



Regisztrálja
készülékét most a
MyBosch online
felületen, és szerezzen
ingyenes előnyöket:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

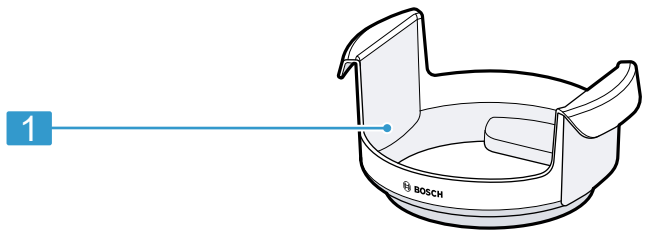
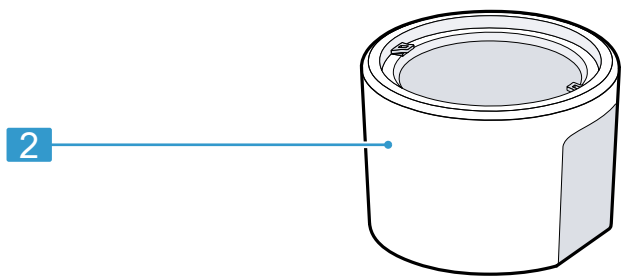
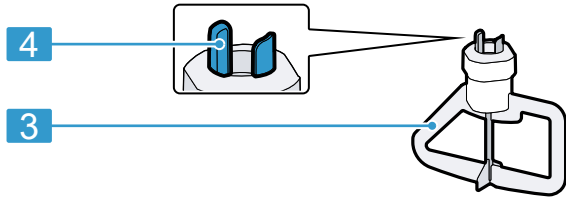
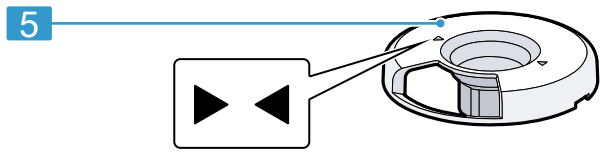
Fagylalkészítő

MUZS2EB

MUZ5EB2

[hu] Használati útmutató

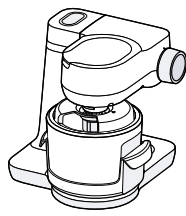




1

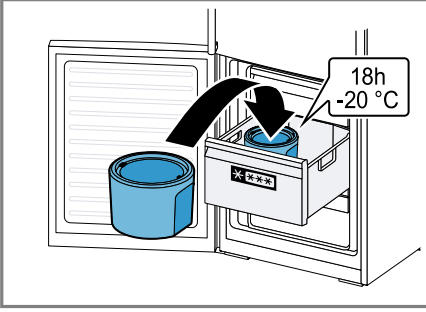


A

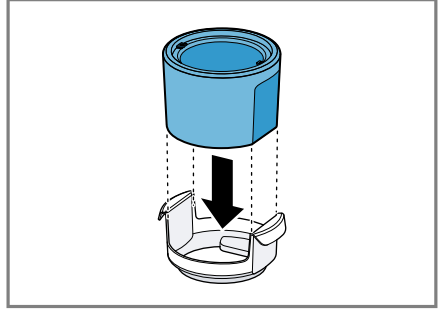


B

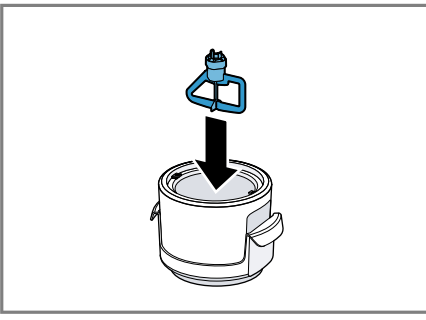
2



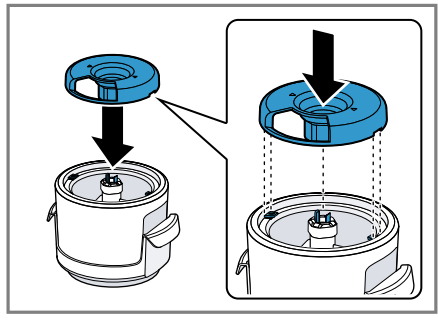
3



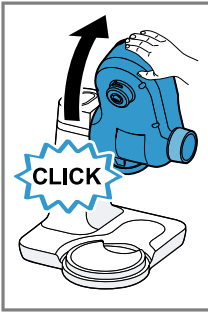
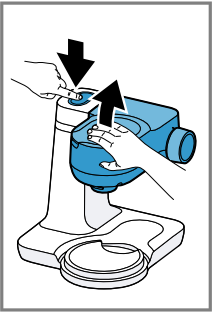
4



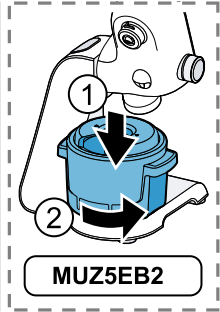
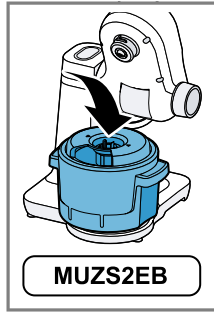
5



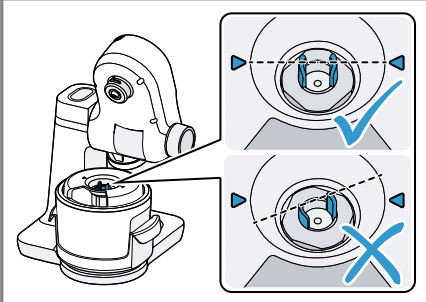
6



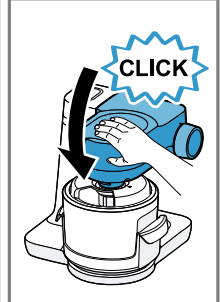
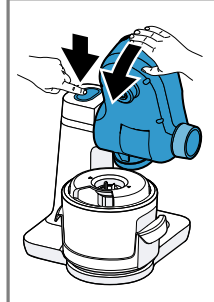
7



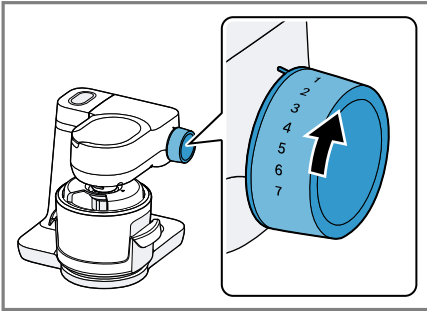
8



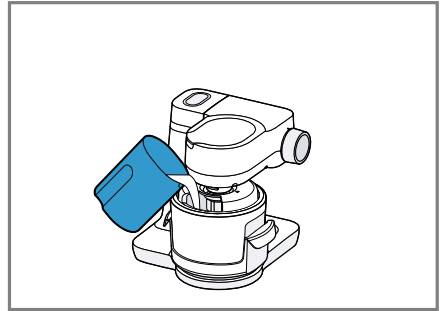
9



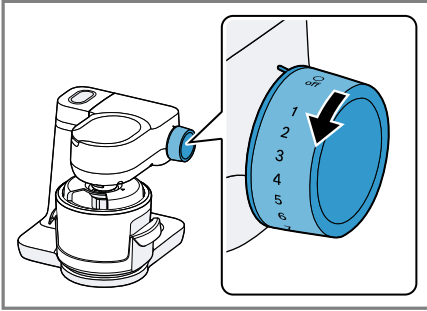
10



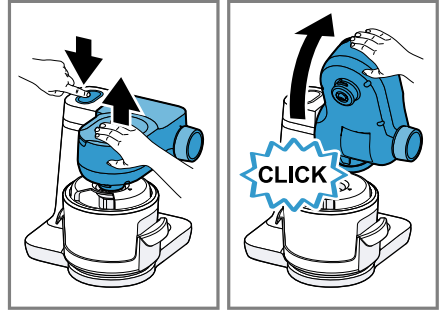
11



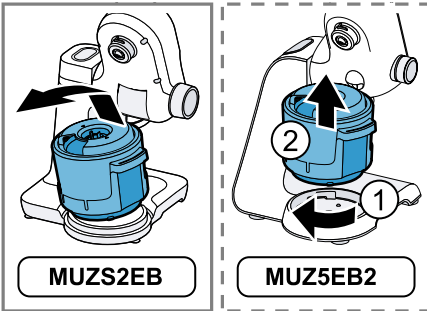
12



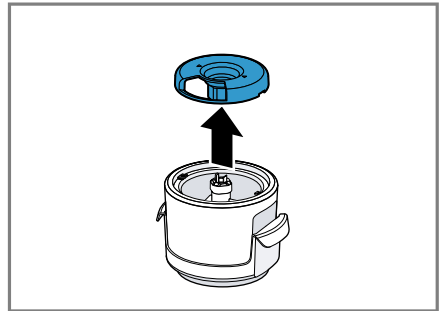
13



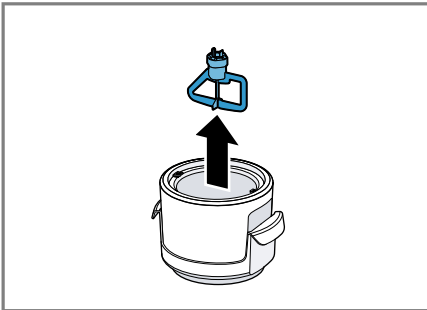
14



15



16



17

	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

18

Biztonság

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Vegye figyelembe az alapgép utasításában foglaltakat.

A tartozékokat csak:

- a MUMS2, MUMS4, MUM5 sorozat konyhagépeivel használja.
 - eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal.
 - fagylalt és sörbet készítéséhez használja.
- ▶ Soha ne az alpgépen szerelje össze a tartozékot!
 - ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konnektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
 - ▶ A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja.
 - ▶ Tartsa be a konyhai higiénias szabályokat.
 - ▶ Minden összetevőnek frissnek és higiéniai szempontból kifogástalannak kell lennie.
 - ▶ Soha ne fagyassza vissza a teljesen vagy részlegesen megolvadt fagylaltot!

Dologi károk elkerülése

Általános

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a tartozékokat.

- ▶ Ne helyezzen vagy használjon éles vagy kemény eszközt (pl. fém kanál vagy fagylaltkanál) a hűtőtartályban. Csak a mellékelt műanyag spatulát használja.
- ▶ A hűtőtartályt soha ne melegítse vagy töltsse fel meleg/forró folyadékkal.
- ▶ A hűtőtartályt soha ne helyezze a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe, illetve nem tisztítsa azt mosogatógépben.
- ▶ A tartozékokat ne járassa üresben.

A tartozékok részei

→ *Ábra* **1**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Tartó a hűtőtartályhoz |
| 2 | Hűtőtartály |
| 3 | Keverőkar integrált tengelykapcsolóval |

Receptek áttekintése

Az alábbiakban talál néhány receptet, amelyek kifejezetten az Ön tartozékaihoz készültek.

4 Hajtópecek

5 Fedél integrált betöltőnyílással

Az alapgépek áttekintése

A tartozékokat különböző alapgépekkel használhatja együtt.

→ *Ábra* **2**

A MUZ5EB2 MUMS4 vagy MUM5 sorozatú univerzális konyhai robotgéphez

B MUZS2EB a MUMS2 sorozatú univerzális konyhai robotgéphez

Hogyan használja a tartozékokat?

Kövesse a képes útmutatót.

→ *Ábra* **3** - **17**

Tartozékok tisztítása

- ▶ Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.

→ *Ábra* **18**

Megjegyzések

- A fagyaltkészítő hűtési teljesítménye kb. 1 l fagyalt vagy a receptekben megadott mennyiségek elkészítésére elegendő. További fagyaltmennyiség elkészítéséhez a megtisztított hűtőtartályt újra fagyassza le legalább 18 óra órán keresztül.
- Az egyes receptekben szereplő mennyiségek kb. 4 adagnak felelnek meg.
- A receptek nem alkalmasak cukorbetegség számára.
- A fagyaltkeverék ízesítéséhez ne használjon alkoholtartalmú hozzávalókat, mert ellenkező esetben a keverék nem fog megszilárdulni.
- A tényleges feldolgozási időt az alábbi tényezők határozzák meg:
 - A fagyaltkeverék mennyisége
 - A fagyaltkeverék hőmérséklete
 - A fagyasztó hőmérséklete
 - Szobahőmérséklet

Tippek

- A fagyalt frissen készítve a legfinomabb. A fagyaltot gyümölcsökkel, szószokkal, tejszínhabbal vagy csokoládéreszelékkel stb. is díszítheti vagy ízesítheti.
- Hűtse le a poharakat vagy tálakat tálalás előtt, hogy a fagyalt ne olvadjon meg túl gyorsan.
- Tálalás előtt a lefagyasztott fagyaltot rövid időre vegye ki a fagyasztóból.
- Az alábbi tartozékokkal különösen könnyen elkészíthető a fagyaltkeverék:
 - Turmixfeltét
 - Multi-turmixfeltét
 - Citrusgyümölcs-prés

Recept	Hozzávalók	Feldolgozás
Vaníliafagyalt	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 rúd Bourbon-vanília ■ 250 ml tej ■ 100 g cukor ■ 200 ml tejszín ■ 1 csipet só 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. ■ Hagyja lehűlni a keveréket szobahőmérsékletre. ■ Keverje hozzá a többi hozzávalót. ■ A forgókapcsolót állítsa 1-es fokozatra, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ■ A feldolgozást végezze 20-30 perc 1-es fokozaton.
Csokoládéfagyalt	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g tömbcsokoládé ■ 300 ml tejszín ■ 40 g cukor ■ 150 g joghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ A szétdarabolt tömbcsokoládét, a tejszín és a cukrot tegye egy edénybe, és folyamatos keverés mellett melegítse, amíg a cukor és a csokoládé teljesen feloldódik. ■ A joghurtot keverje hozzá a még meleg tejhez. ■ Hagyja lehűlni a keveréket szobahőmérsékletre. ■ A forgókapcsolót állítsa 1-es fokozatra, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ■ A feldolgozást végezze 20-30 perc 1-es fokozaton.

Recept	Hozzávalók	Feldolgozás
Sztracsatella-fagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 g fehér csokoládé ▪ 300 ml tejszín ▪ 60 g joghurt ▪ 40 g porcukor ▪ 50 g csokoládéresze-lék 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A szétdarabolt fehér csokoládét és a tejszint tegye egy edénybe, és folyamatos keverés mellett melegítse, amíg a csokoládé teljesen feloldódik. ▪ Hagyja lehűlni a keveréket szobahőmérsékletre. ▪ Keverje hozzá a többi hozzávalót. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagylaltkészítőbe. ▪ 15-25 perc időtartamban dolgozza össze 1. fokozaton.
Banánfagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g banán (feldarabolva) ▪ 80 g cukor ▪ 100 ml tej ▪ 100 ml tejszín ▪ 1 ek. citromlé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pürésítse le az összetevőket. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagylaltkészítőbe. ▪ 20-30 perc időtartamban dolgozza össze 1. fokozaton.
Meggyjoghurt-fagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 500 g meggyjoghurt ▪ 24 g vaníliás cukor ▪ 3 levél fehér zselatin <p>Tipp: Próbálja ki a receptet más joghurtfajtákkal is.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A zselatint bő hideg vízben 15 percig hagyjuk ázni. ▪ A zselatint finoman nyomkodja ki, és melegítse kis edényben folyamatos keverés mellett, de ne főzze. ▪ A többi összetevőt addig keverje, míg össze nem állnak egy szilárd masszává. ▪ A meleg zselatint öntse a működő mixerbe. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagylaltkészítőbe. ▪ 15-25 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.
Pisztáciafagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 g pisztácia (vagdalt) ▪ 8 g vaníliás cukor ▪ 90 g cukor ▪ 200 ml tej ▪ 200 ml tejszín ▪ 3 levél fehér zselatin 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A zselatint bő hideg vízben 15 percig hagyjuk ázni. ▪ A zselatint finoman nyomkodja ki, és melegítse kis edényben folyamatos keverés mellett, de ne főzze. ▪ A többi összetevőt addig keverje, míg össze nem állnak egy szilárd masszává. ▪ A meleg zselatint öntse a működő mixerbe. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagylaltkészítőbe. ▪ 15-25 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.

Recept	Hozzávalók	Feldolgozás
Citromszorbet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 ml citromlé (frissen préselt) ▪ 200 ml víz ▪ 170 g cukor ▪ 150 g joghurt ▪ 4 levél fehér zselatin <p>Tipp: Narancsszorbet készítéséhez a 100 ml citromlé helyett használjon frissen préselt narancslevet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A zselatint bő hideg vízben 15 percig hagyjuk ázni. ▪ A zselatint finoman nyomkodja ki, és melegítse kis edényben folyamatos keverés mellett, de ne főzze. ▪ A többi összetevőt addig keverje, míg össze nem állnak egy szilárd masszává. ▪ A meleg zselatint öntse a működő mixerbe. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ▪ 40-50 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.
Eperfagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 250 g eper (friss) ▪ 75 g cukor ▪ 100 ml tej ▪ 100 ml tejszín ▪ 20-30 ml citromlé (frissen préselt) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pürésítse le az összetevőket. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ▪ 20-30 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.
Kivifagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g Kivi (meghámozva és negyedelve) ▪ 20-30 ml citromlé (frissen préselt) ▪ 100 ml víz ▪ 80 g cukor 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pürésítse le az összetevőket. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ▪ 20-30 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.
Kajszibarack-fagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 250 g Kajszibarack (befőtt, lecsöpögtetve) ▪ 80 g cukor ▪ 50 ml tej ▪ 50 ml író ▪ 100 ml tejszín 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pürésítse le az összetevőket. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ▪ 20-30 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.
Mályvateás fagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 ml víz ▪ 5 filter mályvatea (kb. 10 g) ▪ 140 g cukor ▪ 2 tk. citromlé ▪ 150 g tehéntúró 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forrázza le a teát és hagyja 10 percig állni. ▪ Adja hozzá a citromlevet és a cukrot, majd addig keverje, míg a cukor teljesen fel nem oldódik. ▪ Hagyja lehűlni a keveréket szobahőmérsékletre. ▪ Adja hozzá a keverékhez a tehéntúró és egy habverővel keverje simára. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ▪ 30-40 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.
Feketekávé fagylalt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 300 ml hideg kávé ▪ 200 ml tejszín ▪ 80 g cukor ▪ 1 csipet só 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Az összes összetevőt addig keverje, míg a cukor teljesen fel nem oldódik. ▪ A forgókapcsolót állítsa 1. fokozatba, és a keveréket töltsse a fagyaltkészítőbe. ▪ 20-30 perc időtartamban 1. fokozaton dolgozza össze.

Zavarok elhárítása

A keverőkar kattánásszerű hangot ad, és nem forog tovább.

A fagylalt a beállított idő lejárta előtt elérte a megfelelő szilárdságot.

1. Állítsa a forgókapcsolót **O** off állásba.
2. Vegye ki a fagylaltkészítőt.
3. Az elkészült fagylaltot töltsse át egy megfelelő edénybe.

A keverőkar túl van terhelve vagy elakadt.

1. Állítsa a forgókapcsolót **O** off állásba.
2. Csökkentse az összetevők mennyiségét.
3. Távolítsa el az elakadást okozó darabot.



Köszönjük, hogy Bosch háztartási készüléket vásárolt!

Regisztrálja most készülékét a MyBosch online felületen, és élvezze az alábbi előnyöket:

- Szakértői javaslatok és tippek a készülékéhez
- Opciók garanciahosszabbításhoz
- Kedvezmények tartozékokra és pótalkatrészekre
- Digitális használati utasítás és az összes készülékadat kéznél van
- Könnyű hozzáférés a Bosch háztartási készülékek vevőszolgálatához

Ingyenes és egyszerű regisztráció - mobiltelefonon is:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Segítségre van szüksége? Itt megtalálja.

Szakértői tanácsadás a(z) Bosch háztartási készülékeivel kapcsolatban, támogatás problémák esetén vagy a(z) Bosch-szakértők által végzett javítás.

Tudjon meg mindent a sokféle lehetőségről, hogy a(z) Bosch Önt hogyan tudja támogatni:

www.bosch-home.com/service

Az összes ország elérhetősége a mellékelt szolgáltatásjegyzékben található.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001391270 (060505)

hu