



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



# Ice cream maker

## MUZ9EB1

<b>[cs]</b>	Návod k obsluze	Zmrzlinovač	6
<b>[sk]</b>	Návod na používanie	Zmrzlinovač	10



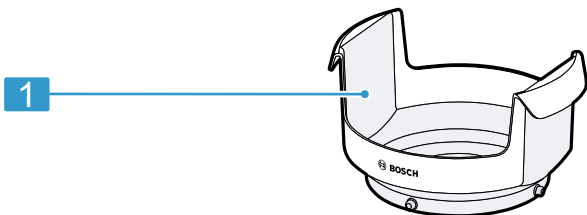
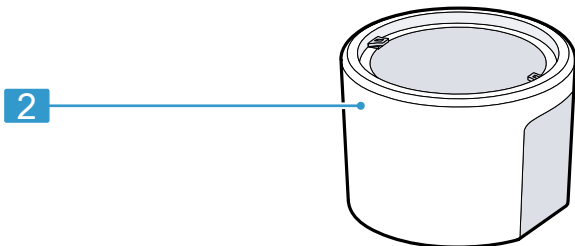


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001179236>

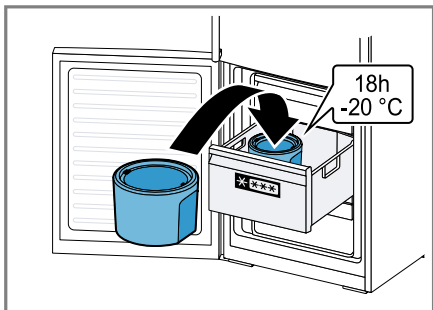
**[cs]** Další informace a vysvětlení najdete on-line. Naskenujte QR kód na titulní straně.

---

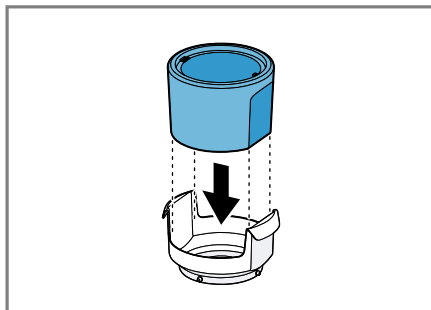
**[sk]** Ďalšie informácie a vysvetlenia nájdete online. Naskenujte QR kód na titulnej strane.



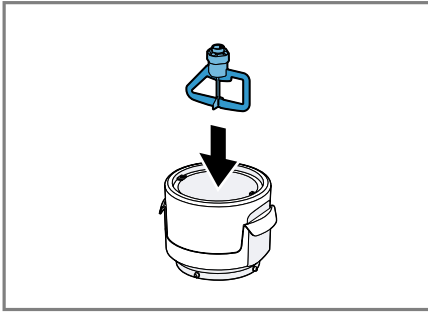
1



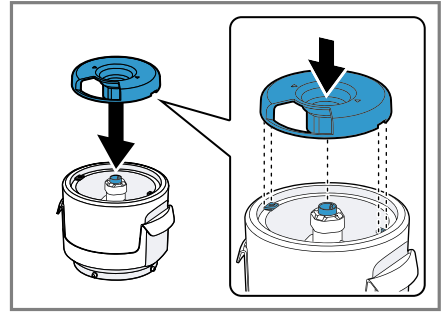
2



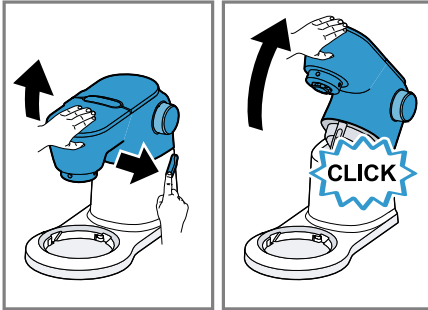
3



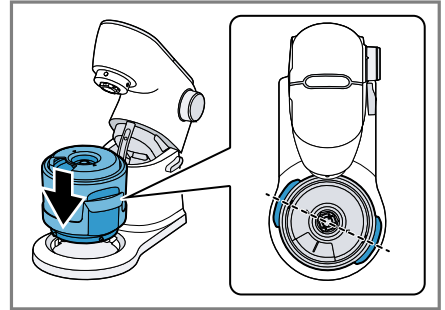
4



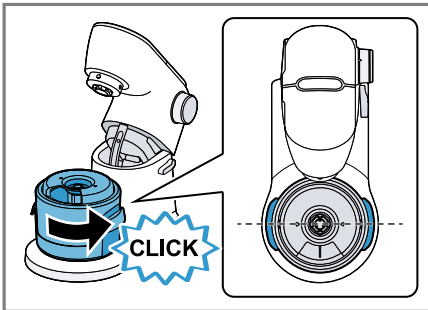
5



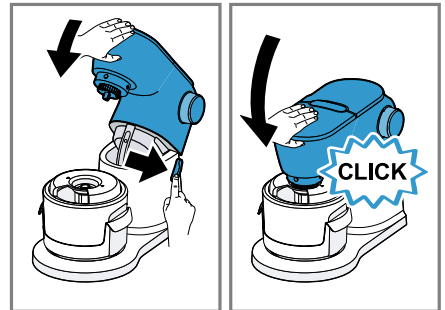
6



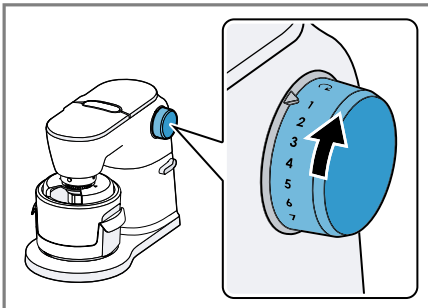
7



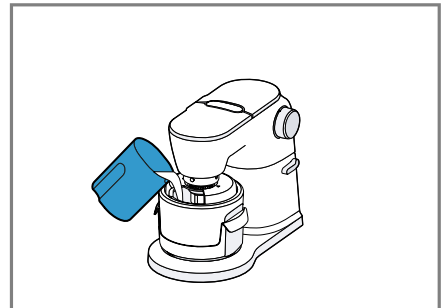
8



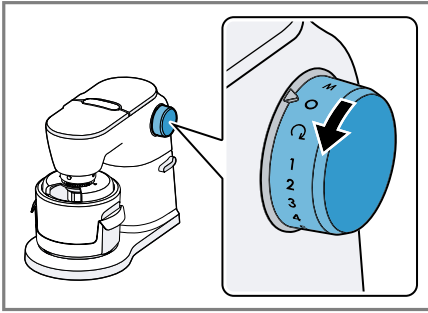
9



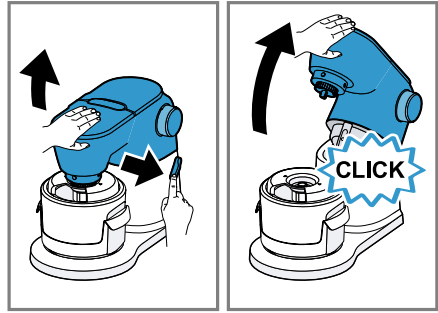
10



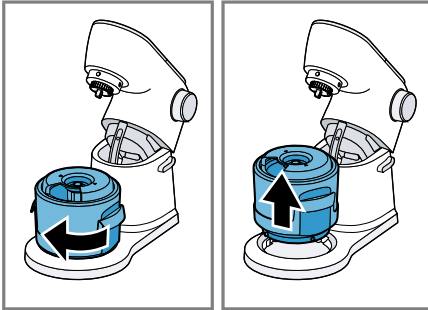
11



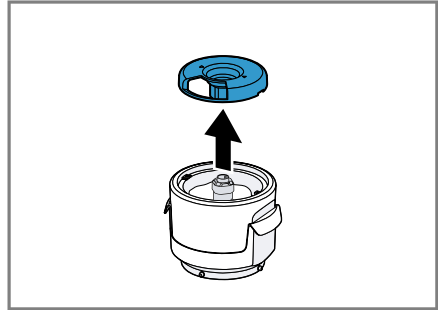
12



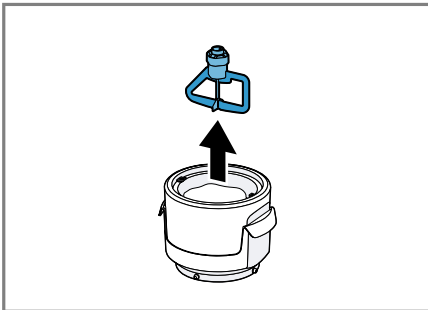
13








14



15



16

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓

17

## **Bezpečnost**

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Dodržujte návod základního spotřebiče.

Příslušenství používejte pouze:

- s kuchyňským robotem konstrukční řady MUM9.
- s originálními díly a příslušenstvím.
- k výrobě zmrzliny a sorbetů.
- ▶ Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
- ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
- ▶ Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.
- ▶ Dodržujte pravidla hygieny v kuchyni.
- ▶ Všechny přísady musí být čerstvé a v hygienicky bezvadném stavu.
- ▶ Nikdy znovu nezmrazujte zmrzlinu, která již částečně nebo zcela roztála.

## **Zabránění věcným škodám**

### **Obecně**

Při používání příslušenství dodržujte tyto pokyny.

- ▶ Do plnicí šachty nebo krytu nevsunujte žádné předměty, např. vařečky.
- ▶ V chladicí nádobě nepoužívejte a neodkládejte ostré nebo tvrdé předměty, např. kovové lžičky nebo dávkovače zmrzliny. Používejte pouze přiloženou plastovou sítěčku.
- ▶ Chladicí nádobu nikdy neohřívejte nebo neplňte horkými tekutinami.
- ▶ Chladicí nádobu nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě nebo v myčce nádobí.
- ▶ Příslušenství neprovozujte ve volnoběhu.

## **Součásti**

→ Obr. **1**

- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Držák chladicí nádoby                 |
| <b>2</b> | Chladicí nádoba                       |
| <b>3</b> | Míchací rameno s integrovanou spojkou |
| <b>4</b> | Víko s integrovanou plnicí šachtou    |
| <b>5</b> | Adaptér pro výrobek zmrzliny          |

## **Použití příslušenství**

Postupujte podle obrázkových pokynů.

→ Obr. **2 - 16**

## **Čištění příslušenství**

- ▶ Jednotlivé součásti čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **17**

## **Přehled receptů**

Zde najdete výběr receptů, které byly vyvinuty speciálně pro vaše příslušenství.

### **Poznámky**

- Chladicí výkon výrobku zmrzliny je dostatečný k výrobě cca 1 l zmrzliny nebo množství, které je uvedeno v přehledu receptů. K výrobě další zmrzliny zmrazte vyčištěnou chladicí nádobu znovu nejméně 18 hodin.
- Údaje o množství jednotlivých receptů odpovídají cca 4 porcím.
- Recepty nejsou vhodné pro diabetiky.

- K ochucení směsi na zmrzlinu nepoužívejte přísady obsahující alkohol, jinak zmrzlina neztuhne.
- Následující faktory ovlivňují skutečnou dobu zpracování:
  - množství směsi na zmrzlinu
  - teplota směsi na zmrzlinu
  - teplota ve vaší mrazničce
  - teplota místnosti

### Tipy

- Zmrzlina chutná nejlépe čerstvě připravená. Zmrzlinu můžete zdobit a zjemnit např. ovocem, šňávou, šlehačkou nebo nastrouhanou čokoládou.
- Před podáváním poháry nebo misky zchlaďte, aby se zmrzlina tak rychle neroztékla.
- Zmrazenou zmrzlinu vyjměte z mrazničky chvíli před podáváním.
- Pomocí tohoto příslušenství můžete směs na zmrzlinu připravit velmi jednoduše:
  - Mixérový nástavec
  - Multimixérový nástavec
  - Lis na citrusy

Recept	Přísady	Zpracování
Vanilková zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 vanilkové lusky</li> <li>■ 250 ml mléka</li> <li>■ 100 g cukru</li> <li>■ 200 ml šlehačky</li> <li>■ 1 špetka soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vanilkové lusky podélně rozříznete a nožem vyškrábněte dřeň.</li> <li>■ Do hrnce dejte mléko, cukr a vanilkovou dřeň a za stálého míchání krátce přiveďte k varu.</li> <li>■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu.</li> <li>■ Vmíchejte zbývající přísady.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobku zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Čokoládová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g čokolády na vaření</li> <li>■ 300 ml šlehačky</li> <li>■ 40 g cukru</li> <li>■ 150 g jogurtu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Do hrnce dejte nasekanou čokoládu na vaření, šlehačku a cukr a za stálého míchání zahřívejte, dokud se cukr a čokoláda nerozpustí.</li> <li>■ Do ještě teplé směsi přimíchejte jogurt.</li> <li>■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobku zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Zmrzlina Stracciatella	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g bílé čokolády</li> <li>■ 300 ml šlehačky</li> <li>■ 60 g jogurtu</li> <li>■ 40 g moučkového cukru</li> <li>■ 50 g čokoládových hoblin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Do hrnce dejte nasekanou bílou čokoládu a šlehačku a za stálého míchání zahřívejte, dokud se čokoláda nerozpustí.</li> <li>■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu.</li> <li>■ Vmíchejte zbývající přísady.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobku zmrzliny.</li> <li>■ 15-25 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>

Recept	Příspěvy	Zpracování
Banáňová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g banánů (nakrájené na kousky)</li> <li>▪ 80 g cukru</li> <li>▪ 100 ml mléka</li> <li>▪ 100 ml šlehačky</li> <li>▪ 1 PL citronové šťávy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Všechny přísady rozmixujte.</li> <li>▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobniku zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Zmrzlina z třešňového jogurtu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g třešňového jogurtu</li> <li>▪ 24 g vanilkového cukru</li> <li>▪ 3 plátky bílé želatiny</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Vyzkoušejte tento recept také s jinými druhy jogurtu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatinu namočte v dostatečném množství studené vody na 15 minuty.</li> <li>▪ Želatinu lehce vymačkejte a za stálého míchání ji zahřejte v malém hrnci, ale nevařte.</li> <li>▪ Zbývající přísady rozmixujte tak, aby vznikla jemná hmota.</li> <li>▪ Do běžícího mixéru přidejte teplou želatinu.</li> <li>▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobniku zmrzliny.</li> <li>▪ 15-25 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Pistáciová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g pistácií (nasekaných)</li> <li>▪ 8 g vanilkového cukru</li> <li>▪ 90 g cukru</li> <li>▪ 200 ml mléka</li> <li>▪ 200 ml šlehačky</li> <li>▪ 3 plátky bílé želatiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatinu namočte v dostatečném množství studené vody na 15 minuty.</li> <li>▪ Želatinu lehce vymačkejte a za stálého míchání ji zahřejte v malém hrnci, ale nevařte.</li> <li>▪ Zbývající přísady rozmixujte tak, aby vznikla jemná hmota.</li> <li>▪ Do běžícího mixéru přidejte teplou želatinu.</li> <li>▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobniku zmrzliny.</li> <li>▪ 15-25 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Citronový sorbet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 ml citronové šťávy (čerstvě vymačkané)</li> <li>▪ 200 ml vody</li> <li>▪ 170 g cukru</li> <li>▪ 150 g jogurtu</li> <li>▪ 4 plátky bílé želatiny</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Při výrobě pomerančového sorbetu použijte namísto 100 ml citronové šťávy čerstvě vymačkanou pomerančovou šťávu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatinu namočte v dostatečném množství studené vody na 15 minuty.</li> <li>▪ Želatinu lehce vymačkejte a za stálého míchání ji zahřejte v malém hrnci, ale nevařte.</li> <li>▪ Zbývající přísady rozmixujte tak, aby vznikla jemná hmota.</li> <li>▪ Do běžícího mixéru přidejte teplou želatinu.</li> <li>▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobniku zmrzliny.</li> <li>▪ 40-50 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Jahodová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g jahod (čerstvých)</li> <li>▪ 75 g cukru</li> <li>▪ 100 ml mléka</li> <li>▪ 100 ml šlehačky</li> <li>▪ 20-30 ml citronové šťávy (čerstvě vymačkané)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Všechny přísady rozmixujte.</li> <li>▪ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobniku zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>



<b>Recept</b>	<b>Přísady</b>	<b>Zpracování</b>
Kiwi zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g kiwi (oloupané a nakrájené na čtvrtiny)</li> <li>■ 20-30 ml citronové šťávy (čerstvě vymačkané)</li> <li>■ 100 ml vody</li> <li>■ 80 g cukru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všechny přísady rozmixujte.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Meruňková zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 250 g meruňek (z plechovky, okapané)</li> <li>■ 80 g cukru</li> <li>■ 50 ml mléka</li> <li>■ 50 ml podmáslí</li> <li>■ 100 ml šlehačky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všechny přísady rozmixujte.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Zmrzlina z ibiškového čaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 ml vody</li> <li>■ 5 nálevových sáčků ibiškového čaje (cca 10 g)</li> <li>■ 140 g cukru</li> <li>■ 2 ČL citronové šťávy</li> <li>■ 150 g čerstvého sýra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zalijte čaj a nechte jej louhovat 10 minut.</li> <li>■ Přidejte citronovou šťávu a cukr a míchejte tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí.</li> <li>■ Směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu.</li> <li>■ Přidejte čerstvý sýr a vmíchejte ho metličkou na sních.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny.</li> <li>■ 30-40 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>
Mokka zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 300 ml studené kávy</li> <li>■ 200 ml šlehačky</li> <li>■ 80 g cukru</li> <li>■ 1 špetka soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všechny přísady mixujte tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí.</li> <li>■ Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a směs naplňte do výrobníku zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minuty zpracujte na stupni 1.</li> </ul>

## Odstranění poruch

### Je slyšet praskání a míchací rameno se neotáčí.

Zmrzlina dosáhla požadované tuhosti před uplynutím uvedené doby.

1. Nastavte otočný přepínač na ○.
2. Sejměte výrobek zmrzliny.

3. Hotovou zmrzlinu přemístěte do vhodné nádoby.

Míchací rameno je přetížené nebo zablokováno.

1. Nastavte otočný přepínač na ○.
2. Snižte množství přísad.
3. Odstraňte příčiny blokování.

## **Bezpečnosť**

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.

Príslušenstvo používajte len:

- s kuchynským spotrebičom konštrukčného radu MUM9
- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na výrobu zmrzliny a sorbetu,
- ▶ Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
- ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- ▶ Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.
- ▶ Rešpektujte pravidlá hygieny v kuchyni.
- ▶ Všetky suroviny musia byť čerstvé a hygienicky bezchybné.
- ▶ Nikdy znovu nezmrázujte už úplne alebo čiastočne roztopenú zmrzlinu.

## **Zabránenie vecným škodám**

### **Všeobecne**

Pri používaní príslušenstva dodržiavajte tieto pokyny.

- ▶ Nezavádzajte do plniaceho hrdla alebo krytu žiadne predmety, napr. varechy.
- ▶ V chladiacej nádobe nepoužívajte alebo neukladajte žiadne predmety s ostrými hranami alebo tvrdé predmety, napr. lyžice alebo kovové naberačky na porcovanie zmrzliny. Používajte iba priloženú plastovú stierku.
- ▶ Nikdy nezohrievajte chladiacu nádobu a nenaplnňajte ju horúcimi tekutinami.
- ▶ Chladiacu nádobu nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie, nečistite ju v umývačke riadu.
- ▶ Nepoužívajte príslušenstvo naprázdno.

## **Prehľad receptov**

Tu nájdete výber receptov, ktoré boli vyvinuté špeciálne pre vaše príslušenstvo.

### **Poznámky**

- Chladiaci výkon výrobníka zmrzliny vystačí na výrobu asi 1 l zmrzliny alebo na množstvá uvedené v prehľade receptov. Na výrobu ďalšej zmrzliny znovu zmrazte vyčistenú chladiacu nádobu aspoň na 18 hodiny/hodín.
- Uvedené množstvá jednotlivých receptov zodpovedajú cca 4 porciám.
- Recepty nie sú vhodné pre diabetikov.
- Nepoužívajte žiadne alkoholické prísady na aromatizovanie zmesi zmrzliny, pretože inak nebude dosť pevná.

## **Súčasti**

→ *Obrázok 1*

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Držiak pre chladiacu nádobu         |
| 2 | Chladiaca nádoba                    |
| 3 | Metlička s integrovaným spojením    |
| 4 | Veko s integrovaným plniacim hrdlom |
| 5 | Adaptér pre výrobník zmrzliny       |

## **Používanie príslušenstva**

Dodržite obrazový návod.

→ *Obrázok 2 - 16*

## **Čistenie príslušenstva**

- ▶ Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ *Obrázok 17*

- Nasledujúce faktory ovplyvňujú skutočný čas spracovania:
  - Množstvo zmesi zmrzliny
  - Teplota zmesi zmrzliny
  - Teplota vašej mrazničky
  - Teplota v miestnosti

### Tipy

- Najlepšie chutí zmrzlina čerstvo pripravená. Ozdobte alebo vylepšite zmrzlinu napr. ovocím, polevami, šľahačkou alebo čokoládovými hoblinami.
- Pred servírovaním dajte poháre alebo misky chladiť, aby sa zmrzlina neroztopila tak rýchlo.
- Hlboko zmrazenú zmrzlinu vyberte z mrazničky chvíľu pred servírovaním.
- Pomocou nasledujúceho príslušenstva môžete zmes zmrzliny pripraviť obzvlášť jednoducho:
  - Mixovací nadstavec
  - Multifunkčný mixovací nadstavec
  - Lis na citrusy

Recept	Suroviny	Spracovanie
Vanilková zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2 strukov bourbon vanilky</li> <li>■ 250 ml mlieka</li> <li>■ 100 g cukru</li> <li>■ 200 ml smotany</li> <li>■ 1 štipka soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vanilkové struky rozrežte po dĺžke a pomocou noža vyškrabte dreň.</li> <li>■ Mlieko, cukor a vanilkovú dreň dajte do hrnca a počas miešania krátko povarte.</li> <li>■ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.</li> <li>■ Primiešajte zvyšné prísady.</li> <li>■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Čokoládová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g tabuľkovej čokolády</li> <li>■ 300 ml smotany</li> <li>■ 40 g cukru</li> <li>■ 150 g jogurtu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Polámanú čokoládu, smotanu a cukor vložte do hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, kým sa cukor a čokoláda nerozpustia.</li> <li>■ Jogurt primiešajte do ešte teplej zmesi.</li> <li>■ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.</li> <li>■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>■ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Stracciatellová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g bielej čokolády</li> <li>■ 300 ml smotany</li> <li>■ 60 g jogurtu</li> <li>■ 40 g práškového cukru</li> <li>■ 50 g čokoládových hoblín</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Polámanú bielu čokoládu a smotanu vložte do hrnca a za stáleho miešania zahrievajte, kým sa čokoláda neroztopí.</li> <li>■ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.</li> <li>■ Primiešajte zvyšné prísady.</li> <li>■ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>■ 15-25 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>

Recept	Suroviny	Spracovanie
Banánová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g banánov (nakrájaných na kúsky)</li> <li>▪ 80 g cukru</li> <li>▪ 100 ml mlieka</li> <li>▪ 100 ml smotany</li> <li>▪ 1 PL citrónovej šťavy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rozmixujte všetky prísady.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Zmrzlina s čerešňovým jogurtom	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 500 g čerešňového jogurtu</li> <li>▪ 24 g vanilkového cukru</li> <li>▪ 3 plátkov bielej želatíny</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Vyskúšajte recept aj s inými druhmi ovocného jogurtu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatínu ponorte do dostatočne studenej vody 15 minúty/minút.</li> <li>▪ Želatínu ľahko vytlačte a zahrejte ju v malom hrnci za stáleho miešania, avšak nevarate.</li> <li>▪ Zmixujte zvyšné prísady, kým nevznikne pevná hmota.</li> <li>▪ Dajte teplú želatínu do spusteného mixéra.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 15-25 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Pistáciová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g pistácií (nasekaných)</li> <li>▪ 8 g vanilkového cukru</li> <li>▪ 90 g cukru</li> <li>▪ 200 ml mlieka</li> <li>▪ 200 ml smotany</li> <li>▪ 3 plátkov bielej želatíny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatínu ponorte do dostatočne studenej vody 15 minúty/minút.</li> <li>▪ Želatínu ľahko vytlačte a zahrejte ju v malom hrnci za stáleho miešania, avšak nevarate.</li> <li>▪ Zmixujte zvyšné prísady, kým nevznikne pevná hmota.</li> <li>▪ Dajte teplú želatínu do spusteného mixéra.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 15-25 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Citrónový sorbet	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 150 ml citrónovej šťavy (čerstvo vylisovanej)</li> <li>▪ 200 ml vody</li> <li>▪ 170 g cukru</li> <li>▪ 150 g jogurtu</li> <li>▪ 4 plátkov bielej želatíny</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Na vytvorenie pomarančového sorbetu vymeňte 100 ml citrónovej šťavy za čerstvo vylisovanú pomarančovú šťavu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Želatínu ponorte do dostatočne studenej vody 15 minúty/minút.</li> <li>▪ Želatínu ľahko vytlačte a zahrejte ju v malom hrnci za stáleho miešania, avšak nevarate.</li> <li>▪ Zmixujte zvyšné prísady, kým nevznikne pevná hmota.</li> <li>▪ Dajte teplú želatínu do spusteného mixéra.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 40-50 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>

Recept	Suroviny	Spracovanie
Jahodová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g jahôd (čerstvých)</li> <li>▪ 75 g cukru</li> <li>▪ 100 ml mlieka</li> <li>▪ 100 ml smotany</li> <li>▪ 20-30 ml citrónovej šťavy (čerstvo lisovanej)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rozmixujte všetky prísady.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Kivi zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g kivi (ošúpaných a nakrájaných na štvrtky)</li> <li>▪ 20-30 ml citrónovej šťavy (čerstvo lisovanej)</li> <li>▪ 100 ml vody</li> <li>▪ 80 g cukru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rozmixujte všetky prísady.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Marhuľová zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 g marhúľ (z plechovky, odkvapkaných)</li> <li>▪ 80 g cukru</li> <li>▪ 50 ml mlieka</li> <li>▪ 50 ml podmaslia</li> <li>▪ 100 ml smotany</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rozmixujte všetky prísady.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Zmrzlina s ibištekovým čajom	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ml vody</li> <li>▪ 5 vrecúšok ibištekového čaju (cca 10 g)</li> <li>▪ 140 g cukru</li> <li>▪ 2 ČL citrónovej šťavy</li> <li>▪ 150 g čerstvého syra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zalejte čaj a nechajte ho odstáť 10 minút/minút.</li> <li>▪ Pridajte citrónovú šťavu a cukor a miešajte, kým sa cukor úplne nerozpustí.</li> <li>▪ Zmes nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.</li> <li>▪ Pridajte čerstvý syr a zmiešajte ho pomocou metličky.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 30-40 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>
Mokka zmrzlina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 ml studenej kávy</li> <li>▪ 200 ml smotany</li> <li>▪ 80 g cukru</li> <li>▪ 1 štipka soli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Všetky prísady mixujte, kým sa cukor úplne nerozpustí.</li> <li>▪ Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a naplňte zmes do výrobníka zmrzliny.</li> <li>▪ 20-30 minúty/minút spracúvajte na stupni 1.</li> </ul>

## Odstránenie porúch

### Počuť praskavý zvuk a metlička sa už neotáča.

Zmrzlina dosiahla požadovanú pevnosť pred uplynutím stanoveného času.

1. Otočný spínač nastavte do polohy ○.
2. Zložte výrobník zmrzliny z prístroja.

3. Naplňte hotovú zmrzlinu do vhodnej nádoby.

Miešacie rameno je preťažené alebo zablokované.

1. Otočný spínač nastavte do polohy ○.
2. Znížte množstvo ingrediencií.
3. Odstráňte príčinu blokovania.







# 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001351253** (050329)

cs, sk