250 g de morangos frescos
– 75 g de açúcar
– 100 ml de leite
– 100 ml de natas
– Sumo de meio limão
■ Passar todos os ingredientes, misturando-os.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Gelado de quivi

– 400 g de quivis descascados e cortados em quartos (cerca de 5 a 6 quivis)
– Sumo de meio limão
– 100 ml de água
– 80 g de açúcar
■ Passar todos os ingredientes, misturando-os.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Gelado de alperce

– 250 g de alperces escorridos da lata
– 80 g de açúcar
– 50 ml de leite
– 50 ml de soro de manteiga
– 100 g de natas
■ Passar todos os ingredientes, misturando-os.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Gelado de chá de malva

– 400 ml de água
– 5 saquetas de chá de malva
– 140 g de açúcar
– 2 colheres de chá de sumo de limão
– 150 g de queijo fresco
■ Ferver a água, adicionar as saquetas de chá e deixar a infusão actuar durante 10 minutos.
■ Retirar as saquetas de chá.
■ Adicionar o sumo de limão e o açúcar e bater até que o açúcar se dissolva completamente.
■ Em seguida, deixar arrefecer.
■ Misturar o queijo fresco com a solução de chá.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 30–40 min.

Gelado de café

– 300 ml de café frio
– 200 ml de natas
– 80 g de açúcar
– 1 pitada de sal
■ Misturar todos os ingredientes até que o açúcar se dissolva completamente.
■ Deitar a massa pronta no preparador de gelados em movimento.
■ Bater durante cerca de 20–30 min.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη.

Αυτά τα εξαρτήματα προορίζονται για την κουζινομηχανή MUMX... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUMX... .

Τα εξαρτήματα αυτά είναι κατάλληλα για την παρασκευή παγωτού. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών. Χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή αποκλειστικά στην αναφερόμενη θέση εργασίας και σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα για την παγωτομηχανή. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την παγωτομηχανή για άλλες συσκευές. Μη συναρμολογείτε την παγωτομηχανή στη βασική συσκευή.

Καθαρίζετε προσεκτικά πριν τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με το παγωτό. Όλα τα υλικά πρέπει να είναι από άποψη υγιεινής άψογα. Κατά την επεξεργασία τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας.

Μη θερμαίνετε το δοχείο ψύξης. Μη το γεμίζετε με καυτά υγρά.

Το δοχείο ψύξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, σε ηλεκτρικό φούρνο ή στο πλυντήριο των πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ψύξης για σκοπούς διαφορετικούς από τους εδώ περιγραφόμενους.

Μη γρατσουνίσετε την εσωτερική πλευρά του δοχείου ψύξης. Μη χρησιμοποιήσετε μεταλλική σπάτουλα. Χρησιμοποιείτε μόνο την πλαστική σπάτουλα που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην απλώνετε τα χέρια σας στην κινούμενη συσκευή ή μη χρησιμοποιείτε σκληρά, κοφτερά αντικείμενα στην παγωτομηχανή.

Τοποθετείτε ή αφαιρείτε την παγωτομηχανή μόνο με ακινητοποιημένο τον κινητήρα και με τραβηγμένο το φις από την πρίζα.

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.
→ **Εικ. A**

1 **Καπάκι συσκευής**
  a Μαρκαρίσματα
2 **Βραχίονας ανάμειξης με σύνδεσμο**
  a Δόντια μετάδοσης της κίνησης
3 **Δοχείο ψύξης**
4 **Στήριγμα του δοχείου ψύξης**
5 **Πλαστική σπάτουλα**

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Για την αποφυγή μεγαλύτερων ζημιών στη συσκευή σας σε περίπτωση μιας υπερφόρτωσης της παγωτομηχανής, ο βραχίονας ανάμειξης διαθέτει ένα σύνδεσμο. Σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγκώσει ο βραχίονας ανάμειξης, ακούγεται ένας θόρυβος κρακ.
Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή! Ελέγξτε, μήπως ξεπεράστηκαν οι αναφερόμενες στις συνταγές ποσότητες. Στην προκειμένη περίπτωση απομακρύνετε ένα μέρος της ακατέργαστης μάζας και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Υπόδειξη: Ένας θόρυβος κρακ του βραχίονα ανάμειξης πριν από το πέρας του αναφερόμενου χρόνου επεξεργασίας δείχνει την πρόωρη ολοκλήρωση του παγωτού.

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορεί να χρησιμοποιηθούν τα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!
Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Αποσυναρμολογήστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα στα ξεχωριστά τους μέρη. Σε αυτή την περίπτωση προχωρήστε με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προετοιμασία».
- Ελέγξτε την πληρότητα όλων των εξαρτημάτων. → **Εικ. A**
- Ελέγξτε όλα τα μέρη για εμφανείς ζημιές.
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα.→ *«Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 72*

Προετοιμασία

Ψύξη της παγωτομηχανής

Προσοχή!
Για την παρασκευή παγωτού πρέπει το δοχείο ψύξης να είναι άψογα καθαρό.

→ **Σειρά εικόνων B**

1. Αφαιρέστε το δοχείο ψύξης από το στήριγμα, καθαρίστε το και στεγνώστε το καλά.
2. Τοποθετήστε όρθιο το δοχείο ψύξης το λιγότερο για 18 ώρες κάθετα σε έναν καταψύκτη (το λιγότερο –18°C ή ψυχρότερα).

Υπόδειξη: Το δοχείο ψύξης μπορεί να φυλαχτεί συνεχώς στον καταψύκτη, για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποτεδήποτε, όταν χρειάζεται.

Προετοιμασία ακατέργαστης μάζας

Πριν από τη χρήση της παγωτομηχανής προετοιμάστε την ακατέργαστη μάζα για την παρασκευή παγωτού σύμφωνα με τα στοιχεία της συνταγής. → *«Συνταγές και Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 72*

- Τηρείτε τα στοιχεία ποσοτήτων και τις υποδείξεις των συνταγών.
- Επεξεργάζεστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία ψυγείου και ανακατέψτε τα σε μια ομοιόμορφη μάζα.
  Υπόδειξη: Μερικά υλικά, όπως π.χ. σοκολάτα, πρέπει να προετοιμαστούν και να επεξεργαστούν σε υψηλότερες θερμοκρασίες.

Συναρμολόγηση παγωτομηχανής

Προσοχή!
Κατά τη συναρμολόγηση προσέξτε τη μορφή του δοχείου ψύξης και του στηρίγματος. Ευθυγραμμίστε τα ανοίγματα στο καπάκι στα αντίστοιχα στοιχεία στο δοχείο ψύξης.

➞ **Σειρά εικόνων C**

1. Αφαιρέστε το δοχείο ψύξης από τον καταψύκτη.
2. Τοποθετήστε το δοχείο ψύξης στο στήριγμα. Προσέξτε εδώ τη μορφή.
3. Τοποθετήστε το βραχίονα ανάμειξης.
4. Τοποθετήστε το καπάκι. Παράλληλα κεντράρετε το βραχίονα ανάμειξης στο άνοιγμα του καπακιού.

Η παγωτομηχανή είναι προετοιμασμένη.

Χρήση

➞ **Σειρά εικόνων D**

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης στη βασική συσκευή και στρέψτε τον πολυλειτουργικό βραχίονα προς τα επάνω. Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
2. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη παγωτομηχανή στους οδηγούς.
3. Μετά γυρίστε την παγωτομηχανή ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
4. Ευθυγραμμίστε τα δόντια μετάδοσης της κίνησης στα μαρκαρίσματα του καπακιού.

Προσοχή!
Τα δόντια μετάδοσης της κίνησης πρέπει να είναι ακριβώς ευθυγραμμισμένα, διαφορετικά δεν μπορεί ο πολυλειτουργικός βραχίονας να στραφεί εντελώς προς τα κάτω και τα δόντια μετάδοσης της κίνησης μπορεί να υποστούν ζημιά.

5. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης στη βασική συσκευή και στρέψτε τον πολυλειτουργικό βραχίονα προς τα κάτω, ώσπου να ασφαλίσει.
6. Συνδέστε το φις. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **1**, για την ενεργοποίηση της συσκευής.
7. Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής περιστρέφεται ο βραχίονας ανάμειξης.
8. Προσθέστε την ακατέργαστη μάζα και τα υλικά, ανοίγοντας το καπάκι, με την παγωτομηχανή σε κίνηση.
9. Το παγωτό παρασκευάζεται. Η διάρκεια παρασκευής ανέρχεται στα κατά κανόνα περίπου στα 30 λεπτά. Τους ακριβείς χρόνους παρασκευής θα τους βρείτε στην επιλεγμένη συνταγή. ➞ *«Συνταγές και Συμβουλές» βλέπε στη σελίδα 72*

Προσοχή!
Για να αποφευχθεί το κόλλημα της παγωμένης ακατέργαστης μάζας στο τοίχωμα του δοχείου ψύξης, μην απενεργοποιήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της παρασκευής.

10. Όταν ολοκληρωθεί η εργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
11. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης στη βασική συσκευή και στρέψτε τον πολυλειτουργικό βραχίονα προς τα επάνω.
12. Σηκώστε πρώτα λίγο την παγωτομηχανή (1) και μετά στρέψτε την προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (2).
13. Αφαιρέστε την παγωτομηχανή.
14. Αφαιρέστε το καπάκι.
15. Αφαιρέστε το βραχίονα ανάμειξης από το παγωτό. Αφήστε το παγωτό μερικά λεπτά μέσα στο δοχείο ψύξης, για να σφίξει ακόμα περισσότερο η μάζα του παγωτού.
16. Για την αφαίρεση του παγωτού από το δοχείο ψύξης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συμπαραδιδόμενη πλαστική σπάτουλα.

Υπόδειξη: Μετά την παρασκευή μιας συνταγής παγωτού δεν μπορεί να παρασκευαστεί αμέσως ένα άλλο παγωτό, επειδή το δοχείο ψύξης δεν είναι πλέον αρκετά κρύο. Καθαρίστε πρώτα το δοχείο ψύξης, στεγνώστε το και τοποθετήστε το εκ νέου σε έναν καταψύκτη. ➞ *«Ψύξη της παγωτομηχανής» βλέπε στη σελίδα 70*

Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

Η παγωτομηχανή μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται.

Προσοχή!
– Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
– Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
– Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

→ **Σειρά εικόνων E**

1. Το καπάκι, ο βραχίονας ανάδευσης και η συγκράτηση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Ο βραχίονας ανάδευσης πρέπει να τοποθετείται με τη ζεύξη προς τα κάτω μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
2. Καθαρίστε το δοχείο ψύξης με μια μαλακιά πετσέτα της κουζίνας, υγρό απορρυπαντικό και χλιαρό νερό. Στο τέλος στεγνώστε το καλά. Μη γρατσουνίσετε την εσωτερική πλευρά του δοχείου ψύξης. Το δοχείο ψύξης δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Συνταγές και Συμβουλές

Όλες οι συνταγές που δίνονται αντιστοιχούν για περίπου 4 μερίδες.

Προσοχή!
Αυτές οι συνταγές δεν είναι κατάλληλες για διαβητικούς. Η παρασκευή παγωτού για διαβητικούς απαιτεί αλλαγή των συνταγών.

Συμβουλές

Καλύτερη γεύση έχει το φρέσκο παρασκευασμένο παγωτό. Μπορεί να χρησιμοποιήσει κανείς πρόσθετα με φρούτα, σάλτσες, σαντιγί, τριμμένη σοκολάτα κτλ.
Τα οινοπνευματώδη ποτά ή άλλα, αλκοολούχα υλικά δεν μπορεί να χρησιμοποιηθούν για το άρωμα της μάζας του παγωτού, επειδή αυτή διαφορετικά δεν είναι στερεή.
Σας συνιστούμε να ψύξετε τα κύπελλα ή μπολ πριν το σερβίρισμα, ώστε να μη λιώσει γρήγορα το παγωτό.
Σε περίπτωση που παρασκευάσετε μεγάλη ποσότητα παγωτού και το αποθηκεύσετε στην κατάψυξη, θα πρέπει να το βγάλετε κάμποσο χρόνο πριν το σερβίρισμα.
Οι χρόνοι επεξεργασίας μπορούν να αποκλίνουν από τα στοιχεία των συνταγών.
Πιθανές αιτίες:
– Θερμοκρασία της μάζας του παγωτού
– Ποσότητα της μάζας του παγωτού
– Θερμοκρασία του καταψύκτη σας
– Θερμοκρασία χώρου
Ιδιαίτερα εύκολα και άνετα μπορείτε να παρασκευάσετε τις μάζες χρησιμοποιώντας τις συσκευές-εξαρτήματα μίξερ, πολυμίξερ και στύφτη εσπεριδοειδών.

Παγωτό βανίλια

– 2 κλωνάρια βανίλιας Bourbon
– 250 ml γάλα
– 100 γρ. ζάχαρη
– 200 ml κρέμα γάλακτος
– 1 πρέζα αλάτι
■ Χαράξτε τα μπαστούνια της βανίλιας κατά μήκος και ξύστε μ' ένα μαχαίρι το εσωτερικό.
■ Χύστε το γάλα σε μία κατσαρόλα, ρίξτε τη ζάχαρη και τη βανίλια και βράστε το για λίγο ανακατεύοντας, στη συνέχεια αφήστε το να κρυώσει.
■ Ανακατέψτε μέσα σαντιγί και αλάτι.
■ Χύστε τη μάζα παγωτού στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά.

Παγωτό σοκολάτας

– 100 γρ. σοκολάτα υγείας
– 300 ml κρέμα γάλακτος
– 40 γρ. ζάχαρη
– 150 γρ. γιαούρτι
■ Βάλτε την τεμαχισμένη σοκολάτα, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα και ζεστάνετέ την ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και να λιώσει η σοκολάτα.
■ Ανακατέψτε το γιαούρτι στη ζεστή ακόμη μάζα σοκολάτας, στη συνέχεια αφήστε τη μάζα να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά.

Παγωτό στρατσιατέλα

– 100 γρ. λευκή σοκολάτα
– 300 ml κρέμα γάλακτος
– 60 γρ. γιαούρτι
– 40 γρ. ζάχαρη άχνη
– 50 γρ. νιφάδες σοκολάτας
■ Ζεσταίνετε τη λευκή σοκολάτα και την κρέμα γάλακτος μέσα σε μία κατσαρόλα, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να λιώσει η σοκολάτα, στη συνέχεια αφήστε την να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
■ Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το γιαούρτι, τη ζάχαρη άχνη και τις νιφάδες σοκολάτας.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 15-25 λεπτά.

Παγωτό μπανάνα

– 200 γρ. μπανάνες (περίπου 2 τεμάχια)
– 80 γρ. ζάχαρη
– 100 ml γάλα
– 100 ml κρέμα γάλακτος
– 1 κουταλιά χυμός λεμονιού
■ Πολτοποιήστε μαζί όλα τα αναφερόμενα υλικά.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά.

Παγωτό με γιαούρτι με γεύση κεράσι

– 500 γρ. γιαούρτι με γεύση κεράσι
– 3 φακελάκια βανίλια
– 3 φύλλα λευκή ζελατίνη
■ Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό επί περ. 15 λεπτά.
■ Στη συνέχεια στύψτε την ελαφρά και ζεστάνετέ τη σε μία μικρή κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς, χωρίς όμως να βράσει.
■ Αναμίξτε το γιαούρτι με γεύση κεράσι και τη βανίλια με μίξερ.
■ Προσθέστε την καυτή ζελατίνη με το μίξερ σε λειτουργία.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα αμέσως στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 15-25 λεπτά.

Παγωτό φυστίκι

– 100 γρ. φυστίκια, ψιλοκομμένα
– 1 φακελάκι βανίλια
– 90 γρ. ζάχαρη
– 200 ml γάλα
– 200 ml κρέμα γάλακτος
– 3 φύλλα λευκή ζελατίνη
■ Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό επί περ. 15 λεπτά.
■ Στη συνέχεια στύψτε την ελαφρά και ζεστάνετέ τη σε μία μικρή κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς, χωρίς όμως να βράσει.
■ Αναμίξτε τα φυστίκια, τη βανίλια, τη ζάχαρη, το γάλα και την κρέμα γάλακτος, μέχρι να προκύψει μια ομοιόμορφη λεπτόρευστη μάζα.
■ Προσθέστε την καυτή ζελατίνη με το μίξερ σε λειτουργία.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα αμέσως στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 15-25 λεπτά.

Σορμπέ λεμόνι

– 150 ml φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού
– 200 ml νερό
– 170 γρ. ζάχαρη
– 150 γρ. γιαούρτι
– 4 φύλλα λευκή ζελατίνη
■ Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό επί περ. 15 λεπτά.
■ Στη συνέχεια στύψτε την ελαφρά και ζεστάνετέ τη σε μία μικρή κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς, χωρίς όμως να βράσει.
■ Αναμίξτε το χυμό λεμονιού, το νερό, τη ζάχαρη το γιαούρτι σε ένα μίξερ.
■ Προσθέστε την καυτή ζελατίνη με το μίξερ σε λειτουργία.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα αμέσως στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 40-50 λεπτά.

Σορμπέ πορτοκάλι

Παρασκευή, βλέπε σορμπέ λεμόνι, όμως αντί για το χυμό λεμονιού χρησιμοποιήστε 100 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού και 50 ml φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού.

Παγωτό φράουλα

– 250 γρ. φρέσκιες φράουλες
– 75 γρ. ζάχαρη
– 100 ml γάλα
– 100 ml κρέμα γάλακτος
– χυμός από μισό λεμόνι
■ Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά.

Παγωτό ακτινίδιο

– 400 γρ. καθαρισμένα ακτινίδια κομμένα στα τέσσερα (περίπου 5–6 ακτινίδια)
– χυμός από μισό λεμόνι
– 100 ml νερό
– 80 γρ. ζάχαρη
■ Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά

Παγωτό βερίκοκο

– 250 γρ. στραγγισμένα βερύκοκα από το κουτί
– 80 γρ. ζάχαρη
– 50 ml γάλα
– 50 ml βουτυρόγαλο
– 100 γρ. κρέμα γάλακτος
■ Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά

Παγωτό με τσάι υβίσκου

– 400 ml νερό
– 5 φακελάκια τσάι υβίσκου
– 140 γρ. ζάχαρη
– 2 κουταλάκια χυμός λεμονιού
– 150 γρ. ανθότυρο
■ Βράστε νερό, βάλτε μέσα τα φακελάκια του τσαγιού και αφήστε να τραβήξει το τσάι για 10 λεπτά.
■ Αφαιρέστε τα σακουλάκια του τσαγιού.
■ Προσθέστε το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη και ανακατέψτε τα τόσο, ώσπου να διαλύσει εντελώς η ζάχαρη.
■ Στη συνέχεια αφήστε το να κρυώσει.
■ Ανακατέψτε το ανθότυρο με το διάλυμα τσαγιού.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 30-40 λεπτά.

Παγωτό καφέ

– 300 ml κρύος καφές
– 200 ml κρέμα γάλακτος
– 80 γρ. ζάχαρη
– 1 πρέζα αλάτι
■ Αναμείξτε όλα τα υλικά, μέχρι να διαλυθεί εντελώς η ζάχαρη.
■ Βάλτε την έτοιμη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
■ Ανακατέψτε περίπου για 20-30 λεπτά.

Amaca uygun kullanım

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun, verilen bilgilere göre hareket edin ve ileride başvurmak üzere özenle saklayın! Cihazı başkasına verecek olursanız iş bu kılavuzu da ekleyin.

Bu aksesuar MUMX... mutfak robotu için kullanılabilir. MUMX... mutfak robotunun kullanım kılavuzunu dikkate alın.

Bu aksesuar, dondurma yapmak için uygundur. Başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Dondurma hazırlayıcıyı, sadece belirtilen çalışma konusunda ve komple monte edilmiş şekilde kullanın.

Sadece dondurma hazırlayıcı ile ilgili parçaları kullanın. Dondurma hazırlayıcıyı kesinlikle başka cihazlar için kullanmayın. Dondurma hazırlayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.

Dondurma ile temas edecek olan tüm parçaları kullanmadan önce iyice temizleyin. Dondurmanın içindeki tüm malzemeler hijyenik açıdan temiz olmalıdır. Kullanım sırasında mutfak hijyeni ile ilgili kuralları dikkate alın.

Soğutma kabının ısınmasını engelleyin. Kaba sıcak sıvı doldurmayın. Soğutma kabı mikrodalga fırında kullanılmaya veya bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Soğutma kabını, burada tarif edilen dışında bir amaç için kullanmayın.

Soğutma kabının iç tarafının çizilmesini önleyin. Metal spatula kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte teslim edilen plastik spatulayı kullanın.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Uyarı
Yaralanma tehlikesi!

Çalışır durumdaki cihaza elinizle müdahale etmeyin veya dondurma hazırlayıcıda sert ve keskin kenarlı cisimler kullanmayın. Dondurma hazırlayıcıyı sadece motoru durmuş ve fişi çekilmiş durumdayken takın veya çıkartın.

EEE yönetmeliğine uygundur.

Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

➞ **Resim A**

1 Cihaz kapağı
a İşaretler
2 Kuplajlı karıştırma kolu
a Kavrayıcı pimler
3 Soğutma kabı
4 Soğutma kabı tutucusu
5 Plastik spatula

Aşırı yüklenme emniyeti

Dondurma hazırlayıcının aşırı yüklenmesi durumunda cihazınızın fazla zarar görmesini önlemek için, karıştırma kolunda bir kuplaj mevcuttur. Çalışma sırasında karıştırma kolu sabitlenirse bir çatlama sesi duyulabilir.
Cihaz hemen kapatılmalıdır!
Tarifte belirtilen miktarların aşılıp aşılmadığı kontrol edilmelidir. Gerekiyorsa malzemelerin bir kısmı çıkartılmalı ve cihaz tekrar çalıştırılmalıdır.

Bilgi: Belirtilen işleme süresi bitmeden önce karıştırma kolundan çatlama sesi gelmesi dondurmanın zamanından erken hazır olduğunu gösterir.

İlk kullanımdan önce

Aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!
Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır.

- Tüm aksesuar parçaları paketten çıkartılmalıdır.
- Mevcut ambalaj malzemesi çıkartılmalıdır.
- Birleştirilmiş parçalar ayrılarak tekil parçalar haline getirilmelidir. Burada “Hazırlık” altında açıklanan sıranın tersine hareket edilmelidir.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu kontrol edilmelidir. ➞ **Resim A**
- Tüm parçaları görünür bir hasara karşı kontrol ediniz.
- İlk kullanımdan önce tüm parçalar iyice temizlenmeli ve kurutulmalıdır. ➞ *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 77*

Hazırlık

Dondurma hazırlayıcıyı soğutma

Dikkat!
Dondurma hazırlamak için, soğutma kabının iyice temizlenmiş olması gerekir.

➞ **Resim sırası B**

1. Soğutma kabı tutucusundan çıkartılmalı, iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır.
2. Soğutma kabı, en az 18 saat süreyle bir dondurucuda (en az - 18°C veya altı) dikey şekilde tutulmalıdır.

Bilgi: Soğutma kabı, istendiği zaman hemen kullanılabilmesi için bir dondurucu cihazda sürekli olarak da tutulabilir.

Ham harcın hazırlanması

Dondurma hazırlayıcıyı kullanmadan önce, dondurma hazırlığı olarak öncelikle tarif bilgilerine göre ham harç yapılmalıdır. ➞ *“Tarifler ve yararlı bilgiler” bkz. sayfa 78*

- Tarifteki miktar bilgilerine ve uyarılara dikkat edilmelidir.
- Tüm içerik maddeleri buzdolabı sıcaklığında kullanılmalı ve eşit miktarda ölçülmelidir.
  Bilgi: Örneğin çikolata gibi bazı içerik maddeleri daha yüksek sıcaklıklarda hazırlanmalı ve işlenmelidir.

Dondurma hazırlayıcının birleştirilmesi

Dikkat!
Birleştirme sırasında soğutma kabının ve tutucunun biçimine dikkat edilmelidir. Kapaktaki girintiler, soğutma kabındaki ilgili karşı parçalara hizalanmalıdır.

➞ **Resim sırası C**

1. Soğutma kabı, dondurucu cihazdan çıkartılmalıdır.
2. Soğutma kabı tutucusuna takılmalıdır. Bu sırada biçimine dikkat edilmelidir.

3. Karıştırma kolu yerleştirilmelidir.
4. Kapak takılmalıdır. Bu sırada karıştırma kolu, kapak deliğinin içine doğru merkezlenmelidir.

Dondurma hazırlayıcınız kullanıma hazırdır.

Kullanımı

➞ **Resim sırası D**

1. Ana cihazdaki kilit çözme tuşuna basılmalı ve çok fonksiyonlu kol yukarı doğru döndürülmelidir. Kullanılmayan tahrikler, tahrik koruyucu kapaklar ile kapatılmalıdır.

2. Hazırlanan dondurma hazırlayıcı, kılavuzlara yerleştirilmelidir.
3. Ardından dondurma hazırlayıcı yerine oturana kadar saat dönüş yönünün tersine çevrilmelidir.
4. Kavrayıcı pimler, kapaktaki işaretlere hizalanmalıdır.

Dikkat!
Kavrayıcı pimler hassas şekilde hizalanmalıdır, aksi halde çok fonksiyonlu kol tamamen aşağı dönmez ve kavrayıcı pimler hasar görebilir.

5. Ana cihazda kilit çözme tuşuna basılmalı ve yerine oturana kadar çok fonksiyonlu kol aşağı doğru döndürülmelidir.

6. Elektrik fişi takılmalıdır. Cihazı açmak için döner şalter **1** konumuna ayarlanmalıdır.
7. Cihaz açıldıktan sonra karıştırma kolu dönmeye başlar.
8. Ham harç ve içerik maddeleri, kapak açılarak dondurma hazırlayıcının içine doldurulmalıdır.
9. Dondurma hazırlanır. Hazırlanma süresi genellikle 30 dakikadır. Kesin hazırlık süresi seçilen tariften alınabilir. ➞ *“Tarifler ve yararlı bilgiler” bkz. sayfa 78*

Dikkat!
Ham harcın soğutma kabının duvarına yapışarak donmasını önlemek için, dondurma hazırlama sırasında cihaz kapatılmamalıdır.

10. İşlem tamamlandığında döner şalter **O** konumuna getirilmeli ve fiş prizden çekilmelidir.
11. Ana cihazdaki kilit çözme tuşuna malı ve çok fonksiyonlu kol yukarı doğru döndürülmelidir.

12. Dondurma hazırlayıcı öncelikle bir parça kaldırılmalı (1), ardından da saat dönüş yönünde çevrilmelidir (2).
13. Dondurma hazırlayıcı çıkartılmalıdır.
14. Kapak çıkartılmalıdır.
15. Karıştırma kolu dondurmadan dışarı çıkartılmalıdır. Dondurma, katılığını kaybetmemesi için soğutma kabında sadece birkaç dakika tutulabilir.
16. Dondurmanın soğutma kabından alınması için sadece ürün ile birlikte teslim edilen plastik spatulayı kullanın.

Bilgi: Bir dondurma tarifi hazırlandıktan hemen sonra başka bir dondurma tarihi hazırlanamaz, soğutma kabı henüz yeterince soğuk değildir. Öncelikle soğutma kabı temizlenmeli, kurulanmalı ve tekrar dondurucu cihaza yerleştirilmelidir. ➞ *“Dondurma hazırlayıcıyı soğutma” bkz. sayfa 76*

Bakım ve günlük temizlik

Dondurma hazırlayıcı her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Dikkat!
– Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.
– Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanılmamalıdır.
– Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

➞ **Resim sırası E**

1. Kapak, karıştırma kodu ve tutucu, bulaşık makinesinde yıkanabilir. Karıştırma kolu kuplaj ile birlikte bulaşık makinesinin alt bölümüne yerleştirilmelidir.
2. Soğutma kabı yumuşak bir mutfak bezi, sıvı bir bulaşık deterjanı ve ılık su ile temizlenmelidir. Ardından iyice kurulanmalıdır. Soğutma kabının iç bölümü çizilmemelidir. Soğutma kabı bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Tarifler ve yararlı bilgiler

Verilen her tarif yaklaşık 4 porsiyonluktur.

Dikkat!
Bu tarifler diyabet hastaları için uygun değildir. Diyabet hastalarına uygun dondurmaların hazırlanması için tariflerin değiştirilmesi gerekir.

Yararlı bilgiler

En lezzetli dondurma taze hazırlanmış dondurmadır. Dondurmaya meyve, sos, kremşanti, çikolata parçacıkları vb.eklenerek daha lezzetli olması sağlanabilir.
Alkollü içecekler ve alkol içeren diğer içerik malzemeleri, dondurma harcına aroma vermek için kullanılmamalıdır, aksi halde dondurma katılaşmaz.
Dondurmanın hemen erimesini önlemek için, dondurma servisi yapılacak kaplar veya kaseler soğuk tutulmalıdır.
Dondurma önceden hazırlandıysa ve buzdolabında saklanıyorsa, servis edilmeden belirli bir süre önce dondurucudan çıkartılmalıdır.
İşleme süreleri, tariflerde verilen bilgilere göre değişiklik gösterebilir.
Muhtemel sebepleri:
– Dondurma harcının sıcaklığı
– Dondurma harcının miktarı
– Dondurucu cihazınızın sıcaklığı
– Oda sıcaklığı

Mikser, çok fonksiyonlu mikser (mülti mikser) ve narenciye presi gibi aksesuarlar kullanılarak dondurma daha da kolay ve rahat üretilebilir.

Vanilyalı dondurma

– 2 Bourbon viskili vanilya çubuğu
– 250 ml süt
– 100 g şeker
– 200 ml süt kreması
– 1 tutam tuz

■ Vanilya çubuğunu boylamasına kesip açın ve içindeki özü bir bıçak ile kazıyıp alın.
■ Süt, şeker ve vanilya özütünü bir tencereye alın ve karıştırarak kısa süre kaynatın, ardından soğumaya bırakın.
■ Süt kremasını ve tuzu ekleyin.
■ Dondurma harcını, .çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın.

Çikolatalı dondurma

– 100 g çikolata kalıbı
– 300 ml süt kreması
– 40 g şeker
– 150 g yoğurt

■ Kırılmış, doğranmış kalıp çikolatayı, süt kremasını ve şekeri bir tencereye alın ve sürekli karıştırarak şeker ve çikolata eriyene kadar ısıtın.
■ Hala sıcak durumdaki çikolata harcına yoğurdu ekleyin, ardından harcı oda sıcaklığına kadar soğumaya bırakın.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın.

Stracciatella dondurma

– 100 g beyaz çikolata
– 300 ml süt kreması
– 60 g yoğurt
– 40 g pudra şekeri
– 50 g rende çikolata

■ Beyaz çikolatayı ve kremayı bir tencereye koyun, çikolata eriyene kadar sürekli karıştırarak ısıtın, ardından oda sıcaklığına soğumaya bırakın.
■ Yoğurdu, pudra şekerini ve rende çikolatayı ekleyerek karıştırın.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 15-25 dakika karıştırın.

Muzlu dondurma

– 200 g muz (yakl. 2 adet)
– 80 g şeker
– 100 ml süt
– 100 ml süt kreması
– 1 yemek kaşığı limon suyu
■ Verilen tüm malzemeleri birbiriylr karıştırarak püre haline getirin.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın.

Kirazlı yoğurtlu dondurma

– 500 g kirazlı yoğurt
– 3 paket şekerli vanilin
– 3 yaprak beyaz jelatin
■ Jelatini bol soğuk su içinde yakl. 15 dakika yumuşatın.
■ Ardından hafifçe sıkın ve küçük bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın, ancak kaynatmayın.
■ Kirazlı yoğurdu ve şekerli vanilini mikserde karıştırın.
■ Sıcak jelatini çalışmakta olan miksere doldurun.
■ Hazır durumdaki harcı hemen çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 15-25 dakika karıştırın.

Antep fıstıklı dondurma

– 100 g antep fıstığı, kıyılmış
– 1 paket şekerli vanilin
– 90 g şeker
– 200 ml süt
– 200 ml süt kreması
– 3 yaprak beyaz jelatin
■ Jelatini bol soğuk su içinde yakl. 15 dakika yumuşatın.
■ Ardından hafifçe sıkın ve küçük bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın, ancak kaynatmayın.
■ Antep fıstığı, şekerli vanilin, şeker, süt ve süt kremasını, muntazam bir harç oluncaya kadar mikserde karıştırın.
■ Sıcak jelatini çalışmakta olan miksere doldurun.
■ Hazır durumdaki harcı hemen çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 15-25 dakika karıştırın.

Limon sorbesi

– 150 ml taze sıkışmış limon suyu
– 200 ml su
– 170 g şeker
– 150 g yoğurt
– 4 yaprak beyaz jelatin
■ Jelatini bol soğuk su içinde yakl. 15 dakika yumuşatın.
■ Ardından hafifçe sıkın ve küçük bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın, ancak kaynatmayın.
■ Limon suyunu, suyu, şekeri ve yoğurdu bir mikserle karıştırın.
■ Sıcak jelatini çalışmakta olan miksere doldurun.
■ Hazır durumdaki harcı hemen çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 40-50 dakika karıştırın.

Portakal sorbesi

Limon sorbesi gibi hazırlayın, ancak limon suyu yerine 100 ml taze sıkılmış portakal suyu ve 50 ml taze sıkılmış limon suyu kullanın.

Çilekli dondurma

– 250 g taze çilek
– 75 g şeker
– 100 ml süt
– 100 ml süt kreması
– Yarım limonun suyu
■ Tüm malzemeleri birbiriyle karıştırıp püre haline getirin.
■ Hazır durumdaki harcı çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın.

Kivili dondurma

– 400 g soyulmuş, dörde bölünmüş kivi (yakl. 5- 6 kivi)
– Yarım limonun suyu
– 100 ml su
– 80 g şeker
■ Tüm malzemeleri birbiriyle karıştırıp püre haline getirin.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın

Kayısılı dondurma

– 250 g suyu bez ile alınmış konserve kayısı
– 80 g şeker
– 50 ml süt
– 50 ml tereyağı alınmış süt
– 100 g süt kreması
■ Tüm malzemeleri birbiriyle karıştırıp püre haline getirin.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın

Gülhatmi (ebegümeci) çaylı dondurma

– 400 ml su
– 5 poşet gülhatmi (ebegümeci) çayı
– 140 g şeker
– 2 çay kaşığı limon suyu
– 150 g taze peynir
■ Suyu kaynatın, çay poşetlerini suyun içine sallayın ve 10 dakika bekletin.
■ Çay poşetlerini çıkartın.
■ Limon suyunu ve şekeri ekleyin ve şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.
■ Ardından soğumaya bırakın.
■ Taze peyniri çaylı çözelti ile karıştırın.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 30-40 dakika karıştırın.

Kahveli dondurma

– 300 ml soğuk kahve
– 200 ml süt kreması
– 80 g şeker
– 1 tutam tuz
■ Şeker tamamen eriyene kadar tüm malzemeleri mikser ile karıştırın.
■ Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurun.
■ Yakl. 20 - 30 dakika karıştırın.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.

Przystawka jest przeznaczona do robota kuchennego MUMX... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego MUMX... .

Niniejsze wyposażenie nadaje się do przygotowania lodów spożywczych. Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Przystawkę do lodów używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej oraz tylko wówczas, gdy jest kompletnie zmontowana.

Stosować wyłącznie akcesoria dołączone do przystawki. Nie stosować przystawki z innymi urządzeniami. Przystawki nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia.

Wszystkie części, które stykają się z lodami, należy przed użyciem dokładnie umyć. Wszystkie składniki muszą spełniać wymagania higieniczne. Podczas przygotowywania lodów przestrzegać zasad higieny w kuchni.

Proszę unikać nagrzewania pojemnika chłodniczego. Nie napełniać go gorącymi płynami. Pojemnik chłodniczy nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej, piekarnika lub zmywarki do naczyć. Nie wolno używać pojemnika chłodniczego dla innych zastosowań niż te, które są tutaj opisane.

Nie zadrapywać wewnętrznej strony pojemnika chłodniczego.

Nie używać metalowej szpatułki. Stosować wyłącznie dołączoną plastikową szpatułkę.

Zasady bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie sięgać rękoma do pracującego urządzenia lub używać w przystawce twardych, ostrych przedmiotów. Przystawkę do lodów zdejmować/nakładać tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy, a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

➞ **Rysunek A**

1 **Pokrywa urządzenia**
  a Oznaczenia
2 **Ramię ze sprzęgłem**
  a Czopy zabieraka
3 **Pojemnik chłodniczy**
4 **Uchwyt dla pojemnika chłodniczego**
5 **Plastikowa szpatułka**

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

W ramieniu jest wbudowane sprzęgło, które zapobiega większym uszkodzeniom urządzenia w przypadku wystąpienia przeciążenia przystawki. Gdyby podczas pracy miało dojść do zablokowania ramienia, to pojawi się skrzypiący odgłos.
Wtedy natychmiast wyłączyć urządzenie! Proszę sprawdzić, czy nie została przekroczona ilość składników podanych w przepisach. W razie potrzeby usunąć część przetwarzanych produktów i ponownie włączyć urządzenie.

Wskazówka: skrzypiący odgłos ramienia przed upływem podanego czasu przetwarzania to znak, że lody są gotowe wcześniej niż podano w przepisie.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!
Nigdy nie użytkować uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie elementy wyposażenia.
- Usunąć wszelki materiał opakowania.
- Rozebrać zmontowane części na poszczególne elementy. Postępować przy tym w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie „Przygotowanie“.
- Sprawdzić kompletność wszystkich części. ➞ **Rysunek A**
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem widocznych uszkodzeń.
- Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części i osuszyć. ➞ *„Konserwacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 83*

Przygotowanie

Schłodzenie przystawki do lodów

Uwaga!
Pojemnik chłodniczy musi być zupełnie czysty, aby móc przygotować lody.

➞ **Cykl rysunków B**

1. Wyjąć pojemnik chłodniczy z uchwytu, dokładnie wyczyścić i osuszyć.
2. Włożyć pojemnik chłodniczy pionowo na przynajmniej 18 godzin do zamrażalnika (przynajmniej –18°C lub chłodniej).

Wskazówka: pojemnik może być przechowywany na stałe w zamrażalniku, aby był w razie potrzeby zawsze gotowy do użycia.

Przygotowanie surowców

Przed użyciem przystawki należy przygotować surowce na lody według szczegółów przepisu kulinarnego. ➞ *„Przepisy kulinarne i wskazówki” patrz strona 84*

- Przestrzegać ilości składników podanych w przepisach kulinarnych.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę, która panuje w lodówce. Wymieszać je na jednolitą masę.
  Wskazówka: niektóre składniki, jak np. czekolada, muszą być przygotowywane i przetwarzane przy wyższych temperaturach.

Montaż przystawki do lodów

Uwaga!
Podczas składania zwrócić uwagę na kształt pojemnika chłodniczego i uchwytu. Wycięcia w pokrywie skierować na odpowiednie noski w pojemniku chłodniczym.

➞ **Cykl rysunków C**

1. Wyjąć pojemnik chłodniczy z zamrażalnika.
2. Założyć pojemnik chłodniczy na uchwyt. Zwrócić przy tym uwagę na kształt.

3. Włożyć ramię do pojemnika.
4. Nałożyć pokrywę. Wyśrodkować przy tym ramię w otworze pokrywy.

Przystawka do lodów jest gotowa.

Przygotowanie lodów

➞ **Cykl rysunków D**

1. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę na robocie i odchylić ramię wielofunkcyjne do góry. Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.

2. Zmontowaną przystawkę do lodów ustawić w prowadnicach.
3. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
4. Ustawić czopy zabieraka zgodnie z oznaczeniami na pokrywie.

Uwaga!
Czopy zabieraka muszą być precyzyjnie ustawione, inaczej ramię wielofunkcyjne nie da się opuścić całkowicie na dół i może dojść do uszkodzenia czopów.

5. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę na robocie i opuścić ramię wielofunkcyjne na dół, aż zatrzaśnie się.

6. Podłączyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik na **1**, aby włączyć urządzenie.
7. Po włączeniu urządzenia zacznie obracać się ramię przystawki.
8. Przez otwór w pokrywie pracującej przystawki włożyć surowce i składniki.
9. Lody zostają przygotowane. Czas przygotowania wynosi z reguły ok. 30 minut. Dokładny czas przygotowania znajduje się w przepisach. ➞ *„Przepisy kulinarne i wskazówki" patrz strona 84*

Uwaga!
Aby zapobiec przymarznięciu surowców do ścianki pojemnika, nie powinno się wyłączać urządzenia w trakcie przygotowywania lodów.

10. Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik na **O** i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
11. Nacisnąć przycisk zwalniający bl na robocie i odchylić ramię wielofunkcyjne do góry.

12. Najpierw unieść nieco przystawkę (1), a następnie przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (2).
13. Zdjąć przystawkę.
14. Zdjąć pokrywę.
15. Wyjąć ramię z utworzonych lodów. Lody pozostawić na parę minut w pojemniku chłodniczym, aby masa stała się jeszcze bardziej twarda.
16. Do wyjmowania lodów z pojemnika chłodniczego proszę używać tylko dostarczonej plastikowej szpatułki.

Wskazówka: po wykonaniu jednej porcji lodów nie można przystąpić do przygotowania kolejnej, bowiem pojemnik chłodniczy nie jest już dostatecznie zimny. Najpierw pojemnik oczyścić, osuszyć i ponownie wstawić do zamrażalnika. ➞ *„Schłodzenie przystawki do lodów" patrz strona 82*

Konserwacja i codzienne czyszczenie

Przystawka musi być dokładnie oczyszczona po każdym użyciu.

Uwaga!
– Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
– Nie należy używać ostrych, spiczastych lub metalowych przedmiotów.
– Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

➞ **Cykl rysunków E**

1. Pokrywę, ramię i uchwyt można myć w zmywarce do naczyń. Ramię wraz ze sprzęgłem zwróconym w dół włożyć do zmywarki.
2. Wyczyścić pojemnik chłodniczy za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego, środka czyszczącego w płynie i letniej wody. Na koniec dokładnie osuszyć. Nie zadrapać wewnętrznej strony pojemnika chłodniczego. Pojemnik chłodniczy nie jest przystosowany do mycia w zmywarce.

Przepisy kulinarne i wskazówki

Wszystkie podane przepisy pozwalają otrzymać 4 porcje.

Uwaga!
Te przepisy nie nadają się dla diabetyków. Lody dla diabetyków wymagają innych przepisów.

Porady

Lody smakują najlepiej wtedy, gdy są świeżo przygotowane. Dodatkowo można je wzbogacić owocami, polewą, bitą śmietaną, wiórkami czekoladowymi itp.
Napoje alkoholowe lub inne składniki alkoholowe nie mogą być stosowany do nadania aromatu masie lodowej, ponieważ nie stwardnieje ona.
Zaleca się przed podaniem lodów ochłodzić pucharki lub miski, aby lód zbyt szybko się nie roztopił.
Jeżeli lody przygotowywane są na zapas i przechowywane w zamrażalniku, to przed podawaniem powinno się je na pewien czas wyjąć z zamrażalnika.
Rzeczywisty czas przetwarzania może odbiegać od podanego w przepisie.
Możliwe przyczyny:
– temperatura masy lodowej
– ilość masy lodowej
– temperatura w zamrażarce
– temperatura pokojowa
Szczególnie łatwo można przygotować masę lodową poprzez stosowanie dodatkowych urządzeń, takich jak mikser, multimikser oraz wyciskarka do owoców.

Lody waniliowe

– 2 laski wanilii
– 250 ml mleka
– 100 g cukru
– 200 ml śmietany
– 1 szczypta soli
■ Rozciąć laski wanilii wzdłuż i wydobyć miąższ za pomocą noża.
■ Mleko, cukier i miąższ wanilii włożyć do garnka i mieszając krótko zagotować; następnie pozostawić do ostygnięcia.
■ Dodać śmietanę i sól.
■ Masę lodową włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody czekoladowe

– 100 g czekolady w tabliczce
– 300 ml śmietany
– 40 g cukru
– 150 g jogurtu
■ Włożyć do garnka połamane, rozdrobnione kawałki czekolady, śmietanę i cukier i podgrzewać ciągle mieszając, aż cukier i czekolada się rozpuści.
■ Dodać jogurt do ciepłej jeszcze masy czekoladowej, a następnie pozostawić masę do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody Stracciatella

– 100 g białej czekolady
– 300 ml śmietany
– 60 g jogurtu
– 40 g cukru pudru
– 50 g wiórków czekoladowych
■ Dodać białą czekoladę i śmietanę do garnka i podgrzać ciągle mieszając, aż czekolada się rozpuści, a następnie pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
■ Dodać jogurt, cukier puder i wiórki czekoladowe.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 15-25 minut.

Lody bananowe

– 200 g banana (ok. 2 sztuki)
– 80 g cukru
– 100 ml mleka
– 100 ml śmietany
– 1 łyżka soku z cytryny
■ Utworzyć purée ze wszystkich podanych składników.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody wiśniowo jogurtowe

– 500 g jogurtu o smaku wiśniowym
– 3 torebki cukru waniliowego
– 3 płaty białej żelatyny
■ Namoczyć żelatynę w dość zimnej wodzie przez około 15 minut.
■ Następnie lekko wycisnąć i włożyć do małego garnka i podgrzać ciągle mieszając, ale nie gotować.
■ Jogurt o smaku wiśniowym oraz cukier waniliowy zmiksować w mikserze.
■ Dodać gorącą żelatynę do pracującego miksera.
■ Gotową masę włożyć natychmiast do włączonej przystawki do lodów.
■ Mieszać ok. 15-25 minut.

Lody pistacjowe

– 100 g pistacji, posiekanych
– 1 torebka cukru waniliowego
– 90 g cukru
– 200 ml mleka
– 200 ml śmietany
– 3 płaty białej żelatyny
■ Namoczyć żelatynę w dość zimnej wodzie przez około 15 minut.
■ Następnie lekko wycisnąć i włożyć do małego garnka i podgrzać ciągle mieszając, ale nie gotować.
■ Zmiksować pistacje, cukier waniliowy, cukier, mleko oraz śmietanę, aż utworzy się jednolita masa.
■ Dodać gorącą żelatynę do pracującego miksera.
■ Gotową masę włożyć natychmiast do włączonej przystawki do lodów.
■ Mieszać ok. 15-25 minut.

Sorbet cytrynowy

– 150 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny
– 200 ml wody
– 170 g cukru
– 150 g jogurtu
– 4 płaty białej żelatyny
■ Namoczyć żelatynę w dość zimnej wodzie przez około 15 minut.
■ Następnie lekko wycisnąć i włożyć do małego garnka i podgrzać ciągle mieszając, ale nie gotować.
■ Sok z cytryny, wodę, cukier i jogurt zmiksować w mikserze.
■ Dodać gorącą żelatynę do pracującego miksera.
■ Gotową masę włożyć natychmiast do włączonej przystawki do lodów.
■ Mieszać ok. 40–50 minut.

Sorbet pomarańczowy

Przygotowanie – patrz sorbet cytrynowy, ale zamiast soku cytrynowego dodać 100 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy i 50 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny.

Lody truskawkowe

– 250 g świeżych truskawek
– 75 g cukru
– 100 ml mleka
– 100 ml śmietany
– sok z ½ cytryny
■ Utworzyć purée ze wszystkich podanych składników.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki do lodów.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody kiwi

– 400 g obranych, poćwiartowanych kiwi (około 5-6 kiwi)
– sok z ½ cytryny
– 100 ml wody
– 80 g cukru
■ Utworzyć purée ze wszystkich podanych składników.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody morelowe

– 250 g moreli z puszki, bez soku
– 80 g cukru
– 50 ml mleka
– 50 ml maślanki
– 100 g śmietany

■ Utworzyć purée ze wszystkich podanych składników.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody ślazowe

– 400 ml wody
– 5 torebek herbaty ze ślazu
– 140 g cukru
– 2 łyżeczki soku cytrynowego
– 150 g białego sera

■ Zagotować wodę, włożyć torebki herbaty i pozostawić do naciągnięcia na 10 minut.
■ Wyjąć torebki herbaty.
■ Dodać sok cytrynowy oraz cukier i tak długo mieszać, aż cukier się całkowicie rozpuści.
■ Następnie pozostawić do ostygnięcia.
■ Wymieszać biały ser z herbatą.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 30–40 minut.

Lody mokka

– 300 ml zimnej kawy
– 200 ml śmietany
– 80 g cukru
– 1 szczypta soli

■ Zmiksować wszystkie podane składniki, aż cukier się całkowicie rozpuści.
■ Gotową masę włożyć do włączonej przystawki.
■ Mieszać ok. 20–30 minut.

Цільове призначення

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте і зберігайте її надалі! Передаючи цей прилад іншій людині, дайте їй цю інструкцію.

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUMX... .
Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну MUMX... .

Це приладдя призначене для приготування морозива. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.
Морозивницю слід використовувати виключно у вказаному робочому положенні та у повністю зібраному стані.
Для морозивниці застосовуйте тільки належні деталі. Ніколи не використовуйте морозивницю для інших приладів. Морозивницю не збирайте на основному блоці.
Усі деталі, які торкаються морозива, перед використанням слід ретельно очистити. Усі інгредієнти повинні відповідати усім гігієнічним вимогам. При переробці дотримуйтеся правил гігієни на кухні.
Не нагрівайте охолоджувальну ємність. Не наливайте в неї гарячі рідини. Охолоджувальна ємність не призначена для використання у мікрохвильовій печі, духовій шафі чи посудомийній машині. Охолоджувальну ємність не використовуйте в інших цілях, окрім тих, які описані тут.
Не дряпайте внутрішню сторону охолоджувальної ємності.
Не користуйтеся металевою лопаткою. Користуйтеся тільки пластиковою лопаткою, яка входить до комплекту поставки.

Правила техніки безпеки

⚠ **Увага!**
Існує небезпека травмування!

Не беріться руками за робочий пристрій і не використовуйте в морозивниці тверді предмети з гострими краями. Морозивницю можна встановлювати чи знімати тільки після зупинки приводу та виймання вилки з розетки.

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

➞ **Малюнок A**

1 **Кришка приладу**
  a Маркування
2 **Мішалка із зчепленням**
  a Стержні захоплювача
3 **Охолоджувальна ємність**
4 **Підставка для охолоджувальної ємності**
5 **Пластикова лопатка**

Захист від перевантаження

Для запобігання значному пошкодженню Вашого приладу у разі перевантаження морозивниці мішалка оснащена зчепленням. У випадку заклинювання мішалки під час роботи приладу лунає чутний звук клацання.

Прилад необхідно негайно вимкнути! Перевірте, чи не перевищена наведена в рецептах кількість продуктів. За потреби слід видалити частину маси для морозива та повторно увімкнути прилад.

Вказівка: клацання мішалки до завершення вказаного часу переробки свідчить про те, що морозиво вже готове.

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Ніколи не вводіть в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки.
- Зніміть наявний пакувальний матеріал.
- Розберіть зібрані частини на окремі деталі. При цьому дійте у зворотному порядку до опису в розділі «Підготовка».
- Перевірте всі деталі на комплектність. ➞ **Малюнок A**
- Перевірте всі частини на візуальні пошкодження.
- Ретельно очистіть та висушіть всі деталі перед першим використанням. ➞ *«Догляд і щоденне очищення» див. стор. 90*

Підготовка

Охолодження морозивниці

Увага!

Для приготування морозива охолоджувальну ємність необхідно ретельно очистити.

➞ **Ряд малюнків B**

1. Вийміть із підставки охолоджувальну ємність і ретельно витріть її.
2. Помістіть охолоджувальну ємність до морозильника мінімум на 18 годин у положенні стоячи (мінімум –18 °C або нижче).

Вказівка: охолоджувальну ємність можна постійно тримати в морозильнику, щоб за потреби її можна було б відразу застосовувати.

Приготування маси для морозива

Перед використанням морозивниці приготуйте масу для морозива відповідно до вказівок у рецепті. ➞ *«Рецепти та поради» див. стор. 90*

- Дотримуйтеся наведених даних кількості та вказівок стосовно рецептів.
- Усі інгредієнти слід обробляти при температурі холодильника та перемішувати до однорідної маси.
  Вказівка: деякі інгредієнти, напр., шоколад, необхідно підготовлювати та обробляти при більш високих температурах.

Складання морозивниці

Увага!

При складанні морозивниці враховуйте форму охолоджувальної ємності і підставки. Зверніть увагу на розташування прорізів у кришці та носиків охолоджувальної ємності.

➞ **Ряд малюнків C**

1. Вийміть охолоджувальну ємність з морозильника.
2. Вставте охолоджувальну ємність у підставку. При цьому звертайте увагу на форму.
3. Вставте мішалку.
4. Встановіть кришку. При цьому розташуйте мішалку по центру отвору в кришці.

Морозивниця готова.

Застосування

➞ **Ряд малюнків D**

1. Натисніть на кнопку розблокування на основному блоці та відкиньте мультифункційний важіль догори. Невживані приводи закрийте захисними кришками.

2. Приготовлену морозивницю вставте в напрямні.
3. Після цього морозивницю слід повернути проти годинникової стрілки до її фіксації в пазі.
4. Стержні захоплювача необхідно вивірити по маркуваннях кришки.

Увага!
Стержні захоплювача необхідно точно вивірити, в іншому разі мультифункційний важіль не можна буде повністю відкинути донизу, а стержні захоплювача можуть бути пошкоджені.

5. Натисніть на кнопку розблокування на основному блоці та відкиньте мультифункційний важіль донизу, щоб він зафіксувався в пазі.

6. Вставте вилку в розетку. Для вмикання приладу поворотний перемикач встановіть на **1**.
7. Після вмикання приладу обертається мішалка.
8. Засипте масу та інгредієнти в працюючу морозивницю через отвір у кришці.
9. Виконується приготування морозива. Тривалість приготування становить, як правило, прибл. 30 хвилин. Точний час приготування можна знайти у вибраному рецепті. ➞ *«Рецепти та поради» див. стор. 90*

Увага!
Щоб запобігти примерзанню маси для морозива до стінки охолоджувальної ємності, не вимикайте прилад під час приготування.

10. По завершенні роботи встановіть поворотний перемикач у положення **O** і вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Натисніть на кнопку розблокування на основному блоці та відкиньте мультифункційний важіль догори.

12. Морозивницю спочатку слід трохи підняти (1), а потім повернути за годинниковою стрілкою (2).
13. Зніміть морозивницю.
14. Зніміть кришку.
15. Вийміть мішалку з морозива. Залиште морозиво в охолоджувальній ємності на декілька хвилин, щоб консистенція маси стала ще густішою.
16. Для виймання морозива з охолоджувальної ємності користуйтеся тільки пластиковою лопаткою, яка входить до комплекту поставки.

Вказівка: після приготування за рецептом одного морозива не можна одразу ж починати готувати інше, оскільки охолоджувальна ємкість тепер не достатньо холодна. Охолоджувальну ємність спочатку очистіть та повторно покладіть в морозильник. ➞ *«Охолодження морозивниці» див. стор. 88*

Догляд і щоденне очищення

Морозивницю необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

Увага!
- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті чи металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

→ **Ряд малюнків E**

1. Кришку, мішалку і підставку можна мити в посудомийній машині. Мішалку кладіть до посудомийної машини зчепленням донизу.
2. Для чищення охолоджувальної ємності використовуйте м'який кухонний рушник, рідкий миючий засіб і теплу воду. Після цього ретельно витріть її насухо. Не дряпайте внутрішню сторону охолоджувальної ємності. Охолоджувальна ємність не призначена для миття у посудомийній машині.

Рецепти та поради

Усі приведені рецепти розраховані приблизно на 4 порції.

Увага!
Ці рецепти не придатні для хворих цукровим діабетом. Морозиво для хворих цукровим діабетом слід готувати за іншими рецептами.

Поради

Найкраще смакує свіже морозиво відразу після приготування. Його смак можна покращити додаванням фруктів, соусів, збитих вершків, шоколадної крихти тощо. Алкогольні напої та інші інгредієнти, що містять алкоголь, не можна використовувати в якості ароматизаторів для маси, оскільки у такому випадку вона буде недостатньо твердою.
Скляночки чи вазочки перед подачею на стіл рекомендується охолодити, щоб морозиво не тануло занадто швидко.

Якщо морозиво готується про запас і зберігається в морозильнику, його слід вийняти деякий час перед подачею на стіл.
Час приготування може відрізнятися від вказаного у рецепті.
Можливі причини:
- Температура маси морозива
- Кількість маси морозива
- Температура Вашого морозильника
- Температура в приміщенні

Маси можна готувати особливо просто і зручно, користуючись приладдям: блендером, мультіблендером, соковижималкою для цитрусових.

Ванільне морозиво

- 2 стручки бурбонської ванілі
- 250 мл молока
- 100 г цукру
- 200 мл вершків
- 1 пучка солі

■ Розрізати стручки ванілі упродовж і вискребти ножем м'якуш.
■ Молоко налити у каструлю, додати цукор, м'якуш ванілі і, помішуючи, довести до кипіння, потім охолодити.
■ Замішати сметану і сіль.
■ Масу морозива додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Шоколадне морозиво

- 100 г блокового шоколаду
- 300 мл вершків
- 40 г цукру
- 150 г йогурту

■ Роздроблений, подрібнений блоковий шоколад, вершки і цукор нагрівати у каструлі, постійно помішуючи, поки цукор і шоколад не розчиняться.
■ Вмішати йогурт в ще теплу шоколадну масу, а потім охолодити масу до кімнатної температури.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Морозиво «Страчателла»

– 100 г білого шоколаду
– 300 мл вершків
– 60 г йогурту
– 40 г цукрової пудри
– 50 г шоколадної крихти
■ Білий шоколад і вершки нагрівати у каструлі, постійно помішуючи, поки шоколад не розчиниться. Потім охолодити масу до кімнатної температури.
■ Вмішати йогурт, цукрову пудру і шоколадну крихту.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 15–25 хв.

Бананове морозиво

– 200 г бананів (приблизно 2 шт.)
– 80 г цукру
– 100 мл молока
– 100 мл вершків
– 1 ст. л. лимонного соку
■ Приготувати пюре з усіх вказаних інгредієнтів.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Вишнево-йогуртове морозиво

– 500 г вишневого йогурту
– 3 пакетики ванільного цукру
– 3 листи білого желатину
■ Замочити желатин у достатній кількості холодної води приблизно впродовж 15 хв.
■ Після цього желатин злегка віджати і підігріти у маленькій каструлі, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння.
■ Вишневий йогурт і ванільний цукор збити в блендері.
■ Додати гарячий желатин до працюючого блендера.
■ Готову масу відразу ж додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 15–25 хв.

Фісташкове морозиво

– 100 г фісташок подрібнених
– 1 пакетик ванільного цукру
– 90 г цукру
– 200 мл молока
– 200 мл вершків
– 3 листи білого желатину
■ Замочити желатин у достатній кількості холодної води приблизно впродовж 15 хв.
■ Після цього желатин злегка віджати і підігріти у маленькій каструлі, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння.
■ Фісташки, ванільний цукор, цукор, молоко і вершки перемішувати до утворення однорідної ніжної маси.
■ Додати гарячий желатин до працюючого блендера.
■ Готову масу відразу ж додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 15–25 хв.

Лимонний щербет

– 150 мл свіжовичавленого лимонного соку
– 200 мл води
– 170 г цукру
– 150 г йогурту
– 4 листи білого желатину
■ Замочити желатин у достатній кількості холодної води приблизно впродовж 15 хв.
■ Після цього желатин злегка віджати і підігріти у маленькій каструлі, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння.
■ Лимонний сік, воду, цукор, йогурт збити в блендері.
■ Додати гарячий желатин до працюючого блендера.
■ Готову масу відразу ж додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 40–50 хв.

Апельсиновий щербет

Приготування, див. лимонний щербет, тільки замість лимонного соку додати 100 мл свіжовичавленого апельсинового соку і 50 мл свіжого лимонного соку.

Полуничне морозиво

– 250 г свіжої полуниці
– 75 г цукру
– 100 мл молока
– 100 мл вершків
– Сік половинки лимона
■ Приготувати пюре з усіх інгредієнтів.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Морозиво з ківі

– 400 г очищених, розрізаних на четвертинки ківі (приблизно 5–6 ківі)
– Сік половинки лимона
– 100 мл води
– 80 г цукру
■ Приготувати пюре з усіх інгредієнтів.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Абрикосове морозиво

– 250 г консервованих абрикосів без рідини
– 80 г цукру
– 50 мл молока
– 50 мл маслянки
– 100 г вершків
■ Приготувати пюре з усіх інгредієнтів.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Морозиво з мальвового чаю

– 400 мл води
– 5 пакетиків мальвового чаю
– 140 г цукру
– 2 ч. л. лимонного соку
– 150 г свіжого сиру
■ Закип'ятити воду, заварити чайні пакетики і дати настоятися впродовж 10 хв.
■ Вийняти пакетики чаю.
■ Додати лимонний сік та цукор та перемішувати до повного розчинення цукру.
■ Дайте йому охолонути.
■ Свіжий сир перемішати з розчином чаю.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 30–40 хв.

Морозиво «Мокка»

– 300 мл холодної кави
– 200 мл вершків
– 80 г цукру
– 1 пучка солі
■ Усі інгредієнти перемішувати до повного розчинення цукру.
■ Готову масу додати до працюючої морозивниці.
■ Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Использование по назначению

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию.

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUMX... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUMX... .

Данная принадлежность предназначена для приготовления мороженого. Не использовать для переработки других предметов или веществ. Используйте мороженицу только в указанном рабочем положении и в полностью собранном состоянии.

Используйте только подходящие друг к другу части мороженицы. Ни в коем случае не используйте мороженицу для других приборов. Не собирайте мороженицу на основном приборе.

Все детали, соприкасающиеся с мороженым, перед использованием следует тщательно очистить. Все ингредиенты должны быть безупречного с точки зрения гигиены качества. При переработке соблюдайте правила кухонной гигиены.

Не нагревайте охлаждающую чашу. Не заливайте горячие жидкости. Охлаждающая чаша не предназначена для использования в микроволновой печи, духовом шкафу или посудомоечной машине. Не используйте охлаждающую чашу в иных целях кроме тех, которые описаны здесь.

Не царапайте внутреннюю поверхность охлаждающей чаши. Не пользуйтесь металлической лопаткой. Используйте только имеющуюся в комплекте поставки пластиковую лопатку.

Указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение
Опасность травмирования!

Не просовывайте руки и пальцы в работающий прибор и не используйте в мороженице твердые предметы с острыми кромками. Мороженицу можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки.

Обзор

Откройте страницы с рисунками.

➞ **Рисунок A**

1 **Крышка прибора**
   a Метки
2 **Мешалка с соединительной муфтой**
   a Поводковые штифты
3 **Охлаждающая чаша**
4 **Подставка для охлаждающей чаши**
5 **Пластиковая лопатка**

Устройство защиты от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения мороженицы в случае перегрузки, мешалка оборудована соединительной муфтой. Если в процессе работы произойдет заедание мешалки, будет слышен щелчок.
Немедленно выключите прибор! Проверьте, не превышено ли приведенное в рецептах количество продуктов. Если потребуется, извлеките часть исходной массы и снова включите прибор.

Указание: Щелчок мешалки до достижения указанного времени обработки свидетельствует о том, что мороженое готово раньше времени.

Перед первым использованием

Перед использованием принадлежностей их необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!
Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все принадлежности из упаковки.
- Удалите имеющийся упаковочный материал.
- Разберите собранные принадлежности на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка».
- Проверьте комплектность всех частей. ➞ **Рисунок A**
- Проверьте все части прибора на отсутствие внешних повреждений.
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. ➞ *«Уход и ежедневная очистка» см. стр. 96*

Подготовка

Охлаждение мороженицы

Внимание!
Для приготовления мороженого охлаждающая чаша должна быть тщательно очищена.

➞ **Ряд рисунков B**

1. Снимите с подставки охлаждающую чашу, тщательно очистите и высушите ее.
2. Поместите охлаждающую чашу в морозильник минимум на 18 часов в в вертикальном положении (минимум –18°C или ниже).

Указание: Охлаждающая чаша может постоянно храниться в морозильнике, чтобы она всегда была готова к использованию.

Подготовка исходной массы

Перед использованием мороженицы приготовьте исходную массу для мороженого в соответствии с указаниями в рецепте.
➞ *«Рецепты и советы» см. стр. 96*

- Соблюдайте количественные значения и указания, содержащиеся в рецепте.
- Переработайте всех ингредиенты при температуре холодильника в однородную массу.
  Указание: Подготовка и переработка некоторых ингредиентов, например, шоколада должна выполняться при более высоких температурах.

Сборка мороженицы

Внимание!
При сборке примите во внимание форму охлаждающей чаши и подставки. Совместите прорези на крышке с соответствующими элементами охлаждающей чаши.

➞ **Ряд рисунков C**

1. Выньте охлаждающую чашу из морозильника.
2. Установите охлаждающую чашу в подставку. Соблюдайте при этом их форму.
3. Вставьте мешалку.
4. Установите крышку. При этом расположите мешалку по центру отверстия в крышке.

Мороженица готова к работе.

Применение

➞ **Ряд рисунков D**

1. Нажмите разблокирующую кнопку на основном приборе и поднимите многофункциональный кронштейн вверх. Неиспользуемые приводы закройте защитными крышками.

2. Вставьте подготовленную мороженицу в направляющие.
3. Затем поверните мороженицу против часовой стрелки до фиксации.
4. Совместите поводковые штифты с метками на крышке.

Внимание!
Поводковые штифты должны быть точно выставлены, так как иначе многофункциональный кронштейн не опустится до конца вниз, в результате чего возможно повреждение поводковых штифтов.

5. Нажмите разблокирующую кнопку на основном приборе и опустите многофункциональный кронштейн вниз до фиксации.

6. Подсоедините штепсельную вилку к сети. Установите поворотный переключатель в положение **1**, чтобы включить прибор.
7. После включения прибора мешалка начинает вращаться.
8. Загрузите исходную массу и ингредиенты в работающую мороженицу через отверстие в крышке.
9. Идет приготовление мороженого. Время приготовления составляет, как правило, прибл. 30 минут. Точное время приготовления указано в выбранном рецепте. ➞ *«Рецепты и советы» см. стр. 96*

Внимание!
Чтобы предотвратить примерзание исходной массы к стенке мороженицы, не выключайте прибор в процессе приготовления.

10. После окончания работы установите поворотный переключатель в положение **O** и отсоедините штепсельную вилку от сети.
11. Нажмите разблокирующую кнопку на основном приборе и поднимите многофункциональный кронштейн вверх.

12. Вначале немного приподнимите мороженицу (1) и затем поверните ее по часовой стрелке (2).
13. Снимите мороженицу.
14. Снимите крышку.
15. Извлеките мешалку из мороженого. Оставьте мороженое в охлаждающей чаше еще на несколько минут, чтобы масса мороженого стала еще более твердой.
16. Для последующего извлечения мороженого из охлаждающей чаши используйте имеющуюся в комплекте пластиковую лопатку.

Указание: После приготовления одного из рецептов мороженого сразу приготавливать другое мороженое нельзя, так как охлаждающая чаша недостаточно холодная. Вначале очистите охлаждающую чашу и снова поставьте ее в морозильник. ➞ *«Охлаждение мороженицы» см. стр. 94*

Уход и ежедневная очистка

После каждого применения мороженица должна быть тщательно очищена.

Внимание!
- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

➡ **Ряд рисунков E**

1. Крышку, мешалку и подставку можно мыть в посудомоечной машине. Кладите мешалку в посудомоечную машину соединительной муфтой вниз.
2. Для очистки охлаждающей чаши используйте мягкое кухонное полотенце, жидкое моющее средство и теплую воду. После очистки тщательно высушите. Не царапайте внутреннюю поверхность охлаждающей чаши. Охлаждающая чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

Рецепты и советы

Все приведенные рецепты рассчитаны примерно на 4 порции.

Внимание!
Эти рецепты не пригодны для больных сахарным диабетом. Мороженое для больных сахарным диабетом следует готовить по другим рецептам.

Советы

Вкуснее всего свежеприготовленное мороженое. К нему можно добавить фрукты, соусы, взбитые сливки, шоколадную крошку и т. п.
Алкогольные напитки, а также другие, содержащие алкоголь ингредиенты для ароматизации мороженого использовать не следует, так как иначе мороженое не затвердеет.
Стаканчики или вазочки перед подачей на стол рекомендуется охладить, чтобы мороженое не таяло слишком быстро.
Если мороженое готовится про запас и хранится в морозильнике, его следует извлечь за некоторое время перед подачей на стол.
Время переработки может отличаться от указанного в рецепте.
Возможные причины:
- температура массы мороженого
- количество массы мороженого
- температура в морозильнике
- температура в помещении

Особенно просто и удобно приготовить массу можно, воспользовавшись принадлежностями: блендером, многофункциональным блендером и соковыжималкой для цитрусовых.

Ванильное мороженое

- 2 стручка бурбонской ванили
- 250 мл молока
- 100 г сахара
- 200 мл сливок
- 1 щепотка соли

■ Разрезать стручки ванили вдоль и выскрести ножом мякоть.
■ Молоко налить в кастрюлю, добавить сахар, мякоть ванили и, помешивая, довести до кипения, затем охладить.
■ Добавить, помешивая, сливки и соль.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

Шоколадное мороженое

- 100 г блочного шоколада
- 300 мл сливок
- 40 г сахара
- 150 г йогурта

■ Раздробленный, измельченный блочный шоколад, сливки и сахар нагреть в кастрюле, постоянно помешивая, пока сахар и шоколад не растворятся.
■ Вмешать йогурт в еще теплую шоколадную массу и затем охладить массу до комнатной температуры.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

Мороженное «Страчателла»

– 100 г белого шоколада
– 300 мл сливок
– 60 г йогурта
– 40 г сахарной пудры
– 50 г шоколадной крошки

■ Белый шоколад и сливки нагреть в кастрюле, постоянно помешивая, пока шоколад не расплавится, после чего охладить массу до комнатной температуры.
■ Вмешать йогурт, сахарную пудру и шоколадную крошку.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 15-25 мин.

Банановое мороженое

– 200 г бананов (прибл. 2 шт.)
– 80 г сахара
– 100 мл молока
– 100 мл сливок
– 1 ст.л. лимонного сока

■ Приготовить пюре из всех указанных ингредиентов.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

Вишнево-йогуртовое мороженое

– 500 г вишневого йогурта
– 3 пакетика ванильного сахара
– 3 листа белого желатина

■ Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды в течение прибл. 15 мин.
■ После этого слегка отжать и подогреть в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.
■ Вишневый йогурт и ванильный сахар взбить в блендере.
■ Добавить горячий желатин в работающий блендер.
■ Готовую массу сразу загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 15-25 мин.

Фисташковое мороженое

– 100 г фисташек измельченных
– 1 пакетик ванильного сахара
– 90 г сахара
– 200 мл молока
– 200 мл сливок
– 3 листа белого желатина

■ Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды в течение прибл. 15 мин.
■ После этого слегка отжать и подогреть в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.
■ Фисташки, ванильный сахар, сахар, молоко и сливки взбивать в блендере до образования однородной мягкой массы.
■ Добавить горячий желатин в работающий блендер.
■ Готовую массу сразу загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 15-25 мин.

Лимонный сорбет

– 150 мл свежевыжатого лимонного сока
– 200 мл воды
– 170 г сахара
– 150 г йогурта
– 4 листа белого желатина

■ Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды в течение прибл. 15 мин.
■ После этого слегка отжать и подогреть в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, но не доводя до кипения.
■ Лимонный сок, воду, сахар, йогурт взбить в блендере.
■ Добавить горячий желатин в работающий блендер.
■ Готовую массу сразу загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 40-50 мин.

Апельсиновый сорбет

Приготовление см. лимонный сорбет, только вместо лимонного сока добавить 100 мл свежевыжатого апельсинового сока и 50 мл свежего лимонного сока.

Клубничное мороженое

– 250 г свежей клубники
– 75 г сахара
– 100 мл молока
– 100 мл сливок
– Сок половинки лимона
■ Приготовить пюре из всех указанных ингредиентов.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

Мороженое из киви

– 400 г очищенных, разрезанных на четвертинки киви (примерно 5–6 киви)
– Сок половинки лимона
– 100 мл воды
– 80 г сахара
■ Приготовить пюре из всех указанных ингредиентов.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

Абрикосовое мороженое

– 250 г консервированных абрикосов без жидкости
– 80 г сахара
– 50 мл молока
– 50 мл пахты
– 100 г сливок
■ Приготовить пюре из всех указанных ингредиентов.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

Мороженое из мальвового чая

– 400 мл воды
– 5 пакетиков мальвового чая
– 140 г сахара
– 2 ч. л. лимонного сока
– 150 г творожного сыра
■ Вскипятить воду, заварить чайные пакетики и дать настояться в течение 10 мин.
■ Вынуть чайные пакетики.
■ Добавить лимонный сок и сахар, перемешивать, пока сахар полностью не растворится.
■ Дать остыть.
■ Творожный сыр перемешать с чайным настоем.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 30-40 мин.

Мороженое «Мокко»

– 300 мл холодного кофе
– 200 мл сливок
– 80 г сахара
– 1 щепотка соли
■ Перемешивать все указанные ингредиенты, пока сахар полностью не растворится.
■ Готовую массу мороженого загрузить в работающую мороженицу.
■ Перемешивать прибл. 20–30 мин.

أيس كريم الفراولة

– 250 جم فراولة طازجة
– 75 جرام سكر
– 100 ملليلتر لبن
– 100 ملليلتر كريمة
– عصير نصف ليمونة
■ اطحن كل الإضافات معًا.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم كيوي

– 400 جم كيوي مقشر ومقطع أربعة أجزاء (حوالي 5 - 6 قطع كيوي)
– عصير نصف ليمونة
– 100 مل ماء
– 80 جم سكر
■ اطحن كل الإضافات معًا.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم المشمش

– 250 جم مشمش متقاطر من العلبة
– 80 جم سكر
– 50 ملليلتر لبن
– 50 ملليلتر منزوع الزبد
– 100 جم كريمة
■ اطحن كل الإضافات معًا.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم كركديه

– 400 ملليلتر ماء
– 5 أكياس كركديه
– 140 جم سكر
– 2 ملعقتين عصير ليمون
– 150 جم جبن طازج
■ اغلي الماء وأضف عليه كيس الكركديه واتركه 10 دقائق.
■ أخرج أكياس الكركديه.
■ اضف عصير الليمون والسكر واستمر في التقليب إلى أن يذوب السكر بالكامل.
■ ثم اتركه يبرد بعد ذلك.
■ اخلط الجبن الطازج مع محلول الكركديه.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 30-40 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم موكا

– 300 ملليلتر قهوة باردة
– 200 ملليلتر كريمة
– 80 جم سكر
– 1 حفنة من الملح
■ استمر في خلط كل الإضافات إلى أن يذوب بالكامل.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم ستراشياتيلا

– 100 جم شيوكولاتة بيضاء
– 300 ملليلتر كريمة
– 60 جم زبادي
– 40 جرام سكر بودرة
– 50 جم قطع شيكولاتة
■ أضف الشيكولاتة البيضاء والكريمة في وعاء مع التقليب المستمر إلى أن تذوب الشيكولاتة، ثم اترك المزيج يبرد في درجة حرارة الغرفة.
■ قلب الزبادي والسكر البودرة وقطع الشيكولاتة معًا.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 15-25 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم موز

– 200 جم موز (2 قطعتين تقريبًا)
– 80 جم سكر
– 100 ملليلتر لبن
– 100 ملليلتر كريمة
– 1 ملعقة طعام عصير ليمون
■ اطحن كل الإضافات المذكورة معًا.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم الزبادي والكريز

– 500 جم زبادي كريز
– 3 عبوات سكر فانيلا
– 3 شرائح جيلاتين أبيض
■ انقع الجيلاتين حوالي 15 دقيقة في ماء وفير.
■ بعد ذلك اعصره بخفة وسخنه في وعاء صغير مع التقليب المستمر، لا تغليه.
■ اخلط زبادي الكريز وسكر الفانيلا في الخلاط.
■ أضف الجيلاتين الساخن في الخلاط الدائر.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر على الفور بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 15-25 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم الفستق

– 100 جم فستق، مطحون
– 1 عبوة سكر فانيلا
– 90 جرام سكر
– 200 ملليلتر لبن
– 200 ملليلتر كريمة
– 3 شرائح جيلاتين أبيض
■ انقع الجيلاتين حوالي 15 دقيقة في ماء وفير.
■ بعد ذلك اعصره بخفة وسخنه في وعاء صغير مع التقليب المستمر، لا تغليه.
■ استمر في خلط الفستق وسكر الفانيلا والسكر واللبن والكريمة إلى أن يتم تكوين مزيج متناسق.
■ أضف الجيلاتين الساخن في الخلاط الدائر.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر على الفور بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 15-25 دقيقة تقريبًا.

شراب الليمون

– 150 ملليلتر من عصير الليمون الطازج
– 200 ملليلتر ماء
– 170 جرام سكر
– 150 جم زبادي
– 4 شرائح جيلاتين أبيض
■ انقع الجيلاتين حوالي 15 دقيقة في ماء وفير.
■ بعد ذلك اعصره بخفة وسخنه في وعاء صغير مع التقليب المستمر، لا تغليه.
■ اخلط عصير الليمون والماء والسكر والزبادي في الخلاط.
■ أضف الجيلاتين الساخن في الخلاط الدائر.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر على الفور بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 40-50 دقيقة تقريبًا.

شراب البرتقال

للتحضير انظر شراب الليمون، فقط استبدل عصير الليمون بكمية 100 ملليلتر من عصير البرتقال الطازج و 50 ملليلتر من عصير الليمون الطازج.

الوصفات والنصائح

كل الوصفات المذكورة توضح 4 نسب تقريبًا.

تنبيه هام!
هذه الوصفات غير مخصصة لمرضى السكر.
تحضير الأيس كريم لمرضى السكر يتطلب إضافات مختلفة متغيرة.

نصائح

أفضل مذاق للأيس كريم عندما يتم تحضيره طازجًا.
يمكن أن يتم تحسين المذاق من خلال إضافة الفواكه وأنواع الصوص والكريمة المخفوقة وقطع الشيكولاتة وما إلى ذلك.

المشروبات الكحولية أو الإضافات الأخرى المحتوية على كحول لا يمكن أن يتم استخدامه لتحسين نكهة الأيس كريم، وإلا فإنها لن تكون متماسكة.

ينصح بأن يتم تبريد الأوعية والأكواب قبل تقديمها حتى لا يذوب الأيس كريم بسرعة شديدة.

إذا ما تم إنتاج الأيس كريم للحفظ وتم تخزينه في ثلاجة التبريد فيتعين أن يتم إنتاجه قبل التقديم ببعض الوقت.

يمكن أن تحيد مواقيت المعالجة عن بيانات الوصفة.

الأسباب المحتملة:

- درجة حرارة كتلة الأيس كريم
- كمية الأيس كريم
- درجة حرارة جهاز التجميد
- درجة حرارة الغرفة

يمكن أن يتم بسلاسة وبشكل مريح إنتاج كميات الأيس كريم من خلال استخدام الخلاط والخلاط المتعدد وعصارة الموالح.

أيس كريم فانيلا

- 2 عودين فانيلا بوربون
- 250 ملليلتر لبن
- 100 جم سكر
- 200 ملليلتر كريمة
- 1 حفنة ملح

■ قم بقطع عيدان الفانيلا، بحسب الطول، وأخرج اللب باستخدام السكين.
■ اضف اللبن والسكر ولب الفانيلا في وعاء وقم بطهيها قليلاً مع التقليب، ثم اتركها تبرد.
■ قلب الكريمة والملح.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بكتلة الأيس كريم.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

أيس كريم الشيكولاتة

- 100 جم من ألواح الشوكولاتة
- 300 ملليلتر كريمة
- 40 جرام سكر
- 150 جم زبادي

■ أضف ألواح الشوكولاتة المفتتة والمقطعة مع الكريمة والسكر في وعاء واحد وسخنه مع التقليب المستمر إلى أن يذوب السكر مع الشيكولاتة.
■ قلب الزبادي في الشيكولاتة التي لا تزال دافئة، ثم اترك المزيج يبرد في درجة حرارة الغرفة.
■ املأ جهاز صنع الأيس كريم الدائر بالكمية الجاهزة.
■ استمر في التقليب مدة 20-30 دقيقة تقريبًا.

3 ركب ذراع التقليب.
4 ركب الغطاء. قم عندئذ بمركزة ذراع التقليب في فتحة الغطاء.
يكون جهاز صنع الأيس كريم عندئذ جاهزًا للاستخدام.

الاستخدام

← متوالية الصورة D

1 اضغط على زر التحرير في الجهاز الأساسي وحرك الذراع متعدد الوظائف إلى أعلى. اكشف غطاء وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الغطاء الواقي لوحدات الإدارة.
2 ركب جهاز صنع الأيس كريم الذي تم تحضيره في المسارات الدليلية.
3 بعد ذلك قم بإدارة جهاز صنع الأيس كريم في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت.
4 قم بتوجيه خوابير الدفع وفقًا لعلامات تمييز الغطاء.

تنبيه هام!
يجب أن يتم توجيه خوابير الدفع بشكل دقيق، وإلا فلن يمكن أن يتم تحريك الذراع متعدد الوظائف تمامًا إلى أسفل، وبالتالي فيمكن أن تضرر خوابير الدفع.

5 اضغط على زر التحرير في الجهاز الأساسي وحرك الذراع متعدد الوظائف إلى أسفل إلى أن يثبت.
6 قم بتوصيل قابس الكهرباء. انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **1** لتشغيل الجهاز.
7 بعد أن يتم تشغيل الجهاز فإن ذراع التقليب يدور.
8 قم بملء جهاز صنع الأيس كريم الدوار بالمادة الخام والإضافات عبر الفتحة الموجودة في الغطاء.
9 يتم تحضير الأيس كريم. تستمر فترة التحضير في العادة 30 دقيقة تقريبًا. يمكنك الاطلاع على مواقيت التحضير الدقيقة من الوصفة المختارة. «الوصفات والنصائح» انظر صفحة 4

تنبيه هام!
تجنبًا لتجمد والتصاق المادة الخام على جدار وعاء التبريد فلا تقم بإطفاء الجهاز أثناء التحضير.

10 عند الانتهاء من العمل، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع **O** وشد قابس الشبكة.

11 اضغط على زر التحرير في الجهاز الأساسي وحرك الذراع متعدد الوظائف إلى أعلى.
12 قم أولًا برفع جهاز صنع الأيس كريم قليلًا (1) وقم بإدارتها في اتجاه عقارب الساعة (2).
13 اخلع جهاز صنع الأيس كريم.
14 أخرج الغطاء.
15 أخرج ذراع التقليب من الأيس كريم. اترك الأيس كريم بضع دقائق في وعاء التبريد حتى تصبح كتلة الأيس كريم أكثر ثباتًا.
16 لإخراج الأيس كريم من وعاء التبريد فلا تستخدم إلا الملوق البلاستيكي المورد مع المنتج.

ملحوظة: بعد الانتهاء من تحضير وصفة الأيس كريم فلا يمكن في الحال أن يتم تحضير أيس كريم ثان، لأن وعاء التبريد لن يصبح باردًا بالقدر الكافي. قم أولًا بتنظيف وعاء التبريد وتجفيفه وضعه مجددًا في جهاز التجميد. «تبريد جهاز صنع الأيس كريم» انظر صفحة 2

العناية والتنظيف اليومي

جهاز صنع الأيس كريم يجب أن يتم تنظيفه بعد كل استخدام.

تنبيه هام!
– لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
– لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
– لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.

← متوالية الصورة E

1 الغطاء وذراع التقليب والمثبت خاصة بماكينة الشطف. أدخل ذراع التقليب مع القابض إلى أسفل في داخل غسالة الأطباق.
2 قم بتنظيف وعاء التبريد باستخدام منديل مطبخ طري ومادة تنظيف سائلة وماء دافيء. بعد ذلك قم بالتجفيف جيدًا. لا تقم بحك الجانب الداخلي لوعاء التبريد. وعاء التبريد غير مناسب للغسيل في غسالة الأطباق.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A ←

1 غطاء الجهاز
a علامات التمييز
2 ذراع تقليب بالقابض
a خوابير الدفع
3 وعاء التبريد
4 مشبك تثبيت وعاء التبريد
5 ملوق بلاستيكي

التأمين ضد التحميل الزائد

منعًا لإلحاق أضرار كبيرة نسبيًا بجهازك عند تعرض جهاز صنع الأيس كريم لتحميل زائد فقد تم تزويد ذراع التقليب بقابض. للتحقق من تثبيت ذراع التقليب أثناء التشغيل فيتعين أن يتم سماع صوت طقطقة.

أوقف الجهاز على الفور!

تحقق مما إذا كان قد تم تجاوز الكميات الواردة في الوصفات. قم إذا لزم الأمر بإزالة جزء من الكتلة غير المعالجة وإعادة تشغيل الجهاز.

ملحوظة: صدور صوت طقطقة في ذراع التقليب قبل انقضاء زمن المعالجة الموضح يشير إلى التجهيز المبكر للأيس كريم.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!
إياكَ أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

- أخرج كل أجزاء الكماليات من العبوة.
- انزعْ مادة التغليف الموجودة.
- قم بتفكيك الأجزاء المجمعة إلى عناصرها المفردة. عندئذ فتصرف بالترتيب العكسي، كما هو موضح أسفل بند «التحضير».
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء. ← **الصورة A**
- افحص جميع الأجزاء بحثًا عن أي أضرار ملحوظة.
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 3

التحضير

تبريد جهاز صنع الأيس كريم

تنبيه هام!
لغرض تحضير الأيس كريم فيجب أن يتم تنظيف وعاء التبريد بشكل سليم.

متوالية الصورة B ←

6 اخلع وعاء التبريد من موضع التثبيت ونظفها وجففها جيدًا.
7 انصب وعاء التبريد لمدة 18 ساعة في وضع رأسي في جهاز التجميد (على الأقل درجة °18-م أو أكثر برودة).

ملحوظة: يمكن أن يتم تخزين وعاء التبريد باستمرار في جهاز التجميد حتى يمكن استخدامها في أي وقت عند الحاجة.

تحضير الكتلة غير المعالجة

قبل استخدام جهاز صنع الأيس كريم فقم بتحضير المادة الخام لغرض تحضير الأيس كريم وفقًا لبيانات الوصفة. «الوصفات والنصائح» انظر صفحة 4

- التزم ببيانات الكمية وإرشادات الوصفات.
- قم بتحضير كل الإضافات عند درجة حرارة الثلاجة ومزجها معًا في خليط متمازج.
  ملحوظة: بعض الإضافات، مثل الشيكولاتة، يجب أن يتم تحضيرها ومعالجتها في درجات الحرارة الأعلى.

تجميع جهاز صنع الأيس كريم

تنبيه هام!
عند التجميع احرص على مراعاة شكل وعاء التبريد وموضع التثبيت. قم بتوجيه الفجوات في الغطاء إلى القطع المعنية على وعاء التبريد.

متوالية الصورة C ←

1 اخلع وعاء التبريد من جهاز التجميد.
2 ركب وعاء التبريد في موضع التثبيت. احرص عندئذ على مراعاة الشكل.

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجَى قراءةُ هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! في حالة قيامكم بإعطاء الجهاز لشخص آخر يرجى منكم تسليمه إرشادات الاستخدام هذه سويا مع الجهاز.

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ ...MUMX يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ ...MUMX.

هذا الملحق التكميلي مخصص لتحضير الأيس كريم. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستخدم جهاز صنع الأيس كريم إلا في وضع التشغيل الموضح وهو في حالة تجميع كاملة.

لا تستخدم إلا الأجزاء المتعلقة بجهاز صنع الأيس كريم. لا تقم مطلقًا جهاز صنع الأيس كريم مع أجهزة أخرى. لا تقم بتجميع جهاز صنع الأيس كريم في الجهاز الأساسي.

قبل الاستخدام احرص على تنظيف كل الأجزاء الملامسة للأيس كريم بعناية. كل الإضافات يجب أن تكون نظيفة تمامًا. عند الاستخدام احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ.

لا تقم بتسخين وعاء التبريد. لا تقم بالملء بسوائل ساخنة. وعاء التبريد غير مخصص للاستخدام في المايكروويف أو في فرن الطهي أو في غسالة الأطباق. لا تستخدم وعاء التبريد لأغراض أخرى، كما هو موضح.

لا تقم بحك الجانب الداخلي لوعاء التبريد. لا تستعمل الملوق المعدني. لا تستخدم إلا الملوق البلاستيكي المرفق مع الجهاز.

إرشادات الأمان

⚠ تحذير
خطر الإصابة!

لا تمد يديك إلى داخل الجهاز وهو دائر أو تستخدم أشياء صلبة وحادة الحواف في جهاز صنع الأيس كريم. يجب عدم تركيب أو إخراج جهاز صنع الأيس كريم إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

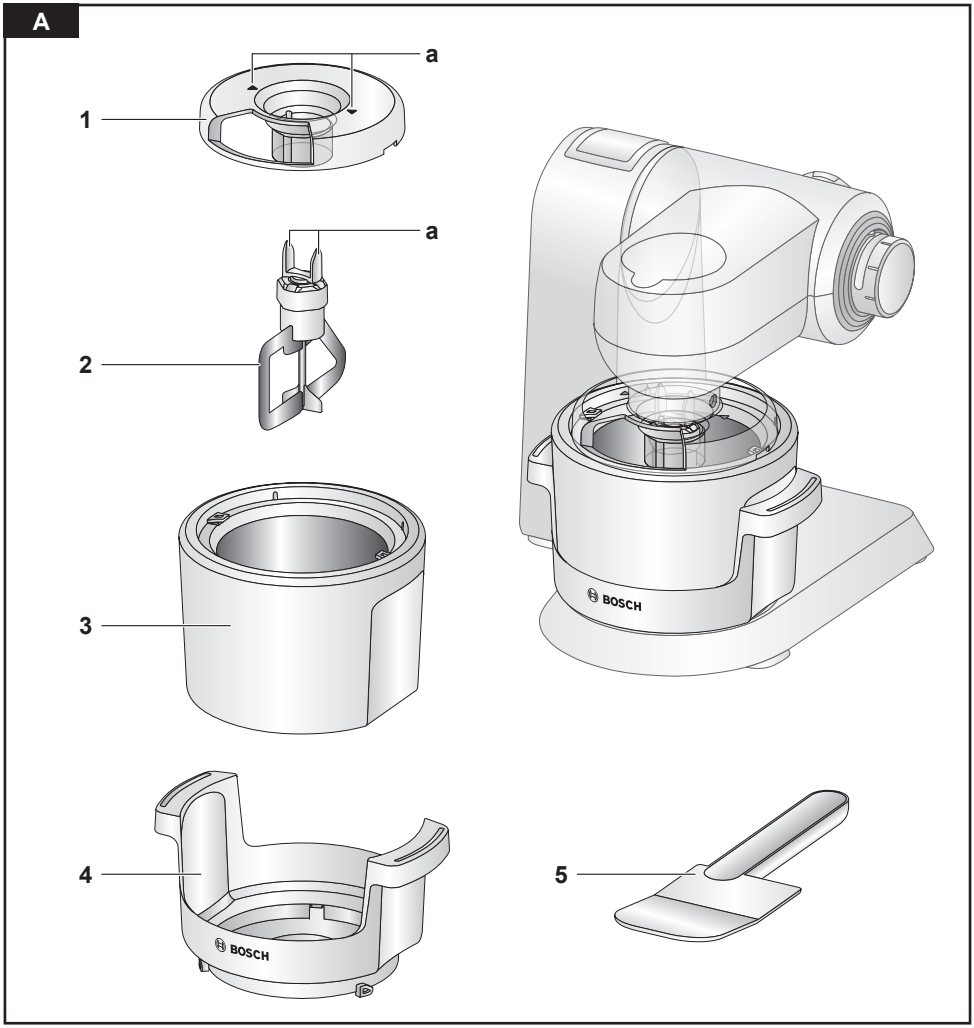
A 0810 550 511

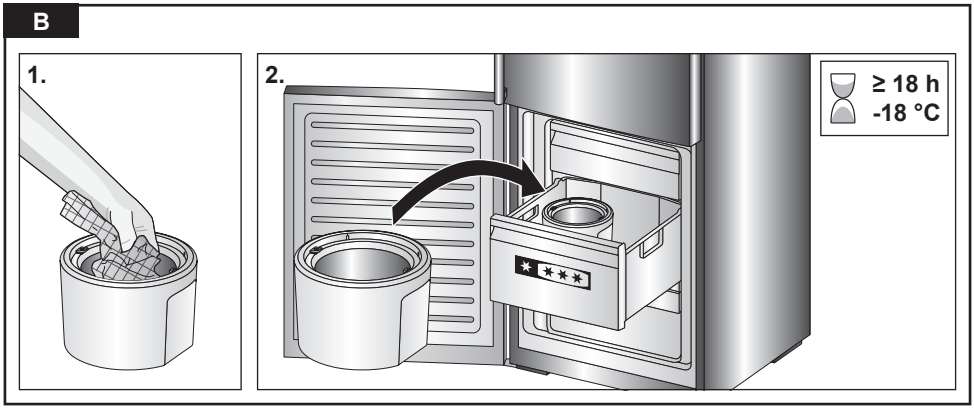
CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

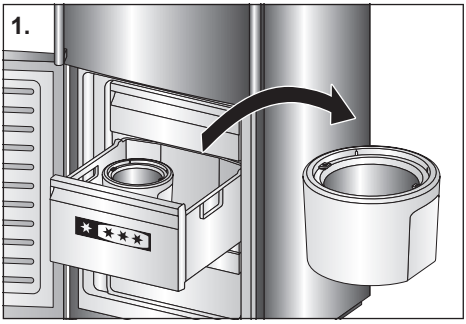
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

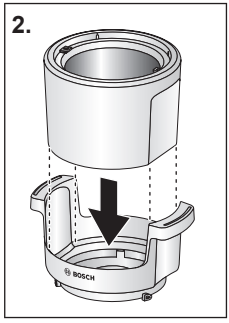
8001013753 950716

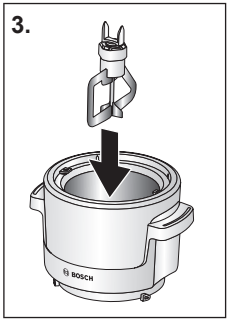

A
a
1
a
2
3
BOSCH
4
BOSCH
5

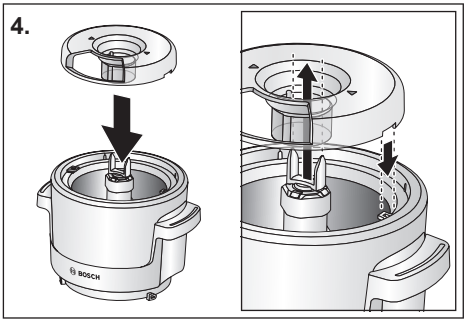

B
1.
2.
≥ 18 h
-18 °C

C

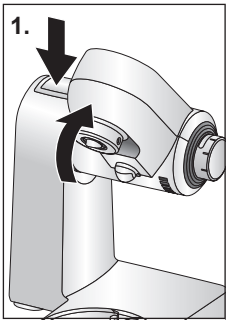

1.

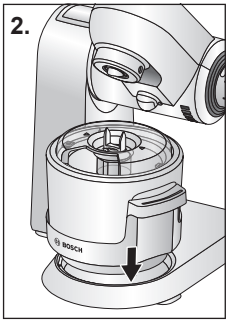

2.
BOSCH

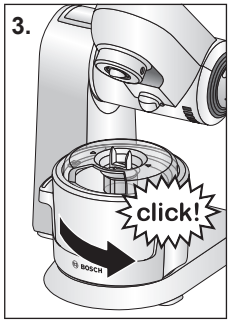

3.
BOSCH

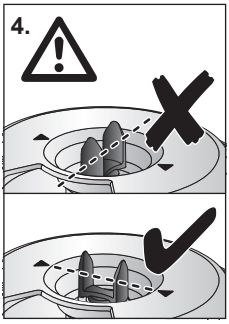

4.
BOSCH

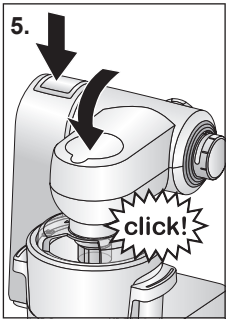
D

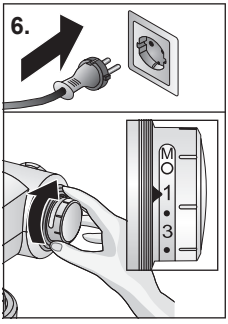

1.

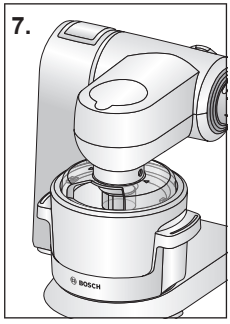

2.
BOSCH

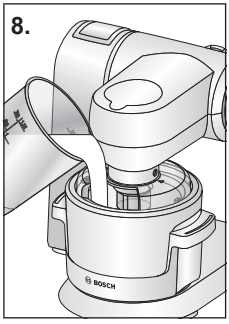

3.
click!
BOSCH


4.


5.
click!

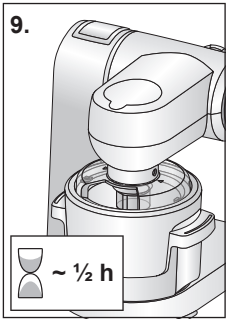

6.
MO
1
3


7.
BOSCH

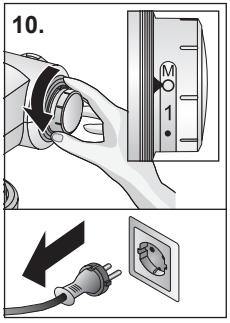

8.
BOSCH

D

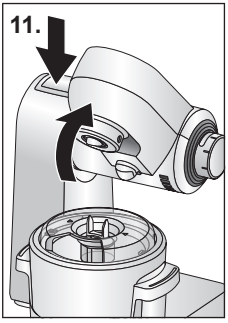
9.



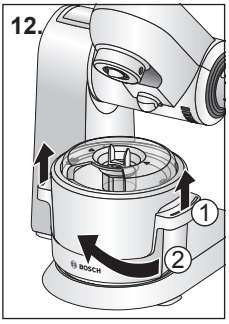
10.



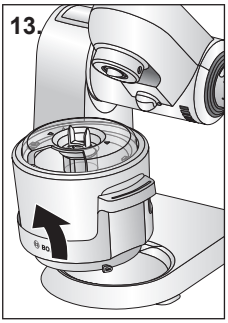
11.



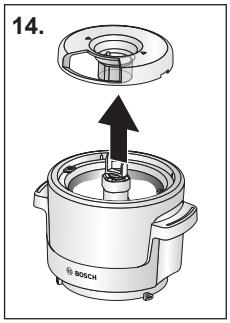
12.



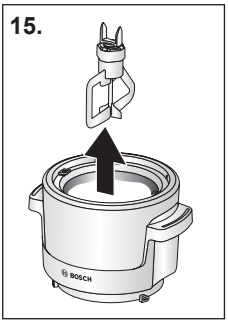
13.



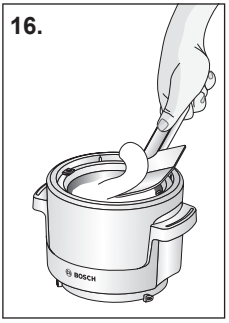
14.



15.

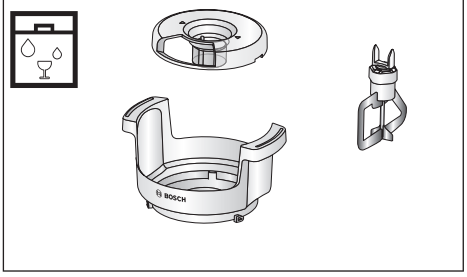
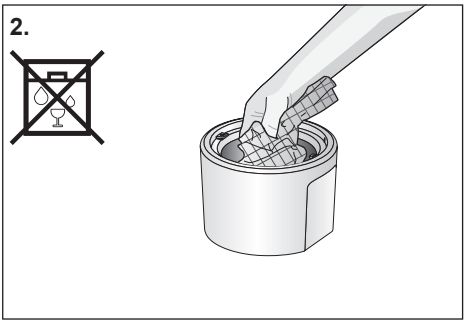


16.



E

1.



2.