

Jäätisemasin

**MUZ5EB2**



**BOSCH**

ee Kasutusjuhend

## Ohutuse tagamine

See tarvik on mõeldud kasutamiseks köögikombainiga MUM5... .

Järgige köögikombaini MUM5... kasutusjuhiseid. .

Tarvik on mõeldud jäätise valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks.

### Seadme ohutusnõuded Vigastuseoht!

Ärge pange seadme sisse mingeid esemeid.

Ärge kinnitage / eemaldage jäätisemasinat enne, kui veovõll on täiesti seiskunud.

#### **Oluline!**

Kasutage jäätisemasinat ainult ettenähtud tööasendis.

Jäätisemasin tuleb enne kasutuselevõttu täiesti kokku panna.

Ärge kunagi asetage jäätisemasinat enne kokkupanekut põhiseadmesse.

Enne kasutuselevõttu puhastage põhjalikult kõiki osi, mis jäätisega kokku puutuvad.

Vältige külmutusanuma ülekuumenemist. Külmutusanumat ei tohi asetada mikrolaineahju. Kasutage külmutusanumat ainult selleks ette nähtud eesmärkidel.

Ärge kraapige külmutusanumat seestpoolt.

Ärge kasutage metallist labidakest. Kasutage ainult seadmega kaasas olevat plastlabidakest.

## Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

#### Joonis **A**

- 1 Seadme kate
- 2 Segamislabade koos ühenduskohaga
- 3 Külmutusanum
- 4 Külmutusanuma hoidik
- 5 Plastlabidake

#### Joonis **B**

Tööasend

## Ülekoormuskaitse

Segamislabasse integreeritud ühenduskoht takistab köögikombainil lukustumast, kui segamislabade kinni jääb. Sellest annab märku praksumis heli.

Sel juhul tuleb seade välja lülitada. Retseptides toodud koguseid ei tohi ületada!

Vajadusel eemaldage osa toorainest.

**Märkus:** kui segamislabade hakkab enne määratud valmistusaja lõppu praksumis heli tegema, siis tähendab see, et jäätis on enne ettenähtud aega valmis saanud.

## Kasutamine

- Enne jäätisemasina esmakordset kasutamist tuleb see põhjalikult puhastada (vt "Puhastamine ja hooldus").



#### **Oluline teave**

Nendes kasutusjuhistes toodud soovitatavad töökiirused kehtivad 7-astmelise pöördlüli korral.

4-astmelise pöördlülitiga seadme kehtivad väärtused on antud 7-astmelise pöördlüli väärtuste taga sulgudes.

## Ettevalmistus

- Võtke külmutusanum hoidikust välja ja puhastage põhjalikult.

**Näpunäide:** jäätise valmistamiseks peab külmutusanum olema täiesti puhas. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga ja kuivatage enne külmutamist hoolikalt.

### Joonis C

- Asetage külmutusanum püstiasendis vähemalt 18 tunniks sügavkülma (temperatuur vähemalt  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  või madalam).

**Näpunäide:** külmutusanumat võib ka kogu aeg sügavkülmas hoida – nii on see kohe kasutusvalmis.

- Segage jäätise valmistamiseks vajalikud koostisosad.  
Vt „Retseptid“.
- Järgige retseptides toodud koguseid.
- Koostisosad peavad olema külmiku temperatuuril.
- Segage koostisosad hoolikalt.

## Jäätisemasina kokkupanek

### Joonis D

- Võtke külmutusanum sügavkülmast välja.
- Sisestage külmutusanum hoidikusse. Jälgige paigaldamisel külmutusanuma kuju!
- Sisestage segamislabas anumasse.
- Paigaldage kate. Seda tehes jälgige, et segamislabas jääks kaanes oleva ava keskele (joonis D-4). Järgige kaanel olevate avade ja külmutusanumal olevate sakkide asukohta!

## Jäätise valmistamine

### Joonis E

- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Sisestage jäätisemasin.
  - Kallutage jäätisemasinat ettepoole ja asetage see oma kohale
  - Keerake anumast vastupäeva, kuni see oma kohale lukustub.
- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 1.



**Juhtvardad peavad olema kohakuti külmutusanumal olevate sakkidega (joonis E-4). Vajadusel korrigeerige.**



### Oluline teave

Kui segamislabas ei ole täpselt kohakuti, surutakse juhtvardad pöörleva varre allapoole liikumise ajal alla. Selle tulemusena on pöörleva varre liikumiseks vaja rohkem energiat. Seade ei saa kahjustada! Pärast köögikombaini sisselülitamist lukustuvad juhtvardad kuuldavalt köögikombaini veovõllile. Segamislabas hakkab pöörlema. Oma kuhu tõttu liigub segamislabas veidi elliptiliselt.

- Ühendage seadme pistik pistikupesasse.
- Keerake pöördlülitid seadistusele **1(1)**.
- Pange koostisained **töötavasse** jäätisemasinasse.

**Märkus:** nii ei külmu segu külmutusanuma servade külge. Seetõttu lülitage seade jäätise valmistamise ajal välja ainult lühiajaliselt.

## Pärast seadme kasutamist

Jäätise valmistamiseks kulub tavaliselt ligikaudu 30 minutit. Pärast seda võib masina välja lülitada. Täpsed ajad on kirjas retseptides.

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Tõmmake seadme pistik pistikupesast.
- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Keerake jäätisemasinat vastupäeva ja eemaldage see.
- Võtke külmutusanumalt kaas pealt.
- Võtke segamislabas jäätisest välja.
- Jätke jäätis mõneks minutiks külmutusanumasse, et see veelgi tahkemaks muutuks.
- Võtke jäätis külmutusanumast välja plastlabidakese abil.



## Puhastamine ja teenindustööd



### Tähelepanu!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

Pealispinnad võivad kahjustada saada.

Ärge kraapige sügavkülmutusanumat seestpoolt.

Külmutusanumat ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- Kaant, segamislaba ja hoidikut tohib pesta nõudepesumasinas. Asetage segamislaba nõudepesumasinasse nii, et ühenduskoht on suunaga allapoole.
- Puhastage külmutusanumat pehme lapi, vedela pesuaine ja käesooja veega.

## Retseptid

Retseptides toodud kogused on mõeldud neljale inimesele.

### Näpunäited

Need retseptid ei sobi diabeetikutele. Diabeetiku jäätise valmistamiseks tuleb retsepte kohandada. Kõige maitsvam on värskelt valmistatud jäätis. Jäätisele võib lisada puuvilju, kastmeid, vahukoort, riivitud šokolaadi jms.

Soovitame serveerimisnõud eelnevalt külmikusse asetada. Nii ei sula jäätis liiga kiiresti.

Kui jäätis valmistatakse varem ja pannakse külmikusse hoiule, tuleb see välja võtta veidi aega enne serveerimist.

Valmistusajad võivad retseptidest antud aegadest veidi erineda. Võimalikud põhjused:

- Jäätisesegu temperatuur
- Jäätisesegu kogus
- Sügavkülmu temperatuur
- Toatemperatuur

Jäätisesegu saab lihtsalt ja mugavalt valmistada saumikseri, kannmikseri või tsitrusepressi tarvikutega.

## Vaniljejäätis

2 Bourboni vaniljekauna

250 ml piima

100 g suhkrut

200 ml rõõska koort

1 näpuotsatäis soola

- Lõigake vaniljekaunad pikuti pooleks ja kraapige nende sisu noaga välja.

- Pange piim, suhkur ja väljakraabitud vanilje kastrulisse ja laske pidevalt segades korraks keema. Laske jahtuda.
- Segage hulka rõõsk koor ja sool. Lülitage jäätisemasin sisse ja valage jäätisesegu sinna.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

## Šokolaadijäätis

100 g küpsetusšokolaadi

300 ml rõõska koort

40 g suhkrut

150 g jogurtit

- Murdke küpsetusšokolaad tükkideks.
- Pange see koos rõõsa koore ja suhkruga kastrulisse ja kuumutage pidevalt segades, kuni suhkur ja šokolaad on täielikult sulanud.
- Segage jogurt veel sooja seguga ja laske täielikult jahtuda.
- Valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

## Stracciatella jäätis

100 g valget šokolaadi

300 ml rõõska koort

60 g jogurtit

40 g tuhksuhkrut

50 g riivitud šokolaadi

- Pange valge šokolaad ja rõõsk koor kastrulisse ja kuumutage pidevalt segades, kuni šokolaad on täielikult sulanud. Laske jahtuda.
- Segage hulka jogurt, tuhksuhkur ja riivitud šokolaad.
- Valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 15-25 min.

## Banaanijäätis

200 g banaane (u 2 tk)

80 g suhkrut

100 ml piima

100 ml rõõska koort

1 spl sidrunimahla

- Püreestage kõik koostisosad.
- Valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

## Kirsijogurtijäätis

500 g kirsijogurtit

3 pakk vanillisuhkrut

3 valge želatiini lehte

- Leotage želatiini rohkes külmas vees ligikaudu 15 min. Pigistage vesi ettevaatlikult välja, pange želatiin väiksesse kastrulisse ja laske pidevalt segades soojeneda (mitte keeta).
- Segage kirsijogurt ja vanillisuhkur kannmikseris.
- Lisage töötavasse kannmikserisse kuum želatiin.
- Valage segu kohe töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 15-25 min.

## Pistaatsiajäätis

100 g hakitud pistaatsiapähkleid

1 pakk vanillisuhkrut

90 g suhkrut

200 ml piima

200 ml röõska koort

3 valge želatiini lehte.

- Leotage želatiini rohkes külmas vees ligikaudu 15 min. Pigistage vesi ettevaatlikult välja, pange želatiin väiksesse kastrulisse ja laske pidevalt segades soojeneda (mitte keeta).
- Segage pistaatsiapähklid, vanillisuhkur, suhkur, piim ja röõsk koor ühtseks seguks.
- Lisage töötavasse kannmikserisse kuum želatiin.
- Valage segu kohe töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 15-25 min.

## Sidrunisorbett

150 ml värskelt pressitud sidrunimahla

200 ml vett

170 g suhkrut

150 g jogurtit

4 valge želatiini lehte.

- Leotage želatiini rohkes külmas vees ligikaudu 15 min. Pigistage vesi ettevaatlikult välja, pange želatiin väiksesse kastrulisse ja laske pidevalt segades soojeneda (mitte keeta).

- Segage sidrunimahl, vesi, suhkur ja jogurt kannmikseris.
- Lisage töötavasse kannmikserisse kuum želatiin.
- Valage segu kohe töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 40-50 min.

## Apelsinisorbett

Valmistage samamoodi nagu sidrunisorbetti, asendades 150 ml sidrunimahla 100 ml värskelt pressitud apelsinimahla ja 50 ml värskelt pressitud sidrunimahla.

## Maasikajäätis

250 g värsked maasikad

75 g suhkrut

100 ml piima

100 ml röõska koort

Poole sidruni mahl

- Püreestage kõik koostisosad.
- Valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

## Kiivijäätis

400 g kooritud sektoriteks lõigatud kiivisid

(umbes 5-6 tk)

Poole sidruni mahl

100 ml vett

80 g suhkrut

- Püreestage kõik koostisosad ja valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

## Aprikoosijäätis

250 g konservaprikoose, nõrutatud

80 g suhkrut

50 ml piima

50 ml keefiri

100 g röõska koort

- Püreestage kõik koostisosad.
- Valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

## Hibiskusete jäätis

400 ml vett

5 hibiskusete kotikest

140 g suhkrut

2 spl sidrunimahla

150 g pehmet juustu

- Laske vesi keema ja pange sinna 10 minutiks teekotid.
- Võtke teekotid välja, lisage sidrunimahl ja suhkur ja segage, kuni suhkur on täielikult lahustunud. Laske jahtuda.
- Segage koorejuust teelahusega ja valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 30-40 min.

## Mokajäätis

300 ml külma kohvi

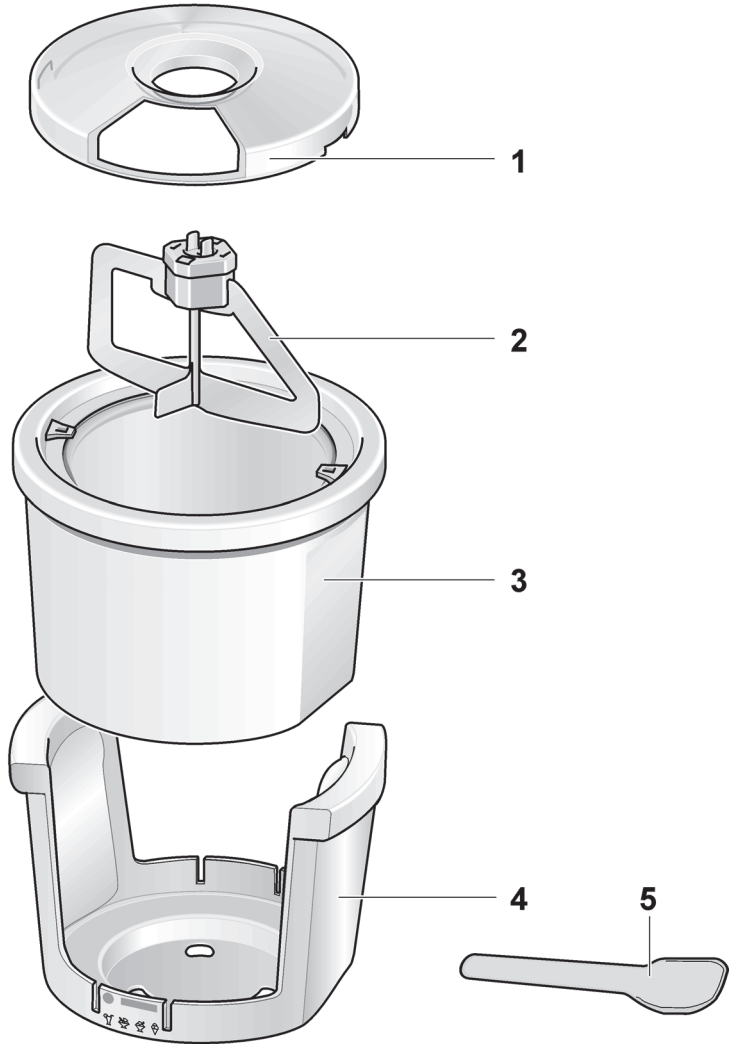
200 ml röõska koort

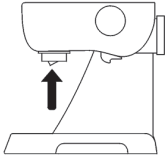
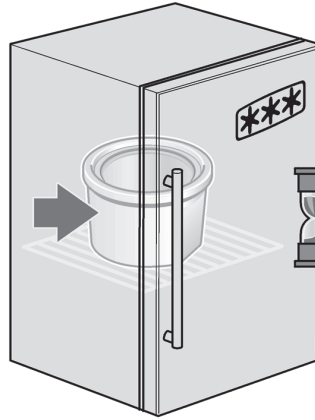
80 g suhkrut

1 näpuotsatäis soola

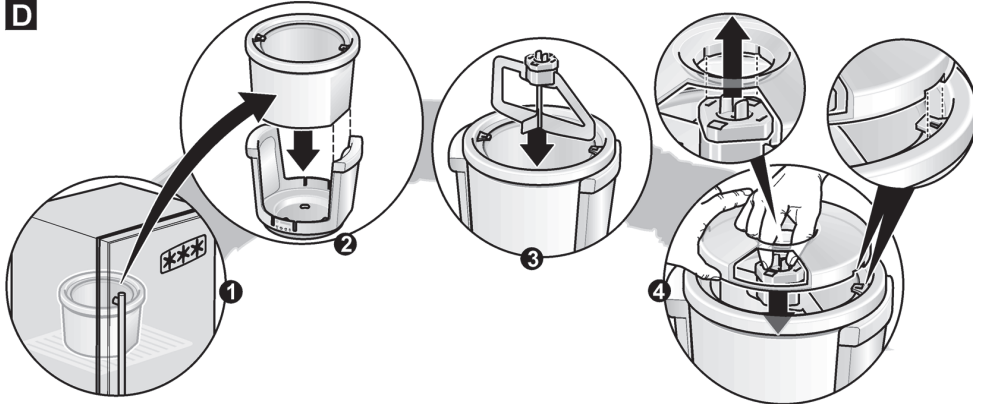
- Segage kõik koostisosad, kuni suhkur on täielikult lahustunud. Valage segu töötavasse jäätisemasinasse.
- Laske jäätisemasinal töötada ligikaudu 20-30 min.

**A**



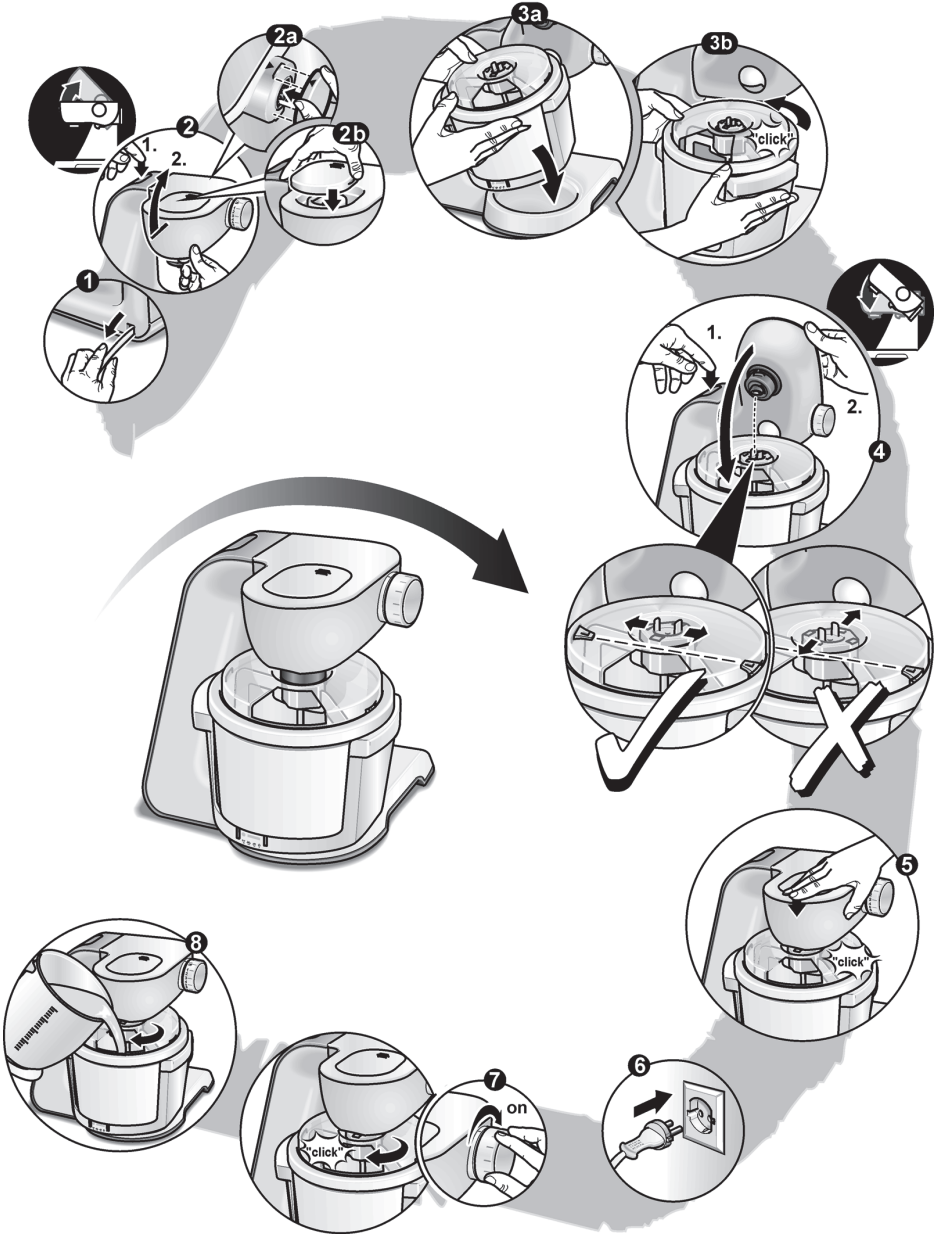
**B****C**

Min. 18 h  
-18 °C

**D**



**E**



Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikutest vastutab just teie piirkonna eest.

**Meie soovitus teile:**

Palun kontrollige enne klienditeenindusse helistamist, kas saate oma seadme töös tekkinud häire kõrvaldamisega iseseisvalt hakkama. Nii hoidute kohustusest maksta hooldustehniku viisiidist tulenevat väljakutsetasu. Vastavad nõuanded leiate oma seadme kasutusjuhendist.

**Meil on hea meel teid aidata – kiiresti, asjatundlikult ja mõistliku hinnaga!**

Meie kvalifitseeritud hooldustehnikud on teie käsutuses igas riigis. Neil on olemas vajalikud originaalvaruosad kõikide seadmete remontimiseks. See säästab aega ja kulutusi.

---

## Rike? See saab kõrvaldatud!




Käesolevas voldikus on toodud klienditeeninduste aadressid ja **telefoninumbrid** riikide kaupa.

**Järgnevate andmete edastamisega saate oma probleemi lahendamist veelgi kiirendada.**

Palun edastage meile järgnev info:

1. Oma täpne **aadress ja telefoninumber**
2. Täpne **probleemi kirjeldus**
3. **Ostukuupäev**
4. Tootenumber (**E-number**) tüübisildilt
5. Tootmiskuupäev (**FD-number**) tüübisildilt

Seadme tüübisildi näide

E-NR. <b>XYZ1234/00</b>		FD7202
GD1442	0 705 144 811	
GEFRIERGERÄT DIN 8953	KLASSE N	BRUTTOVOLUMEN 134 l NUTZVOLUMEN 113 l
GEFRIERVERMÖGEN 17 Kg/24h		
KOMPRESSOR 220-240 V, 50 Hz 120 W		
KÄLTENITTEL R12 0,140 Kg		
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar EIGENSICHER		
 TYP	GU 5D 14.1	made in Germany
		

Vaadake oma seadme kasutusjuhendist, kus asub teie seadme tüübisilt.

Käesolevas voldikus loetletud teeninduskeskused on ette nähtud ainult meie ametlike kohalike edasimüüjate kaudu müüdüd seadmete hooldamiseks ja remontimiseks.

Sellel põhjal püüame me vajadusel hankida varuosi ja sooritada vajalikke remonttöid ka teistes riikides ostetud ning kaudsel teel imporditud seadmetele.

---

## Garantii tingimused

Sellele seadmele antava garantii tingimused määrab kindlaks meie edasimüüja selles riigis, kus seadet müüakse. Täpsemat infot garantii tingimuste kohta saate igal hetkel seadme edasimüüjalt/ kauplusest, kellelt te oma seadme ostsite, või meie ametlikust müügiesindusest teie riigis. Garantiinõuete korral peab esitama ostukviitungi.

**Eesti / Estonia**

**TEENINDUSKESKUSED**

**Eliser OÜ**

Mustamäe tee 24

10621 Tallinn

Telefon: +372 665 0090

[hooldus@eliser.ee](mailto:hooldus@eliser.ee)

[www.kodumasinatereмонт.ee](http://www.kodumasinatereмонт.ee)

**Renerki Kaubanduse OÜ**

Tammsaare tee 134B

12918 Tallinn

Telefon: +372 51 67 171

[klienditeenindus@renerk.ee](mailto:klienditeenindus@renerk.ee)

[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)