



BOSCH

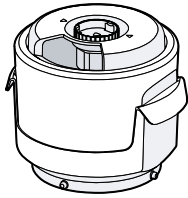


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

Icecream maker

MUZ9EB1

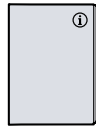
[de]	Gebrauchsanleitung	6
[en]	User manual	16
[fr]	Notice d'utilisation	26
[it]	Istruzioni per l'uso	37
[nl]	Gebruiksaanwijzing	48
[da]	Brugsanvisning	58
[no]	Bruksanvisning	68
[sv]	Bruksanvisning	78
[fi]	Käyttöohje	88
[es]	Instrucciones de uso	98
[pt]	Instruções de utilização	109
[el]	Οδηγίες χρήσης	120
[tr]	Kullanım kılavuzu	131
[pl]	Instrukcja obsługi	141
[uk]	Інструкція з експлуатації	152
[ru]	Инструкция по эксплуатации	163
[ar]	دليل الاستعمال	174



A

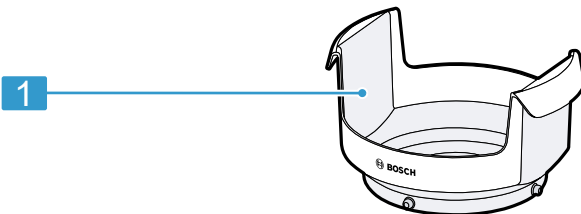
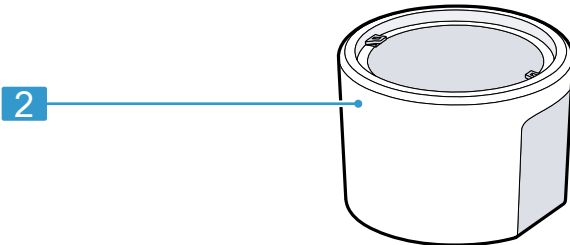


B

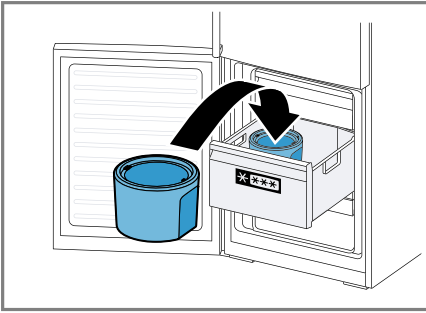


C

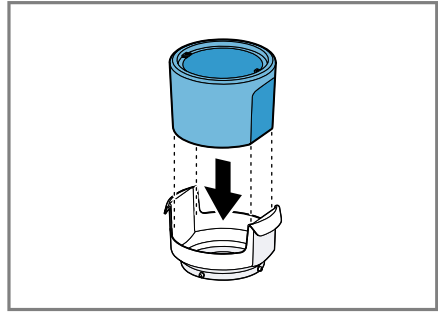
1



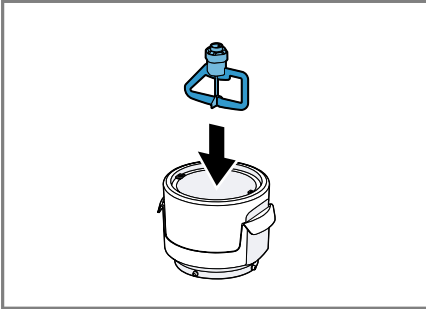
2



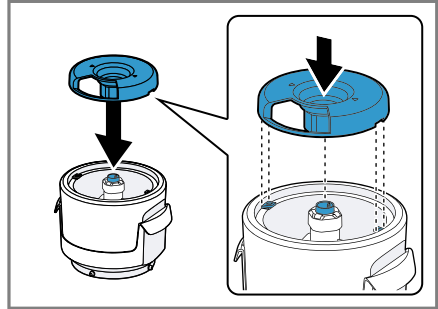
3



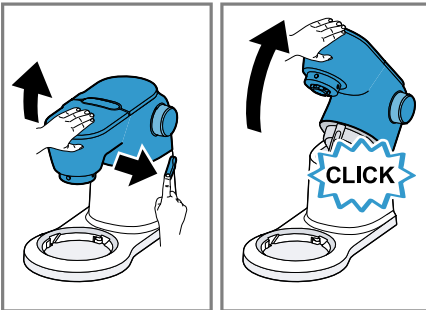
4



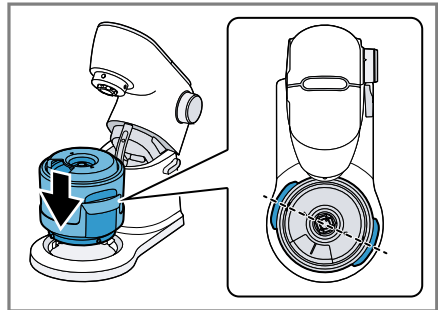
5



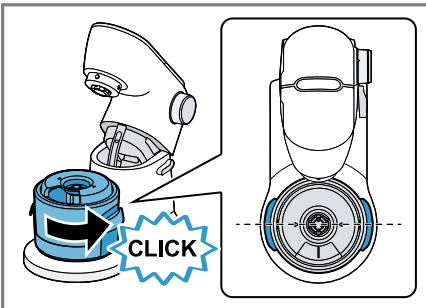
6



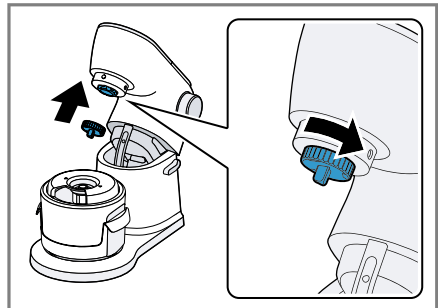
7



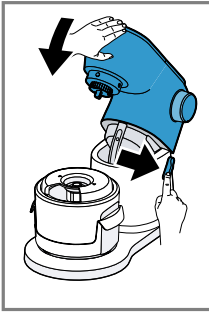
8



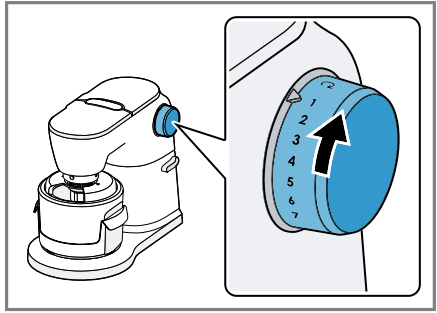
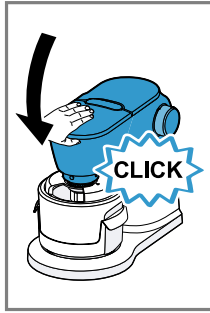
9



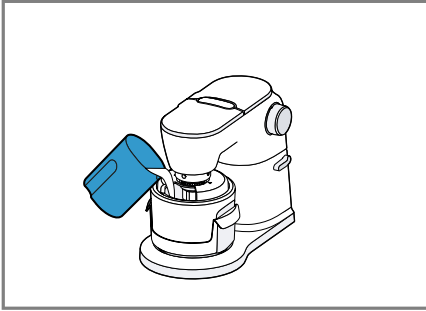
10



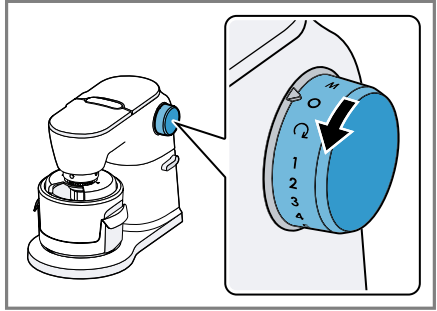
11



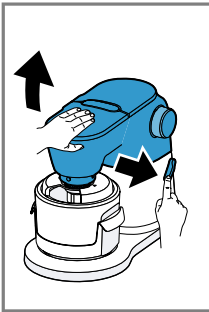
12



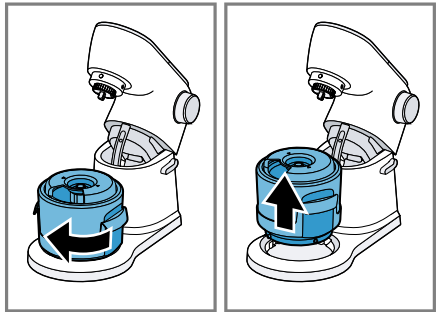
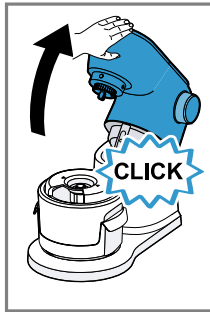
13



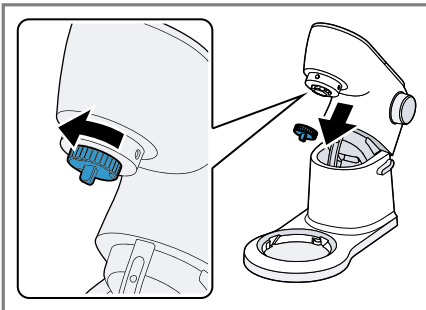
14



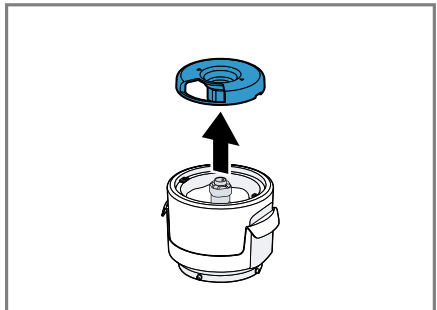
15



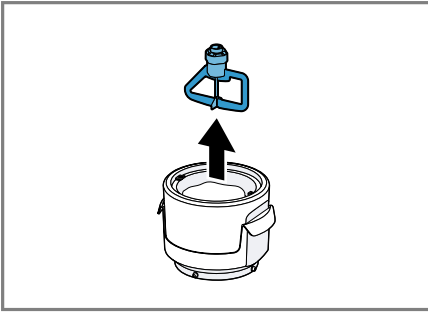
16



17



18



19



20



Sicherheit

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Zubehör sicher gebrauchen zu können.

Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Zubehör sicher und effizient bedienen.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Diese Anleitung richtet sich an den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Zubehör nach dem Auspacken. Verwenden Sie das Zubehör nicht bei einem Transportschaden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Zubehör sicher und richtig zu benutzen, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM9.
- gemäß dieser Gebrauchsanleitung.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Herstellen von Eiscreme und Sorbet.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Zubehör anbringen.
- das Zubehör abnehmen.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

- Rotierende Antriebe, Werkzeuge oder Zubehöerteile können zu Verletzungen führen.
 - ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.

- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
 - ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
 - ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
 - ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
 - ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.

⚠ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

- Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.
 - ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
 - ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.
- Unsachgemäße Verarbeitung und Lagerung roher oder empfindlicher Lebensmittel kann die Gesundheit gefährden.
 - ▶ Die Regeln der Küchenhygiene beachten.
 - ▶ Alle Zutaten müssen frisch und hygienisch einwandfrei sein.
 - ▶ Nie Eiscreme, die bereits ganz oder teilweise aufgetaut ist, wieder einfrieren.

Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

Generell

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie das Zubehör verwenden.

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder das Gehäuse stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Keine scharfkantigen oder harten Gegenstände im Kühlbehälter verwenden oder ablegen, z. B. Löffel oder Eisportionierer aus Metall. Nur den beiliegenden Kunststoffspatel verwenden.
- ▶ Nie den Kühlbehälter erwärmen oder mit heißen Flüssigkeiten befüllen.
- ▶ Nie den Kühlbehälter in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden oder in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Das Zubehör nie im Leerlauf betreiben.

Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

Zubehör und Teile auspacken

1. Das Zubehör aus der Verpackung nehmen.
2. Alle weiteren Teile und die Begleitunterlagen aus der Verpackung nehmen und bereitlegen.
3. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.

4. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

A	Eisbereiter
B	Kunststoffspatel
C	Begleitunterlagen

Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Das zusammengebaute Zubehör auseinandernehmen.
→ *"Eisbereiter entleeren und auseinandernehmen"*, Seite 10
2. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ *"Reinigen und Pflegen"*, Seite 11
3. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

Kennenlernen des Zubehörs

Lernen Sie Ihr Zubehör kennen.

Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Zubehörs.

→ Abb. **2**

1	Halterung für Kühlbehälter
2	Kühlbehälter
3	Rührarm mit integrierter Kupplung

4 Deckel mit integriertem Einfüllschacht

5 Adapter für Eisbereiter

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

Wird der Eisbereiter überlastet oder blockiert, dreht sich der Rührarm nicht weiter und ein knackendes Geräusch ist hörbar.

Hinweis: Wenn Sie ein knackendes Geräusch hören, stoppen Sie die Verarbeitung.

→ *"Störungen beheben", Seite 15*

Vor dem Gebrauch

Bereiten Sie das Grundgerät und das Zubehör für die Verwendung vor.

Kühlbehälter einfrieren

1. Den Kühlbehälter vor dem Einfrieren gründlich reinigen und trocknen.
→ *"Kühlbehälter reinigen", Seite 11*
2. Den Kühlbehälter aufrecht in ein Gefriergerät stellen und folgende Werte beachten.
→ Abb. **3**

Temperatur mindestens -18 °C

Dauer mindestens 18 Stunden

Tipp: Lagern Sie den Kühlbehälter dauerhaft im Gefriergerät, damit er jederzeit einsatzfähig ist.

Eisbereiter zusammenbauen

Hinweis: Bereiten Sie die Eismischung vor, bevor Sie den Kühlbehälter aus dem Gefriergerät nehmen.
→ *"Rezepte", Seite 11*

1. Den Kühlbehälter aus dem Gefriergerät nehmen.
2. Den Kühlbehälter passgenau in die Halterung einsetzen.
→ Abb. **4**
3. Den Rührarm mittig in den Kühlbehälter stellen.
→ Abb. **5**
4. Den Deckel aufsetzen.
 - Die Aussparungen links und rechts am Deckel beachten.
 - Den Rührarm in der Deckelöffnung zentrieren.
 → Abb. **6**

Eisbereiter in das Grundgerät setzen

Hinweis: Das abgebildete Grundgerät kann in Form und Ausstattung von Ihrem Modell abweichen.

Voraussetzungen

- Die Schüssel ist nicht eingesetzt.
 - Der Schüsseldeckel ist nicht angebracht.
1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
 2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge herausziehen.
Nicht den Netzstecker einstecken.
 3. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **7**
 4. Den Eisbereiter in das Grundgerät setzen.
→ Abb. **8**

de Grundlegende Bedienung

5. Den Eisbereiter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
→ Abb. **9**
6. Den Adapter auf den Hauptantrieb stecken und im Uhrzeigersinn festdrehen.
→ Abb. **10**
7. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten drücken, bis er einrastet.
→ Abb. **11**

Tipp: Damit sich der Kühlbehälter nicht unnötig erwärmt, rühren Sie die Eiscreme direkt nach dem Einsetzen des Eisbereiters.

Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Zubehörs.

Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Einstellung	Verwendung
1	Eiscreme oder Sorbet herstellen. Hinweis: Andere Geschwindigkeiten oder Einstellungen sind für den Eisbereiter nicht geeignet.

Eiscreme rühren

Hinweis: Um ein Festfrieren der Zutaten am Kühlbehälter zu verhindern, die Eiscreme-Mischung nur bei laufendem Gerät einfüllen und verarbeiten. Die Verarbeitung nicht unterbrechen.

1. Den Netzstecker einstecken.
2. Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen.
→ Abb. **12**

3. Die Eiscreme-Mischung durch den Einfüllschacht in den laufenden Eisbereiter füllen.
→ Abb. **13**
4. Die Verarbeitung beenden, wenn
 - die im Rezept vorgegebene Zeit abgelaufen ist.
 - der Rührarm ein knackendes Geräusch macht und sich nicht mehr dreht.
5. Den Drehschalter auf O stellen.
→ Abb. **14**
6. Den Netzstecker ausstecken.

Eisbereiter entleeren und auseinandernehmen

1. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm anheben, bis er einrastet.
→ Abb. **15**
2. Den Eisbereiter im Uhrzeigersinn drehen und entnehmen.
→ Abb. **16**
3. Den Adapter gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
→ Abb. **17**
4. Den Deckel abnehmen.
→ Abb. **18**
5. Den Rührarm herausnehmen.
→ Abb. **19**
6. Die fertige Eiscreme mit dem mitgelieferten Spatel servieren oder in geeignete Behälter umfüllen.
→ Abb. **20**
7. Den Kühlbehälter aus der Halterung nehmen.

Hinweis: Verwenden Sie den Kühlbehälter nicht, um Eiscreme aufzubewahren oder einzufrieren.

Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Zubehör lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

Geschirrspülertauglichkeit

Erfahren Sie, welche Bauteile im Geschirrspüler gereinigt werden können.

Für den Geschirrspüler geeignet:

- Halterung für Kühlbehälter
- Deckel
- Rührarm
- Adapter
- Spatel



Nicht für den Geschirrspüler geeignet:
Kühlbehälter



Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Zubehör geeignet sind.

ACHTUNG!

Gefahr eines Sachschadens. Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch falsche Reinigung kann das Zubehör beschädigt werden.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Kühlbehälter reinigen

1. Den Kühlbehälter mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
2. Den Kühlbehälter mit einem weichen Tuch gründlich trocknen.

Weitere Teile reinigen

1. Halterung, Deckel, Rührarm, Adapter und Spatel mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen.
2. Wenn die Teile im Geschirrspüler gereinigt werden, den Rührarm mit der Kupplung nach unten einlegen.

Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell für Ihr Zubehör entwickelt wurden.

Hinweise

- Die Kühlleistung des Eisbereiters reicht für die Herstellung von ca. 1 l Eiscreme oder die in der Rezeptübersicht angegebenen Mengen. Um ein weiteres Eis herzustellen, frieren Sie den gereinigten Kühlbehälter erneut mindestens 18 Stunden ein.
- Die Mengenangaben der einzelnen Rezepte entsprechen ca. 4 Portionen.
- Die Rezepte sind für Diabetiker nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine alkoholhaltigen Zutaten zur Aromatisierung der Eiscreme-Mischung, da diese sonst nicht fest wird.
- Folgende Faktoren beeinflussen die tatsächliche Verarbeitungszeit:
 - Menge der Eiscreme-Mischung
 - Temperatur der Eiscreme-Mischung
 - Temperatur Ihres Gefriergeräts
 - Raumtemperatur

Tipps

- Am Besten schmeckt die Eiscreme frisch zubereitet. Dekorieren und verfeinern Sie die Eiscreme noch, z. B. mit Früchten, Saucen, Schlag Sahne oder Schokoraspeln.

de Rezepte

- Stellen Sie die Becher oder Schalen vor dem Servieren kühl, damit die Eiscreme nicht so schnell schmilzt.
- Nehmen Sie tiefgefrorene Eiscreme einige Zeit vor dem Servieren aus dem Gefriergerät.
- Mit dem folgenden Zubehör können Sie die Eiscreme-Mischung besonders einfach vorbereiten:
 - Mixer-Aufsatz
 - Multi-Mixer-Aufsatz
 - Zitruspresse

Rezeptübersicht

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Vanille-Eis	<ul style="list-style-type: none">■ 2 Stangen Bourbon-Vanille■ 250 ml Milch■ 100 g Zucker■ 200 ml Sahne■ 1 Prise Salz	<ul style="list-style-type: none">■ Die Vanillestangen der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauschaben.■ Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen.■ Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.■ Die restlichen Zutaten unterrühren.■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen.■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Schokoladen-Eis	<ul style="list-style-type: none">■ 100 g Blockschokolade■ 300 ml Sahne■ 40 g Zucker■ 150 g Jogurt	<ul style="list-style-type: none">■ Die zerkleinerte Blockschokolade, Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Schokolade aufgelöst haben.■ Den Jogurt in die noch warme Mischung rühren.■ Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen.■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Stracciatella-Eis	<ul style="list-style-type: none">■ 100 g weiße Schokolade■ 300 ml Sahne■ 60 g Jogurt■ 40 g Puderzucker■ 50 g Schokoraspel	<ul style="list-style-type: none">■ Die zerkleinerte weiße Schokolade und die Sahne in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.■ Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.■ Die restlichen Zutaten unterrühren.■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen.■ 15-25 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.



Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Bananen-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g Bananen (in Stücke geschnitten) ■ 80 g Zucker ■ 100 ml Milch ■ 100 ml Sahne ■ 1 EL Zitronensaft 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Zutaten pürieren. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Kirschjogurt-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Kirschjogurt ■ 24 g Vanillezucker ■ 3 Blatt weiße Gelatine <p>Tipp: Probieren Sie das Rezept auch mit anderen Sorten Fruchtojogurt auch.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. ■ Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen. ■ Die restlichen Zutaten mixen, bis eine feine Masse entstanden ist. ■ Die warme Gelatine in den laufenden Mixer geben. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 15-25 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Pistazien-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g Pistazien (gehackt) ■ 8 g Vanillezucker ■ 90 g Zucker ■ 200 ml Milch ■ 200 ml Sahne ■ 3 Blatt weiße Gelatine 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. ■ Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen. ■ Die restlichen Zutaten mixen, bis eine feine Masse entstanden ist. ■ Die warme Gelatine in den laufenden Mixer geben. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 15-25 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Zitronen-Sorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml Zitronensaft (frisch ausgepresst) ■ 200 ml Wasser ■ 170 g Zucker ■ 150 g Jogurt ■ 4 Blatt weiße Gelatine <p>Tipp: Um ein Orangen-Sorbet herzustellen, ersetzen Sie 100 ml Zitronensaft mit frisch gepresstem Orangensaft.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. ■ Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen, jedoch nicht kochen. ■ Die restlichen Zutaten mixen, bis eine feine Masse entstanden ist. ■ Die warme Gelatine in den laufenden Mixer geben. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 40-50 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Erdbeer-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g Erdbeeren (frisch) ■ 75 g Zucker ■ 100 ml Milch ■ 100 ml Sahne ■ 20-30 ml Zitronensaft (frisch gepresst) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Zutaten pürieren. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Kiwi-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g Kiwi (geschält und geviertelt) ■ 20-30 ml Zitronensaft (frisch gepresst) ■ 100 ml Wasser ■ 80 g Zucker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Zutaten pürieren. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Aprikosen-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g Aprikosen (aus der Dose, abgetropft) ■ 80 g Zucker ■ 50 ml Milch ■ 50 ml Buttermilch ■ 100 ml Sahne 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Zutaten pürieren. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Malventee-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml Wasser ■ 5 Beutel Malventee (ca. 10 g) ■ 140 g Zucker ■ 2 TL Zitronensaft ■ 150 g Frischkäse 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Den Tee aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. ■ Zitronensaft und Zucker zugeben und rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. ■ Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen. ■ Den Frischkäse hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 30-40 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.
Mokka-Eis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml kalter Kaffee ■ 200 ml Sahne ■ 80 g Zucker ■ 1 Prise Salz 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle Zutaten mixen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. ■ Den Drehschalter auf Stufe 1 stellen und die Mischung in den Eisbereiter füllen. ■ 20-30 Minuten auf Stufe 1 verarbeiten.

Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Zubehör können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

Funktionsstörungen

Störung	Ursache	Störungsbehebung
Ein knackendes Geräusch ist zu hören und der Rührarm dreht sich nicht mehr.	Die Eiscreme hat vor Ablauf der vorgebenen Zeit die gewünschte Festigkeit erreicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie den Drehschalter auf . 2. Entnehmen Sie den Eisbereiter. 3. Füllen Sie die fertige Eiscreme in einen geeigneten Behälter um.
	Rührarm ist überlastet oder blockiert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie den Drehschalter auf . 2. Reduzieren Sie die Menge an Zutaten. 3. Entfernen Sie die Blockade.



Safety

Please read the safety information to ensure that you use your accessories safely.

General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure that you operate accessories safely and efficiently.
- Observe the instructions for the base unit.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.
- Check the accessories after unpacking. Do not use the accessories if they have been damaged in transit.

Intended use

Please read the information on intended use to ensure that you use the accessories correctly and safely.

Only use the accessories:

- with a food processor from the same series MUM9.
- As specified in this instruction manual.
- With genuine parts and accessories.
- for making ice cream and sorbets.

Disconnect the appliance from the power supply when:

- when attaching accessories.
- when removing accessories.

Safety instructions

Take note of the safety instructions.

WARNING – Risk of injury!

- Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.
 - ▶ Do not reach into the filling shaft.

- Improper use may cause injuries.
 - ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
 - ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
 - ▶ Only use the accessories once fully assembled.
 - ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

- Soiling on surfaces may be harmful to health.
 - ▶ Follow the cleaning instructions.
 - ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.
- Improper processing and storage of food that is raw or spoils easily is a health risk.
 - ▶ Observe the rules of hygiene in the kitchen.
 - ▶ All ingredients must be fresh and perfectly clean.
 - ▶ Never re-freeze ice cream that has thawed, even just partially.

Preventing material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

General

Follow these instructions when using the accessories.

ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Do not use or keep sharp-edged or hard objects in the refrigerated container, e.g. spoons or ice cream scoops made of metal. Use the enclosed plastic spatula only.
- ▶ Never heat up the refrigerated container or fill with hot liquids.
- ▶ Never use the refrigerated container in the microwave or the oven or clean in the dishwasher.
- ▶ Never operate the appliance at no-load.

Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

Unpacking the accessories and parts

1. Take the accessories out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.

3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

A	Ice cream maker
B	Plastic spatula
C	Accompanying documents

Cleaning the accessories before using for the first time

1. Take the assembled accessories apart.
→ *"Emptying the ice cream maker and dismantling", Page 20*
2. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ *"Cleaning and servicing", Page 20*
3. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

Familiarising yourself with the accessories

Familiarise yourself with your accessory.

Components

You can find an overview of the parts of your accessories here.

→ Fig. 2

1	Holder for refrigerated container
2	Refrigerated container
3	Paddle with integrated coupling

4 Lid with integrated filling shaft

5 Adapter for ice cream maker

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

If the ice cream maker is overloaded or blocked, the paddle stops rotating and a cracking sound will be heard.

Note: If you hear a cracking sound, stop processing.

→ *"Troubleshooting"*, Page 25

Before using for the first time

Prepare the base unit and the accessories for use.

Freezing the refrigerated container

1. Clean and dry the refrigerated container thoroughly before freezing.
→ *"Cleaning the refrigerated container"*, Page 21
2. Place the refrigerated container upright in a freezer and observe the following values.
→ Fig. **3**

Temperature	at least -18 °C
-------------	-----------------

Duration	at least 18 hours
----------	-------------------

Tip: Keep the refrigerated container permanently in the freezer so that it is always ready for use.

Assembling the ice cream maker

Note: Prepare the ice cream mixture before removing the refrigerated container from the freezer.

→ *"Recipes"*, Page 21

1. Remove the refrigerated container from the freezer.
2. Carefully fit the refrigerated container into the holder.
→ Fig. **4**
3. Place the paddle in the middle of the refrigerated container.
→ Fig. **5**
4. Place the lid on top.
 - Observe the recesses on the left and right of the lid.
 - Centre the paddle in the opening of the lid.
 → Fig. **6**

Placing the ice cream maker in the base unit

Note: The base unit shown in the pictures may differ from your model in terms of shape and features.

Requirements

- The bowl is not inserted.
 - The bowl lid is not fitted.
1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
 2. Pull the power cable out to the required length.
Do not insert the mains plug.
 3. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. **7**
 4. Place the ice cream maker in the base unit.
→ Fig. **8**
 5. Turn the ice cream maker anti-clockwise until it locks into place.
→ Fig. **9**

en Basic operation

6. Fit the adapter onto the main drive and turn clockwise to secure.
→ Fig. **10**
7. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. **11**

Tip: To prevent the refrigerated container from heating up unnecessarily, stir the ice cream directly after inserting the ice cream maker.

Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your accessory here.

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

Setting	Use
1	Making ice cream and sorbets. Note: Other speeds or settings are not suitable for the ice cream maker.

Stirring the ice cream

Note: To prevent ingredients freezing to the refrigerated container, only add and process the ice cream mixture while the appliance is running. Do not interrupt processing.

1. Insert the mains plug.
2. Turn the rotary switch to setting 1.
→ Fig. **12**
3. Pour the ice cream mixture into the running ice cream maker through the filling shaft.
→ Fig. **13**
4. Stop processing if
 - the time specified in the recipe has elapsed.

- the paddle makes a cracking sound and stops rotating.
5. Set the rotary switch to 0.
→ Fig. **14**
 6. Pull out the mains plug.

Emptying the ice cream maker and dismantling

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. **15**
2. Turn the ice cream maker clockwise and remove.
→ Fig. **16**
3. Turn the adapter anticlockwise and remove.
→ Fig. **17**
4. Remove the lid.
→ Fig. **18**
5. Take the paddle out.
→ Fig. **19**
6. Serve the prepared ice cream with the spatula supplied or put the mixture in suitable containers.
→ Fig. **20**
7. Take the refrigerated container out of the holder.

Note: Do not use the refrigerated container to store or freeze ice cream.

Cleaning and servicing

To keep your accessory working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

Dishwasher-safe components

Find out here which components can be put in the dishwasher.

Dishwasher-safe:

- Holder for refrigerated container
- Lid
- Paddle
- Adapter
- Spatula



Not dishwasher-safe:
Refrigerated container



Cleaning products

Find out here what cleaning agents are suitable for your accessories.

ATTENTION!

Risk of material damage. Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the accessories.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Cleaning the refrigerated container

1. Clean the refrigerated container with soapy water and a soft cloth.
2. Dry the refrigerated container thoroughly with a soft cloth.

Cleaning additional parts

1. Clean the holder, lid, paddle, adapter and spatula with soapy water and a soft cloth or sponge.
2. If the parts are to be cleaned in the dishwasher, place the paddle in the appliance with the coupling face down.

Recipes

You can find a selection of recipes specially developed for your accessories here.

Notes

- The cooling capacity of the ice cream maker is sufficient to make approx. 1 l ice cream or the quantities specified in the recipe overview. To make more ice cream, freeze the cleaned refrigerated container once again for at least 18 hours.
- The quantities in the individual recipes correspond to approx. 4 portions.
- The recipes are not suitable for diabetics.
- Do not use ingredients containing alcohol to flavour the ice cream mixture as these will prevent it from setting.
- The following factors influence the actual processing time:
 - Quantity of the ice cream mixture
 - Temperature of the ice cream mixture
 - Temperature of your freezer
 - Room temperature

Tips

- The ice cream tastes best when freshly prepared. You can decorate and refine the ice cream, for example by serving it with fruit, sauces, whipped cream or grated chocolate.
- Before serving, chill the glasses or bowls to prevent the ice cream from melting so quickly.
- Take the frozen ice cream out of the freezer a while before you serve it.

- Preparing the ice cream mixture becomes particularly easy if you use the following accessories:
 - Blender attachment
 - Multi-blender attachment
 - Citrus press

Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.

Recipe	Ingredients	Processing
Vanilla ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 pods bourbon vanilla ■ 250 ml milk ■ 100 g sugar ■ 200 ml cream ■ 1 pinch salt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cut the vanilla pods lengthwise and scrape out the pulp with a knife. ■ Put the milk, sugar and vanilla pulp in a pan and bring briefly to the boil while stirring. ■ Allow the mixture to cool down to room temperature. ■ Stir in the rest of the ingredients. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.
Chocolate ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g cooking chocolate ■ 300 ml cream ■ 40 g sugar ■ 150 g yoghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Put the broken-up cooking chocolate, cream and sugar in a pan and heat, stirring continuously until the sugar and chocolate have melted. ■ Stir the yoghurt into the mixture while still warm. ■ Allow the mixture to cool down to room temperature. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.
Stracciatella ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g white chocolate ■ 300 ml cream ■ 60 g yoghurt ■ 40 g icing sugar ■ 50 g grated chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Put the broken-up white chocolate and cream in a pan and heat, stirring continuously until the chocolate has melted. ■ Allow the mixture to cool down to room temperature. ■ Stir in the rest of the ingredients. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 15-25 minutes at setting 1.

Recipe	Ingredients	Processing
Banana ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g banana (cut into pieces) ■ 80 g sugar ■ 100 ml milk ■ 100 ml cream ■ 1 tbsp lemon juice 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purée all the ingredients. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.
Cherry yoghurt ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g cherry yoghurt ■ 24 g vanilla sugar ■ 3 sheets white gelatine <p data-bbox="277 443 557 528">Tip: Also try the recipe out with other types of fruit yoghurt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soak the gelatine in plenty of cold water for 15 minutes. ■ Then squeeze the gelatine out gently and heat in a small pan, stirring continuously, but do not boil. ■ Mix the rest of the ingredients to produce a smooth mixture. ■ Add the warm gelatine to the running blender. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 15-25 minutes at setting 1.
Pistachio ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistachios (chopped) ■ 8 g vanilla sugar ■ 90 g sugar ■ 200 ml milk ■ 200 ml cream ■ 3 sheets white gelatine 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soak the gelatine in plenty of cold water for 15 minutes. ■ Then squeeze the gelatine out gently and heat in a small pan, stirring continuously, but do not boil. ■ Mix the rest of the ingredients to produce a smooth mixture. ■ Add the warm gelatine to the running blender. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 15-25 minutes at setting 1.
Lemon sorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml lemon juice (freshly squeezed) ■ 200 ml water ■ 170 g sugar ■ 150 g yoghurt ■ 4 sheets white gelatine <p data-bbox="277 1174 557 1286">Tip: To make orange sorbet, replace the 100 ml lemon juice with freshly squeezed orange juice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soak the gelatine in plenty of cold water for 15 minutes. ■ Then squeeze the gelatine out gently and heat in a small pan, stirring continuously, but do not boil. ■ Mix the rest of the ingredients to produce a smooth mixture. ■ Add the warm gelatine to the running blender. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 40-50 minutes at setting 1.

Recipe	Ingredients	Processing
Strawberry ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g strawberries (fresh) ■ 75 g sugar ■ 100 ml milk ■ 100 ml cream ■ 20-30 ml lemon juice (freshly squeezed) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purée all the ingredients. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.
Kiwi ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwis (peeled and quartered) ■ 20-30 ml lemon juice (freshly squeezed) ■ 100 ml water ■ 80 g sugar 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purée all the ingredients. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.
Apricot ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g apricots (tinned and drained) ■ 80 g sugar ■ 50 ml milk ■ 50 ml buttermilk ■ 100 ml cream 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purée all the ingredients. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.
Hibiscus tea ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml water ■ 5 hibiscus tea bags (approx. 10 g) ■ 140 g sugar ■ 2 tsp lemon juice ■ 150 g cream cheese 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour the water onto the tea and leave to steep for 10 minutes. ■ Add the lemon juice and sugar and stir until the sugar has completely dissolved. ■ Allow the mixture to cool down to room temperature. ■ Add the cream cheese and mix with a whisk. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 30-40 minutes at setting 1.
Mocha ice cream	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml cold coffee ■ 200 ml cream ■ 80 g sugar ■ 1 pinch salt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mix all the ingredients until the sugar has fully dissolved. ■ Turn the rotary switch to setting 1 and pour the mixture into the ice cream maker. ■ Process for 20-30 minutes at setting 1.

Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting our after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

Malfunctions

Fault	Cause	troubleshooting
A cracking sound is heard and the paddle stops rotating.	The ice cream has attained the required firmness before the time specified.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the rotary switch to ○. 2. Remove the ice cream maker. 3. Transfer the prepared ice cream to a suitable container.
	Paddle is overloaded or blocked.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the rotary switch to ○. 2. Reduce the quantity of ingredients. 3. Remove the blockage.



Sécurité

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre accessoire en toute sécurité.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement la présente notice. C'est la seule façon d'utiliser votre accessoire correctement et en toute sécurité.
- Observez la notice de l'appareil de base.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'accessoire après l'avoir déballé. N'utilisez pas l'accessoire s'il a été endommagé durant le transport.

Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'accessoire correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conformes.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUM9.
- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour préparer de la glace et du sorbet.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

- pour poser l'accessoire.
- pour retirer l'accessoire.

Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

- Les entraînements en rotation, les ustensiles ou accessoires peuvent occasionner des blessures.
 - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.
 - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
 - ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

- Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.
 - ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
 - ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.
- La préparation et le rangement inappropriés d'aliments crus ou sensibles risquent d'endommager la santé.
 - ▶ Respecter les consignes d'hygiène culinaire.
 - ▶ Tous les ingrédients doivent être frais et impeccables du point de vue hygiénique.
 - ▶ Ne jamais refaire congeler de la glace partiellement ou entièrement décongelée.

Prévention des dégâts matériels

Pour éviter des dommages sur votre appareil, ses ustensiles ou d'autres objets de la cuisine, respectez ces consignes.

Généralités

Respectez les consignes suivantes lorsque vous utilisez cet accessoire.

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais introduire d'objet dans l'orifice d'ajout ou le boîtier, par ex. une cuillère en bois.
- ▶ Ne pas utiliser ni déposer d'objets durs ou à arêtes vives dans le récipient réfrigérateur, par ex. une cuillère ou un portionneur à glace en métal. Utiliser uniquement la spatule en plastique ci-jointe.
- ▶ Ne jamais faire réchauffer le récipient réfrigérateur et ne pas le remplir de liquide chaud.
- ▶ Ne jamais mettre le récipient réfrigérateur au micro-ondes, au four ou au lave-vaisselle.
- ▶ Ne jamais faire tourner l'accessoire à vide.

Déballer et contrôler

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

Déballer l'accessoire et ses composants

1. Retirer l'accessoire de son emballage.

2. Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
3. Retirer les emballages.
4. Retirer les autocollants et les films présents.

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, contrôlez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vérifiez si la livraison est complète. → Fig. 1

A	Sorbetière
B	Spatule en matière plastique
C	Documents d'accompagnement

Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

1. Démontez l'accessoire assemblé. → *"Vider et démonter la sorbetière"*, Page 30
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires. → *"Nettoyage et entretien"*, Page 31
3. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

Présentation de l'accessoire

Apprenez à connaître vos accessoires.

Composants

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des composants de votre accessoire.

→ Fig. **2**

1	Fixation pour récipient réfrigérateur
2	Récipient réfrigérateur
3	Bras malaxeur avec accouplement intégré
4	Couvercle avec ouverture pour ajout
5	Adaptateur pour sorbetière

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Si la sorbetière est surchargée ou bloquée, le bras malaxeur s'immobilise et un bruit de craquement retentit.

Remarque : Si vous entendez un bruit de craquement, éteignez la sorbetière.

→ "Dépannage", Page 36

Avant l'utilisation

Préparez l'appareil de base et l'accessoire pour l'utilisation.

Congeler le récipient réfrigérateur

1. Nettoyer et sécher soigneusement le récipient réfrigérateur avant de le congeler.

→ "Nettoyer le récipient réfrigérateur", Page 31

2. Poser le récipient réfrigérateur à la verticale dans un congélateur et respecter les valeurs suivantes.

→ Fig. **3**

Température	au moins -18 °C
-------------	-----------------

Durée	au moins 18 heures
-------	--------------------

Conseil : Rangez toujours le récipient réfrigérateur au congélateur afin de pouvoir l'utiliser n'importe quand.

Assembler la sorbetière

Remarque : Préparez le mélange de glace avant de sortir le récipient réfrigérateur du congélateur.

→ "Recettes", Page 31

1. Retirer le récipient réfrigérateur du congélateur.
 2. Placer le récipient réfrigérateur en place dans la fixation.
→ Fig. **4**
 3. Positionner le bras malaxeur au milieu du récipient réfrigérateur.
→ Fig. **5**
 4. Mettre le couvercle en place.
 - Tenir compte des évidements situés à gauche et à droite sur le couvercle.
 - Centrer le bras malaxeur dans l'orifice du couvercle.
- Fig. **6**

Placer la sorbetière dans l'appareil de base

Remarque : La forme et l'équipement de votre appareil de base peuvent différer de celui illustré.

Conditions préalables

- Le bol mélangeur n'est pas en place.
- Le couvercle du bol mélangeur n'est pas monté.

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
2. Sortir le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.
3. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **7**
4. Placer la sorbetière dans l'appareil de base.
→ Fig. **8**
5. Tourner la sorbetière dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement.
→ Fig. **9**
6. Poser l'adaptateur sur l'entraînement principal et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
→ Fig. **10**
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **11**

Conseil : Afin d'éviter que le récipient réfrigérateur ne se réchauffe inutilement, mélanger la glace directement après avoir mis en place la sorbetière.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre accessoire.

Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

Réglage	Utilisation
1	Préparer de la glace ou du sorbet. Remarque : Aucune autre vitesse et aucun autre paramètre ne conviennent à la sorbetière.

Mélanger la glace

Remarque : Afin d'empêcher les ingrédients de geler contre les parois du récipient réfrigérateur, verser et travailler le mélange de glace uniquement lorsque l'appareil fonctionne. Ne pas interrompre le mélange.

1. Brancher la fiche dans la prise de courant.
2. Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1.
→ Fig. **12**
3. Verser le mélange de glace dans la sorbetière en fonctionnement par l'orifice prévu à cet effet.
→ Fig. **13**
4. Mettre fin au mélange si
 - la durée de mélange prescrite dans la recette est écoulée.
 - le bras malaxeur produit un bruit de craquement et s'immobilise.
5. Amener l'interrupteur rotatif sur O.
→ Fig. **14**
6. Débrancher la fiche de la prise de courant.

Vider et démonter la sorbetière

1. Appuyer sur la touche de déverrouillage et soulever le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
→ Fig. **15**
2. Tourner la sorbetière dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la.
→ Fig. **16**

3. Tourner l'adaptateur en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
→ Fig. **17**
4. Enlever le couvercle.
→ Fig. **18**
5. Retirer le bras malaxeur.
→ Fig. **19**
6. À l'aide de la spatule fournie, servir la glace ou la verser dans un récipient approprié.
→ Fig. **20**
7. Retirer le récipient réfrigérateur de la fixation.

Remarque : Ne pas utiliser le récipient réfrigérateur pour conserver ou faire congeler de la crème glacée.

Nettoyage et entretien

Pour que votre accessoire reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Lavage au lave-vaisselle

Apprenez ici quels composants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Convient au lave-vaisselle :

- Fixation pour récipient réfrigérateur
- Couvercle
- Bras malaxeur
- Adaptateur
- Spatule



Ne convient pas au lave-vaisselle :
Récipient réfrigérateur



Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage conviennent à votre accessoire.

ATTENTION !

Risque de dommages matériels. Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager l'accessoire.

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

Nettoyer le récipient réfrigérateur

1. Nettoyer le récipient réfrigérateur avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.
2. Sécher soigneusement le récipient réfrigérateur avec un chiffon doux.

Nettoyer les autres pièces

1. Nettoyer la fixation, le couvercle, le bras malaxeur, l'adaptateur et la spatule avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux ou une éponge.
2. Pour laver les pièces au lave-vaisselle, disposer le bras malaxeur avec l'accouplement vers le bas.

Recettes

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre accessoire.

Remarques

- La puissance de la sorbetière convient à la préparation d'environ 1 l de glace, ou les quantités indiquées dans la liste des recettes. Pour préparer davantage de glace, remettre le récipient réfrigérateur au congélateur pendant au moins 18 heures.

- Les quantités indiquées dans les recettes correspondent à env. 4 portions.
- Ces recettes ne conviennent pas aux diabétiques.
- Ne pas utiliser d'ingrédients contenant de l'alcool pour aromatiser la crème glacée dans le mélange, car cela l'empêcherait de prendre.
- Voici les facteurs qui influencent la durée de préparation :
 - Quantité de mélange de glace
 - Température du mélange de glace
 - Température de votre congélateur
 - Température ambiante

Conseils

- La glace est meilleure fraîchement préparée. Décorez et agrémentez la crème glacée, p. ex. avec des fruits, des coulis, de la crème fouettée ou des copeaux de chocolat.
- Mettez les bols ou les coupes au réfrigérateur avant d'y servir la glace afin que cette dernière ne fonde pas trop vite.
- Sortez la glace surgelée du congélateur peu avant de la servir.
- L'accessoire suivant facilite grandement la préparation de votre mélange à glace :
 - Accessoire mixeur
 - Bol mélangeur multifonction
 - Presse-agrumes

Liste des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

Recette	Ingrédients	Préparation
Glace à la vanille	<ul style="list-style-type: none">■ 2 tiges de vanille Bourbon■ 250 ml de lait■ 100 g de sucre■ 200 ml de crème■ 1 pincée de sel	<ul style="list-style-type: none">■ Fendre les tiges de vanille dans le sens de la longueur puis racler la pulpe avec un couteau.■ Verser le lait, le sucre et la pulpe de la vanille dans une casserole puis faire brièvement entrer en ébullition tout en mélangeant.■ Laisser refroidir le mélange à température ambiante.■ Incorporer les ingrédients restants.■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière.■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.

Recette	Ingrédients	Préparation
Glace au chocolat	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de chocolat en tablette ■ 300 ml de crème ■ 40 g de sucre ■ 150 g de yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verser le chocolat en tablette broyé, la crème et le sucre dans une casserole, puis les réchauffer tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre et le chocolat se soient dissous. ■ Incorporer le yaourt dans le mélange encore tiède. ■ Laisser refroidir le mélange à température ambiante. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.
Glace stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de chocolat blanc ■ 300 ml de crème ■ 60 g de yaourt ■ 40 g de sucre glace ■ 50 g de copeaux de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verser le chocolat blanc broyé et la crème dans une casserole, puis les réchauffer tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat se soit dissous. ■ Laisser refroidir le mélange à température ambiante. ■ Incorporer les ingrédients restants. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 15-25 minutes au niveau 1.
Glace à la banane	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g bananes (en morceaux) ■ 80 g de sucre ■ 100 ml de lait ■ 100 ml de crème ■ 1 c. à s. de jus de citron 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire en purée tous les ingrédients. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.
Glace au yaourt aux cerises	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de yaourt aux cerises ■ 24 g de sucre vanillé ■ 3 feuilles de gélatine blanche <p>Conseil : Essayez la recette avec d'autres variétés de yaourts aux fruits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes. ■ Presser légèrement la gélatine, puis la faire chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment sans la faire entrer en ébullition. ■ Mélanger les ingrédients restants jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. ■ Verser la gélatine chaude dans le mixeur en fonctionnement. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 15-25 minutes au niveau 1.

Recette	Ingrédients	Préparation
Glace à la pistache	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de pistaches (hachées) ■ 8 g de sucre vanillé ■ 90 g de sucre ■ 200 ml de lait ■ 200 ml de crème ■ 3 feuilles de gélatine blanche 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes. ■ Presser légèrement la gélatine, puis la faire chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment sans la faire entrer en ébullition. ■ Mélanger les ingrédients restants jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. ■ Verser la gélatine chaude dans le mixeur en fonctionnement. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 15-25 minutes au niveau 1.
Sorbet au citron	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml de jus de citron (fraîchement pressé) ■ 200 ml d'eau ■ 170 g de sucre ■ 150 g de yaourt ■ 4 feuilles de gélatine blanche <p>Conseil : Pour un sorbet à l'orange, remplacez 100 ml de jus de citron par du jus d'orange fraîchement pressé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laisser tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes. ■ Presser légèrement la gélatine, puis la faire chauffer dans une petite casserole en mélangeant constamment sans la faire entrer en ébullition. ■ Mélanger les ingrédients restants jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. ■ Verser la gélatine chaude dans le mixeur en fonctionnement. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 40-50 minutes au niveau 1.
Glace aux fraises	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de fraises (fraîches) ■ 75 g de sucre ■ 100 ml de lait ■ 100 ml de crème ■ 20-30 ml de jus de citron (fraîchement pressé) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire en purée tous les ingrédients. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.
Glace aux kiwis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de kiwis (épluchés et coupés en quartiers) ■ 20-30 ml de jus de citron (fraîchement pressé) ■ 100 ml d'eau ■ 80 g de sucre 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire en purée tous les ingrédients. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.

Recette	Ingrédients	Préparation
Glace aux abricots	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g d'abricots (en boîte, égouttés) ■ 80 g de sucre ■ 50 ml de lait ■ 50 ml de babeurre ■ 100 ml de crème 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire en purée tous les ingrédients. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.
Glace à l'infusion de mauve	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml d'eau ■ 5 sachets d'infusion de mauve (env. 10 g) ■ 140 g de sucre ■ 2 c. à c. de jus de citron ■ 150 g de fromage frais 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verser le thé et laisser reposer le tout 10 minutes. ■ Ajouter le jus de citron et le sucre et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. ■ Laisser refroidir le mélange à température ambiante. ■ Ajouter le fromage frais et mélanger avec un fouet. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 30-40 minutes au niveau 1.
Glace au moka	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml de café froid ■ 200 ml de crème ■ 80 g de sucre ■ 1 pincée de sel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. ■ Tourner l'interrupteur rotatif au niveau 1, puis verser le mélange dans la sorbetière. ■ Travailler le mélange pendant 20-30 minutes au niveau 1.

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts sur votre accessoire. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service après-vente. Vous vous épargnerez ainsi les dépenses inutiles.

Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Un craquement retentit et le bras malaxeur ne tourne plus.	La crème glacée a atteint la solidité requise avant que ne termine de s'écouler la durée indiquée.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amenez l'interrupteur sur ○. 2. Retirez la sorbetière. 3. Versez la glace prête dans un récipient approprié.
	Le bras malaxeur a été surchargé ou bloqué.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amenez l'interrupteur sur ○. 2. Réduisez la quantité d'ingrédients. 3. Supprimez le blocage.



Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'accessorio in modo sicuro.

Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'accessorio in modo sicuro ed efficiente.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'accessorio dopo averlo disimballato. Non utilizzare l'accessorio se ha subito danni durante il trasporto.

Uso corretto

Per utilizzare l'accessorio in modo sicuro e corretto, osservare le istruzioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM9.
- osservando queste istruzioni per l'uso;
- con gli accessori e le parti originali.
- per preparare gelato e sorbetto.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

- applicare l'accessorio.
- rimuovere l'accessorio.

Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

- Gli ingranaggi, gli utensili o gli accessori rotanti possono causare lesioni.
 - ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- L'utilizzo non conforme può causare lesioni.
 - ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
 - ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
 - ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
 - ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.

⚠ AVVERTENZA – Rischio di danni alla salute!

- La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.
 - ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
 - ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.
- Una lavorazione e una conservazione non corretta di alimenti crudi o delicati possono essere nocive per la salute.
 - ▶ Rispettare le regole di igiene in cucina.
 - ▶ Tutti gli ingredienti devono essere freschi e in perfette condizioni igieniche.
 - ▶ Non ricongelare mai il gelato una volta scongelato completamente o in parte.

Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

In generale

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo dell'accessorio.

ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel corpo dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare o inserire nel contenitore refrigerato oggetti affilati o duri, ad es. cucchiari o porzionatori per gelato di metallo. Usare solo l'acclusa spatola di plastica.
- ▶ Non scaldare mai il contenitore frigorifero e non riempirlo con liquidi caldi.
- ▶ Non utilizzare mai il contenitore frigorifero nel forno a microonde o nel forno e non lavarlo in lavastoviglie.
- ▶ Non mettere mai l'accessorio in funzione a vuoto.

Disimballaggio e controllo

Di seguito sono riportate le avvertenze da osservare durante il disimballaggio.

Disimballaggio dell'accessorio e dei componenti

1. Estrarre dalla confezione l'accessorio.

2. Estrarre dalla confezione tutti gli altri componenti e i documenti di accompagnamento e renderli disponibili.
3. Rimuovere il materiale d'imballaggio
4. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.

Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. **1**

A	Gelatiera
B	Spatola di plastica
C	Documentazione di accompagnamento

Lavaggio dell'accessorio al primo uso

1. Scomporre l'accessorio nelle singole parti.
→ *"Svuotamento e smontaggio della gelatiera", Pagina 41*
2. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ *"Pulizia e cura", Pagina 42*
3. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

Informazioni sugli accessori

Prendete confidenza con gli accessori.

Componenti

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'accessorio.

→ Fig. 2

1	Supporto per contenitore frigorifero
2	Contenitore frigorifero
3	Braccio miscelatore con giunto integrato
4	Coperchio con bocca di carico integrata
5	Adattatore per gelatiera

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Se la gelatiera viene sovraccaricata o bloccata, il braccio miscelatore non gira più e si sente uno scricchiolio.

Nota: Se si sente uno scricchiolio, arrestare la lavorazione.

→ "Sistemazione guasti", Pagina 47

Prima dell'utilizzo

Preparare l'apparecchio base e l'accessorio per l'uso.

Congelamento del contenitore frigorifero

1. Prima di congelare il contenitore frigorifero, lavarlo e asciugarlo accuratamente.
→ "Pulizia del contenitore frigorifero", Pagina 42
2. Disporre il contenitore frigorifero diritto in un congelatore, rispettando i valori seguenti.
→ Fig. 3

Temperatura minimo -18 °C

Durata minimo 18 ore

Consiglio: Tenere sempre il contenitore frigorifero nel congelatore affinché sia sempre pronto all'uso.

Montaggio della gelatiera

Nota: Preparare la miscela per il gelato prima di estrarre il contenitore frigorifero dal congelatore.

→ "Ricette", Pagina 42

1. Estrarre il contenitore frigorifero dal congelatore.
2. Inserire correttamente il contenitore frigorifero nel supporto.
→ Fig. 4
3. Mettere il braccio miscelatore al centro del contenitore frigorifero.
→ Fig. 5
4. Applicare il coperchio.
 - Prestare attenzione agli incavi a sinistra e a destra del coperchio.
 - Centrare il braccio miscelatore nell'apertura del coperchio.
→ Fig. 6

Inserimento della gelatiera nell'apparecchio base

Nota: L'apparecchio base raffigurato può differire dal proprio modello per forma e caratteristiche.

Condizioni indispensabili

- La ciotola non è inserita.
 - Il coperchio della ciotola non è applicato.
1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
 2. Estrarre il cavo di alimentazione fino alla lunghezza necessaria.

Non inserire la spina di alimentazione.

3. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **7**
4. Inserire la gelatiera nell'apparecchio base.
→ Fig. **8**
5. Girare la gelatiera in senso antiorario fino all'arresto.
→ Fig. **9**
6. Inserire l'adattatore sull'ingranaggio principale e serrarlo in senso orario.
→ Fig. **10**
7. Premere il pulsante di sblocco e premere il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto.
→ Fig. **11**

Consiglio: Affinché il contenitore frigorifero non si riscaldi inutilmente, mescolare il gelato subito dopo l'inserimento della gelatiera.

Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo degli accessori.

Consigli relativi alla velocità

Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità per ottenere risultati ottimali.

Impostazione	Utilizzo
1	Preparare gelato o sorbetto. Nota: Altre velocità o impostazioni non sono adatte per la gelatiera.

Mescolare il gelato

Nota: Per impedire che gli ingredienti nel contenitore frigorifero congelino, versare e lavorare la miscela per il gelato soltanto con l'apparecchio in funzione. Non interrompere la lavorazione.

1. Inserire la spina di alimentazione.
2. Ruotare la manopola sulla velocità **1**.
→ Fig. **12**
3. Versare la miscela per il gelato nella gelatiera in funzione attraverso il pozzetto di riempimento.
→ Fig. **13**
4. Terminare la lavorazione quando
 - il tempo indicato nella ricetta è finito.
 - il braccio miscelatore produce uno scricchiolio e non gira più.
5. Portare la manopola su **O**.
→ Fig. **14**
6. Staccare la spina di alimentazione.

Svuotamento e smontaggio della gelatiera

1. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
→ Fig. **15**
2. Ruotare la gelatiera in senso orario e rimuoverla.
→ Fig. **16**
3. Ruotare l'adattatore in senso antiorario e rimuoverlo.
→ Fig. **17**
4. Rimuovere il coperchio.
→ Fig. **18**
5. Estrarre il braccio miscelatore.
→ Fig. **19**
6. Servire il gelato pronto con la spatola fornita o versarlo in un contenitore idoneo.
→ Fig. **20**

it Pulizia e cura

7. Rimuovere il contenitore frigorifero dal supporto.

Nota: Non utilizzare il contenitore frigorifero per conservare o congelare il gelato.

Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolosa.

Idoneità per il lavaggio in lavastoviglie

Di seguito sono indicati i componenti che possono essere lavati in lavastoviglie.

Lavabili in lavastoviglie:

- Supporto per contenitore frigorifero
- Coperchio
- Braccio miscelatore
- Adattatore
- Spatola



Non lavabili in lavastoviglie:
Contenitore frigorifero



Detergenti

Di seguito sono indicati i detersivi adatti per l'accessorio.

ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali. L'accessorio può essere danneggiato se non viene lavato correttamente o se viene utilizzato un detergente non idoneo.

- ▶ Non impiegare detersivi a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detersivi abrasivi.

Pulizia del contenitore frigorifero

1. Lavare il contenitore frigorifero con acqua e detersivo e un panno morbido.
2. Asciugare bene il contenitore frigorifero con un panno morbido.

Pulizia delle altre parti

1. Pulire il supporto, il coperchio, il braccio miscelatore, l'adattatore e la spatola con acqua e detersivo e un panno morbido o una spugna.
2. Per lavare i componenti in lavastoviglie, inserire il braccio miscelatore con il giunto rivolto in basso.

Ricette

Qui è riportata una selezione di ricette elaborate appositamente per l'accessorio.

Note

- La potenza di raffreddamento della gelatiera è sufficiente per produrre ca. 1 l di gelato o le quantità indicate nella ricetta. Per produrre altro gelato, ricongelare il contenitore frigorifero lavato per almeno 18 ore.
- Le quantità delle singole ricette corrispondono a ca. 4 porzioni.
- Le ricette non sono adatte per i diabetici.
- Non utilizzare ingredienti contenenti alcol per aromatizzare la miscela per il gelato, altrimenti non solidifica.
- I seguenti fattori incidono sul tempo di lavorazione effettivo:
 - Quantità della miscela per il gelato
 - Temperatura della miscela per il gelato
 - Temperatura del congelatore
 - Temperatura ambiente

Consigli

- Il gelato è più buono appena preparato. Decorare e rendere più raffinato il gelato ad esempio con frutta, salse, panna o scaglie di cioccolato.
- Prima di servire il gelato tenere le coppe o le ciotole in frigorifero, per fare in modo che si scioglia meno velocemente.
- Togliere il gelato dal frigorifero qualche istante prima di servirlo.
- Con il seguente accessorio si può preparare la miscela per il gelato in modo particolarmente semplice:
 - Bicchiere frullatore
 - Kit multi-mixer
 - Spremiagrumi

Ricettario

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Gelato alla vaniglia	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 baccelli di vaniglia Bourbon ■ 250 ml di latte ■ 100 g di zucchero ■ 200 ml di panna ■ 1 pizzico di sale 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 raffreddare la miscela a temperatura ambiente. ■ Incorporare il resto degli ingredienti. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.
Gelato al cioccolato	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g di cioccolato fondente ■ 300 ml di panna ■ 40 g di zucchero ■ 150 g di yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettere il cioccolato fondente spezzettato, la panna e lo zucchero in una pentola e riscaldare mescolando continuamente, finché lo zucchero e il cioccolato non si sono sciolti. ■ Incorporare lo yogurt nella miscela ancora calda. ■ Lasciare raffreddare la miscela a temperatura ambiente. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Gelato alla straciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g di cioccolato bianco ■ 300 ml di panna ■ 60 g di yogurt ■ 40 g di zucchero a velo ■ 50 g di cioccolato a scaglie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mettere il cioccolato bianco spezzettato e la panna in una pentola e riscaldare mescolando continuamente, finché il cioccolato non è fuso. ■ Lasciare raffreddare la miscela a temperatura ambiente. ■ Incorporare il resto degli ingredienti. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 15-25 minuti alla velocità 1.
Gelato alla banana	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g banane (tagliate a pezzi) ■ 80 g di zucchero ■ 100 ml di latte ■ 100 ml di panna ■ 1 cucchiaio di succo di limone 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frullare tutti gli ingredienti. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.
Gelato allo yogurt di ciliegie	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g di yogurt alle ciliegie ■ 24 g di zucchero vanigliato ■ 3 fogli di gelatina bianca <p>Consiglio: Provare la ricetta anche con altri tipi di yogurt alla frutta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ammorbidire la gelatina per 15 minuti in acqua fredda abbondante. ■ Spremere leggermente la gelatina e riscaldarla in un pentolino mescolando continuamente, ma senza portarla ad ebollizione. ■ Mescolare gli ingredienti residui fino a ottenere un composto omogeneo. ■ Aggiungere la gelatina calda nel frullatore in funzione. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 15-25 minuti alla velocità 1.
Gelato al pistacchio	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g di pistacchi (tritati) ■ 8 g di zucchero vanigliato ■ 90 g di zucchero ■ 200 ml di latte ■ 200 ml di panna ■ 3 fogli di gelatina bianca 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ammorbidire la gelatina per 15 minuti in acqua fredda abbondante. ■ Spremere leggermente la gelatina e riscaldarla in un pentolino mescolando continuamente, ma senza portarla ad ebollizione. ■ Mescolare gli ingredienti residui fino a ottenere un composto omogeneo. ■ Aggiungere la gelatina calda nel frullatore in funzione. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 15-25 minuti alla velocità 1.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Sorbetto al limone	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml di succo di limone (spremuta fresco) ■ 200 ml di acqua ■ 170 g di zucchero ■ 150 g di yogurt ■ 4 fogli di gelatina bianca <p>Consiglio: Per preparare un sorbetto all'arancia, sostituire 100 ml di succo di limone con succo d'arancia spremuto fresco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ammorbidire la gelatina per 15 minuti in acqua fredda abbondante. ■ Spremere leggermente la gelatina e riscaldarla in un pentolino mescolando continuamente, ma senza portarla ad ebollizione. ■ Mescolare gli ingredienti residui fino a ottenere un composto omogeneo. ■ Aggiungere la gelatina calda nel frullatore in funzione. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 40-50 minuti alla velocità 1.
Gelato alla fragola	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g di fragole (fresche) ■ 75 g di zucchero ■ 100 ml di latte ■ 100 ml di panna ■ 20-30 ml di succo di limone (spremuta fresco) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frullare tutti gli ingredienti. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.
Gelato al kiwi	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g di kiwi (pelati e tagliati in quattro) ■ 20-30 ml di succo di limone (spremuta fresco) ■ 100 ml di acqua ■ 80 g di zucchero 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frullare tutti gli ingredienti. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.
Gelato all'albicocca	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g albicocche (in conserva, sgocciolate) ■ 80 g di zucchero ■ 50 ml di latte ■ 50 ml di latticello ■ 100 ml di panna 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Frullare tutti gli ingredienti. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.
Gelato di tisana alla malva	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml di acqua ■ 5 bustine di tisana alla malva (ca. 10 g) ■ 140 g di zucchero ■ 2 cucchiaini di succo di limone ■ 150 g di formaggio fresco 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Versare acqua bollente sulle bustine di tisana e lasciare in infusione per 10 minuti. ■ Aggiungere il succo di limone e lo zucchero e mescolare finché lo zucchero non si è completamente sciolto. ■ Lasciare raffreddare la miscela a temperatura ambiente. ■ Aggiungere il formaggio fresco e mescolare con una frusta. ■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera. ■ Lavorare 30-40 minuti alla velocità 1.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Gelato al caffè	<ul style="list-style-type: none">■ 300 ml di caffè freddo■ 200 ml di panna■ 80 g di zucchero■ 1 pizzico di sale	<ul style="list-style-type: none">■ Miscelare tutti gli ingredienti fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto.■ Ruotare la manopola sulla velocità 1 e versare la miscela nella gelatiera.■ Lavorare 20-30 minuti alla velocità 1.

Sistemazione guasti

I guasti minori agli accessori possono essere eliminati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa	Eliminazione dell'anomalia
Si sente uno scricchiolio e il braccio miscelatore non gira più.	Il gelato ha raggiunto la consistenza desiderata prima del termine del tempo previsto.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portare la manopola su O. 2. Prelevare la gelatiera. 3. Travasare il gelato pronto in un contenitore idoneo.
	Il braccio miscelatore è sovraccarico o bloccato.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portare la manopola su O. 2. Ridurre la quantità di ingredienti. 3. Rimuovere il blocco.



Veiligheid

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het toebehoren veilig kunt gebruiken.

Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toebehoren veilig en efficiënt bedienen.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het toebehoren na het uitpakken. Gebruik het toebehoren niet bij transportschade.

Bestemming van het apparaat

Om het toebehoren veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het correcte gebruik van het apparaat in acht te nemen.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUM9.
- volgens deze gebruiksaanwijzing.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het maken van ijs en sorbet.

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

- om het toebehoren aanbrengen.
- om het toebehoren af te nemen.

Veiligheidsvoorschriften

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!

- Roterende aandrijvingen, hulpstukken of toebehoren kunnen letsel veroorzaken.
 - ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- Een ondeskundig gebruik kan tot letsels veroorzaken.
 - ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
 - ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
 - ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
 - ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Gezondheidsrisico!

- Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.
 - ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
 - ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.
- Ondeskundige verwerking en opslag van rauwe of ongevoelige levensmiddelen kan de gezondheid schaden.
 - ▶ De regels van de keukenhygiëne in acht nemen.
 - ▶ Alle ingrediënten moeten vers en hygiënisch schoon zijn.
 - ▶ Nooit ijs, dat al volledig of gedeeltelijk is ontdooid, opnieuw invriezen.

Materiële schade vermijden

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

Algemeen

Neem deze aanwijzingen in acht als u het toebehoren gebruikt.

LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ Geen voorwerpen in de vulschacht of de behuizing steken, bijv. kooklepel.
- ▶ Geen scherpe of harde voorwerpen in het koelreservoir gebruiken of leggen, bijv. lepel of ijsportioneerder van metaal. Alleen de bijgevoegde kunststofspatel gebruiken.
- ▶ Het koelreservoir nooit opwarmen of met hete vloeistoffen vullen.
- ▶ Nooit het koelreservoir in de magnetron of in de oven gebruiken of in de vaatwasmachine reinigen.
- ▶ Het toebehoren nooit onbelast laten draaien.

Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

Toebehoren en onderdelen uitpakken

1. Het toebehoren uit de verpakking nemen.
2. Alle verdere onderdelen en de begeleidende documenten uit de verpakking nemen en gereed leggen.

3. Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Verwijder alle stickers en folie.

Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Afb. 1

A	Ijsbereider
B	Kunststofspatel
C	Begeleidende documenten

Toebehoren voor het eerste gebruik reinigen

1. Het gemonteerde toebehoren uit elkaar nemen.
→ *"Ijsbereider leegmaken en uit elkaar nemen", Pagina 52*
2. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ *"Reiniging en onderhoud", Pagina 53*
3. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

Het toebehoren leren kennen

Leer uw accessoires kennen.

Onderdelen

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw toebehoren.

→ Afb. 2

1	Houder voor koelreservoir
2	Koelreservoir

3 Roerarm met geïntegreerde koppeling

4 Deksel met geïntegreerde vulschacht

5 Adapter voor ijsbereider

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

Als de ijsbereider overbelast of geblokkeerd wordt, dan draait de roerarm niet verder en er is een knakkend geluid hoorbaar.

Aanwijzing Als er een knakkend geluid te horen is, dan stopt u met de verwerking.

→ "Storingen verhelpen", Pagina 57

Vóór het gebruik

Bereid het basistoestel en het toebehoren voor het gebruik voor.

Koelreservoir invriezen

1. Het koelreservoir vóór het invriezen grondig reinigen en drogen.
→ "Koelreservoir reinigen", Pagina 53
2. Het koelreservoir rechtop in een diepvriezer zetten en volgende waarden in acht nemen.
→ Afb. **3**

Temperatuur	minstens -18 °C
-------------	-----------------

Duur	minstens 18 uren
------	------------------

Tip: Bewaar het koelreservoir permanent in de diepvriezer, zodat hij altijd klaar is voor gebruik.

Ijsbereider samenbouwen

Aanwijzing Bereid de ijsmengeling voor vooraleer u het koelreservoir uit de diepvries neemt.

→ "Recepten", Pagina 53

1. Het koelreservoir uit de diepvriezer halen.
2. Het koelreservoir precies in de houder plaatsen.
→ Afb. **4**
3. De roerarm in het midden in het koelreservoir plaatsen.
→ Afb. **5**
4. Het deksel aanbrengen.
 - De uitsparingen links en rechts aan het deksel in acht nemen.
 - De roerarm in de dekselopening centrereren.
 → Afb. **6**

Ijsbereider in het basisapparaat plaatsen

Aanwijzing Het afgebeelde basistoestel kan qua vorm en uitrusting van uw model afwijken.

Voorwaarden

- De kom is niet geplaatst.
 - Het komdeksel is niet aangebracht.
1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
 2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
De stekker niet in het stopcontact steken.
 3. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Afb. **7**
 4. De ijsbereider in het basisapparaat plaatsen.
→ Afb. **8**

5. De ijsbereider linksom draaien tot hij vastklikt.
→ Afb. **9**
6. De adapter op de hoofdaandrijving steken en rechtsom vastdraaien.
→ Afb. **10**
7. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot deze vastklikt.
→ Afb. **11**

Tip: Om ervoor te zorgen dat het koelreservoir niet onnodig opwarmt, roert u het ijs direct na het plaatsen van de ijsbereider.

De Bediening in essentie

Hier komt u belangrijke zaken over de bediening van uw accessoires te weten.

Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

Instelling Gebruik

- | | |
|---|--|
| 1 | Ijs of sorbet maken.
Aanwijzing Andere snelheden of instellingen zijn voor de ijsbereider niet geschikt. |
|---|--|
-

Ijs roeren

Aanwijzing Om het vastvriezen van de ingrediënten aan het koelreservoir te verhinderen, de ijsmengeling alleen bij een lopend toestel vullen en verwerken. De verwerking niet onderbreken.

1. De stekker in het stopcontact steken.
2. De draaischakelaar op stand 1 zetten.
→ Afb. **12**

3. De ijsmengeling door de vulschacht in de lopende ijsbereider vullen.
→ Afb. **13**
4. De verwerking beëindigen als
 - de in het recept opgegeven tijd is verstreken.
 - de roerarm een knakkend geluid maakt en niet meer draait.
5. De draaischakelaar op 0 zetten.
→ Afb. **14**
6. De stekker uit het stopcontact nemen.

Ijsbereider leegmaken en uit elkaar nemen

1. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omhoog bewegen tot deze vastklikt.
→ Afb. **15**
2. De ijsbereider rechtsom draaien en verwijderen.
→ Afb. **16**
3. De adapter linksom draaien en verwijderen.
→ Afb. **17**
4. Het deksel eraf halen.
→ Afb. **18**
5. De roerarm eruit halen.
→ Afb. **19**
6. Het bereide ijs met de meegeleverde spatel serveren of in een geschikte kom vullen.
→ Afb. **20**
7. Het koelreservoir uit de houder nemen.

Aanwijzing Gebruik het koelreservoir niet om ijs te bewaren of te bevriezen.

Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw accessoires zorgvuldig om ervoor te zorgen dat ze lang goed blijven werken.

Vaatwasserbestendigheid

In het navolgende leert u welke onderdelen in de vaatwasser kunnen worden gereinigd.

Geschikt voor de vaatwasser:

- Houder voor koelreservoir
- Deksel
- Roerarm
- Adapter
- Spatel



Niet geschikt voor de vaatwasser:
Koelreservoir



Reinigingsmiddelen

In het navolgende leert u welk toebehoren geschikt is voor het apparaat.

LET OP!

Gevaar voor materiële schade. Het toebehoren kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

Koelreservoir reinigen

1. Het koelreservoir met een sopje en een zachte doek reinigen.
2. Het koelreservoir met een zachte doek grondig drogen.

Verdere onderdelen reinigen

1. Houder, deksel, roerarm, adapter en spatel met sopje en een zachte doek of spons reinigen.
2. Als de onderdelen in de vaatwasmachine worden gereinigd, de roerarm met de koppeling naar onderen plaatsen.

Recepten

Hier vindt u verschillende recepten die speciaal voor uw toebehoren zijn ontwikkeld.

Aanwijzingen

- Het koelvermogen van de ijsbereider volstaat voor het maken van ca. 1 l ijs of de in het receptoverzicht aangegeven hoeveelheden. Om opnieuw ijs te maken, vriest u het gereinigde koelreservoir opnieuw minstens 18 uren in.
- De hoeveelheidsgegevens van de verschillende recepten komen met ca. 4 porties overeen.
- De recepten zijn niet geschikt voor diabetici.
- Gebruik geen alcoholhoudende ingrediënten voor de aromatisering van de ijsmengeling, omdat deze anders niet hard wordt.
- De volgende factoren beïnvloeden de werkelijke verwerkingstijd:
 - Hoeveelheid van de ijsmengeling
 - Temperatuur van de ijsmengeling
 - Temperatuur van uw diepvriezer
 - Temperatuur van de ruimte

Tips

- Het ijs smaakt het lekkerst wanneer het vers bereid is. Versier of verfijn uw ijs nog, bijv. met vruchten, sauzen, slagroom of chocoladevlokken.

nl Recepten

- Zet de kommen of schaaltes voor het serveren koud zodat het ijs niet zo snel smelt.
- Haal het diepgevroren ijs een tijdje voor het serveren uit de diepvriezer.
- Met het volgende toebehoren kunt u de ijsmengeling bijzonder eenvoudig voorbereiden:
 - Mixer-opzetstuk
 - Multimixer-opzetstuk
 - Citruspers

Receptenoverzicht

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende recepten.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Vanille-ijs	<ul style="list-style-type: none">■ 2 Bourbon vanillestokjes■ 250 ml Melk■ 100 g suiker■ 200 ml room■ 1 snuifje zout	<ul style="list-style-type: none">■ De 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.■ Het mengsel tot kamertemperatuur laten afkoelen.■ De rest van de ingrediënten erdoor mengen.■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen.■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.
Chocolade-ijs	<ul style="list-style-type: none">■ 100 g chocolade in blok-vorm■ 300 ml room■ 40 g suiker■ 150 g yoghurt	<ul style="list-style-type: none">■ De verbrokkelde chocolade, room en suiker in een pan doen en onder voortdurend roeren opwarmen tot de suiker en chocola zijn opgelost.■ De yoghurt in het nog warme mengsel doen.■ Het mengsel tot kamertemperatuur laten afkoelen.■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen.■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.
Stracciatella-ijs	<ul style="list-style-type: none">■ 100 g witte chocolade■ 300 ml room■ 60 g yoghurt■ 40 g poedersuiker■ 50 g chocoladevlokken	<ul style="list-style-type: none">■ De verbrokkelde witte chocolade en de room in een pan doen en onder voortdurend roeren opwarmen tot de chocolade is gesmolten.■ Het mengsel tot kamertemperatuur laten afkoelen.■ De rest van de ingrediënten erdoor mengen.■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen.■ 15-25 minuten op stand 1 verwerken.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Bananenijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g bananen (in stukken gesneden) ■ 80 g suiker ■ 100 ml Melk ■ 100 ml room ■ 1 el citroensap 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediënten pureren. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.
Kersenyoghurt-ijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g kersenyoghurt ■ 24 g vanillesuiker ■ 3 blaadjes witte gelatine <p>Tip: Probeer het recept ook met andere soorten vruchtenyoghurt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ De gelatine in ruim koud water 15 minuten laten inweken. ■ De gelatine lichtjes uitpersen en onder voortdurend roeren opwarmen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen. ■ De rest van de ingrediënten mixen tot een fijn mengsel is ontstaan. ■ De warme gelatine in de draaiende mixer doen. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 15-25 minuten op stand 1 verwerken.
Pistache-ijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistachenootjes (fijngenhakt) ■ 8 g vanillesuiker ■ 90 g suiker ■ 200 ml Melk ■ 200 ml room ■ 3 blaadjes witte gelatine 	<ul style="list-style-type: none"> ■ De gelatine in ruim koud water 15 minuten laten inweken. ■ De gelatine lichtjes uitpersen en onder voortdurend roeren opwarmen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen. ■ De rest van de ingrediënten mixen tot een fijn mengsel is ontstaan. ■ De warme gelatine in de draaiende mixer doen. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 15-25 minuten op stand 1 verwerken.
Citroensorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml citroensap (vers geperst) ■ 200 ml water ■ 170 g suiker ■ 150 g yoghurt ■ 4 blaadjes witte gelatine <p>Tip: Om de sinaasappelsorbet te maken, vervangt u 100 ml citroensap door vers geperst sinaasappelsap.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ De gelatine in ruim koud water 15 minuten laten inweken. ■ De gelatine lichtjes uitpersen en onder voortdurend roeren opwarmen in een kleine pan, maar niet aan de kook brengen. ■ De rest van de ingrediënten mixen tot een fijn mengsel is ontstaan. ■ De warme gelatine in de draaiende mixer doen. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 40-50 minuten op stand 1 verwerken.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Aardbeienijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g aardbeien (vers) ■ 75 g suiker ■ 100 ml Melk ■ 100 ml room ■ 20-30 ml citroensap (vers geperst) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediënten pureren. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.
Kiwi-ijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwi (gepeld en in kwartjes) ■ 20-30 ml citroensap (vers geperst) ■ 100 ml water ■ 80 g suiker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediënten pureren. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.
Abrikozenijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g abrikozen (uit blok, uitgelekt) ■ 80 g suiker ■ 50 ml Melk ■ 50 ml karnemelk ■ 100 ml room 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediënten pureren. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.
Malvethee-ijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml water ■ 5 zakjes malvethee (ca. 10 g) ■ 140 g suiker ■ 2 tl citroensap ■ 150 g ongerijpte kaas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ De thee opgieten en 10 minuten laten trekken. ■ Citroensap en suiker toevoegen en roeren tot de suiker volledig is opgelost. ■ Het mengsel tot kamertemperatuur laten afkoelen. ■ De ongerijpte kaas toevoegen en met een garde eronder roeren. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 30-40 minuten op stand 1 verwerken.
Mokka-ijs	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml koude koffie ■ 200 ml room ■ 80 g suiker ■ 1 snuifje zout 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediënten mixen tot de suiker geheel is opgelost. ■ De draaischakelaar op stand 1 zetten en het mengsel in de ijsbereider doen. ■ 20-30 minuten op stand 1 verwerken.

Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan uw accessoires kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

Funciestoringen

Storing	Oorzaak	Verhelpen van storingen
Er is een knakkend geluid te horen en de roerarm draait niet meer.	Het ijs heeft voor het verstrijken van de opgegeven tijd de gewenste vastheid bereikt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op . 2. Verwijder de ijsbereider. 3. Doe het bereide ijs in een geschikte kom.
	Roerarm is overbelast of geblokkeerd.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de draaischakelaar op . 2. Verminder de hoeveelheid ingrediënten. 3. Verwijder de blokkering.



Sikkerhed

Overhold informationerne om temaet sikkerhed, så du kan bruge dit tilbehør sikkert.

Generelle henvisninger

Her findes generelle informationer om denne vejledning.

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at tilbehøret kan betjenes sikkert og effektivt.
- Læs vejledningen for motorenheden.
- Denne vejledning retter sig til apparatets bruger.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne og advarselshenvisningerne.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Kontrollér tilbehøret, når det er pakket ud. Anvend ikke tilbehøret i tilfælde af transportskader.

Bestemmelsesmæssig brug

Overhold anvisningerne om formålsbestemt anvendelse, så tilbehøret kan anvendes sikkert og korrekt.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM9.
- iht. denne brugsanvisning.
- med originale dele og tilbehør.
- Til at fremstille is og sorbet.

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- Til at anbring tilbehøret.
- Til at tage tilbehøret af.

Sikkerhedsanvisninger

Overhold sikkerhedsanvisningerne.



ADVARSEL – Fare for at komme til skade!

- Roterende drev, redskaber eller tilbehørsdele kan medføre personskader.
 - ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.

- Forkert brug kan medføre skader.
 - ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
 - ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
 - ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
 - ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!

- Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.
 - ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
 - ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.
- Ukorrekt forarbejdning og opbevaring af rå eller skrøbelige madvarer kan være til fare for sundheden.
 - ▶ Overhold reglerne for køkkenhygiejne.
 - ▶ Alle ingredienser skal være friske og sundhedsmæssigt i orden.
 - ▶ Frys aldrig is ned igen, som har været helt eller delvist optøet.

Undgåelse af tingsskader

Overhold disse henvisninger for at undgå tingsskader på apparatet, tilbehør eller køkkenredskaber.

Generelt

Overhold disse henvisninger under brugen af tilbehøret.

OBS!

Forkert brug kan medføre tingsskader.

- ▶ Stik ikke genstande i påfyldningsskakt eller huset, f.eks. grydeske.
- ▶ Brug ikke hårde genstande eller med skarpe kanter i kølebeholderen, f.eks. skeer eller isskeer af metal. Brug kun den vedlagte plastskraber.
- ▶ Opvarm aldrig kølebeholderen, og kom aldrig varme væsker i den.
- ▶ Kølebeholderen må aldrig komme i mikrobølgeovnen, ovnen eller rengøres i opvaskemaskinen.
- ▶ Brug aldrig tilbehøret i tomgang.

Udpakning og kontrol

Læs her, hvad du skal være opmærksom på i forbindelse med udpakningen.

Udpakning af tilbehør og dele

1. Tag tilbehøret ud af emballagen.
2. Tag alle andre dele og den medfølgende dokumentation ud af emballagen, og læg det parat.
3. Fjern emballagematerialet.
4. Fjern klistermærker og folier.

Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

A	Ismaskine
B	Plastskraber
C	Medfølgende dokumentation

Rengør alt tilbehør, før de tages i brug første gang

1. Adskil det samlede tilbehør.
→ *"Tømning og adskillelse af ismaskine", Side 62*
2. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ *"Rengøring og pleje", Side 62*
3. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

Lær tilbehøret at kende

Lær tilbehøret at kende.

Bestanddele

Her kan du finde en oversigt over tilbehørets bestanddele.

→ Fig. 2

1	Holder til kølebeholder
2	Kølebeholder
3	Rørearm med integreret kobling
4	Låg med integreret påfyldningsskakt
5	Adapter til ismaskine

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Hvis ismaskinen overbelastes eller blokeres, drejer rørearmen ikke mere, og en knæklyd kan høres.

Bemærk: Stop forarbejdningen, hvis der høres en knæklyd.

→ "Afhjælpning af fejl", Side 67

Inden den første ibrugtagning

Forbered motorenheden og tilbehøret til anvendelse.

Nedfrysning af kølebeholder

1. Rengør og tør kølebeholderen grundigt af før nedfrysning.
→ "Rengøring af kølebeholder", Side 63
2. Stil kølebeholderen opret i en fryser, og overhold følgende værdier.
→ Fig. 3

Temperatur	minimum -18 °C
Varighed	minimum 18 timer

Tip: Opbevar kølebeholderen konstant i fryseren, så den altid er klar til brug.

Ismaskine samles

Bemærk: Forbered isblandingen, før kølebeholderen tages ud af fryseren.
→ "Opskrifter", Side 63

1. Tag kølebeholderen ud af fryseren.
2. Sæt kølebeholderen nøjagtigt ind i holderen.
→ Fig. 4

3. Anbring rørearmen i midten af kølebeholderen.
→ Fig. 5
4. Sæt låget på.
 - Vær opmærksom på udsparringerne til venstre og højre på låget.
 - Centrér rørearmen i lågåbningen.
→ Fig. 6

Sæt ismaskinen på motorenheden

Bemærk: Den viste motorenhed kan variere fra din model i form og udstyr.

Forudsætninger

- Skålen er ikke sat i.
 - Skållåget er ikke anbragt.
1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
 2. Træk netkablet ud til den nødvendige længde.
Sæt ikke netstikket i stikkontakten.
 3. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. 7
 4. Sæt ismaskinen på motorenheden.
→ Fig. 8
 5. Drej ismaskinen mod uret, indtil den går i hak.
→ Fig. 9
 6. Tilslut adapteren på hoveddrevet, og spænd den med uret.
→ Fig. 10
 7. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
→ Fig. 11

Tip: Rør isblandingen straks efter påsætningen af ismaskinen, så kølebeholderen ikke opvarmes unødigt.

Generel betjening

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af tilbehøret.

Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

Indstilling	Brug
1	Fremstil is eller sorbet. Bemærk: Andre hastigheder eller indstillinger er ikke egnet for ismaskinen.

Røring af is

Bemærk: Hæld kun isblandingen på og forarbejd den, mens maskinen kører, så ingredienserne ikke fryser fast på kølebeholderen. Afbryd ikke forarbejdningen.

1. Sæt netstikket i stikkontakten.
2. Indstil drejekontakten på trin 1.
→ Fig. **12**
3. Hæld isblandingen i den kørende ismaskine igennem påfyldnings-skakten.
→ Fig. **13**
4. Afslut forarbejdningen, hvis
 - Den i opskriften anførte tid er gået.
 - Rørearmen laver en knæklyd og ikke længere drejer rundt.
5. Stil drejekontakten på 0.
→ Fig. **14**
6. Træk netstikket ud.

Tømning og adskillelse af ismaskine

1. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen, indtil den falder i hak.
→ Fig. **15**

2. Drej ismaskinen med uret, og tag den af.
→ Fig. **16**
3. Drej adapteren mod uret, og tag den af.
→ Fig. **17**
4. Tag låget af.
→ Fig. **18**
5. Tag rørearmen op.
→ Fig. **19**
6. Servér den færdige isblanding med den medfølgende spatel, eller hæld den i en egnet beholder.
→ Fig. **20**
7. Tag kølebeholderen ud af holderen.

Bemærk: Brug ikke kølebeholderen til at opbevare eller nedfryse isblandingen.

Rengøring og pleje

Rengør og plej tilbehøret omhyggeligt, så det forbliver funktionsdygtigt længe.

Egnethed til opvaskemaskine

Læs hvilke dele, der kan rengøres i opvaskemaskinen.

Egnet til opvaskemaskine:

- Holder til kølebeholder
- Låg
- Rørearm
- Adapter
- Spatel



Ikke egnet til opvaskemaskine:
Kølebeholder



Rengøringsmiddel

Læs, hvilke rengøringsmidler der er egnet til tilbehøret.

OBS!

Fare for en tingsskade. Tilbehøret kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.

Rengøring af kølebeholder

1. Kølebeholderen rengøres med sæbevand og en blød klud.
2. Kølebeholderen tørres grundigt af med en blød klud.

Rengør andre dele

1. Rengør holder, låg, rørearm, adapter og spatel med opvaskevand og en blød klud eller svamp.
2. Hvis delene rengøres i opvaskemaskinen, sættes rørearmen i med koblingen nedad.

Opskrifter

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit tilbehør.

Opskriftoversigt

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Vanilleis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 stænger bourbon-vanilje ■ 250 ml mælk ■ 100 g sukker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skær vaniljestængerne op på langs, og skrab vaniljen ud.

Henvisninger

- Ismaskinens køleeffekt rækker til fremstilling af ca. 1 l is eller de mængder, der er anført i opskriftoversigten. Frys den rengjorte kølebeholder ned igen i mindst 18 timer for at fremstille mere is.
- Mængdeangivelserne i de enkelte opskrifter svarer til ca. 4 portioner.
- Opskrifterne er ikke egnet til diabetikere.
- Brug ikke alkoholholdige ingredienser til at give isblandingen smag, da den ellers ikke bliver fast.
- Følgende faktorer påvirker den faktiske forarbejdningstid:
 - Mængden af isblanding
 - Isblandingsens temperatur
 - Fryserens temperatur
 - Rumtemperatur

Tips

- Isen smager bedst, når den er frisk tilberedt. Isen kan dekoreres og forfines med f.eks. frugter, saucer, flødeskum eller revet chokolade.
- Stil bægrene eller skålene et koldt sted før serveringen, så isen ikke smelter så hurtigt.
- Tag den dybfrosne is ud af fryseren lidt tid før servering.
- Isblandingen kan forberedes særdeles nemt med følgende tilbehør:
 - Blenderpåsats
 - Multimixerkande
 - Citruspresse

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 ml fløde ■ 1 knsp. salt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kom mælk, sukker og vanilje i en gryde, og opkog det hele under omrøring i et kort øjeblik. ■ Lad blandingen køle af til stuetemperatur. ■ Rør de øvrige ingredienser i. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.
Chokoladeis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g blokchokolade ■ 300 ml fløde ■ 40 g sukker ■ 150 g yoghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 varme blanding. ■ Lad blandingen køle af til stuetemperatur. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.
Stracciatella is	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g hvid chokolade ■ 300 ml fløde ■ 60 g yoghurt ■ 40 g flormelis ■ 50 g revet chokolade 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skær den hvide chokolade i små stykker. Kom chokoladestykker og fløde i en gryde, og opvarm det hele under konstant omrøring, indtil chokoladen er smeltet. ■ Lad blandingen køle af til stuetemperatur. ■ Rør de øvrige ingredienser i. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 15-25 minutter på trin 1.
Bananis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g bananer (skåret i små stykker) ■ 80 g sukker ■ 100 ml mælk ■ 100 ml fløde ■ 1 spsk. citronsaft 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purér alle ingredienser. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.
Kirsebæryoghurtis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g kirsebæryoghurt ■ 24 g vaniljesukker ■ 3 blad hvid husblad <p>Tip: Prøv også at lave opskriften med andre typer frugtyoghurt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand 15 minutter. ■ Tryk husblassen herefter godt ud, og kom den i en lille gryde, og opvarm den under konstant omrøring, den må ikke koge. ■ Bland de resterende ingredienser sammen, indtil der opstår en fin masse. ■ Kom den varme husblas i den kørende blender. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 15-25 minutter på trin 1.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Pistacieis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistacieer (hakket) ■ 8 g vaniljesukker ■ 90 g sukker ■ 200 ml mælk ■ 200 ml fløde ■ 3 blad hvid husblad 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand 15 minutter. ■ Tryk husblassen herefter godt ud, og kom den i en lille gryde, og opvarm den under konstant omrøring, den må ikke koge. ■ Bland de resterende ingredienser sammen, indtil der opstå en fin masse. ■ Kom den varme husblas i den kørende blender. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 15-25 minutter på trin 1.
Citronsorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml citronsaft (frisk presset) ■ 200 ml vand ■ 170 g sukker ■ 150 g yoghurt ■ 4 blad hvid husblad <p>Tip: Udskift 100 ml citronsaften med friskpresset appelsinsaft for at lave en appelsinsorbet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Læg husblassen i blød i rigeligt koldt vand 15 minutter. ■ Tryk husblassen herefter godt ud, og kom den i en lille gryde, og opvarm den under konstant omrøring, den må ikke koge. ■ Bland de resterende ingredienser sammen, indtil der opstå en fin masse. ■ Kom den varme husblas i den kørende blender. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 40-50 minutter på trin 1.
Jordbæris	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g jordbær (friske) ■ 75 g sukker ■ 100 ml mælk ■ 100 ml fløde ■ 20-30 ml citronsaft (friskpresset) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purér alle ingredienser. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.
Kiwiis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwi (skrællet og i kvarte) ■ 20-30 ml citronsaft (friskpresset) ■ 100 ml vand ■ 80 g sukker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purér alle ingredienser. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.
Abrikosis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g abrikoser (på dåse, godt afdryppet) ■ 80 g sukker ■ 50 ml mælk ■ 50 ml kærnemælk ■ 100 ml fløde 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Purér alle ingredienser. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Katostis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml vand ■ 5 poser katost (ca. 10 g) ■ 140 g sukker ■ 2 tsk. citronsaft ■ 150 g frisk ost 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hæld teen op, og lad den trække 10 minutter. ■ Tilsæt citronsaft og sukker, og rør, indtil sukkeret er helt opløst. ■ Lad blandingen køle af til stuetemperatur. ■ Tilsæt den friske ost, og rør med et piskeris. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 30-40 minutter på trin 1.
Mokkais	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml kold kaffe ■ 200 ml fløde ■ 80 g sukker ■ 1 knsp. salt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bland alle ingredienser i en blender, indtil sukkeret er helt opløst. ■ Indstil drejekontakten på trin 1, og hæld blandingen i ismaskinen. ■ Forarbejd i 20-30 minutter på trin 1.

Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved tilbehøret kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

Funktionsfejl

Fejl	Årsag	Afhjælpning af fejl
Der høres en knæklyd, og rørearmen drejer ikke længere rundt.	Isblandingen har fået den ønskede fasthed før udløb af den anførte tid.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stil drejekontakten på ○. 2. Tag ismaskinen af. 3. Hæld den færdige isblanding i en egnet beholder.
	Rørearm er overbelastet eller blokeret.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stil drejekontakten på ○. 2. Reducér mængden af ingredienser. 3. Fjern blokeringen.



Sikkerhet

Ta hensyn til informasjonen om temaet sikkerhet, slik at du kan bruke tilbehøret trygt.

Generelle merknader

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne veiledningen. Bare da kan du bruke tilbehøret sikkert og effektivt.
- Følg veiledningen for basisapparatet.
- Denne veiledningen er rettet mot brukeren av apparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksene og advarslene.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Kontroller tilbehøret etter at du har pakket det ut. Ikke bruk tilbehøret hvis det har transportskader.

Korrekt bruk

Følg merknadene om forskriftsmessig bruk for å bruke tilbehøret trygt og riktig.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM9.
- i henhold til denne bruksanvisningen.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til produksjon av is krem og sorbet.

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:

- montere tilbehøret.
- ta av tilbehøret.

Sikkerhetsinstruksjoner

Følg sikkerhetsinstruksene.

ADVARSEL – Fare for personskader!

- Roterende drev, verktøy eller tilbehørsdeler kan føre til personskader.
 - ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.

- Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til personskader.
 - ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
 - ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det fra-koblede apparatet står stille.
 - ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
 - ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

- Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.
 - ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
 - ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.
- Ukyndig bearbeidning og oppbevaring av rå eller ømfintlige matvarer kan være helseskadelig.
 - ▶ Overhold reglene for hygiene på kjøkkenet.
 - ▶ Alle ingredienser må være ferske og hygienisk upåklagelige.
 - ▶ Ikke frys på nytt iskrem som er helt eller delvis opptint.

Unngå materielle skader

Følg disse merknadene for å unngå materielle skader på apparatet, tilbehøret eller kjøkkengjenstander.

Generelt

Følg disse instruksene når du bruker tilbehøret.

OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller inn i huset.
- ▶ Ikke bruk eller legg gjenstander med skarpe kanter eller harde gjenstander i kjølebeholderen, f.eks. skjeer eller porsjonsskjeer av metall. Bruk kun den vedlagte sparkelen av plast.
- ▶ Kjølebeholderen må aldri varmes opp eller fylles med varm væske.
- ▶ Kjølebeholderen må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn, eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- ▶ Tilbehøret må aldri brukes ubelastet.

Pakke ut og kontrollere

Her får du vite om det du må ta hensyn til under utpakkingen.

Pakke ut tilbehør og deler

1. Ta tilbehøret ut av emballasjen.
2. Ta alle andre deler og følgepapirer ut av emballasjen og hold dem klar til bruk.
3. Fjern eksisterende forpakkingsmaterieill.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A	Ismaskin
B	Spatel av plast
C	Ledsagende dokumenter

Rengjøre tilbehør før første gangs bruk

1. Ta fra hverandre det monterte tilbehøret.
→ *"Tømme og ta fra hverandre ismaskinen", Side 72*
2. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ *"Rengjøring og pleie", Side 72*
3. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

Bli kjent med tilbehøret

Gjør deg kjent med tilbehøret.

Komponenter

Her finner du en oversikt over tilbehørets komponenter.

→ Fig. 2

1	Holder for kjølebeholderen
2	Kjølebeholder
3	Rørearm med integrert kopling
4	Lokk med integrert påfyllingssjakt
5	Adapter for ismaskin

Overlastvern

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Hvis ismaskinen overbelastes eller blokkeres, stopper rørearmens rotasjon og det lyder en knekkende lyd.

Merknad: Hvis du hører en knekkende lyd, må du stoppe arbeidet.
→ "Utbedring av feil", Side 77

Før bruk

Klargjør basisapparatet og tilbehøret til bruk.

Frysing av kjølebeholder

1. Rengjør kjølebeholderen og tørk den grundig før den fryses ned.
→ "Rengjøre kjølebeholderen", Side 73
2. Sett kjølebeholderen loddrett i en fryseboks og overhold følgende verdier.
→ Fig. 3

Temperatur minst -18 °C

Tid minst 18 timer

Tips: Oppbevar kjølebeholderen permanent i fryseboksen, slik at den til enhver tid er klar til bruk.

Sammensetting av ismaskinen

Merknad: Tilbered iskremblandingen før du tar kjølebeholderen ut av fryseboksen.

→ "Oppskrifter", Side 73

1. Ta kjølebeholderen ut av fryseboksen.
2. Sett kjølebeholderen inn så den står nøyaktig i holderen.
→ Fig. 4

3. Plasser rørearmen midt i kjølebeholderen.
→ Fig. 5
4. Sett på lokket.
 - Vær oppmerksom på utsparingene på venstre og høyre side av lokket.
 - Sett rørearmen midt i åpningen i lokket.
→ Fig. 6

Sette ismaskinen inn i basisapparatet

Merknad: Det avbildete basisapparatet kan ha en form og utstyr som avviker fra din modell.

Forutsetninger

- Bollen er ikke satt inn.
 - Lokket er ikke satt på bollen.
1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
 2. Tekk ut strømkabelen i nødvendig lengde.
Ikke sett i støpselet.
 3. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ Fig. 7
 4. Sett ismaskinen inn i basisapparatet.
→ Fig. 8
 5. Drei ismaskinen mot urviseren til den går i inngrep.
→ Fig. 9
 6. Sett adapteren på hoveddrevet og skru den fast med urviseren.
→ Fig. 10
 7. Trykk på utløserknappen og press svingarmen ned til den går i inngrep.
→ Fig. 11

Tips: Rør iskremen rett etter at ismaskinen er montert, slik at kjølebeholderen ikke oppvarmes unødvendig.

Grunnleggende betjening

Her får du vite det viktigste om betjening av tilbehøret.

Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

Innstilling	Bruk
1	Produksjon av iskrem eller sorbet. Merknad: Andre hastigheter eller innstillinger er ikke egnet for ismaskinen.

Røre iskrem

Merknad: For å hindre at ingrediensene fryser fast til kjølebeholderen, må iskremblandingen bare fylles på og bearbeides når apparatet er i gang. Ikke avbryt bearbeidningen.

1. Sett i støpselet.
2. Sett dreiebryteren på trinn 1.
→ Fig. 12
3. Fyll iskremblandingen på ismaskinen som er i gang gjennom påfyllingssjakten.
→ Fig. 13
4. Avslutt bearbeidningen hvis
 - tiden som er angitt i oppskriften er utløpt.
 - rørearmen avgir en knekkende lyd og ikke lenger roterer.
5. Sett dreiebryteren på 0.
→ Fig. 14
6. Trekk ut støpselet.

Tømme og ta fra hverandre ismaskinen

1. Trykk inn utløserknappen og løft svingarmen til den går i inngrep.
→ Fig. 15

2. Drei ismaskinen med urviseren og ta den av.
→ Fig. 16
3. Drei adapteren mot urviseren og ta den av.
→ Fig. 17
4. Ta av lokket.
→ Fig. 18
5. Ta ut rørearmen.
→ Fig. 19
6. Server den ferdige iskremen med den inkluderte spatelen, eller fyll den om i en egnet beholder.
→ Fig. 20
7. Ta kjølebeholderen ut av holderen.

Merknad: Ikke bruk kjølebeholderen til å oppbevare eller fryse iskrem.

Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold tilbehøret omhyggelig, slik at det holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

Egnethet for oppvaskmaskin

Her får du vite hvilke komponenter som kan vaskes i oppvaskmaskin.

Kan vaskes i oppvaskmaskin:

- Holder for kjølebeholderen
- Lokk
- Rørearm
- Adapter
- Spatel



Kan ikke vaskes i oppvaskmaskin:
Kjølebeholder



Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmidler som er egnet for tilbehøret.

OBS!

Fare for materielle skader. Tilbehøret kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

Rengjøre kjølebeholderen

1. Rengjør kjølebeholderen med oppvaskvann og en myk klut.
2. Tørk kjølebeholderen grundig med en myk klut.

Rengjøring av andre deler

1. Rengjør holderen, lokket, rørearmen, adapteren og spatelen med oppvaskvann og en myk klut eller svamp.
2. Når delene rengjøres i oppvaskmaskin, må rørearmen legges med koplingen vendt ned.

Oppskrifter

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt tilbehør.

Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.

Merknader

- Ismaskinens kjøleeffekt er tilstrekkelig for å produsere ca. 1 l iskrem eller de mengdene som er angitt i oversikten over oppskrifter. For å produsere mer iskrem, må du på nytt fryse den rengjorte kjølebeholderen på nytt i minst 18 timer.
- Mengdeopplysningene i de enkelte oppskriftene svarer til ca. 4 porsjoner.
- Oppskriftene er ikke egnet for diabetikere.
- Ikke bruk alkoholholdige ingredienser for å aromatisere iskremblandingen, for da blir den ikke fast.
- Følgende faktorer påvirker den faktiske bearbeidningstiden:
 - Mengde iskremblanding
 - Temperatur på iskremblandingen
 - Fryseboksens temperatur
 - Romtemperatur

Tips

- Iskremen smaker best når den er nylaget. Du kan dekorere og foredle iskremen, f.eks. med frukt, saus, pisket krem eller revet sjokolade.
- Sett isbegerne eller skålene kaldt før servering, slik at iskremen ikke smelter så fort.
- Ta den dypfryste iskremen ut av fryseboksen en viss tid før serveringen.
- Med følgende tilbehør er det spesielt enkelt å tilberede iskremblandingen:
 - Mikser-påsats
 - Multimikser-påsats
 - Sitruspresse

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Vaniljeis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 stenger bourbon-vanilje ■ 250 ml melk ■ 100 g sukker ■ 200 ml fløte ■ 1 klype salt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skjær vaniljestengene opp på langs og skrap innholdet ut med en kniv. ■ Ha melk, sukker og vanilje i en gryte og kok opp dem kort under omrøring. ■ La blandingen avkjøles til romtemperatur. ■ Rør inn resten av ingrediensene. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.
Sjokoladeis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g kokesjokolade ■ 300 ml fløte ■ 40 g sukker ■ 150 g yoghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Legg kuttet kokesjokolade, 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 fortsatt varme blandingen. ■ La blandingen avkjøles til romtemperatur. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.
Stracciatella-is	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g hvit sjokolade ■ 300 ml fløte ■ 60 g yoghurt ■ 40 g melis ■ 50 g revet sjokolade 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ha den oppkuttede hvite sjokoladen og fløten i en gryte og var opp under stadig omrøring, helt til sjokoladen er smeltet. ■ La blandingen avkjøles til romtemperatur. ■ Rør inn resten av ingrediensene. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 15-25 minutter bearbeides på trinn 1.
Bananis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g bananer (skåret i stykker) ■ 80 g sukker ■ 100 ml melk ■ 100 ml fløte ■ 1 ss sitronsaft 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediensene pureres. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.
Kirsebæryoghurtis	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g kirsebæryoghurt ■ 24 g vaniljesukker ■ 3 blad hvit gelatin <p>Tips: Du kan også prøve denne oppskriften med andre sorter fruktyoghurt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bløt opp gelatin i rikelig kaldt vann i 15 minutter. ■ Deretter trykkes gelatinen lett ut og varmes opp i en liten gryte under stadig omrøring, den må imidlertid ikke koke. ■ Bland de øvrige ingrediensene til det oppstår en fin masse. ■ Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 15-25 minutter bearbeides på trinn 1.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Pistasie is	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistasienøtter (hakket) ■ 8 g vaniljesukker ■ 90 g sukker ■ 200 ml melk ■ 200 ml fløte ■ 3 blad hvit gelatin 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bløt opp gelatin i rikelig kaldt vann i 15 minutter. ■ Deretter trykkes gelatinen lett ut og varmes opp i en liten gryte under stadig omrøring, den må imidlertid ikke koke. ■ Bland de øvrige ingrediensene til det oppstår en fin masse. ■ Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 15-25 minutter bearbeides på trinn 1.
Sitronsorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml sitronsaft (ny-presset) ■ 200 ml vann ■ 170 g sukker ■ 150 g yoghurt ■ 4 blad hvit gelatin <p>Tips: For å lage appelsinsorbet må du erstatte 100 ml sitronsaft med ny-presset appelsinjuice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bløt opp gelatin i rikelig kaldt vann i 15 minutter. ■ Deretter trykkes gelatinen lett ut og varmes opp i en liten gryte under stadig omrøring, den må imidlertid ikke koke. ■ Bland de øvrige ingrediensene til det oppstår en fin masse. ■ Fyll den varme gelatinen i mikseren som er i gang. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 40-50 minutter bearbeides på trinn 1.
Jordbæris	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g jordbær (ferske) ■ 75 g sukker ■ 100 ml melk ■ 100 ml fløte ■ 20-30 ml sitronsaft (ny-presset) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediensene pureres. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.
Kiwi is	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwi (skrelt og firedelt) ■ 20-30 ml sitronsaft (ny-presset) ■ 100 ml vann ■ 80 g sukker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediensene pureres. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.
Aprikos is	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g aprikoser (fra boks, dryppet av) ■ 80 g sukker ■ 50 ml melk ■ 50 ml kjernemelk ■ 100 ml fløte 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alle ingrediensene pureres. ■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen. ■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Hibiskusteis	<ul style="list-style-type: none">■ 400 ml vann■ 5 poser hibiskuste (ca. 10 g)■ 140 g sukker■ 2 ts sitronsaft■ 150 g smøreost	<ul style="list-style-type: none">■ Hell på teen og la den trekke i 10 minutter.■ Ha i sitronsaft og sukker og rør helt til sukkeret har løst seg helt opp.■ La blandingen avkjøles til romtemperatur.■ Tilsett smøreosten og rør med visp.■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen.■ 30-40 minutter bearbeides på trinn 1.
Mokka is	<ul style="list-style-type: none">■ 300 ml kald kaffe■ 200 ml fløte■ 80 g sukker■ 1 klype salt	<ul style="list-style-type: none">■ Miks alle ingrediensene til sukkeret har løst seg helt opp.■ Sett dreiebryteren på trinn 1 og fyll blandingen på ismaskinen.■ 20-30 minutter bearbeides på trinn 1.

Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på tilbehøret. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

Funksjonsfeil

Feil	Årsak	Utbedring av feil
Det høres en knekkende lyd, og rørearmen roterer ikke lenger.	Iskremen har fått ønsket fasthet før utløpet av innstilt tid.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på <input type="radio"/>. 2. Ta ut ismaskinen. 3. Fyll den ferdige iskremen over i en egnet beholder.
	Rørearmen er overbelastet eller blokkert.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sett dreiebryteren på <input type="radio"/>. 2. Reduser mengden av ingredienser. 3. Fjern blokkeringen.



Säkerhet

Följ informationen om säkerhet så att du kan använda tillbehören säkert.

Allmänna anvisningar

Här finns allmän information om bruksanvisningen.

- Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du hantera tillbehören säkert och effektivt.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.
- Denna bruksanvisning riktar sig till den som använder apparaten.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och varningstexterna.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Kontrollera tillbehören efter upppackningen. Använd inte tillbehören om de har transportskador.

Användning för avsett ändamål

För att kunna använda tillbehören säkert och rätt måste du följa anvisningarna om avsedd användning.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM9.
- enligt denna bruksanvisning.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för att tillaga glass och sorbet.

Koppla bort apparaten från elnätet när du:

- insättning av tillbehören.
- uttagning av tillbehören.

Säkerhetsföreskrifter

Följ säkerhetsföreskrifterna.

⚠ VARNING – Risk för personskador!

- Roterande drivningar, verktyg eller tillbehör kan orsaka personskador.
 - ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- Osakkunnig användning kan orsaka personskador.
 - ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
 - ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
 - ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
 - ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

⚠ VARNING – Risk för hälsoskador!

- Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.
 - ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
 - ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.
- Osakkunnig bearbetning och lagring av råa eller känsliga matvaror kan medföra hälsorisker.
 - ▶ Följ kökshygieniska regler.
 - ▶ Alla ingredienser måste vara färska och hygieniskt felfria.
 - ▶ Frys aldrig in glass på nytt om den redan har smält helt eller delvis.

Förhindrande av sakskador

Förhindra sakskador på apparaten, tillbehören eller köksutrustningen genom att följa de här anvisningarna.

Generellt

Följ de här anvisningarna när du använder tillbehören.

OBS.!

Felaktig användning kan orsaka sakskador.

- ▶ Sätt inte in föremål, t.ex. slevar, i påfyllningsröret eller höljet.
- ▶ Använd eller lägg inga skarpkantade eller hårda föremål i kylbehållaren, t.ex. skedar eller glassportionerare av metall. Använd bara den medföljande plastspateln.
- ▶ Värm aldrig upp kylbehållaren och fyll inte på heta vätskor i den.
- ▶ Använd aldrig kylbehållaren i mikroovågsugnen eller i ugnen och maskindiska den inte.
- ▶ Kör aldrig tillbehören på tomgång.

Uppackning och kontroll

Här får du veta vad du måste tänka på vid uppackningen.

Uppackning av tillbehör och delar

1. Ta ut tillbehören ur förpackningen.
2. Ta ut alla andra delar och medföljande dokument ur förpackningen och ha dem till hands.
3. Omhändertaga förpackningsmaterialet.
4. Ta bort dekalerna och folier.

Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Figur 1

A	Glassberedare
B	Plastspatel
C	Medföljande dokument

Rengör tillbehören före den första användningen

1. Ta isär sammansatta tillbehör.
→ "Tömning och isärtagning av glassberedaren", Sida 82
2. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ "Rengöring och skötsel", Sida 82
3. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

Lär känna tillbehören

Lär dig tillbehöret.

Beståndsdelar

Här följer en översikt över tillbehörens beståndsdelar.

→ Figur 2

1	Hållare för kylbehållaren
2	Kylbehållare
3	Omrörararm med inbyggd koppling
4	Lock med inbyggt matarrör
5	Adapter för glassberedare

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning. Om glassberedaren överbelastas eller blockeras slutar omrörarmen att rotera och ett knackande ljud hörs.

Anmärkning: Avbryt bearbetningen om du hör ett knackande ljud.

→ "Avhjälpling av fel", Sida 87

Före användningen

Förbered apparaten och tillbehören för användning.

Infrysning av kylbehållaren

1. Rengör och torka kylbehållaren noggrant före infrysningen.
→ "Rengöring av kylbehållaren", Sida 83
2. Ställ kylbehållaren upprätt i ett frysskåp och iaktta följande värden.
→ Figur 3

Temperatur	minst -18 °C
------------	--------------

Tid	minst 18 timmar
-----	-----------------

Tips Förvara alltid kylbehållaren i frysskåpet så att den när som helst är klar att använda.

Hopsättning av glassberedaren

Anmärkning: Förbered glassblandningen innan du tar ut kylbehållaren ur frysskåpet.

→ "Recept", Sida 83

1. Ta ut kylbehållaren ur frysskåpet.
2. Sätt in kylbehållaren i hållaren så att den passar in noga.
→ Figur 4
3. Ställ omrörarmen mitt i kylbehållaren.
→ Figur 5

4. Sätt på locket.

- Observera urtagen till vänster och höger i locket.
 - Centrera omrörarmen i locköppningrn.
- Figur 6

Insättning av glassberedaren i motordelen

Anmärkning: Den avbildade motordelens form och utrustning kan avvika från din modell.

Förutsättningar

- Skålen är inte insatt.
 - Skålens lock är inte påsatt.
1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
 2. Dra ut nätkabeln så långt som behövs.
Sätt inte in nätstickkontakten.
 3. Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Figur 7
 4. Sätt in glassberedaren i motordelen.
→ Figur 8
 5. Vrid glassberedaren moturs tills den snäpper fast.
→ Figur 9
 6. Sätt på adaptorn på huvuddrivningen och vrid fast den medurs.
→ Figur 10
 7. Tryck på frigöringsknappen och tryck ned svängarmen tills den snäpper fast.
→ Figur 11

Tips För att inte kylbehållaren ska värmas upp i onödan ska du röra om glassen direkt efter att du har satt in glassberedaren.

Användningsprincip

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder tillbehöret.

Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

Inställning	Användning
1	Tillagning av glass eller sorbet. Anmärkning: Andra hastigheter eller inställningar är inte lämpliga för glassberedaren.

Omrörning av glass

Anmärkning: För att ingredienserna inte ska frysa fast i kylbehållaren ska du bara hålla i och bearbeta glassblandningen när apparaten är igång. Avbryt inte bearbetningen.

- Sätt in nätstickkontakten.
- Ställ vredet i läge 1.
→ Figur 12
- Häll i glassblandningen genom påfyllningsröret medan glassberedaren är igång.
→ Figur 13
- Avsluta bearbetningen när
 - den tid som föreskrivs i receptet har gått.
 - omrörararmen ger ett knackande ljud och inte längre roterar.
- Ställ vridreglaget i läge O.
→ Figur 14
- Ta ut nätstickkontakten.

Tömning och isärtagning av glassberedaren

- Tryck på frigöringsknappen och lyft svängarmen tills den snäpper fast.
→ Figur 15

- Vrid glassberedaren medurs och ta ut den.
→ Figur 16
- Vrid adaptern moturs och ta av den.
→ Figur 17
- Ta av locket.
→ Figur 18
- Ta ut omrörararmen.
→ Figur 19
- Servera den färdiga glassen med den medföljande spateln eller lägg över den i lämpliga kärl.
→ Figur 20
- Ta ut kylbehållaren ur hållaren.

Anmärkning: Använd inte kylbehållaren för förvaring eller infrysning av glass.

Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om tillbehöret noga för att det ska fungera.

Maskindiskbarhet

Här får du veta vilka komponenter som går att maskindisKA.

Följande delar får maskindiskas:

- Hållare för kylbehållaren
- Lock
- Omrörararm
- Adapter
- Spatel



Följande delar bör inte maskindiskas:

Kylbehållare



Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för tillbehören.

OBS.!

Risk för saskador. Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada tillbehören.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.

Rengöring av kylbehållaren

1. Rengör kylbehållaren med diskmedelslösning och en mjuk trasa.
2. Torka kylbehållaren noggrant med en mjuk trasa.

Rengöring av övriga delar

1. Rengör hållaren, locket, omrörararmen, adaptern och spateln med diskmedelslösning och en mjuk trasa eller svamp.
2. Om du maskindiskar delarna ska omrörararmen vara vänd med kopplingen nedåt.

Recept

Här följer ett urval av recept som har utvecklats speciellt för dina tillbehör.

Anmärkningar

- Glassberedarens kyleffekt räcker för att tillaga cirka 1 l glass eller de mängder som anges i receptöversikten. Om du vill tillaga mer glass måste du frysa in den rengjorda kylbehållaren på nytt i minst 18 timmar.
- Mängduppgifterna i de olika recepten motsvarar cirka 4 portioner.
- Recepten är inte lämpliga för diabetiker.
- Använd inte alkoholhaltiga ingredienser för att smaksätta glassblandningen. Den blir då inte fast.
- Följande faktorer påverkar den faktiska bearbetningstiden:
 - Mängden glassblandning
 - Glassblandningens temperatur
 - Temperaturen i frysskåpet
 - Rumstemperaturen

Tips

- Glassen smakar bäst när den är nytillagad. Dekorera och raffinera glassen ytterligare med t.ex. frukt, såser, vispgrädde eller chokladsån.
- Ställ bägare eller skålar kallt före serveringen, så smälter inte glassen så snabbt.
- Ta ut djupfrost glass ur frysskåpet en stund före serveringen.
- Med de nedanstående tillbehören kan du förbereda glassblandningen extra lätt:
 - Mixertillsats
 - Multi Mixer-tillsats
 - Citruspress

Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Vaniljglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 bourbon-vaniljstänger ■ 250 ml mjölk ■ 100 g socker ■ 200 ml grädde 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skär upp vaniljstängerna på längden och skrapa ur mörken med en kniv. ■ Håll mjölk, socker och vaniljmärg i en kastrull och koka upp snabbt under omrörning.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 nypa salt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Låt blandningen svalna till rumstemperatur. ■ Rör ned övriga ingredienser. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.
Chokladglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g blockchoklad ■ 300 ml grädde ■ 40 g socker ■ 150 g yoghurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lägg den sönderdelade blockchokladen, grädden och sockret i en kastrull och värm under ständig omrörning tills sockret och chokladen har lösts upp. ■ Rör ned yoghurten i den varma blandningen. ■ Låt blandningen svalna till rumstemperatur. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.
Stracciatellaglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g vit choklad ■ 300 ml grädde ■ 60 g yoghurt ■ 40 g florsocker ■ 50 g chokladspån 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lägg den sönderdelade vita chokladen och grädden i en kastrull och värm under ständig omrörning tills chokladen har smält. ■ Låt blandningen svalna till rumstemperatur. ■ Rör ned övriga ingredienser. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 15-25 minuter på steg 1.
Bananglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g bananer (skurna i bitar) ■ 80 g socker ■ 100 ml mjölk ■ 100 ml grädde ■ 1 msk citronsaft 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mosa alla ingredienser. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.
Körsbärsyoghurtglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g körsbärsyoghurt ■ 24 g vanillinsocker ■ 3 blad vit gelatin <p>Tips Pröva receptet också med andra sorter av fruktyoghurt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka upp gelatinet i rikligt med kallt 15 minuter vatten. ■ Tryck därefter lätt ut gelatinet och värm i en liten kastrull under ständig omrörning, men låt den inte koka. ■ Blanda övriga ingredienser tills du har skapat en fin massa. ■ Håll det varma gelatinet i mixern när den är i gång. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 15-25 minuter på steg 1.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Pistageglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistagenötter (hackade) ■ 8 g vanillinsocker ■ 90 g socker ■ 200 ml mjölk ■ 200 ml grädde ■ 3 blad vit gelatin 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka upp gelatinet i rikligt med kallt 15 minuter vatten. ■ Tryck därefter lätt ut gelatinet och värn i en liten kastrull under ständig omrörning, men låt den inte koka. ■ Blanda övriga ingredienser tills du har skapat en fin massa. ■ Håll det varma gelatinet i mixern när den är igång. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 15-25 minuter på steg 1.
Citronsorbet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml citronsaft (nypressad) ■ 200 ml vatten ■ 170 g socker ■ 150 g yoghurt ■ 4 blad vit gelatin <p>Tips För att tillaga apelsinsorbet byter du ut 100 ml citronsaften mot nypressad apelsinsaft.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mjuka upp gelatinet i rikligt med kallt 15 minuter vatten. ■ Tryck därefter lätt ut gelatinet och värn i en liten kastrull under ständig omrörning, men låt den inte koka. ■ Blanda övriga ingredienser tills du har skapat en fin massa. ■ Håll det varma gelatinet i mixern när den är igång. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 40-50 minuter på steg 1.
Jordgubbsglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g jordgubbar (färska) ■ 75 g socker ■ 100 ml mjölk ■ 100 ml grädde ■ 20-30 ml citronsaft (nypressad) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mosa alla ingredienser. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.
Kiwiglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwi (skalad och fyrdelad) ■ 20-30 ml citronsaft (nypressad) ■ 100 ml vatten ■ 80 g socker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mosa alla ingredienser. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.
Aprikosglass	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g aprikoser (från burken, avrunna) ■ 80 g socker ■ 50 ml mjölk ■ 50 ml kärnmjök ■ 100 ml grädde 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mosa alla ingredienser. ■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren. ■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Malvateglass	<ul style="list-style-type: none">■ 400 ml vatten■ 5 påse malvate (cirka 10 g)■ 140 g socker■ 2 tsk citronsaft■ 150 g färskost	<ul style="list-style-type: none">■ Häll upp teet och låt det dra 10 minuter.■ Tillsätt citronsaften och sockret och rör om tills sockret har lösts upp helt.■ Låt blandningen svalna till rumstemperatur.■ Tillsätt färskosten och rör om med en elvisp.■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren.■ Bearbeta i 30-40 minuter på steg 1.
Mockaglass	<ul style="list-style-type: none">■ 300 ml kallt kaffe■ 200 ml grädde■ 80 g socker■ 1 nypa salt	<ul style="list-style-type: none">■ Mixa alla ingredienserna tills sockret har lösts upp helt.■ Ställ vredet i läge 1 och håll blandningen i glassberedaren.■ Bearbeta i 20-30 minuter på steg 1.

Avhjälpning av fel

Småfel på tillbehöret kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

Funktionsfel

Fel	Orsak	Felavhjälpning
Ett knackande ljud hörs och omrörararmen slutar att rotera.	Glassen uppnår önskad fasthet innan den avsedda tiden har utlöp.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge ○. 2. Ta ur glassberedaren. 3. Häll över den färdiga glassen i ett lämpligt kärl.
	Omrörararmen är överbelastad eller blockerad.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ställ vridreglaget i läge ○. 2. Minska mängden ingredienser. 3. Ta bort igensättningen.



Turvallisuus

Noudata turvallisuuteen liittyviä ohjeita, jotta varusteen käyttö on turvallista.

Yleisiä ohjeita

Tästä löydät tätä ohjetta koskevia yleisiä tietoja.

- Lue tämä ohje huolellisesti. Vain silloin voit käyttää varustetta turvallisesti ja taloudellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.
- Tämä ohje on tarkoitettu laitteen käyttäjälle.
- Noudata turvallisuusohjeita ja varoituksia.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Tarkasta varuste, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos varusteessa on kuljetusvaurioita, älä käytä sitä.

Määräyksenmukainen käyttö

Noudata määräyksenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää varustetta turvallisesti ja oikein.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM9 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- tämän käyttöohjeen mukaisesti.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- jäätelön ja sorbetin valmistamiseen.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:

- kiinnität varusteen.
- irrotat varusteen.

Turvallisuusohjeet

Noudata turvallisuusohjeita.



VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

- Pyörivät käyttöliitännät, välineet tai varusteet voivat aiheuttaa tapaturmia.
 - ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.

- Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.
 - ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
 - ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
 - ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
 - ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.

VAROITUS – Terveysvahinkojen vaara!

- Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.
 - ▶ Noudata puhdistusohjeita.
 - ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.
- Raakojen tai herkkien elintarvikkeiden epäasianmukainen käsittely ja säilytys voi vaarantaa terveyden.
 - ▶ Noudata keittiöhygienian yleisiä sääntöjä.
 - ▶ Kaikkien ainesten on oltava tuoreita ja hygieenisesti moitteettomia.
 - ▶ Älä koskaan pakasta uudelleen kokonaan tai osittain sulanutta jäätelöä.

Esinevahinkojen välttäminen

Noudata näitä ohjeita, jotta vältät laitteen, lisävarusteiden ja keittiöesineiden vahinkoja.

Yleistä

Noudata näitä ohjeita, kun käytät varustetta.

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- ▶ Älä työnnä täyttöaukkoon tai runkoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Älä käytä tai säilytä jäähdytyskulhossa teräväreunaisia tai kovia esineitä, esim. lusikoita tai metallista valmistettuja jäätelöannostelijoita. Käytä vain laitteen mukana tulevaa muovilastaa.
- ▶ Älä lämmitä jäähdytyskulhoa äläkä täytä siihen kuumia nesteitä.
- ▶ Älä käytä jäähdytyskulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä koskaan käytä varustetta tyhjäkäynnillä.

Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

Varusteiden ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota varusteet pakkauksesta.

2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

-
- | | |
|----------|------------------------------|
| A | Jäätelökone |
| B | Muovilasta |
| C | Mukana toimitetut asiakirjat |
-

Varusteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Irrota kootut varusteet toisistaan.
→ *"Jäätelökoneen tyhjentäminen ja osien irrottaminen", Sivu 92*
2. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ *"Puhdistus ja hoito", Sivu 92*
3. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

Tutustuminen varusteisiin

Tutustu lisävarusteisiin.

Osat

Tästä löydät yleiskuvan varusteen osista.

→ Kuva 2

-
- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Jäähdytyskulhon kiinnitysalusta |
|----------|---------------------------------|
-

2	Jäähdytyskulho
3	Sekoitin ja integroitu kytkin
4	Kansi, jossa on integroitu täyttösuppilo
5	Jäätelökoneen adapteri

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena. Jos jäätelökone ylikuormittuu tai jumiutuu, sekoitin lakkaa pyörimästä ja siitä kuuluu naksuva ääni.

Huom: Jos kuulet naksuvan äänen, pysäytä toiminta.
→ *"Toimintahäiriöiden korjaaminen"*, Sivu 97

Ennen käyttöä

Valmistele peruslaite ja varusteet käyttöä varten.

Jäähdytyskulhon pakastaminen

1. Pese ja kuivaa jäähdytyskulho huolellisesti ennen pakastamista.
→ *"Jäähdytyskulhon puhdistus"*, Sivu 93
2. Laita jäähdytyskulho pakastimeen pystyasennossa ja huomioi seuraavat arvot.
→ Kuva 3

Lämpötila	vähintään -18 °C
-----------	------------------

Aika	vähintään 18 tuntia
------	---------------------

Vinkki: Säilytä jäähdytyskulhoa jatkuvasti pakastimessa, jotta se on aina käyttövalmiina.

Jäätelökoneen kokoaminen

Huom: Valmistele jäätelöseos ennen kuin otat jäähdytyskulhon pakastimesta.

→ *"Reseptit"*, Sivu 93

1. Ota jäähdytyskulho pakastimesta.
 2. Aseta kulho tarkasti kiinnitysalustalle.
→ Kuva 4
 3. Aseta sekoitin jäähdytyskulhon keskelle.
→ Kuva 5
 4. Laita kansi paikalleen.
 - Huomioi kannessa vasemmalla ja oikealla olevat kolot.
 - Kohdista sekoitin keskelle kannen aukkoa.
- Kuva 6

Jäätelökoneen kiinnittäminen peruslaitteeseen

Huom: Kuvassa näkyvän peruskoneen muoto ja varustus voi poiketa käytössäsi olevasta mallista.

Edellytykset

- Kulho ei ole paikallaan.
 - Kulhon kantta ei ole kiinnitetty paikalleen.
1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
 2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
Älä liitä pistoketta pistorasiaan.
 3. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva 7
 4. Aseta jäätelökone peruslaitteeseen.
→ Kuva 8
 5. Käännä jäätelökoneita vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
→ Kuva 9

fi Käytön perusteet

6. Työnnä adapteri pääkäyttöliitintään ja kiinnitä se kiertämällä myötäpäivään.
→ Kuva **10**
7. Paina avaamispainiketta ja paina kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu.
→ Kuva **11**

Vinkki: Jotta jäähdytyskulho ei lämpene, sekoita jäätelö heti, kun olet kiinnittänyt jäätelökoneen paikalleen.

Käytön perusteet

Tästä näet tärkeimmät tiedot lisävarusteiden käytöstä.

Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

Asetus	Käyttö
1	Jäätelön tai sorbetin valmistus. Huom: Muut nopeudet tai asetukset eivät sovellu jäätelökoneen käyttöön.

Jäätelön sekoittaminen

Huom: Jotta ainekset eivät jäädy kiinni jäähdytyskulhoon, kaada jäätelöseos kulhoon vain koneen käydessä. Älä keskeytä käsittelyä.

1. Liitä pistoke pistorasiaan.
2. Aseta valitsin asentoon 1.
→ Kuva **12**
3. Kaada jäätelöseos käynnistettyyn jäätelökoneeseen täyttöaukon kautta.
→ Kuva **13**
4. Lopeta käsittely, kun
– reseptissä ilmoitettu aika on kulunut.

- sekoittimesta kuuluu naksuvaa ääntä eikä se enää pyöri.
5. Käännä kierrettävä valitsin asentoon O.
→ Kuva **14**
6. Irrota pistoke pistorasiasta.

Jäätelökoneen tyhjentäminen ja osien irrottaminen

1. Paina avaamispainiketta ja nosta kääntyvää vartta, kunnes se lukittuu.
→ Kuva **15**
2. Käännä jäätelökoneetta myötäpäivään ja irrota se.
→ Kuva **16**
3. Irrota adapteri vastapäivään kääntäen.
→ Kuva **17**
4. Ota kansi pois.
→ Kuva **18**
5. Ota sekoitin pois.
→ Kuva **19**
6. Tarjoa valmis jäätelö toimitukseen sisältävää lastaa käyttäen tai täytä se sopiviin astioihin.
→ Kuva **20**
7. Poista jäähdytyskulho kiinnitysalustasta.

Huom: Älä käytä jäähdytyskulhoa jäätelön säilyttämiseen tai pakastamiseen.

Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida varusteita huolellisesti, jotta ne pysyvät pitkään toimintakuntoisina.

Konepesuun soveltuvuus

Kerromme tässä, mitkä osat voi pestä astianpesukoneessa.

Soveltuvat pestäviksi astianpesukoneessa:



- Jäähdytyskulhon kiinnitysalusta
- Kansi
- Sekoitin
- Adapteri
- Lasta

Eivät sovellu pestäviksi astianpesukoneessa:
Jäähdytyskulho



Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat varusteelle.

HUOMIO!

Aineellisen vahingon vaara. Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa varustetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavaa liinaa tai puhdistusainetta.

Jäähdytyskulhon puhdistus

1. Puhdista jäähdytyskulho astianpesuaineella ja pehmeällä liinalla.
2. Kuivaa jäähdytyskulho huolellisesti pehmeällä liinalla.

Muiden osien puhdistus

1. Puhdista kiinnitysalusta, kansi, sekoitin, adapteri ja lasta astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä.
2. Jos peset osat astianpesukoneessa, aseta sekoitin koneeseen kytkin alaspäin.

Reseptit

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

Huomautuksia

- Jäätelökoneen jäähdytysteho riittää valmistamaan n. 1 l jäätelöä tai reseptien yhteydessä ilmoitetun määrän. Jos haluat valmistaa enemmän jäätelöä, pidä puhdistettua jäähdytyskulhoa uudelleen pakastimessa vähintään 18 tuntia.
- Yksittäisten reseptin määrät vastaavat n. 4 annosta.
- Annetut ohjeet eivät sovi diabeetikoille.
- Älä käytä jäätelöseoksen aromatisointiin alkoholipitoisia aineksia, koska jäätelö ei muuten kovetu.
- Seuraavat tekijät vaikuttavat vaadittavaan käsittelyaikaan:
 - Jäätelöseoksen määrä
 - Jäätelöseoksen lämpötila
 - Pakastimen lämpötila
 - Huoneen lämpötila

Vinkkejä

- Jäätelö on parasta heti valmistumisen jälkeen. Voit koristella ja maustaa jäätelöä esim. hedelmillä, kastikkeilla, kermavaahdolla tai suklaarouheella.
- Laita tarjoilukulhot tai -vadit viileään ennen tarjoilua, jotta jäätelö ei sula niin nopeasti.
- Ota jäätelö ulos pakastimesta hieman ennen tarjoilua.
- Seuraavien varusteiden avulla jäätelöseoksen valmistelu on erityisen helppoa:
 - Tehosekoitin
 - Teholeikkuri
 - Sitruspuserrin

Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Vaniljajäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 Bourbon-vaniljatankoa ■ 250 ml maitoa ■ 100 g sokeria ■ 200 ml kermaa ■ 1 ripaus suolaa 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Halkaise vaniljatangot pituussuunnassa ja kaavi niistä siemenet veitsellä. ■ Mittaa kattilaan maito, sokeri ja vaniljan siemenet ja kiehauta hämmentäen. ■ Anna seoksen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. ■ Sekoita loput ainekset joukkoon. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.
Suklaajäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g taloussuklaata ■ 300 ml kermaa ■ 40 g sokeria ■ 150 g jogurttia 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laita kattilaan taloussuklaa pieninä palasina, kerma ja sokeri ja kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes sokeri ja suklaa ovat lienneet. ■ Lisää jogurtti lämpimään seokseen. ■ Anna seoksen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.
Stracciatella-jäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g valkoista suklaata ■ 300 ml kermaa ■ 60 g jogurttia ■ 40 g tomusokeria ■ 50 g suklaarouhetta 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laita kattilaan valkoinen suklaa pieninä palasina ja kerma ja kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes suklaa on sulanut. ■ Anna seoksen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. ■ Sekoita loput ainekset joukkoon. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 15-25 minuuttia nopeudella 1.
Banaanijäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g banaania (viipaloituna) ■ 80 g sokeria ■ 100 ml maitoa ■ 100 ml kermaa ■ 1 rkl sitruunamehua 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soseuta kaikki ainekset. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Kirsikkajogurttijäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g kirsikkajogurttia ■ 24 g vaniljasokeria ■ 3 valkoista liivatelehteä <p>Vinkki: Kokeile reseptiin myös muita hedelmäjogurtteja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 15 minuuttia. ■ Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumään. ■ Sekoita muita aineksia, kunnes massa on tasaista. ■ Lisää kuuma liivate käynnistettyyn tehosekoittimeen. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 15-25 minuuttia nopeudella 1.
Pistaasijäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistaaseja (hienonnettuna) ■ 8 g vaniljasokeria ■ 90 g sokeria ■ 200 ml maitoa ■ 200 ml kermaa ■ 3 valkoista liivatelehteä 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 15 minuuttia. ■ Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumään. ■ Sekoita muita aineksia, kunnes massa on tasaista. ■ Lisää kuuma liivate käynnistettyyn tehosekoittimeen. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 15-25 minuuttia nopeudella 1.
Sitruunasorbetti	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml sitruunamehua (vastapuristettua) ■ 200 ml vettä ■ 170 g sokeria ■ 150 g jogurttia ■ 4 valkoista liivatelehteä <p>Vinkki: Voit valmistaa appelsiinisorbetin korvaamalla 100 ml sitruunamehua vastapuristetulla appelsiinimehulla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 15 minuuttia. ■ Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja kuumenna pienessä kattilassa koko ajan sekoittaen, mutta älä päästä kiehumään. ■ Sekoita muita aineksia, kunnes massa on tasaista. ■ Lisää kuuma liivate käynnistettyyn tehosekoittimeen. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 40-50 minuuttia nopeudella 1.
Mansikkajäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g mansikoita (tuoreita) ■ 75 g sokeria ■ 100 ml maitoa ■ 100 ml kermaa ■ 20-30 ml sitruunamehua (vastapuristettua) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soseuta kaikki ainekset. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Kiivijäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiiviä (kuorittuina ja neljänneksiksi paloiteltuina) ■ 20-30 ml sitruunamehua (vastapuristettua) ■ 100 ml vettä ■ 80 g sokeria 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soseuta kaikki ainekset. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.
Aprikoosijäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g aprikooseja (tölkistä, valutettuina) ■ 80 g sokeria ■ 50 ml maitoa ■ 50 ml piimää ■ 100 ml kermaa 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soseuta kaikki ainekset. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.
Malvateejäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml vettä ■ 5 pussillista malvateetä (n. 10 g) ■ 140 g sokeria ■ 2 tl sitruunamehua ■ 150 g tuorejuustoa 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valmista tee ja anna sen hautua 10 minuuttia. ■ Lisää sitruunamehu ja sokeri ja sekoita, kunnes sokeri on kokonaan liuennut. ■ Anna seoksen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. ■ Lisää tuorejuusto ja sekoita se vispilällä. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 30-40 minuuttia nopeudella 1.
Mokkajäätelö	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml kylmää kahvia ■ 200 ml kermaa ■ 80 g sokeria ■ 1 ripaus suolaa 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sekoita kaikkia aineksia, kunnes sokeri on kokonaan liuennut. ■ Aseta valitsin asentoon 1 ja kaada seos jäätelökoneeseen. ■ Käsittele 20-30 minuuttia nopeudella 1.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse varusteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjauksesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

Toimintahäiriöt

Häiriö	Syy	Häiriön poisto
Kuuluu naksuvaa ääntä eikä sekoitin pyöri enää.	Jäätelö on kovettunut riittävästi ennen kuin ilmoitettu aika on kulunut loppuun.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon . 2. Irrota jäätelökone. 3. Siirrä valmis jäätelö sopivaan astiaan.
	Sekoitin on ylikuormittunut tai jumiutunut.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Käännä kierrettävä valitsin asentoon . 2. Pienennä ainesten määrää. 3. Avaa jumiutunut kohta.



Seguridad

Tener en cuenta la información sobre seguridad para poder utilizar el accesorio de forma segura.

Advertencias de carácter general

Aquí encontrará información general sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el accesorio de forma segura y eficiente.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Estas instrucciones están dirigidas al usuario del aparato.
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad y advertencia.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- Después de desembalar el accesorio, debe comprobarse su estado. No utilizar el accesorio si ha sufrido daños durante el transporte.

Uso conforme a lo prescrito

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el uso conforme a lo prescrito para utilizar el accesorio de forma correcta y segura.

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM9.
- de acuerdo con estas instrucciones de uso.
- con piezas y accesorios originales.
- para preparar helados y sorbetes.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:

- colocar el accesorio.
- retirar el accesorio.

Consejos y advertencias de seguridad

Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de lesiones!

- Los accionamientos, las herramientas o los accesorios giratorios pueden causar lesiones.
 - ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- El uso inadecuado puede provocar lesiones.
 - ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
 - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
 - ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
 - ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de daños para la salud!

- La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.
 - ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
 - ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.
- La elaboración y el almacenamiento de alimentos crudos o sensibles puede ser perjudicial para la salud.
 - ▶ Tener en cuenta las reglas de higiene en la cocina.
 - ▶ Todos los alimentos deben estar frescos y en perfectas condiciones higiénicas.
 - ▶ No volver a congelar helados que se hayan descongelado total o parcialmente.

Evitar daños materiales

Para evitar daños materiales en el aparato, los accesorios o los objetos de cocina deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

En general

Tener en cuenta estas indicaciones al utilizar el accesorio.

¡ATENCIÓN!

El uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No introducir objetos en la boca de llenado o la carcasa, p. ej. cuchara.
- ▶ No utilizar objetos afilados ni objetos duros, como cucharas o porcionadores de metal para helado, en la cubeta de congelación. Usar solo la espátula de plástico suministrada con el aparato.
- ▶ No calentar nunca la cubeta de congelación ni verter líquidos calientes en ella.
- ▶ No utilizar nunca la cubeta de congelación en el microondas ni en el horno, ni lavarla en el lavavajillas.
- ▶ No poner nunca en marcha el accesorio en vacío.

Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

Desembalar el accesorio y las piezas

1. Sacar el accesorio del embalaje.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.

3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

→ Fig. 1

A	Heladora
B	Espátula de plástico
C	Documentación adjunta

Limpiar el accesorio antes del primer uso

1. Desarmar el accesorio ensamblado.
→ "Vaciar y desarmar la heladora",
Página 102
2. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
→ "Cuidados y limpieza",
Página 103
3. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

Familiarizándose con el accesorio

Conozca su accesorio.

Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su accesorio.

→ Fig. 2

1	Soporte para la cubeta de congelación
2	Cubeta de congelación
3	Varilla batidora con acoplamiento integrado
4	Tapa con boca de llenado integrada
5	Adaptador para la heladora

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.

Si la heladora se sobrecarga o se bloquea, la varilla batidora deja de girar y se oye un sonido en forma de chasquido.

Nota: Si suena un chasquido, detener la preparación.

→ "Solucionar pequeñas averías",
Página 108

Antes del uso

Preparar la base motriz y el accesorio para el uso.

Congelar la cubeta de congelación

1. Antes de congelar la cubeta de congelación, limpiarla y secarla bien.
→ "Limpiar la cubeta de congelación", Página 103
2. Colocar la cubeta en posición vertical en un congelador y observar los siguientes valores:
→ Fig. 3

Temperatura	mínima -18 °C
-------------	---------------

Duración	mínima 18 horas
----------	-----------------

Consejo: Guardar la cubeta permanentemente en el congelador para que esté lista para usar en todo momento.

Armar la heladora

Nota: Preparar la mezcla de helado antes de retirar la cubeta de congelación del congelador.

→ "Recetas", Página 103

1. Extraer la cubeta de congelación del congelador.
2. Colocar con precisión la cubeta en el soporte.
→ Fig. 4
3. Colocar la varilla batidora en el centro de la cubeta de congelación.
→ Fig. 5
4. Colocar la tapa.
 - Tener en cuenta las muescas a la izquierda y a la derecha en la tapa.
 - Centrar la varilla en la abertura de la tapa.
 → Fig. 6

Colocar la heladora en la base motriz

Nota: La base motriz mostrada en la imagen puede diferir de su modelo en el diseño y el equipamiento.

Requisitos previos

- El recipiente no está insertado.
 - La tapa del recipiente no está colocada.
1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
 2. Extraer la cantidad de cable necesaria.

No introducir el enchufe en la toma de corriente.

3. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **7**
4. Colocar la heladora en la base motriz.
→ Fig. **8**
5. A continuación, girar la heladora en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. **9**
6. Insertar el adaptador en el accionamiento principal y girarlo en sentido horario.
→ Fig. **10**
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **11**

Consejo: Para que la cubeta de congelación no se caliente innecesariamente, mezclar el helado directamente tras montar la heladora.

Manejo básico

A continuación se explican las pautas esenciales para el manejo del accesorio.

Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

Ajustes	Utilización
1	Hacer helado o sorbete. Nota: Otras velocidades o ajustes no son adecuados para la heladora.

Batir helado

Nota: Para evitar que los ingredientes se queden adheridos a las paredes de la cubeta, incorporar y procesar

la mezcla de helado solo con el aparato en marcha. No interrumpir la preparación.

1. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
2. Colocar el mando giratorio en la posición 1.
→ Fig. **12**
3. Incorporar la mezcla de helado a la heladora en funcionamiento través de la boca de llenado.
→ Fig. **13**
4. Finalizar el procesamiento cuando
 - haya transcurrido el tiempo indicado en la receta.
 - la varilla batidora haga un sonido en forma de chasquido de la varilla batidora y deje de girar.
5. Colocar el mando giratorio en la posición 0.
→ Fig. **14**
6. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

Vaciar y desarmar la heladora

1. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta que encaje.
→ Fig. **15**
2. Girar la heladora en sentido horario y retirarla de la base motriz.
→ Fig. **16**
3. Girar el adaptador en sentido antihorario y extraerlo.
→ Fig. **17**
4. Retirar la tapa.
→ Fig. **18**
5. Extraer la varilla batidora.
→ Fig. **19**
6. Servir el helado listo con la espátula suministrada o verterlo en un recipiente adecuado.
→ Fig. **20**
7. Extraer la cubeta de congelación del soporte.

Nota: No usar la cubeta de congelación para conservar o congelar helado.

Cuidados y limpieza

Para que su accesorio conserve durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

Componentes adecuados para lavavajillas

Averiguar qué componentes pueden lavarse en el lavavajillas.

Adecuado para lavavajillas:

- Soporte para la cubeta de congelación
- Tapa
- Varilla batidora
- Adaptador
- Espátula



No adecuado para lavavajillas:
Cubeta de congelación



Productos de limpieza

Descubra aquí qué productos de limpieza son adecuados para su accesorio.

¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales. El accesorio podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o a la utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

Limpiar la cubeta de congelación

1. Limpiar la cubeta de congelación con agua con un poco de jabón y un paño suave.
2. Secarla bien con un paño suave.

Limpiar el resto de piezas

1. Limpiar el soporte, la tapa, la varilla batidora, el adaptador y la espátula con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave.
2. Si las piezas se lavan en el lavavajillas, introducir la varilla batidora con el acoplamiento hacia abajo.

Recetas

Aquí encontrará una selección de recetas especialmente diseñadas para su accesorio.

Notas

- La potencia de refrigeración de la heladora es suficiente para la elaboración de aprox. 1 l de helado o las cantidades indicadas en la lista de recetas. Para elaborar otro helado, volver a congelar la cubeta de congelación limpia por lo menos 18 horas.
- Las cantidades indicadas de las distintas recetas corresponden a aprox. 4 raciones.
- Las recetas no son adecuadas para diabéticos.
- No utilizar ingredientes con alcohol para aromatizar la mezcla de helado, ya que de lo contrario, esta no espesará.

- Los siguientes factores influyen en el tiempo de elaboración real:
 - Cantidad de la mezcla de helado
 - Temperatura de la mezcla de helado
 - Temperatura de su congelador
 - Temperatura ambiente
- Enfriar las copas o vasos antes de servir el helado para que este no se derrita tan rápido.
- Sacar el helado del congelador algún tiempo antes de servirlo.
- Con los siguientes accesorios se puede preparar fácilmente la mezcla de helado:
 - Jarra batidora
 - Accesorio procesador de alimentos
 - Exprimidor de cítricos

Consejos

- El helado sabe mejor si se toma inmediatamente después de su elaboración. Refinar y decorar el helado, p. ej. con frutas, salsas, nata montada o virutas de chocolate.

Vista general de las recetas

En esta vista general se encuentran los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Helado de vainilla	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 vainas de vainilla Bourbon ■ 250 ml de leche ■ 100 g de azúcar ■ 200 ml de nata ■ 1 pizca de sal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hacer una incisión longitudinal en un lado de las vainas de vainilla y extraer el caviar de vainilla 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. ■ Dejar enfriar la mezcla a temperatura ambiente. ■ Incorporar el resto de ingredientes. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.
Helado de chocolate	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de chocolate para fundir ■ 300 ml de nata ■ 40 g de azúcar ■ 150 g de yogur 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poner el chocolate para fundir picado, la nata y el azúcar en un cazo y calentar removiendo hasta que el azúcar y el chocolate se hayan disueltos. ■ Incorporar el yogur en la mezcla todavía caliente removiéndolo. ■ Dejar enfriar la mezcla a temperatura ambiente. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Helado de straciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de chocolate blanco ■ 300 ml de nata ■ 60 g de yogur ■ 40 g de azúcar glas ■ 50 g de virutas de chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Echar el chocolate blanco picado y la nata en un cazo y calentar removiendo hasta que el chocolate se funda. ■ Dejar enfriar la mezcla a temperatura ambiente. ■ Incorporar el resto de ingredientes. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 15-25 minutos en la posición 1.
Helado de plátano	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de plátanos (cortados en trozos) ■ 80 g de azúcar ■ 100 ml de leche ■ 100 ml de nata ■ 1 cuch. de zumo de limón 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Triturar todos los ingredientes. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.
Helado yogur de cereza	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de yogur de cerezas ■ 24 g de azúcar de vainilla ■ 3 láminas de gelatina blanca <p data-bbox="277 762 557 874">Consejo: Le animamos a probar también la receta con otros tipos de yogur de frutas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ablandar la gelatina en abundante agua fría 15 minutos. ■ A continuación, exprimir la gelatina ligeramente y ponerla a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición. ■ Mezclar el resto de ingredientes hasta obtener una fina masa. ■ Incorporar la gelatina caliente en la batidora en marcha. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 15-25 minutos en la posición 1.
Helado de pistacho	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de pistachos (picados) ■ 8 g de azúcar de vainilla ■ 90 g de azúcar ■ 200 ml de leche ■ 200 ml de nata ■ 3 láminas de gelatina blanca 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ablandar la gelatina en abundante agua fría 15 minutos. ■ A continuación, exprimir la gelatina ligeramente y ponerla a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición. ■ Mezclar el resto de ingredientes hasta obtener una fina masa. ■ Incorporar la gelatina caliente en la batidora en marcha. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 15-25 minutos en la posición 1.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Sorbete de limón	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml de zumo de limón (recién exprimido) ■ 200 ml de agua ■ 170 g de azúcar ■ 150 g de yogur ■ 4 láminas de gelatina blanca <p>Consejo: Para hacer un sorbete de naranja, sustituir 100ml de zumo de limón por zumo de naranja recién exprimido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ablandar la gelatina en abundante agua fría 15 minutos. ■ A continuación, exprimir la gelatina ligeramente y ponerla a calentar en un cazo removiendo constantemente, sin que se alcance el punto de ebullición. ■ Mezclar el resto de ingredientes hasta obtener una fina masa. ■ Incorporar la gelatina caliente en la batidora en marcha. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 40-50 minutos en la posición 1.
Helado de fresa	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de fresas (frescas) ■ 75 g de azúcar ■ 100 ml de leche ■ 100 ml de nata ■ 20-30 ml de zumo de limón (recién exprimido) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Triturar todos los ingredientes. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.
Helado de kiwi	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de kiwi (pelado y cortado en cuartos) ■ 20-30 ml de zumo de limón (recién exprimido) ■ 100 ml de agua ■ 80 g de azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Triturar todos los ingredientes. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.
Helado de albaricoque	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de albaricoques (de lata, escurrido) ■ 80 g de azúcar ■ 50 ml de leche ■ 50 ml de suero de leche ■ 100 ml de nata 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Triturar todos los ingredientes. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.
Helado de té de malva	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml de agua ■ 5 bolsita de té de malva (aprox. 10 g) ■ 140 g de azúcar ■ 2 cucharitas de zumo de limón ■ 150 g de queso fresco 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verter el té y dejar reposar durante 10 minutos. ■ Añadir el zumo de limón y el azúcar y removerlo hasta que el azúcar se haya diluido completamente. ■ Dejar enfriar la mezcla a temperatura ambiente. ■ Añadir el queso fresco y mezclar con una varilla. ■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora. ■ Batir 30-40 minutos en la posición 1.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Helado de moka	<ul style="list-style-type: none">■ 300 ml de café frío■ 200 ml de nata■ 80 g de azúcar■ 1 pizca de sal	<ul style="list-style-type: none">■ Mezclar todos los ingredientes hasta que el azúcar se haya diluido completamente.■ Llevar el mando giratorio a la posición 1 y verter la mezcla en la heladora.■ Batir 20-30 minutos en la posición 1.

Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este accesorio. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

Averías de funcionamiento

Avería	Causa	Solución de averías
Se oye un sonido en forma de chasquido y la varilla deja de girar.	El helado ha alcanzado la consistencia deseada antes de que haya transcurrido el tiempo indicado.	<ol style="list-style-type: none">1. Colocar el mando giratorio en la posición O.2. Retirar la heladora.3. Verter el helado en un recipiente adecuado.
	La varilla batidora está sobrecargada o bloqueada.	<ol style="list-style-type: none">1. Colocar el mando giratorio en la posición O.2. Reducir la cantidad de ingredientes.3. Retirar el elemento de bloqueo.



Segurança

Observe as informações sobre a segurança, de modo a poder usar o seu acessório de forma segura.

Indicações gerais

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá operar o seu acessório de forma segura e eficiente.
- Respeite o manual do aparelho base.
- Estas instruções destinam-se ao utilizador do aparelho.
- Respeite as indicações de segurança e de aviso.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Examine o acessório depois de o desembalar. Se detetar danos de transporte, não utilize o acessório.

Utilização correta

Para um uso seguro e correto do acessório, respeite as indicações relativas à utilização correta.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM9.
- de acordo com este manual de instruções.
- com peças e acessórios originais.
- para fazer gelado e sorvete.

Desligue o aparelho da corrente quando:

- colocar o acessório.
- retirar o acessório.

Indicações de segurança

Respeite as indicações de segurança.

AVISO – Perigo de ferimentos!

- Acionamentos, ferramentas ou acessórios em rotação podem provocar ferimentos.
 - ▶ Não tocar no canal de enchimento.

- Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos.
 - ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
 - ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
 - ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
 - ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.

⚠ AVISO – Perigo de danos para a saúde!

- As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde.
 - ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
 - ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.
- Um processamento e armazenamento inadequados de alimentos crus ou sensíveis pode acarretar danos para a saúde.
 - ▶ Cumprir as regras de higiene na cozinha.
 - ▶ Todos os ingredientes têm de estar frescos e em perfeitas condições higiénicas.
 - ▶ Nunca voltar a congelar gelado que já tenha descongelado total ou parcialmente.

Evitar danos materiais

Observe estas indicações, de modo a evitar danos materiais no seu aparelho, nos acessórios ou em utensílios de cozinha.

Informações gerais

Respeite estas indicações sempre que utilizar o acessório.

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Não introduzir objetos no canal de enchimento ou na caixa, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Nunca utilizar nem depositar objetos rígidos ou com arestas vivas no recipiente de refrigeração, p. ex. colheres de cozinha ou colheres de gelado de metal. Utilizar apenas a espátula de plástico fornecida.
- ▶ Nunca aquecer o recipiente de refrigeração nem encher com líquidos quentes.
- ▶ Nunca utilizar o recipiente de refrigeração no micro-ondas ou no forno nem lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca utilize o acessório em vazio.

Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

Desembalar os acessórios e as peças

1. Retire o acessório da embalagem.

2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

A	Preparador de gelados
B	Espátula de plástico
C	Documentação de acompanhamento

Antes da primeira utilização limpar os acessórios

1. Desmontar o acessório montado.
→ *"Esvaziar e desmontar o preparador de gelados", Página 113*
2. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
→ *"Limpeza e manutenção", Página 114*
3. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

Familiarização com os acessórios

Familiarize-se com os acessórios.

Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu acessório.

→ Fig. 2

1	Base do recipiente de refrigeração
2	Recipiente de refrigeração
3	Mecanismo de mexer com acoplamento integrado
4	Tampa com canal de enchimento integrado
5	Adaptador para preparador de gelados

Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada. Se o preparador de gelados for sobrecarregado ou bloqueado, o mecanismo de mexer deixa de rodar e ouve-se um ruído de crepitação.

Nota: Se ouvir um ruído de crepitação, pare o processamento.
→ "Eliminar anomalias", Página 119

Antes da utilização

Prepare o aparelho base e o acessório para a utilização.

Congelar o recipiente de refrigeração

1. Antes de congelar, limpar e secar bem o recipiente de refrigeração.
→ "Limpar o recipiente de refrigeração", Página 114
2. Colocar o recipiente de refrigeração num congelador na vertical e ter em atenção os seguintes valores.
→ Fig. **3**

Temperatura	no mínimo -18 °C
-------------	------------------

Tempo de duração	no mínimo 18 horas
------------------	--------------------

Dica: Guarde o recipiente de refrigeração permanentemente no congelador para que esteja sempre pronto a ser utilizado.

Montar o preparador de gelados

Nota: Prepare a mistura de gelado antes de retirar o recipiente de refrigeração do congelador.
→ "Receitas", Página 114

1. Retirar o recipiente de refrigeração do congelador.
2. Colocar o recipiente de refrigeração perfeitamente encaixado na respetiva base.
→ Fig. **4**
3. Colocar o mecanismo de mexer ao centro no recipiente de refrigeração.
→ Fig. **5**
4. Colocar a tampa.
 - Tenha em atenção as ranhuras à esquerda e à direita na tampa.
 - Centrar o mecanismo de mexer na abertura da tampa.→ Fig. **6**

Colocar o preparador de gelados no aparelho base

Nota: O aparelho base ilustrado pode divergir do seu modelo em termos de formato e características.

Condições prévias

- A tigela não está colocada.
 - A tampa da tigela não está colocada.
1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.
 2. Puxar o cabo de alimentação para fora até ao comprimento necessário.

Não ligue a ficha de rede à tomada.

3. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. **7**
4. Colocar o preparador de gelados no aparelho base.
→ Fig. **8**
5. Em seguida, rodar o preparador de gelados em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
→ Fig. **9**
6. Encaixar o adaptador no acionamento principal e apertar no sentido dos ponteiros do relógio.
→ Fig. **10**
7. Prima o botão de desbloqueio e pressione o braço móvel para baixo até engatar.
→ Fig. **11**

Dica: Para que o recipiente de refrigeração não aqueça desnecessariamente, misture o gelado imediatamente após a colocação do preparador de gelados.

Operação base

Aqui obtém as informações essenciais sobre a operação dos acessórios.

Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

Regulação	Utilização
1	Fazer gelado ou sorvete. Nota: Outras velocidades ou regulações não são adequadas para o preparador de gelados.

Mexer o gelado

Nota: Para evitar que os alimentos congelem no recipiente de refrigeração, só adicionar e processar a mistura de gelado com o aparelho em funcionamento. Não interromper o processamento.

1. Ligue a ficha à tomada.
2. Colocar o seletor rotativo na fase 1.
→ Fig. **12**
3. Deitar a mistura de gelado no preparador de gelados em movimento através do canal de enchimento.
→ Fig. **13**
4. Terminar o processamento, se
 - o tempo indicado na receita expirar.
 - se o mecanismo de mexer fizer um ruído de crepitação e deixar de rodar.
5. Coloque o seletor rotativo em O.
→ Fig. **14**
6. Retire a ficha da tomada.

Esvaziar e desmontar o preparador de gelados

1. Prima o botão de desbloqueio e levante o braço móvel até engatar.
→ Fig. **15**
2. Rodar o preparador de gelados no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
→ Fig. **16**
3. Rodar o adaptador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
→ Fig. **17**
4. Retirar a tampa.
→ Fig. **18**
5. Retirar o mecanismo de mexer.
→ Fig. **19**

- Servir o gelado pronto com a espátula fornecida ou transferir para um recipiente adequado.
→ Fig. 20
- Retirar o recipiente de refrigeração da respetiva base.

Nota: Não utilize o recipiente de refrigeração para guardar ou congelar gelado.

Limpeza e manutenção

Para que os acessórios se mantenham durante muito tempo operacionais, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa dos mesmos.

Apto para máquina de lavar loiça

Fique a saber que componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Indicado para a máquina de lavar loiça:



- Base do recipiente de refrigeração
- Tampa
- Mecanismo de mexer
- Adaptador
- Espátula

Não indicado para a máquina de lavar loiça:



Recipiente de refrigeração

Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu acessório.

ATENÇÃO!

Perigo de danos materiais. Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o acessório.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

Limpar o recipiente de refrigeração

- Limpar o recipiente de refrigeração numa solução à base de detergente e com um pano macio.
- Secar bem o recipiente de refrigeração com um pano macio.

Limpar as outras peças

- Limpar a base, a tampa, o mecanismo de mexer, o adaptador e a espátula com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja.
- Se as peças forem lavadas na máquina de lavar loiça, colocar o mecanismo de mexer com o acoplamento virado para baixo.

Receitas

Aqui encontra uma seleção de receitas que foram especificamente desenvolvidas para o seu acessório.

Notas

- A potência de refrigeração do preparador de gelados é suficiente para fazer aprox. 1 l de gelado ou as quantidades indicadas na vista geral das receitas. Para fazer outro gelado, congele novamente o recipiente de refrigeração limpo durante, pelo menos, 18 horas.

- As indicações das quantidades de cada receita correspondem a aprox. 4 porções.
- As receitas não são adequadas para diabéticos.
- Não utilize ingredientes com álcool para aromatizar a mistura de gelado, caso contrário, esta não solidifica.
- Os seguintes fatores influenciam o tempo efetivo de processamento:
 - Quantidade da mistura de gelado
 - Temperatura da mistura de gelado
 - Temperatura do seu congelador
 - Temperatura ambiente

Dicas

- O gelado tem um sabor mais intenso se estiver fresco. Decore e aperfeiçoe ainda mais o gelado, p. ex. com frutas, molhos, natas batidas ou raspas de chocolate.
- Arrefeça as taças antes de servir para que o gelado não derreta tão rapidamente.
- Retire o gelado do congelador algum tempo antes de servir.
- Com os seguintes acessórios pode preparar facilmente a mistura de gelado:
 - Adaptador para misturador
 - Multimisturador com espremedor de citrinos
 - Espremedor de citrinos

Vista geral das receitas

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.

Receita	Ingredientes	Processamento
Gelado de baunilha	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 vagens de baunilha Bourbon ■ 250 ml de leite ■ 100 g de açúcar ■ 200 ml de natas ■ 1 pitada de sal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 e ferver brevemente mexendo sempre. ■ Deixar a mistura arrefecer até atingir a temperatura ambiente. ■ Adicione os restantes ingredientes, mexendo. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.
Gelado de chocolate	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de chocolate em barra ■ 300 ml de natas ■ 40 g de açúcar ■ 150 g de iogurte 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. ■ Adicionar o iogurte à mistura ainda quente, mexendo. ■ Deixar a mistura arrefecer até atingir a temperatura ambiente. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.

Receita	Ingredientes	Processamento
Gelado de stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deitar o chocolate branco picado e as natas num tacho e aquecer mexendo sempre, até que o chocolate se dissolva. ■ Deixar a mistura arrefecer até atingir a temperatura ambiente. ■ Adicione os restantes ingredientes, mexendo. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 15-25 minutos na fase 1.
Gelado de banana	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de banana (cortadas em pedaços) ■ 80 g de açúcar ■ 100 ml de leite ■ 100 ml de natas ■ 1 colher de sopa de sumo de limão 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Passar todos os ingredientes. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.
Gelado de iogurte de cereja	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g de iogurte de cereja ■ 24 g de açúcar baunilhado ■ 3 folhas de gelatina branca <p>Dica: Experimente esta receita também com outros tipos de iogurte de fruta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Demolhar a gelatina durante aprox. 15 minutos em água bastante fria. ■ Espremer ligeiramente a gelatina e aquecer num pequeno tacho, sem ferver, mexendo sempre. ■ Misturar os restantes ingredientes, até obter uma massa fina. ■ Adicionar a gelatina morna com o misturador em funcionamento. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 15-25 minutos na fase 1.
Gelado de pistácios	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g de pistácios (picados) ■ 8 g de açúcar baunilhado ■ 90 g de açúcar ■ 200 ml de leite ■ 200 ml de natas ■ 3 folhas de gelatina branca 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Demolhar a gelatina durante aprox. 15 minutos em água bastante fria. ■ Espremer ligeiramente a gelatina e aquecer num pequeno tacho, sem ferver, mexendo sempre. ■ Misturar os restantes ingredientes, até obter uma massa fina. ■ Adicionar a gelatina morna com o misturador em funcionamento. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 15-25 minutos na fase 1.

Receita	Ingredientes	Processamento
Sorvete de limão	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 <p>Dica: Para fazer sorvete de laranja, substitua os 100 ml de sumo de limão por sumo de laranja fresco espremido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Demolhar a gelatina durante aprox. 15 minutos em água bastante fria. ■ Espremer ligeiramente a gelatina e aquecer num pequeno tacho, sem ferver, mexendo sempre. ■ Misturar os restantes ingredientes, até obter uma massa fina. ■ Adicionar a gelatina morna com o misturador em funcionamento. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 40-50 minutos na fase 1.
Gelado de morango	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de morangos (frescos) ■ 75 g de açúcar ■ 100 ml de leite ■ 100 ml de natas ■ 20-30 ml de sumo de limão (fresco espremido) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Passar todos os ingredientes. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.
Gelado de quivi	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de quivi (descascado e cortado em quartos) ■ 20-30 ml de sumo de limão (fresco espremido) ■ 100 ml de água ■ 80 g de açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Passar todos os ingredientes. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.
Gelado de alperce	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g de alperces (de conserva, escorridos) ■ 80 g de açúcar ■ 50 ml de leite ■ 50 ml de leite lho ■ 100 ml de natas 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Passar todos os ingredientes. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.
Gelado de chá de malva	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml de água ■ 5 saquetas de chá de malva (aprox. 10 g) ■ 140 g de açúcar ■ 2 colher de chá de sumo de limão ■ 150 g queijo fresco 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fazer a infusão do chá e deixar infundir 10 minutos. ■ Adicionar o sumo de limão e o açúcar e bater até que o açúcar se dissolva completamente. ■ Deixar a mistura arrefecer até atingir a temperatura ambiente. ■ Adicionar o queijo fresco e mexer com um batedor. ■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados. ■ Processe durante 30-40 minutos na fase 1.

Receita	Ingredientes	Processamento
Gelado de café	<ul style="list-style-type: none">■ 300 ml de café frio■ 200 ml de natas■ 80 g de açúcar■ 1 pitada de sal	<ul style="list-style-type: none">■ Misturar todos os ingredientes até que o açúcar se dissolva completamente.■ Colocar o seletor rotativo na fase 1 e verter a mistura para o preparador de gelados.■ Processe durante 20-30 minutos na fase 1.

Eliminar anomalias

As pequenas anomalias dos acessórios podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

Falhas de funcionamento

Avaria	Causa	Resolução de avarias
Ouve-se um ruído de crepitação e o mecanismo de mexer deixa de rodar.	O gelado atingiu a consistência desejada antes do tempo predefinido.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em ○. 2. Retire o preparador de gelados. 3. Transfira o gelado pronto para um recipiente adequado.
	O mecanismo de mexer está sobrecarregado ou bloqueado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque o seletor rotativo em ○. 2. Reduza a quantidade dos ingredientes. 3. Remova o bloqueio.



Ασφάλεια

Προσέξτε τις πληροφορίες σχετικά με τα θέματα ασφάλειας, για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματά σας με ασφάλεια.

Γενικές υποδείξεις

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες γι' αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τα εξαρτήματα σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται στον χρήστη της συσκευής.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιητικές υποδείξεις.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τα εξαρτήματα. Μη χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για την ενδεδειγμένη χρήση.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM9.
- σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την παρασκευή παγωτού και σορμπέ.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος όταν:

- τοποθετήστε τα εξαρτήματα.
- αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.

Υποδείξεις ασφαλείας

Προσέχετε τις υποδείξεις ασφαλείας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Οι περιστρεφόμενοι μηχανισμοί κίνησης, εργαλεία ή εξαρτήματα μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.
 - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.
 - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης της υγείας!

- Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.
 - ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
 - ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.
- Η ακατάλληλη επεξεργασία και αποθήκευση ακατέργαστων ή ευαίσθητων τροφίμων μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.
 - ▶ Τηρείτε τους κανόνες υγιεινής της κουζίνας.
 - ▶ Όλα τα υλικά πρέπει να είναι φρέσκα και από άποψη υγιεινής άψογα.
 - ▶ Ποτέ μην ξαναπαγώσετε παγωτό που έχει ήδη αποψυχθεί πλήρως ή εν μέρει.

Αποφυγή υλικών ζημιών

Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σας, στα εξαρτήματα ή στα κουζινικά αντικείμενα, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

Γενικά

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο περίβλημα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ή εναποθέτετε κοφτερά ή σκληρά αντικείμενα στο δοχείο ψύξης, π.χ. κουτάλια ή κουτάλα σερβιρίσματος παγωτού από μέταλλο. Χρησιμοποιείτε μόνο την πλαστική σπάτουλα που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή.
- ▶ Μη θερμαίνετε ποτέ το δοχείο ψύξης και μην το γεμίζετε ποτέ με καυτά υγρά.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ψύξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο και μην το καθαρίζετε ποτέ στο πλυντήριο των πιάτων.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τα εξαρτήματα χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

Αφαίρεση από τη συσκευασία των εξαρτημάτων και των συστατικών μερών

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετε τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ Εικ. **1**

A	Παγωτομηχανή
B	Πλαστική σπάτουλα
C	Συνοδευτικά έγγραφα

Καθαρισμός των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Αποσυναρμολογήστε τα συναρμολογημένα εξαρτήματα.
→ "Άδειασμα της παγωτομηχανής και αποσυναρμολόγηση", Σελίδα 125
2. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 125
3. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

Γνωρίστε τα εξαρτήματα

Γνωρίστε τα εξαρτήματά σας.

Συστατικά μέρη

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συστατικά μέρη των εξαρτημάτων σας.

→ Εικ. **2**

1	Στήριγμα για το δοχείο ψύξης
2	Δοχείο ψύξης
3	Βραχίονας ανάμειξης με ενσωματωμένη ζεύξη
4	Καπάκι με ενσωματωμένη υποδοχή πλήρωσης
5	Προσαρμογέας για την παγωτομηχανή

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Όταν η παγωτομηχανή υπερφορτωθεί ή μπλοκαριστεί, δεν περιστρέφεται άλλο ο βραχίονας ανάμειξης και ακούγεται ένας θόρυβος κρακ.

Υπόδειξη: Όταν ακούσετε έναν θόρυβο κρακ, σταματήστε την επεξεργασία.

→ "Αποκατάσταση βλαβών", Σελίδα 130

Πριν τη χρήση

Προετοιμάστε τη βασική συσκευή και τα εξαρτήματα για τη χρήση.

Κατάψυξη του δοχείου ψύξης

1. Πριν την κατάψυξη του δοχείου ψύξης, καθαρίστε και στεγνώστε το καλά.

→ "Καθαρισμός του δοχείου ψύξης", Σελίδα 125

2. Τοποθετήστε το δοχείο ψύξης κατακόρυφα σε έναν καταψύκτη και προσέξτε τις ακόλουθες τιμές.

→ Εικ. **3**

Θερμοκρασία το ελάχιστο -18 °C
ή α

Διάρκεια το ελάχιστο 18 ώρες

Συμβουλή: Αποθηκεύετε το δοχείο ψύξης συνεχώς στον καταψύκτη, για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποτεδήποτε.

Συναρμολόγηση της παγωτομηχανής

Υπόδειξη: Προετοιμάστε το μείγμα παγωτού, προτού αφαιρέσετε το δοχείο ψύξης από τον καταψύκτη.
→ "Συνταγές", Σελίδα 126

1. Αφαιρέστε το δοχείο ψύξης από τον καταψύκτη.
2. Τοποθετήστε το δοχείο ψύξης ακριβώς στο στήριγμα.
→ Εικ. **4**
3. Τοποθετήστε τον βραχίονα ανάμειξης στη μέση του δοχείου ψύξης.
→ Εικ. **5**
4. Τοποθετήστε το καπάκι.
 - Προσέξτε τις εγκοπές αριστερά και δεξιά στο καπάκι.
 - Κεντράρετε τον βραχίονα ανάμειξης στο άνοιγμα του καπακιού.
 → Εικ. **6**

Τοποθέτηση της παγωτομηχανής στη βασική συσκευή

Υπόδειξη: Η απεικονιζόμενη βασική συσκευή μπορεί στη μορφή και στον εξοπλισμό να αποκλίνει από το μοντέλο σας.

Προϋποθέσεις

- Το μπολ δεν είναι τοποθετημένο.
 - Το καπάκι του μπολ δεν είναι τοποθετημένο.
1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
 2. Τραβήξτε έξω το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
Μη βάλετε το φις στην πρίζα.
 3. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **7**
 4. Τοποθετήστε την παγωτομηχανή στη βασική συσκευή.
→ Εικ. **8**
 5. Γυρίστε την παγωτομηχανή αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **9**
 6. Τοποθετήστε τον προσαρμογέα επάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης και γυρίστε τον προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
→ Εικ. **10**
 7. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **11**

Συμβουλή: Για να μη ζεσταίνεται άσκοπα το δοχείο ψύξης, αναμειξτε το παγωτό αμέσως μετά την τοποθέτηση της παγωτομηχανής.

Βασικός χειρισμός

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για τον χειρισμό των εξαρτημάτων σας.

Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

Ρύθμιση	Χρήση
1	Παρασκευή παγωτού ή σορμπέ. Υπόδειξη: Άλλες ταχύτητες ή ρυθμίσεις δεν είναι κατάλληλες για την παγωτομηχανή.

Ανάμειξη παγωτού

Υπόδειξη: Για να εμποδίσετε να κολλήσουν τα υλικά στο δοχείο ψύξης, προσθέτετε και επεξεργάζεστε το μείγμα παγωτού μόνο με τη συσκευή σε λειτουργία. Μη διακόψετε την επεξεργασία.

1. Βάλτε το φις στην πρίζα.
2. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1.
→ Εικ. **12**
3. Χύστε το μείγμα παγωτού μέσω του στομίου πλήρωσης στην παγωτομηχανή, που βρίσκεται σε λειτουργία.
→ Εικ. **13**
4. Τερματίστε την επεξεργασία, όταν
 - έχει λήξει ο προκαθορισμένος στη συνταγή χρόνος.
 - όταν ο βραχίονας ανάμειξης κάνει έναν θόρυβο κρακ και δεν περιστρέφεται πλέον.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
→ Εικ. **14**
6. Τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Άδειασμα της παγωτομηχανής και αποσυναρμολόγηση

1. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα, μέχρι να ασφαλίσει.
→ Εικ. **15**
2. Γυρίστε την παγωτομηχανή προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε την.
→ Εικ. **16**
3. Γυρίστε τον προσαρμογέα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και τοαφαιρέστε τον.
→ Εικ. **17**
4. Αφαιρέστε το καπάκι.
→ Εικ. **18**
5. Αφαιρέστε τον βραχίονα ανάμειξης.
→ Εικ. **19**
6. Σερβίρετε το έτοιμο παγωτό με τη συνημμένη σπάτουλα ή γεμίστε το σε κατάλληλα δοχεία.
→ Εικ. **20**
7. Πάρτε το δοχείο ψύξης από το στήριγμα.

Υπόδειξη: Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ψύξης, για τη φύλαξη ή κατάψυξη παγωτού.

Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένουν τα εξαρτήματά σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργικά, καθαρίζετε και φροντίζετε τα προσεκτικά.

Καταλληλότητα για πλυντήριο πιάτων

Μάθετε, ποια εξαρτήματα μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.

Κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων

- Στήριγμα για το δοχείο ψύξης
- Καπάκι
- Βραχίονας ανάμειξης
- Προσαρμογέας
- Σπάτουλα



Ακατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων
Δοχείο ψύξης



Υλικά καθαρισμού

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τα εξαρτήματά σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος μιας υλικής ζημιάς. Λόγω ακατάλληλων υλικών καθαρισμού ή λάθους καθαρισμού, μπορεί τα εξαρτήματα να υποστούν ζημιά.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε υλικά καθαρισμού που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή υλικά καθαρισμού.

Καθαρισμός του δοχείου ψύξης

1. Καθαρίζετε το δοχείο ψύξης με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί.
2. Στεγνώνετε καλά το δοχείο ψύξης με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός περαιτέρω συστατικών μερών

1. Καθαρίζετε το στήριγμα, το καπάκι, τον βραχίονα ανάμειξης, τον προσαρμογέα και τη σπάτουλα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.
2. Εάν τα εξαρτήματα καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων, τοποθετείτε τον βραχίονα ανάδευσης με τη ζεύξη προς τα κάτω.

Συνταγές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συνταγές, οι οποίες εξελίχθηκαν ειδικά για τα εξαρτήματά σας.

Υποδείξεις

- Η ισχύς ψύξης της παγωτομηχανής επαρκεί για την παρασκευή περίπου 1 l παγωτού ή τις αναφερόμενες στην επισκόπηση της συνταγής ποσότητες. Για να παρασκευάσετε επιπλέον παγωτό, ψύξτε το καθαρισμένο δοχείο ψύξης εκ νέου για τουλάχιστον 18 ώρες.
- Τα στοιχεία ποσοτήτων των ξεχωριστών συνταγών αντιστοιχούν περίπου σε 4 μερίδες.
- Οι συνταγές δεν είναι κατάλληλες για διαβητικούς.
- Μη χρησιμοποιείτε υλικά που περιέχουν αλκοόλη για να δώσετε άρωμα στο μείγμα παγωτού, επειδή διαφορετικά το μείγμα δε θα σφίξει.

- Οι ακόλουθοι παράγοντες επηρεάζουν τον πραγματικό χρόνο επεξεργασίας:
 - Ποσότητα του μείγματος παγωτού
 - Θερμοκρασία του μείγματος παγωτού
 - Θερμοκρασία του καταψύκτη σας
 - Θερμοκρασία περιβάλλοντος

Συμβουλές

- Καλύτερη γεύση έχει το φρέσκο παρασκευασμένο παγωτό. Διακοσμήστε και τελειοποιήστε το παγωτό, π.χ. με φρούτα, σάλτσες, σαντιγί ή νιφάδες σοκολάτας.
- Ψύχετε τα κύπελλα ή μπολ πριν το σερβίρισμα, για να μη λιώσει τόσο γρήγορα το παγωτό.
- Βγάλτε το κατεψυγμένο παγωτό λίγο πριν το σερβίρισμα από τον καταψύκτη.
- Με τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορείτε να προετοιμάσετε το μείγμα παγωτού πολύ εύκολα:
 - Προσάρτημα μίξερ
 - Προσάρτημα πολυμίξερ
 - Λεμονοστύφτης

Επισκόπηση συνταγών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Παγωτό βανίλια	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 μπαστούνια βανίλιας Bourbon ■ 250 ml γάλα ■ 100 g ζάχαρη ■ 200 ml σαντιγί ■ 1 πρέζα αλάτι 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Κόψτε και ανοίξτε τα μπαστούνια βανίλιας κατά μήκος και ξύστε και πάρτε τους κόκκους με ένα μαχαίρι. ■ Χύστε το γάλα σε μία καθαρόλα, ρίξτε τη ζάχαρη και τους κόκκους της βανίλιας και βράστε το για λίγο ανακατεύοντας. ■ Αφήστε το μείγμα να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ■ Ανακατέψτε μέσα τα υπόλοιπα υλικά. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Παγωτό σοκολάτας	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g σοκολάτα υγείας ■ 300 ml σαντιγί ■ 40 g ζάχαρη ■ 150 g γιαούρτι 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1. ■ Ρίξτε τη θρυμματισμένη σοκολάτα υγείας, τη σαντιγί και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα και ζεστάνετε τα ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και να λιώσει η σοκολάτα. ■ Ανακατέψτε το γιαούρτι μέσα στο ακόμα ζεστό μείγμα. ■ Αφήστε το μείγμα να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό στρατασιάτσα	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g λευκή σοκολάτα ■ 300 ml σαντιγί ■ 60 g γιαούρτι ■ 40 g ζάχαρη άχνη ■ 50 g νιφάδες σοκολάτας 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ρίξτε τη θρυμματισμένη λευκή σοκολάτα και τη σαντιγί σε μια κατσαρόλα και ζεστάνετε τα ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. ■ Αφήστε το μείγμα να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ■ Ανακατέψτε μέσα τα υπόλοιπα υλικά. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 15-25 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό μπανάνα	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g μπανάνες (κομμένες σε κομμάτια) ■ 80 g ζάχαρη ■ 100 ml γάλα ■ 100 ml σαντιγί ■ 1 κουταλιά χυμός λεμονιού 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Πολτοποιήστε όλα τα υλικά. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Παγωτό γιαούρτι κεράσι	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g γιαούρτι κεράσι ■ 24 g βανίλια ■ 3 φύλλα λευκή ζελατίνη <p>Συμβουλή: Δοκιμάστε τη συνταγή επίσης και με άλλα είδη γιαουρτιών φρούτων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό 15 λεπτά. ■ Στη συνέχεια, στύψτε τη ζελατίνη ελαφρά και ζεσάνετέ τη σε μία μικρή κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς, χωρίς όμως να βράσει. ■ Ανακατέψτε μέσα τα υπόλοιπα υλικά, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεπτή μάζα. ■ Προσθέστε τη ζεστή ζελατίνη με το μίξερ σε λειτουργία. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 15-25 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό με φυστίκι	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g φυστίκια (ψιλοκομμένα) ■ 8 g βανίλια ■ 90 g ζάχαρη ■ 200 ml γάλα ■ 200 ml σαντιγί ■ 3 φύλλα λευκή ζελατίνη 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό 15 λεπτά. ■ Στη συνέχεια, στύψτε τη ζελατίνη ελαφρά και ζεσάνετέ τη σε μία μικρή κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς, χωρίς όμως να βράσει. ■ Ανακατέψτε μέσα τα υπόλοιπα υλικά, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεπτή μάζα. ■ Προσθέστε τη ζεστή ζελατίνη με το μίξερ σε λειτουργία. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 15-25 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Σορμπέ λεμόνι	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml χυμός λεμονιού (φρεσκοστυμμένος) ■ 200 ml νερό ■ 170 g ζάχαρη ■ 150 g γιαούρτι ■ 4 φύλλα λευκή ζελατίνη <p>Συμβουλή: Για να παρασκευάσετε ένα σορμπέ πορτοκάλι, αντικαταστήστε 100 ml χυμό λεμονιού με φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μαλακώστε τη ζελατίνη σε άφθονο κρύο νερό 15 λεπτά. ■ Στη συνέχεια, στύψτε τη ζελατίνη ελαφρά και ζεσάνετέ τη σε μία μικρή κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς, χωρίς όμως να βράσει. ■ Ανακατέψτε μέσα τα υπόλοιπα υλικά, μέχρι να δημιουργηθεί μια λεπτή μάζα. ■ Προσθέστε τη ζεστή ζελατίνη με το μίξερ σε λειτουργία. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 40-50 λεπτά στη βαθμίδα 1.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Παγωτό φράουλα	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g φράουλες (φρέσκες) ■ 75 g ζάχαρη ■ 100 ml γάλα ■ 100 ml σαντιγί ■ 20-30 ml χυμός λεμονιού (φρεσκοστυμμένος) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Πολτοποιήστε όλα τα υλικά. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό ακτινίδιο	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g ακτινίδια (καθαρισμένα και κομμένα στα τέσσερα) ■ 20-30 ml χυμός λεμονιού (φρεσκοστυμμένος) ■ 100 ml νερό ■ 80 g ζάχαρη 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Πολτοποιήστε όλα τα υλικά. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό βερικόκο	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g βερικόκα (κομπόστα από κονσέρβα, στραγγισμένα) ■ 80 g ζάχαρη ■ 50 ml γάλα ■ 50 ml βουτυρόγαλο ■ 100 ml σαντιγί 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Πολτοποιήστε όλα τα υλικά. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό από τσάι υβίσκου	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml νερό ■ 5 φακελάκια τσάι υβίσκου (περίπου 10 g) ■ 140 g ζάχαρη ■ 2 κουταλάκι χυμός λεμονιού ■ 150 g ανθότυρο 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Βάλτε το τσάι και αφήστε το να τραβήξει για 10 λεπτά. ■ Προσθέστε τον χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη και ανακατέψτε τα τόσο, μέχρι να διαλύσει εντελώς η ζάχαρη. ■ Αφήστε το μείγμα να κρυώσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ■ Προσθέστε το ανθότυρο και ανακατέψτε με ένα χτυπητήρι. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 30-40 λεπτά στη βαθμίδα 1.
Παγωτό καφέ	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml κρύος καφές ■ 200 ml σαντιγί ■ 80 g ζάχαρη ■ 1 πρέζα αλάτι 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αναμείξτε όλα τα υλικά, μέχρι να διαλυθεί εντελώς η ζάχαρη. ■ Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και βάλτε το μείγμα στην παγωτομηχανή. ■ Επεξεργαστείτε για 20-30 λεπτά στη βαθμίδα 1.

Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στα εξαρτήματά σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτία	Αποκατάσταση βλάβης
Ακούγεται ένας θόρυβος κρακ και ο βραχίονας ανάμειξης δεν περιστρέφεται πλέον.	Το παγωτό έχει φτάσει πριν το πέρας του προκαθορισμένου χρόνου στην επιθυμητή υφή.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. 2. Αφαιρέστε την παγωτομηχανή. 3. Γεμίστε το έτοιμο παγωτό σε ένα κατάλληλο δοχείο.
	Ο βραχίονας ανάμειξης είναι υπερφορτωμένος ή μπλοκαρισμένος.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο O. 2. Μειώστε την ποσότητα των υλικών. 3. Απομακρύνετε την εμπλοκή.



Emniyet

Aksesuarınızı güvenli olarak kullanabilmek için, güvenlik konusundaki bilgileri dikkate alın.

Genel uyarılar

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Sadece bu şekilde aksesuarı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Bu kılavuz cihazı kullanan kişiye yöneliktir.
- Güvenlik bilgilerini ve uyarı bilgilerini dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Ambalajından çıkardıktan sonra aksesuarı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa aksesuarı kullanmayın.

Amaca uygun kullanım

Aksesuarı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için, amacına uygun kullanım konusunda verilen bilgileri dikkate alın.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUM9 serisi bir mutfak robotu ile.
- bu kullanma kılavuzuna göre kullanın.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- dondurma ve sorbe yapmak için.

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:

- aksesuarı takın.
- aksesuarı çıkartın.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alın.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

- Döner tahrikler, aletler veya aksesuar parçaları yaralanmalara neden olabilir.
 - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması yaralanmalara yol açabilir.
 - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
 - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.

⚠ UYARI – Sağlık sorunları tehlikesi!

- Yüzeylelerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir.
 - ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
 - ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.
- Çiğ veya hassas gıda maddelerinin usulüne uygun olmayan şekilde işlenmesi ve saklanması sağlığa zararlı olabilir.
 - ▶ Mutfak hijyeni ile ilgili kuralları dikkate alın.
 - ▶ Pişirmede kullanılacak tüm malzemeler taze ve hijyenik açıdan temiz olmalıdır.
 - ▶ Hiçbir zaman kısmen veya tamamen çözülmüş dondurmaları tekrar dondurmayın.

Maddi hasarların önlenmesi

Cihazınızda, aksesuarlarda veya mutfak eşyalarında maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

Genel

Aksesuarı kullanırken bu bilgileri dikkate alın.

DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Dolum ağzına veya gövdeye herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kaşık veya metal dondurma kaşığı gibi keskin veya sert cisimleri soğutma kabında kullanmayın veya kabin içine bırakmayın. Sadece ekteki plastik spatulayı veya malayı kullanınız.
- ▶ Soğutma kabını hiçbir zaman ısıtmayın veya sıcak sıvı doldurmayın.
- ▶ Soğutma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.

Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

Aksesuarın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Aksesuarı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.
→ Şekil 1

A	Dondurma hazırlayıcı
B	Plastik spatula/mala
C	Birlikte teslim edilen belgeler

Aksesuarın ilk kez kullanılmadan önce temizlenmesi

1. Birleştirilmiş olan aksesuarı parçalarına ayırın.
→ "*Dondurma hazırlayıcının boşaltılması ve parçalarına ayrılması*", Sayfa 135
2. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
→ "*Cihazı temizleme ve bakımını yapma*", Sayfa 136
3. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

Aksesuar bilgileri

Aksesuarlarınızı tanıyınız.

tr Kullanmaya başlamadan önce

Yapı parçaları

Bu bölümde, aksesuarınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

→ Şekil 2

1	Soğutma kabı tutucusu
2	Soğutma kabı
3	Entegre kuplajlı karıştırma kolu
4	Entegre doldurma ağızlı kapak
5	Dondurma hazırlayıcı adaptörü

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yüklenme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Dondurma hazırlayıcıya aşırı yüklenildiğinde veya dondurma hazırlayıcı sıkıştığında, karıştırma kolu dönmez ve bir takırdama sesi duyulur.

Uyarı: Takırdama sesi duyduğunuzda çalışmayı bırakın.

→ "Arızaları giderme", Sayfa 140

Kullanmaya başlamadan önce

Ana cihazı ve aksesuarı kullanım için hazırlayın.

Soğutma kabını dondurma

1. Soğutma kabını dondurmadan önce iyice temizleyiniz ve kurutunuz.
→ "Soğutma kabının temizlenmesi", Sayfa 136

2. Soğutma kabını dik olarak dondurucu cihaza yerleştiriniz ve şu değerlere dikkat ediniz.
→ Şekil 3

Sıcaklık	asgari -18 °C
Süre	asgari 18 Saat

İpucu: Daima kullanıma hazır olması için soğutma kabını her zaman dondurucu cihazda saklayınız.

Dondurma hazırlayıcının monte edilmesi

Uyarı: Soğutma kabını dondurucu cihazdan almadan önce dondurma karışımını hazırlayınız.

→ "Tarifler", Sayfa 136

1. Soğutma kabı, dondurucu cihazdan çıkartılmalıdır.
2. Soğutma kabını tutucusuna tam olarak oturtunuz.
→ Şekil 4
3. Karıştırma kolunu soğutma kabının ortasına getiriniz.
→ Şekil 5
4. Kapak takılmalıdır.
 - Kapağın solundaki ve sağındaki girintilere dikkat ediniz.
 - Karıştırma kolunu kapak deliğinin içine doğru merkezleyiniz.
→ Şekil 6

Dondurma hazırlayıcının ana cihaza yerleştirilmesi

Uyarı: Resimdeki ana cihaz tasarım ve donanım açısından sizdeki modelden farklı olabilir.

Ön koşullar

- Kap yerleştirilmemiştir.
 - Kabin kapağı kapatılmamıştır.
1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.

2. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyulan uzunluğa gelecek şekilde dışarı çekin.
Elektrik fişini takmayın.
3. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şekil 7
4. Dondurma hazırlayıcıyı ana cihaza yerleştirin.
→ Şekil 8
5. Dondurma hazırlayıcıyı yerine oturana kadar saat yönünün tersine çevirin.
→ Şekil 9
6. Adaptörü ana tahriğe takın ve saat yönüne çevrerek sıkın.
→ Şekil 10
7. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırın.
→ Şekil 11

İpucu: Soğutma kabının gereksiz yere ısınmaması için, dondurma hazırlayıcıyı yerleştirdikten hemen sonra dondurmayı karıştırın.

Temel Kullanım

Bu bölümde aksesuarınızın kullanımına ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

Ayar	Kullanım
1	Dondurma veya sorbe hazırlayın. Uyarı: Bunun dışındaki hızlar veya ayarlar dondurma hazırlayıcı için uygun değildir.

Dondurmanın karıştırılması

Uyarı: Malzemelerin soğutma kabında donmasını engellemek için, dondurma karışımını sadece cihaz çalışır durumdayken doldurun ve işleyin. İşlerken, işlemi yarıda kesmeyin.

1. Elektrik fişini takın.
2. Döner şalteri 1 kademesine getirin.
→ Şekil 12
3. Dondurma karışımını dolmuş ağızdan çalışır durumdaki dondurma hazırlayıcıya doldurun.
→ Şekil 13
4. Aşağıdaki durumlarda işlemi sonlandırın:
 - tarifte öngörülen süre dolmuşsa.
 - karıştırma kolu takırdıyorsa ve artık dönmüyorsa.
5. Döner şalteri O konumuna getirin.
→ Şekil 14
6. Elektrik fişini çekin.

Dondurma hazırlayıcının boşaltılması ve parçalarına ayrılması

1. Kilit açma tuşuna basın ve yerine oturuncaya kadar döner kolu kaldırın.
→ Şekil 15
2. Dondurma hazırlayıcıyı saat yönüne doğru döndürün ve çıkartın.
→ Şekil 16
3. Adaptörü saat yönünün tersine doğru çevirin ve çıkarın.
→ Şekil 17
4. Kapak çıkartılmalıdır.
→ Şekil 18
5. Karıştırma kolunu alın.
→ Şekil 19

tr Cihazı temizleme ve bakımını yapma

6. Hazırlanan dondurmaya gönderilen spatula ile servis edin veya uygun bir kaba doldurun.

→ Şekil 20

7. Soğutma kabını tutucudan alın.

Uyarı: Soğutma kabını, dondurmaya saklamak veya dondurmak için kullanmayın.

Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Aksesuarınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

Bulaşık makinesinde temizlenebilirlik

Hangi parçaların bulaşık makinesinde temizlenebileceği konusunda bilgi alın.

Bulaşık makinesi için uygun olanlar:

- Soğutma kabı tutucusu
- Kapak
- Karıştırma kolu
- Adaptör
- Spatula



Bulaşık makinesi için uygun olmayanlar:
Soğutma kabı



Temizlik malzemeleri

Aksesuarınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

DİKKAT!

Maddi hasar tehlikesi söz konusudur. Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda aksesuar hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

Soğutma kabının temizlenmesi

1. Soğutma kabını deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silin.
2. Soğutma kabını yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

Diğer parçaların temizlenmesi

1. Tutucuyu, kapağı, karıştırma kolunu, adaptörü ve spatulayı deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin.
2. Parçalar bulaşık makinesinde yıkanacaksa, karıştırma kolunu kuplaj aşağı gelecek şekilde yerleştirin.

Tarifler

Bu bölümde aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

Uyarılar

- Dondurma hazırlayıcının soğutma gücü yakl. 1 l dondurma veya tarif genel görünümünde belirtilen miktarlar için uygundur. Bir dondurma daha hazırlamak için, temizlenen soğutma kabını tekrar en az 18 Saat dondurun.
- Tariflerdeki miktar bilgileri yakl. 4 porsiyon için geçerlidir.

- Tarifler şeker hastaları için uygun değildir.
 - Dondurma karışımına aroma katmak için alkol içeren malzemeler kullanmayın, aksi takdirde karışım katılaşmayacaktır.
 - Şu etkenler işlem süresini etkiler:
 - Dondurma karışımı miktarı
 - Dondurma karışımı sıcaklığı
 - Dondurucunuzun sıcaklığı
 - Oda sıcaklığında
- İpuçları**
- En lezzetli dondurma taze hazırlanmış dondurmadır. Dondurmanızı örn. meyveler, soslar, krema veya rende çikolata ile süsleyebilirsiniz.
 - Dondurma servisi yapılacak kapların veya çanakların soğuk olması tavsiye edilir, böylelikle dondurmanın çok çabuk erimesi önlenmiş olur.
 - Derin dondurucudaki dondurmayı, servis etmeden bir süre önce dondurucudan alın.
 - Aşağıdaki aksesuarlar ile dondurma karışımını kolayca hazırlayabilirsiniz:
 - Mikser üst parçası
 - Multi mikser üst parçası
 - Narenciye sıkma ünitesi

Tariflere genel bakış

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Vanilyalı dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 Bourbon vanilya çubukları ■ 250 ml Süt ■ 100 g Şeker ■ 200 ml Krema ■ 1 tutam tuz 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vanilya çubuğunu boylamasına kesip açın ve içindeki özü bir bıçak ile kazıyıp alın. ■ Sütü, şekeri ve vanilya özünü bir tencerede karıştırarak kaynatın. ■ Karışımın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin. ■ Kalan malzemeleri karıştırın. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Çikolatalı dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g Kalıp çikolata ■ 300 ml Krema ■ 40 g Şeker ■ 150 g Yoğurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kırılmış, doğranmış kalıp çikolatayı, krema ve şeker ile birlikte bir tencereye koyun ve sürekli karıştırarak, şeker ve çikolata eriyinceye kadar ısıtın. ■ Yoğurdu halen sıcak durumdaki karışıma ekleyip karıştırın. ■ Karışımın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Stracciatella dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g Beyaz çikolata ■ 300 ml Krema ■ 60 g Yoğurt ■ 40 g Pudra şekeri ■ 50 g Çikolata rendesi 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ufalanmış beyaz çikolatayı ve kremayı bir kaba dökün ve çikolata eriyene kadar sürekli karıştırarak ısıtın. ■ Karışımın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin. ■ Kalan malzemeleri karıştırın. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 15-25 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Muzlu dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g Muz (parçalar halinde kesilmiş) ■ 80 g Şeker ■ 100 ml Süt ■ 100 ml Krema ■ 1 ÇK Limon suyu 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tüm malzemeleri püre haline getirin. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Vişneli yoğurtlu dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g Vişneli yoğurt ■ 24 g Şekerli vanilin ■ 3 yaprak beyaz jelatin <p>İpucu: Tarifi başka meyveli yoğurt türleri ile de deneyebilirsiniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jelatini bol soğuk su içinde 15 Dakika yumuşatın. ■ Jelatini hafifçe sıkın ve küçük bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın, fakat kaynatmayın. ■ Sert bir karışım elde edene kadar diğer malzemeleri ekleyin. ■ Sıcak jelatini çalışmakta olan miksera doldurun. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 15-25 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Antep fıstıklı dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g Antep fıstığı (kıyılmış) ■ 8 g Şekerli vanilin ■ 90 g Şeker ■ 200 ml Süt ■ 200 ml Krema ■ 3 yaprak beyaz jelatin 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jelatini bol soğuk su içinde 15 Dakika yumuşatın. ■ Jelatini hafifçe sıkın ve küçük bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın, fakat kaynatmayın. ■ Sert bir karışım elde edene kadar diğer malzemeleri ekleyin. ■ Sıcak jelatini çalışmakta olan miksera doldurun. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 15-25 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Limon sorbesi	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml Limon suyu (taze sıkılmış) ■ 200 ml Su ■ 170 g Şeker ■ 150 g Yoğurt ■ 4 yaprak beyaz jelatin <p>İpucu: Portakal sorbe hazırlamak için 100 ml limon suyunun yerine taze sıkılmış portakal suyu kullanın.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jelatini bol soğuk su içinde 15 Dakika yumuşatın. ■ Jelatini hafifçe sıkın ve küçük bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın, fakat kaynatmayın. ■ Sert bir karışım elde edene kadar diğer malzemeleri ekleyin. ■ Sıcak jelatini çalışmakta olan mikserle doldurun. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 40-50 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Çilekli dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g Çilek (taze) ■ 75 g Şeker ■ 100 ml Süt ■ 100 ml Krema ■ 20-30 ml Limon suyu (taze sıkılmış) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tüm malzemeleri püre haline getirin. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Kivili dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g Kivi (soyulmuş ve dörde bölünmüş) ■ 20-30 ml Limon suyu (taze sıkılmış) ■ 100 ml Su ■ 80 g Şeker 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tüm malzemeleri püre haline getirin. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Kayısıli dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g Kayısı (konne, süzölmüş) ■ 80 g Şeker ■ 50 ml Süt ■ 50 ml Tereyağı alınmış süt ■ 100 ml Krema 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tüm malzemeleri püre haline getirin. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Gülhatmi (ebegümeci) çaylı dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml Su ■ 5 poşet gülhatmi (ebegümeci) çayı (yakl. 10 g) ■ 140 g Şeker ■ 2 TK Limon suyu ■ 150 g Krem peynir 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Çayı dökün ve 10 Dakika çekmesini bekleyin. ■ Limon suyunu ve şeker ekleyin ve şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. ■ Karışımın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin. ■ Krem peyniri ekleyin ve çırpıcı ile karıştırın. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 30-40 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.
Kahveli dondurma	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml Soğuk kahve ■ 200 ml Krema ■ 80 g Şeker ■ 1 tutam tuz 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Şeker tamamen eriyene kadar tüm malzemeleri mikser ile karıştırın. ■ Döner şalteri 1 kademesine getirin ve karışımı dondurma hazırlayıcıya doldurun. ■ 20-30 Dakika kadar 1 kademe de işleyin.

Arızaları giderme

Aksesuarınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

Fonksiyon arızaları

Arıza	Sebeup	Arızaların giderilmesi
Bir takırdama sesi duyuluyor ve karıştırma kolu dönmüyor.	Dondurma, öngörülen süre dolmadan istenen sertliğe ulaştı.	<ol style="list-style-type: none">1. Döner şalteri <input type="radio"/> konumuna getirin.2. Dondurma hazırlayıcıyı alın.3. Hazırlanan dondurmayı uygun bir kaba aktarın.
	Karıştırma koluna aşırı yüklenilmiş veya kol bloke olmuş.	<ol style="list-style-type: none">1. Döner şalteri <input type="radio"/> konumuna getirin.2. Malzeme miktarını azaltın.3. Blokajı kaldırın.



Bezpieczeństwo

Warunkiem bezpiecznego użytkowania przystawek jest przestrzeganie informacji z zakresu bezpieczeństwa.

Wskazówki ogólne

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Instrukcję należy dokładnie przeczytać. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i efektywnego użytkowania przystawki.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Ta instrukcja jest przeznaczona dla użytkownika urządzenia.
- Stosować się do zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić przystawkę. Nie używać przystawki, jeżeli została uszkodzona w trakcie transportu.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przestrzeganie instrukcji zgodnego z przeznaczeniem użytkowania jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z przystawki.

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUM9.
- w sposób zgodny z niniejszą instrukcją użytkowania.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do przygotowywania lodów i sorbetów.

Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania prądem, gdy:

- zakładania przystawki.
- zdejmowania przystawki.

Zasady bezpieczeństwa

Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Obracające się napędy, narzędzia lub części przystawki mogą powodować zranienia.
 - ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować zranienia.
 - ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
 - ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Zagrożenie uszkodzeniem zdrowia!

- Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.
 - ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
 - ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.
- Nieprawidłowe przetwarzanie i przechowywanie surowych lub wrażliwych artykułów spożywczych może stanowić zagrożenie dla zdrowia.
 - ▶ Przestrzegać zasad higieny kuchennej.
 - ▶ Wszystkie składniki muszą być świeże i spełniać wymagania higieniczne.
 - ▶ Nigdy nie zamrażać ponownie lodów, które były już całkowicie lub częściowo rozmrożone.

Wykluczanie szkód materialnych

Aby wykluczyć szkody materialne w urządzeniu, akcesoriach lub wyposażeniu kuchni należy się stosować do tych wskazówek.

Informacje ogólne

Podczas używania przystawki należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ Nie wkładać do otworu do napełniania ani do obudowy żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Nie stosować i nie przechowywać w pojemniku chłodniczym żadnych posiadających ostre krawędzie i twardych przedmiotów, takich jak np. metalowe łyżki czy gałkownice do lodów. Stosować wyłącznie dołączoną plastikową szpatułkę.
- ▶ Nigdy nie napełniać pojemnika chłodniczego gorącymi płynami.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika chłodniczego w kuchenkach mikrofalowych i piekarnikach i nie myć go w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie włączać pustej przystawki.

Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

Rozpakowywanie przystawki i części

1. Wyjąć przystawkę z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć materiał opakowaniowy.
4. Usunąć naklejki i folie.

Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 11

A	Maszynka do lodu
B	Plastikowa szpatułka
C	Dodatkowe dokumenty

Czyszczenie przystawki przed pierwszym użyciem

1. Rozebrać zmontowaną przystawkę.
→ *"Opróżnianie i rozkładanie maszyny do lodów", Strona 145*
2. Wszystkie części, które stykają się z artykułami, i spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
→ *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 146*
3. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

Poznawanie akcesoriów

Należy zapoznać się z elementami wyposażenia.

Części składowe

W tym miejscu można znaleźć przegląd części posiadanej przystawki.

→ Rys. 2

1	Uchwyt pojemnika chłodniczego
2	Pojemnik chłodniczy
3	Ramię mieszające ze zintegrowanym sprzęgłem
4	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
5	Adapter maszynki do lodów

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Jeżeli maszynka do lodów jest przeciążona lub zablokowana, ramię mieszające przestaje się obracać i słychać strzelający odgłos.

Wskazówka Jeżeli słychać strzelający odgłos, należy przerwać pracę.

→ "Usuwanie usterek", Strona 151

Przed użyciem

Przygotować urządzenie i przystawkę do użycia.

Zamrażanie pojemnika chłodniczego

1. Przed zamrożeniem dokładnie wyczyścić i osuszyć pojemnik chłodniczy.
→ "Czyszczenie pojemnika chłodniczego", Strona 146

2. Wstawić pojemnik chłodniczy na stojąco do zamrażalnika i zachować następujące wartości.

→ Rys. 3

Temperatura	co najmniej -18 °C
Czas	co najmniej 18 godziny/godzin

Rada: Pojemnik chłodniczy może być przechowywany w zamrażalniku ciągle, aby był zawsze gotowy do użycia.

Montaż maszynki do lodów

Wskazówka Przygotować mieszankę lodową i wyjąć pojemnik chłodniczy z zamrażalnika.

→ "Przepisy", Strona 146

1. Wyjąć pojemnik chłodniczy z zamrażalnika.
2. Dokładnie włożyć pojemnik chłodniczy w uchwyt.
→ Rys. 4
3. Wstawić ramię mieszające pośrodku do pojemnika chłodniczego.
→ Rys. 5
4. Założyć pokrywę.
 - Zwrócić uwagę na wycięcia z lewej i prawej strony pokrywy.
 - Wycentrować ramię mieszające w otworze pokrywy.
→ Rys. 6

Wstawianie maszynki do lodów do urządzenia

Wskazówka Kształt i wyposażenie pokazanego na ilustracji urządzenia głównego może się różnić od posiadanego modelu.

Warunki

- Miska nie jest włożona.
- Nie jest założona miska pokrywy.

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.
2. Wyciągnąć kabel sieciowy na żądaną długość.
Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **7**
4. Wstawić maszynkę do lodów do urządzenia.
→ Rys. **8**
5. Obracać maszynkę do lodów przystawkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż samoczynnie się zablokuje.
→ Rys. **9**
6. Założyć adapter na napęd i dokręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara.
→ Rys. **10**
7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i nacisnąć ramię obrotowe w dół tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **11**

Rada: Aby wykluczyć niepotrzebne nagrzanie pojemnika chłodniczego, wymieszać lody od razu po włożeniu maszynki do lodów.

Podstawowy sposób obsługi

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat obsługi wyposażenia.

Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

Ustawienie	Stosowanie
1	Przygotowywanie lodów lub sorbetów. Wskazówka Inne prędkości i ustawienia nie są przystosowane do maszynki do lodów.

Mieszanie lodów

Wskazówka Aby wykluczyć przymarzenie składników do pojemnika chłodniczego, należy dodawać składniki i mieszać lody tylko przy pracującym urządzeniu. Nie przerywać mieszania.

1. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
2. Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1.
→ Rys. **12**
3. Napełnić włączoną maszynką do lodów mieszanką lodową przez otwór do napełniania.
→ Rys. **13**
4. Przerwać mieszanie, jeżeli
 - upłynął czas podany w przepisie.
 - ramię mieszające przestało się obracać i słychać strzelający odgłos.
5. Ustawić przełącznik obrotowy na 0.
→ Rys. **14**
6. Odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.

Opróżnianie i rozkładanie maszynki do lodów

1. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię obrotowe tak, by samoczynnie się zablokowało.
→ Rys. **15**

pl Czyszczenie i pielęgnacja

- Obrócić maszynkę do lodów w kierunku ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
→ Rys. 16
- Obrócić adapter w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
→ Rys. 17
- Zdjąć pokrywę.
→ Rys. 18
- Wyjąć ramię mieszające.
→ Rys. 19
- Podawać gotowe lody przy użyciu dostarczonej z przystawką szpatułki albo przenieść je do odpowiedniego pojemnika.
→ Rys. 20
- Wyjąć pojemnik chłodniczy z uchwytu.

Wskazówka Nie używać pojemnika chłodniczego do przechowywania lub mrożenia lodów.

Czyszczenie i pielęgnacja

Aby wyposażenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

Możliwość mycia w zmywarkach do naczyń

W tym miejscu opisane są elementy urządzenia przystosowane do mycia w zmywarkach do naczyń.

Do mycia w zmywarkach do naczyń są przystosowane

- Uchwyt pojemnika chłodniczego
- Pokrywa
- Ramię mieszające
- Adapter
- Szpatułka



Do mycia w zmywarkach do naczyń nie są przystosowane
Pojemnik chłodniczy



Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia przystawki.

UWAGA!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia. Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie przystawki.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorujących materiałów lub środków czyszczących.

Czyszczenie pojemnika chłodniczego

- Pojemnik chłodniczy umyć płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.
- Dokładnie wytrzeć pojemnik chłodniczy do sucha miękką ściereczką.

Mycie dalszych części

- Uchwyt, pokrywę, ramię mieszające, adapter i szpatułkę umyć płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką lub gąbką.
- Jeżeli części są myte w zmywarce, ułożyć ramię ze sprzęgłem skierowanym w dół.

Przepisy

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanej przystawki.

Wskazówki

- Moc chłodnicza maszynki do lodów umożliwia przygotowanie ok. 1 l lodów lub ilości podanych w wykazie przepisów. W celu przygotowanie następnej ilości lodów należy ponownie zamrozić wyczyszczony pojemnik chłodniczy na co najmniej 18 godziny/godzin.
- Ilość porcji odpowiadająca ilościom podanym w poszczególnych przepisach wynosi ok. 4.
- Przepisy nie nadają się dla diabetyków.
- Do aromatyzowania mieszanek lodowych nie należy używać dodatków zawierających alkohol, uniemożliwi on lodom uzyskanie stałej konsystencji.
- Rzeczywisty czas przygotowywania lodów zależy od następujących czynników:
 - ilość mieszanki lodowej
 - temperatura mieszanki lodowej
 - temperatura panująca w zamrażarce
 - temperatura pomieszczenia

Rady

- Lody smakują najlepiej, gdy są świeżo przygotowane. Lody można jeszcze udekorować i poprawić ich smak, używając np. owoców, sosów, bitej śmietany lub wiórków czekoladowych.
- Przed podaniem lodów naczynia należy schłodzić, aby lody zbyt szybko się nie stopiły.
- Zamrożone lody należy wyjąć z zamrażarki na pewien czas przed podaniem.
- Wymienione niżej przystawki znacznie ułatwiają przygotowywanie mieszanki lodowej:
 - mikser
 - mikser wielofunkcyjny
 - wyciskarka do owoców cytrusowych

Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowania lodów według różnych przepisów.

Przepis	Składniki	Mieszanie
Lody waniliowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 laski wanilii Bourbon ■ 250 ml mleka ■ 100 g cukru ■ 200 ml śmietany ■ 1 szczypta soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laski wanilii rozciąć wzdłuż i wyskrobać z nich miąższ nożem. ■ Mleko, cukier i miąższ z lasek wanilii umieścić w garnku i ciągle mieszając krótko zagotować. ■ Zaczekać, aż mieszanka ostygnie do temperatury pokojowej. ■ Wmieszać pozostałe składniki. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napęlić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.

Przepis	Składniki	Mieszanie
Lody czekoladowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g czekolady w tabliczce ■ 300 ml śmietany ■ 40 g cukru ■ 150 g jogurtu 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rozdrobnioną czekoladę, śmietaną i cukier umieścić w garnku i ciągle mieszając podgrzewać do momentu rozpuszczenia cukru i czekolady. ■ Jogurt wmieszać w jeszcze ciepłą mieszankę. ■ Zaczekać, aż mieszanka ostygnie do temperatury pokojowej. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.
Lody Stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g białej czekolady ■ 300 ml śmietany ■ 60 g jogurtu ■ 40 g cukru pudru ■ 50 g wiórków czekoladowych 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rozdrobnioną białą czekoladę i śmietaną umieścić w garnku i ciągle mieszając podgrzewać, aż stopi się czekolada. ■ Zaczekać, aż mieszanka ostygnie do temperatury pokojowej. ■ Wmieszać pozostałe składniki. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 15-25 minuty/minut na poziomie 1.
Lody bananowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g bananów (pokrojonych na kawałki) ■ 80 g cukru ■ 100 ml mleka ■ 100 ml śmietany ■ 1 łyżka soku z cytryny 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wszystkie składniki zmiksować na puree. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.
Lody jogurtowe o smaku wiśniowym	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g jogurtu wiśniowego ■ 24 g cukru waniliowego ■ 3 płatki białej żelatyny <p>Rada: Ten przepis można też wypróbować z jogurtami o innych smakach.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moczyć żelatynę w dużej ilości zimnej wody przez 15 minuty/minut. ■ Następnie żelatynę lekko odcisnąć, umieścić w małym garnku i podgrzać ciągle mieszając - ale nie dopuścić do zagotowania wody. ■ Pozostałe składniki zmiksować na gładką jednorodną masę. ■ Ciepłą żelatynę wrzucić do pracującego miksera. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 15-25 minuty/minut na poziomie 1.

Przepis	Składniki	Mieszanie
Lody pistacjowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g pistacji (posiekanych) ■ 8 g cukru waniliowego ■ 90 g cukru ■ 200 ml mleka ■ 200 ml śmietany ■ 3 płatki białej żelatyny 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moczyć żelatynę w dużej ilości zimnej wody przez 15 minuty/minut. ■ Następnie żelatynę lekko odcisnąć, umieścić w małym garnku i podgrzać ciągle mieszając - ale nie dopuścić do zagotowania wody. ■ Pozostałe składniki zmiksować na gładką jednorodną masę. ■ Ciepłą żelatynę wrzucić do pracującego miksera. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 15-25 minuty/minut na poziomie 1.
Sorbet cytrynowy	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml soku z cytryny (świeżo wyciśniętego) ■ 200 ml wody ■ 170 g cukru ■ 150 g jogurtu ■ 4 płatki białej żelatyny <p>Rada: Aby przygotować sorbet pomarańczowy, należy zastąpić 100 ml soku z cytryny świeżo wyciśniętym dokiem z pomarańczy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moczyć żelatynę w dużej ilości zimnej wody przez 15 minuty/minut. ■ Następnie żelatynę lekko odcisnąć, umieścić w małym garnku i podgrzać ciągle mieszając - ale nie dopuścić do zagotowania wody. ■ Pozostałe składniki zmiksować na gładką jednorodną masę. ■ Ciepłą żelatynę wrzucić do pracującego miksera. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 40-50 minuty/minut na poziomie 1.
Lody truskawkowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g truskawek (świeżych) ■ 75 g cukru ■ 100 ml mleka ■ 100 ml śmietany ■ 20-30 ml soku z cytryny (świeżo wyciśniętego) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wszystkie składniki zmiksować na puree. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.
Lody kiwi	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g owoców kiwi (obrane i pokrojonych w ćwiartki) ■ 20-30 ml soku z cytryny (świeżo wyciśniętego) ■ 100 ml wody ■ 80 g cukru 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wszystkie składniki zmiksować na puree. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napełnić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.

Przepis	Składniki	Mieszanie
Lody morelowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g moreli (z puszki, odsączonych) ■ 80 g cukru ■ 50 ml mleka ■ 50 ml maślanki ■ 100 ml śmietany 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wszystkie składniki zmiksować na puree. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napęścić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.
Lody malwowe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml wody ■ 5 torebek herbaty malwowej (ok. 10 g) ■ 140 g cukru ■ 2 ½ soku z cytryny ■ 150 g twarożku 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zalać herbatę i pozostawić do naciągnięcia na 10 minuty/minut. ■ Dodać sok cytrynowy oraz cukier i mieszać, aż cukier całkowicie się rozpuści. ■ Zaczekać, aż mieszanka ostygnie do temperatury pokojowej. ■ Dodać twarożek i wymieszać ubijaczką do piany. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napęścić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 30-40 minuty/minut na poziomie 1.
Lody mokka	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml zimnej kawy ■ 200 ml śmietany ■ 80 g cukru ■ 1 szczypta soli 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zmiksować wszystkie podane składniki, aż cukier całkowicie się rozpuści. ■ Ustawić przełącznik obrotowy na poziom 1 i napęścić maszynkę do lodów przygotowaną mieszanką. ■ Mieszać 20-30 minuty/minut na poziomie 1.

Usuwanie usterek

Mniejsze usterek wyposażenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna	Usuwanie usterek
Ramię mieszające przestało się obracać i słychać strzelający odgłos.	Lody zestaliły się przed upływem podanego czasu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O. 2. Wyjąć maszynkę do lodów. 3. Przełożyć gotowe lody do innego odpowiedniego pojemnika.
	Ramię mieszające jest przeciążone lub zablokowane.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ustawić przełącznik obrotowy na O. 2. Zmniejszyć ilość składników. 3. Usunąć blokadę.



Безпека

Щоб користуватися приладдям без ризику, зважайте на інформацію щодо безпеки.

Загальні вказівки

Тут ви знайдете загальну інформацію про цю інструкцію.

- Уважно прочитайте цю інструкцію. Лише за цієї умови ви зможете безпечно й ефективно користуватися приладдям.
- Керуйте інструкцією основного блока приладу.
- Ця інструкція призначена для користувача приладу.
- Зважайте на правила техніки безпеки й попередження.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Перевірте приладдя після розпакування. Не користуйтеся приладдям, якщо його пошкодило під час транспортування.

Використання за призначенням

Щоб безпечно й правильно користуватися приладдям, зважайте на вказівки щодо використання за призначенням.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUM9.
- згідно із цією інструкцією.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для приготування морозива й сорбету.

Від'єднайте прилад від електромережі, коли ви:

- установіть приладдя.
- зніміть приладдя.

Правила техніки безпеки

Дотримуйтеся правил техніки безпеки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!

- Обертіві приводи, зняття або приладдя можуть спричинити травми.
 - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.

- Неналежне користування може спричинити травми.
 - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
 - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека шкоди для здоров'я!

- Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.
 - ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
 - ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.
- Неналежна обробка й зберігання сирих або швидкопсувних продуктів може ставити під загрозу здоров'я.
 - ▶ Дотримуйтеся правил кухонної гігієни.
 - ▶ Усі інгредієнти мають бути свіжі й відповідати гігієнічним вимогам.
 - ▶ Заборонено повторно заморожувати морозиво, що його вже розморожено повністю або частково.

Як уникати матеріальної шкоди

Щоб уникати пошкодження приладу, приладдя й кухонного начиння, виконуйте ці вказівки.

Загальні відомості

Користуючись приладдям, керуйтеся цими вказівками.

УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, у завантажувальну горловину або корпус.
- ▶ Не можна орудувати в охолоджувальній ємності гострими або твердими предметами, як-от металеві ложечки або порційні ложки, а також зберігати їх у ній. Користуйтеся тільки пластиковою лопаткою, яка входить до комплекту поставки.
- ▶ Заборонено нагрівати охолоджувальну ємність або наливати в неї гарячі рідини.
- ▶ Охолоджувальну ємність не можна нагрівати в мікрохвильовій печі або духовці й не можна мити в посудомийній машині.
- ▶ Заборонено запускати порожнє приладдя.

Розпаковування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

Розпаковування приладдя й деталей

1. Вийміть приладдя з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

Комплект поставки

Після розпаковування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. 1

A	Льодогенератор
B	Пластикова лопатка
C	Супровідна документація

Чищення приладдя перед першим користуванням

1. Розберіть зібране приладдя.
→ "Спорожнення й розбирання морозивниці", Стор. 156
2. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.
→ "Чищення та догляд", Стор. 157
3. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

Знайомство з приладдям

Ознайомтеся з приладдям.

Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладдя.

→ Мал. 2

1	Підставка для охолоджувальної ємності
2	Охолоджувальна ємність
3	Мішалка з вбудованим зчепленням
4	Кришка з вбудованою завантажувальною горловиною
5	Адаптер на льодогенератор

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

У разі перевантаження або блокування льодогенератора мішалка перестає крутитися й чується тріскучий звук.

Вказівка: Почувши тріскучий звук, припиніть обробку.

→ "Усунення несправностей", Стор. 162

Перед користуванням

Підготуйте основний блок приладу й приладдя до застосування.

Заморожування охолоджувальної ємності

1. Перед заморожуванням охолоджувальну ємність потрібно ретельно почистити й висушити.
→ "Чищення охолоджувальної ємності", Стор. 157

2. Вертикально поставте охолоджувальну ємність у морозильник і забезпечте дотримання наведених нижче параметрів.

→ Мал. 3

Температу мінімум -18 °C
ра

Тривалість мінімум 18 год.

Порада: Охолоджувальну ємність слід постійно тримати в морозильнику, щоб за потреби її можна було відразу застосувати.

Складання морозивниці

Вказівка: Приготуйте морозивну мішанину, перш ніж виймати охолоджувальну ємність із морозильника.

→ "Рецепти", Стор. 157

1. Вийміть охолоджувальну ємність з морозильника.
2. Точно вставте охолоджувальну ємність у підставку.
→ Мал. 4
3. Вставте мішалку посередині охолоджувальної ємності.
→ Мал. 5
4. Встановіть кришку.
 - Зважайте на пази ліворуч і праворуч на кришці.
 - Розташуйте мішалку по центру отвору в кришці.
 → Мал. 6

Установлення морозивниці в основний блок приладу

Вказівка: Показаний на ілюстрації основний блок приладу може відрізнятися від вашої моделі за формою і комплектацією.

Передумови

- Чашу не встановлено.
- Кришку чаші не встановлено.

uk Основні відомості про користування

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.
Не вставляйте штепсель у розетку.
3. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 7
4. Установіть морозивницю в основний блок приладу.
→ Мал. 8
5. Поверніть морозивницю проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 9
6. Надіньте адаптер на головний привод і зафіксуйте, повернувши за годинниковою стрілкою.
→ Мал. 10
7. Натисніть розблокувальну кнопку й опустіть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 11

Порада: Щоб запобігти небажаному нагріванню охолоджувальної ємності, перемішайте морозиво відразу після встановлення морозивниці.

Основні відомості про користування

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування приладом.

Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

Налаштування	Застосування
1	Приготування морозива або сорбету. Вказівка: Інші швидкості й налаштування не підходять для льодогенератора.

Мішання морозива

Вказівка: Щоб запобігти примєрзанню інгредієнтів до охолоджувальної ємності, завантажуйте й обробляйте морозивну мішанину тільки під час роботи приладу. Не переривайте обробки.

1. Вставте штепсельну вилку в розетку.
2. Установіть поворотний перемикач у положення 1.
→ Мал. 12
3. Завантажте морозивну мішанину в запущену морозивницю крізь завантажувальну горловину.
→ Мал. 13
4. Завершіть обробку, коли
 - закінчиться заданий у рецепті час.
 - мішалка видасть тріскучий звук і перестане крутитися.
5. Поверніть перемикач у позицію 0.
→ Мал. 14
6. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

Спорожнення й розбирання морозивниці

1. Натисніть розблокувальну кнопку й підніміть відкидний кронштейн до фіксації.
→ Мал. 15

2. Поверніть морозивницю за годинниковою стрілкою і зніміть її.
→ Мал. **16**
3. Поверніть адаптер проти годинникової стрілки і зніміть його.
→ Мал. **17**
4. Зніміть кришку.
→ Мал. **18**
5. Вийміть мішалку.
→ Мал. **19**
6. Подайте готове морозиво на стіл за допомогою лопатки з комплекту або перекладіть морозиво в придатну посудину.
→ Мал. **20**
7. Вийміть охолоджувальну ємність із підставки.

Вказівка: Не зберігайте й не заморозуйте морозиво в охолоджувальній ємності.

Чищення та догляд

Щоб приладдя працювало довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

Придатність до миття в посудомийній машині

Дізнайтеся, які деталі приладу можна мити в посудомийній машині.

Деталі, що можна мити в посудомийній машині:

- Підставка для охолоджувальної ємності
- Кришка
- Мішалка
- Адаптер
- Лопатка



Деталі, що не можна мити в посудомийній машині:

Охолоджувальна ємність



Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладдя.

УВАГА!

Небезпека матеріальної шкоди. Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення можуть призвести до пошкодження приладдя.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

Чищення охолоджувальної ємності

1. Протріть охолоджувальну ємність м'якою ганчіркою, змоченою в лужному розчині.
2. Насухо витріть охолоджувальну ємність м'якою ганчіркою.

Очищення інших деталей

1. Підставку, кришку, мішалку, адаптер і лопатку слід протерти м'якою ганчіркою або губкою, змоченою в лужному розчині.
2. Якщо миєте деталі в посудомийній машині, мішалку слід розташовувати зчепленням донизу.

Рецепти

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладдя.

Вказівки

- Продуктивності морозивниці вистачає, щоб приготувати приблизно 1 л морозива або таку його кількість, яка зазначена в рецепті. Щоб приготувати більше морозива, знов помістіть почищену охолоджувальну ємність у морозильник щонайменше на 18 год..
- Указана в тому чи іншому рецепті кількість відповідає приблизно стільком порціям: 4.
- Ці рецепти не придатні для хворих на цукровий діабет.
- Не ароматизуйте морозивну мішанину за допомогою спиртовмісних інгредієнтів, бо в такому разі вона не затвердіє.
- На фактичний час обробки впливають такі чинники:
 - Кількість морозивної мішанини
 - Температура морозивної мішанини
 - Температура в морозильнику
 - Температура в приміщенні

Поради

- Найліпший смак має свіжоприготоване морозиво. Додатково прикрасьте морозиво, наприклад, фруктами, соусами, збитими вершками або шоколадною крихтою.
- Перед подаванням на стіл охолодіть скляночки чи вазочки, щоб морозиво не тануло надто швидко.
- Глибоко заморожене морозиво виймайте з морозильника трохи завчасно перед подаванням на стіл.
- Це приладдя значно спрощує приготування морозивної мішанини:
 - Насадка-блендер
 - Багатофункціональний блендер
 - Прес для цитрусових

Огляд рецептів

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Ванільне морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2°стр. бурбонської ванілі ■ 250 ml молока ■ 100 g цукру ■ 200 ml вершків ■ 1 щіпка солі 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Розріжте стручки ванілі впродовж і вишкребіть ножем серцевину. ■ Налийте молоко в каструлю, додайте цукор і ванільну серцевину; помішуючи, доведіть до кипіння. ■ Дайте мішанині охолонути до кімнатної температури. ■ Підмішайте решту інгредієнтів. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Шоколадне морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г кулінарного шоколаду ■ 300 ml вершків ■ 40 г цукру ■ 150 г йогурту 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Помістіть подрібнений шоколад, вершки й цукор у каструлю і нагрівайте їх, постійно помішуючи, доки цукор і шоколад не розчиняться. ■ Підмішайте йогурт до ще теплої мішанини. ■ Дайте мішанині охолонути до кімнатної температури. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.
Морозиво страчателя	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г білого шоколаду ■ 300 ml вершків ■ 60 г йогурту ■ 40 г цукрової пудри ■ 50 г шоколадної крихти 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Помістіть подрібнений білий шоколад і вершки в каструлю; нагрівайте їх, постійно помішуючи, доки шоколад не розтопиться. ■ Дайте мішанині охолонути до кімнатної температури. ■ Підмішайте решту інгредієнтів. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 15-25 хв на швидкості 1.
Бананове морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 г бананів (порізаних на шматки) ■ 80 г цукру ■ 100 ml молока ■ 100 ml вершків ■ 1 с. л. лимонного соку 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зробіть з усіх інгредієнтів пюре. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.
Вишнево-йогуртове морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 г вишневого йогурту ■ 24 г ванільного цукру ■ 3 шт. листового білого желатину <p>Порада: Поекспериментуйте і з іншими фруктовими чи ягідними йогуртами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 15 хв розмочуйте желатин у достатній кількості холодної води. ■ Злегка віджміть желатин і підігрійте його в каструльці, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння. ■ Змішуйте решту інгредієнтів, доки не утвориться однорідна маса. ■ Завантажте гарячий желатин у запущений блендер. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 15-25 хв на швидкості 1.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Фісташкове морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г фісташок (подрібнених) ■ 8 г ванільного цукру ■ 90 г цукру ■ 200 ml молока ■ 200 ml вершків ■ 3 шт. листового білого желатину 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 15 хв розмочуйте желатин у достатній кількості холодної води. ■ Злегка віджміть желатин і підігрійте його в каструльці, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння. ■ Змішуйте решту інгредієнтів, доки не утвориться однорідна маса. ■ Завантажте гарячий желатин у запущений блендер. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 15-25 хв на швидкості 1.
Лимонний сорбет	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml лимонного соку (свіжовичавленого) ■ 200 ml води ■ 170 г цукру ■ 150 г йогурту ■ 4 шт. листового білого желатину <p>Порада: Щоб приготувати апельсиновий сорбет, замініть 100 ml лимонного соку свіжовичавленим апельсиновим.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 15 хв розмочуйте желатин у достатній кількості холодної води. ■ Злегка віджміть желатин і підігрійте його в каструльці, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння. ■ Змішуйте решту інгредієнтів, доки не утвориться однорідна маса. ■ Завантажте гарячий желатин у запущений блендер. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 40-50 хв на швидкості 1.
Полуничне морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 г полуниці (свіжої) ■ 75 г цукру ■ 100 ml молока ■ 100 ml вершків ■ 20-30 ml лимонного соку (свіжовичавленого) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зробіть з усіх інгредієнтів пюре. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.
Морозиво з ківі	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г ківі (без шкірки, четвертинками) ■ 20-30 ml лимонного соку (свіжовичавленого) ■ 100 ml води ■ 80 г цукру 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зробіть з усіх інгредієнтів пюре. ■ Установіть поворотний перемикач у положення 1 і залийте мішанину в морозивницю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Абрикосове морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 г абрикосів (консервованих; без си-ропу) ■ 80 г цукру ■ 50 ml молока ■ 50 ml маслянки ■ 100 ml вершків 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зробіть з усіх інгредієнтів пюре. ■ Установіть поворотний перемикач у поло-ження 1 і залийте мішанину в морозивни-цю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.
Морозиво з каркаде	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml води ■ 5 пак. каркаде (прибл. 10 g) ■ 140 г цукру ■ 2 ч. л. лимонного соку ■ 150 г сиру 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10 хв запарюйте чай. ■ Додайте лимонний сік і цукор; мішайте, доки цукор не розчиниться без залишку. ■ Дайте мішанині охолонути до кімнатної температури. ■ Додайте сир і перемішайте віничком-зби-валкою. ■ Установіть поворотний перемикач у поло-ження 1 і залийте мішанину в морозивни-цю. ■ Обробляйте 30-40 хв на швидкості 1.
Кавове морозиво	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml холодної кави ■ 200 ml вершків ■ 80 г цукру ■ 1 щіпка солі 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перемішайте всі інгредієнти до повного розчинення цукру. ■ Установіть поворотний перемикач у поло-ження 1 і залийте мішанину в морозивни-цю. ■ Обробляйте 20-30 хв на швидкості 1.

Усунення несправностей

Незначні несправності приладдя можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

Несправності в роботі

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Чути тріскучий звук, а мішалка перестала крутитися.	Морозиво затверділо, перш ніж вийшов заданий час.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію O. 2. Зніміть морозивницю. 3. Перекладіть готове морозиво в придатну посудину.
	Мішалка перевантажена або заблокована.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установіть поворотний перемикач у позицію O. 2. Зменште кількість інгредієнтів. 3. Усуньте блокування.



Безопасность

Для безопасной эксплуатации принадлежностей следуйте указаниям по теме «Безопасность».

Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочтите эту инструкцию. Она поможет вам научиться безопасно и эффективно пользоваться принадлежностями.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.
- Эта инструкция предназначена для пользователя прибора.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- Сохраните инструкцию и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Распакуйте и осмотрите принадлежности. Не используйте принадлежности в случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой.

Использование по назначению

Для безопасного и надлежащего пользования принадлежностями соблюдайте правила использования по назначению.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM9;
- в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для приготовления мороженого и сорбета.

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:

- устанавливаете принадлежности;
- снимаете принадлежности.

Указания по технике безопасности

Соблюдайте указания по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

- Вращающиеся приводы, насадки или принадлежности могут стать причиной травм.
 - ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- Некомпетентное использование может стать причиной травм.
 - ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
 - ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
 - ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
 - ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность для здоровья!

- Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.
 - ▶ Соблюдайте указания по очистке.
 - ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.
- Ненадлежащая переработка и хранение сырых и скоропортящихся продуктов могут представлять опасность для здоровья.
 - ▶ Соблюдайте правила кухонной гигиены.
 - ▶ Все ингредиенты должны быть свежими и безупречного с точки зрения гигиены качества.
 - ▶ Ни в коем случае не замораживайте повторно мороженое, оттаявшее полностью или частично.

Во избежание материального ущерба

Чтобы избежать повреждений прибора, принадлежностей и предметов кухонной мебели, соблюдайте приведенные здесь указания.

Общая информация

При пользовании принадлежностями соблюдайте эти указания.

ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

- ▶ Не вводите какие-либо предметы в загрузочный ствол или корпус, например, разливательную ложку.
- ▶ Не используйте предметы с острыми краями или твердые предметы в охлаждающей чаше или не кладите их в нее, например, металлические ложки или устройство для фасовки мороженого. Используйте только входящую в комплект поставки пластиковую лопатку.
- ▶ Не нагревайте охлаждающую чашу или не заливайте горячие жидкости.
- ▶ Не используйте охлаждающую чашу в микроволновой печи, духовом шкафу и не очищайте ее в посудомоечной машине.
- ▶ Не эксплуатируйте принадлежности вхолостую.

Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

Распаковывание принадлежностей и частей

1. Выньте принадлежности из упаковки.

2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений и комплектность поставки.

→ Рис. 1

A	Мороженица
B	Пластиковая лопатка
C	Сопроводительная документация

Очистка принадлежностей перед первым использованием

1. Разберите собранные принадлежности.
 - "Опорожнение и разборка мороженицы", Стр. 167
2. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
 - "Очистка и уход", Стр. 168
3. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

Ознакомление с принадлежностями

Узнайте больше о принадлежностях.

Составные части

Здесь приведен обзор составных частей принадлежностей.

→ Рис. 2

ru Перед использованием

1	Подставка для охлаждающей чаши
2	Охлаждающая чаша
3	Мешалка с встроенной соединительной муфтой
4	Крышка со встроенным загрузочным стволом
5	Адаптер для мороженицы

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

В случае перегрузки и блокировки мороженицы мешалка перестает вращаться, и слышно щелкающий звук.

Указание: Если слышно щелкающий звук, остановите переработку.

→ "Устранение неисправностей", Стр.173

Перед использованием

Подготовьте основной блок и принадлежности к использованию.

Заморозка охлаждающей чаши

1. Перед использованием тщательно очистите и высушите охлаждающую чашу.
→ "Очистка охлаждающей чаши", Стр.168
2. Поставьте охлаждающую чашу в морозильник вертикально, соблюдая нижеуказанные значения.
→ Рис. 3

Температура минимум -18 °C

Продолжительность минимум 18 часов

Совет: Храните охлаждающую чашу в морозильнике постоянно, чтобы она всегда была готова к использованию.

Сборка мороженицы

Указание: Приготовьте смесь для мороженого, прежде чем вынимать охлаждающую чашу из морозильника.

→ "Рецепты", Стр.168

1. Выньте охлаждающую чашу из морозильника.
2. Установите охлаждающую чашу точно в подставку.
→ Рис. 4
3. Разместите мешалку по центру охлаждающей чаши.
→ Рис. 5
4. Установите крышку.
 - Следите за положением углублений на крышке слева и справа.
 - Расположите мешалку по центру отверстия в крышке.→ Рис. 6

Установка мороженицы в основной блок

Указание: Изображенный основной блок может отличаться от вашей модели по форме и оснащению.

Необходимые условия

- Чаша не установлена.
 - Крышка чаши не установлена.
1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
 2. Вытяните сетевой кабель на нужную длину.
Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

3. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **7**
4. Вставьте мороженицу в основной блок.
→ Рис. **8**
5. Поверните мороженицу против часовой стрелки до фиксации.
→ Рис. **9**
6. Подсоедините адаптер к главному приводу и затяните, повернув по часовой стрелке.
→ Рис. **10**
7. Нажмите на кнопку разблокирования и нажимайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **11**

Совет: Чтобы охлаждающая чаша не нагревалась без надобности, приготовьте мороженое сразу после установки мороженицы.

Стандартное управление

Здесь вы узнаете основную информацию об использовании принадлежностей.

Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

Установка	Применение
1	Приготовление мороженого и сорбета Указание: Другие скорости и заводские настройки для мороженицы не подходят.

Приготовление мороженого

Указание: Во избежание примерзания ингредиентов к охлаждающей чаше заполняйте и перерабатывайте смесь для мороженого только при работающем приборе. Не прерывайте переработку.

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
2. Установите поворотный переключатель на ступень 1.
→ Рис. **12**
3. Смесь для мороженого заполняйте в работающую мороженицу через загрузочный ствол.
→ Рис. **13**
4. Завершите переработку, если
 - истекло указанное в рецепте время;
 - мешалка издает щелкающий звук и перестала вращаться.
5. Установите поворотный переключатель на 0.
→ Рис. **14**
6. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Опорожнение и разборка мороженицы

1. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимайте поворотный кронштейн, пока он не зафиксируется.
→ Рис. **15**
2. Поверните мороженицу по часовой стрелке и снимите ее.
→ Рис. **16**
3. Поверните адаптер против часовой стрелки и снимите его.
→ Рис. **17**
4. Снимите крышку.
→ Рис. **18**
5. Извлеките мешалку.
→ Рис. **19**

6. Готовое мороженое подавайте при помощи входящей в комплект поставки лопатки, переложив его в подходящие емкости.
→ Рис. 20
7. Извлеките охлаждающую чашу из подставки.

Указание: Не используйте охлаждающую чашу для хранения и заморозки мороженого.

Очистка и уход

Для долговременной исправной работы принадлежностей требуется тщательная очистка и уход.

Пригодность для мытья в посудомоечной машине

Ниже описано, какие части прибора разрешается мыть в посудомоечной машине.

Пригодны для мытья в посудомоечной машине:



- подставка для охлаждающей чаши,
- крышка,
- мешалка,
- адаптер,
- лопатка,

Не пригодны для мытья в посудомоечной машине:



Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для ваших принадлежностей.

ВНИМАНИЕ!

Опасность материального ущерба. При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение принадлежностей.

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

Очистка охлаждающей чаши

1. Очистите охлаждающую чашу мыльным раствором и мягкой тканью.
2. Вытрите охлаждающую чашу мягкой тканью насухо.

Очистка других частей

1. Очистите подставку, крышку, мешалку, адаптер и лопатку мыльным раствором и мягкой тканью или губкой.
2. Если детали пригодны для мытья в посудомоечной машине, кладите мешалку соединительной муфтой вниз.

Рецепты

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для ваших принадлежностей.

Указания

- Охлаждающей способности мороженницы достаточно для приготовления прим. 1 л мороженого или количества, указанного в обзоре рецептов. Чтобы приготовить еще мороженого, снова отправьте очищенную охлаждающую чашу в морозильник минимум на 18 часов.

- Указанное в отдельных рецептах количество соответствует прим. 4 порциям.
- Рецепты не пригодны для больных сахарным диабетом.
- Не используйте алкоголесодержащие ингредиенты для придания аромата смеси для мороженого, так как в противном случае смесь не затвердеет.
- На фактическое время переработки влияют следующие факторы:
 - количество смеси для мороженого,
 - температура смеси,
 - температура вашего морозильника,
 - температура в помещении.

Советы

- Вкуснее всего свежеприготовленное мороженое. Украсьте мороженое и сделайте его еще вкуснее, например, фруктами, соусами, взбитыми сливками или шоколадной стружкой.
- Перед подачей на стол охладите стаканчики или вазочки, чтобы мороженое не таяло слишком быстро.
- Достаньте свежзамороженное мороженое из морозильника незадолго до подачи на стол.
- Смесь для мороженого можно легко и просто приготовить при помощи следующих принадлежностей:
 - насадка-блендер,
 - насадка для многофункционального блендера,
 - соковыжималка для цитрусовых.

Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Ванильное мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 палочки бурбонской ванили ■ 250 ml молока ■ 100 g сахара ■ 200 ml сливок ■ 1 щепотка соли 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Разрезать стручки ванили вдоль и выскрести ножом мякоть. ■ Молоко налить в кастрюлю, добавить сахар, мякоть ванили и, помешивая, довести до кипения. ■ Дать смеси остыть до комнатной температуры. ■ Вмешать остальные ингредиенты. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженницу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Шоколадное мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г блочного шоколада ■ 300 ml сливок ■ 40 г сахара ■ 150 г йогурта 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Измельченный блочный шоколад, сливки и сахар нагреть в кастрюле, постоянно помешивая, пока сахар и шоколад не растворятся. ■ Смешать йогурт с еще теплой смесью. ■ Дать смеси остыть до комнатной температуры. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.
Мороженое «Страчателла»	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г белого шоколада ■ 300 ml сливок ■ 60 г йогурта ■ 40 г сахарной пудры ■ 50 г шоколадной крошки 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Измельченный белый шоколад и сливки нагреть в кастрюле, постоянно помешивая, пока шоколад не растворится. ■ Дать смеси остыть до комнатной температуры. ■ Вмешать остальные ингредиенты. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 15-25 минут в режиме 1.
Банановое мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 г бананов (порезанных кусочками) ■ 80 г сахара ■ 100 ml молока ■ 100 ml сливок ■ 1 ст. л. лимонного сока 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовить пюре из всех ингредиентов. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.
Вишнево-йогуртовое мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 г вишневого йогурта ■ 24 г ванильного сахара ■ 3 листа белого желатина <p>Совет: Попробуйте этот рецепт, используя также другие виды фруктового йогурта.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды на 15 минут. ■ Желатин слегка отжать и подогреть в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. ■ Вмешивать остальные ингредиенты, пока не образуется нежная масса. ■ Добавить теплый желатин в работающий блендер. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 15-25 минут в режиме 1.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Фисташковое мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г фисташек (измельченных) ■ 8 г ванильного сахара ■ 90 г сахара ■ 200 ml молока ■ 200 ml сливок ■ 3 листа белого желатина 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды на 15 минут. ■ Желатин слегка отжать и подогреть в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. ■ Вмешивать остальные ингредиенты, пока не образуется нежная масса. ■ Добавить теплый желатин в работающий блендер. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 15-25 минут в режиме 1.
Лимонный сорбет	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml лимонного сока (свежевыжатого) ■ 200 ml воды ■ 170 г сахара ■ 150 г йогурта ■ 4 листа белого желатина <p>Совет: Чтобы приготовить апельсиновый сорбет, замените 100 ml лимонного сока свежевыжатым апельсиновым соком.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Замочить желатин в достаточном количестве холодной воды на 15 минут. ■ Желатин слегка отжать и подогреть в маленькой кастрюле, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. ■ Вмешивать остальные ингредиенты, пока не образуется нежная масса. ■ Добавить теплый желатин в работающий блендер. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 40-50 минут в режиме 1.
Клубничное мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 г клубники (свежей) ■ 75 г сахара ■ 100 ml молока ■ 100 ml сливок ■ 20-30 ml лимонного сока (свежевыжатого) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовить пюре из всех ингредиентов. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.
Мороженое из киви	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г киви (очищенного от кожуры и разделенного на четыре части) ■ 20-30 ml лимонного сока (свежевыжатого) ■ 100 ml воды ■ 80 г сахара 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовить пюре из всех ингредиентов. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженицу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Абрикосовое мороженое	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 г абрикосов (консервированных, стекших) ■ 80 г сахара ■ 50 ml молока ■ 50 ml пахты ■ 100 ml сливок 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Приготовить пюре из всех ингредиентов. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженницу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.
Мороженое из мальвового чая	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml воды ■ 5 пакетиков мальвового чая (прим. 10 g) ■ 140 г сахара ■ 2 ч. л. лимонного сока ■ 150 г творожного сыра 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Заварить чай и настоять 10 минут. ■ Добавить лимонный сок и сахар, перемешивать, пока сахар не растворится полностью. ■ Дать смеси остыть до комнатной температуры. ■ Добавить творожный сыр и смешать венчиком для взбивания. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженницу смесью. ■ Перерабатывать 30-40 минут в режиме 1.
Мороженое «Мокко»	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml холодного кофе ■ 200 ml сливок ■ 80 г сахара ■ 1 щепотка соли 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перемешивать все указанные ингредиенты, пока сахар полностью не растворится. ■ Установить поворотный переключатель на ступень 1 и заполнить мороженницу смесью. ■ Перерабатывать 20-30 минут в режиме 1.

Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности принадлежностей. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

Сбои в работе

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
Слышен щелкающий звук, а мешалка перестала вращаться.	Мороженое достигло желаемой твердости до истечения заданного времени.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на \bigcirc. 2. Снимите мороженицу. 3. Переложите готовое мороженое в подходящую емкость.
	Мешалка перегружена или заблокирована.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите поворотный переключатель на \bigcirc. 2. Сократите объем ингредиентов. 3. Снимите блокировку.

الأمان

انتبه إلى مراعاة المعلومات الخاصة بموضوع الأمان، كي يمكنك استخدام ملحقاتك بأمان.

إرشادات عامة

- تجد هنا معلوماتٍ عامةٍ حول هذا الدليل.
- اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذٍ فقط سيمكنك استخدام الملحقات بأمان وكفاءة.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- يُوَجِّه هذا الدليل إلى مُستخدم الجهاز.
- التزم بمراعاة إرشادات الأمان والإرشادات التحذيرية.
- احتفظ بالدليل ومعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- افحص الملحقات بعد إخراجها من مواد التغليف. لا تستخدم الملحقات في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

الاستعمال المطابق للتعليمات

- كي يمكنك استخدام الملحقات بصورةٍ آمنةٍ وسليمة، التزم بإرشادات الاستعمال المطابق للتعليمات.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM9.
 - وفقاً لدليل الاستعمال هذا.
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لإنتاج الثلجات والشربات.
- افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي، عندما:
 - تركيب الملحقات.
 - تفك الملحقات.

إرشادات الأمان

انتبه إلى مراعاة إرشادات الأمان.

تحذير - خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدّي إلى إصابات.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى إصابات.
 - ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
 - ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
 - ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.

⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!

- الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكّل خطرًا على الصحة.
 - ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
 - ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.
- المعالجة غير السليمة وتخزين المواد الغذائية النيئة أو المساسة يمكن أن يضر بالصحة.
 - ◀ احرص على مراعاة القواعد المتعلقة بنظافة المطبخ.
 - ◀ يجب أن تكون كافة المكونات طازجة ونظيفة تمامًا.
 - ◀ لا تعد تجميد الثلجات، التي ذابت بالكامل أو جزئيًا.

3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي م لصقات أو رقائق عن الجهاز.

مجموعة التوريد

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أي منها.
← صورة 1

A جهاز صنع الثلجات

B ملعقة بلاستيكية

C المستندات

تنظيف الملحقات قبل الاستخدام لأول مرة

1. فك الملحقات المجمّعة من بعضها البعض.
← "تفريغ جهاز صنع الثلجات وتفكيكه"، صفحة 178
2. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
← "التنظيف والعناية"، صفحة 179
3. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجمّعة للاستخدام.

التعرّف على الملحقات

تعرف على ملحقاتك.

الأجزاء

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات ملحقاتك.
← صورة 2

1 مشبك تثبيت وعاء التبريد

2 وعاء التبريد

تجنب الأضرار المادية

لتجنب الأضرار المادية في الجهاز أو الملحقات أو أغراض المطبخ، التزم بمراعاة هذه الإرشادات.

نقاط عامة

التزم بهذه الإرشادات عندما تستخدم الملحقات.

تنبيه

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى أضرار مادية.
- لا تدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
- لا تستخدم أو تحفظ أغراضًا ذات حواف حادة أو صلبة في وعاء التبريد، من قبيل الملاعق أو مغرفة الثلجات من الحديد. لا تستخدم إلا الملعقة البلاستيكية المرفقة.
- لا تسخّن وعاء التبريد أو تملأه بسوائل ساخنة.
- لا تستخدم وعاء التبريد في المايكروويف أو في فرن الطهي ولا تنظفه في غسالة الأطباق.
- لا تشغّل الملحق أبدًا دون وجود خليط.

إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

إخراج الملحقات والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الملحقات من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف و جهّزها.

تجميع جهاز صنع الثلجات

ملاحظة: هيئ خليط الثلجات، قبل أن تُخرج وعاء التبريد من المُجمّد.
← "الوصفات"، صفحة 179

1. أخرج وعاء التبريد من المُجمّد.
2. ركب وعاء التبريد بالدقة اللازمة في موضع التثبيت.
← صورة 4
3. ضع ذراع التقلب في الوسط في وعاء التبريد.
← صورة 5
4. ركب الغطاء.
- احرص على مراعاة الفجوات على يمين الغطاء وعلى يساره.
- وسّط ذراع التقلب في فتحة الغطاء.
← صورة 6

وضع جهاز صنع الثلجات في الجهاز الأساسي

ملاحظة: يمكن أن يختلف الجهاز الأساسي المصوّر في الشكل والتجهيزات عن الطراز الخاص بك.

الشروط

- الوعاء غير مرّكب.
 - غطاء الوعاء غير مرّكب.
1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
 2. اسحب كابل الشبكة إلى الخارج بمقدار الطول المطلوب.
 3. لا تدخل قابس الجهاز في المقبس. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
← صورة 7
 4. ضع جهاز صنع الثلجات في الجهاز الأساسي.
← صورة 8

3 ذراع تقليب بقباض مدمج

4 غطاء بمنفذ تعبئة مدمج

5 مهائئ لجهاز صنع الثلجات

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرّك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية. إذا حُمّل جهاز صنع الثلجات بحمّل زائد أو حُجز، يتوقف ذراع التقلب عن الدوران ويُسمَع صوت طقطقة.

ملاحظة: إذا سمعت صوت طقطقة، فأوقف عملية الإعداد.

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 184

قبل الاستخدام

هيئ الجهاز الأساسي والملحقات للاستخدام.

تجميد وعاء التبريد

1. نظّف وعاء التبريد جيّدًا قبل التجميد وجفّفه.
← "تنظيف وعاء التبريد"، صفحة 179
2. ضع وعاء التبريد في وضعٍ قائم في مُجمّد والتزم بالقيم التالية.
← صورة 9

درجة الحرارة
على الأقل -18°C

المدة
على الأقل 18 ساعات

نصيحة: خزّن وعاء التبريد باستمرار في المُجمّد، حتى يكون جاهزًا للاستخدام في أي وقت.

2. ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1.
← صورة 12
3. عبّئ خليط الثلجات من خلال منفذ التعبئة في جهاز صنع الثلجات المُشغّل.
← صورة 13
4. أنه عملية المعالجة، عندما
- ينقضي الوقت المُحدّد في الوصفة.
- يصدر ذراع التقلب صوت طقطقة ويتوقف عن الدوران.
5. ضع المفتاح الدوّار على 0.
← صورة 14
6. انزع القابس الكهربائي.

تفريغ جهاز صنع الثلجات وتفكيكه

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
← صورة 15
2. أدر جهاز صنع الثلجات في اتجاه حركة عقارب الساعة وانتزعه.
← صورة 16
3. أدر المهايئ في عكس اتجاه عقارب الساعة وانتزعه.
← صورة 17
4. فك الغطاء.
← صورة 18
5. أخرج ذراع التقلب.
← صورة 19
6. قدّم الثلجات الجاهزة باستخدام الملاعقة المورّدة أو اقلبها في وعاءٍ مناسب.
← صورة 20
7. انتزع وعاء التبريد من مشبك التثبيت.
ملاحظة: لا تستخدم وعاء التبريد كي تحفظ الثلجات أو تجمّدها.

5. أدر جهاز صنع الثلجات في عكس اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يثبت.
← صورة 9
 6. اقبس المهايئ على وحدة الإدارة الرئيسية وثبته في اتجاه حركة عقارب الساعة.
← صورة 10
 7. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
← صورة 11
- نصيحة:** حتى لا يسخن وعاء التبريد دون داعٍ، قلب الثلجات مباشرةً بعد تركيب جهاز صنع الثلجات.

الاستعمال الأساسي

تتعرف هنا على النقاط الأساسية حول استعمال جهازك.

توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

وضع الضبط	الاستخدام
1	إنتاج الثلجات والشربات.
	ملاحظة: السرعات الأخرى وأوضاع الضبط المختلفة ليست مناسبة لجهاز صنع الثلجات.

تقلب الثلجات

- ملاحظة:** من أجل منع التجمد الصلب للمكوّنات في وعاء التبريد، لا تعبئ خليط الثلجات وتعالجه إلا بعد تشغيل الجهاز. لا تقطع عملية المعالجة.
1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

تنظيف الأجزاء الأخرى

1. نظّف مشبك التثبيت والغطاء وذراع التقلب والمهائى والملعقة بالصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية.
2. عندما تُنظّف الأجزاء في غسالة الأطباق، أدخل ذراع التقلب بالقابض إلى الأسفل.

الوصفات

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمّمت خصيصًا من أجل الملحق الخاص بك.

إرشادات

- تكفي قدرة التبريد لجهاز صنع الثلجات لإنتاج حوالي 11 مثلجات أو الكميات المبيّنة في النظرة العامة على الوصفات. لإنتاج المزيد من الثلجات، جمّد وعاء التبريد النظيف مجددًا لمدة 18 ساعات على الأقل.
- بيانات الكميات للوصفات المفردة تعادل حوالي 4 حصص.
- الوصفات غير مناسبة لمرضى السكر.
- لا تستخدم مكوّناتٍ تحتوي على الكحول لإضفاء النكهة على خليط الثلجات، وإلا فلن يصبح هذا الخليط صلبًا.
- تؤثر العوامل التالية على وقت الإعداد الفعليّ:
 - كمية خليط الثلجات
 - درجة حرارة خليط الثلجات
 - درجة حرارة المُجمّد لديك
 - درجة حرارة الغرفة

نصائح

- أفضل مذاق للثلجات عندما تُحضّر طازجة. زِين وحسّن مذاق الثلجات، بإضافة ثمار فاكهة أو صلصات أو قشدة مخفوقة أو رقائق الشكولاتة.

التنظيف والعناية

كي تظل ملحقاتك قادرة على أداء وظيفتها لمدة طويلة، قم بتنظيفها والاعتناء بها بدقة.

مناسبة غسالة الأطباق

تعرّف على ماهية مكوّنات الجهاز، التي يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.



مناسب للتنظيف في غسالة الأطباق:

- مشبك تثبيت وعاء التبريد
- الغطاء
- ذراع التقلب
- المهائى
- الملعقة



غير مناسبة للتنظيف في غسالة الأطباق:

وعاء التبريد

مواد التنظيف

تعرّف على ماهية المنظفات المناسبة لملحقاتك.

تنبيه

- خطر حدوث ضرر مادي. يمكن أن يتضرر الملحق بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.
- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
 - ◀ لا تستخدم أي أعراض معدنية حادة أو مدببة.
 - ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

تنظيف وعاء التبريد

1. نظّف وعاء التبريد باستخدام محلول صابوني وفوطة ناعمة.
2. جفّف وعاء التبريد جيدًا باستخدام فوطة ناعمة.

- برّد الأوعية والأكواب قبل تقديمها، حتى لا تذوب الثلجاً بسرعةٍ شديدة.
- أخرج الثلّجات المُجمّدة للغاية من المُجمّد لبعض الوقت قبل التقديم.
- يمكنك إعداد خليط الثلّجات بسهولة كبيرة باستخدام الملحق التالي:
 - تجهيزه الخلاط العلوية
 - تجهيزه الخلاط العلوية المتعددة
 - عصارة الموالح

نظرةٌ عامةٌ على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكوّنات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ▪ اقطع عيدان الفانيليا، بحسب الطول، وأخرج اللب باستخدام السكين. ▪ أضف اللبن والسكر ولب الفانيليا في وعاءٍ وقم بطهيها قليلاً مع التقليب. ▪ اترك الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. ▪ اخلط المكوّنات المتبقية. ▪ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبّئ الخليط في جهاز صنع الثلّجات. ▪ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 أعواد فانيليا ▪ يوربون ▪ 250 ml حليب ▪ 100 g سكر ▪ 200 ml قشدة ▪ 1 رشّة ملح 	<p>ثلّجات الفانيليا</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ أضف ألواح الشوكولاتة المفتتة مع الكريمة والسكر في وعاءٍ واحد وسخنه مع التقليب المستمر إلى أن يذوب السكر مع الشوكولاتة. ▪ امزج الزبادي في الخليط الدافئ. ▪ اترك الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. ▪ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبّئ الخليط في جهاز صنع الثلّجات. ▪ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 g ألواح شوكولاتة ▪ 300 ml قشدة ▪ 40 g سكر ▪ 150 g زبادي 	<p>ثلّجات الشوكولاتة</p>

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ■ أضف الشوكولاتة البيضاء المفتتة مع الكريمة في وعاءٍ واحد وسخنه مع التقليب المستمر إلى أن تذوب الشوكولاتة. ■ اترك الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. ■ اخلط المكوّنات المتبقية. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 15-25 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g شوكولاتة بيضاء ■ 300 ml قشدة ■ 60 g زبادي ■ 40 g سكر مطحون ■ 50 g رقائق شوكولاتة 	<p>مثلجات ستراشياتيلا</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ اطحن كل المكوّنات. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g ثمرات موز (قطع) ■ 80 g سكر ■ 100 ml حليب ■ 100 ml قشدة ■ 1 ملعقة كبيرة عصير ليمون 	<p>مثلجات الموز</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ انقع الجيلاتين 15 دقائق في ماءٍ وفير. ■ اعصر الجيلاتين بخفة وسخنه في وعاءٍ صغير مع التقليب المستمر، لكن لا تغليه. ■ اخلط المكوّنات المتبقية، إلى أن تتكوّن كتلة ناعمة. ■ أضف الجيلاتين الدافئ في الخلاط الدائر. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 15-25 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g زبادي كرز ■ 24 g سكر فانيليا ■ 3 شرائح جيلاتين أبيض <p>نصيحة: جرّب الوصفة أيضاً باستخدام أنواعٍ أخرى من زبادي الفواكه.</p>	<p>مثلجات زبادي الكرز</p>

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ▪ انقع الجيلاتين 15 دقائق في ماءٍ وفير. ▪ اعصر الجيلاتين بخفةٍ وسخنه في وعاءٍ صغير مع التقليب المستمر، لكن لا تغليه. ▪ اخلط المكوّنات المتبقية، إلى أن تتكوّن كتلةٌ ناعمة. ▪ أضف الجيلاتين الدافئ في الخلاط الدائر. ▪ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع الثلجات. ▪ عالج لمدة 15-25 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 g فستق (مطحون) ▪ 8 g سكر فانيليا ▪ 90 g سكر ▪ 200 ml حليب ▪ 200 ml قشدة ▪ 3 شرائع جيلاتين أبيض 	<p>مثلجات الفسق</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ انقع الجيلاتين 15 دقائق في ماءٍ وفير. ▪ اعصر الجيلاتين بخفةٍ وسخنه في وعاءٍ صغير مع التقليب المستمر، لكن لا تغليه. ▪ اخلط المكوّنات المتبقية، إلى أن تتكوّن كتلةٌ ناعمة. ▪ أضف الجيلاتين الدافئ في الخلاط الدائر. ▪ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع الثلجات. ▪ عالج لمدة 40-50 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 ml عصير ليمون (معصور حديثاً) ▪ 200 ml ماء ▪ 170 g سكر ▪ 150 g زبادي ▪ 4 شرائع جيلاتين أبيض <p>نصيحة: لإعداد شراب برتقال، استبدل 100 ml عصير الليمون بعصير برتقال معصور طازج.</p>	<p>شربات الليمون</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ اطحن كل المكوّنات. ▪ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع الثلجات. ▪ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 250 g فراولة (طازجة) ▪ 75 g سكر ▪ 100 ml حليب ▪ 100 ml قشدة ▪ 20-30 ml عصير ليمون (معصور طازج) 	<p>مثلجات الفراولة</p>

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ■ اطحن كل المكوّنات. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g كيوي (مقشور ■ ومقطّع لأربع أجزاء) ■ 20-30 ml عصير ■ ليمون (معصور ■ طازج) ■ 100 ml ماء ■ 80 g سكر 	<p>مثلجات الكيوي</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ اطحن كل المكوّنات. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g مشمش (من ■ الزجاج، منقط) ■ 80 g سكر ■ 50 ml حليب ■ 50 ml حليب منزوع ■ الزبد ■ 100 ml قشدة 	<p>مثلجات المشمش</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ صب الشاي واتركه 10 دقائق ينسحب. ■ أضف عصير الليمون والسكر واستمر في التقليب إلى أن يذوب السكر بالكامل. ■ اترك الخليط يبرد إلى درجة حرارة الغرفة. ■ أضف الجبن الطازج وقبّب باستخدام مضرب بيض. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 30-40 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml ماء ■ 5 أكياس كركديه (حوالي 10 g) ■ 140 g سكر ■ 2 ملعقة صغيرة ■ عصير ليمون ■ 150 g جبن طازج 	<p>مثلجات الكركديه</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ اخلط كل المكوّنات إلى أن يذوب السكر بالكامل. ■ ضع المفتاح الدوّار على المستوى 1 وعبئ الخليط في جهاز صنع المثلجات. ■ عالج لمدة 20-30 دقائق على المستوى 1. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml قهوة باردة ■ 200 ml قشدة ■ 80 g سكر ■ 1 رشّة ملح 	<p>مثلجات موكا</p>

التغلب على الاختلالات

يمكنك التغلب على الاختلالات الصغيرة في ملحقاتك بنفسك. استخدم المعلومات الخاصة بالتغلب على الاختلالات قبل التواصل مع خدمة العملاء. بهذا تتفادي التكاليف غير الضرورية.

الاختلالات الوظيفية

الخلل	السبب	التغلب على الخلل
يُسمع صوتٌ طقطقة ويتوقف ذراع التقليل عن الدوران.	وصلت المثلجات إلى درجة الصلابة المرغوبة قبل انقضاء المدة الزمنية المُحدَّدة.	1. ضع المفتاح الدوار على 0. 2. انتزع جهاز صنع المثلجات. 3. صب المثلجات الجاهزة في وعاءٍ مناسب.
ذراع التقليل تحمّل زائد أو محجوز.	1. وصل المفتاح الدوار على 0. 2. قلّل كمية المكونات. 3. أزل العائق.	



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001155338 (991219)

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