

MUZ5EB2

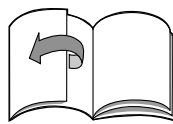
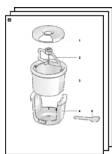


BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	18
nl	Nederlands	23
da	Dansk	28
no	Norsk	32
sv	Svenska	37
fi	Suomi	42
es	Español	47
pt	Português	52
el	Ελληνικά	57
tr	Türkçe	62
pl	Polski	67
hu	Magyar	72
uk	Українська	77
ru	Русский	82
ar	عربي	91



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt.

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten.

Dieses Zubehör ist zum Zubereiten von Speiseeis geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr!

Nicht mit Gegenständen in das laufende Gerät greifen.

Eisbereiter nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Wichtig!

Eisbereiter nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Eisbereiter nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Eisbereiter nie am Grundgerät zusammenbauen.

Alle Teile, die mit Eis in Berührung kommen, vor Gebrauch sorgfältig säubern.

Vermeiden Sie starkes Erwärmen des Kühlbehälters. Der Kühlbehälter ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Kühlbehälter nicht für andere Zwecke wie hier beschrieben verwenden.

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

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Gerätedeckel
- 2 Rührarm mit Kupplung
- 3 Kühlbehälter
- 4 Halterung für Kühlbehälter
- 5 Kunststoffspatel

Bild 

Arbeitsposition

Überlastsicherung

Im Rührarm ist eine Kupplung eingebaut, die ein Blockieren der Küchenmaschine verhindert, wenn der Rührarm einmal steckenbleiben sollte. Dies wird durch ein knackendes Geräusch angezeigt.

Gerät dann unbedingt abschalten.

Prüfen Sie, dass die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschritten wurden! Gegebenenfalls einen Teil der Rohmasse entfernen.

Hinweis: Ein knackendes Geräusch des Rührarmes vor Ablauf der angegebenen Verarbeitungszeit ist ein Zeichen dafür, dass das Eis vorzeitig fertig geworden ist.

Bedienen

- Eisbereiter vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

Vorbereiten

- Kühlbehälter aus der Halterung nehmen und gründlich reinigen.

Tipp: Um Eis bereiten zu können, muss der Kühlbehälter unbedingt sauber sein. Am besten vor dem Einfrieren noch mal feucht auswischen und sorgfältig trocknen.

Bild


- Kühlbehälter für mindestens 18 Stunden senkrecht stehend in ein Gefriergerät (mindestens -18 °C oder tiefer) geben.

Tipp: Er kann auch ständig im Gefrierfach verbleiben, damit er sofort einsatzfähig ist.

- Rohmasse zur Speiseeis-Zubereitung entsprechend den Rezeptangaben vorbereiten. Siehe dazu Abschnitt „Rezepte“.
 - Mengenangaben in den Rezepten einhalten.
 - Zutaten sollten Kühlschranktemperatur haben.
 - Zutaten gut durchmischen.

Eisbereiter zusammenbauen

Bild


- Kühlbehälter aus dem Gefrierfach nehmen.
- Kühlbehälter in die Halterung einsetzen. Form beachten!
- Den Rührarm in den Behälter einsetzen.
- Deckel aufsetzen. Dabei den Rührarm in der Deckelöffnung zentrieren (Bild -4). Lage der Ausschnitte am Deckel und der Nasen am Kühlbehälter beachten!

Eis zubereiten

Bild

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Eisbereiter einsetzen:
 - Nach vorn geneigten Eisbereiter aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.



Die Mitnehmer-Stifte müssen in einer Linie mit den Nasen des Kühlbehälters ausgerichtet sein (Bild -4)! Gegebenfalls korrigieren.



Wichtiger Hinweis

Sofern der Rührarm nicht präzise ausgerichtet ist, werden die Mitnehmer-Stifte beim Absenken des Schwenkarms nach unten gedrückt. Dadurch ist ein höherer Kraftaufwand zum Einrasten des Schwenkarmes erforderlich. Die Maschine wird dadurch nicht beschädigt!

Nach dem Einschalten der Küchenmaschine greifen die Stifte nach kurzer Zeit deutlich hörbar in den Antrieb der Küchenmaschine. Nun beginnt sich der Rührarm zu drehen. Konstruktiv bedingt verläuft die Bewegung des Rührarms etwas elliptisch.

- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe 1 (1) stellen.
- Zu verarbeitende Rohmasse und Zutaten in den **laufenden** Eisbereiter einfüllen.

Hinweis: So wird ein Festfrieren der Masse an der Kühlbehälterwand vermieden. Deshalb das Gerät bei der Eiszubereitung nur kurzzeitig ausschalten.

Nach der Arbeit

In der Regel ist nach ca. 30 Minuten das Eis fertig, und die Maschine kann abgeschaltet werden. Die genauen Zubereitungszeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten.

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Eisbereiter gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel vom Kühlbehälter abnehmen.
- Rührarm aus dem Speiseeis herausnehmen.
- Speiseeis noch einige Minuten im Kühlbehälter stehen lassen, damit die Eismasse noch fester wird.
- Zum Entnehmen des Eises aus dem Kühlbehälter den Kunststoffspatel verwenden.



Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Innenseite des Kühlbehälters nicht verkratzen. Kühlbehälter ist nicht spülmaschinenfest.

- Deckel, Rührarm und Halterung sind spülmaschinengeeignet. Den Rührarm mit der Kupplung nach unten in den Geschirrspüler geben.
- Den Kühlbehälter mit einem weichen Küchentuch, flüssigem Reinigungsmittel und handwarmem Wasser säubern.

Rezepte

Alle angegebenen Rezepte ergeben etwa 4 Portionen.

Tipps

Diese Rezepte sind nicht für Diabetiker geeignet.

Die Eisbereitung für Diabetiker verlangt geänderte Rezepturen.

Am Besten schmeckt das Eis frisch zubereitet, es kann zusätzlich mit Früchten, Saucen, Schlagsahne, Schokoraspel, usw. verfeinert werden.

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 und die abgekühlte 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 Masse gut abkühlen lassen.
- Die fertige Eismasse 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 abkühlen lassen.
- Joghurt, Puderzucker und Schokoraspel unterrühren.
- Fertige Eismasse 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.
- Anschließend 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 zugeben.
- 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 zubereitete 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

- Sämtliche angegebenen 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

- Sämtliche angegebenen Zutaten miteinander pürieren und 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

- Sämtliche angegebenen Zutaten miteinander pürieren.
- 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 Min. 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 und die 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 angegebenen Zutaten mixen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und anschließend in den laufenden Eisbereiter füllen.
- Ca. 20–30 Min. rühren.

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5... .

Follow the operating instructions for the food processor MUM5... .

This accessory is suitable for making ice cream. It must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury!

Do not reach into the appliance with objects.

Do not attach/remove the ice-cream maker until the drive is at a standstill.

Important!

Use the ice-cream maker in the specified operating position only.

The ice-cream maker must be completely assembled before use.

Never assemble the ice-cream maker on the base unit.

Before use, carefully clean all parts which come into contact with ice cream.

Avoid overheating the refrigerated container. The refrigerated container is not suitable for use in the microwave. 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.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig.  A

- 1 Cover of the appliance
- 2 Paddle with coupling
- 3 Refrigerated container
- 4 Holder for refrigerated container
- 5 Plastic spatula

Fig.  B

Operating position

Overload protection

A coupling, which is integrated in the paddle, prevents the food processor from locking if the paddle sticks. This is indicated by a cracking noise.

You must then switch the appliance off.

Check that the quantities specified in the recipes have not been exceeded!

If required, remove some of the raw mixture.

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

Operation

- Thoroughly clean the ice-cream maker before using for the first time, see "Cleaning and care".



Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.

For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

Preparation

- Take the refrigerated container out of the holder and clean thoroughly.

Tip: To be able to make ice cream, it is essential that the refrigerated container is clean. Preferably wipe it out again using a damp cloth and dry thoroughly before freezing.

Fig. 9

- Place refrigerated container upright in a freezer (at least $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ or lower) for at least 18 hours.

Tip: The refrigerated container can also be left permanently in the freezer so that it can be used immediately.

- Prepare raw mixture for making ice cream according to the recipe. See Section "Recipes".
 - Observe quantities in the recipes.
 - Ingredients should be at refrigerator temperature.
 - Mix ingredients thoroughly.

Assembling the ice-cream maker

Fig. 10

- Take the refrigerated container out of the freezer compartment.
- Insert refrigerated container into the holder.
 - Note shape!
- Insert the paddle into the container.
- Attach the cover. In doing so, centre the paddle in the lid opening (Fig. 10-4).
 - Note position of the recesses in the lid and the lugs on the refrigerated container!

Making ice cream

Fig. 11

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Insert ice cream maker:
 - Tilt the ice-cream maker forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.



The driving pins must be in alignment with the lugs on the refrigerated container (Fig. 11-4)! Correct if required.

i

Important information

If the paddle is not aligned precisely, the driving pins will be pressed down when the swivel arm is lowered. As a result, more energy is required to engage the swivel arm. This will not damage the machine! Shortly after the food processor has been switched on, the pins lock clearly audibly into the food processor drive. The paddle now starts rotating. Due to the design of the paddle, its movement is slightly elliptical.

- Insert the mains plug.
- Set rotary knob to setting 1 (1).
- Put raw mixture and ingredients to be processed in the **running** ice cream maker.

Note: This will prevent the mixture from freezing to the side of the refrigerated container. Therefore, switch the appliance off only briefly when making the ice cream.

After using the appliance

The ice cream is usually ready after approx. 30 minutes and the machine can be switched off. The exact preparation times can be found in the recipes.

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.
- Rotate the ice-cream maker in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove the lid from the refrigerated container.
- Take the paddle out of the ice cream.
- Leave the ice cream for a few more minutes in the refrigerated container to allow the ice cream mixture to become even firmer.
- Use the plastic spatula to remove the ice cream from the refrigerated container.



Cleaning and servicing

Attention!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Do not scratch the inside of the refrigerated container.

The refrigerated container is not dishwasher-proof.

- The lid, paddle and holder are dishwasher-proof. Place the paddle in the dishwasher with the coupling face down.
- Clean the refrigerated container using a soft kitchen cloth, liquid detergent and lukewarm water.

Recipes

All indicated recipes make approx. 4 portions.

Tips

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

Freshly prepared ice cream tastes best; it can be refined by adding fruits, sauces, whipped cream, grated chocolate, etc.

It is recommended to refrigerate the glasses or bowls before serving to prevent the ice cream from melting too quickly.

If ice cream is prepared ahead and kept in the refrigerator, it should be taken out some time before serving.

The 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 cream and salt and pour the cooled ice cream mixture into the running ice cream maker.
- Mix for approx. 20–30 min.

Chocolate ice cream

100 g cooking chocolat

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.
- Pour the prepared ice cream 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.
- Mix in yoghurt, icing sugar and grated chocolate.
- Pour the prepared ice cream mixture into the running ice cream maker.
- Mix for approx. 15–25 min.

Banana ice cream

200 g bananas (approx. 2x)

80 g sugar

100 ml milk

100 ml cream

1 tbs. lemon juice

- Puree all specified ingredients together.
- Then pour into the running ice cream maker.
- Mix for approx. 20–30 min.

Cherry yoghurt ice cream

500 g Cherry yoghurt

3 packet of vanilla sugar

3 white gelatine leaves

- Soak 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.
- Immediately pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
- 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 white gelatine leaves

- Soak 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.
- Immediately pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
- 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 white gelatine leaves

- Soak 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, yoghurt in a blender.
- Put the hot gelatine in the running blender.
- Immediately pour the prepared mixture into the running ice cream maker.
- 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 specified ingredients together.
- Pour the prepared 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 specified ingredients together and pour 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 specified ingredients together.
- Then pour 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 fresh cheese

- Bring water to the boil, add tea bags and leave to brew for 10 min.
- Remove the tea bags, add lemon juice and sugar and stir until the sugar has completely dissolved; then leave to cool.
- Mix cream cheese with the tea solution and pour the 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

- Blend all specified ingredients until the sugar has completely dissolved and then pour into the running ice cream maker.
- Mix for approx. 20–30 min.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... .
Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM5... .
Cet accessoire convient pour préparer des glaces alimentaires.
Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures !

N'introduisez aucun objet dans l'appareil en train de tourner.
Ne posez / retirez la sorbetière qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Important !

N'utilisez la sorbetière que sur la position de service indiquée.
N'utilisez la sorbetière qu'entièrement assemblé.
N'assemblez jamais la sorbetière sur l'appareil de base.
Avant d'utiliser l'ensemble des pièces entrant en contact avec la glace, nettoyez-les avec soin.
Évitez que le récipient réfrigérateur s'échauffe fortement.
Le récipient réfrigérateur ne va pas au micro-ondes. 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 ci-jointe.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure ▲

- 1 Couvercle de l'appareil
- 2 Bras malaxeur avec accouplement
- 3 Récipient réfrigérateur
- 4 Fixation pour récipient réfrigérateur
- 5 Spatule en matière plastique

Figure ▣

Position de travail

Sécurité anti-surcharge

Dans le bras malaxeur a été incorporé un couplage qui empêche le robot ménager de se bloquer si le bras malaxeur devait se coincer. Le débrayage est signalé par un bruit de craquement.

Ensuite, éteignez impérativement l'appareil.

Veillez bien à ne pas dépasser les quantités indiquées dans les recettes !

Retirez le cas échéant une partie de la pâte brute.

Remarque : Si le bras malaxeur émet un bruit de craquement avant la fin de la période de préparation indiquée, c'est un signe que la glace est prête plus tôt que prévu.

Utilisation

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement la sorbetière, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».



Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

Préparatifs

- Retirez le récipient réfrigérateur de la fixation et nettoyez-le à fond.

Un conseil : Pour pouvoir préparer de la glace, il faut impérativement que le récipient réfrigérateur soit propre.

Le mieux est de l'essuyer avec un essuie-tout humide propre et ensuite de le sécher soigneusement avant la congélation.

Figure


- Faites séjourner le récipient réfrigérateur à la verticale pendant au moins 18 heures au congélateur (au minimum à -18°C ou à une température encore plus basse).

Un conseil : Ce récipient peut aussi séjourner en permanence dans le compartiment congélateur afin d'être en permanence opérationnel.

- Préparez la pâte brute de la glace alimentaire conformément à ce qu'indique la recette. Voir à ce sujet la section « Recettes »
 - Respectez les quantités indiquées dans les recettes.
 - Il faudrait que les ingrédients aient la température du réfrigérateur.
 - Mélangez bien les ingrédients.

Assembler de la sorbetière

Figure

- Retirez le récipient réfrigérateur du compartiment congélateur.
- Mettez le récipient réfrigérateur en place dans la fixation.
Tenez compte de la forme !
- Mettez le bras mélangeur dans le récipient.
- Mettez le couvercle en place.
Ce faisant, centrez le bras mélangeur dans l'orifice du couvercle (fig. -4).
Tenez compte des découpes sur le couvercle et des saillies contre le compartiment réfrigérateur !

Préparer de la glace

Figure


- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 2.



- Mettez la sorbetière en place :
 - Présentez la sorbetière inclinée vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'encranement.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 1.



**Il faut que les tiges d'entraînement soient alignées sur les saillies du récipient réfrigérateur (fig. -4) !
Corrigez le cas échéant.**



Remarque importante

Si le bras mélangeur n'est pas aligné avec précision, les tiges d'entraînement seront poussées vers le bas au moment d'abaisser le bras pivotant.

Ceci oblige à forcer plus pour faire encranter le bras pivotant. Ceci n'endommage toutefois pas la machine !

Après l'allumage de la machine, les tiges encranent au bout de peu de temps et d'une manière clairement audible dans l'entraînement du robot ménager. Maintenant, le bras malaxeur commence à tourner. Pour des motifs de conception, le bras malaxeur décrit un mouvement légèrement elliptique.

- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 1 (1).
- Dans la sorbetière **en train de tourner**, versez la pâte brute et les ingrédients à traiter.

Remarque : Ceci évite que la pâte gèle contre les parois du récipient réfrigérateur.

Pour cette raison, n'éteignez que brièvement l'appareil pendant la préparation de glace.

Après le travail

En règle générale, la glace est prête au bout de 30 minutes et il est possible d'éteindre la machine. Pour connaître les durées de préparation exactes, reportez-vous aux recettes.

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position **2**.
- Tournez la sorbetière en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-la.
- Retirez le couvercle du récipient réfrigérateur.
- Extrayez le bras malaxeur de la glace.
- Laissez la glace alimentaire reposer encore quelques minutes dans le récipient réfrigérateur afin qu'elle durcisse encore plus.
- Pour retirer la glace du récipient réfrigérateur, utilisez la spatule en plastique.



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

- Température de la pâte de glace
- Quantité de pâte de glace
- Température de votre congélateur
- Température ambiante

Les pâtes 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 puis versez la pâte de glace réfrigérée dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 minutes

Glace au chocolat

100 g de chocolat de ménage en morceaux

300 ml de crème

40 g de sucre

150 g de yaourt

- Versez le chocolat de ménage brisé et broyé, la crème et le sucre dans une casserole puis chauffez-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 bien refroidir.
- Versez la pâte de glace dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 minutes.

Nettoyage et entretien

⚠ Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Ne rayez pas la paroi intérieure du récipient réfrigérateur.

Le récipient réfrigérateur ne va pas au lave-vaisselle.

- Le couvercle, le bras malaxeur et la fixation vont, eux, au lave-vaisselle. Placez le bras malaxeur dans le lave-vaisselle avec le couplage regardant vers le bas.
- Nettoyez le récipient réfrigérateur avec une serviette de cuisine douce, d'un peu de produit nettoyant liquide et d'eau à la température de la main.

Recettes

Toutes les recettes indiquées donnent environ 4 parts.

Conseils

Ces recettes ne conviennent pas aux diabétiques.

La préparation de glace pour diabétiques oblige à modifier les recettes.

La glace a le meilleur goût toute fraîche préparée ; il est possible de la relever avec des fruits, des coulis, de la crème chantilly, du chocolat râpé, etc.

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 faudrait la sortir déjà un certain temps avant de la servir.

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 du chocolat blanc et de la crème dans une casserole tout en mélangeant constamment jusqu'à ce que le chocolat ait fondu, puis faites refroidir.
- Incorporez le yaourt, le sucre en poudre et le chocolat râpé.
- Versez la pâte de glace dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 15–25 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 ensemble en purée tous les ingrédients indiqués.
- Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 minutes.

Glace yaourt cerises

500 g yaourt aux cerises

3 sachet de sucre vanillé

3 feuilles de gélatine blanche

- Mettez de la gélatine à tremper dans une bonne quantité d'eau froide pendant environ 15 minutes. Ensuite, pressez légèrement puis faites chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment, mais ne faites pas entrer en ébullition.
- Mélangez le yaourt aux cerises et le sucre à la vanille dans un mixeur.
- Versez la gélatine chaude dans le mixeur en train de tourner.
- Versez immédiatement la pâte prête dans la sorbetière en train de tourner.
- Mélangez pendant env. 15–25 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

- Mettez de la gélatine à tremper dans une bonne quantité d'eau froide pendant environ 15 minutes. 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 pâte fine et homogène se forme.
- Versez la gélatine chaude dans le mixeur en train de tourner.
- Versez immédiatement la pâte préparée dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 15–25 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

- Mettez de la gélatine à tremper dans une bonne quantité d'eau froide pendant environ 15 minutes. 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 train de tourner.
- Versez immédiatement la pâte prête dans la sorbetière en train de tourner.
- Mélangez pendant env. 40–50 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 ensemble en purée tous les ingrédients indiqués.
- Versez la pâte dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 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 ensemble en purée tous les ingrédients indiqués puis versez dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 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 ensemble en purée tous les ingrédients indiqués.
- Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 minutes.

Glace à l'infusion de mauve

400 ml d'eau

5 sachets pour infusion de mauve

140 g de sucre

2 c. 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, rajoutez du jus de citron et du sucre et mélangez tout le temps nécessaire à ce que le sucre se dissolve entièrement ; ensuite, laissez refroidir.
- Mélangez le fromage blanc et l'infusion puis versez la pâte dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 30–40 minutes.

Glace au moka

300 ml de café froid

200 ml de crème

80 g de sucre

1 pincée de sel

- Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre se soit entièrement dissous, puis versez-le mélange dans la sorbetière en fonctionnement.
- Mélangez pendant env. 20–30 minutes.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM5... .
 Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM5... .
 Questo accessorio è previsto per preparare il gelato.
 Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite!

Non introdurre oggetti nell'apparecchio in funzione.
 Applicare/rimuovere la gelatiera solo quando l'ingranaggio è fermo.

Importante!


Usare la gelatiera solo nella posizione di lavoro indicata.
 Usare la gelatiera solo nello stato di montaggio completo.
 Non montare mai la gelatiera sull'apparecchio principale.
 Prima dell'uso pulire con cura tutte le parti, che entrano in contatto con il gelato.
 Evitare un forte riscaldamento del contenitore frigorifero.
 Il contenitore frigorifero non è idoneo per l'uso nel forno a microonde.
 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.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Coperchio dell'apparecchio
- 2 Braccio miscelatore con giunto
- 3 Contenitore frigorifero
- 4 Supporto per contenitore frigorifero
- 5 Spatola di plastica

Figura 

Posizione di lavoro

Sicurezza di sovraccarico

Il braccio miscelatore è dotato di un giunto, che impedisce un bloccaggio del robot da cucina, in caso di bloccaggio del braccio miscelatore. Questo viene segnalato da rumore scrocchiante.

In tal caso spegnere assolutamente l'apparecchio.

Controllare che le quantità indicate nelle ricette non siano state superate!

Se necessario, togliere una parte della massa da lavorare.

Avvertenza: Un rumore scrocchiante del braccio miscelatore prima della fine del tempo di lavorazione indicato è segno che il gelato è già pronto prima del tempo previsto.

Uso

- Al primo uso pulire accuratamente la gelatiera, vedi «Pulizia e cura».



Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.
 Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

Preparazione

- Rimuovere il contenitore frigorifero dal supporto e pulirlo accuratamente.

Consiglio: Per preparazione del gelato il contenitore frigorifero deve essere assolutamente pulito. Prima del congelamento pulirlo preferibilmente di nuovo con un panno umido ed asciugarlo con cura.

Figura 3

- Introdurre il contenitore frigorifero per almeno 18 ore in posizione verticale in un congelatore (temperatura min. -18 °C o inferiore).

Consiglio: Può essere anche lasciato sempre nel congelatore, per tenerlo così sempre pronto per l'uso.

- Preparare la miscela per il gelato seguendo le istruzioni della ricetta. Vedi a tal fine il capitolo «Ricette».
 - Rispettare le indicazioni di quantità delle ricette.
 - Gli ingredienti devono essere a temperatura di frigorifero.
 - Miscelare bene gli ingredienti.

Montare la gelatiera

Figura 4

- Prendere il contenitore frigorifero dal congelatore.
- Inserire il contenitore frigorifero nel supporto. Attenzione alla forma!
- Inserire il braccio miscelatore nel contenitore.
- Applicare il coperchio. Ciò facendo centrare il braccio miscelatore nell'apertura del coperchio (figura 4-4). Prestare attenzione alla posizione delle rientranze nel coperchio ed ai naselli del contenitore frigorifero!

Preparazione del gelato

Figura 5

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Inserire la gelatiera:
 - Sovrapporre la gelatiera impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla,
 - ruotare in senso antiorario fino allo scatto.



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.



Le spine di trascinamento e devono essere disposte sulla stessa linea dei naselli del contenitore frigorifero (figura 4-4)! Correggere, se necessario.



Avvertenza importante

Se il braccio miscelatore non è precisamente allineato, quando si abbassa il braccio oscillante le spine di trascinamento vengono spinte in basso. In tal caso è necessaria una forza maggiore per innestare in posizione il braccio oscillante. Tuttavia questo non causa danni alla macchina!

Subito dopo l'accensione del robot da cucina le spine s'innestano con scatto chiaramente percettibile nell'ingranaggio del robot. Il braccio miscelatore comincia ora a girare. A causa della sua forma, il braccio miscelatore ha un movimento approssimativamente ellittico.

- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola su velocità 1 (1).
- Introdurre nella gelatiera già **in funzione** la massa da lavorare e gli ingredienti.

Avvertenza: Si evita così che la massa congelandosi possa attaccarsi sulla parete del contenitore frigorifero.

Per questo motivo durante la preparazione del gelato, se necessario, spegnere l'apparecchio solo brevemente.

Dopo il lavoro

Di regola il gelato è pronto dopo ca. 30 minuti, e il robot può essere spento.

I tempi di preparazione esatti sono indicati nelle ricette.

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 2.
- Ruotare la gelatiera in senso antiorario e rimuoverla.
- Rimuovere il coperchio dal contenitore frigorifero.



- 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 togliere il gelato dal contenitore frigorifero utilizzare la spatola di plastica.

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Possibili danni alle superfici.

Non graffiare l'interno del contenitore frigorifero.

Il contenitore frigorifero non è lavabile in lavastoviglie.

- Coperchio, braccio miscelatore e supporto sono lavabili in lavastoviglie. Mettere nella lavastoviglie il braccio miscelatore con il giunto rivolto in basso.
- Lavare il contenitore frigorifero con un canovaccio morbido, detersivo liquido ed acqua tiepida.

Ricette

Tutte le ricette sono per circa 4 porzioni.

Consigli

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

Il gusto del gelato è migliore appena preparato, e può essere ulteriormente migliorato con l'aggiunta di frutti, salse, panna montata, scaglie di cioccolato, ecc.

Prima di servirlo si consiglia di tenere le coppe o ciotole in frigorifero, per evitare che il gelato si sciogla 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.
- Incorporare panna e sale e mettere la massa per il gelato raffreddata nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 20–30 min.

Gelato al cioccolato

100 g di cioccolato in pezzi

300 ml di panna

40 g zucchero

150 g 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.
- Versare la massa per gelato pronta nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 20–30 min.

Gelato alla stracciatella

100 g cioccolato bianco

300 ml di panna

60 g 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.
- Incorporare yogurt, zucchero a velo e scaglie di cioccolato.
- Versare la massa per gelato pronta nella gelatiera in funzione.
- Sbattere 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 cucchiaino di succo di limone

- Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti indicati.
- Versare poi nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 20–30 min.

Gelato allo yogurt e ciliegia

500 g yogurt alla ciliegia

3 bustine 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.
- Sbattere 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 preparata nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 15–25 min.

Sorbetto al limone

150 ml succo di limone appena spremuto

200 ml acqua

170 g zucchero

150 g 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.
- Sbattere 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

Succo di mezzo limone

- Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti indicati.
- Versare la massa per gelato pronta nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 20–30 min.

Gelato al kiwi

400 g kiwi sbucciati e tagliati in quattro parti (ca. 5–6 kiwi)

Succo di mezzo limone

100 ml acqua

80 g zucchero

- Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti indicati e versare il purè nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 20–30 min.

Gelato all'albicocca

250 g di albicocche sgocciolate dal barattolo

80 g zucchero

50 ml latte

50 ml di latticello

100 g di panna

- Frullare insieme a purè tutti gli ingredienti indicati.
- Versare poi nella gelatiera in funzione.
- Sbattere 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 formaggio fresco

- Fare bollire l'acqua, introdurre le bustine di tè e lasciarle in infusione per 10 min.
- Estrarre le bustine di tè, aggiungere succo di limone e zucchero e mescolare finché lo zucchero non si è completamente sciolto; lasciare infine raffreddare.
- Miscelare crema di formaggio e infuso di tè e versare la massa nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 30–40 min.

Gelato al caffè

300 ml di caffè freddo

200 ml di panna

80 g zucchero

1 pizzico sale

- Frullare tutti gli ingredienti indicati, finché lo zucchero non si è completamente sciolto, e versare infine nella gelatiera in funzione.
- Sbattere per ca. 20–30 min.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM5... .
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM5... in acht nemen.
Dit toebehoren is geschikt voor het bereiden van consumptie-ijs.
Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar!

Geen voorwerpen in het lopende apparaat steken.
Ijsbereider alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

Belangrijk!

Ijsbereider alleen gebruiken in de afgebeelde werkstand.
Ijsbereider alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
Ijsbereider nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
Alle onderdelen die met ijs in aanraking komen voor gebruik zorgvuldig schoonmaken.
Voorkom sterke opwarming van het koelreservoir.
Het koelreservoir is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.
Koelreservoir niet gebruiken voor andere dan de hier beschreven doeleinden.
Krassen op de binnenkant van het koelreservoir voorkomen.
Geen metalen spatels gebruiken. Alleen de bijgevoegde kunststofspatel gebruiken.

In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 Apparaatdeksel
- 2 Roerarm met koppeling
- 3 Koelreservoir
- 4 Houder voor koelreservoir
- 5 Kunststofspatel

Afb. 

Bedrijfspositie

Overbelastingsbeveiliging

In de roerarm is een koppeling ingebouwd; deze voorkomt blokkering van de keukenmachine wanneer de roerarm blijft steken. Dit wordt aangegeven door een knappend geluid.

U dient het apparaat dan beslist uit te schakelen.

Controleer of de in de recepten vermelde hoeveelheden niet zijn overschreden!
Eventueel een deel van de onbewerkte massa verwijderen.

N.B.: Een knappend geluid van de roerarm voor afloop van de aangegeven verwerkingstijd is een teken dat het ijs vroegtijdig klaar is.

Bedienen

- Ijsbereider voor het eerste gebruik grondig reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.



Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.

Vorbereiden

- Koelreservoir uit de houder nemen en grondig reinigen.

Tip: Om ijs te kunnen bereiden moet het koelreservoir beslist schoon zijn. Voor het invriezen bij voorkeur nogmaals schoonvegen met een vochtige doek en goed droogmaken.

Afb.


- Het koelreservoir minstens 18 uur verticaal in een diepvriezer (minstens $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ of kouder) laten staan.

Tip: U kunt het ook altijd in het vriesvak bewaren, zodat het direct klaar is voor gebruik.

- Onbewerkte massa voor de bereiding van consumptie-ijs voorbereiden volgens het recept. Zie daartoe paragraaf „Recepten”.
 - Hoeveelheden in de recepten aanhouden.
 - De ingrediënten moeten op koelkasttemperatuur zijn.
 - De ingrediënten goed mengen.

Ijsbereider samenbouwen.

Afb.


- Koelreservoir uit het koelvak nemen.
- Koelreservoir in de houder plaatsen. Vorm in acht nemen!
- De roerarm in het reservoir plaatsen.
- Deksel aanbrengen. Daarbij de roerarm centreren in de dekselopening (Afb. -4). Positie van de uitsparing in het deksel en de neus van het koelreservoir in acht nemen!

IJs bereiden

Afb.

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Ijsbereider gebruiken:
 - De voorover gehouden ijsbereider aanbrengen,
 - neerzetten en tegen de klok in draaien tot hij vastklikt.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **1** zetten.



De meenemerpen moeten op één lijn staan met de neus van het koelreservoir (afb. -4)! Eventueel corrigeren.



Belangrijke aanwijzing

Wanneer de roerarm niet nauwkeurig is afgesteld, worden de meenemerpen naar onderen gedrukt bij de omlaagbeweging van de draaiarm.

Daardoor is er meer kracht nodig om de draaiarm te bevestigen. De machine raakt hier niet door beschadigd!

Na inschakeling van de keukenmachine grijpen de pennen na korte tijd duidelijk hoorbaar in de aandrijving van de keukenmachine. De roerarm begint te draaien. De beweging van de roerarm verloopt iets elliptisch.

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op stand 1 (1) zetten.
- De onbewerkte massa en de ingrediënten in de **lopende** ijsbereider doen.

N.B.: Zo wordt voorkomen dat de massa vastvriest tegen de zijkant van het koelreservoir. Daarom mag het apparaat maar kort worden uitgeschakeld tijdens de ijsbereiding.

Na gebruik

In de regel is het ijs na ca. 30 minuten klaar, waarna de machine uitgeschakeld kan worden. De exacte bereidingstijden vindt u in de recepten.

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **2** zetten.
- Ijsbereider tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel van het koelreservoir nemen.
- Roerarm uit het consumptie-ijs halen.
- Het consumptie-ijs nog enkele minuten in het koelreservoir laten staan om de ijsmassa steviger te maken.
- Een kunststofspatel gebruiken om het ijs uit het koelreservoir te verwijderen.



Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Geen krassen maken op de binnenkant van het koelreservoir.

Het koelreservoir is niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

- Deksel, roerarm en houder zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat. De roerarm met de koppeling naar onderen in de afwasautomaat plaatsen.
- Het koelreservoir schoonmaken met een zachte keukendoek, vloeibaar schoonmaakmiddel en handwarm water.

Recepten

Alle aangegeven recepten zijn voor circa 4 porties.

Tips

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

Het ijs smaakt het best wanneer het vers is bereid, het kan worden verrijkt met vruchten, saus, slagroom, chocoladevlokken enz.

Aangeraden wordt om de borden of schaaltes voor het serveren koud te zetten, om te voorkomen dat het ijs te snel smelt.

Wanneer men ijs op voorraad maakt en in de diepvriezer bewaart, dient men het enige tijd voor het serveren uit de diepvriezer te halen.

De verwerkingstijden kunnen afwijken van de receptgegevens. Mogelijke oorzaken:

- Temperatuur van de ijsmassa
- Hoeveelheid ijsmassa
- Temperatuur van uw diepvriezer
- Kamertemperatuur

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 en de afgekoelde ijsmassa in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 20–30 minuten roeren.

Chocolade-ijs

100 g chocolade in blokvorm

300 ml room

40 g suiker

150 g yoghurt

- Verbrokkelde chocola, room en suiker in een pan doen en onder voortdurend roeren opwarmen tot de suiker en chocola zijn opgelost.
- De yoghurt door de nog warme chocolademassa roeren, daarna de massa goed laten afkoelen.
- De ijsmassa in de lopende 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 chocola en room in een pan doen en onder voortdurend roeren opwarmen tot de chocola gesmolten is, daarna laten afkoelen.
- Yoghurt, poedersuiker en chocolavlokken erdoor roeren.
- De ijsmassa in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 15–25 minuten roeren.

Bananenijs

200 g bananen (ca. 2 stuks)

80 g suiker

100 ml melk

100 ml room

1 eetlepel citroensap

- Alle vermelde ingrediënten samen pureren.
- Daarna in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 20–30 minuten roeren.

Kersenyoghurtijs

500 g kersenyoghurt

3 pakje vanillesuiker

3 blaadjes witte gelatine

- Gelatine ca. 15 min. laten inweken in ruim koud water. Daarna lichtjes uitpersen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen.
- Kersenyoghurt en vanillesuiker mixen met een mixer.
- De hete gelatine in de lopende mixer doen.
- De ijsmassa direct in de lopende 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 uitpersen 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 lopende mixer doen.
- De toeberede ijsmassa direct in de lopende 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 uitpersen 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 lopende mixer doen.
- De ijsmassa direct in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 40–50 minuten roeren.

Sinaasappelsorbet

Toebereding zie 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 vermelde ingrediënten samen pureren.
- De massa in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 20–30 minuten roeren.

Kiwi-ijs

400 g geschildre, in vieren gesneden kiwi's
(ca. 5–6 kiwi's)

Sap van een halve citroen

100 ml water

80 g suiker

- Alle vermelde ingrediënten samen pureren en in de lopende 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 vermelde ingrediënten samen pureren.
- Daarna in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 20–30 minuten roeren.

Malvethee-ijs

400 ml water

5 zakjes malvethee

140 g suiker

2 TL citroensap

150 g ongerijpte kaas

- Water koken, theezakjes erin doen en 10 min. laten trekken.
- De theezakjes eruit nemen, citroensap en suiker toevoegen en roeren tot de suiker is opgelost; daarna laten afkoelen.
- Ongerijpte kaas door de theeoplossing roeren en de massa in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 30–40 minuten roeren.

Mokka-ijs

300 ml koud koffie

200 ml room

80 g suiker

1 snufje zout

- Alle vermelde ingrediënten mixen tot de suiker is opgelost, daarna in de lopende ijsbereider doen.
- Ca. 20–30 minuten roeren.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5... .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen MUM5... .

Dette tilbehør er egnet til at tilberede spiseis. Det må ikke bruges til at bearbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Fare for kvæstelser!

Stik ikke genstande ned i apparatet, mens det kører.

Ismaskine må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Vigtigt!

Ismaskine må kun benyttes i den angivne driftsposition.

Ismaskine må kun benyttes, når den er helt samlet.

Ismaskine må aldrig samles på motorenheden.

Rengør alle dele omhyggeligt, der kommer i berøring med is, før de tages i brug.

Undgå stærk opvarmning af kølebeholderen. Kølebeholderen er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen. Brug kun kølebeholderen til de formål, der er angivet her.

Undgå at ridse den indvendige side af kølebeholderen.

Brug ikke en metalskraber. Brug kun den vedlagte plastskraber.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 Maskinlåg
- 2 Rørearm med kobling
- 3 Kølebeholder
- 4 Holder til kølebeholder
- 5 Plastskraber

Billede

Arbejdsposition

Overbelastningssikring

I rørearmen er der indbygget en kobling, der forhindrer, at køkkenmaskinen blokerer, hvis rørearmen skulle finde på at blive siddende. Dette høres i form af en knækkende lyd.

Sluk så ubetinget for apparatet.

Kontrollér, at mængderne, der er angivet i opskrifterne, ikke overskrides!

Fjern evt. en del af råmassen.

Bemærk: Høres en knækkende lyd fra rørearmen, før den angivene bearbejtningsstid er færdig, er det tegn på, at isen er færdig før tiden.

Betjening

- Rengør ismaskinen grundigt, før den tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt. Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

Forberedelse

- Tag kølebeholderen ud af holderen og rengør den grundigt.

Tip: Kølebeholderen skal ubetinget være ren, før is tilberedes. Her er det en god ide at tørre den indvendige side af med en fugtig klud og tørre den grundigt tør en gang til før indfrysningen.

Billede


- Stil kølebeholderen opretstående i en fryser (mindst -18°C eller koldere) i mindst 18 timer.

Tip: Den kan også blive i fryserummet, så den altid er klar til brug.

- Forberéd råmasse til tilberedning af spiseis iht. opskriften. Se afsnit „Opskrifter“.
- Overhold de angivene mængder i opskrifterne.
- Ingredienserne skal have køleskabs-temperatur.
- Bland ingredienserne godt.

Ismaskine samles

Billede


- Tag kølebeholderen ud af fryserummet.
- Sæt kølebeholderen ind i holderen. Vær opmærksom på formen!
- Sæt rørearmen ind i beholderen.
- Sæt låget på. Centrér rørearmen i lågåbningen (billede -4). Vær opmærksom på udsnittene på låget og næserne på kølebeholderen!

Is tilberedes

Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Ismaskine sættes i:
 - vip ismaskine fremad, sæt den på og herefter sæt den på plads,
 - drej den til venstre, indtil den falder i hak.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **1**.



**Medbringerstifterne skal befinde sig i en linje med næserne på kølebeholderen (billede -4)!
Korriger i givet fald indstillingen.**

i

Vigtig henvisning

Såfremt rørearmen ikke er indstillet præcist, trykkes medbringerstifterne nedad, når svingarmen sænkes. Dette kræver, at der bruges flere kræfter til at trykke svingarmen på plads. Maskinen beskadiges ikke derved! Når køkkenmaskinen tændes, griber stifterne hørbart ind i køkkenmaskinens drev efter kort tid. Nu begynder rørearmen at dreje. Rørearmens bevægelse er noget elliptisk, hvilket der er konstruktionsmæssige grunde til.

- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakt på trin 1 (1).
- Kom råmasse og ingredienser, der skal forarbejdes, i den **kørende** ismaskine.

Bemærk: På den måde undgås det, at massen fryser fast til kølebeholderens væg. Derfor slukkes apparatet kun i kort tid under istilberedelsen.

Efter arbejdet

Normalt er isen færdig efter ca. 30 minutter, og maskinen kan slukkes.

De nøjagtige tilberedelsestider fremgår af opskrifterne.

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position **2**.
- Drej ismaskinen mod venstre og tag den af.
- Fjern låget fra kølebeholderen.
- Tag rørearmen op af spiseisen.
- Lad spiseisen stå i kølebeholderen i et par minutter, så ismassen bliver lidt mere fast.
- Isen tages ud af kølebeholderen med plastskraber.



Rengøring og pleje

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Undgå at ridse den indvendige side af kølebeholderen.

Kølebeholderen kan ikke tåle i opvaskemaskine.

- Låg, rørearm og holder tåler opvaskemaskine. Sæt rørearmen med koblingsstykket nedad i opvaskemaskinen.
- Rengør kølebeholderen med en blød køkkenklud, flydende opvaskemiddel og lukket vand.

Opskrifter

Alle angivene opskrifter giver ca. 4 portioner.

Tips

Disse opskrifter er ikke egnet til diabetikere. Istilberedelse til diabetikere kræver ændrede opskrifter.

Isen smager bedst, når den er tilberedt frisk, den kan desuden forfines med frugter, sovs, flødeskum, revet chokolade osv.

Det anbefales at stille bægrene eller skålene et koldt sted før serveringen, så isen ikke smelter så hurtigt.

Fremstilles større mængder is, som opbevares i fryseren, skal den tages ud et stykke tid, før den serveres.

Forarbejdningstiderne kan afvige fra det, der opstår i opskrifterne. Mulige årsager:

- Ismassens temperatur
- Ismassens mængde
- Frysertemperatur
- Stuetemperatur

Det gøres særligt nemt at fremstille masserne ved at bruge tilbehørsdelene blender, multi-blender og citruspresse.

Vanilleis

2 bourbon vanillestænger

250 ml mælk

100 g sukker

200 ml fløde

1 knivspids salt

- Skær vanillestængerne op på langs og skrab vanillen ud.
- Kom mælk, sukker og vanille i en gryde og opkog det hele under omrøring i et kort øjeblik, lad herefter det hele afkøle.
- Kom fløde og salt i og rør det sammen med de øvrige ingredienser, kom herefter den afkølede ismasse i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 20–30 min.

Chokoladeis

100 g blokchokolade

300 ml fløde

40 g sukker

150 g yoghurt

- Bræk og skær chokoladen i små stykker. Kom chokoladestykker, fløde og sukker i en gryde og opvarm det hele under konstant omrøring, indtil sukker og chokolade er smeltet.
- Rør yoghurten i den endnu varme chokolademasse og lad herefter massen afkøle.
- Kom den færdige ismasse i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 20–30 min.

Stracciatella is

100 g hvid chokolade

300 ml fløde

60 g yoghurt

40 g puddersukker

50 g revet chokolade

- Opvarm hvid chokolade og fløde i en gryde under konstant omrøring indtil chokoladen er smeltet, lad herefter det hele afkøle.
- Kom yoghurt, puddersukker og revet chokolade i.
- Kom den færdige ismasse i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 15–25 min.

Bananis

200 g banan (ca. 2 stk.)

80 g sukker

100 ml mælk

100 ml fløde

1 spsk citronsaft

- Purér alle ingredienserne med hinanden.
- Kom herefter massen i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 20–30 min.

Is med kirsebæryoghurt

500 g kirsebæryoghurt

3 pakke vanillesukker

3 blad hvid husblas

- Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i ca. 15 minutter. Tryk den herefter godt ud og kom den i en lille gryde og opvarm den under konstant omrøring, den må ikke koge.
- Bland kirsebæryoghurt og vanillesukker i en blender.
- Kom den varme husblas i den kørende blenderen.
- Kom straks den færdige masse i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 15–25 min.

Pistacieis

100 g hakkede pistacier

1 pakke vanillesukker

90 g sukker

200 ml mælk

200 ml fløde

3 blad hvid husblas

- Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i ca. 15 minutter. Tryk den herefter godt ud og kom den i en lille gryde og opvarm den under konstant omrøring, den må ikke koge.
- Pistacier, vanillesukker, sukker, mælk og fløde blandes i en blender, indtil der opstår en fin, jævn masse.
- Kom den varme husblas i den kørende blender.
- Kom straks den tilberedte 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 blad hvid husblas

- Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand i ca. 15 minutter. Tryk den herefter godt ud og kom den i en lille gryde og opvarm den under konstant omrøring, den må ikke koge.
- 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.

Orangesorbet

Tilberedelse se citronsorbet, dog erstattes citronsaften af 100 ml frisk presset orangesaft og 50 ml frisk presset citronsaft.

Jordbæris

250 g friske jordbær

75 g sukker

100 ml mælk

100 ml fløde

Saft af en halv citron

- Purér alle ingredienserne 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 ingredienserne med hinanden og kom dem i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 20–30 min.

Abrikosis

250 g afdryppede abrikoser (dåse)

80 g sukker

50 ml mælk

50 ml kærnemælk

100 g fløde

- Purér alle ingredienserne med hinanden.
- Kom herefter massen i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 20–30 min.

Katostis

400 ml vand

5 poser katost

140 g sukker

2 spsk citronsaft

150 g frisk ost

- Kog vandet op, kom teposerne i og lad det hele trække i 10 minutter.
- Tag teposerne ud, kom citronsaft og sukker i og rør det hele, indtil sukkeret er helt opløst; lad herefter det afkøle.
- Bland frisk ost med teopløsningen og kom massen i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 30–40 min.

Mokkais

300 ml koldt kaffe

200 ml fløde

80 g sukker

1 knivspids salt

- Bland alle ingredienserne i en blender, indtil sukkeret er helt opløst og kom herefter det hele i den kørende ismaskine.
- Rør i ca. 20–30 min.

Ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5... .
Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen MUM5... .
Dette tilbehøret er egnet for tilberedning av is. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade!

Grip ikke med gjenstander ned i apparatet når det er i gang.
Isberederen må kun settes på/tas av når drevet står stille.

Viktig!

Isberederen må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.
Isberederen må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.
Isberederen må aldri bygges sammen på basismaskinen.
Alle deler som kommer i berøring med isen, må rengjøres omhyggelig før bruken.

Unngå sterk oppvarming av kjølebeholderen. Kjølebeholderen er ikke egnet for mikrobølgeovn. Kjølebeholderen må ikke brukes for andre formål enn det som er beskrevet her.

Ikke skrap opp innsiden av kjølebeholderen. Ikke bruk sparkel av metall.
Bruk kun den vedlagte sparkelen av plast.

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Lokk på apparatet
- 2 Rørearm med kopleing
- 3 Kjølebeholder
- 4 Holder for kjølebeholderen
- 5 Sparkel av plast

Bilde

Arbeidsposisjon

Overbelastningssikring

I rørearmen er det innebygget en kopleing som forhindrer at kjøkkenmaskinen blokkerer dersom rørearmen skulle bli stående stille.

Dette høres ved at apparatet gir fra seg en knakende lyd.

Apparatet må da absolutt slås av.

Kontroller at du ikke har overskredet de mengder som angis i oppskriften!

Eventuelt må du fjerne litt av råmassen igjen.

Henvisning: En knakende lyd fra rørearmen før den angitte arbeidstiden er ute, er det tegn på at isen er ferdig før tiden.

Betjening

- Isberederen må før første gangs bruk rengjøres grundig, se "Rengjøring og pleie".



Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med en dreiebryter med 7 trinn. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.

Forberedning

- Kjølebeholderen tas ut av holderen og rengjøres grundig.

Tips: For å kunne tilberede is, må kjølebeholderen absolutt være ren. Det beste er å rengjøre beholderen en gang til med en fuktig klut og tørke godt av den før nedfrysningen.

Bilde


- Sett kjølebeholderen loddrett inn i fryseboksen i minst 18 timer (med minst -18°C eller ennå dypere temperatur).

Tips: Den kan alltid bli stående i fryseboksen, slik at den er klar for innsats når som helst.

- Råmassen for tilberedning av is forberedes i henhold til oppskriften. Se avsnitt "Oppskrifter".
 - Angivelsene av mengder i oppskriftene må overholdes.
 - Ingrediensene bør ha kjøleskap-temperatur.
 - Bland ingrediensene godt.



Sammensetting av isberederen


Bilde

- Kjølebeholderen tas ut av fryserommet.
- Sett kjølebeholderen inn i holderen. Ta hensyn til formen!
- Sett inn rørearmen i beholderen.
- Sett lokket på. Sett rørearmen på midten av åpningen i lokket (bilde -4). Ta hensyn til stillingen av utskjæringene i lokket og nesene på kjølebeholderen!

Tilberedning av is

Bilde

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**. 
- Sett inn isberederen:
 - Sett inn isberederen som er bøyet framover, sett på og plasser den,
 - drei den imot klokken retning inntil den smekker i.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **1**. 

Medbringerstiftene må være plassert i en linje med nesene på kjølebeholderen (bilde -4)!

Korriger dette om nødvendig.

i

Viktig henvisning

Dersom rørearmen ikke er satt riktig på, blir medbringerstiftene trykket ned når svingarmen senkes. Derved er det nødvendig å bruke en høyere kraft for at svingarmen skal smekke i. Maskinen blir dermed ikke skadet!

Etter innkoplingen av kjøkkenmaskinen, høres det kort etter tydelig at stiftene griper inn i drevet på kjøkkenmaskinen. Nå begynner rørearmen å dreie seg. Konstruksjonsbetinget foregår bevegelsene til rørearmen med en litt elliptisk bevegelse.

- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på trinn 1 (1).
- Råmassen som skal bearbeides og de andre ingrediensene fylles inn i isberederen mens den **er i gang**.

Henvisning: På den måten unngås det at massen fryser fast på veggene i kjølebeholderen. Derfor må apparatet under tilberedning av is kun slås av i kort tid.

Etter arbeidet

Som regel er isen ferdig etter ca. 30 minutter, og maskinen kan slås av. Vennligst se i oppskriftene når det gjelder nøyaktige tilberedningstider.

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **2**.
- Drei isberederen imot klokken retning og ta den av.
- Ta av lokket på kjølebeholderen.
- Ta rørearmen ut av isen.
- La isen stå i noen minutter i kjølebeholderen, slik at ismassen blir litt fastere.
- Bruk en sparkelen av plast for å ta isen ut av kjølebeholderen.



Rengjøring og pleie



Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Overflatene kan bli skadet.

Ikke skrap opp innsiden av kjølebeholderen.

Kjølebeholderen kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

- Lokket, rørearmen og holderen er egnet for vask i oppvaskmaskin. Rørearmen legges inn i oppvaskmaskinen med koplingen nedover.
- Kjølebeholderen må rengjøres med en myk kjøkkenklut, flytende oppvaskmiddel og håndvarmt vann.

Oppskrifter

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

Tips

Disse oppskriftene er ikke egnet for diabetiker. En tilberedning av is for diabetiker krever endrete resepturer.

Isen smaker best når den er ferskt tilberedt, den kan også gjøres finere med å tilsette frukter, sauser, pisket kremfløte, sjokoladerasp osv.

Det anbefales å sette isbegrene eller skålene kaldt før servering, slik at ikke isen smelter for fort.

Dersom du vil lage is for lagring i fryseskabet, bør du ta isen ut en stund før den skal serveres.

Tidene for bearbeidelsen kan avvike noe fra det som er angitt i oppskriften. Mulig årsak:

- Temperaturen for ismassen
- Mengde ismasse
- Temperaturen i fryseskabet ditt
- Romtemperatur

Massen kan produseres fort og lettvtint ved å bruke apparatene som er vedlagt som tilbehør: 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 opp dem kort under omrøring, deretter la dem avkjøles.
- Rør inn fløte og salt og fyll den avkjølte ismassen i isberederen 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, deretter la massen avkjøles godt.
- Fyll den ferdige ismassen i isberederen 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, deretter la massen avkjøles.
- Rør inn yoghurt, melis og sjokoladerasp.
- Fyll den ferdige ismassen i isberederen 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 sitronsaff

- Alle angitte ingrediensene pureres sammen.
- Deretter fylles de i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 20–30 min.

Kirsebær/yoghurt is

500 g kirsebær yoghurt

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.
- Miiks kirsebær yoghurt og vaniljesukker i en mikser.
- Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang.
- Fyll den ferdige massen straks i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 15–25 min.

Pistasie is

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.
- Miiks 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 tilberedte massen straks i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 15–25 min.

Sitron sorbé

150 ml fersk presset sitronsaff

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.
- Miiks sitronsaff, vann, sukker, yoghurt i en mikser.

- Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang.
- Fyll den ferdige massen straks i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 40–50 min.

Appelsin sorbé

For tilbereding se sitron sorbé, men bruk 100 ml fersk presset appelsinsaff og 50 ml fersk sitronsaff i stedet for bare sitronsaff.

Jordbæris

250 g fersk jordbær

75 g sukker

100 ml melk

100 ml fløte

Saften av ½ sitron

- Alle angitte ingrediensene pureres sammen.
- Fyll den ferdige massen i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 20–30 min.

Kivi is

400 g skrellet kiwi (ca. 5–6 kiwi)

Saften av ½ sitron

100 ml vann

80 g sukker

- Alle angitte ingrediensene pureres sammen og fylles i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 20–30 min.

Aprikos is

250 g silte aprikoser fra en boks.

80 g sukker

50 ml melk

50 ml surmelk

100 g fløte

- Alle angitte ingrediensene pureres sammen.
- Fyll dem i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 20–30 min.

Malva (katost) is

400 ml vann

5 poser malva te

140 g sukker

2 ts sitronsaft

150 g kesam

- Kok opp vann, legg teposene i vannet og la dem trekke i 10 min.
- Ta så teposene ut, hell på sitronsaft og sukker og rør om inntil sukkeret er fullstendig oppløst, deretter la teen avkjøles.
- Bland kesamen med teen og fyll massen i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 30–40 min.

Mokka is

300 ml kaldt kaffe

200 ml fløte

80 g sukker

1 klype salt

- Alle angitte ingrediensene mikses inntil sukkeret er fullstendig oppløst og deretter fylles det hele i isberederen som er i gang.
- Rør i ca. 20–30 min.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5... .

Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM5... .

Detta tillbehör är lämpligt för tillverkning av glass. Det får inte användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada!

Stoppa aldrig något föremål i apparaten när den är igång.

Sätta fast/lossa glassberedaren endast när drivuttaget står stilla.

Viktigt!

Glassberedaren får endast användas i det anvisade arbetsläget.

Glassberedaren får endast användas helt ihopmonterad.

Montera aldrig ihop glassberedaren på motordelen.

Rengör noggrant före användning alla delar som kommer i beröring med glassen.

Undvik kraftig uppvärmning av frysblocket. Frysblocket är inte avsett för användning i mikrovågsugn. Använd inte frysblocket för andra ändamål än som beskrivs här.

Repa inte insidan av frysblocket. Använd ingen metallspatel.

Använd endast bifogade plastspatel.

Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 Apparatens lock
- 2 Rörarm med koppling
- 3 Frysblock
- 4 Hållare för frysblock
- 5 Plastspatel

Bild 

Arbetsläge

Överbelastningsskydd

I rörarmen är en koppling inbyggd, som förhindrar en blockering av köksmaskinen om rörarmen någon gång skulle fastna. Detta visas genom ett knastrande ljud.

Stäng i så fall ovillkorligen av apparaten.

Kontrollera att de i recepten angivna mängderna inte överskrids! Avlägsna eventuellt en del av glassblandningen.

Obs: Ett knastrande ljud från rotorn innan den angivna bearbetningstiden gått ut är ett tecken på att glassen blivit färdig i förtid.

Användning

- Rengör glassberedaren grundligt före första användningen, se "Rengöring och skötsel".



Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärden för arbets-hastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinns du värdena inom parentes efter det första värdet.

Förberedelser

- Ta frysblocket ur hållaren och rengör det grundligt.

Tips: För att det ska vara möjligt att tillverka glass måste frysblocket ovillkorligen vara rent. Helst bör man än en gång torka ur fukt och torka det ordentligt torrt före infrysning.

Bild


- Låt frysblocket stå lodrätt i minst 18 timmar i frysskåpet (minst $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller kallare).

Tips: Det kan också ständigt förvaras i frysfacket så att det genast är klart att användas.

- Förbered glassblandningen till glasstillverkningen enligt anvisningarna i receptet. För detta se avsnitt "Recept".
 - Håll dig till de mängder som anges i recepten.
 - Ingredienserna bör ha kylskåps-temperatur.
 - Blanda ingredienserna ordentligt.

Sätta ihop glassberedaren

Bild


- Ta frysblocket ur frysfacket.
- Sätt fast frysblocket i hållaren. Beakta formen!
- Sätt in rörarmen i blocket.
- Sätt på locket. Centrera därvid rörarmen i locköppningen (bild -4). Observera läget av utskärningarna i locket och låskilarna på frysblocket!

Tillverka glass

Bild

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Sätta in glassberedaren:
 - sätt den framåtlutade glassberedaren på plats och ställ sedan ner den,
 - vrid den moturs tills den snäpper fast.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **1**.



Medbringarstiften måste vara riktade i linje med låskilarna på frysblocket (bild -4)! Korrigera eventuellt.



Viktig anvisning

Såvida inte rörarmen är exakt inriktad, kommer medbringarstiften att tryckas ned när man sänker funktionsarmen. Därigenom krävs en större kraftinsats för att funktionsarmen ska snäppa fast. Maskinen skadas inte av detta!

Efter att köksmaskinen satts på hörs det tydligt att stiften efter kort tid griper in i köksmaskinens drivuttaget. Nu börjar rörarmen att rotera. Rörarmens rörelse sker på grund av konstruktionen i något elliptisk form.

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till läge 1 (1).
- Fyll glassberedaren **när den är igång** med glassblandningen och alla ingredienser som ska bearbetas.

Obs: Så undviker du att blandningen fryser fast i frysblockets väggar. Stäng därför endast av apparaten en kort stund när du bereder glassen.

Efter arbetet

I regel är glassen klar efter ca 30 minuter och maskinen kan stängas av. Titta i recepten för exakta beredningstider.

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge **2**.
- Vrid glassberedaren moturs och ta av den.
- Ta av locket från frysblocket.
- Ta ut rörarmen ur glassen.
- Låt glassen vara ytterligare några minuter i frysblocket så att ismassan blir ennå fastare.
- Använd plastpateln för att ta ut glassen ur frysblocket.



Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Apparatens ytor kan skadas.

Repa inte insidan av frysblocket.

Frysblocket kan inte rengöras i diskmaskin.

- Lock, rotor och hållare kan rengöras i diskmaskin. Placera rotorn med kopplingen nedåt i diskmaskinen.
- Rengör kylskålen med en mjuk disktrasa, flytande diskmedel och handvarmt vatten.

Recept

Alla angivna recept ger ca 4 portioner.

Tips

Dessa recept är inte avsedda för diabetiker.

Glasstillverkning för diabetiker kräver ändrade recept.

Glassen smakar bäst nygjord. Den kan förfinas med frukt, sås, vispgrädde, chokladrasp osv. Vi rekommenderar att du ställer bägare eller skålar kallt före serveringen så att glassen inte smälter för snabbt.

Om glass tillverkas i förväg och lagras i frysskåp, bör man ta ut den en tid före serveringen.

Tillredningstiderna kan avvika från receptangivelserna. Möjliga orsaker:

- Glassblandningens temperatur
- Mängd glassblandning
- Temperaturen hos din frysskåp
- Rumstemperatur

Särskilt enkelt och bekvämt kan glassblandningarna tillverkas genom att man använder tillbehör som mixer, multi-mixer och citruspress.

Vaniljglass

2 Bourbon vaniljstänger

250 ml mjölk

100 g socker

200 ml grädde

1 krm salt

- Gör en skåra längs med vaniljstängerna och skrapa ur mörgen med en kniv.
- Häll mjölk, socker och vaniljmärg i en kastrull och låt blandningen snabbt koka upp under omrörning. Låt den därefter svalna.

- Rör ned grädde och salt och håll den avkylda glassblandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Chokladglass

100 g blockchoklad

300 ml grädde

40 g socker

150 g yoghurt

- Bryt blockchoklad i mindre bitar och håll i en kastrull tillsammans med grädde och socker. Värm upp under ständig omrörning tills sockret och chokladen lösts upp.
- Rör ned yoghurten i den ännu varma chokladblandningen och låt blandningen därefter kylas av ordentligt.
- Håll den färdiga glassblandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Stracciatellaglass

100 g vit choklad

300 ml grädde

60 g yoghurt

40 g florsocker

50 g chokladrasp

- Värm upp vit choklad och grädde i en kastrull under ständig omrörning tills chokladen smält. Låt därefter svalna.
- Rör ned yoghurt, florsocker och chokladrasp.
- Håll den färdiga glassblandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 15–25 min.

Bananglass

200 g banan (ca 2 st)

80 g socker

100 ml mjölk

100 ml grädde

1 msk citronsaft

- Mosa alla ingredienserna tillsammans.
- Håll därefter i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Körsbärs-yoghurtglass

500 g körsbärsyoghurt

3 pkt vaniljsocker

3 vit gelatinblad

- Lägg gelatin i blöt i rikligt med kallt vatten ca 15 minuter. Tryck därefter lätt ut det och värm upp under ständig omrörning i en liten kastrull, dock utan att det börjar koka.
- Mixa körsbärsyoghurt och vaniljsocker i en mixer.
- Häll det varma gelatinet i mixern när den är igång.
- Häll genast den färdiga blandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 15–25 min.

Pistageglass

100 g pistagenötter, hackade

1 pkt vaniljsocker

90 g socker

200 ml mjölk

200 ml grädde

3 vit gelatinblad

- Lägg gelatin i blöt i rikligt med kallt vatten ca 15 minuter. Tryck därefter lätt ut det och värm upp under ständig omrörning i en liten kastrull, dock utan att det börjar koka.
- Mixa pistagenötter, vaniljsocker, socker, mjölk och grädde tills det blir en jämn, fin blandning.
- Häll det varma gelatinet i mixern när den är igång.
- Häll genast den tillredda blandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 15–25 min.

Citronsorbet

150 ml färskpressad citronsaft

200 ml vatten

170 g socker

150 g yoghurt

4 vit gelatinblad

- Lägg gelatin i blöt i rikligt med kallt vatten ca 15 minuter. Tryck därefter lätt ut det och värm upp under ständig omrörning i en liten kastrull, dock utan att det börjar koka.
- Mixa citronsaft, vatten, socker och yoghurt i en mixer.

- Häll det varma gelatinet i mixern när den är igång.
- Häll genast den färdiga blandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 40–50 min.

Apelsinsorbet

För tillredning se receptet för citronsorbet.

Använd dock istället för citronsaft, 100 ml färskpressad apelsinsaft och 50 ml färsk citronsaft.

Jordgubbsglass

250 g färska jordgubbar

75 g socker

100 ml mjölk

100 ml grädde

Saft från en halv citron

- Mosa alla ingredienserna tillsammans.
- Häll den färdiga blandningen i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Kiwiglass

400 g skalade kiwis delade i fyra delar (ca 5–6 Kiwis)

Saft från en halv citron

100 ml vatten

80 g socker

- Mosa alla ingredienserna tillsammans och håll dem i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Aprikosglass

250 g konserverade aprikoser, avrunna

80 g socker

50 ml mjölk

50 ml fet mjölk

100 g grädde

- Mosa alla ingredienserna tillsammans.
- Häll därefter i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Malvateglass

400 ml vatten

5 påsar malvate

140 g socker

2 tsk citronsaft

150 g färskost

- Koka upp vatten, lägg i tepåsarna och låt dra i 10 minuter.
- Ta ut tepåsarna, tillsätt citronsaft och socker och rör om tills sockret fullständigt lösts upp; låt därefter svalna.
- Blanda färskost med teblandningen och håll därefter massan i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 30–40 min.

Mockaglass

300 ml kallt kaffe

200 ml grädde

80 g socker

1 krm salt

- Blanda alla angivna ingredienser tills sockret fullständigt lösts upp och håll därefter i glassberedaren när den är igång.
- Blanda ca. 20–30 min.

Rätten till ändringar förbehålles.

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa. Noudata yleiskoneen MUM5... käyttöohjeita.

Varuste soveltuu jäätelön valmistamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

Älä työnnä laitteeseen mitään välineitä sen ollessa toiminnassa. Irrota ja kiinnitä jäätelökone vain, kun moottori on pysähtynyt.

Tärkeää!

Käytä jäätelökoneita vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Käytä jäätelökoneita vain, kun sen kaikki osat ovat paikoillaan.

Kokoa ensin jäätelökone ja kiinnitä se vasta sitten yleiskoneeseen.

Puhdista ennen käyttöä huolellisesti kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin jäätelön kanssa.

Varo, ettei jäähdytyskulho lämpene liikaa. Jäähdytyskulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. Käytä jäähdytyskulhoa vain tässä kuvattuun tarkoitukseen.

Varo, ettei jäähdytyskulhon sisäpinta naarmuunnu.

Älä käytä metallilastaa. Käytä vain laitteen mukana tulevaa muovilastaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

- 1 Kansi
- 2 Sekoitin ja kytkin
- 3 Jäähdytyskulho
- 4 Jäähdytyskulhon kiinnitysalusta
- 5 Muovilasta

Kuva 

Käyttöasento

Ylikuormitussuoja

Sekoittimessa on kytkin, joka estää jäätelökoneen jumittumisen, jos sekoitin juuttuu kiinni. Tämän tunnistaa naksahdavasta äänestä.

Kytke laite tällöin pois päältä.

Tarkista, ettei kulhossa ole liikaa aineksia!

Poista tarvittaessa osa massasta.

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

Käyttö

- Pese jäätelökone huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.

Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

Esivalmistelut

- Poista jäähdytyskulho kiinnitysalustasta ja pese kulho huolellisesti.

Vinkki: Kulhon tulee olla täysin puhdas, jotta siinä saa valmistaa jäätelöä. Ennen pakastimeen laittamista kulho kannattaa vielä kertaalleen pyyhkiä kostealla pyyhkeellä ja kuivata huolellisesti.

Kuva


- Aseta jäähdytyskulho pystyasennossa vähintään 18 tunniksi pakastimeen, jonka lämpötila on vähintään -18 °C tai alhaisempi.

Vinkki: Voit säilyttää sitä myös jatkuvasti pakastimessa, jolloin se on aina käyttövalmiina.

- Valmista massa jäätelön valmistamista varten valitsemasi reseptin ohjeiden mukaisesti. Katso kohta »Ruokaohjeet«.
 - Noudata ohjeissa annettuja määriä.
 - Ainesten tulee olla jääkaappikylmiä.
 - Sekoita ainekset hyvin keskenään.

Jäätelökoneen kokoaminen

Kuva


- Ota jäähdytyskulho pakastimesta.
 - Aseta kulho kiinnitysalustalle.
 - Huomioi muoto!
 - Kiinnitä sekoitin kulhoon.
 - Laita kansi paikalleen. Kohdistaa samalla sekoitin keskelle kannen aukkoa (kuva -4).
- Huomioi kannen kiinnityskohtien ja kulhon lukitsimien sijainti!

Jäätelön valmistaminen

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Kiinnitä jäätelökone:
 - Kallista jäätelökoneita itseesi päin ja aseta paikalleen,
 - käännä myötäpäivään, kunnes kone napsahtaa kiinni.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **1**.



Vääntiön tappien tulee olla samassa linjassa jäähdytyskulhon lukitsimien kanssa (kuva -4)! Korjaa asento tarvittaessa.

i

Tärkeä ohje

Mikäli sekoitin ei ole tarkasti oikeassa asennossa, vääntiön tapit painautuvat alas laskettaessa yleiskoneen varsi alasentoon. Tällöin vartta on painettava tavallista voimakkaammin, jotta se napsahtaa kiinni. Kone ei tästä vahingoitu! Kun käynnistät yleiskoneen, tapit kytkeytyvät hetken kuluttua kuuluvasti kiinni yleiskoneen käyttöliitäntään. Nyt sekoitin alkaa pyöriä. Rakenteellisista syistä sekoittimen liike on hieman elliptinen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta valitsin asentoon nopeudella 1 (1).
- Kaada massa ja lisäainekset **käynnistettyyn** jäätelökoneeseen.

Ohje: Näin massa ei jäädy kiinni kulhon seinämiin. Katkaise tämän takia laitteen toiminta vain hetkeksi jäätelön valmistuksen aikana.

Käytön jälkeen

Jäätelö on yleensä valmista noin 30 minuutin kuluttua, ja voit kytkeä koneen pois toiminnasta. Katso tarkat valmistusajat ohjeista.

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon **2**.
- Käännä jäätelökoneita vastapäivään ja irrota.
- Poista kansi kulhon päältä.
- Nosta sekoitin pois jäätelöstä.
- Jätä jäätelö kulhoon muutamaksi minuutiksi, jotta jäätelömassasta tulee vielä kiinteämpää.
- Poista jäätelö jäähdytyskulhosta muovilastalla.



Puhdistus

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Varo, ettei kulhon sisäpinta naarmuunnu. Jäähdytyskulho ei ole konepesun kestävä.

- Kannen, sekoittimen ja kiinnitys-alustan voit pestä astianpesukoneessa. Aseta sekoitin astianpesukoneeseen kytkin alaspäin.
- Pyyhi jäähdytyskulho puhtaaksi pehmeällä keittiöpyyhkeellä, nestemäisellä pesuaineella ja kädenlämpöisellä vedellä.

Ruokaohjeet

Kaikkien ohjeiden annosmäärä on 4 annosta.

Vinkkejä

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

Valmis jäätelö on parhainta heti valmistumisen jälkeen, eri makuja saat lisäämällä jäätelöön hedelmiä tai marjoja, kastikkeita, kuohukermaa, suklaarouhetta jne..

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
- huoneenlämpöistä

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

riippaus suolaa

- Halkaise vaniljatangot pituussuunnassa ja kaavi niistä siemenet veitsellä.

- Mittaa kattilaan maito, sokeri ja vaniljan siemenet. Kiehauta hämmentäen, anna seoksen sitten jäähtyä.
- Sekoita joukkoon kerma ja suola ja kaada jäähtynyt jäätelömassa käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Suklaajäätelö

100 g taloussuklaata

300 ml kermaa

40 g sokeria

150 g jogurtta

- 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 hyvin.
- Kaada valmis jäätelömassa käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Stracciatella-jäätelö

100 g valkoista suklaata

300 ml kermaa

60 g jogurtta

40 g tomusokeria

50 g suklaarouhetta

- Kuumenna valkoinen suklaa ja kerma kattilassa koko ajan sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut, anna sitten seoksen jäähtyä.
- Sekoita joukkoon jogurtti, tomusokeri ja suklaarouhe.
- Kaada valmis jäätelömassa 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 sitten seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Kirsikkajogurtti-jäätelö

500 g kirsikkajogurttia

3 tl vaniljasokeria

3 valkoista liivatelehteä

- Pehmennä liivatteen runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia. Purista niistä sitten liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumään.
- Sekoita kirsikkajogurtti ja vaniljasokeri tehosekoittimessa.
- Lisää kuumat liivatteen käynnistettyyn tehosekoittimeen.
- Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 15–25 minuuttia.

Pistaasijäätelö

100 g pistaaseja, hienonnettuna

1 tl vaniljasokeria

90 g sokeria

200 ml maitoa

200 ml kermaa

3 valkoista liivatelehteä

- Pehmennä liivatteen runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia. Purista niistä sitten liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumään.
- Sekoita pistaasit, vaniljasokeri, sokeri, maito ja kerma tasaiseksi ja hienoksi massaksi.
- Lisää kuumat liivatteen käynnistettyyn tehosekoittimeen.
- Kaada valmis seos 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 liivatteen runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia. Purista niistä sitten liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumään.

- Sekoita sitruunamehu, vesi, sokeri ja jogurtti tehosekoittimessa.
- Lisää kuumat liivatteen käynnistettyyn tehosekoittimeen.
- Kaada valmis seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 40–50 minuuttia.

Appelsiinisorbetti

Valmistus, katso 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 jäätelömassa käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Kiivijäätelö

400 g kuorittuja, neljään osaan paloitetuja kiivejä (n. 5– 6 kiiviä)

Puolikkaan sitruunan mehu

100 ml vettä

80 g sokeria

- Soseuta kaikki ainekset keskenään ja kaada seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Aprikoosijäätelö

250 g valutettuja aprikooseja tölkestä

80 g sokeria

50 ml maitoa

50 ml piimää

100 g kermaa

- Soseuta kaikki ainekset keskenään.
- Kaada sitten 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 sitten jäähtyä.
- Sekoita tuorejuusto teen joukkoon ja kaada seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 30–40 minuuttia.

Mokkajäätelö

300 ml kylmää kahvia

200 ml kermaa

80 g sokeria

riippaus suolaa

- Sekoita kaikkia aineksia, kunnes sokeri on kokonaan liuennut ja kaada sitten seos käynnistettyyn jäätelökoneeseen.
- Sekoita noin 20–30 minuuttia.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... . Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina) MUM5... .

El presente accesorio es adecuado para la elaboración de helado. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

No introducir objetos estando el aparato en funcionamiento.
Montar/desmontar la heladora solo con el accionamiento parado.

¡Importante!

Emplear la heladora solo en la posición de trabajo indicada.
Emplear la heladora solo estando completamente armada.
No armar nunca la heladora estando montada sobre la base motriz.
Limpiar cuidadosamente todas las piezas que entren en contacto con el helado antes de usar la heladora.
Evite el fuerte calentamiento de la cubeta de congelación de la heladora.
La cubeta de congelación de la heladora no es adecuada para usarla en el microondas. No usar la cubeta de congelación de la heladora para fines distintos de los descritos en estas instrucciones.
Prestar atención a no ocasionar rasguños en la cara interior de la cubeta.
No utilizar espátulas metálicas. Usar solo la espátula de plástico suministrada con el aparato.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

- 1 Tapa del aparato
- 2 Varilla batidora con acoplamiento
- 3 Cubeta de congelación
- 4 Soporte para la cubeta de congelación
- 5 Espátula de plástico

Fig. 

Posición de trabajo

Seguro contra sobrecarga

La varilla batidora incorpora un acoplamiento que evita que el robot de cocina se bloquee en caso de que la varilla batidora quedara inmovilizada. Esto se indica mediante un sonido en forma de chasquido.

En caso de producirse esta situación deberá pararse inmediatamente la máquina.

¡Verifique si se han superado las máximas cantidades admisibles señaladas en las recetas! En caso necesario, retirar una parte de la masa.

Advertencia: Un sonido en forma de chasquido de la varilla batidora de la heladora antes de concluir el tiempo de elaboración del helado señalado en la receta, es un indicio de que el helado está listo antes de tiempo.

Usar el aparato

- Limpiar a fondo la heladora antes de usarla por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones. Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

Preparativos

- Retirar la cubeta de congelación del soporte y limpiarla a fondo.

Consejo práctico: Para poder preparar el helado es absolutamente imprescindible que la cubeta de congelación esté limpia. Se aconseja repasarla en húmedo y secarla a fondo inmediatamente antes de proceder a congelar el helado.

Fig. 3

- Colocar la cubeta de congelación por lo menos durante 18 horas verticalmente en un congelador (temperatura mínima -18° o más fría).

Consejo práctico: La cubeta también se puede dejar permanentemente en el congelador; de este modo estará siempre lista para usarla.

- Preparar la masa para elaborar el helado según las indicaciones de la receta. Véase a este respecto el capítulo «Recetas»
 - Observar estrictamente las cantidades señaladas en las recetas.
 - Los ingredientes deberán tener todos la temperatura del frigorífico.
 - Mezclar bien los ingredientes.

Armar la heladora

Fig. 4

- Retirar la cubeta del compartimento de congelación.
- Colocar la cubeta en el soporte. ¡Prestar atención a la forma!
- Montar la varilla batidora en la cubeta,

- Colocar la tapa sobre el recipiente. Centrar la varilla en la abertura de la tapa (Fig. 4-4). ¡Prestar atención a las escotaduras y pestañas de la cubeta de congelación!

Preparar helados

Fig. 5

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Colocar la heladora sobre la base motriz:
 - Inclinar la heladera hacia adelante, apoyarla y colocarla sobre la base motriz,
 - girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta que enclave.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **1**.



Los dedos de arrastre tienen que estar orientados en una línea con las pestañas de la cubeta de congelación (Fig. 5-4). En caso necesario, corregir la posición.



Advertencia importante

Si la varilla batidora no está correctamente alineada, los dedos de arrastre son presionados hacia abajo al desplazar el brazo giratorio hacia abajo, o que requiere un mayor esfuerzo físico a la hora de encajar ¡Esto no ocasiona daños o desperfectos en la máquina!

Tras conectar el robot de cocina, los dedos de arrastre engranan al poco tiempo de manera audible en el accionamiento del robot. La varilla batidora comienza a girar. Por razones constructivas, el movimiento de la varilla batidora tiene forma ligeramente elíptica.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición «1» (1).
- Poner la masa y los ingredientes en la heladora en marcha.

Advertencia: De este modo se evita que la masa quede adherida a las paredes de la cubeta de congelación. Por esta razón la heladora solo deberá desconectarse brevemente.

Tras concluir el trabajo

Por lo general, el helado está listo al cabo de aprox. 30 minutos y la heladora se puede desconectar. Los tiempos de elaboración exactos figuran en las recetas.

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **2**.
- Girar la heladora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y retirarla de la base motriz.
- Retirar la tapa de la cubeta de congelación.
- 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.
- Para retirar helado de la cubeta de congelación deberá usarse la espátula de plástico.



Cuidados y limpieza

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas. Prestar atención a no ocasionar rasguños en el interior de la cubeta de congelación. La cubeta de congelación no es apta para el lavavajillas.

- 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.
- Limpiar la cubeta de congelación con un paño de cocina suave, un lavavajillas líquido y agua templada.

Recetas

Todas las recetas descritas están calculadas para cuatro porciones.

Consejos prácticos

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.

El helado sabe mejor si se ingiere inmediatamente después de su elaboración, además se puede realzar agregando frutas, salsas, nata montada, virutas de chocolate, etc. Enfriar las copas o vasos antes de servir el helado a fin de evitar que éste se funda prematuramente.

En caso de desear 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 del 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 gramos 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 removiendo la nata y la sal. Verter la masa de helado fría en la heladora en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de chocolate

100 gramos de chocolate en trozos

300 ml de nata

40 gramos de azúcar

150 gramos de yogur

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

Helado de stracciatella

100 gramos de chocolate blanco

300 ml de nata

60 gramos de yogur

40 gramos de azúcar glas

50 gramos raspaduras de chocolate

- Calentar un cazo el chocolate blanco y la nata removiendo constantemente, hasta que el chocolate se haya fundido. Dejar enfriar.
- Incorporar removiendo el yogur, el azúcar glas y las virutas de chocolate.
- Poner la masa de chocolate en la heladora en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 15–25 minutos.

Helado de plátano

200 gramos de plátanos (ca. 2 unidades)

80 gramos de azúcar

100 ml de leche

100 ml de nata

1 cucharada sopera de zumo de limón

- Hacer un puré con todos los ingredientes indicados.
- Poner el puré a continuación en la heladera en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de yogur de cereza

500 gramos Yogur de cereza

3 sobrecito de azúcar de vainilla

3 láminas de gelatina blanca

- Ablandar las láminas de gelatina en agua abundante durante aprox. 15 minutos, Exprimirlas ligeramente y ponerlas a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición.
- Mezclar el yogur 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 gr de pistachos picados

1 sobrecito de azúcar de vainilla

90 gramos de azúcar

200 ml de leche

200 ml de nata

3 láminas de gelatina blanca

- Ablandar las láminas de gelatina en agua abundante durante aprox. 15 minutos, Exprimirlas ligeramente y ponerlas 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,
- Poner la masa elaborada 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 gramos de azúcar

150 gramos de yogur

4 láminas de gelatina blanca

- Ablandar las láminas de gelatina en agua abundante durante aprox. 15 minutos, Exprimirlas ligeramente y ponerlas a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición.
- Mezclar le 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 gramos de fresas frescos

75 gramos de azúcar

100 ml de leche

100 ml de nata

Zumo de ½ limón

- Hacer un puré con todos los ingredientes.
- Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de kiwi

400 gr de kiwis pelados y cortados en cuatro partes (aprox. 5–6 piezas)

Zumo de ½ limón

100 ml de agua

80 gramos de azúcar

- Hacer un puré con todos los ingredientes indicados y verter la masa en la heladora en funcionamiento,
- Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de albaricoque

250 gramos de albaricoques en lata escurridos

80 gramos de azúcar

50 ml de leche

50 ml de suero de leche

100 gramos de nata

- Hacer un puré con todos los ingredientes.
- Poner el puré a continuación en la heladera en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Helado de té de malva

400 ml de agua

5 bolsitas de té de malva

140 gramos de azúcar

2 cucharillas de zumo de limón

150 gramos 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, incorporar el zumo de limón y el azúcar y mezclar hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Dejar enfriar.
- Mezclar el queso fresco con el té. Poner la masa en la heladora en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 30–40 minutos.

Helado de moka

300 ml de café frío

200 ml de nata

80 gramos de azúcar

1 pizca de sal

- Mezclar todos los ingredientes con una batidora hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Poner la masa a continuación en la heladora en funcionamiento.
- Batir durante aprox. 20–30 minutos.

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM5... . Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUM5... . Este acessório destina-se à preparação de gelados. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Não tocar com objectos no aparelho em funcionamento. Só montar/desmontar o preparador de gelados com o accionamento completamente imobilizado.

Importante!

Só utilizar o preparador de gelados na posição de trabalho apresentada. Utilizar o preparador de gelados apenas em estado completamente montado.

Nunca montar o preparador de gelados no aparelho base. Antes da sua utilização, limpar bem todas as peças que entram em contacto com o gelado.

Evite aquecer muito o recipiente de refrigeração.

O recipiente de refrigeração não é adequado para utilização no microondas. 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.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

- 1 Tampa do aparelho
- 2 Mecanismo de mexer com acoplamento
- 3 Recipiente de refrigeração
- 4 Base do recipiente de refrigeração
- 5 Espátula de plástico

Fig. 

Posição de trabalho

Protecção contra sobrecarga

No mecanismo de mexer está montado um acoplamento que impede o bloqueio do robot de cozinha caso o mecanismo de mexer fique preso. Tal é indicado através de um ruído crepitante.

Nesse caso, é necessário desligar o aparelho. Certifique-se de que as quantidades indicadas nas receitas não foram excedidas! Caso necessário, remover uma parte da massa crua.

Indicação: Um ruído crepitante no mecanismo de mexer antes de o tempo de confecção indicado terminar é sinal de que o gelado ficou pronto mais cedo.

Utilização do aparelho

- Limpar bem o preparador de gelados antes da primeira utilização. Para isso, consultar a secção «Limpeza e manutenção».



Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases.

Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

Preparação

- Retirar o recipiente de refrigeração da respectiva base e limpá-lo bem.

Sugestão: Para poder preparar gelado, o recipiente de refrigeração tem de estar bem limpo. O melhor é passá-lo por água e secá-lo bem antes da congelação.

Fig. 3

- Colocar o recipiente de refrigeração durante, pelo menos, 18 horas, na vertical num congelador (no mínimo, $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou temperatura inferior).

Sugestão: Também pode ficar sempre no congelador, para que possa ser imediatamente utilizado.

- Preparar a massa crua para confecção do gelado de acordo com as indicações na receita. Para isso, consultar a secção «Receitas».
 - Cumprir as indicações de quantidade nas receitas.
 - Os ingredientes devem estar à temperatura do frigorífico.
 - Misturar bem os ingredientes.

Montar o preparador de gelados



Fig. 4

- Retirar o recipiente de refrigeração do congelador.
- Colocar o recipiente de refrigeração na respectiva base. Atenção à forma!
- Inserir o mecanismo de mexer no recipiente.

- Colocar a tampa. Ao fazê-lo, centrar o mecanismo de mexer na abertura da tampa (figura 4-4). Ter em atenção a posição dos entalhes na tampa e das linguetas no recipiente de refrigeração!

Preparação do gelado

Fig. 5

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 2. 
- Montar o preparador de gelados:
 - Assentar o preparador de gelados com esta ligeiramente inclinada para a frente,
 - e depois pousá-lo e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até encaixar.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 1. 

Os pinos do arrastador têm de ficar alinhados com as linguetas do recipiente de refrigeração (figura 4-4)! Caso necessário, corrigir.



Indicação importante!

Se o mecanismo de mexer não estiver alinhado com precisão, quando o braço móvel for pressionado para baixo, os pinos do arrastador também são empurrados para baixo. Tal exige um maior esforço para encaixar o braço móvel. Isso não danifica o robot de cozinha! Pouco depois de o robot de cozinha ser ligado, ouve-se claramente os pinos entrarem no accionamento do robot de cozinha. Agora o mecanismo de mexer começa a rodar. Por motivos de construção, o movimento do mecanismo de mexer é ligeiramente elíptico.

- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector na posição fase 1 (1).
- Deitar a massa crua e os ingredientes no preparador de gelados **em movimento**.

Indicação: Deste modo, evita-se que a massa congele nas paredes do recipiente de refrigeração. Por isso, o aparelho só pode ser desligado durante a preparação do gelado por curtos momentos.

Depois do trabalho

Em regra, o gelado está pronto após cerca de 30 minutos e o robot pode ser desligado. Seguir o tempo exacto de confecção que consta das receitas.

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **2**.
- Rodar o preparador de gelados em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Retirar a tampa do recipiente de refrigeração.
- 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 mais sólida.
- Para retirar o gelado do recipiente de refrigeração, utilizar a espátula de plástico.



Limpeza e manutenção

⚠ Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Não arranhar a parte interior do recipiente de refrigeração.

O recipiente de refrigeração não é adequado para ir à máquina de lavar loiça.

- 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.
- Lavar o recipiente de refrigeração com um pano de cozinha macio, detergente líquido e água morna.

Receitas

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

Conselhos

Estas receitas não são adequadas para diabéticos.

A preparação de gelado para diabéticos requer receitas alteradas.

O gelado tem um sabor mais intenso se estiver fresco, podendo ser adicionalmente refinado com fruta, molhos, natas batidas, raspa de chocolate, etc.

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 de 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 e deitar a massa de gelado arrefecida no preparador de gelado 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.
- Deitar a massa de gelado pronta no preparador de gelado 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.
- Envolver o iogurte, o açúcar em pó e a raspa de chocolate.
- Deitar a massa de gelado pronta no preparador de gelado 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 colheres de sopa de sumo de limão

- Passar todos os ingredientes indicados, misturando-os.
- Por fim, deitar a massa no preparador de gelados em funcionamento.
- 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 15 min. em água 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 15 min. em água 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 preparada imediatamente no preparador de gelados em funcionamento.
- 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 15 min. em água 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 indicados, misturando-os.
- Deitar a massa pronta no preparador de gelado 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 indicados, misturando-os, e deitar essa massa no preparador de gelados em funcionamento.
- 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 indicados, misturando-os.
- Por fim, deitar a massa no preparador de gelados em funcionamento.
- 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 min.
- Retirar as saquetas de chá, adicionar o sumo de limão e o açúcar e mexer até o açúcar se dissolver completamente e, por fim, deixar arrefecer.
- Misturar o queijo fresco na solução de chá e deitar a massa no preparador de gelados em funcionamento.
- 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 indicados até o açúcar se dissolver completamente e, por fim, deitar no preparador de gelados em funcionamento.
- Bater durante cerca de 20–30 min.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM5... .
 Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM5... .
 Τα εξαρτήματα αυτά είναι κατάλληλα για την παρασκευή παγωτού.
 Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην εισάγετε αντικείμενα στη συσκευή που λειτουργεί.
 Τοποθετείτε/αφαιρείτε την παγωτομηχανή μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε την παγωτομηχανή μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Μη συναρμολογείτε την παγωτομηχανή ποτέ στη βασική συσκευή.
 Πριν τη χρήση καθαρίζετε επιμελώς όλα τα μέρη, τα οποία έρχονται σε επαφή με το παγωτό.

Αποφεύγετε το ισχυρό ζέσταμα του δοχείου ψύξης.

Το δοχείο ψύξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ψύξης για σκοπούς διαφορετικούς από τους εδώ περιγραφόμενους.

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

- 1 Καπάκι συσκευής
- 2 Βραχίονας ανάδευσης με ζεύξη
- 3 Δοχείο ψύξης
- 4 Συγκράτηση για το δοχείο ψύξης
- 5 Πλαστική σπάτουλα

Εικόνα 

Θέση εργασίας

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Στον βραχίονα ανάδευσης είναι ενσωματωμένη μια ζεύξη, η οποία εμποδίζει το μπλοκάρισμα της κουζινομηχανής, σε περίπτωση που μαγκώσει ο βραχίονας ανάδευσης. Αυτό δηλώνεται από έναν θόρυβο θραύσης.

Στην περίπτωση αυτή απενεργοποιήστε οπωσδήποτε τη συσκευή.

Ελέγχετε, ότι δεν έχουν υπερβληθεί οι ποσότητες που δίνονται στις συνταγές! Ενδεχομένως αφαιρείτε ένα μέρος της ακατέργαστης μάζας.

Υπόδειξη: Ο θόρυβος θραύσης του βραχίονα ανάδευσης πριν τη λήξη του χρόνου επεξεργασίας αποτελεί ένδειξη, για το ότι είναι έτοιμο το παγωτό.

Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε επιμελώς την παγωτομηχανή, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".



Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων. Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

Προετοιμασία

- Πάρτε το δοχείο ψύξης από τη συγκράτηση και καθαρίστε το καλά.

Συμβουλή: Για να μπορέσετε να παρασκευάσετε παγωτό, πρέπει να είναι οπωσδήποτε καθαρό το δοχείο ψύξης. Πριν την κατάψυξη σας συνιστούμε να το σκουπίσετε ξανά με βρεγμένο πανί και να το στεγνώσετε πολύ καλά.

Εικόνα ☐

- Τοποθετήστε το δοχείο ψύξης για τουλάχιστον 18 ώρες κάθετα σε όρθια θέση μέσα στην κατάψυξη (τουλάχιστον $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ή χαμηλότερα).

Συμβουλή: Το δοχείο μπορεί να μείνει μόνιμα μέσα στην κατάψυξη, ώστε να είναι άμεσα έτοιμο για χρήση.

- Ετοιμάστε την ακατέργαστη μάζα για το παγωτό ανάλογα με τα στοιχεία της συνταγής. Βλ. σχετικά στο Κεφάλαιο "Συνταγές".
 - Τηρείτε τα στοιχεία για τις ποσότητες στις συνταγές.
 - Τα υλικά θα πρέπει να έχουν τη θερμοκρασία του χώρου συντήρησης του ψυγείου.
 - Ανακατέψτε καλά τα υλικά.

Συναρμολόγηση παγωτομηχανής



Εικόνα ☐

- Πάρτε το δοχείο ψύξης από την κατάψυξη.
- Τοποθετήστε το δοχείο ψύξης στη συγκράτηση. Προσέξτε το σχήμα!
- Τοποθετήστε τον βραχίονα ανάδευσης μέσα στο δοχείο.

- Τοποθετήστε το καπάκι. Κεντράρετε τον βραχίονα ανάδευσης στο άνοιγμα του καπακιού (Εικόνα ☐-4). Προσέξτε τη θέση των ανοιγμάτων στο καπάκι και των μυτών στο δοχείο ψύξης!

Παρασκευή παγωτού

Εικόνα ☐

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2. 
 - Τοποθέτηση της παγωτομηχανής:
 - Προσαρτήστε την προς τα εμπρός κελκυμένη παγωτομηχανή και μετά αποθέστε την,
 - στρέψτε την τέλος αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει.
 - Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1. 
- Οι πίροι του κόμπλερ πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένοι με τις μύτες του δοχείου ψύξης (Εικόνα ☐-4)! Ενδεχομένως διορθώστε.**



Σημαντική υπόδειξη

Εφόσον δεν είναι ευθυγραμμισμένος με ακρίβεια ο βραχίονας ανάδευσης, πιέζονται οι πίροι του κόμπλερ κατά το κατέβασμα του στρεφόμενου βραχίονα προς τα κάτω. Έτσι είναι απαραίτητη μεγαλύτερη δύναμη για το κούμπωμα του στρεφόμενου βραχίονα. Κατ' αυτόν τον τρόπο δεν υφίσταται ζημιά η μηχανή! Μετά την ενεργοποίηση της κουζίνομηχανής οι πίροι πιάνουν μετά από σύντομο χρόνο αισθητά στην κίνηση της κουζίνομηχανής. Τώρα αρχίζει να περιστρέφεται ο βραχίονας ανάδευσης. Λόγω του τρόπου κατασκευής η κίνηση του βραχίονα ανάδευσης έχει ελαφρά ελλειπτική τροχιά.

- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 (1).

- Ρίχνετε την προς επεξεργασία ακατέργαστη μάζα του παγωτού και τα υλικά μέσα στην **ενεργοποιημένη και κινούμενη** παγωτομηχανή.

Υπόδειξη: Έτσι δεν θα παγώσει και θα κολλήσει η μάζα στα τοιχώματα του δοχείου ψύξης. Γι' αυτό κατά την παρασκευή του παγωτού απενεργοποιείτε τη συσκευή μόνο για πολύ λίγο.

Μετά την εργασία

Κατά κανόνα το παγωτό είναι έτοιμο μετά από περ. 30 λεπτά και η μηχανή μπορεί να απενεργοποιηθεί. Τις ακριβείς διάρκειες παρασκευής θα τις βρείτε στις συνταγές.

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 2.
- Στρέψτε την παγωτομηχανή αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε την.
- Αφαιρέστε το καπάκι από το δοχείο ψύξης.
- Βγάλτε τον βραχίονα ανάδευσης από το παγωτό.
- Αφήστε το παγωτό ακόμα μερικά λεπτά μέσα στο δοχείο ψύξης, για να σφίξει ακόμα περισσότερο η μάζα του παγωτού.
- Για τη λήψη του παγωτού από το δοχείο ψύξης χρησιμοποιήστε την πλαστική σπάτουλα.



Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη γρατσουνίζετε την εσωτερική πλευρά του δοχείου ψύξης.

Το δοχείο ψύξης δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

- 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.

- Καθαρίζετε το δοχείο ψύξης μ' ένα μαλακό πανί κουζίνας, υγρό απορρυπαντικό και χλιαρό νερό.

Συνταγές

Όλες οι συνταγές που δίνονται αντιστοιχούν για περίπου 4 μερίδες.

Συμβουλές

Οι παρούσες συνταγές δεν είναι κατάλληλες για διαβητικούς.

Η παρασκευή παγωτού για διαβητικούς απαιτεί αλλαγή των συνταγών.

Το παγωτό έχει την καλύτερη γεύση, όταν είναι φρεσκοφτιαγμένο, επιπλέον μπορείτε να το εμπλουτίσετε με φρούτα, σάλτσες, σαντιγί, νιφάδες σοκολάτας κτλ..

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 διάρκειες 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
- Σε θερμοκρασία δωματίου

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 g ζάχαρη

200 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

1 πρέζα αλάτι

- Κόψτε και ανοίξτε τα κλωνάρια βανίλιας κατά μήκος και ξύστε και πάρτε τους κόκκους με ένα μαχαίρι.
- Χύστε το γάλα σε μία κατσαρόλα, ρίξτε τη ζάχαρη και τους κόκκους της βανίλιας και βράστε το για λίγο ανακατεύοντας, στη συνέχεια αφήστε το να κρυώσει.

- Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά την κρέμα γάλακτος και το αλάτι και χύστε τη μάζα του παγωτού, που έχει κρυώσει, μέσα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Παγωτό σοκολάτας

100 g σοκολάτα υγείας

300 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

40 g ζάχαρη

150 g γιαούρτι

- Ρίξτε την σπασμένη, θρυμματισμένη σοκολάτα, την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα και ζεστάνετε την ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και να λιώσει η σοκολάτα.
- Προσθέστε και ανακατέψτε το γιαούρτι στην ακόμα ζεστή μάζα της σοκολάτας, στη συνέχεια αφήστε τη μάζα να κρυώσει καλά.
- Χύστε την έτοιμη μάζα παγωτού στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Παγωτό στρατσιατέλα

100 g λευκή σοκολάτα

300 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

60 g γιαούρτι

40 g ζάχαρη άχνη

50 g 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.
- Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το γιαούρτι, τη ζάχαρη άχνη και τις νιφάδες σοκολάτας.
- Χύστε την έτοιμη μάζα παγωτού στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 15–25 λεπτά.

Παγωτό μπανάνα

200 g μπανάνες (περ. 2 μπανάνες)

80 g ζάχαρη

100 ml γάλα

100 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

1 κ.σ. χυμός λεμονιού

- Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά που δίνονται.
- Στη συνέχεια ρίξτε τα μέσα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Παγωτό με γιαούρτι με γεύση κεράσι

500 g γιαούρτι με γεύση κεράσι

3 φακ. βανίλια

3 φύλλα λευκή ζελατίνη

- Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό επί περ. 15 λεπτά. Στη συνέχεια στύψτε την ελαφρά και ζεστάνετε 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, ενόσω δουλεύει το μίξερ.
- Ρίξτε την έτοιμη μάζα αμέσως στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 15–25 λεπτά.

Παγωτό με φυστίκια Αιγίνης

100 g φυστίκια Αιγίνης, ψιλοκομμένα

1 φακ. βανίλια

90 g ζάχαρη

200 ml γάλα

200 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

3 φύλλα λευκή ζελατίνη

- Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό επί περ. 15 λεπτά. Στη συνέχεια στύψτε την ελαφρά και ζεστάνετε 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, ενόσω δουλεύει το μίξερ.
- Ρίξτε την έτοιμη μάζα αμέσως στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 15–25 λεπτά.

Σορμπέ λεμόνι

150 ml φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού

200 ml νερό

170 g ζάχαρη

150 g 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, ενόσω δουλεύει το μίξερ.
- Ρίξτε την έτοιμη μάζα αμέσως στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 40–50 λεπτά.

Σορμπέ πορτοκάλι

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

Παγωτό φράουλα

250 g φρέσκες φράουλες

75 g ζάχαρη

100 ml γάλα

100 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

Χυμός από μισό λεμόνι

- Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά που δίνονται.
- Χύστε την έτοιμη μάζα παγωτού στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Παγωτό ακτινίδιο

400 g καθαρισμένα ακτινίδια κομμένα στα τέσσερα (περ. 5–6 ακτινίδια)

Χυμός από μισό λεμόνι

100 ml νερό

80 g ζάχαρη

- Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά που δίνονται και ρίξτε τα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Παγωτό βερίκοκο

250 g κομπόστα βερίκοκα

80 g ζάχαρη

50 ml γάλα

50 ml βουτυρόγαλα

100 g κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

- Πολτοποιήστε μαζί όλα τα υλικά που δίνονται.
- Στη συνέχεια ρίξτε τα μέσα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Παγωτό από τσάι υβίσκου

400 ml νερό

5 φακελάκια τσάι υβίσκου

140 g ζάχαρη

2 κ. γλ. χυμός λεμονιού

150 g ανθότυρο

- Βράστε νερό, βάλτε μέσα τα φακελάκια του τσαγιού και αφήστε να εκχειλιστεί το τσάι επί 10 λεπτά.
- Βγάλτε τα φακελάκια του τσαγιού, προσθέστε χυμό λεμονιού και ζάχαρη και ανακατέψτε, μέχρι να διαλυθεί πλήρως η ζάχαρη. Στη συνέχεια αφήστε να κρυσώσει.
- Ανακατέψτε το φρέσκο τυρί με το διάλυμα του τσαγιού και χύστε τη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 30–40 λεπτά.

Παγωτό καφέ

300 ml κρύο καφέ

200 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

80 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

- Αναμίξτε όλα τα υλικά που δίνονται, μέχρι να διαλυθεί πλήρως η ζάχαρη και στη συνέχεια χύστε τη μάζα στην ενεργοποιημένη παγωτομηχανή.
- Ανακατέψτε για περ. 20–30 λεπτά.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM5... için tasarlanmıştır. MUM5... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Bu aksesuar, dondurma yapmak için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi!

Çalışmakta olan cihazın içine herhangi bir cisim sokmayınız. Dondurma hazırlayıcıyı sadece tahrik sistemi duruyorken takınız/ çıkarınız.

Önemli!

Dondurma hazırlayıcıyı sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız. Dondurma hazırlayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Dondurma hazırlayıcıyı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz.

Dondurmanın temas ettiği tüm parçaları, kullanmadan önce itinayla temizleyiniz.

Soğutma kabının çok ısınmasını önleyiniz. Soğutma kabı mikro-dalga fırında kullanılmaya elverişli değildir. Soğutma kabını, burada tarif edilen dışında bir amaç için kullanmayınız.

Soğutma kabının iç tarafının çizilmesini önleyiniz. Metal spatula veya mala kullanmayınız. Sadece ekteki plastik spatulayı veya malayı kullanınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

- 1 Cihaz kapağı
- 2 Kuplajlı karıştırma kolu
- 3 Soğutma kabı
- 4 Soğutma kabı tutturma düzeneği
- 5 Plastik spatula/mala

Resim B

Çalışma pozisyonu

Aşırı yüklenme emniyeti

Karıştırma kolunun içine, karıştırma kolu herhangi bir zaman ürün içinde takılıp kalacak olursa, mutfak robotunun bloke olmasını önleyecek bir kuplaj monte edilmiştir. Bu durum bir tıklama sesi ile belli edilir.

Bu durumda cihazı kesinlikle kapatınız.

Tariflerde bildirilmiş miktarların aşılmadığını kontrol ediniz! Gerekirse ham harcın bir kısmını cihazdan çıkarınız veya cihaza koymayınız.

Bilgi: Bildirilmiş işleme süresi dolmadan karıştırma kolunda bir tıklama sesi duyulursa, dondurma beklenen süreden daha önce hazır olmuş demektir.

Kullanılması

- Dondurma hazırlayıcıyı ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruma".



Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin yanında göreceksiniz.

Hazırlanması

- Soğutma kabını tutturma düzeneğinden çıkarınız ve iyice temizleyiniz.

Yararlı bilgi: Dondurma yapabilmek için soğutma kabı kesinlikle temiz olmalıdır. Dondurma işleminden önce tekrar nemli bir bez ile silmek ve iyice kurulamak iyi olur.

Resim 1

- Soğutma kabını asgari 18 saat dik konumda bir dondurucu (asgari -18°C veya daha soğuk) içine yerleştiriniz.

Yararlı bilgi: Soğutma kabı, her zaman hemen kullanılabilir durumda olması için devamlı da dondurucu bölmesi içinde bırakılabilir.

- Dondurma yapmak için gerekli ham harcı tarif bilgilerine göre hazırlayınız. Bunun için bakınız bölüm "Tarifler".
 - Tariflerdeki miktar bilgilerine uyunuz.
 - Malzemeler buzdolabından çıkma sıcaklığında olmalıdır.
 - Malzemeleri iyice karıştırınız.

Dondurma hazırlayıcının monte edilmesi

Resim 2

- Soğutma kabını dondurucu bölmesinden dışarı çıkarınız.
- Soğutma kabını tutturma düzeneğine takınız. Şekle dikkat ediniz!
- Karıştırma kolunu kabin içine yerleştiriniz.
- Kapağı yerine takınız. Bu esnada karıştırma kolunu kapak deliği içinde merkezleyiniz (Resim 2-4). Kapaktaki boşlukların ve soğutma kabındaki dillerin konumuna dikkat ediniz!

Dondurma hazırlanması

Resim 3

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Dondurma hazırlayıcının yerleştirilmesi:
 - Öne doğru eğilmiş dondurma hazırlayıcıyı cihaza oturtunuz ve durdurunuz,
 - kilitleninceye kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.



- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** pozisyonuna alınız.



Kavrama pimleri soğutma kabının dilleri ile aynı hizada olmalıdır (Resim 3-4)! Gerekirse düzeltiniz.

i

Önemli not

Karıştırma kolu hassas ayarlanmazsa, çevrilen kol aşağı doğru indirildiğinde kavrama pimleri aşağı bastırılır. Bu durumda çevrilen kolun kilitlemesi için daha fazla kuvvet gereklidir.

Bu durum makinenin zarar görmesine neden olmaz!

Mutfak robotu çalıştırıldığında pimler kısa süre sonra duyulur şekilde mutfak robotunun tahrik sisteminde devreye girer. Şimdi karıştırma kolu dönmeye başlar. Yapısal sebeplerden dolayı karıştırma kolunun hareketi biraz eliptiktir.

- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri kademe 1 (1) konumuna ayarlayınız.
- İşlenecek ham harcı ve diğer malzemeleri **çalışan** dondurma hazırlayıcının içine doldurunuz.

Bilgi: Böylelikle harcın soğutma kabının duvarlarına yapışıp kalması önlenmiş olur. Bu nedenle cihazı dondurma yaparken sadece kısa bir süre kapatınız.

İşiniz sona erdikten sonra

Normal koşullarda yakl. 30 dakika sonra dondurma hazır olur ve akabinde makine kapatılabilir. Hassas hazırlama süreleri için lütfen ilgili tariflere bakınız.

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **2** pozisyonuna alınız.
- Dondurma hazırlayıcıyı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Soğutma kabının kapağını çıkarınız.
- Karıştırma kolunu dondurmadan dışarı çıkarınız.



- Dondurmayı birkaç dakika daha soğutma kabında bekleterek, dondurmanın daha da katı olmasını sağlayınız.
- Dondurmayı soğutma kabından çıkarmak için plastik spatulayı kullanınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ **Dikkat!**

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Soğutma kabının iç tarafının çizilmemesine dikkat ediniz.

Soğutma kabı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Kapak, karıştırma kolu ve tutturma düzeneği bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Karıştırma kolunu kuplaj ile birlikte bulaşık makinesinin alt bölümüne yerleştiriniz.
- Soğutma kabını yumuşak bir mutfak bezi, sıvı bulaşık deterjanı ve el soku- lacak sıcaklıkta su ile temizleyiniz.

Tarifler

Bildirilmiş tüm tarifler yaklaşık 4 porsiyon- luktur.

Yararlı bilgiler

Söz konusu tarifler şeker hastaları için uygun değildir.

Şeker hastaları için yapılacak dondurma için değişik tarif gereklidir.

Dondurmanın tadı tazeyken en iyidir, ek olarak meyve, sos, kremşanti, çikolata parçacıkları vs. katılarak dondurmaya daha güzel bir lezzet verilebilir.

Dondurma servisi yapılacak kapların veya çanakların soğuk olması tavsiye edilir, böylelikle dondurmanın çok çabuk erimesi önlenmiş olur.

Dondurma stok edilmek ve dondurucuda depolanmak için yapılırsa, servis yapı- lmadan belli bir süre önce dondurucudan çıkarılmalıdır.

İşleme süreleri tarifte verilen bilgilerden farklı olabilir. Muhtemel sebepleri:

- Dondurmanın ısı derecesi
- Dondurmanın miktarı
- Dondurucunuzun ısı derecesi
- Oda sıcaklığında

Mikser, çok fonksiyonlu mikser (müiti 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 krema

1 tutam tuz

- Vanilya çubuğunu boylamasına kesip açınız ve içindeki özü bir bıçak ile kazıyıp alınız.
- Sütü, şekeri ve vanilya özünü bir tencerede karıştırarak kaynatınız ve ardından soğumasını bekleyiniz.
- Krema ve tuz ilave edip karıştırınız ve soğumuş dondurma harcını çalış- maktaki dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıştırınız.

Çikolatalı dondurma

100 g çikolata kalıbı

300 ml krema

40 g şeker

150 g yoğurt

- Kırılmış, doğranmış çikolata kalıbını, krema ve şeker ile birlikte bir tencereye koyunuz ve sürekli karıştırarak, şeker ve çikolata eriyinceye kadar ısıtınız.
- Daha sıcak olan çikolata harcına yoğurdu ilave edip karıştırınız ve ardından tüm harcı soğumaya bırakınız.
- Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıştırınız.

Stracciatella dondurma

100 g beyaz okolata

300 ml krema

60 g yoęurt

40 g pudra řekeri

50 g raspalanmıř okolata

- Beyaz okolatayı ve kremayı bir tence-reye koyunuz ve s¼rekli karıřtırarak, okolata eriyinceye kadar ısıtınız ve ardından soęumaya bırakınız.
- Yoęurdu, pudra řekerini ve raspalanmıř okolatayı da bu harcın içine karıřtırınız.
- Hazır dondurma harcını çalıřmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 15–25 dakika karıřtırınız.

Muzlu dondurma

200 g muz (yakl. 2 adet)

80 g řeker

100 ml s¼t

100 ml krema

1 orba kařıęı limon suyu

- Bildirilmıř t¼m malzemeleri karıřtırıp p¼re haline getiriniz.
- Ardından bu harcı çalıřmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıřtırınız.

Kirazlı yoęurtlu dondurma

500 g kirazlı yoęurt

3 paket vanilya řekeri

3 yaprak beyaz jelatin

- Jelatini bol soęuk su içinde yakl. 15 dakika yumuřatınız. Ardından hafifçe sıkınız ve k¼¼k bir tencerede s¼rekli karıřtırarak ısıtınız, fakat kaynatmayınız.
- Kirazlı yoęurdu ve vanilya řekerini bir mikserde karıřtırınız.
- Sıcak jelatini çalıřmakta olan mikserde doldurunuz.
- Hazır harcı hemen çalıřmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 15–25 dakika karıřtırınız.

Antep fıstıklı dondurma

100 g Antep fıstıęı, kıyılmıř

1 paket vanilya řekeri

90 g řeker

200 ml s¼t

200 ml krema

3 yaprak beyaz jelatin

- Jelatini bol soęuk su içinde yakl. 15 dakika yumuřatınız. Ardından hafifçe sıkınız ve k¼¼k bir tencerede s¼rekli karıřtırarak ısıtınız, fakat kaynatmayınız.
- Antep fıstıęını, vanilya řekerini, řekeri, s¼t¼ ve kremayı, muntazam bir harç oluřuncaya kadar mikserde karıřtırınız.
- Sıcak jelatini çalıřmakta olan mikserde doldurunuz.
- Hazırlanmıř harcı hemen çalıřmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 15–25 dakika karıřtırınız.

řerbet kıvamında limon p¼resi

150 ml taze sıkılmıř limon suyu

200 ml su

170 g řeker

150 g yoęurt

4 yaprak beyaz jelatin

- Jelatini bol soęuk su içinde yakl. 15 dakika yumuřatınız. Ardından hafifçe sıkınız ve k¼¼k bir tencerede s¼rekli karıřtırarak ısıtınız, fakat kaynatmayınız.
- Limon suyunu, suyu, řekeri ve yoęurdu bir mikserde karıřtırınız.
- Sıcak jelatini çalıřmakta olan mikserde doldurunuz.
- Hazır harcı hemen çalıřmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 40–50 dakika karıřtırınız.

řerbet kıvamında portakal p¼resi

řerbet kıvamında limon p¼resi gibi hazırlayınız, fakat limon suyu yerine 100 ml taze sıkılmıř portakal suyu ve 50 ml taze sıkılmıř limon suyu kullanınız.

Çilekli dondurma

250 g taze çilek

75 g şeker

100 ml süt

100 ml krema

Yarım limonun suyu

- Bildirilmiş tüm malzemeleri karıştırıp püre haline getiriniz.
- Hazır dondurma harcını çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıştırınız.

Kivili dondurma

400 g kabuğu soyulmuş, dörde bölünmüş kivi (yakl. 5–6 kivi)

Yarım limonun suyu

100 ml su

80 g şeker

- Bildirilmiş tüm malzemeleri karıştırıp püre haline getiriniz ve çalışmakta olan dondurma hazırlayıcının içine doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıştırınız.

Kayısıli dondurma

250 g suyu bez ile alınmış konserve kayısı

80 g şeker

50 ml süt

50 ml tereyağı alınmış süt

100 g krema

- Bildirilmiş tüm malzemeleri karıştırıp püre haline getiriniz.
- Ardından bu harcı çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıştırınız.

Gülhatmi (ebegümece) çaylı dondurma

400 ml su

5 torba gülhatmi (ebegümece) çayı

140 g şeker

2 çay kaşığı limon suyu

150 g sürme peynir

- Suyu kaynatınız, çay torbalarını suyun içine salınız ve 10 dakika bekletiniz.
- Çay torbalarını sudan çıkarınız, limon suyunu ve şekerini ilave ediniz, şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırınız ve ardından soğumaya bırakınız.
- Krem peyniri demlenmiş çaya karıştırınız ve bu karışımı çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 30–40 dakika karıştırınız.

Kahveli dondurma

300 ml soğuk kahve

200 ml krema

80 g şeker

1 tutam tuz

- Bildirilmiş tüm malzemeleri, şeker tamamen eriyinceye kadar mikserde karıştırınız ve ardından çalışmakta olan dondurma hazırlayıcıya doldurunuz.
- Yakl. 20–30 dakika karıştırınız.

Dla własnego bezpieczeństwa

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM5... .
 Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego MUM5... .
 Niniejsze wyposażenie nadaje się do przygotowania lodów spożywczych.
 Nie wolno używać urządzenia do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Nie zbliżać żadnych przedmiotów do kręcącej się końcówki.
 Przystawkę do lodów zdejmować/nakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.

Ważne!

Przystawkę do lodów używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.
 Przystawkę do lodów można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowana.

Przystawki nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia.

Wszystkie części, które stykają się z lodami, należy przed użyciem dokładnie umyć.

Proszę unikać silnego nagrzania się pojemnika chłodniczego.

Pojemnik chłodniczy nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych.

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.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Pokrywa urządzenia
- 2 Ramię ze sprężem
- 3 Pojemnik chłodniczy
- 4 Uchwyt dla pojemnika chłodniczego
- 5 Plastikowa szpatułka

Rysunek

Pozycja robocza

Zabezpieczenie przed przecięciem

W ramieniu wbudowane jest sprężę, które zapobiega zablokowaniu się robota kuchennego, na wypadek gdyby ramię utknęło.

Wskazywane jest to za pomocą treszczącego odgłosu.

Wtedy koniecznie wyłączyć urządzenie.

Proszę sprawdzić czy nie została przekroczona ilość składników podanych w przepisach.

Ewentualnie usunąć część przetwarzanych produktów.

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

Obsługa

- Przed pierwszym zastosowaniem dokładnie umyć przystawkę, patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja".



Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym. Wartości orientacyjne dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym podane są w nawiasach.

Przygotowanie

- Wyjąć pojemnik chłodniczy z uchwytu i dokładnie wyczyścić.

Wskazówka: Pojemnik chłodniczy musi być koniecznie zupełnie czysty aby móc przygotować lody. Najlepiej przed zamrażaniem jeszcze raz przetrzeć pojemnik na wilgotno i starannie wysuszyć.

Rysunek 3

- Włożyć pojemnik chłodniczy pionowo na przynajmniej 18 godzin do zamrażalnika (przynajmniej -18 °C lub niżej).

Wskazówka: Pojemnik może nadal pozostać w zamrażalniku aby był natychmiast gotowy do użycia.

- Masę produktu surowego do przygotowania lodów przetwarzać według instrukcji podanej w przepisie kulinarnym. Patrz rozdział "Przepisy kulinarne".
 - Przestrzegać ilości składników podanych w przepisach kulinarnych.
 - Składniki powinny mieć temperaturę, która panuje w lodówce.
 - Dokładnie przemieszać składniki.

Montaż przystawki do lodów

Rysunek 4

- Wyjąć pojemnik chłodniczy z zamrażalnika.
- Założyć pojemnik chłodniczy na uchwyt. Zwrócić uwagę na prawidłowe włożenie pojemnika!
- Włożyć ramię do pojemnika.
- Nałożyć pokrywę. Wyśrodkować ramię w otworze pokrywy (rysunek 4-4). Zwracać uwagę na położenie wycięć na pokrywie i na noskach na pojemniku chłodniczym!

Przygotowanie lodów

Rysunek 5

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Nałożyć przystawkę do lodów:
 - nałożyć przystawkę nachyloną do przodu a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do zatrasku w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 1.



Czopy zabieraka muszą być ustawione w jednej linii z noskami pojemnika chłodniczego (rysunek 5-4)! Ewentualnie poprawić.



Ważna wskazówka

Jeżeli ramię nie jest precyzyjnie nastawione, wtedy czopy zabieraka są wciskane w dół podczas opuszczania ramienia wychylnego. Ze względu na to potrzeba więcej siły aby zatrzasnąć wychylne ramię.

Urządzenie nie zostaje poprzez to uszkodzone!

Po włączeniu robota kuchennego po krótkiej chwili czopy zająbiają się w słyszalny sposób w napęd robota. Teraz ramię zaczyna się kręcić. Ze względów konstrukcyjnych ruch ramienia jest lekko eliptyczny.

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 1 (1).
- Do **włączonej** przystawki do lodów włożyć masę produktu surowego oraz (inne) składniki.

Wskazówka: W ten sposób zapobiega się przyzmarznięciu masy do pojemnika chłodniczego. Dlatego też podczas przygotowania lodów urządzenie wyłączać tylko na chwilę.

Po pracy

Lody są zazwyczaj gotowe po około 30 minutach a urządzenie można wtedy wyłączyć.

Dokładny czas przygotowania znajduje się w przepisach.

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 2.
- Przekręcić przystawę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika chłodniczego.
- Wyjąć ramię z utworzonych lodów.
- Lody pozostawić na parę minut w pojemniku chłodniczym aby masa stała się jeszcze bardziej twarda.
- W celu wyjmowania lodów z pojemnika chłodniczego proszą użyć plastikową szpatułkę.



Czyszczenie i pielęgnacja



Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Nie zadrapywać wewnętrznej strony pojemnika chłodniczego.

Pojemnik chłodniczy nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- Pokrywę, ramię i uchwyt można myć w zmywarce do naczyń.
Ramię, wraz ze sprzęgłem zwróconym w dół, włożyć do zmywarki do naczyń.
- Wyczyścić pojemnik chłodniczy za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego, środka czyszczącego w płynie i letniej wody.

Przepisy kulinarne

Ze wszystkich podanych przepisów kulinarnych można przygotować około 4 porcje.

Wskazówki

Te przepisy kulinarne nie nadają się dla diabetyków.

Dla przygotowania lodów dla diabetyków potrzebne są inne przepisy kulinarne.

Lody smakują najlepiej wtedy, gdy są świeżo przygotowane; dodatkowo można je doprawić owocami, polewami, śmietaną, wiórkami czekoladowymi itd.

Zaleca się aby przed podaniem lodów ochłodzić pojemniki lub miski, w których lody będą podawane, aby lód zbyt szybko się nie roztopiał.

Jeżeli lody przygotowywane są na zapas i przechowywane w zamrażalniku, wtedy przed podawaniem lodów proszę je na pewien czas wyjąć z zamrażalnika.

Rzeczywisty czas przetwarzania może odbiegać od podanego czasu w przepisie kulinarnym.

Możliwe przyczyny:

- Temperatura masy lodów
- Ilość masy lodów
- Temperatura w zamrażarce
- Temperatura pokojowa

Szczególnie łatwo można przygotować masy lodów poprzez używanie 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 śmietaną i sól; ostudzoną masę lodów dodać do włączonej przystawki do lodów.
- 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, śmietaną i cukier i podgrzewać ciągle mieszając aż cukier i czekolada się rozpuści.
- Dodać jogurt do ciepłej masy czekoladowej a następnie pozostawić masę do ostygnięcia.
- Gotową masę lodów 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 śmietaną do garnka i podgrzać ciągle mieszając, aż czekolada się rozpuści a następnie pozostawić do ostygnięcia.
- Dodać jogurt, cukier puder i wiórki czekoladowe.
- Gotową masę lodów 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 cytrynowego

- Utworzyć purée ze wszystkich podanych składników.
- Następnie 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 miksować w mikserze.
- Dodać gorącą żelatynę do włączonego 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 śmietaną aż utworzy się jednolita masa.
- Dodać gorącą żelatynę do włączonego 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 miksować w mikserze.
- Dodać gorącą żelatynę do włączonego 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.

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.
- 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 i włożyć do włączonej przystawki do lodów.
- 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.
- Włożyć do włączonej przystawki do lodów.
- Mieszać ok. 20–30 minut.

Lody malwowe

400 ml wody

5 torebek herbaty malwowej

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 i cukier i tak długo mieszać aż cukier się całkowicie rozpuści; następnie pozostawić do ostygnięcia.
- Wymieszać biały ser z herbatą i całą masę dodać 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 a następnie dodać do włączonej przystawki do lodów.
- Mieszać ok. 20–30 minut.

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM5... konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a MUM5... konyhai gép használati útmutatójában leírtakat.

Ez a tartozék fagyalt készítésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély!

Ne nyúljon a működő készülékbe semmilyen tárggyal.

A fagyaltkészítőt csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le.

Fontos!

A fagyaltkészítőt csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A fagyaltkészítőt csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A fagyaltkészítőt soha ne szerelje össze az alapkészüléken.

Használat előtt gondosan tisztítson meg minden olyan részt, amely a fagyalttal érintkezik.

A hűtőtartályt ne hagyja erősen felmelegedni. A hűtőtartály nem használható mikrohullámú sütőben. A hűtőtartályt ne használja az itt leírtaktól eltérő célra.

Ne karcolja meg a hűtőtartály belső oldalát. Ne használjon fém spatulát.

Csak a mellékelt műanyag spatulát használja.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

 ábra

- 1 Készülékfedél
- 2 Keverőkar tengelykapcsolóval
- 3 Hűtőtartály
- 4 Tartó a hűtőtartályhoz
- 5 Műanyag spatula

 ábra

Munkapozíció

Túlterhelés elleni védelem

A keverőkarba tengelykapcsoló van beépítve, amely megakadályozza a konyhagép blokkolását, ha a keverőkar elakad. Ezt recsegő hang jelzi.

Ilyenkor feltétlenül kapcsolja ki a készüléket.

Ellenőrizze, hogy ne lépje túl a receptekben megadott mennyiségeket!

Ha szükséges, vegye ki a nyers massa egy részét.

Megjegyzés: A keverőkar recsegő hangja a megadott feldolgozási idő letelte előtt azt jelzi, hogy a fagyalt korábban elkészült.

A készülék kezelése

- Az első használat előtt a fagyaltkészítőt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

i

Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek mindig zárójelben szerepelnek.

Előkészítés

- Vegye ki a hűtőtartályt a tartóból, és alaposan tisztítsa meg.

Hasznos tanácsok: Fagylalt készítéséhez feltétlenül tiszta hűtőtartályt használjon.

Legjobb, ha lefagyasztás előtt még egyszer kitörli nedves ruhával, majd gondosan megszáritja.

☑ ábra

- A hűtőtartályt tegye legalább 18 órára függőlegesen állítva mélyhűtő-berendezésbe (legalább $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ra vagy alacsonyabbra).

Hasznos tanácsok: A hűtőtartály folyamatosan a fagyasztórekeszben maradhat, így azonnal használatra kész.

- Készítse elő a nyers masszát a fagylalt-készítéshez a recept adatai alapján. Ehhez lásd a „Receptek” című fejezetet.
 - Tartsa be a receptekben található mennyiségi adatokat.
 - A hozzávalók hűtőszekrény-hőmérsékletűek legyenek.
 - Jól keverje el a hozzávalókat.



A fagylaltkészítő összeszerelése

☑ ábra

- Vegye ki hűtőtartályt a fagyasztórekeszből.
- Helyezze a hűtőtartályt a tartóba. Ügyeljen a formára!
- Helyezze a keverőkart a tartályba.
- Helyezze fel a fedelet. A keverőkart a fedél nyílásába központosítsa (☑-4. ábra). Ügyeljen arra, hogy a fedélen levő kivágások és a hűtőtartályon levő fülek illeszkedjenek!

Fagylalt készítése

☑ ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba. 
- A fagylaltkészítő behelyezése:
 - Tegye fel az előre döntött fagylaltkészítőt és illesse oda,
 - majd fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, míg be nem reteszsel.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza az 1-es pozícióba. 

A tokmány fűvókáinak egy vonalban kell állni a hűtőtartályon levő fülekkel (☑-4. ábra)! Szükség esetén korrigálja.

i

Fontos tudnivaló

Amíg a keverőkar nem áll pontos helyzetben, addig a tokmány fűvókái a lengőkar leengedésekor lefelé nyomódnak. Így nagyobb erő kifejtés szükséges, míg a lengőkar be nem reteszsel. Ezáltal elkerülheti a gép sérülését! A konyhagép bekapcsolása után a fűvókák rövid időn belül egyértelműen hallhatóan beakadnak a konyhagép meghajtóműjébe. Ekkor a keverőkar forogni kezd. A szerkezeti kialakítás miatt a keverőkar mozgása kissé elliptikus.

- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa 1-es (1-es) állásba.
- A feldolgozandó nyers masszát és a hozzávalókat tegye a **működésben levő** fagylalt-készítőbe.

Megjegyzés: Így elkerülheti, hogy a massa ráfagyjon a hűtőtartály oldalára.

Ezért a gépet fagylaltkészítéskor csak nagyon rövid időre kapcsolja ki.

A munka befejezése után

Rendszerint kb. 30 percen belül elkészül a fagylalt, és a gépet le lehet kapcsolni.

A pontos elkészítési időt a recepteknél találja.

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 2-es pozícióba.
- Forgassa a fagylaltkészítőt az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye le a fedelet a hűtőtartályról.
- Vegye ki a keverőkart a fagylaltból.
- A fagylaltot hagyja még néhány percig állni a hűtőtartályban, hogy a fagylaltmassza még keményebb legyen.
- Használja a műanyag spatulát, amikor kivesszi a fagylaltot a hűtőtartályból.



Tisztítás és ápolás

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

Ne karcolja meg hűtőtartály belső oldalát.

A hűtőtartály nem tisztítható mosogatógépben.

- A fedél, a keverőkar és a tartó mosogatógépben tisztítható. A keverőkart a tengelykapcsolóval lefelé tegye a mosogatógépbe.
- A hűtőtartályt puha törölkendővel, folyékony tisztítószerrel és kézmeleg vízzel tisztítsa meg.

Receptek

Minden megadott recept kb. 4 adagnak felel meg.

Hasznos tanácsok

Ezek a receptek nem alkalmasak cukorbetegek számára.

A cukorbetegeknek szánt fagyaltok elkészítéséhez módosított receptek szükségesek.

A fagyalt frissen elkészítve a legízletesebb, és pl. gyümölcsökkel, öntettel, tejszínhabbal, csokoládéreszeléssel még ízletesebbé tehető.

Célszerű a poharakat vagy tálakat lehűteni tálalás előtt, hogy a fagyalt ne olvadjon meg túl gyorsan.

Ha korábban készíti el a fagyaltot, és fagyasztószekrényben tárolja, akkor tálalás előtt egy kis idővel vegye ki a fagyasztószekrényből.

A feldolgozási idő eltérhet a receptben feltüntetett adatoktól. Lehetséges okok:

- Fagyaltmassza hőmérséklete
- Fagyaltmassza mennyisége
- Mélyhűtő-berendezés hőmérséklete
- Szobahőmérséklet

Különösen egyszerűen és kényelmesen elkészíthetők a masszák tartozék gépek használatával (pl. mixer, multi-mixer és gyümölcsprés).

Vaníliafagyalt

2 db Bourbon vaníliarúd

250 ml tej

100 g cukor

200 ml tejszín

1 csipet só

- A vaníliarudakat vágja fel hosszában, és kaparja ki késsel a magokat.

- A tejet, a cukrot és a vaníliamagokat tegye egy edénybe, és keverés mellett rövid ideig főzze fel, majd hagyja lehűlni.
- Keverje hozzá a tejszínt és a sót, majd a lehűlt fagyaltmasszát töltsse a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje.

Csokoládéfagyalt

100 g tömbcsokoládé

300 ml tejszín

40 g cukor

150 g joghurt

- Az összetördelt, szétdarabolt tömbcsokoládét, a tejszínt és a cukrot tegye egy edénybe, és folyamatos keverés mellett melegítse, amíg a cukor és a csokoládé teljesen feloldódik.
- Keverje a joghurtot a még meleg csokoládémasszába, majd hagyja a masszát jól lehűlni.
- Töltsse a kész fagyaltmasszát a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje.

Sztracsatellafagyalt

100 g fehér csokoládé

300 ml tejszín

60 g joghurt

40 g porcukor

50 g csokoládéreszelék

- A fehér csokoládét és a tejszínt egy edényben folyamatos keverés mellett melegítse, amíg a csokoládé megolvad, majd hagyja kihűlni.
- Keverje hozzá a joghurtot, a porcukrot és a csokoládéreszeléket.
- Töltsse a kész fagyaltmasszát a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 15–25 percig keverje.

Banánfagyalt

200 g banán (kb. 2 darab)

80 g cukor

100 ml tej

100 ml tejszín

1 evőkanál citromlé

- Minden megadott hozzávalót pépesítsen össze egymással.
- Majd töltsse a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje

Cseresznyés-joghurtos fagyalt

500 g cseresznyés joghurt

3 csomag vaníliás cukor

3 lap fehér zselatin

- A zselatint kb. 15 percig áztassa bő, hideg vízben. Majd enyhén nyomkodja meg, és melegítse kis edényben folyamatos keverés mellett, de ne főzze.
- Turmixolja össze a cseresznyés joghurtot és a vaníliás cukrot mixerben.
- Adja hozzá a forró zselatint a működő mixerbe.
- A kész masszát azonnal töltsé a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 15–25 percig keverje.

Pisztáciafagyalt

100 g vagdalt pisztácia

1 csomag vaníliás cukor

90 g cukor

200 ml tej

200 ml tejszín

3 lap fehér zselatin

- A zselatint kb. 15 percig áztassa bő, hideg vízben. Majd enyhén nyomkodja meg, és melegítse kis edényben folyamatos keverés mellett, de ne főzze.
- Turmixolja össze a pisztáciát, a vaníliás cukrot, a cukrot, a tejet és a tejszín, amíg egyenletesen finom massa keletkezik.
- Adja hozzá a forró zselatint a működő mixerbe.
- Az elkészített masszát azonnal töltsé a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 15–25 percig keverje.

Citromszorbet

150 ml frissen facsart citromlé

200 ml víz

170 g cukor

150 g joghurt

4 lap fehér zselatin

- A zselatint kb. 15 percig áztassa bő, hideg vízben. Majd enyhén nyomkodja meg, és melegítse kis edényben folyamatos keverés mellett, de ne főzze.
- Turmixolja össze a citromlevet, a vizet, a cukrot, a joghurtot mixerben.

- Adja hozzá a forró zselatint a működő mixerbe.
- A kész masszát azonnal töltsé a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 40–50 percig keverje.

Narancsszorbet

Az elkészítést lásd a citromszorbetnél, azonban a citromlé helyett 100 ml frissen facsart narancslevet és 50 ml friss citromlevet használjon.

Eperfagyalt

250 g friss eper

75 g cukor

100 ml tej

100 ml tejszín

egy fél citrom leve

- Minden megadott hozzávalót pépesítsen össze egymással.
- Töltsé a kész fagyaltmasszát a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje.

Kivifagyalt

400 g hámozott, negyedelt kivi (kb. 5–6 db kivi)

egy fél citrom leve

100 ml víz

80 g cukor

- Minden megadott hozzávalót pépesítsen össze egymással, majd töltsé a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje

Kajsziparackfagyalt

250 g lecsöpögtetett konzerves kajsziparack

80 g cukor

50 ml tej

50 ml író

100 g tejszín

- Minden megadott hozzávalót pépesítsen össze egymással.
- Majd töltsé a működő fagyaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje.

Mályvateás fagylalt

400 ml víz

5 filter mályvatea

140 g cukor

2 tk citromlé

150 g tehéntúró

- Forralja fel a vizet, tegye bele a teafilteket, és 10 percig áztassa.
- A teafilteket vegye ki, adja hozzá a citromlevet és a cukrot, és addig keverje, amíg a cukor teljesen feloldódik; majd hagyja lehűlni.
- A tehéntúrót keverje össze a teával, és a masszát töltsse a működő fagylaltkészítőbe.
- Kb. 30–40 percig keverje.

Feketekávés fagylalt

300 ml hideg kávé

200 ml tejszín

80 g cukor

1 csipet só

- Turmixoljon össze minden megadott hozzávalót, amíg a cukor teljesen feloldódik, majd töltsse a működő fagylaltkészítőbe.
- Kb. 20–30 percig keverje.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5... .

Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну MUM5... .

Це приладдя призначене для приготування морозива.

Приладдя заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення!

Не опускайте ніяких предметів до працюючого приладу.

Морозивницю встановлювати/знімати тільки після повної зупинки приводу.

Важливо!

Морозивницю використовувати тільки в зазначеному робочому положенні.

Морозивницю використовувати використати тільки у повністю зібраному вигляді.

Морозивницю ні в якому разі не збирати на основному блоці.

Усі деталі, які торкаються морозива, перед використанням слід ретельно чистити.

Уникайте сильного нагрівання охолоджувальної ємності. Охолоджувальна ємність не призначена для використання у мікрохвильовій печі. Охолоджувальну ємність не використовувати в інших цілях, окрім тих, які описані тут.

Не дряпати внутрішньої сторони охолоджувальної ємності. Не користуватися металевою лопаткою. Користуйтеся тільки пластиковою лопаткою, яка входить до комплекту поставки.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **A**

- 1 Кришка приладу
- 2 Мішалка із зчепленням
- 3 Охолоджувальна ємність
- 4 Підставка для охолоджувальної ємності
- 5 Пластикові лопатка

Малюнок **B**

Робоче положення

Захист від перевантаження

У мішалці вбудоване зчеплення, яке запобігає блокуванню кухонного комбайна у разі заклинювання мішалки. Про це свідчить клацання.

В цьому випадку прилад обов'язково вимкнута.

Перевірте, чи не перевищена приведена в рецептах кількість продуктів! За необхідності вийміть частину маси для приготування.

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

Використання

- Перед першим використанням ретельно почистіть морозивницю, дивіться «Чистка і догляд».



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з перемикачем на 7 ступіней. Значення для приладів з перемикачем на 4 ступіні наведені поряд в дужках.

Підготовка

- Вийміть із підставки охолоджувальну ємність і ретельно витріть її.

Порада: Для приготування морозива охолоджувальна ємність має бути обов'язково чистою. Краще всього протерти її перед заморожуванням ще раз вологою тканиною, а потім ретельно висушити.

Малюнок 3

- Помістіть охолоджувальну ємність до морозильника мінімум на 18 годин у положенні стоячи (мінімум -18°C або нижче).

Порада: Ємність можна завжди зберігати у морозильнику, щоб використати її відразу при потребі.

- Приготуйте масу для морозива відповідно до вказівок у рецепті. Дивіться для цього розділ «Рецепти».
 - Дотримуйтеся приведених у рецептах вказівок відносно кількості продуктів.
 - Інградієнти мають бути охолодженими, тобто винятими прямо із холодильника.
 - Інградієнти добре перемішувати.



Складання морозивниці

Малюнок 4

- Вийміть охолоджувальну ємність із морозильника.
- Вставте охолоджувальну ємність у підставку. Зверніть увагу на форму!
- Вставте мішалку в ємність.
- Закрийте кришку. При цьому розташуйте мішалку по центру отвору в кришці (малюнок 4-4). Зверніть увагу на розташування прорізів у кришці та носиків охолоджувальної ємності!

Приготування морозива

Малюнок 5

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть поворотний кронштейн в положення 2. 
- Установка морозивниці:
 - нахилена вперед морозивницю вставити, потім розташувати рівно,
 - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть поворотний кронштейн в положення 1. 

Захоплюючі штифти мають бути розташовані на одній лінії з носиками охолоджувальної ємності (малюнок 5-4)!

При необхідності відрегулювати.



Важлива вказівка

Якщо мішалка не розташована точно в певному положенні, то захоплюючі штифти при опусканні поворотного кронштейна натискаються донизу. В результаті цього потрібно більш високе зусилля для фіксації поворотного кронштейна у кріпленні. Це не спричиняє пошкоджень комбайну! Через короткий час після ввімкнення кухонного комбайна штифти чутно захоплюють привід кухонного комбайна. Тепер мішалка починає обертатися. Злегка еліптичний рух мішалки зумовлений особливостями конструкції.

- Ввімкніть вилку до розетки.
- Ввімкніть поворотний перемикач на ступінь 1 (1).
- Викласти масу для переробки та інгредієнти до **працюючої** морозивниці.

Вказівка: Це запобігає прилипанню маси до стінок охолоджувальної ємності. Тому під час приготування морозива вимикати прилад можна тільки на короткий час.

Після роботи

Як правило, морозиво вже готове приблизно через 30 хвилин, і комбайн можна вимкнути. Точний час приготування вказаний у рецептах.

- Вимкніть прилад, повернувши поворотний перемикач.
- Вийміть вилку із розетки.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть поворотний кронштейн в положення **2**.
- Морозивницю повернути проти годинникової стрілки і зняти.
- Зняти кришку з охолоджувальної ємності.
- Вийняти мішалку із морозива.
- Залишити морозиво в охолоджувальній ємності ще на декілька хвилин, щоб консистенція маси стала ще твердішою.
- Для виймання морозива із охолоджувальної ємності користуйтеся пластиковою лопаткою.



Очищення і догляд



Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Не дряпати внутрішньої сторони охолоджувальної ємності.

Охолоджувальна ємність не призначена для миття у посудомийній машині.

- Кришку, мішалку і підставку можна мити в посудомийній машині. Мішалку класти до посудомийної машини зчепленням донизу.
- Для чищення охолоджувальної ємності використовувати м'який кухонний рушник, рідкий миючий засіб і теплу воду.

Рецепти

Усі приведені рецепти розраховані приблизно на 4 порції.

Поради

Ці рецепти не придатні для хворих цукровим діабетом.

Морозиво для хворих цукровим діабетом слід готувати за іншими рецептами.

Найсмачніше свіже приготовлене морозиво із додаванням фруктів, соусів, збитих вершків, шоколадної крихти тощо.

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 відрізнятись від вказаного у рецепті. Можливі причини:

- Температура маси морозива
- Кількість маси морозива
- Температура Вашого морозильника
- Кімнатна температура

Особливо просто і зручно приготувати масу можна, скориставшись приладдям: блендером, мульті-блендером, 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 вишкребти ножем м'якуш.
- Молоко налити у каструлю, додати цукор, м'якуш ванілі і, помішуючи, довести до кипіння, потім охолодити.
- Додати вершки і сіль і потім охолоджену масу морозива заповнити в працюючу морозивницю.
- Перемішувати прибіл. 20–30 хв.

Шоколадне морозиво

100 г блокового шоколаду

300 г 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 і потім добре охолодити масу.
- Готову масу морозива заповнити в працюючу морозивницю.
- Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Морозиво «Страчателла»

100 г білого шоколаду

300 г вершків

600 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.
- Вмішати йогурт, цукрову пудру і шоколадну крихту.
- Готову масу морозива заповнити в працюючу морозивницю.
- Перемішувати прибл. 15–25 хв.

Бананове морозиво

200 г бананів (приблизно 2 шт.)

80 г цукру

100 мл молока

100 г вершків

1 ст. л. лимонного соку

- Приготувати пюре з усіх вказаних інгредієнтів.
- Масу заповнити в працюючу морозивницю.
- 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 заповнити відразу ж в працюючу морозивницю.
- 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.
- Приготовлену масу заповнити відразу ж в працюючу морозивницю.
- 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 у блендері.
- Додати гарячий желатин до працюючого блендера.
- Готову масу заповнити відразу ж в працюючу морозивницю.
- 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 г вершків

Сік половинки лимона

- Приготувати пюре з усіх вказаних інгредієнтів.
- Готову масу морозива заповнити в працюючу морозивницю.
- 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 вказаних інгредієнтів і заповнити в працюючу морозивницю.
- 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 вказаних інгредієнтів.
- Масу заповнити в працюючу морозивницю.
- 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 чайні пакетики, додати лимонний сік, цукор і перемішувати до тих пір, поки цукор повністю не розчиниться. Потім охолодити масу.
- Свіжий сир перемішати з чайним настоєм і заповнити в працюючу морозивницю.
- Перемішувати прибл. 30–40 хв.

Морозиво «Мокко»

300 мл холодної кави

200 мл вершків

80 г цукру

1 пучка солі

- Перемішувати усі вказані інгредієнти до тих пір, поки цукор повністю не розчиниться, і потім масу заповнити в працюючу морозивницю.
- Перемішувати прибл. 20–30 хв.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... .

Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5... .

Данная принадлежность предназначена для приготовления мороженого. Принадлежность нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования!

Не вставлять никакие предметы в работающий прибор.

Мороженицу устанавливать/снимать только после полной остановки привода.

Важно!

Мороженицу использовать только в указанном рабочем положении.

Мороженицу использовать только в полностью собранном виде.

Мороженицу ни в коем случае не собирать на основном блоке.

Все детали, соприкасающиеся с мороженым, перед использованием следует тщательно чистить.

Избегайте сильного нагревания охлаждающей чаши. Охлаждающая чаша не предназначена для использования в микроволновой печи. Охлаждающую чашу ни в коем случае не использовать в других целях, кроме тех, которые описаны здесь.

Не царапать внутреннюю поверхность охлаждающей чаши.

Не пользоваться металлической лопаткой. Использовать только входящую в комплект поставки пластиковую лопатку.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **▣**

- 1 Крышка прибора
- 2 Мешалка со сцеплением
- 3 Охлаждающая чаша
- 4 Подставка для охлаждающей чаши
- 5 Пластиковая лопатка

Рисунок **▣**

Рабочее положение

Защита от перегрузки

В мешалке встроено сцепление, которое предотвращает блокировку кухонного комбайна в случае заклинивания мешалки. На это указывает щелкающий звук.

В этом случае обязательно выключить прибор.

Проверьте, не превышено ли приведенное в рецептах количество продуктов! При необходимости уберите часть исходной массы.

Указание: Щелкающий звук мешалки до истечения указанного времени переработки свидетельствует о том, что мороженое готово раньше времени.

Эксплуатация

- Перед первым использованием мороженицу следует тщательно почистить, см. «Чистка и уход».



Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Значения для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены за ними в скобках.

Подготовка

- Извлечь из подставки охлаждающую чашу и тщательно почистить ее.

Рекомендация: Для приготовления мороженого охлаждающая чаша должна быть обязательно чистой. Лучше всего протереть ее еще раз перед замораживанием влажной тканью, а затем тщательно высушить.

Рисунок 3

- Поместить охлаждающую чашу в морозильник на минимум 18 часов в положении стоя (минимум -18°C или ниже).

Рекомендация: Чаша может всегда храниться в морозильнике, чтобы ее можно было использовать сразу при необходимости.

- Приготовить исходную массу для мороженого в соответствии с указаниями в рецепте. См. для этого раздел «Рецепты».
 - Соблюдать приведенные в рецептах указания относительно количества продуктов.
 - Ингредиенты должны быть охлажденными, т.е. прямо из холодильника.
 - Ингредиенты хорошо перемешивать.

Сборка мороженицы

Рисунок 4

- Извлечь охлаждающую чашу из морозильника.
- Вставить охлаждающую чашу в подставку.
- Обратить внимание на форму!
- Вставить мешалку в чашу.
- Накрыть крышкой. При этом расположить мешалку по центру отверстия в крышке (рисунок 4-4). Обратить внимание на расположение прорезей в крышке и носиков охлаждающей чаши!

Приготовление мороженого

Рисунок 5

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка мороженицы:
 - наклоненную вперед мороженицу вставить, затем установить ровно,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.



Захватывающие штифты должны быть расположены на одной линии с носиками охлаждающей чаши (рисунок 5-4)! При необходимости отрегулировать.



Важное указание

Если мешалка не расположена точно в определенном положении, то захватывающие штифты при опускании поворотного кронштейна нажимаются вниз. В результате этого требуется более высокое усилие для фиксации поворотного кронштейна. Это не приводит к повреждению комбайна! После включения кухонного комбайна штифты через некоторое время слышно захватывают привод кухонного комбайна. Теперь мешалка начинает вращаться. Слегка эллиптическое движение мешалки обусловлено особенностями конструкции.

- Вставить вилку в розетку.
- Перевести поворотный переключатель в положение 1 (1).
- Заполнить перерабатываемую исходную массу и ингредиенты в **работающую** мороженицу.

Указание: Это предотвращает прилипание массы к стенке охлаждающей чаши. Поэтому во время приготовления мороженого выключать прибор можно только на короткое время.

После работы

Как правило, через прибл. 30 минут мороженое готово, и комбайн можно выключить. Точное время приготовления Вы найдете в рецептах.

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Повернуть мороженицу против часовой стрелки и снять.
- Снять крышку с охлаждающей чаши.
- Извлечь мешалку из мороженого.
- Оставить мороженое в охлаждающей чаше еще на несколько минут, чтобы масса мороженого стала еще более твердой.
- Для извлечения мороженого из охлаждающей чаши использовать пластиковую лопатку.



це, жидкое моющее средство и теплую воду.

Рецепты

Все приведенные рецепты рассчитаны примерно на 4 порции.

Рекомендации

Эти рецепты не пригодны для больных сахарным диабетом.

Мороженое для больных сахарным диабетом следует готовить по другим рецептам.

Вкуснее всего свежеприготовленное мороженое с добавлением фруктов, соусов, взбитых сливок, шоколадной крошки и т.п.

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 Вашего морозильника
- Комнатная температура

Особенно просто и удобно приготовить массу можно, воспользовавшись принадлежностями: блендером, многофункциональным миксером, 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.

Чистка и уход



Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Не царапать внутреннюю поверхность охлаждающей чаши.

Охлаждающая чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

- Крышку, мешалку и подставку можно мыть в посудомоечной машине. Мешалку класть в посудомоечную машину сцеплением вниз.
- Для чистки охлаждающей чаши использовать мягкое кухонное полотен-

- Молоко налить в кастрюлю, добавить сахар, мякоть ванили и, помешивая, довести до кипения, затем охладить.
- Вмешать сливки и соль и затем охлажденную массу мороженого заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 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 хорошо охладить массу.
- Готовую массу мороженого заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 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. Затем охладить массу.
- Вмешать йогурт, сахарную пудру и шоколадную крошку.
- Готовую массу мороженого заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 15–25 мин.

Банановое мороженое

200 г бананов (ок. 2 штук)

80 г сахара

100 мл молока

100 мл сливок

1 ст. л. лимонного сока

- Приготовить пюре из всех указанных ингредиентов.

- Затем заполнить массу в работающую мороженицу.

- Перемешивать ок. 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 ок. 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 заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 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 ок. 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 нежной массы.
- Добавить горячий желатин в работающий блендер.
- Приготовленную массу сразу заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 15–25 мин.

Лимонный сорбет

150 мл свежесжатого лимонного сока

200 мл воды

170 г сахара

150 г йогурта

4 листа белого желатина

- Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды в течение ок. 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 заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 40–50 мин.

Апельсиновый сорбет

Приготовление см. лимонный сорбет, только вместо лимонного сока добавить 100 мл свежесжатого 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 заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 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 и заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 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.
- Массу заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 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.
- Извлечь чайные пакетики, добавить лимонный сок и сахар и перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем охладить массу.
- Творожный сыр перемешать с чайным настоем и заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 30–40 мин.

Мороженое «Мокко»

300 мл холодного кофе

200 мл сливок

80 г сахара

1 щепотка соли

- Перемешивать все указанные ингредиенты до тех пор, пока сахар полностью не растворится, и затем массу заполнить в работающую мороженицу.
- Перемешивать ок. 20–30 мин.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

أيس كرم المشمش

- 250 غرام ثمار مشمش مصفاة من عبوة مشمش معلب
- 80 غرام سكر
- 50 مليلتر حليب
- 50 مليلتر حليب رائب
- 100 مليلتر قشدة
- يتم هرس جميع المكونات المذكورة مع بعضها بحيث تصبح عجينة متجانسة القوام.
- يتم تعبئتها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائراً.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

أيس كرم الكركديه

- 400 مليلتر ماء
- 5 أكياس كركديه صغيرة
- 140 غرام سكر
- 2 ملعقة طعام عصير ليمون
- 150 غرام جبن قريش
- يتم غلي الماء ووضع أكياس الكركديه فيه وتركها منقوعة لمدة 10 دقائق.
- يتم إخراج أكياس الكركديه من الماء، ثم يتم إضافة عصير الليمون والسكر وتقليبهما في الماء والاستمرار في ذلك حتى يكون السكر قد ذاب تماماً. بعد ذلك يتم ترك المحلول ليبرد.
- يتم إضافة الجبن القريش إلى محلول الكركديه وتقليبه جيداً، ويتم تعبئة الخليط في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائراً.
- يتم التقليب لمدة حوالي 30-40 دقيقة.

أيس كرم الموكا

- 300 مليلتر قهوة باردة
- 200 مليلتر قشدة
- 80 غرام سكر
- قليل من الملح
- يتم خلط جميع المكونات في خلاط والاستمرار في ذلك حتى يكون السكر قد ذاب تماماً، وبعد ذلك ويتم تعبئتها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائراً.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- يتم نقع الجيلاتين لمدة حوالي 15 دقيقة في قدر وفير من الماء البارد. بعد ذلك يتم التخلص من الماء الزائد من خلال الضغط على ورقات الجيلاتين بخفة ويتم تدفئتها في إناء صغير حال القيام بتقليبها بصورة مستمرة، ولكن يجب عدم غليها.
- يتم خلط عصير الليمون والماء والسكر والزبادي في خلاط.
- يتم إضافة الجيلاتين الساخن في الخلاط حال كونه دائراً.
- يتم على الفور تعبئة الكتلة التي تم إعدادها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائراً.
- يتم التقليب لمدة حوالي 40-50 دقيقة.

سوريه البرتقال

- فيما يتعلق بالإعداد أنظر سوريه الليمون، إلا أنه وبدلاً من استخدام 100 مليلتر عصير ليمون طازج معصور في الحال يتم استخدام 100 مليلتر عصير برتقال طازج معصور في الحال و 50 مليلتر عصير ليمون طازج معصور في الحال.

أيس كرم الفراولة

- 250 غرام فراولة طازجة
- 75 غرام سكر
- 100 مليلتر حليب
- 100 مليلتر قشدة
- عصير نصف ليمونة
- يتم هرس جميع المكونات المذكورة مع بعضها بحيث تصبح عجينة متجانسة القوام.
- يتم تعبئة الكتلة التي تم إعدادها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائراً.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

أيس كرم الكيوي

- 400 غرام ثمار كيوي مقشرة ومقطعة أرباع (حوالي 5-6 ثمار كيوي)
- عصير نصف ليمونة
- 100 مليلتر ماء
- 80 غرام سكر
- يتم هرس جميع المكونات المذكورة مع بعضها بحيث تصبح عجينة متجانسة القوام، ثم يتم تعبئتها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائراً.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

أيس كرم الشوكولاتة

100 غرام شوكولاتة خبز وطبخ

300 مليلتر قشدة

40 غرام سكر

150 غرام زبادي

- يتم وضع شوكولاتة الخبز والطبخ، التي تم تكسييرها لقطع صغيرة، والقشدة والسكر في إناء ويتم تدفئتها حال القيام بتقليبها بصورة مستمرة مع الاستمرار في ذلك حين ذوبان السكر والشوكولاتة.
- يتم إضافة الزبادي إلى كتلة الشوكولاتة التي ما زالت دافئة وتقليبه فيها، بعد ذلك يتم تركها حتى تبرد تماما.
- يتم تعبئة كتلة الأيس كرم التي تم إعدادها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

أيس كرم زبادي الكريز

500 غرام زبادي كريز

3 أكياس سكر فانيليا

3 ورفات جيلاتين أبيض

- يتم نقع الجيلاتين لمدة حوالي 15 دقيقة في قدر وفير من الماء البارد. بعد ذلك يتم التخلص من الماء الزائد من خلال الضغط على ورفات الجيلاتين بخفة ويتم تدفئتها في إناء صغير حال القيام بتقليبها بصورة مستمرة، ولكن يجب عدم غليها.
- يتم خلط زبادي الكريز وسكر الفانيليا في خلاط.
- يتم إضافة الجيلاتين الساخن في الخلاط حال كونه دائرا.
- يتم على الفور تعبئة الكتلة التي تم إعدادها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- يتم التقليب لمدة حوالي 15-25 دقيقة.

أيس كرم ستراسياتيالا

100 غرام شوكولاتة بيضاء

300 مليلتر قشدة

60 غرام زبادي

40 غرام سكر مطحون

50 غرام شوكولاتة مبشورة

- يتم وضع الشوكولاتة البيضاء والقشدة في إناء ويتم تسخينها حال القيام بتقليبها بصورة مستمرة مع الاستمرار في ذلك حتى تسيح الشوكولاتة، بعد ذلك يتم تركها حتى تبرد.
- يتم إضافة الزبادي والسكر المطحون والشوكولاتة المبشورة وتقليبها جيدا.
- يتم تعبئة كتلة الأيس كرم التي تم إعدادها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- يتم التقليب لمدة حوالي 15-25 دقيقة.

أيس كرم الفستق

100 غرام فستق، مجروش

1 كيس سكر فانيليا

90 غرام سكر

200 مليلتر حليب

200 مليلتر قشدة

3 ورفات جيلاتين أبيض

- يتم نقع الجيلاتين لمدة حوالي 15 دقيقة في قدر وفير من الماء البارد. بعد ذلك يتم التخلص من الماء الزائد من خلال الضغط على ورفات الجيلاتين بخفة ويتم تدفئتها في إناء صغير حال القيام بتقليبها بصورة مستمرة، ولكن يجب عدم غليها.
- يتم خلط الفستق وسكر الفانيليا والسكر والحليب والقشدة في خلاط والاستمرار في ذلك حتى تتكون كتلة ناعمة بصورة منتظمة.
- يتم إضافة الجيلاتين الساخن في الخلاط حال كونه دائرا.
- يتم على الفور تعبئة الكتلة التي تم إعدادها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- يتم التقليب لمدة حوالي 15-25 دقيقة.

أيس كرم الموز

200 غرام موز (حوالي 2 ثمرة)

80 غرام سكر

100 مليلتر حليب

100 مليلتر قشدة

1 ملعقة طعام عصير ليمون

- يتم هرس جميع المكونات المذكورة مع بعضها بحيث تصبح عجينة متجانسة القوام.
- بعد ذلك يتم تعبئتها في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

سوريه الليمون

150 مليلتر عصير ليمون طازج معصور في الحال

200 مليلتر ماء

170 غرام سكر

150 غرام زبادي

4 ورفات جيلاتين أبيض

تلميحات مفيدة

- هذه الوصفات غير صالحة وغير مناسبة لمرضى السكر.
- إعداد الأيس كرم لمرضى السكر يستلزم تغيير الصيغة التركيبية للوصفات.
- الأيس كرم يكون ذو مذاقا جيدا على الأفضل عند تناوله طازجا بعد الإعداد مباشرة، ويمكن تحسينه بصورة إضافية من خلال إضافة فواكه، صلصات حلوة، قشدة مخفوقة، شوكولاتة مبشورة وما إلى ذلك.
- وينصح بأن يتم تبريد الأكواب أو الزبديات (السلطانيات الصغيرة) وحفظها باردة قبل تقديم الأيس كرم، وذلك لكي لا يسيح الأيس كرم بسرعة.
- عند صنع كمية كبيرة نسبيا من الأيس كرم وحفظها في جهاز التجميد فإنه يكون من الأفضل أن يتم إخراج الأيس كرم من جهاز التجميد قبل التقديم ببعض الوقت.
- مدد المعالجة يمكن أن تحيد عن المدد المذكورة في الوصفات.

الأسباب المحتملة:

- درجة حرارة كتلة الأيس كرم
- كمية كتلة الأيس كرم
- درجة حرارة جهاز التجميد الخاص بكم
- درجة حرارة الوسط المحيط
- كتل الأيس كرم يمكن صنعها بسهولة وراحة تامة من خلال استخدام أجهزة الملحقات التكميلية الخلاط، الخلاط متعدد الأغراض وعصارة الموالح.

أيس كرم الفانيليا

- 2 قرن فانيليا بوربون
- 250 مليلتر حليب
- 100 غرام سكر
- 200 مليلتر قشدة
- قليل من الملح
- يتم فتح قرون الفانيليا بشقها طوليا ويتم استخلاص اللب من خلال الكحت بسكين.
- يتم وضع الحليب والسكر ولب الفانيليا في إناء ويتم غليها لبرهة قصيرة حال القيام بتقليبها بصورة مستمرة، بعد ذلك يتم تركها حتى تبرد.
- يتم إضافة القشدة والملح بالتدرج مع خلطها جيدا من خلال التقليب، ويتم تعبئة كتلة الأيس كرم بعد أن تكون قد بردت في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- يتم التقليب لمدة حوالي 20-30 دقيقة.

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (1).
- يتم تعبئة الكتلة الخام والمكونات في جهاز إعداد الأيس كرم حال كونه دائرا.
- تنبيه: بهذا يتم تجنب حدوث أن تتجمد الكتلة وتلتصق على الحائط الداخلي لوعاء التبريد. لهذا السبب يجب عدم إيقاف تشغيل الجهاز أثناء عملية إعداد الأيس كرم إلا لوقت قصير فقط.

بعد الانتهاء من العمل

- في المعتاد فإن الأيس كرم يكون إعداداه قد انتهى بعد حوالي 30 دقيقة، ويمكن عندئذ إيقاف تشغيل الماكينة. للاطلاع على مدد الإعداد الدقيقة يرجى الرجوع إلى الوصفات.
- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إدارة جهاز إعداد الأيس كرم في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه.
- يتم إخراج الغطاء من على وعاء التبريد.
- يتم إخراج ذراع التقليب من الأيس كرم.
- يتم ترك الأيس كرم لبضعة دقائق أخرى في وعاء التبريد، وذلك لكي تصبح كتلة الأيس كرم أكثر صلابة.
- لإخراج الأيس كرم من وعاء التبريد يتم استخدام الملوقة البلاستيكي.



التنظيف والعناية بالجهاز



- يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة.
- استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- يجب الحرص على عدم حدوث أية خدوش على السطح الداخلي لوعاء التبريد.
- وعاء التبريد غير صالح وغير مناسب للتنظيف في ماكينة غسل الأواني. الغطاء، ذراع التقليب وتجهيزة التثبيت قابلة وصالحة للتنظيف في ماكينة غسل الأواني. ذراع التقليب والقارنات يتم إدخالهما في النطاق السفلي من ماكينة غسل الأواني.
- يتم تنظيف وعاء التبريد باستخدام قطعة قماش ناعمة ومادة تنظيف سائلة وماء دافئ بقدر تتحملة اليد.

وصفات

كافة الوصفات المذكورة تنتج 4 حصص فردية.

تجميع أجزاء جهاز إعداد الأيس كرم

الصورة D

- يتم إخراج وعاء التبريد من حيز التجميد.
- يتم إدخال وعاء التبريد في تجهيزة التثبيت.
- يجب مراعاة الشكل!
- يتم إدخال ذراع التقليل في الوعاء.
- يتم تركيب الغطاء. عند القيام بذلك يجب مركزة ذراع التقليل في فتحة الغطاء (الصورة D-4).
- يجب مراعاة وضع المواضع المفرغة في الغطاء والمواضع البارزة في وعاء التبريد!

إعداد الأيس كرم

الصورة E



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- تركيب جهاز إعداد الأيس كرم:
 - يتم إمالة جهاز إعداد الأيس كرم إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرسائه في الوضع الصحيح.
 - يتم إدارة الجهاز في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- مسامير السحاب يلزم أن تكون موجهة في خط واحد مع المواضع البارزة في وعاء التبريد (الصورة E-4)! عند اللزوم يتم تصحيح الوضع.



تنبيه هام

بالقدر الذي يكون فيه وضع ذراع التقليل لم يتم ضبطه بدقة فإن مسامير السحاب سوف يتم ضغطها لأسفل عند إنزال الذراع المتراوح لأسفل. من خلال ذلك فإن الأمر يستلزم قدر أكبر من القوة لكي يستقر الذراع المتراوح في موضعه الصحيح. الماكينة لا يلحق به أي ضرر أو تلف من خلال ذلك!

بعد إعمال تشغيل ماكينة المطبخ فإن المسامير تقوم بعد وقت قصير بالدخول في وحدة إدارة ماكينة المطبخ بصوت مسموع بوضوح. الآن يبدأ ذراع التقليل في الدوران. وبصورة محتمة من خلال تصميم وبناء الجهاز فإن حركة ذراع التقليل تكون ذات مسار إهليلجي (بيضاوي) نسبيا.

تنبيه: صدور صوت طقطقة من ذراع التقليل قبل انقضاء مدة المعالجة المذكورة في الوصفة يعد إشارة إلى أن الأيس كرم قد اكتملت معالجته في وقت مبكر عن الوقت المذكور.

التشغيل

- يجب تنظيف جهاز إعداد الأيس كرم جيدا قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة الزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة الزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

التجهيز للاستخدام

- يتم إخراج وعاء التبريد من تجهيزة التثبيت ويتم تنظيفه جيدا.

تلمح مفيد: لكي يتم التمكن من إعداد أيس كرم فإن وعاء التبريد يلزم أن يكون حتما نظيفا تماما. من الأفضل أن يتم تنظيف وعاء التبريد مرة أخرى قبل التجميد عن طريق مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء ثم جفيفه جيدا.

الصورة C

- يتم وضع وعاء التبريد، مع مراعاة أن يكون واقفا بشكل عمودي، لمدة يبلغ قدرها 18 ساعة على الأقل في جهاز تجميد (درجة الحرارة على الأقل 18- درجة مئوية أو أكثر برودة).

تلميح مفيد: يمكن أيضا ترك وعاء التبريد بصورة دائمة في حيز التجميد، وبهذا فإنه يكون صالحا للاستعمال في الحال وفي كل وقت.

- يتم تجهيز الكتلة الخام اللازمة لإعداد الأيس كرم وفقا للمقادير المذكورة في الوصفة. فيما يتعلق بذلك يرجى الرجوع إلى فصل «وصفات».
- يجب الالتزام بكميات المقادير المذكورة في الوصفات.
- يجب أن تكون المكونات باردة بدرجة حرارة الثلجة (البراد).
- يجب خلط المكونات مع بعضها جيدا.

من أجل أمانكم وسلامتكم

هذا الملحق التكميلي معد ومخصص للاستخدام مع ماكينة المطبخ...MUM5. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بـماكينة المطبخ...MUM5. الملحق التكميلي هذا صالح ومناسب لإعداد أيس كريم. لا يسمح باستخدامه في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أو مواد أخرى.

⚠ تنبيهات أمان وسلامة بشأن هذا الجهاز

خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال أي أشياء أو أجسام في الجهاز عندما يكون دائراً. يجب عدم تركيب/إخراج جهاز إعداد الأيس كريم إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام جهاز إعداد الأيس كريم إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

يجب عدم استخدام جهاز إعداد الأيس كريم إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب.

يحظر وبصورة مطلقة جميع جهاز إعداد الأيس كريم على الجهاز الأساسي.

كافة الأجزاء التي تلامس الأيس كريم يجب أن يتم تنظيفها جيداً وبعباية قبل استخدامها.

يرجى منكم تجنب حدوث تدفئة شديدة لوعاء التبريد. وعاء التبريد غير صالح للاستخدام في أفران الميكروويف (أفران الموجات الفائقة الفحص). يجب عدم استخدام وعاء التبريد في أية أغراض غير تلك المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. يجب الحرص على عدم حدوث أية خدوش على السطح الداخلي لوعاء التبريد. يجب عدم استخدام أي ملوق معدني.

يجب عدم استخدام أي ملوق غير الملوق البلاستيكي المورد مع الجهاز.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

الصورة A

توجد قارنة مركبة في ذراع التقلب، وهذه القارنة تحول دون حدوث انحصار يعوق حركة دوران ماكينة المطبخ في حالة ما إذا حدث وانحشر ذراع التقلب في موضعا ما بصورة تمنعه من الحركة. هذا يتم الإعلان عنه من خلال صوت طقطقة.

عندئذ يجب حتماً أن يتم إيقاف تشغيل الجهاز. يرجى منكم مراجعة والتأكد من أن الكميات المذكورة في الوصفات لم يكن قد تم تجاوزها بالزيادة! عند اللزوم يتم استبعاد جزء من الكتلة الخام الجاري معالجتها.

- 1 غطاء الجهاز
- 2 ذراع تقليب مع قارنة
- 3 وعاء تبريد
- 4 جبهة تثبيت لوعاء التبريد
- 5 ملوق بلاستيكي

الصورة B

ملوق بلاستيكي

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

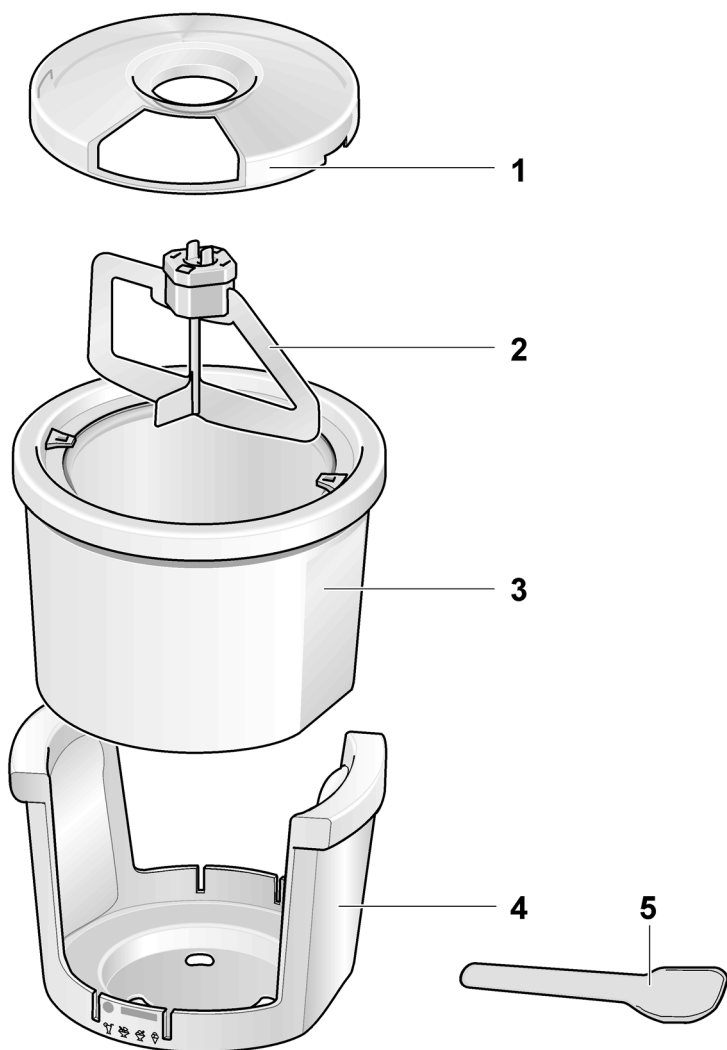
81739 München

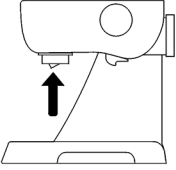
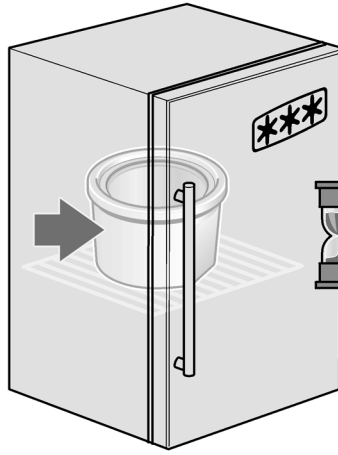
Germany

www.bosch-home.com

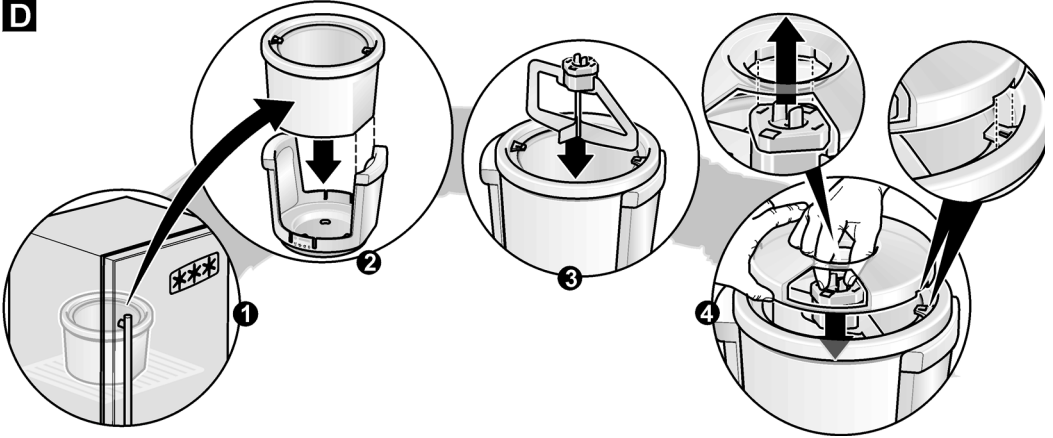
9000722715/02.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A



B**C**

Min. 18 h
-18 °C

D

E