



BOSCH



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

Ice cream maker

MUZS2EB

MUZ5EB2

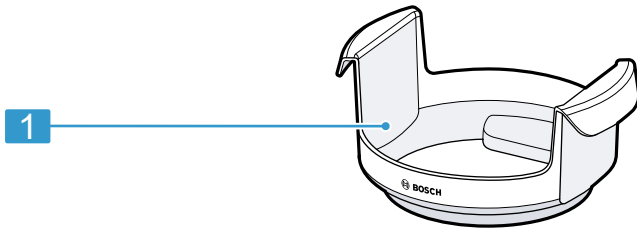
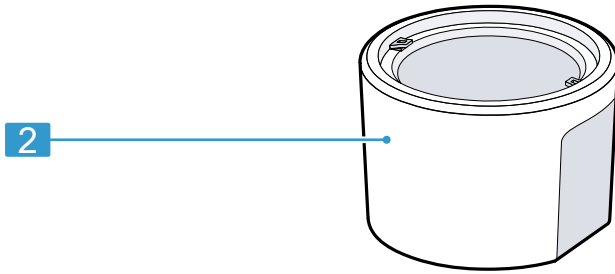
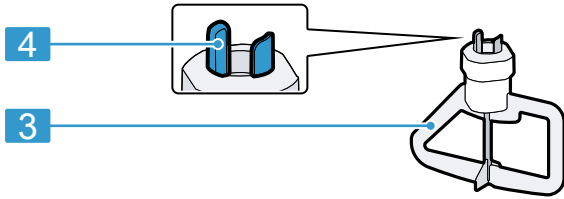
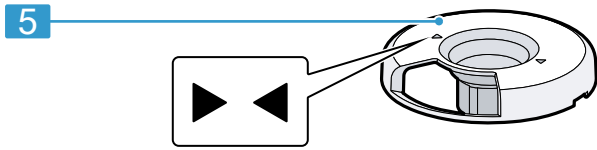
[ro] Manual de utilizare



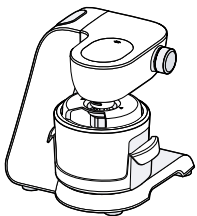
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216973>



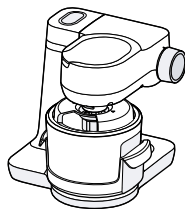
[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.



1

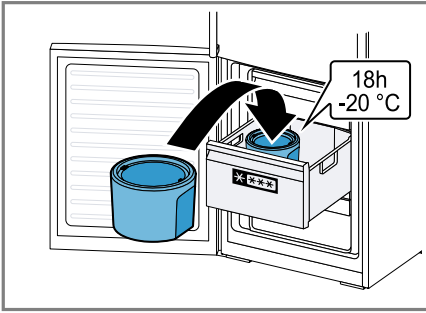


A

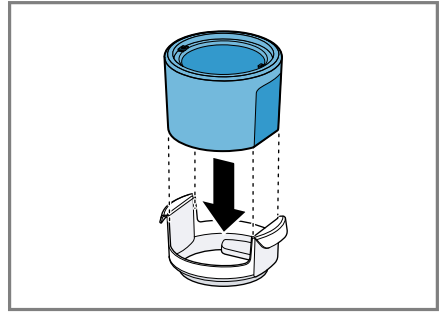


B

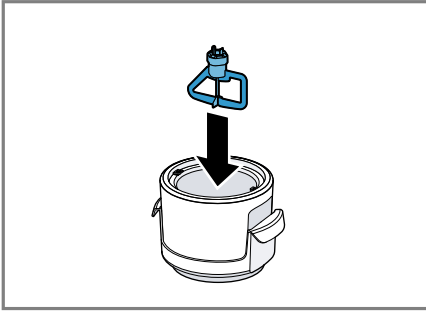
2



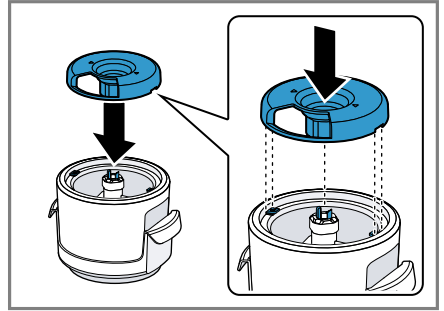
3



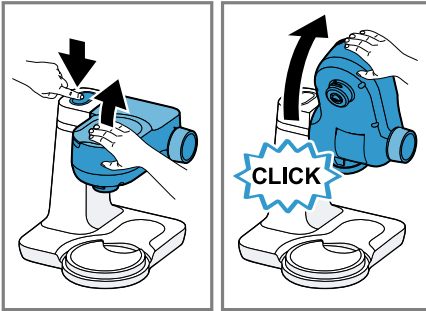
4



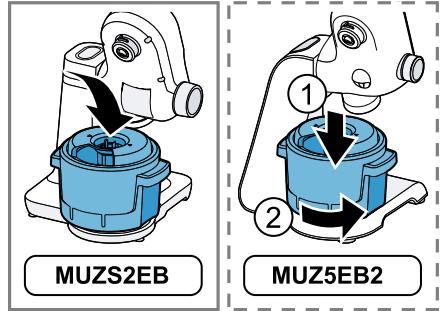
5



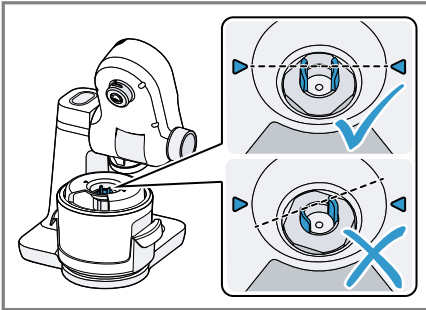
6



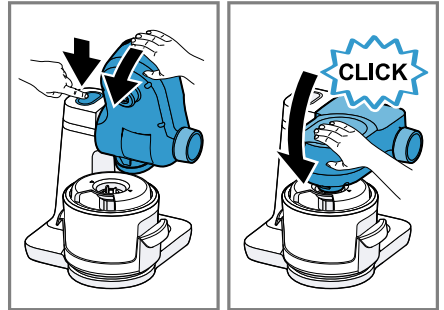
7



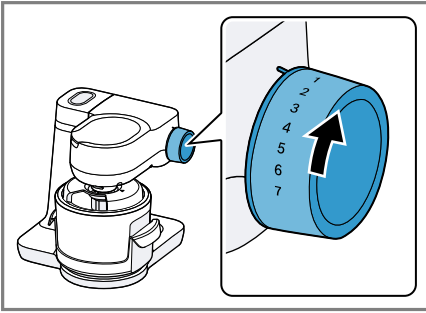
8



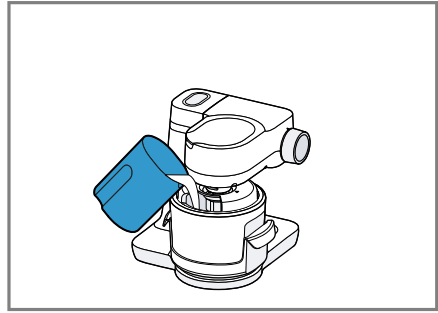
9



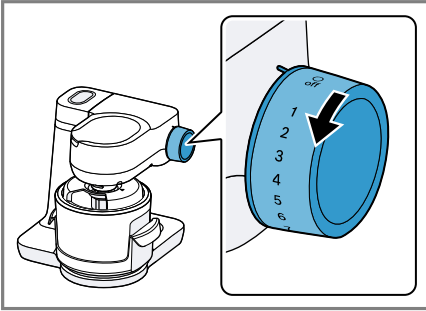
10



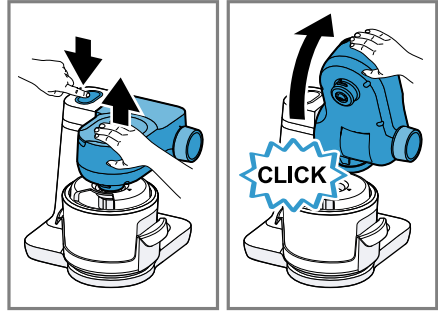
11



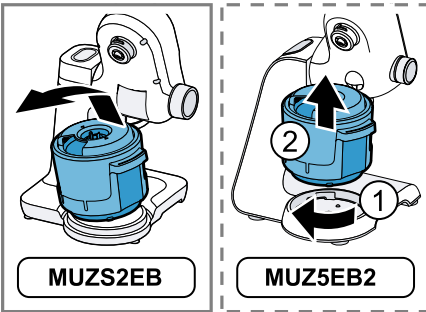
12



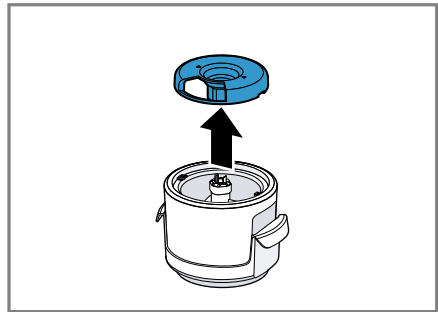
13



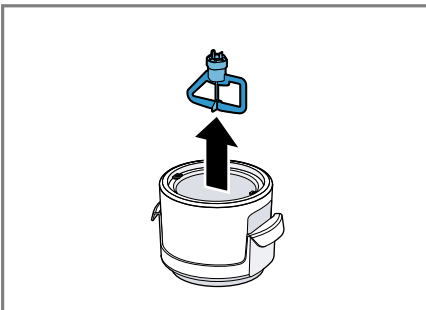
14



15



16



17

	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

18

Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
 - Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.
- Utilizați accesoriul numai:
- cu un robot de bucătărie din seria de fabricație MUMS2, MUMS4, MUM5.
 - împreună cu piesele și accesoriile originale.
 - pentru prepararea înghețatei și a șerbetului.
 - ▶ Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază.
 - ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
 - ▶ Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.
 - ▶ Respectați regulile de igienă în bucătărie.
 - ▶ Toate ingredientele trebuie să fie proaspete și ireproșabile din punct de vedere al igienei.
 - ▶ Nu recongelați înghețata care s-a decongelat total sau parțial.

Prevenirea pagubelor materiale

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați accesoriile.

- ▶ Nu utilizați sau depozitați obiecte ascuțite sau tari în recipientul de răcire, de ex. lingura de lemn sau lingura pentru porționare înghețată din metal. Utilizați numai spatula din material plastic livrată.
- ▶ Nu încălziți niciodată recipientul de răcire și nu îl umpleți cu lichide fierbinți.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul de răcire în cuptorul cu microunde sau în cuptor, și nu îl curățați în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu lăsați accesoriile niciodată să funcționeze în gol.

Piese componente

→ Fig. 1

1	Suport pentru recipientul frigorific
2	Recipient frigorific
3	Braț malaxor cu cuplaj integrat
4	Tije paletelor de antrenare

5 Capac cu canal de alimentare integrat

Vedere de ansamblu aparate de bază

Acest accesoriu poate fi utilizat cu diverse aparate de bază.

→ Fig. 2

A MUZ5EB2 pentru un robot de bucătărie din seria de fabricație MUMS4 sau MUM5

B MUZS2EB pentru un robot de bucătărie din seria de fabricație MUMS2

Utilizarea accesoriilor

Urmați instrucțiunile grafice de utilizare.

→ Fig. 3 - 17

Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați piesele individuale conform specificațiilor din tabel.

→ Fig. 18

Prezentare generală a rețetelor

Aici găsiți o selecție de rețete care au fost concepute special pentru prepararea cu accesoriiile dumneavoastră.

Observații

- Puterea de răcire a preparatorului de gheață este suficientă pentru prepararea a cca. 1 l înghețată sau pentru cantitățile de înghețată indicate în lista de rețete. Pentru a prepara o altă înghețată, conge-lați din nou recipientul frigorific curățat, pentru cel puțin 18 Ore.
- Cantitățile indicate în rețete sunt pentru cca. 4 porții.
- Rețetele nu sunt adecvate pentru diabetici.
- Nu utilizați ingrediente alcoolice pentru aromatizarea compoziției de înghețată, întrucât în acest caz aceasta nu se mai solidifică.

- Următorii factori influențează timpul de prelucrare real:
 - Cantitatea compoziției pentru înghețată
 - Temperatura compoziției pentru înghețată
 - Temperatura congelatorului dvs.
 - Temperatura camerei

Recomandări

- Înghețata are gustul cel mai bun atunci când este proaspăt preparată. Decorați și rafinați înghețata, folosind de exemplu fructe, toppinguri, frișcă sau ciocolată ră-să.
- Paharele sau cupele de înghețată trebuie ținute la rece înainte de servire, pentru ca înghețata să nu se topească așa re-pede.
- Scoateți înghețata congelată din conge-lator cu puțin timp înainte de servire.
- Cu ajutorul următoarelor accesorii, prepararea compoziției pentru înghețată este deosebit de simplă:
 - Accesoriu mixer
 - Accesoriu multimixer
 - Presa de citrice

Rețeta	Ingrediente	Prelucrare
Înghețată de vanilie	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2 păstăi vanilie Bourbon ■ 250 ml lapte ■ 100 g zahăr ■ 200 ml frișcă ■ 1 priză de sare 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tăiați păstăile de vanilie pe lungime și scoateți miezul cu un cuțit. ■ Puneți laptele, zahărul și miezul de păstăie de vanilie într-o oală și dați scurt în fiert, amestecând permanent. ■ Lăsați compoziția să se răcească la temperatura camerei. ■ Amestecați restul ingredientelor. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.

ro Prezentare generală a rețetelor

Rețeta	Ingrediente	Prelucrare
Înghețată de ciocolată	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g ciocolată de menaj ■ 300 ml frișcă ■ 40 g zahăr ■ 150 g iaurt 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puneți ciocolata de menaj, frișca și zahărul într-o oală și încălziți amestecând continuu, până când zahărul și ciocolata se topesc. ■ Amestecați iaurtul în compoziția încă caldă. ■ Lăsați compoziția să se răcească la temperatura camerei. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.
Înghețată Straciatella	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g ciocolată albă ■ 300 ml frișcă ■ 60 g iaurt ■ 40 g zahăr pudră ■ 50 g ciocolată rasă 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Puneți ciocolata albă mărunțită și frișca într-o oală și încălziți amestecând continuu, până când ciocolata se topește. ■ Lăsați compoziția să se răcească la temperatura camerei. ■ Amestecați restul ingredientelor. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 15-25 Minute pe treapta 1.
Înghețată de banane	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g banane (tăiate în bucăți) ■ 80 g zahăr ■ 100 ml lapte ■ 100 ml frișcă ■ 1 Lingură suc de lămâie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasați toate ingredientele. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.
Înghețată de iaurt de cireșe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g iaurt de cireșe ■ 24 g zahăr vanilat ■ 3 foi de gelatină albă <p>Recomandare: Încercați rețeta și cu alte sortimente de iaurt de fructe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Înmuiați gelatina în suficientă apă rece 15 Minute. ■ Stoarceți ușor gelatina și încălziți-o într-un vas mic, amestecând continuu; nu aduceți la fierbere. ■ Amestecați restul ingredientelor până când se formează o pastă fină. ■ Introduceți gelatina caldă în mixerul în funcțiune. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 15-25 Minute pe treapta 1.

Rețeta	Ingrediente	Prelucrare
Înghețată de fistic	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g fistic (tocat) ■ 8 g zahăr vanilat ■ 90 g zahăr ■ 200 ml lapte ■ 200 ml frișcă ■ 3 foi de gelatină albă 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Înmuiiați gelatina în suficientă apă rece 15 Minute. ■ Stoarceți ușor gelatina și încălziți-o într-un vas mic, amestecând continuu; nu aduceți la fierbere. ■ Amestecați restul ingredientelor până când se formează o pastă fină. ■ Introduceți gelatina caldă în mixerul în funcțiune. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 15-25 Minute pe treapta 1.
Sorbet de lămâie	<ul style="list-style-type: none"> ■ 150 ml suc de lămâie (proaspăt stors) ■ 200 ml apă ■ 170 g zahăr ■ 150 g iaurt ■ 4 foi de gelatină albă <p>Recomandare: Pentru a prepara un sorbet de portocale, înlocuiți 100 ml suc de lămâie cu suc de portocale proaspăt stoarse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Înmuiiați gelatina în suficientă apă rece 15 Minute. ■ Stoarceți ușor gelatina și încălziți-o într-un vas mic, amestecând continuu; nu aduceți la fierbere. ■ Amestecați restul ingredientelor până când se formează o pastă fină. ■ Introduceți gelatina caldă în mixerul în funcțiune. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 40-50 Minute pe treapta 1.
Înghețată de căpșuni	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g căpșuni (proaspete) ■ 75 g zahăr ■ 100 ml lapte ■ 100 ml frișcă ■ 20-30 ml suc de lămâie (proaspăt stors) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasați toate ingredientele. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.
Înghețată de kiwi	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kiwi (curățat de coajă și tăiat în patru) ■ 20-30 ml suc de lămâie (proaspăt stors) ■ 100 ml apă ■ 80 g zahăr 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasați toate ingredientele. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.

Rețeta	Ingrediente	Prelucrare
Înghețată de caise	<ul style="list-style-type: none"> ■ 250 g caise (din conservă, scurse de apă) ■ 80 g zahăr ■ 50 ml lapte ■ 50 ml zară ■ 100 ml frișcă 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pasați toate ingredientele. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.
Înghețată de ceai de hibiscus	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ml apă ■ 5 plicuri ceai de hibiscus (cca. 10 g) ■ 140 g zahăr ■ 2 Linguriță suc de lămâie ■ 150 g brânză de vaci proaspătă 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turnați apă peste plicul de ceai și lăsați 10 Minute. ■ Adăugați suc de lămâie și zahăr și amestecați până când zahărul se dizolvă complet. ■ Lăsați compoziția să se răcească la temperatura camerei. ■ Adăugați brânza proaspătă de vaci și amestecați cu un tel de bătut. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 30-40 Minute pe treapta 1.
Înghețată Mokka	<ul style="list-style-type: none"> ■ 300 ml cafea rece ■ 200 ml frișcă ■ 80 g zahăr ■ 1 praf de sare 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amestecați toate ingredientele până când zahărul se dizolvă complet. ■ Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și introduceți compoziția în preparatorul de gheață. ■ Prelucrați 20-30 Minute pe treapta 1.

Remedii defectiunile

Se aude un zgomot tip trosnit și brațul malaxor nu se mai rotește.

Înghețata a atins consistența dorită înainte de expirarea timpului specificat.

1. Aduceți comutatorul rotativ în poziția **Off**.
2. Scoateți preparatorul de gheață.
3. Puneți înghețata astfel preparată într-un recipient adecvat.

Brațul malaxor este suprasolicitat sau blocat.

1. Aduceți comutatorul rotativ în poziția **Off**.
2. Reduceți cantitatea de ingrediente.
3. Eliminați blocajul.



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



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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001258817 (021123)

ro, bg