

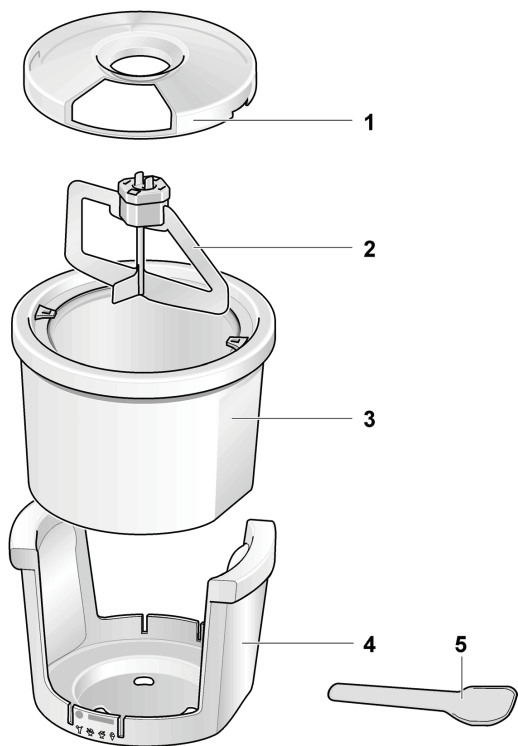
Návod k použití

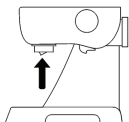
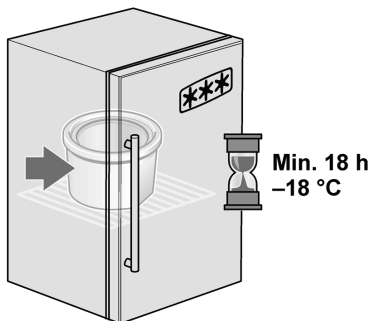
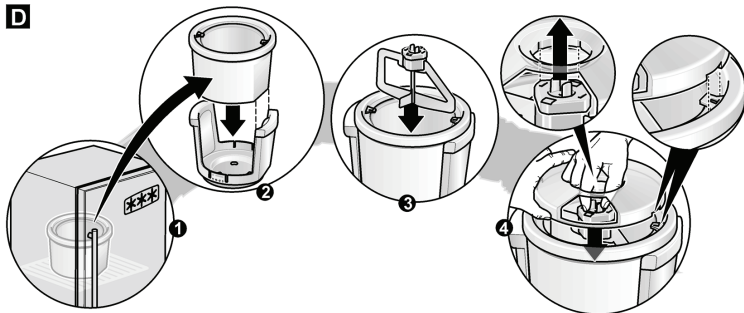
MUZ 5EB2

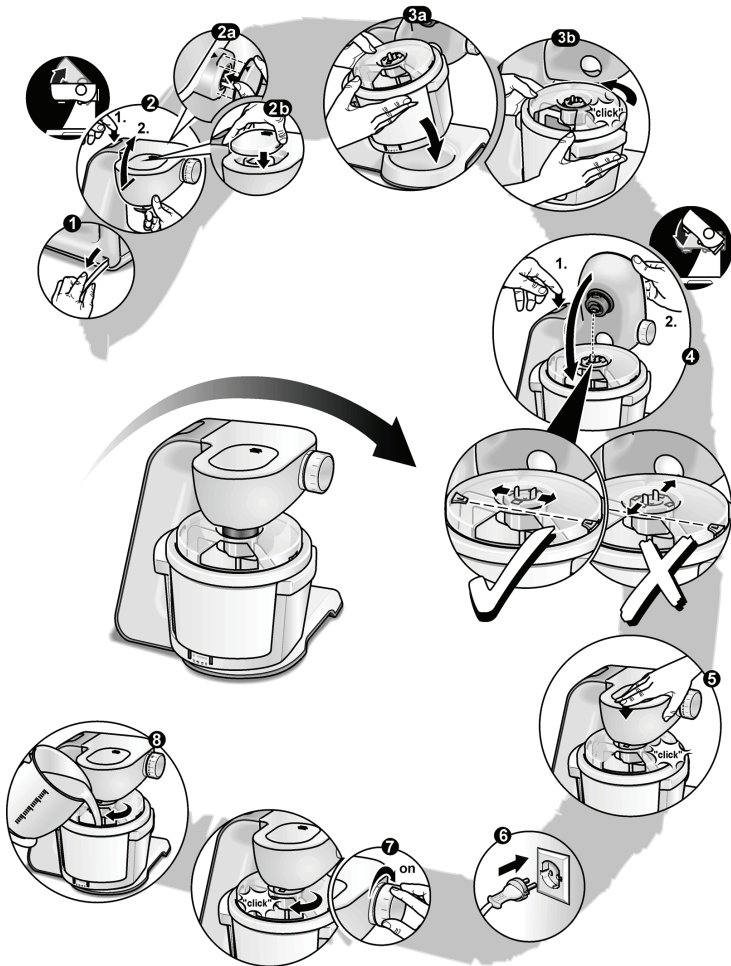
MUZ5EB2



Q4ACZM2673

A

B**C****D**

E

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM5.... Dbejte návodu k použití kuchyňského robotu MUM5.... Toto příslušenství je vhodné ke zpracování zmrzliny. Nesmí se používat ke zpracování jiných předmětů, resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění!

Do zapnutého spotřebiče nesahejte se žádnými předměty. Šlehač na zmrzlinu nasazujte/ sundávejte jen v klidovém stavu pohonu.

Důležité!

Šlehač na zmrzlinu použijte jen v uvedených pracovních pozicích. Šlehač na zmrzlinu použijte jen v kompletně složeném stavu. Šlehač na zmrzlinu nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Všechny části, které přijdou do styku se zmrzlinou, před použitím pečlivě vyčistěte.

Vyhňte se silnému ohřívání chladicí nádoby. Chladicí nádoba není vhodná pro použití v mikrovlnce. Chladicí nádoby nepoužívejte pro jiné účely než pro ten, který je zde popsán. Dejte pozor, abyste vnitřní stranu chladicí nádoby nepoškrábali. Nepoužívejte žádné kovové předměty. Používejte jen přiloženou plastovou stěrku.

Popis spotřebiče

Prosím, otevřete strany s obrázky.

Obrázek A

- 1 Víko spotřebiče**
- 2 Míchací rameno se spojkou**
- 3 Chladicí nádoba**
- 4 Držák pro chladicí nádobu**
- 5 Plastová stěrka**

Obrázek B

Pracovní pozice

Pojistka proti přetížení

V míchacím rameně je integrovaná spojka, která zabraňuje zablokování kuchyňského robotu, pokud by míchací rameno mělo zůstat zaseknuto. To je projevív praskavým zvukem.

Poté spotřebič bezpodmínečně vypněte. Zkontrolujte, zda nebyla překročena uvedená množství v receptech! Případně odstraňte část zpracovávané hmoty.

Upozornění: Pokud míchací rameno vydává praskavý zvuk před uplynutím uvedené doby zpracování, je to znak toho, že se zmrzlina dokončila předčasně.

Ovládání

- Šlehač na zmrzlinu před prvním použitím pečlivě vyčistěte, viz „Čištění a péče“.



Důležité upozornění

V tomto návodu doporučené hodnoty pro pracovní rychlost se vztahují na spotřebič se 7- stupňovým otočným spínačem. Hodnoty pro spotřebiče se 4 stupňovým otočným spínačem najdete v závorkách.

Příprava

- Chladicí nádobu vyndejte z držáku a pečlivě ji vyčistěte.

Tip: Abyste mohli připravovat zmrzlinu, musí být chladicí nádoba čistá. Nejlépe před zmrazováním ji ještě jednou vytřete vlhkým hadříkem a následně ji pečlivě vytřete dosucha.

Obrázek C

- Chladicí nádobu dejte do mrazicího prostoru ve svislé poloze alespoň na 18 hodin (minimálně -18 °C nebo méně).

Tip: Může zůstat v mrazicím prostoru, tak bude neustále připravena k použití.

- Hmotu na zmrzlinu připravte podle údajů v receptu. K tomu viz odsek „Recepty“.
 - Dodržujte uvedená množství v receptech.
 - Přísady by měly mít chladničkovou teplotu.
 - Přísady dobře promíchejte.

Složení šlehače na zmrzlinu

Obrázek D

- Chladicí nádobu vyndejte z mrazicího prostoru.
- Chladicí nádobou nasadíte do držáku. Dbejte na tvar!
- Míchací rameno vložte do nádoby.
- Nasadíte víko. Přitom míchací rameno vycentrujte do otvoru víka (obrázek D-4). Dbejte na polohu výřezu ve víku a výstupek na chladicí nádobě!

Příprava zmrzliny

Obrázek E

- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Nasadíte šlehač na zmrzlinu:
 - Zepředu nasadíte nakloněný šlehač na zmrzlinu a poté jej zajistíte,
 - otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 1. **Čepy unášeče musí být v jedné úrovni s výstupkem chladicí nádoby (obrázek E-4)! Případně je zkorigujte.**



Důležité upozornění

Pokud míchací rameno není přesně vyrovnáno, čepy unášeče se při spuštění výkyvného ramene zatlačí dolů. Z toho důvodu je nutné k zajištění výkyvného ramene větší vynaložení síly. Spotřebič se tím nepoškodí! Po zapnutí kuchyňského robotu za chvíli uslyšíte, že čepy zajely do pohonu kuchyňského robotu. Nyní se začne míchací rameno točit. Z konstrukčního hlediska pohyb míchacího ramene probíhá elipsovitě.

- Zasuňte síťovou zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1 (1).
- Zpracovávanou hmotu a přísady dejte do **zapnutého** šlehače na zmrzlinu.

Upozornění: Tak se zabrání přimrznutí hmoty na stěnu chladicí nádoby. Proto spotřebič při zpracovávání zmrzliny na chvíli vypněte.

Po práci

Většinou je zmrzlina hotová za 30 minut a spotřebič můžete vypnout. Přesné časy zpracovávání najdete v receptech.

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Šlehač na zmrzlinu otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Víko sundejte z chladicí nádoby.
- Míchací rameno vyndejte ze zmrzliny.
- Zmrzlinu nechte ještě několik minut odstát v chladicí nádobě, aby hmota ještě více ztuhla.
- K vyjmutí zmrzliny z chladicí nádoby použijte plastovou stěrku.



Čištění a péče



Pozor!

Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky. Povrchy by se mohly poškodit.

Dejte pozor, abyste vnitřní stranu chladicí nádoby nepoškrábali. Chladicí nádoba není vhodná k mytí v myčce nádobí.

- Víko, míchací rameno a držák jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Míchací rameno se spojku dejte do spodní části myčky nádobí.
- Chladicí nádobu vyčistěte měkkou kuchyňskou utěrkou, tekutým čisticím prostředkem a vlažnou vodou.

Recepty

Všechny uvedené recepty jsou asi na 4 porce.

Tipy

Tyto recepty nejsou vhodné pro diabetiky. Příprava zmrzliny pro diabetiky vyžaduje změnu receptury. Zmrzlina chutí nejlépe, když je čerstvě připravená a přidáním ovoce, šťávy, šlehačky, nastrouhané čokolády atd. se zjemní.

Doporučuje se poháry a misky před podáváním vychladit, aby se zmrzlina tak rychle neroztopila. Pokud připravujete zmrzlinu do zásoby a má být uskladněna v mrazicím prostoru, měli byste ji chvíli před podáváním vyndat. Doby zpracování se mohou od údajů v receptech lišit. Možné příčiny:

- Teplota hmoty na zmrzlinu
- Množství hmoty na zmrzlinu
- Teplota Vaší mrazničky
- Okolní teplota

Obzvláště snadno a pohodlně lze připravovat jednotlivé hmoty za pomoci spotřebičů s příslušenstvím mixéru, multi-mixéru a lisu na citrusové plody.

Vanilková zmrzlina

2 bourbon-vanilkových tyčinek
250 ml mléka
100 g cukru
200 ml smetany
1 špetka soli

- Vanilkové tyčinky podélně nařízněte a nožem vydabejte dřeň.
- Do hrnce dejte mléko, cukr a vanilkovou dřeň a za stálého míchání krátce povařte, poté nechte vychladnout.
- Vmíchejte smetanu a sůl a vychladnutou hmotu na zmrzlinu dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Čokoládová zmrzlina

100 g bloku čokolády
300 ml smetany
40 g cukru
150 g jogurtu

- Nalámaný, rozdrčený blok čokolády, smetanu a cukr dejte do hrnce a za stálého míchání zahřívějte, až se cukr a čokoláda rozpustí.
- Jogurt vmíchejte do ještě teplé čokoládové hmoty, poté hmotu nechte dobře vychladnout.
- Hotovou hmotu na zmrzlinu dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Zmrzlina „stracciatella“

100 g bílé čokolády
300 ml smetany
60 g jogurtu
40 g práškového cukru
50 g nastrouhané čokolády

- Bílou čokoládu a smetanu rozehejte v jednom hrnci za neustálého míchání, až se čokoláda rozpustí, poté nechte hmotu vychladnout.
- Do hmoty vmíchejte jogurt, práškový cukr a nastrouhanou čokoládu.
- Hotovou hmotu na zmrzlinu dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 15-25 minut.

Banánová zmrzlina

200 g banánů (cca 2 kusy)
80 g cukru
100 ml mléka
100 ml smetany
1 polévková lžička citronové šťávy

- Všechny uvedené přísady společně rozmixujte.
- Poté je dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Třešňová jogurtová zmrzlina

500 g třešňového jogurtu
3 sáčky vanilkového cukru
3 plátky bílé želatiny

- Želatinu namočte na cca 15 minut do dostatečného množství studené vody. Poté ji zlehka vytlačte a v malém hrnci za stálého míchaní rozehejte, ale nevařte.
- Třešňový jogurt a vanilkový cukr rozmixujte v mixéru.
- Horkou želatinu přidejte do zapnutého mixéru.
- Hotovou hmotu okamžitě dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 15-25 minut.

Pistáciová zmrzlina

100 g pistácií, nasekaných
1 sáček vanilkového cukru
90 g cukru
200 ml mléka
200 ml smetany
3 plátky bílé želatiny

- Želatinu namočte na cca 15 minut do dostatečného množství studené vody. Poté ji zlehka vytlačte a v malém hrnci za stálého míchaní rozehejte, ale nevařte.
- Pistácie, vanilkový cukr, mléko a smetanu mixujte tak dlouho, dokud se nevytvoří stejně jemná hmota.
- Horkou želatinu přidejte do zapnutého mixéru.
- Připravenou hmotou okamžitě dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 15-25 minut.

Citronový sorbet

150 ml čerstvě vyliisované citronové šťávy
200 ml vody
170 g cukru
150 g jogurtu
4 plátky bílé želatiny

- Želatinu namočte na cca 15 minut do dostatečného množství studené vody. Poté ji zlehka vytlačte a v malém hrnci za stálého míchaní rozehejte, ale nevařte.
- Citronovou šťávu, vodu, cukr, jogurt rozmixujte v mixéru.
- Horkou želatinu přidejte do zapnutého mixéru.
- Hotovou hmotu okamžitě dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 40-50 minut.

Pomerančový sorbet

Příprava, viz citronový sorbet, avšak namísto citronové šťávy použijte 100 ml čerstvě vyliisované pomerančové šťávy a 50 ml čerstvě citronové šťávy.

Jahodová zmrzlina

250 g čerstvých jahod
75 g cukru
100 ml mléka
100 ml smetany
šťáva z poloviny citronu

- Všechny uvedené přísady společně rozmixujte.
- Hotovou hmotu dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Zmrzlina kiwi

400 g oloupaných, na čtvrtky nakrájených kiwi
(cca 5 - 6 kusů kiwi)
šťáva z poloviny citronu
100 ml vody
80 g cukru

- Všechny uvedené přísady společně rozmixujte a dejte je do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Meruňková zmrzlina

250 g okapaných meruňek z plechovky
80 g cukru
50 ml mléka
50 ml podmáslí
100 g smetany

- Všechny uvedené přísady společně rozmixujte.
- Přísady dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Bylinková zmrzlina

400 ml vody
5 pytlíků bylinkového čaje
140 g cukru
2 ČL citronové šťávy
150 g čerstvého sýra

- Vodu nechte uvést do varu, do vody dejte čajový pytlík a nechte 10 minut louhovat.
- Vyndejte čajový pytlík, přidejte citronovou šťávu a cukr a míchejte tak dlouho, až se cukr zcela rozpustí; následně nechte vychladnout.
- Do čaje zamíchejte čerstvý sýr a hmotu dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 30-40 minut.

Zmrzlina Mokka

300 ml studené kávy
200 ml smetany
80 g cukru
1 špetka soli

- Všechny uvedené přísady mixujte, dokud se cukr zcela nerozpustí a poté je dejte do zapnutého šlehače na zmrzlinu.
- Míchejte cca 20-30 minut.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyššími napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

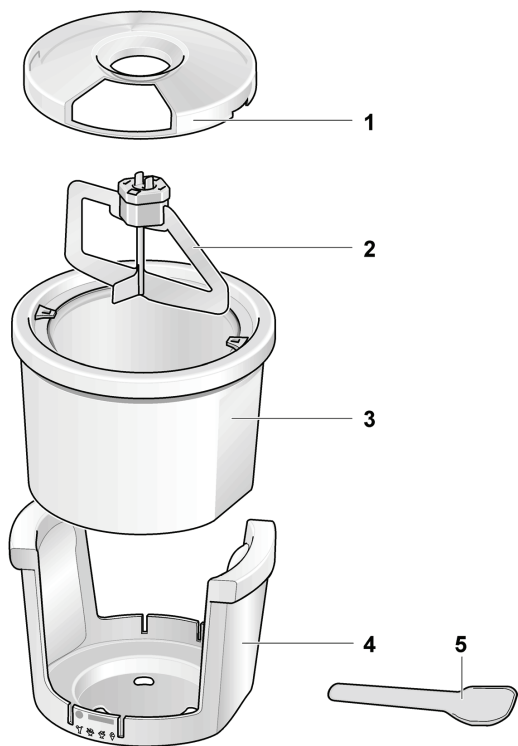
Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.

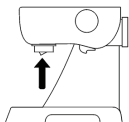
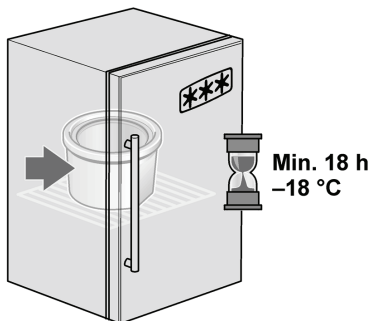
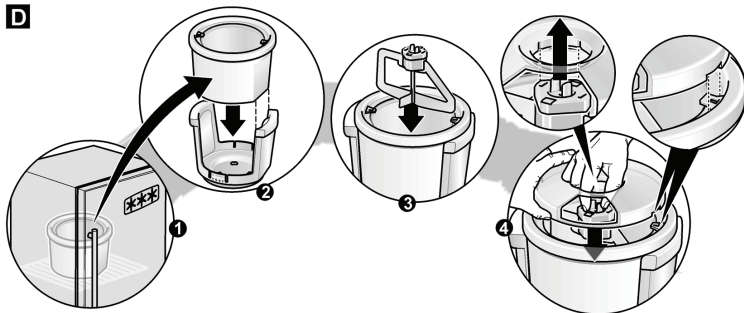
Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

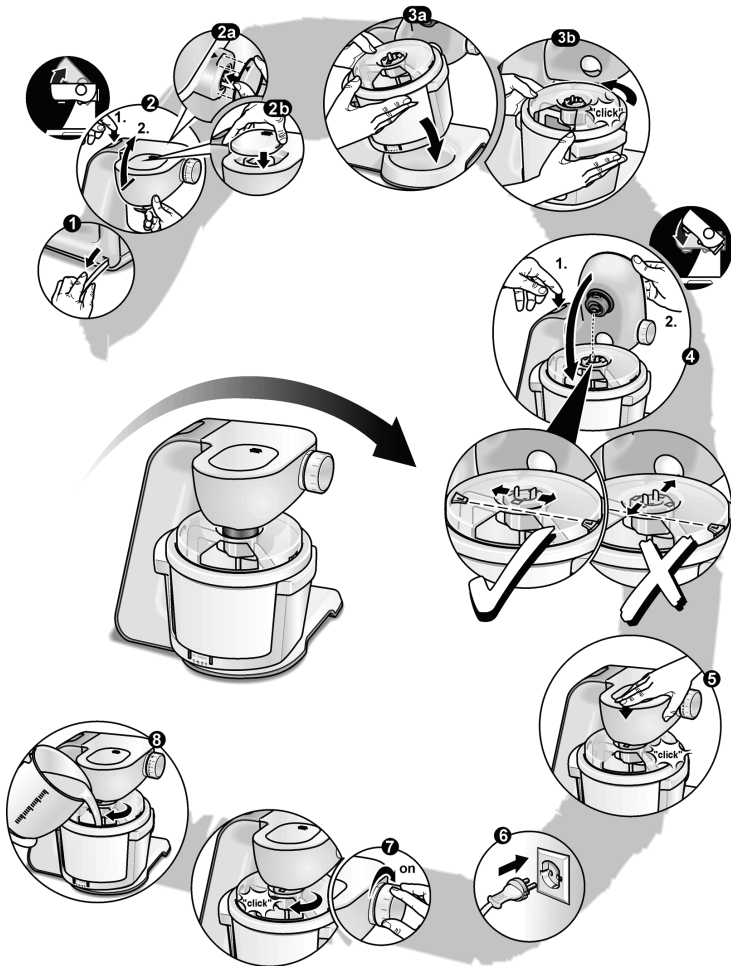
Návod na obsluhu

MUZ 5EB2

Q4ACZM2673

A

B**C****D**

E

Pre Vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM5.... Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota MUM5.... Toto príslušenstvo je vhodné na spracovanie zmrzliny. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov, príp. substancií.

Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia!

Do zapnutého spotrebiča nesiahajte so žiadnymi predmetmi. Šľahač na zmrzlinu nasadzujte/ skladajte len v kľudovom stave pohonu.

Dôležité!

Šľahač na zmrzlinu používajte iba v uvedených pracovných pozíciách. Šľahač na zmrzlinu používajte iba v kompletne zloženom stave. Šľahač na zmrzlinu nikdy nezostavujte na základnom spotrebiči. Všetky časti, ktoré budú v styku so zmrzlinou, pred použitím starostlivo vyčistíte.

Vyhňte sa prudkému ohrievaniu chladiacej nádoby. Chladiaca nádoba nie je vhodná na použitie v mikrovlnke. Chladiacu nádobu nepoužívajte pre iné účely ako na ten, ktorý je tu popísaný. Dajte pozor, aby ste vnútornú stranu chladiacu nádobu nepoškrali. Nepoužívajte žiadne kovové predmety. Používajte len priloženú plastovú stierku.

Popis spotrebiča

Prosím, otvorte strany s obrázkami.

Obrázok A

- 1 Kryt spotrebiča**
- 2 Rameno na miešanie so spojkou**
- 3 Chladiaca nádoba**
- 4 Držiak pre chladiacu nádobu**
- 5 Plastová stierka**

Obrázok B

Pracovná pozícia

Poistka proti preťaženiu

V ramene na miešanie je integrovaná spojka, ktorá zabraňuje zablokovaniu kuchynského robota, ak by rameno na miešanie malo zostať zaseknuté. To sa prejaví praskavým zvukom.

Potom spotrebič bezpodmienečne vypnite. Skontrolujte, či nebolo prekročené uvedené množstvo v receptoch! Prípadne odstráňte časť spracovanej hmoty.

Upozornenie: Ak rameno na miešanie vydáva praskavý zvuk pred uplynutím uvedeného času spracovania, je to znak toho, že sa zmrzlina dokončila predčasne.

Ovládanie

- Šľahač na zmrzlinu pred prvým použitím starostlivo vyčistíte, pozri „Čistenie a starostlivosť“.



Dôležité upozornenie

V tomto návode odporúčané hodnoty na pracovnú rýchlosť sa vzťahujú na spotrebič so 7- stupňovým otočným spínačom. Hodnoty pre spotrebiče so 4 stupňovým otočným spínačom nájdete v zátvorkách.

Príprava

- Chladiacu nádobu vyberte z držiaka a starostlivo ju vyčistite.

Tip: Aby ste mohli pripravovať zmrzlinu, musí byť chladiaca nádoba čistá. Najlepšie pred zmrazovaním ju ešte raz utrite vlhkou utierkou a následne ju starostlivo utrite dosucha.

Obrázok C

- Chladiacu nádobu dajte do mraziaceho priestoru vo zvislej polohe aspoň na 18 hodín (minimálne -18 °C alebo menej).

Tip: Môže zostať v mraziacom priestore, tak bude neustále pripravená na použitie.

- Hmotu na zmrzlinu pripravte podľa údajov v recepte. K tomu pozri kapitolu „Recepty“.
 - Dodržujte uvedené množstvo v receptoch.
 - Prísady by mali mať chladničkovú teplotu.
 - Prísady dobre premiešajte.

Zloženie šľahača na zmrzlinu

Obrázok D

- Chladiacu nádobu vyberte z mraziaceho priestoru.
- Chladiacu nádobou nasadíte do držiaka. Dbajte na tvar!
- Rameno na miešanie vložte do nádoby.
- Nasadíte kryt. Prítom rameno na miešanie vycentrujte do otvoru krytu (obrázok D-4). Dbajte na polohu výrezu v kryte a výstupok na chladiacej nádobe!

Príprava zmrzliny

Obrázok E

- Stlačte odist'ovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Nasadíte šľahač na zmrzlinu:
 - Spredu nasadíte naklonený šľahač na zmrzlinu a potom ho zaistíte, – otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne.



- Stlačte odist'ovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 1.



Čapy unášača musia byť na jednej úrovni s výstupkom chladiacej nádoby (obrázok E-4)! Prípadne ich skorijujte.



Dôležité upozornenie

Pokiaľ rameno na miešanie nie je presne vyrovnané, čapy unášača sa pri spustení výkyvného ramena zatlačí dole. Z toho dôvodu je potrebné k zaisteniu výkyvného ramena väčšej vynaloženie sily. Spotrebič sa tým nepoškodí! Po zapnutí kuchynského robota za chvíľu budete počuť, že čapy zašli do pohonu kuchynského robota. Teraz sa začne rameno na miešanie točiť. Z konštrukčného hľadiska pohyb ramena na miešanie prebieha elipsovitou.

- Zasuňte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1 (1).
- Spracovanú hmotu a prísady dajte **do zapnutého** šľahača na zmrzlinu.

Upozornenie: Tak sa zabráni primrznutiu hmoty na stenu chladiacej nádoby. Preto spotrebič pri spracovaní zmrzliny na chvíľu vypnite.

Po práci

Väčšinou je zmrzlina hotová za 30 minút a spotrebič môžete vypnúť. Presné časy spracovania nájdete v receptoch.

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Stlačte odist'ovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Šľahač na zmrzlinu otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Kryt zložte z chladiacej nádoby.
- Rameno na miešanie vyberte zo zmrzliny.
- Zmrzlinu nechajte ešte niekoľko minút odstáť v chladiacej nádobe, aby hmotu ešte viac stuhla.
- Na vybratie zmrzliny z chladiacej nádoby použite plastovú stierku.



Čistenie a údržba



Pozor!
Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Povrchy by sa mohli poškodiť.

Dajte pozor, aby ste vnútornú stranu chladiacu nádobu nepoškrali. Chladiaca nádoba nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

- Kryt, rameno na miešanie a držiak sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Rameno na miešanie so spojku dajte do spodnej časti umývačky riadu.
- Chladiacu nádobu vyčistite mäkkou kuchynskou utierkou, tekutým čistiacim prostriedkom a vlažnou vodou.

Recepty

Všetky uvedené recepty sú asi na 4 porcie.

Tipy

Tieto recepty nie sú vhodné pre diabetikov. Príprava zmrzliny pre diabetikov vyžaduje zmenu receptúry. Zmrzlina chutí najlepšie, keď je čerstvo pripravená s pridaním ovocia, šľavy, šľahačky, nastrúhanej čokolády atď. sa zjemní.

Odporúčame poháriky a misky pred podávaním vychladit', aby sa zmrzlina tak rýchlo neroztopila. Pokiaľ pripravujete zmrzlínu do zásoby a má byť uskladnená v mraziacom priestore, mali by ste ju chvíľu pred podávaním vybrať. Čas spracovania sa môže od údajov v receptoch líšiť. Možné príčiny:

- Teplota hmoty na zmrzlínu
- Množstvo hmoty na zmrzlínu
- Teplota Vašej mrazničky
- Teplota okolia

Obzvlášť ľahko a pohodlne môžete pripravovať jednotlivé hmoty za pomoci spotrebičov s príslušenstvom mixéru, multi-mixéru a lisu na citrusové plody.

Vanilková zmrzlina

2 bourbon-vanilkových tyčínok
250 ml mlieka
100 g cukru
200 ml smotany
1 štipka soli

- Vanilkové tyčinky pozdĺžne narežte a nožom vydlabte dreň.
- Do hrnca dajte mlieko, cukor a vanilkovú dreň a za stáleho miešania krátko povarte, potom nechajte vychladnúť.
- Vmiešajte smotanu a soľ a vychladnutú hmotu na zmrzlínu dajte do zapnutého šľahača na zmrzlínu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

Čokoládová zmrzlina

100 g bloku čokolády
300 ml smotany
40 g cukru
150 g jogurtu

- Nalámaný, rozdrvený blok čokolády, smotanu a cukor dajte do hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, až kým sa cukor a čokoláda rozpustí.
- Jogurt vmiešajte do ešte teplej čokoládovej hmoty, potom hmotu nechajte dobre vychladnúť.
- Hotovú hmotu na zmrzlínu dajte do zapnutého šľahača na zmrzlínu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

Zmrzlina „stracciatella“

100 g bielej čokolády
300 ml smotany
60 g jogurtu
40 g práškového cukru
50 g nastrúhanej čokolády

- Bielu čokoládu a smotanu rozohrejte v jednom hrnci za neustáleho miešania, až kým sa čokoláda nerozpustí, potom nechajte hmotu vychladnúť.
- Do hmoty vmiešajte jogurt, práškový cukor a nastrúhanú čokoládu.
- Hotovú hmotu na zmrzlínu dajte do zapnutého šľahača na zmrzlínu.
- Miešajte približne 15-25 minút.

Banánová zmrzlina

200 g banánov (asi 2 kusy)
80 g cukru
100 ml mlieka
100 ml smotany
1 polievková lyžica citrónovej šťavy

- Všetky uvedené prísady spoločne rozmixujte.
- Potom ich dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

Čerešňová jogurtová zmrzlina

500 g čerešňového jogurtu
3 sáčky vanilkového cukru
3 plátky bielej želatíny

- Želatínu namočte na približne 15 minút do dostatočného množstva studenej vody. Potom ju zľahka vytlačte a v malom hrnci za stáleho miešania rozohrejte, ale nevarujte.
- Čerešňový jogurt a vanilkový cukor rozmixujte v mixéri.
- Horúcu želatínu pridajte do zapnutého mixéru.
- Hotovú hmotu ihneď dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 15-25 minút.

Pistáciová zmrzlina

100 g pistácií, nasekaných
1 sáčok vanilkového cukru
90 g cukru
200 ml mlieka
200 ml smotany
3 plátky bielej želatíny

- Želatínu namočte na približne 15 minút do dostatočného množstva studenej vody. Potom ju zľahka vytlačte a v malom hrnci za stáleho miešania rozohrejte, ale nevarujte.
- Pistácie, vanilkový cukor, mlieko a smotanu mixujte tak dlho, kým sa nevytvorí rovnako jemná hmotu.
- Horúcu želatínu pridajte do zapnutého mixéru.
- Pripravenú hmotu ihneď dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 15-25 minút.

Citrónový sorbet

150 ml čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy
200 ml vody
170 g cukru
150 g jogurtu
4 plátky bielej želatíny

- Želatínu namočte na približne 15 minút do dostatočného množstva studenej vody. Potom ju zľahka vytlačte a v malom hrnci za stáleho miešania rozohrejte, ale nevarujte.
- Citrónovú šťavu, vodu, cukor, jogurt rozmixujte v mixéri.
- Horúcu želatínu pridajte do zapnutého mixéru.
- Hotovú hmotu ihneď dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 40-50 minút.

Pomarančový sorbet

Príprava, pozri citrónový sorbet, avšak namiesto citrónovej šťavy použijete 100 ml čerstvo vylisovanej pomarančovej šťavy a 50 ml čerstvej citrónovej šťavy.

Jahodová zmrzlina

250 g čerstvých jahôd
75 g cukru
100 ml mlieka
100 ml smotany
šťava z polovice citrónu

- Všetky uvedené prísady spoločne rozmixujte.
- Hotovú hmotu dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

Zmrzlina kiwi

400 g olúpaných, nakrájaných kiwi (asi 5 - 6 kusov kiwi)
šťava z polovice citrónu
100 ml vody
80 g cukru

- Všetky uvedené prísady spoločne rozmixujte a dajte ich do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

Marhuľová zmrzlina

250 g odkvapkaných marhúľ z plechovky
80 g cukru
50 ml mlieka
50 ml podmaslia
100 g smotany

- Všetky uvedené prísady spoločne rozmixujte.
- Prísady dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

Bylinková zmrzlina

400 ml vody
5 sáčkov bylinkového čaju
140 g cukru
2 ČL citrónovej šťavy
150 g čerstvého syra

- Vodu nechajte uviesť do varu, do vody dajte sáčok čaju a nechajte 10 minút lúhovať.
- Vyberte sáčok čaju, pridajte citrónovú šťavu a cukor a miešajte tak dlho, kým sa cukor úplne nerozpustí; následne nechajte vychladnúť.
- Do čaju zamiešajte čerstvý syr a hmotu dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 30-40 minút.

Zmrzlina Mokka

300 ml studenej kávy
200 ml smotany
80 g cukru
1 štipka soli

- Všetky uvedené prísady mixujte, kým sa cukor úplne nerozpustí a potom ich dajte do zapnutého šľahača na zmrzlinu.
- Miešajte približne 20-30 minút.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytujú sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCIH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov	Hnílecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava

