

MUZ5EB2



BOSCH

iv Lietošanas instrukcija

Jūsu drošībai

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai kopā ar virtuves kombainu MUM5. Ievērojiet virtuves kombaina MUM5 lietošanas instrukciju!

Šī ierīce ir paredzēta saldējuma pagatavošanai. To nedrīkst izmantot citu priekšmetu vai substanču apstrādāšanai.

Drošības norādījumi šai ierīcei

Pastāv savainojumu gūšanas risks!

Nebāzt priekšmetus ierīcē, kamēr tā darbojas.

Saldējuma pagatavošanas ierīci uzlikt vai noņemt tikai tad, kad motors ir pilnībā apstājies.

Svarīga norāde!

Saldējuma pagatavošanas ierīci izmantojiet tikai norādītajā darba pozīcijā.

Saldējuma pagatavošanas ierīci izmantojiet tikai pilnībā saliktā stāvoklī.

Saldējuma pagatavošanas ierīci nedrīkst piemontēt pamatiekārtai.

Pirms lietošanas rūpīgi notīrīt visas detaļas, kas nonāk saskarē ar saldējumu.

Nepieļaujiet saldēšanas trauka spēcīgu sakaršanu. Saldēšanas trauks nav paredzēts izmantošanai mikroviļņu krāsnī.

Saldēšanas trauks nav paredzēts izmantošanai citiem mērķiem, izņemot šeit aprakstītos. Saldēšanas trauka iekšpuse nedrīkst saskrāpēt.

Neizmantojiet metāla lāpstiņas. Izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto sintētiskā materiāla lāpstiņu.

Ierīces pārskats

Atlociet lapas ar attēliem.

Attēls **A**

- 1 Ierīces vāks
- 2 Maisīšanas lāpstiņa ar sazobes mehānismu
- 3 Saldēšanas trauks
- 4 Saldēšanas trauka turētājs
- 5 Sintētiskā materiāla lāpstiņa

Attēls **B**

Darba pozīcija

Pārslodzes drošinātājs

Maisītāja lāpstiņā integrētais sazobes mehānisms neļauj nobloķēties virtuves kombainam gadījumā, ja lāpstiņa kādreiz iestrēgst. Par to liecina krakšķoša skaņa. Šādā gadījumā ierīce vienmēr ir jāizslēdz.

Pārbaudiet, vai ir ievēroti receptē norādītie produktu daudzumi. Nepieciešamības gadījumā izņemiet daļu sagatavotās produktu masas.

Piezīme: Krakšķoša skaņa lāpstiņas sazobes mehānismā pirms paredzētā gatavošanas laika beigām liecina par to, ka saldējums ir gatavs ātrāk.

Ierīces apkalpošana

- Pirms pirmās izmantošanas reizes ierīce pamatīgi jāiztīra. Skat. sadaļu "Tīrīšana un apkope".



Svarīga norāde

Šajā lietošanas instrukcijā rekomendētie ātruma režīmi attiecas uz ierīcēm ar 7 pakāpju slēdzi. Ierīcēm ar 4 pakāpju slēdzi attiecīgie ātrumi norādīti iekavās.

Sagatavošana

- Saldēšanas trauku izņemt no turētāja un pamatīgi iztīrīt.

Padoms: Lai pagatavotu saldējumu, saldēšanas traukam ir jābūt tīram. Tādēļ pirms saldēšanas to ieteicams vēlreiz izslaucīt ar mitru drāniņu un rūpīgi nožāvēt.

Attēls

- Saldēšanas trauku vertikālā stāvoklī ievietot saldētavā vismaz uz 18 stundām (vismaz -18 °C vai zemākā temperatūrā).

Padoms: Tas var glabāties saldētavā arī pastāvīgi, lai to varētu izmantot nekavējoties.

- Produktu masu saldējuma pagatavošanai sagatavo atbilstoši receptei. Skat. sadaļu


“Receptes”.

- Ievērot receptēs norādītos produktu daudzumus.
- Sastāvdaļām jābūt ledusskapja temperatūrā.
- Sastāvdaļas kārtīgi jāsamaisa.

Saldējuma pagatavošanas



ierīces salikšana


Attēls

- Saldēšanas trauku izņemt no saldētavas.
- Saldēšanas trauku ievietot turētājā. Pievērst uzmanību trauka formai!
- Traukā ievietot maisīšanas lāpstiņu.
- Uzlikt vāciņu. To darot, iecentrēt lāpstiņas galu vāka atverē. (Attēls -4) Pievērst uzmanību robiņiem vāciņā un izvirkājumiem saldēšanas trauka malās.

Saldējuma pagatavošana

Attēls

- Nospieš atbloķēšanas pogu un pagriezt balsta kustīgo daļu pozīcijā 2. 
- Ievietot saldējuma pagatavošanas ierīci:
 - Ievietot saldējuma pagatavošanas ierīci, nedaudz sagāžot pret sevi, un tad nolikt.
 - Pagriezt pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tā nofiksējas.
- Nospieš atbloķēšanas pogu un pagriezt balsta kustīgo daļu pozīcijā 1. 

Sazobes mehānisma tapām jāatrodas vienā līnijā ar izvirkājumiem saldēšanas trauka malās. (Attēls -4)! Nepieciešamības gadījumā novietojumu koriģēt.



Svarīga norāde

Ja lāpstiņa nav novietota precīzi, sazobes mehānisma tapas, nolaižot balsta kustīgo daļu, tik spiestas uz leju. Līdz ar to ir nepieciešams pielikt lielāku spēku, līdz balsta kustīgā daļa nofiksēties savā vietā. Ierīces mehānisms šādā veidā netiek bojāts!


Mirkli pēc virtuves kombaina ieslēgšanas lāpstiņas sazobes mehānisma tapas ar skaidri dzirdamu skaņu ielec vietā, un maisīšanas lāpstiņa sāk griezties. Konstrukcija veidota tā, ka maisīšanas lāpstiņas kustība ir nedaudz eliptiska.

- Iespraust kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Slēdzi pagriezt pozīcijā 1 (1).
- Lāpstiņai **griežoties**, traukā iepilda sagatavoto produktu masu.

Piezīme: Šādi tiek novērsta masas piesaļšana saldēšanas trauka sienīņām. Tādēļ saldējuma gatavošanas laikā ierīci var izslēgt tikai uz īsu brīdi.

Pēc ierīces izmantošanas

Parasti saldējums ir gatavs pēc 30 minūtēm, un ierīci var izslēgt. Precīzu pagatavošanas laiku atradīsiet sadaļā “Receptes”.

- Ierīci izslēgt, pagriežot slēdzi.
- Izraut kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Nospieš atbloķēšanas pogu un pagriezt balsta kustīgo daļu pozīcijā 2.
- Saldējuma pagatavošanas ierīci pagriezt pretēji pulksteņrādītāja virzienam un noņemt. 
- Noņemt saldējamā trauka vāku.
- No saldējuma izņemt maisīšanas lāpstiņu.
- Saldējumu atstāt vēl dažas minūtes saldēšanas traukā, lai saldējuma masa vēl vairāk sastingst.
- Lai izņemtu saldējumu no saldēšanas trauka, izmantot sintētiskā materiāla lāpstiņu.

Tīrīšana un apkope

Uzmanību!

Neizmantojot abrazīvus tīrīšanas līdzekļus! Tie var sabojāt virsmas.

Saldēšanas trauka iekšpusi nedrīkst saskrāpēt.

Saldēšanas trauks nav paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.

- Vāku, maisīšanas lāpstiņu un trauka turētāju var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Maisīšanas lāpstiņu trauku mazgājamajā mašīnā ievietot ar sažobes mehānismu uz leju.
- Saldēšanas trauku iztīrīt ar mīkstu virtuves divieli, šķīdru tīrīšanas līdzekli un remdenu ūdeni.

Receptes

Visas minētās receptes paredzētas 4 porciju pagatavošanai.

Padomi

Šīs receptes nav paredzētas diabētiķiem. Diabētiķiem domāta saldējuma pagatavošanai nepieciešams veikt izmaiņas receptēs. Saldējums vislabāk garšo tūlīt pēc tā pagatavošanas, to var papildināt ar augļiem, mērcēm, putukrējumu, šokolādes skaidiņām, utt. Traucīņus vai bļodiņas saldējuma pasniegšanai pirms tam ieteicams atdzēsēt, lai saldējums neizkustu pārāk ātri.

Ja saldējumu sagatavo iepriekš un uzglabā saldētavā, to vajadzētu izņemt no saldētavas jau kādu brīdi pirms pasniegšanas.

Pagatavošanas laiks var atšķirties no receptēs norādītā. Iespējamie iemesli:

- Saldējuma masas temperatūra.
- Saldējuma masas daudzums.
- Jūsu saldēšanas ierīces temperatūra.
- Telpas temperatūra.

Produktu masas vienkārši un ērti var sagatavot ar virtuves kombainu piederumiem - blenderi, multiblenderi un citrusaugļu sulas spiedi.

Vaniļas saldējums

2 Burbona vaniļas pākstis

250 ml piena

100 g cukura

200 ml saldā krējuma

1 šķipsniņa sāls

- Vaniļas pākstis pārgriezt garenvirzienā un ar nazi izkasīt mīkstumam.

- Katlā ieliet pienu, pievienot cukuru un vaniļas mīkstumam un maisot uzvārīt, pēc tam ļaut atdzist.
- Iemaisīt krējumu un sāli. Atdzisušo saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

Šokolādes saldējums

100 g kulinārijas šokolādes

300 ml saldā krējuma

40 g cukura

150 g jogurta

- Katlā likt salauztu, smalcinātu šokolādi, saldo krējumu un cukuru.
- Nepārtraukti maisot uzsildīt, līdz cukurs un šokolāde izkūst.
- Siltajā šokolādes masā iemaisīt jogurtu, pēc tam ļaut masai labi atdzist.
- Sagatavoto saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

Stracciatella saldējums

100 g baltās šokolādes

300 ml saldā krējuma

60 g jogurta

40 g pūdercukura

50 g šokolādes skaidiņu

- Pastāvīgi maisot, katlā uzkarstēt balto šokolādi un saldo krējumu, līdz šokolāde ir izkususi, pēc tam ļaut atdzist.
- Iemaisīt jogurtu, pūdercukuru un šokolādes skaidiņas.
- Sagatavoto saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 15-25 min.

Banānu saldējums

200 g banānu (apm. 2 gab.)

80 g cukura

100 ml piena

100 ml saldā krējuma

1 ēd. k. citrona sulas

- Visas sastāvdaļas kopā sablenderēt.
- Sagatavoto saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

Kiršu jogurta saldējums

500 g ķiršu jogurta

3 paciņas vaniļas cukura

3 plāksnītes baltā želatīna

- Želatīnu iemērk pietiekamā daudzumā auksta ūdens aptuveni uz 15 minūtēm. Pēc tam viegli nospiest un, nepārtraukti maisot, mazā katliņā uzsildīt, bet ne uzvārt.
- Blenderī sajaukt ķiršu jogurtu un vaniļas cukuru.
- Blenderim turpinot darboties, masai pievienot karsto želatīnu.
- Gatavo masu nekavējoties iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 15-25 min.

Pistāciju saldējums

100 g kapātu pistāciju

1 vaniļas cukura

90 g cukura

200 ml piena

200 ml saldā krējuma

3 plāksnītes baltā želatīna

- Želatīnu iemērk pietiekamā daudzumā auksta ūdenī aptuveni uz 15 minūtēm. Pēc tam viegli nospiest un, nepārtraukti maisot, mazā katliņā uzsildīt, bet ne uzvārt.
- Blenderī sajaukt pistācijas, vaniļas cukuru, pienu un saldo krējumu, līdz izveidojas vienmērīga masa.
- Blenderim turpinot darboties, masai pievienot karsto želatīnu.
- Gatavo masu nekavējoties iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 15-25 min.

Citronu sorbets

150 ml svaigi spiestas citronu sulas

200 ml ūdens

170 g cukura

150 g jogurta

4 plāksnītes baltā želatīna

- Želatīnu iemērk pietiekamā daudzumā auksta ūdenī aptuveni uz 15 minūtēm. Pēc tam viegli nospiest un, nepārtraukti maisot, mazā katliņā uzsildīt, bet ne uzvārt.
- Blenderī sajaukt citrona sulu, ūdeni, cukuru, jogurtu.
- Blenderim turpinot darboties, masai pievienot karsto želatīnu.

- Gatavo masu nekavējoties iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 40-50 min.

Apelsīnu sorbets

Pagatavošanu skat. receptē "Citronu sorbets", bet citronu sulas vietā izmantot 100 ml svaigi spiestas apelsīnu sulas un 50 ml svaigas citronu sulas.

Zemeņu saldējums

250 g svaigu zemeņu

75 g cukura

100 ml piena

100 ml saldā krējuma

½ citrona sulas

- Visas sastāvdaļas kopā sablenderēt.
- Sagatavoto saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

Kivi saldējums

400 g mizoti, ceturtdaļās sagriezti kivi (apm. 5-6 kivi)

½ citrona sulas

100 ml ūdens

80 g cukura

- Visas sastāvdaļas kopā sablenderēt, un sagatavoto saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

Aprikozu saldējums

250 g konservētu, notecinātu aprikozu

80 g cukura

50 ml piena

50 ml paniņu

100 g saldā krējuma

- Visas sastāvdaļas kopā sablenderēt.
- Sagatavoto saldējuma masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

Hibiska tējas saldējums

400 ml ūdens

5 paciņas hibiska tējas

140 g cukura

2 tējķ. citrona sulas

150 g svaigā siera

- Uzvārīt ūdeni, ielikt tajā tējas maisiņus un 10 minūtes ļaut ievilkties.
- Izņemt tējas paciņas, pievienot citrona sulu un cukuru un maisīt, kamēr cukurs izkūsis pilnīgi, pēc tam ļaut atdzist.
- Svaigo sieru samaisīt ar tējas šķīdumu, un masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 30-40 min.

Moka saldējums

300 ml aukstas kafijas

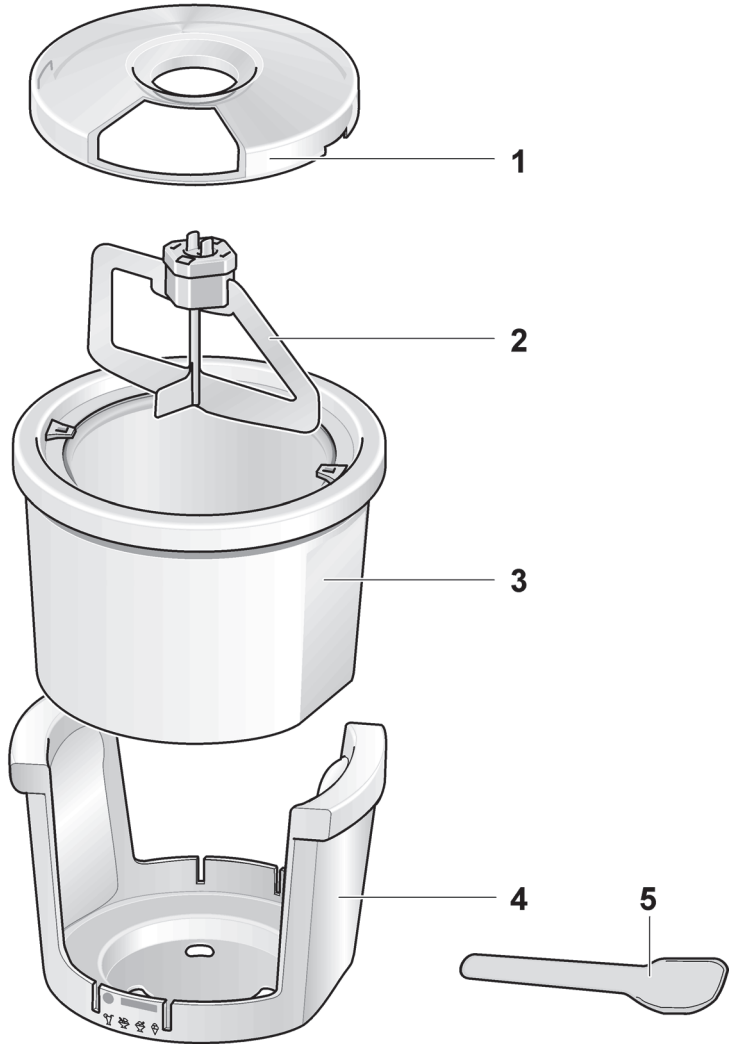
200 ml saldā krējuma

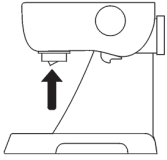
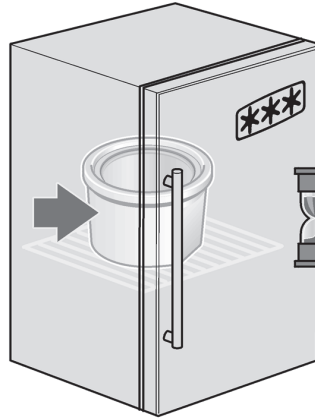
80 g cukura

1 šķipsniņa sāls

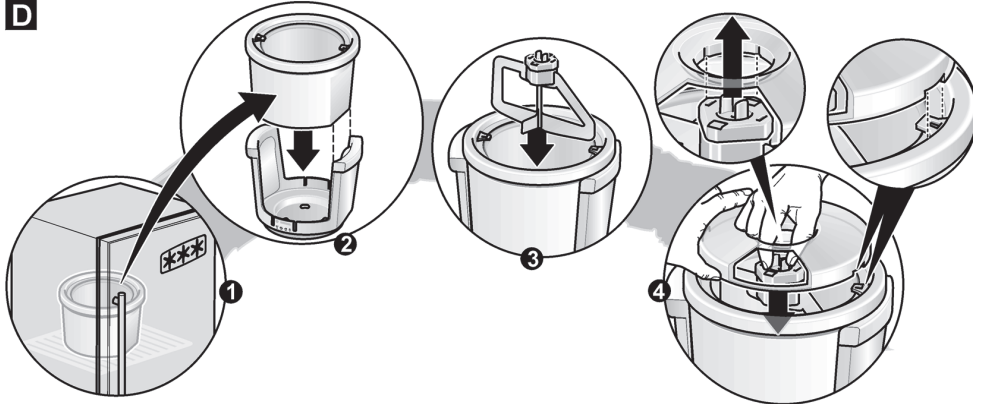
- Visas minētās sastāvdaļas kopā blenderēt, līdz cukurs pilnībā izkūst. Pēc tam sagatavoto masu iepildīt iedarbinātā saldējuma pagatavošanas ierīcē.
- Maisīt aptuveni 20-30 min.

A

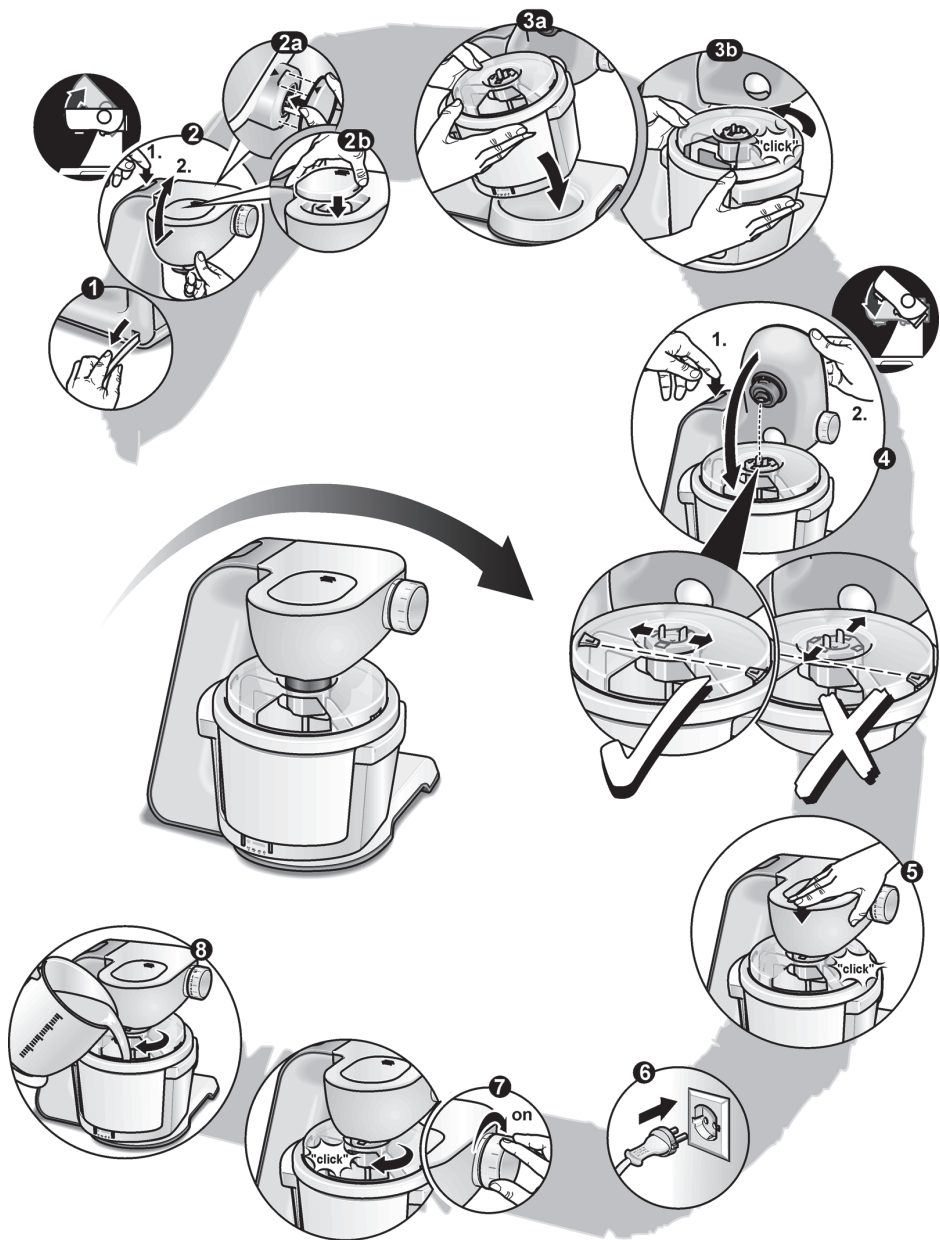


B**C**

Min. 18 h
-18 °C

D

E



Cienījamais klient!

Klientu serviss ir blakus neatkarīgi no jūsu dzīvesvietas, un viens no mūsu servisa tehniķiem ir atbildīgs par jūsu reģionu.

Mūsu padoms:

Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas servisu, pārbaudiet, vai nevarat pašrocīgi salabot radušos traucējumu. Tā jūs izvairīsieties no izdevumiem par tehniķa vizīti. Attiecīgos norādījumus var atrast lietošanas instrukcijā.

Turklāt mēs palīdzēsim jums ātri, labi un par mērenu cenu!

Mūsu kvalificētie speciālisti ir jūsu rīcībā visās valstīs. Pie viņiem ir pieejamas oriģinālas detaļas visām ierīcēm. Tas ietaupa gan laiku, gan naudu.

Traucējums? Tas ir jānovērš!

Šajā sadaļā norādīti jums tuvāko klientu apkalpošanas servisu telefona numuri un adrese jūsu valstī.

Tas paātrinās jūsu problēmas risinājumu!

Sniedziet mums šādu informāciju:

1. Precīza jūsu **adrese** un **telefona numurs**
2. Precīzs **sūdzības apraksts**
3. **Iegādes datums**
4. Produkta numurs (**E-No.**) uz specifیکāciju etiķetes
5. Ražošanas datums (**FD**) uz specifیکāciju etiķetes

Jūsu lietošanas instrukcijā ir pateikts, kurā vietā atrodama tehnisko specifیکāciju plāksnīte.

Specifیکāciju etiķetes piemērs

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| E-NR. XYZ1234/00 | | FD/202 |
| GU01442 | 0 705 144 811 | |
| GEFRIGERGERAT DIN 8953 | KLASSE N | BRUTTIVOLUMEN 134 l NUTZVOLUMEN 113 l |
| GEFRIGERVERMÖGEN 17 Kg/24h | KOMPRESSOR 220-240 V, 50 Hz 120 W | |
| KÜLTEMITTEL R12 0,140 Kg | ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar | EIGENSICHER |
|  YYP GU 5D 14.1 | made in Germany | |
|   | | |

Šajā sadaļā minētie klientu apkalpošanas servisi ir paredzēti tikai jūsu reģionālā servisa izplatīto produktu apkopei un remontam.

Tomēr, ja nepieciešams, mēs varam arī nodrošināt rezerves daļas un remontu ierīcēm, kas iegādātas citā valstī un ievestas nepareizā veidā.

Garantijas noteikumi

Garantijas nosacījumus šai ierīcei definē mūsu pārstāvji attiecīgajā valstī. Garantijas nosacījumus pēc pieprasījuma var saņemt mazumtirdzniecības/vairumtirdzniecības vietā, kurā iegādāta ierīce. Sūdzības gadījumā garantijas laikā uzrādiet ierīces iegādes čeku.

LV Latvija / Latvia

“General Serviss” SIA

Buļļu iela 70c
Rīga, LV-1067

Tel. +371 6742 52 32

GSM +371 2630 48 60

e-mail: info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

ELKOR Serviss

Brīvības gatve 201
Rīga, LV-1039

Tel. +371 67070520, +371 67070536

Fakss +371 67070524

e-mail: info@elkorserviss.lv

www.elkorserviss.lv

"Elektronika Serviss" SIA

Tadaīku iela 4
Rīga, LV1004

Tel. +371 67717060

Fakss: +371 676 012 35

e-mail: serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv