

INSIDO

89980112



Eismaschine (DE)

Ledomat (SI)

Fagylalkészítő gép (HU)

Výrobník zmrzliny (SK)

Zmrzlinovač (CZ)

Aparat za sladoled (HR)

Mașină de înghețată (RO)

Maszynka do lodów (PL)

Machine à glace (FR)



Inhalt – Vsebina – Tartalom – Obsah – Obsah – Sadržaj – Cuprins – Treść – Teneur

Bedienungsanleitung – Deutsch	- 2 -
Navodila za uporabo – Slovenian	- 9 -
Használati útmutató – Magyar.....	- 16 -
Návod na obsluhu – Slovensky.....	- 23 -
Návod k použití – čeština.....	- 30 -
Uputa za korištenje – Hrvatski	- 37 -
Instrucțiuni de utilizare – Română	- 44 -
Instrukcja obsługi – Polski.....	- 51 -
Mode d'emploi – French	- 58 -

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern für Aufsicht oder Anleitung bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wurde und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
6. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
7. Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Netzkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
8. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
9. Bevor Zubehör gewechselt werden oder bevor Sie Teile berühren, die sich bei Gebrauch bewegen, schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung.
10. Warnung: Verletzungsgefahr bei Fehlgebrauch.
11. Lesen Sie alle Anleitungen.

12. Nicht in Wasser eintauchen.
13. Gebrauch durch oder in unmittelbarer Nähe von Kindern nur unter Aufsicht.
14. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
15. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
16. Nicht im Freien benutzen.
17. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
18. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in beheizten Öfen aufstellen.
19. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
20. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
21. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund
22. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
23. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Um die Gefahr von Verletzungen bzw. Sachschäden am Gerät einzugrenzen, die Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und sonstige Utensilien während des Betriebs vom Gerät fernhalten.
24. Ganz oder teilweise aufgetautes Speiseeis auf keinen Fall wieder einfrieren.
25. Um Verletzungen durch Frost zu vermeiden, sollten die Hände beim Umgang mit der Schüssel immer geschützt bleiben, besonders beim ersten Entnehmen aus dem Gefrierschrank.
26. Bitte lesen Sie die nachfolgenden Abschnitte, um mehr über die Reinigung und Betriebszeiten zu erfahren.

BESCHREIBUNG

1. Motor
2. EIN-/AUS-Taste
3. Einfüllöffnung
4. Deckelverriegelung
5. Deckel
6. Welle
7. Rührer
8. Verriegelungsflasche
9. Kühlbehälter

**VOR DEM GEBRAUCH**

Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Gerät, wie unter „REINIGUNG UND PFLEGE“ beschrieben. Achten Sie darauf, dass Sie alle Elemente gründlich abtrocknen. **MOTORBLOCK NICHT IN WASSER TAUCHEN.**

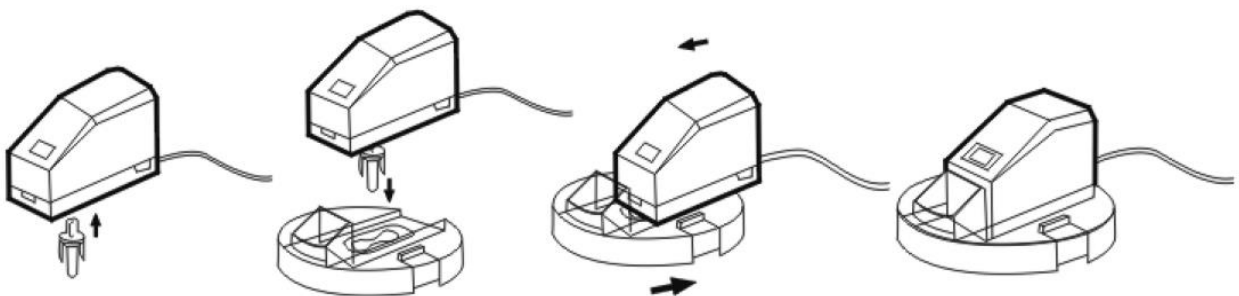
TIEFKÜHLEN DES KÜHLBEHÄLTERS

Der wichtigste Schritt bei der Herstellung gefrorener Desserts ist, sicherzustellen, dass der Kühlbehälter richtig tiefgekühlt ist. Die Eismaschine ist mit einer festen Schüssel ausgestattet, die komplett tiefgefroren sein muss. Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollte der Behälter in einen Plastikbeutel eingewickelt werden und aufrecht hinten in Ihren Eisschrank gestellt werden, wo die Temperatur am kältesten ist. Das Einwickeln Ihres Behälters in einen Plastikbeutel schützt ihn gegen Frost.

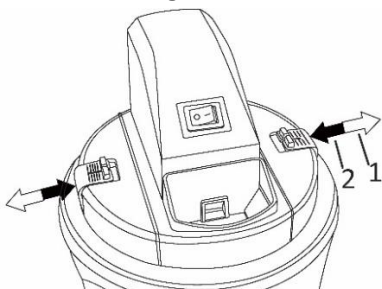
Vor dem Gebrauch muss der Kühlbehälter bei Temperaturen unter -18 °C mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

BENUTZUNG IHRER EISMASCHINE

1. Bereiten Sie die Mischung für die Eiscreme nach Geschmack zu.
2. Nehmen Sie den Kühlbehälter aus dem Gefrierschrank und stellen Sie ihn auf eine ebene und feste Fläche.
3. Die Mixerwelle, den Motor und das Rührpaddel an der Abdeckung anbringen.



4. Die Abdeckung über dem Kühlbehälter verriegeln. (1: schließen; 2: öffnen)



5. Netzstecker anschließen und den Hauptschalter ON/OFF betätigen. Das Gerät startet normal.
DAMIT DIE MISCHUNG NICHT SOFORT AN DEN INNENWÄNDEN DER SCHÜSSEL GEFRIERT, MUSS DAS GERÄT VOR DEM ZUGEBEN VON EISCREME ODER SORBET-ZUTATEN EINGESCHALTET UND IN BETRIEB SEIN.
6. Gießen Sie die vorbereitete Mischung langsam durch die Einfüllöffnung in den Kühlbehälter.
Hinweis: Es ist sehr wichtig, dass der Kühlbehälter sofort benutzt wird, nachdem er aus dem Gefrierschrank genommen wurde, da er gleich nach dem Herausnehmen anfängt aufzutauen. Vergewissern Sie sich erst, ob die Mischung fertig ist und nehmen Sie dann den Kühlbehälter aus dem Gefrierschrank.
7. Lassen Sie das Gerät ungefähr 15 bis 30 Minuten laufen oder bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Drücken Sie erneut die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.
Die Rotationsrichtung ändert sich, wenn die Mischung zu dick wird. In diesem Fall ist die Eiscreme fertig und Sie sollten das Gerät unverzüglich ausschalten.
Hinweis: Schalten Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht aus, da die Mischung gefrieren könnte und der Rührer sich dann nicht mehr drehen kann.
8. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose, entfernen Sie dann den Deckel und den Rührer. Entnehmen Sie die Eiscreme nur mit Utensilien aus Gummi, Kunststoff oder Holz. Metalllöffel können die Schüssel beschädigen.
9. Um die Eiscreme noch härter zu machen, können Sie den Kühlbehälter sofort für eine kurze Zeit (nicht länger als 30 Minuten) in den Gefrierschrank stellen. Das Einfrieren für einen längeren Zeitraum sollte in einem luftdicht verschlossenen Behälter erfolgen.

Tipps:

1. Da das Volumen der Mischung während des Gefriervorgangs zunimmt, füllen Sie bis höchstens 4 cm von der Oberkante entfernt Mischung ein.
2. Um bessere Ergebnisse zu erzielen, sollte die Mischung 15 bis 20 Minuten in einem Gefrierschrank gekühlt werden, bevor Sie sie zu Eiscreme verarbeiten.
3. Die Umgebungstemperatur sollte während des Herstellungsprozesses unter 30 °C betragen, ansonsten gelingt die Zubereitung der Eiscreme möglicherweise nicht.
4. Passen Sie auf, dass Sie sich beim Herausnehmen des Kühlbehälters aus dem Gefrierschrank keine Erfrierungen zuziehen.
5. Sollte der Motor wider Erwartens überhitzen, wird ein Überhitzungsschutz ausgelöst und der Motor wird angehalten. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Antriebsteil abkühlen.
6. Der Gefrierprozess wird durch die Zugabe von Alkohol unterbunden.
7. Eiscreme oder Sorbet mit frischen Zutaten sollten innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eiscreme schmeckt frisch am besten.
8. Eiscreme oder Sorbet, die frische oder teilweise gekochtes Ei enthalten, sollte nicht Kleinkindern, Schwangeren, älteren Menschen oder Personen angeboten werden, die sich unwohl fühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Reinigen immer ausschalten, Netzstecker ziehen und zerlegen.

Kühlbehälter, Deckel, Welle und Rührer sollten in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel gereinigt und dann gründlich abgetrocknet werden. Nur das Rührpaddel darf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Stellen Sie niemals den Kühlbehälter in den Gefrierschrank, wenn er noch nass ist.

Verwenden Sie keine scharfkantigen Utensilien, Topfreiniger oder scheuernde Reinigungsmittel.

Der Motorblock kann mit einem leicht angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser!

NÜTZLICHE TIPPS

Bei einigen Rezepten muss die Mischung vorgekocht werden. Bereiten Sie die Mischung in diesem Fall mindestens

einen Tag vorher zu. So kann die Mischung vollständig abkühlen und an Volumen gewinnen.

Die meisten Rezepte für Eiscreme bestehen aus einer Kombination von Sahne, Milch, Eiern und Zucker. Sie können jede beliebige Sahne verwenden, sollten aber beachten, dass sich die Art der Sahne auf den Geschmack und die Konsistenz auswirkt. Je höher der prozentuale Fettgehalt ist, desto reichhaltiger und cremiger wird die Eiscreme. Am Anfang der Zubereitung sollte die Eiscrememischung flüssig sein. Verwenden Sie keine festen Mischungen (z.B. geschlagene Sahne, gefrorene Flüssigkeiten).

Lassen Sie das Gerät nicht länger als erforderlich laufen. Falls die Mischung nach 40 Minuten noch nicht fest ist oder wieder aufzutauen beginnt, brechen Sie den Vorgang ab.

Mögliche Ursachen, wenn die Mischung nicht gefriert:

- Der Kühlbehälter war nicht kalt genug.
- Die Mischung war zu warm.
- Das Mischverhältnis der Zutaten war nicht korrekt.

ENTSORGUNG

Bitte tauschen Sie den Kühlbehälter rechtzeitig aus, wenn er zerbricht und Kühlflüssigkeit ausläuft.

Die Flüssigkeit in dem Kühlbehälter enthält keine giftigen Substanzen. Entsorgen Sie diese wie normalen Haushaltsmüll.

REZEPTE

Bananeneis

Zutaten:

Große reife Banane	1
Magermilch	2/3 Tasse
Sahne	¼ Tasse
Zucker	3,5 EL

Die Bananen bis zu einer glatten Masse zerdrücken. Milch, Sahne und Zucker einrühren. Die Mischung bei eingeschaltetem Rührpaddel in die Gefrierschüssel füllen. Einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Frozen Joghurt Himbeere

Zutaten:

Frische Himbeeren	¾ Tasse
Zucker	1/3 Tasse
Naturjoghurt	¾ Tasse

Die Himbeeren zerdrücken oder pürieren. Bei Bedarf das Obst durchsieben, um die Kerne zu entfernen und die Masse sämiger zu machen. Den Zucker und Naturjoghurt zugeben und mixen. Die Mischung bei eingeschaltetem Rührpaddel in die Gefrierschüssel füllen. Einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schoko-/Pfefferminz-Eiscreme

Zutaten:

Magermilch	2/3 Tasse
Zucker	3,5 EL
Sahne	¾ Tasse
Pfefferminzextrakt	Wenige Tropfen
Schokoraspeln	3,5 EL

Milch und Zucker in einen Topf geben. Bei geringer Hitze umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend erkalten lassen. Sahne und Pfefferminzextrakt in die abgekühlte Milch einrühren. Die Mischung bei eingeschaltetem Rührpaddel in die Gefrierschüssel geben. Sobald die Mischung zu frieren beginnt, die Schokoraspeln über die Einfüllöffnung zugeben. Einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Erdbeereis

Zutaten:

Frische Erdbeeren	1 Tasse
Zucker	1/3 Tasse
Sahne	1/3 Tasse
Zitronensaft	Saft einer 1/2 kleinen Zitrone

Die Erdbeeren bis zu einer glatten Konsistenz pürieren und die übrigen Zutaten zugeben. Die Mischung bei eingeschaltetem Rührpaddel in die Gefrierschüssel füllen. Die Masse einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zitronensorbet

Zutaten:

Zucker	2/3 Tasse
Wasser	2/3 Tasse
Orangensaft	Saft von 1/2 mittelgroßen Orange
Zitronensaft	1/2 Tasse
Eiweiß	1/2 Eiweiß, mittelgroß

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Bei geringer Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Von der Heizplatte nehmen und abkühlen lassen. Den Orangen- und Zitronensaft zugeben. Das Eiweiß schlagen, bis es fast steif ist. Anschließend die Zitronenmasse unterrühren. Die Mischung bei eingeschaltetem Rührpaddel in die Gefrierschüssel füllen. Einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vanilleeis auf Pudding

Zutaten:

Eigelb	2
Zucker	3,5 EL
Magermilch	2/3 Tasse
Sahne	2/3 Tasse
Vanilleextrakt	Wenige Tropfen

Das Eigelb und den Zucker in eine Glasschüssel füllen und zusammen schlagen. Die Milch in einem Topf langsam zum Sieden bringen. Anschließend in die Eimasse geben und zusammen schlagen. Die Masse wieder in den Topf füllen und ununterbrochen verrühren, bis die Masse andickt und auf dem Löffelrücken einen Film bildet. Nicht kochen lassen, da sich die Masse sonst wieder auftrennt. Vom Kochfeld nehmen und erkalten lassen. Die Sahne und den Vanilleextrakt verrühren. Die Mischung bei eingeschaltetem Rührpaddel in die Gefrierschüssel füllen. Einfrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz

Leistung: 12W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein

defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte

verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern.

Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA

1. Napravo vedno izklopite iz električnega omrežja, kadar je nimate pod nadzorom in pred montažo, demontažo in pred čiščenjem.
2. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od osmih let, če so pod nadzorom ali ste jim dali navodila za varno uporabo naprave ter če razumejo s tem povezane nevarnosti.
3. Naprave ne smejo čistiti in vzdrževati otroci, mlajši od osmih let. Pri tem je potreben nadzor.
4. Napravo in njen priključni kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
5. Uporaba te naprave ni primerna za osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi in duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če so pod nadzorom ter so dobile napotke za pravilno uporabo naprave in razumejo s tem povezane nevarnosti.
6. Ta naprava ni igrača.
7. Poškodovan kabel lahko zamenja samo proizvajalec, pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj se na ta način prepreči nevarnosti.
8. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvih ali v podobne namene, kot na primer v kuhinjah za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in drugih vrstah prenočišč ter polpenzionov.
9. Preden zamenjate dodatke ali preden se dotaknete delov, ki se med uporabo premikajo, izklopite napravo in povlecite vtič iz vtičnice.
10. Opozorilo: nevarnost poškodb ob nepravilni uporabi.
11. Preberite celotna navodila.
12. Ne potopite v vodo.
13. Otroci lahko uporabljajo napravo samo pod nadzorom. Prav tako je potreben nadzor, če se naprava uporablja v neposredni bližini otrok.

14. Naprave ne uporabljajte več, če vam je padla na tla ali je na kakršen koli način poškodovana ali je poškodovan vtič. Prosimo, obrnite se na pooblaščen servis.
15. Nepriporočeni dodatki lahko privedejo do poškodb.
16. Ne uporabljajte na prostem.
17. Kabel se ne sme dotikati vročih površin ali viseti navzdol, kjer bi ga lahko potegnili otroci.
18. Naprave ne postavite na vroč plinski ali električni štedilnik oziroma v njegovo bližino ali v vročo pečico.
19. Napravo uporabljajte samo v predviden namen.
20. Naprave ni dovoljeno vklopiti s pomočjo zunanje stikalne ure ali ločenega sistema z daljinskim upravljanjem.
21. Napravo postavite na ravno, suho in na vročino obstojno podlago.
22. Delujoče naprave nikoli ne pustite brez nadzora.
23. Izogibajte se stiku z gibljivimi deli. Da bi omejili tveganje poškodb ali materialne škode na napravi, držite roke, lase, oblačila, lopatice in druge pripomočke stran od naprave med delovanjem.
24. Nikoli ne zamrzujte popolnoma ali delno odmrznjenega sladoleda.
25. Da bi se izognili poškodbam zaradi zmrzali, je treba pri rokovanju s posodo vedno zaščititi roke, še posebej, ko jo prvič vzamete iz zamrzovalnika.
26. Preberite spodnje odstavke, če želite izvedeti več o čiščenju in času delovanja.

OPIS

1. Motor
2. Tipka za vklop/izklop
3. Odprtina za polnjenje
4. Zapah pokrova
5. Pokrov
6. Gred
7. Lopatica
8. Zanka za zaporo
9. Hladilna posoda

**PRED UPORABO**

Najprej odstranite celoten material embalaže. Napravo očistite, kot je opisano v poglavju "ČIŠČENJE IN NEGA". Poskrbite, da boste vse elemente temeljito posušili. BLOKA MOTORJA NE POTAPLJAJTE V VODO.

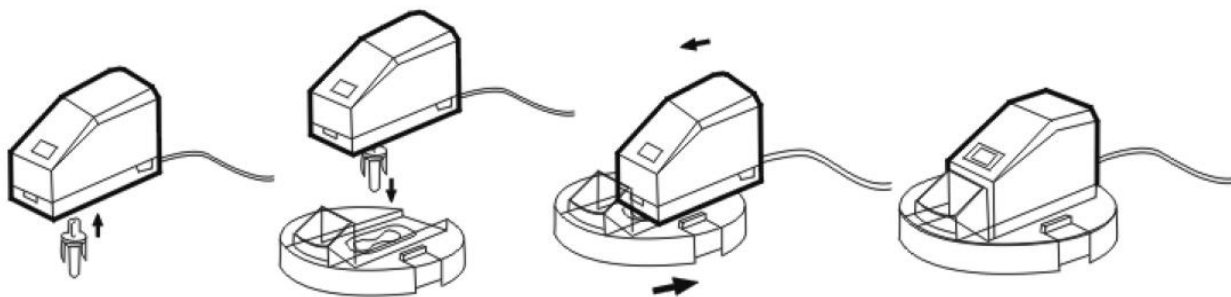
ZMRZOVANJE HLADILNE POSODE

Najpomembnejši korak pri pripravi zamrznjenih sladice je zagotoviti, da je hladilna posoda pravilno zamrznjena. Naprava za sladoled je opremljen s fiksno skledo, ki mora biti popolnoma zamrznjena. Za najboljši rezultat je treba posodo zaviti v plastično vrečko in jo postaviti pokončno v zadnji del vašega zamrzovalnika, kjer je temperatura najnižja. Zavijanje vaše posode v plastično vrečko jo bo zaščitilo pred zmrzaljo.

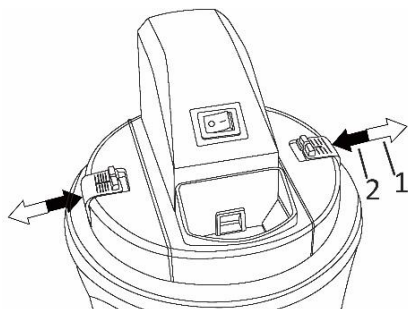
Pred uporabo je treba hladilno posodo hraniti v zamrzovalniku pri temperaturah pod -18 °C najmanj 12 ur.

UPORABA VAŠE NAPRAVE ZA SLADOLED

1. Pripravite zmes za sladoled po okusu.
2. Hladilno posodo vzemite iz zamrzovalnika in jo postavite na ravno, trdno površino.
3. Pritrdite mešalno gred, motor in lopatico na pokrov.



4. Zaklenite pokrov nad hladilno posodo. (1: zapiranje; 2: odpiranje)



5. Priključite vtič in pritisnite glavno stikalo za vklop/izklop. Naprava se normalno zažene.

DA MEŠANICA NA NOTRANJNH STENAH POSODE TAKOJ NE ZMRZNE, MORA BITI NAPRAVA VKLJUČENA IN

DELOVATI PRED DODAJANJEM SLADOLEDA ALI SESTAVIN ZA SORBET.

6. Pripravljeno zmes počasi vlijemo v hladilno posodo skozi odprtino za polnjenje.
Opozorilo: Zelo pomembno je, da hladilno posodo uporabite takoj po odstranitvi iz zamrzovalnika, saj se bo začel odtajati takoj, ko ga vzamete ven. Najprej se prepričajte, da je mešanica pripravljena, nato vzemite hladilno posodo iz zamrzovalnika.
7. Pustite, da naprava deluje približno 15 do 30 minut oziroma dokler mešanica ne doseže zelene konsistence.
Ponovno pritisnite tipko za VKLOP/IZKLOP, da vklopite napravo.
Smer vrtenja se bo spremenila, če bo mešanica postala pregosta. V tem primeru je sladoled pripravljen in napravo takoj izklopite.
Opozorilo: Med uporabo naprave ne izklaplajte, saj lahko zmes zmrzne in mešalnik se ne bo mogel več vrteti.
8. Izvlecite vtič naprave iz vtičnice, nato odstranite pokrov in lopatico. Sladoled odstranite le s pripomočki iz gume, plastike ali lesa. Kovinske žlice lahko poškodujejo posodo.
9. Da bo sladoled še trši, lahko hladilno posodo za kratek čas (največ 30 minut) takoj postavite v zamrzovalnik. Zamrzovanje za daljše časovno obdobje je treba opraviti v neprodušno zaprti posodi.

Nasveti:

1. Ker se volumen mešanice med zamrzovanjem poveča, napolnite mešanico do največ 4 cm od zgornjega roba.
2. Za boljše rezultate je treba mešanico ohladiti v zamrzovalniku za 15 do 20 minut, preden jo predelate v sladoled.
3. Temperatura okolice mora biti med proizvodnim postopkom pod 30 °C, sicer sladoleda morda ne bo mogoče pripraviti.
4. Pazite, ne dobite ozeblin, ko vzamete hladilno posodo iz zamrzovalnika.
5. Če se motor nepričakovano pregreje, se sproži zaščita pred pregrevanjem in motor se ustavi. V tem primeru izklopite napravo, izvlecite vtič in pustite, da se pogonska enota ohladi.
6. Postopek zamrzovanja se ustavi z dodajanjem alkohola.
7. Sladoled ali sorbet s svežimi sestavinami je treba porabiti v enem tednu. Sladoled je najboljši svež.
8. Sladoleda ali sorbeta, ki vsebuje sveža ali delno kuhana jajca, ne smete ponuditi majhnim otrokom, nosečnicam, starejšim ali pa ljudem, ki se slabo počutijo.

ČIŠČENJE IN NEGA

Pred čiščenjem vedno izklopite, izključite in razstavite.

Hladilno posodo, pokrov, gred in lopatico je treba očistiti v topli vodi z blagim detergentom za pomivanje posode in nato temeljito posušiti. V pomivalnem stroju lahko čistite samo lopatico.

Hladilne posode nikoli ne postavljajte v zamrzovalnik, ko je še mokra.

Ne uporabljajte pripomočkov z ostrimi robovi, čistil za lonce ali abrazivnih čistilnih sredstev.

Blok motorja lahko obrišete z rahlo navlaženo krpo. Bloka motorja ne potaplajte v vodo!

UPORABNI NASVETI

Nekateri recepti zahtevajo, da je mešanica predhodno kuhana. V tem primeru mešanico pripravite vsaj en dan vnaprej. Tako se mešanica popolnoma ohladi in pridobi volumen.

Večina receptov za sladoled uporablja kombinacijo smetane, mleka, jajc in sladkorja. Uporabite lahko katero koli smetano, vendar ne pozabite, da bo vrsta smetane vplivala na okus in teksturo. Višji kot je odstotek maščobe, bolj bogat in kremast bo sladoled.

Na začetku priprave naj bo sladoledna mešanica tekoča. Ne uporabljajte trdnih mešanic (npr. stepena smetana, zamrznjene tekočine).

Ne pustite, da naprava deluje dlje, kot je potrebno. Če mešanica po 40 minutah ni trdna ali se začne ponovno odtajati, postopek prekinite.

Možni vzroki, če mešanica ne zmrzne:

- Hladilna posoda ni bila dovolj hladna.

- Mešanica je bila pretopla.
- Razmerje mešanja sestavin ni bilo pravilno.

ODSTRANJEVANJE

Prosimo, pravočasno zamenjajte hladilno posodo, če se pokvari in pušča hladilna tekočina. Tekočina v hladilni posodi ne vsebuje strupenih snovi. Odstranite jih kot običajne gospodinjske odpadke.

REZEPTE

Bananin sladoled

Sestavine:

Velika zrela banana	1
Posneto mleko	2/3 skodelice
Smetana	¼ skodelice
Sladkor	3,5 jušne žlice

Banane pretlačite do gladke mase. Vmešajte mleko, smetano in sladkor. Zmes vlijte v hladilno posodo, medtem ko je lopatica vklopljena. Zamrznite, dokler ne dosežete želene konsistence.

Zamrznjen malinov jogurt

Sestavine:

Sveže maline	¾ skodelice
Sladkor	1/3 skodelice
Naravni jogurt	¾ skodelice

Maline pretlačite ali zmešajte. Po potrebi sadje očistite, da odstranite pečke in maso naredite bolj kremasto. Dodajte sladkor in naravni jogurt ter premešajte. Zmes vlijte v hladilno posodo, medtem ko je lopatica vklopljena. Zamrznite, dokler ne dosežete želene konsistence.

Sladoled iz čokolade/poprove mete

Sestavine:

Posneto mleko	2/3 skodelice
Sladkor	3,5 jušne žlice
Smetana	¾ skodelice
Ekstrakt poprove mete	malo kapljic
Čokoladni ostružki	3,5 jušne žlice

Mleko in sladkor dodajte v lonec. Mešajte na nizki temperaturi, dokler se sladkor ne raztopi. Nato pustite, da se ohladi. V ohlajeno mleko vmešamo smetano in ekstrakt poprove mete. Ko je lopatica vklopljena, mešanico vlijte v hladilno posodo. Takoj, ko začne mešanica zmrzovati, skozi odprtino za polnjenje dodajte čokoladne ostružke. Zamrznite, dokler ne dosežete želene konsistence.

Jagodni sladoled

Sestavine:

Sveže jagode	1 skodelica
Sladkor	1/3 skodelice
Smetana	1/3 skodelice
Sok limone	sok 1/2 majhne limone

Jagode pretlačimo v pire in dodamo ostale sestavine. Zmes vlijte v hladilno posodo, medtem ko je lopatica vklopljena. Maso zamrznemo, dokler ne dosežemo želene konsistence.

Limonin sorbet

Sestavine:

Sladkor	2/3 skodelice
Voda	2/3 skodelice
Sok pomaranče	sok 1/2 srednje velike pomaranče
Sok limone	½ skodelice
Beljak	1/2 beljaka, srednje velik

Sladkor in vodo dodajte v lonec. Mešajte na majhnem ognju, dokler se sladkor ne raztopi. Mešanico zavremo in kuhamo 1 minuto. Odstranite z grelne plošče in pustite, da se ohladi. Dodajte pomarančni in limonin sok. Beljake stepajte skoraj v čvrst sneg. Nato vmešajte limonino zmes. Zmes vlijte v hladilno posodo, medtem ko je lopatica vklopljena. Zamrznite, dokler ne dosežete zelene konsistence.

Vanilijev sladoled na pudingu

Sestavine:

Rumenjak	2
Sladkor	3,5 jušne žlice
Posneto mleko	2/3 skodelice
Smetana	2/3 skodelice
Vanilijev ekstrakt	malo kapljic

V stekleno posodo dodajte rumenjake in sladkor ter stepajte. V loncu počasi zavrite mleko. Nato dodajte jajčno zmes in stepajte. Zmes vlijemo nazaj v lonec in neprekinjeno mešamo, dokler se zmes ne zgosti in na hrbtini strani žlice tvori film. Ne kuhajte, sicer se bo masa spet ločila. Odstranite s kuhalne plošče in pustite, da se ohladi. Zmešajte smetano in vanilijev ekstrakt. Zmes vlijte v hladilno posodo, medtem ko je lopatica vklopljena. Zamrznite, dokler ne dosežete zelene konsistence.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220-240V ~ 50Hz

Moč: 12W

GARANCIJA IN SERVIS

Pred dostavo naših naprav se izvede strog nadzor kakovosti. Če pride med proizvodnjo ali prevozom kljub vsej previdnosti do poškodb, vrnite napravo trgovcu. Poleg zakonsko določenih pravic ima kupec pravico do naslednje garancije v skladu s spodnjimi pogoji:

Za kupljeno napravo velja dvoletna garancija od dneva nakupa. V tem času s popravilom ali z zamenjavo brezplačno odpravimo vse okvare, ki so posledica materialnih ali proizvodnih napak. Če je vaš izdelek okvarjen, se lahko obrnete neposredno na prodajno mesto.

Ta garancija ne pokriva napak, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe naprave, ter okvar zaradi posegov in popravil nepooblaščenih oseb ali zaradi montaže neoriginalnih nadomestnih delov. Vedno shranite račun, saj vam brez računa garancije ne moremo upoštevati. Pri škodi, do katere pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, garancija preneha veljati, prav tako ne prevzemamo odgovornosti za škodo, ki nastane kot posledica tega. Za materialno škodo ali poškodbe, do katerih pride zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih opozoril, ne prevzemamo odgovornosti. Okvara na dodatnih delih ne pomeni, da se brezplačno zamenja celotna naprava. V takšnem primeru se obrnite na našega serviserja. Počeno steklo ali plastične dele se vedno zamenja na stroške kupca. Škodo na potrošnem materialu ali delih, ki se obrabijo, ter čiščenje, vzdrževanje ali zamenjavo omenjenih delov je treba plačati, saj garancija tega ne pokriva.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE NAPRAVE



Recikliranje – Evropska direktiva 2012/19/EU

Ta simbol označuje, da tega izdelka ni dovoljeno odložiti med druge gospodinjske odpadke. Da bi preprečili morebitno škodo na okolju ali človeškem zdravju zaradi nenadzorovanega zbiranja odpadkov, reciklirajte odgovorno, da promovirate trajnostno ponovno uporabo materialov. Za vračilo rabljene

naprave, prosimo, uporabite centre za zbiranja ali kontaktirajte prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Oni bodo poskrbeli za okolju prijazno in varno reciklažo izdelka.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

1. Mindig áramtalanítsa a készüléket, ha felügyelet nélkül hagyja, vagy mielőtt szét-/összeszereli vagy tisztítja.
2. 8 éven aluli gyermekek abban az esetben használhatják a készüléket, ha biztosított a felügyeletük, vagy tisztában vannak a biztonságos használattal és a használatból eredő veszélyekkel.
3. Tisztítási és karbantartási műveleteket 8 éven aluli gyermekek nem végezhetnek felügyelet nélkül.
4. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
5. Korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek csak akkor üzemeltethetik a készüléket, ha biztosított a felügyeletük, vagy tisztában vannak a biztonságos használattal és a használatból eredő veszélyekkel.
6. Ez a készülék nem játék.
7. A további balesetek megelőzése érdekében, a sérült hálózati kábelt csak a gyártó, a vevőszolgálat munkatársa vagy képzett szakember cserélheti ki.
8. Ez a készülék háztartásban történő vagy hasonló felhasználásra javasolt, mint például: üzletek konyhájában, irodákban és más munkahelyi környezetben, gazdaságokban, vendégek használatára szállodákban, panziókban és egyéb szálláshelyeken, félpanziós szálláshelyeken.
9. Mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót az aljzatból, mielőtt kicserél egy tartozékot vagy olyan alkatrészt érint meg, amely használat közben mozog.
10. Figyelem: Helytelen használat esetén sérülésveszély áll fenn!
11. Minden utasítást olvasson el.
12. Ne merítse vízbe.
13. Gyermekek csak felügyelettel használhatják.

14. Ne használja a készüléket, ha az egyszer leesett vagy más módon megsérült, ill. ha a hálózati csatlakozó sérült. Kérjük, forduljon egy hivatalos ügyfélszolgálathoz.
15. Nem ajánlott alkatrészek használata sérülésekhez vezethet.
16. Ne használja szabadban.
17. Ne hagyja, hogy a hálózati kábel forró felületekhez érjen, vagy, hogy onnan lelógjon, ahonnan gyermekek leránthatják.
18. Ne használja a készüléket forró gáz- vagy elektromos tűzhelyeken, ill. ezeknek a közelében, és ne állítsa felmelegített sütőbe.
19. A készüléket csak a használati útmutatóban leírt célra használja.
20. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külső távirányítós rendszerrel bekapcsolni.
21. Helyezze a készüléket egy egyenes, száraz és hőálló felületre.
22. Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
23. Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést. A sérülésveszély, ill. a készülék megsérülésének elkerülése érdekében tartsa távol a kezét, haját, ruhát, spatulát, és egyéb tárgyat a készülék üzemeltetése közben.
24. Semmiféleképpen ne fagyassza le újra a teljesen vagy részben kiolvadt fagylaltot.
25. A fagy által okozott sérülések elkerülése érdekében védje kezeit a hűtőtartály használata közben, különösen akkor, amikor kiveszi azt a fagyasztóból.
26. Kérjük, olvassa el a használati útmutató következő szakaszait, hogy többet megtudjon a készülék tisztításáról és üzemeltetéséről.

LEÍRÁS

1. Motor
2. Be-/kikapcsoló gomb
3. Töltőnyílás
4. Fedéllezáró
5. Fedél
6. Tengely
7. Keverőlapát
8. Zárófül
9. Hűtőtartály

**HASZNÁLAT ELŐTT**

Először távolítsa el az összes csomagolóanyagot. A „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” c. fejezetben leírtak szerint tisztítsa a készüléket. Ügyeljen arra, hogy minden alkatrészt rendesen megtöröljön. **NE MERÍTSE VÍZBE A MOTORBLOKKOT.**

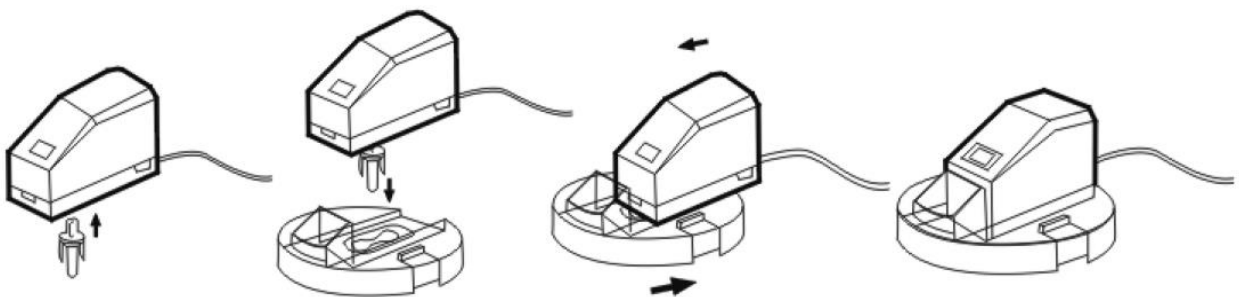
A HŰTŐTARTÁLY MÉLYFAGYASZTÁSA

A legfontosabb lépés a fagyasztott desszertek elkészítésénél a hűtőtartály teljes lefagyasztása. A fagyaltkészítő gép egy tállal rendelkezik, melyet teljesen le kell fagyasztani. A legjobb eredmény eléréséhez csomagolja be a tartályt egy műanyag zacskóba, majd egyenesen helyezze a fagyasztó hátsó részébe, ahol a hőmérséklet a legalacsonyabb. A tartály műanyag zacskóba való csomagolása megvédi a fagy ellen.

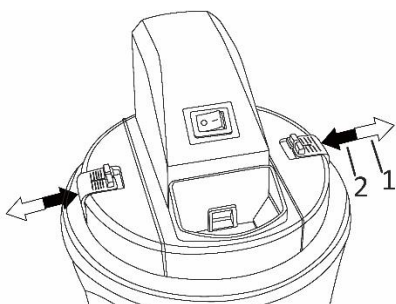
Használat előtt a hűtőtartályt legalább 12 órán át – 18 fokon tárolja a fagyasztóban.

A FAGYLALKÉSZÍTŐ GÉP HASZNÁLATA

1. Készítse elő ízlés szerint a fagyalt összetevőit.
2. Vegye ki a hűtőtartályt a fagyasztóból, és helyezze egyenes, stabil felületre.
3. Illessze a tengelyt, a motort és a keverőlapátot a fedélre.



4. Rögzítse a fedelet a hűtőtartályra. (1: lezárás; 2: nyitás)



5. Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, majd nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot (ON/OFF). A készülék normálisan működni kezd.

ANNAK ÉRDEKÉBEN, HOGY A KEVERÉK NE FAGYJON RÁ AZONNAL A TARTÁLY BELSŐ SZÉLÉRE, A FAGYLALT VAGY A SZORBÉ ÖSSZETEVŐINEK HOZZÁADÁSA ELŐTT BE KELL KAPCSOLNI A KÉSZÜLÉKET ÉS MŰKÖDÉSBE KELL HOZNI.

6. Lassan öntse bele az előre elkészített keveréket a töltőnyíláson keresztül a hűtőtartályba.
Megjegyzés: Nagyon fontos, hogy azonnal használja a hűtőtartályt, miután kivette a fagyasztóból, mivel az rögtön kezd kiolvadni. Győződjön meg arról, hogy a keverék elkészült, és csak utána vegye ki a hűtőtartályt a fagyasztóból.
7. Körülbelül 15-30 percig üzemeltesse a készüléket, vagy addig, ameddig a keverék el nem érte a kívánt állagot.
Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához.
A keverőirány megváltozik, ha túlságosan besűrűsödik a keverék. Ebben az esetben kész a fagylalt, és azonnal kapcsolja ki a készüléket.
Megjegyzés: Használat közben ne kapcsolja ki a készüléket, mert a keverék megfagyhat, és a keverőlapát ezáltal nem forog tovább.
8. Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a konnektorból, távolítsa el a fedelet és a keverőlapátot. Csak gumi, műanyag vagy fa eszközzel vegye ki a fagylaltot. Fém kanalak megsérthetik a tálát.
9. A fagylaltot még keményebbé teheti, ha a hűtőtartályt azonnal beteszi egy rövid időre (max. 30 percre) a fagyasztóba. Egy légmentesen lezárt edénybe tegye a fagylaltot, ha azt hosszabb időre szeretné lefagyasztani.

Tippek:

1. Mivel a fagyasztás közben a keverék térfogata megnő, ezért a tartályt a felső peremétől legfeljebb 4 cm-re töltse meg.
2. A jobb eredmény elérése érdekében hűtse le a keveréket a fagyasztóban 15-20 percre, mielőtt fagylaltot készít belőle.
3. A fagylalkészítés közben a környezeti hőmérséklet 30 fok alatt legyen, különben valószínűleg nem sikerül a fagylalt elkészítése.
4. Ügyeljen arra, hogy ne szenvedjen fagy által okozott sérülést, amikor kiveti a hűtőtartályt a fagyasztóból.
5. Ha a motor mégis túlmelegedne, az kiváltja a túlhevülés elleni védelemet, és a motor leáll. Ebben az esetben kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja lehűlni a motort.
6. Az alkohol hozzáadása megakadályozza a fagyasztást.
7. A friss összetevőkből készült fagylaltot és a szorbét egy héten belül fogyassza el. A fagylalt frissen a legfinomabb.
8. Ne kínáljon meg kisgyermeket, terhes nőket, időseket, vagy betegeket olyan fagylalttal vagy szorbéval, mely friss vagy részben főtt tojást tartalmaz.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozót, és szedje szét a készüléket.

A hűtőtartályt, fedelet, tengelyt és keverőlapátot meleg vízben enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg, majd alaposan szárítsa meg ezeket. Csak a keverőlapátot szabad a mosogatógépbe tenni.

Soha ne tegye a hűtőtartályt a fagyasztóba, ha még vizes.

Ne használjon éles tárgyakat, súrolószivacsot vagy súrolószert.

A motorblokkot egy enyhén megnedvesített kendővel törölje le. Ne merítse vízbe a motorblokkot!

HASZNOS TIPPEK

Némelyik recept esetében a keveréket elő kell főzni. Ebben az esetben készítse elő a keveréket legalább egy nappal előtte. Így a keverék teljesen kihűlhet, és térfogatot nyerhet.

A fagylaltreceptek többsége tejszínt, tejet, tojást és cukrot tartalmaz. Bármilyen tejszínt használhat, de ne felejtse el, hogy ez befolyásolja a fagylalt ízét és állagát. Minél magasabb a zsírtartalom, annál gazdagabb és krémesebb

lesz a fagylalt.

Az elkészítés elején a fagylaltkeverék legyen híg. Ne használjon kemény keverékeket (pl. keményre felvert tejszínt, fagyasztott folyadékokat).

Ne hagyja a kelleténél tovább bekapcsolva a készüléket. Szakítsa meg a folyamatot, ha a keverék 40 perc után sem keményedett meg, vagy ha újra kezd kiolvadni.

Lehetséges okok, hogy a keverék miért nem fagy meg:

- A hűtőtartály nem volt eléggé hideg.
- A keverék túl meleg volt.
- Az összetevők aránya helytelen.

ÁRTALMATLANÍTÁS

Időben cserélje ki a hűtőtartályt, ha eltörik és kifolyik a hűtőfolyadék.

A hűtőtartályban lévő hűtőfolyadék nem tartalmaz mérgező anyagot. A háztartási hulladékba dobja.

RECEPTEK

Banánfagylalt

Összetevők:

1	nagy, érett banán
2/3 csésze	sovány tej
¼ csésze	tejszín
3,5 EK	cukor

A banánt egyenletesen törjük össze. Hozzákeverjük a tejet, a tejszínt és a cukrot. A keverőlapátot bekapcsolva öntsük a keveréket a hűtőtartályba. Fagyasszuk le, amíg elérjük a kívánt állagot.

Málnás fagyasztott joghurt

Összetevők:

¾ csésze	friss málna
1/3 csésze	cukor
¾ csésze	natúr joghurt

A málnát törjük össze vagy pürésítsük. Ha szükséges, szűrjük át a keveréket a magok eltávolításához, így a keverék krémesebbé válik. Hozzáadjuk a cukrot és a natúr joghurtot, majd összeturmixoljuk. A keverőlapátot bekapcsolva öntsük a keveréket a hűtőtartályba. Fagyasszuk le, amíg elérjük a kívánt állagot.

Csokis mentafagylalt

Összetevők:

2/3 csésze	sovány tej
3,5 EK	cukor
¾ csésze	tejszín
Néhány csepp	mentakivonat
3,5 EK	csokoládé reszelék

A tejet és a cukrot öntsük egy főzőedénybe. Keverjük el alacsony fokozaton, amíg a cukor fel nem oldódik. Végül hagyjuk kihűlni. A tejszínt és a mentakivonatot keverjük hozzá a lehűlt tejhez. A keverőlapátot bekapcsolva öntsük a keveréket a hűtőtartályba. Amint fagyni kezd a keverék, öntsük hozzá a csokoládé reszeléket a töltőnyíláson keresztül. Fagyasszuk le, amíg elérjük a kívánt állagot.

Eperfagylalt

Összetevők:

1 csésze	friss eper
----------	------------

1/3 csésze	cukor
1/3 csésze	tejszín
1/2 citrom leve	

Az epret pürésítsük simára, és adjuk hozzá a többi összetevőt. A keverőlapátot bekapcsolva öntsük a keveréket a hűtőtartályba. Fagyasszuk le, amíg elérjük a kívánt állagot.

Citromos szorbé

Összetevők:

2/3 csésze	cukor
2/3 csésze	víz
1/2 közepes méretű narancs leve	
½ csésze	citromlé
1/2 közepes méretű tojásfehérje	

A tejet és cukrot öntsük egy főzőedénybe. Keverjük el alacsony lángon, amíg a cukor fel nem oldódik. Forraljuk fel a keveréket, majd főzzük 1 percig. Vegyük le a tűzhelyről, és hagyjuk kihűlni. Adjuk hozzá a narancs- és a citromlevet. A tojásfehérjét verjük fel majdnem kemény habbá. Ezután adjuk hozzá a citromos keverékhez. A keverőlapátot bekapcsolva öntsük a keveréket a hűtőtartályba. Fagyasszuk le, amíg elérjük a kívánt állagot.

Pudingos vaníliafagylalt

Összetevők:

2	tojássárgája
3,5 EK	cukor
2/3 csésze	sovány tej
2/3 csésze	tejszín
Néhány csepp	vanília kivonat

A tojássárgáját és a cukrot verjük fel egy üvegtálban. A tejet lassan felforraljuk egy főzőedényben. Majd a tejet hozzáadjuk a tojásos keverékhez, és felferjük. A keveréket a főzőedénybe töltjük, folyamatosan kevergetjük, amíg a keverék besűrűsödik, és filmréteget képez a kanál hátulján. Ne forraljuk fel, mert a keverék újból híg lesz. Vegyük le a tűzhelyről, és hagyjuk kihűlni. A tejszínt és a vanília kivonatot keverjük hozzá. A keverőlapátot bekapcsolva öntsük a keveréket a hűtőtartályba. Fagyasszuk le, amíg elérjük a kívánt állagot.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220-240V ~ 50Hz

Teljesítményfelvétel: 12W

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A kiszállítás előtt készülékeinket szigorú minőségi vizsgálatnak vetjük alá. Amennyiben minden körülményünk ellenére a gyártás, vagy a szállítás során károsodások léptek fel, küldjük vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvényileg garantált jogosultságokon felül a vevőnek jogában áll a feltételek alapján az alábbi garancia érvényesítésére:

A vásárolt készülékre vonatkozóan 2 év garanciát vállalunk, melynek számítása a vásárlás napjával kezdődik. Ezen időszak alatt minden olyan meghibásodást költségmentesen javítunk ki, melyek anyagi, vagy gyártási hibákra vezethetők vissza. A hiba elhárítása cserével, vagy javítással történik. Ha a termék meghibásodott, forduljon közvetlenül az értékesítőhöz.

A garancia nem vonatkozik azon esetekre, ha a hibák a készülék nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, ill. ha a zavarok kívülállóok általi beavatkozásokból, ill. nem eredeti alkatrészek felszereléséből erednek. Mindig jól őrizze meg a vásárlást igazoló szelvényt. A blokk nélkül a garancia nem érvényesíthető. A használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyása a garancia megszűnését vonja maga után. Az ilyen esetekben fellépő

károkért cégünk nem vállal felelősséget. A helytelen használatból, vagy a biztonsági felhívások figyelmen kívül hagyásából eredő anyagi károkért és testi sérülésekért cégünk nem vállal felelősséget. A tartozékok károsodása nem jelenti azt, hogy a teljes készüléket költségmentesen cseréljük. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal. Az összetört üveg és műanyag alkatrészek cseréje mindig költségekkel jár. Az elhasználódó, vagy kopóalkatrészek károsodására, valamint ezen alkatrészek tisztítására, karbantartására, vagy cseréjére nem vonatkozik garanciavállalásunk. Ezek mindig költségekkel járnak.

KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



Újrahasznosítás – 2012/19/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv

Ez a jelzés azt jelenti, hogy az EU területén belül ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékkezelés környezetre és emberi egészségre gyakorolt veszélyes hatásainak csökkentése érdekében felelősségteljes módon végezze el a termék ártalmatlanítását, ezzel is hozzájárulva az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásához. Az elhasznált termék visszaszolgáltatása során, kérjük, hogy a bevett visszavételi és begyűjtési csatornákat vegye igénybe, vagy vegye fel a kapcsolatot az üzlettel, ahol a terméket vásárolta. A termék környezetbarát újrahasznosításáról ők gondoskodnak.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

1. Keď zostane zariadenie bez dozoru a keď ho chcete zmontovať, demontovať či vyčistiť, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
2. Tento výrobok môžu používať deti od 8 rokov za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo sú poučené o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomé možného nebezpečenstva.
3. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a nemali by zostať bez dozoru.
4. Zariadenie a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a sú si vedomé možného nebezpečenstva.
6. Toto zariadenie nie je hračka.
7. Aby sa predišlo nebezpečenstvu, môže poškodený sieťový kábel vymeniť len výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba.
8. Toto zariadenie je určené na domáce a tomu podobné použitie, napríklad v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách; na farmách; zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach, napríklad s polpenziou.
9. Pred výmenou príslušenstva alebo pohyblivých častí prístroja zariadenie vypnite a odpojte od elektrickej siete.
10. Varovanie! Pri nesprávnom používaní hrozí nebezpečenstvo poranenia.
11. Prečítajte si všetky pokyny.
12. Zariadenie neponárajte do vody.

13. Keď zariadenie používate v bezprostrednej blízkosti detí alebo ho používajú deti, musia byť pod dohľadom dospelých osoby.
14. V prípade, že vám zariadenie spadlo, poškodilo sa alebo sa poškodil napájací kábel, zariadenie už viac nepoužívajte. Obráťte sa, prosím, na autorizovaný zákaznícky servis.
15. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané, môže spôsobiť zranenia.
16. Zariadenie nepoužívajte vonku.
17. Nedovoľte, aby sa napájací kábel dotýkal horúcich povrchov alebo visel na mieste, z ktorého by ho mohli stiahnuť deti.
18. Zariadenie nekladte na horúce plynové alebo elektrické sporáky alebo do ich bezprostrednej blízkosti, a ani do vyhrievaných rúr.
19. Zariadenie používajte iba na účely, na ktoré je určené.
20. Zariadenie nezapínajte pomocou externého časovača, ani externého systému na diaľkové ovládanie.
21. Zariadenie postavte na rovný, suchý a teplovzdorný povrch.
22. Nikdy nenechávajte zariadenie počas prevádzky bez dozoru.
23. Zamedzte kontaktu s pohyblivými časťami. Aby ste znížili riziko poranenia osôb alebo poškodenia zariadenia, snažte sa ruky, vlasy, oblečenie, špachtle a iné náradie držať čo najďalej od zariadenia.
24. Čiastočne alebo úplne roztopenú zmrzlinu nikdy opätovne nemrazte.
25. Aby ste predišli poraneniam spôsobeným mrazom, vždy si pri manipulácii s miskou a pri jej prvom vybratí z mrazničky chráňte ruky.
26. Prečítajte si nasledujúce odseky, aby ste sa dozvedeli viac o čistení a čase prevádzky zariadenia.

POPIS

1. Motor
2. Tlačidlo na zapnutie/vypnutie
3. Otvor na naplnenie
4. Systém na uzatvorenie veka
5. Veko
6. Hriadeľ
7. Miesička
8. Uzatvárací spoj
9. Chladiaca nádoba

**PRED POUŽITÍM**

Najskôr odstráňte všetok obalový materiál. Vyčistite zariadenie podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“. Dbajte na to, aby boli všetky súčiastky dôkladne vysušené. **MOTOROVÚ JEDNOTKU NEPONÁRAJTE DO VODY.**

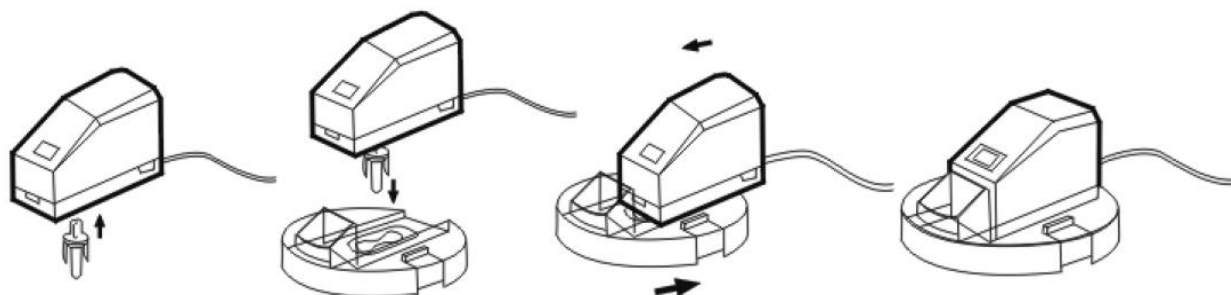
ZMRAZENIE CHLADIACEJ NÁDOBY

Najdôležitejším krokom pri výrobe mrazených dezertov je zabezpečiť, aby bola chladiaca nádoba správne zmrazená. Súčasťou výrobníka zmrzliny je pevná misa, ktorú treba úplne zmraziť. Na dosiahnutie najlepších výsledkov by ste mali nádobu zabaliť do plastového vrečka a umiestniť ju do zadnej časti mrazničky, kde je teplota najchladnejšia. Keď je nádoba zabalená do plastového vrečka, je chránená pred mrazom.

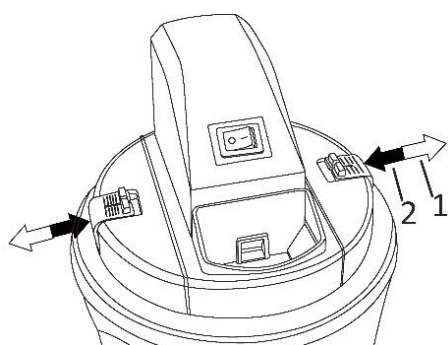
Pred použitím musí byť chladiaca nádoba uložená v mrazničke pri teplote nižšej ako - 18 °C aspoň 12 hodín.

POUŽITIE VÁŠHO VÝROBNÍKA ZMRZLINY

1. Pripravte zmes na zmrzlinu s vašou obľúbenou príchuťou.
2. Chladiacu nádobu vyberte z mrazničky a položte ju na rovný a pevný povrch.
3. Ku krytu pripevnite hriadeľ miesičky, motor a metličku na miesenie.



4. Uzavrte kryt nad chladiacou nádobou. (1: uzavretie, 2: otvorenie)



5. Zapojte zariadenie do zásuvky a stlačte hlavný spínač na zapnutie/vypnutie. Zariadenie sa spustí.
ABY ZMES HNEĎ NEPRIMRZLA NA VNÚTORNÉ STENY MISY, TREBA ZARIADENIE ZAPNÚŤ PRED PRIDANÍM PRÍSAD NA VÝROBU SORBETU ALEBO ZMRZLINY.
6. Pripravenú zmes pomaly vlejte cez otvor na naplnenie do chladiacej nádoby.
Upozornenie: Je veľmi dôležité chladiacu nádobu použiť okamžite po vytiahnutí z mrazničky. Nádoba sa hneď po vytiahnutí začne topiť. Predtým, ako vyberiete nádobu z mrazničky, uistite sa, že je zmes pripravená.
7. Zariadenie nechajte zapnuté 15 – 30 minút alebo kým zmes nebude mať želatú konzistenciu. Keď chcete zariadenie vypnúť, znovu stlačte tlačidlo na zapnutie/vypnutie.
Keď je zmes príliš hustá, metlička zmení smer rotácie. Vtedy je zmrzlina hotová a zariadenie treba okamžite vypnúť.
Upozornenie: Zariadenie počas používania nevypínajte. Mohlo by to spôsobiť zmrznutie zmesi a miesička by sa nedokázala otáčať.
8. Odpojte napájací kábel zo zásuvky a následne odstráňte veko a miesičku. Zmrzlinu vyberajte iba pomocou kuchynských potrieb z gumeného, plastového alebo dreveného. Kovové lyžice by mohli misu poškodiť.
9. Keď chcete mať zmrzlinu ešte tuhšiu, môžete chladiacu nádobu vložiť na chvíľu (nie na dlhšie ako 30 minút) do mrazničky. Keď chcete zmrzlinu odložiť v mrazničke na dlhší čas, mala by byť uložená vo vzduchotesnej nádobe.

Tipy:

1. Keďže sa procesom mrazenia objem zmesi zväčší, naplňte nádobu maximálne do výšky 4 cm od vrchnej hrany.
2. Na dosiahnutie lepšieho výsledku by ste mali dať zmes predtým, ako ju spracujete na zmrzlinu, na 15 – 20 minút schladiť do mrazničky.
3. Okolité teplota by mala byť počas procesu prípravy nižšia ako 30 °C, inak sa príprava zmrzliny nemusí podariť.
4. Pri vyberaní chladiacej nádoby z mrazničky dávajte pozor, aby ste si nespôsobili omrzliny.
5. Keď sa motor prehreje, spustí sa ochrana proti prehriatiu a motor sa zastaví. V takom prípade zariadenie vypnite, odpojte zástrčku od zásuvky a motor nechajte vychladnúť.
6. Pridaním alkoholu zabránite procesu zamrznutia.
7. Zmrzlinu alebo sorbet s čerstvými prísadami by ste mali spotrebovať do týždňa. Zmrzlina chutí najlepšie čerstvá.
8. Zmrzlinu a sorbet, ktoré obsahujú čerstvé alebo čiastočne uvarené vajcia, neponúkajte malým deťom, tehotným ženám, starším ľuďom alebo ľuďom, ktorí sa necítia dobre.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením zariadenie vždy vypnite, vytiahnite zo zásuvky a rozoberte.

Chladiacu nádobu, veko, hriadeľ a miesičku treba čistiť v teplej vode neabrazívnym čistiacim prostriedkom a následne ich treba dôkladne vysušiť. V umývačke riadu je možné umývať iba metličku na miesenie.

Nikdy nekladajte chladiacu nádobu do mrazničky, keď je mokrá.

Nepoužívajte čistiace potreby s ostrými hranami, čistiace prostriedky na hrnce ani abrazívne čistiace prostriedky. Motorovú jednotku možno utrieť jemne navlhčenou handričkou. Motorovú jednotku neponárajte do vody!

UŽITOČNÉ TIPY

Pri príprave niektorých receptov musí byť zmes vopred uvarená. V takom prípade pripravte zmes aspoň jeden deň vopred. Zmes tak bude mať dostatok času úplne vychladnúť a nabrať na objeme.

Väčšina receptov na zmrzlinu pozostáva z kombinácie smotany, mlieka, vajec a cukru. Môžete použiť akúkoľvek smotanu, berte však na vedomie, že druh smotany ovplyvní chuť a konzistenciu zmrzliny. Čím vyšší je podiel tuku, tým je zmrzlina bohatšia a krémovejšia.

Na začiatku prípravy by mala byť zmrzlinová zmes tekutá. Nepoužívajte tuhé zmesi (napr. šľahačku, mrazené tekutiny).

Nenechávajte prístroj v prevádzke dlhšie ako je potrebné. Keď zmes po 40 minútach nie je tuhá alebo sa začne

opäť roztápať, proces zastavte.

Možné príčiny, pre ktoré zmes nezmrzne:

- Chladiaca nádoba nebola dostatočne vychladená.
- Zmes bola príliš teplá.
- Pomer prísad v zmesi nebol správny.

ODSTRÁNENIE

V prípade, že sa chladiaca nádoba poškodí a začne z nej vytekať studená kvapalina, nádobu včas vymeňte. Kvapalina v chladiacej nádobe neobsahuje žiadne toxické látky. Zlikvidujte ju ako bežný domový odpad.

RECEPTY

Banánová zmrzlina

Ingrediencie:

Veľké zrelé banány	
Odstredené mlieko	2/3 šálky
Smotana	¼ šálky
Cukor	3,5 lyžice

Banány roztlačte do hladka. Vmiešajte mlieko, smotanu a cukor. Keď je metlička na miesenie v pohybe, vlejte zmes do chladiacej nádoby. Mrazte, kým zmes nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Malinový mrazený jogurt

Ingrediencie:

Čerstvé maliny	¾ šálky
Cukor	1/3 šálky
Prírodný jogurt	¾ šálky

Maliny roztlačte alebo rozmixujte na pyrú. V prípade potreby ovocie prepasírujte, aby ste odstránili semienka a zmes sa tak stala krémovejšou. Pridajte cukor a prírodný jogurt a miešajte. Keď je metlička na miesenie v pohybe, vlejte zmes do chladiacej nádoby. Mrazte, kým zmes nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Čokoládovo-mäťová zmrzlina

Ingrediencie:

Odstredené mlieko	2/3 šálky
Cukor	3,5 lyžice
Smotana	¾ šálky
Mäťový extrakt	zopár kvapiek
Čokoládové hobliny	3,5 lyžice

Mlieko a cukor dajte do hrnca. Miešajte na miernom ohni, kým sa cukor nerozpustí. Následne nechajte vychladnúť. Smotanu a mäťový extrakt vmiešajte do vychladnutého mlieka. Keď je metlička na miesenie v pohybe, vlejte zmes do chladiacej nádoby. Hneď ako zmes začne mrznúť, pridajte cez otvor na naplnenie čokoládové hobliny. Mrazte, kým zmes nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Jahodová zmrzlina

Ingrediencie:

Čerstvé jahody	1 šálka
Cukor	1/3 šálky
Smotana	1/3 šálky
Citrónová šťava	šťava z 1/2 malého citróna

Jahody rozmixujte dohľadka a pridajte ostatné prísady. Keď je metlička na miesenie v pohybe, vlejte zmes do

chladiacej nádoby. Zmes mrazte, kým zmes nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Citrónový sorber

Ingrediencie:

Cukor	2/3 šálky
Voda	2/3 šálky
Pomarančová šťava	šťava z 1/2 stredne veľkého pomaranča
Citrónová šťava	½ šálky
Bielok	1/2 stredne veľkého bielka

Cukor a vodu dajte do hrnca. Miešajte na miernom ohni, kým sa cukor nerozpustí. Zmes privedte do varu a varte 1 minútu. Odstráňte z horúcej platne a nechajte vychladnúť. Pridajte pomarančovú a citrónovú šťavu. Bielok šľahajte, kým nie je takmer tuhý. Následne doň vmiešajte citrónovú zmes. Keď je metlička na miesenie v pohybe, vlejte zmes do chladiacej nádoby. Mrazte, kým zmes nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Vanilková zmrzlina na puding

Ingrediencie:

Žĺtok	2
Cukor	3,5 lyžice
Odstredené mlieko	2/3 šálky
Smotana	2/3 šálky
Vanilkový extrakt	zopár kvapiek

Žĺtky a cukor dajte do sklenenej misy a vyšľahajte. Mlieko v hrnci pomaly privedte do varu. Potom ho pridajte do vaječnej zmesi a spolu vyšľahajte. Zmes nalejte späť do hrnca a nepretržite miešajte, kým zmes nezhustne a nevytvorí sa na zadnej strane lyžice tenký povlak. Nenechajte ju zovrieť, inak sa zmes opäť oddelí. Hrnec odstráňte z varnej dosky a zmes nechajte vychladnúť. Potom primiešajte smotanu a vanilkový extrakt. Keď je metlička na miesenie v pohybe, vlejte zmes do chladiacej nádoby. Mrazte, kým zmes nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220-240V ~ 50Hz

Príkon: 12W

ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Pred vývozom sú naše spotrebiče podrobené prísnej kontrole kvality. Ak sa ale aj napriek tomu vyskytnú škody vzniknuté počas výroby alebo transportu, pošlite prosím spotrebič späť na predajcu. Okrem zákonných práv má kupujúci možnosť, požadovať v súlade s podmienkami nasledovné záruky:

Ponúkame Vám 2 roky záruku na ponúkaný tovar, počnúc dňom predaja. V priebehu tohoto časového obdobia zdarma odstránime všetky závady, ktoré poukazujú na chyby materiálu alebo výrobné chyby, a to opravou alebo výmenou. Ak je Váš prístroj pokazený, môžete sa obrátiť priamo na predajcu.

Vady, ktoré vznikli neodbornou manipuláciou, ako aj poruchy funkcie spôsobené zásahmi a opravami tretej osoby alebo zabudovaním iných ako originálnych častí nebudú zahrnuté do predmetu tejto záruky. Uschovajte si doklad o kúpe, bez potvrdenia budú vylúčené akékoľvek záruky. Pri škodách spôsobenými nedodržaním návodu na obsluhu, zaniká nárok na záruku. Nenesieme zodpovednosť za vzniknuté škody. Za vecné škody alebo zranenia spôsobené nesprávnou obsluhou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov neručíme. Poškodenie príslušenstva neznamena, že celá jednotka bude nahradená bez poplatku. V tomto prípade, prosím, kontaktujte náš zákaznicky servis. Rozbité sklo alebo plastové diely sú vždy za poplatok. Poškodenie spotrebného materiálu alebo dielov, ktoré podliehajú opotrebovaniu, rovnako ako čistenie, údržba alebo výmena takýchto dielov, na tie sa záruka nevzťahuje, sú za poplatok.

LIKVIDÁCIA A ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Recyklácia - Európska smernica 2012/19/EU

Toto označenie znamená, že tento výrobok nesmie byť likvidovaný s iným domácim odpadom. Aby sa zabránilo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, recyklujte ho zodpovedne a podporte opätovné využitie materiálnych zdrojov. Ak

chcete použité zariadenie vrátiť, využite prosím systém zberu a recyklácie alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Títo výrobok preberú k bezpečnej ekologickej recyklácii.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Před montáží, demontáží nebo čištěním spotřebiče stejně jako zůstane-li nepoužíván vždy jej odpojte ze sítě.
2. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let, pokud jsou pod dozorem nebo návodem poučeny o bezpečném používání spotřebiče a s tím spojenými nebezpečími.
3. Čištění a údržbu by neměly provádět děti do 8 let a bez dozoru.
4. Uchovávejte spotřebič a síťový kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými tělesnými, senzorickými a duševními schopnostmi a nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a s tím souvisejícími nebezpečími.
6. Tento výrobek není hračka.
7. Abyste zabránili nebezpečí, smí poškozený síťový kabel vyměnit jen výrobce, zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.
8. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti nebo podobně, jako: ve firemních kuchyňkách, kancelářích a jiných pracovištích; na statcích; smí ho používat zákazníci v hotelech, motelech a ostatních ubytovnách; ubytovacích zařízeních s polopenzí.
9. Před výměnou příslušenství nebo dotyku dílů, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte ze sítě.
10. Varování: V případě nesprávného používání může dojít ke zranění.
11. Přečtěte si všechny pokyny.
12. Nikdy neponořujte do vody.
13. Pokud spotřebič používáte v blízkosti dětí, nebo pokud ho používají děti, musí být spotřebič pod dozorem.

14. Spotřebič dále nepoužívejte, pokud spadl nebo je nějakým způsobem poškozen nebo zástrčka je poškozena. Prosím obraťte se na autorizovanou zákaznickou podporu.
15. Nedoporučené příslušenství může vést ke zranění.
16. Nikdy nepoužívejte venku.
17. Dbejte na to, aby se síťový kabel nedotýkal horkých povrchů nebo nevisel dolů, kde ho mohou děti strhnout.
18. Spotřebič neumísťujte do blízkosti horkého plynového nebo elektrického sporáku, příp. horké trouby.
19. Spotřebič používejte jen k určenému účelu.
20. Spotřebič se nesmí zapínat pomocí externího časového spínače nebo odděleného systému s dálkovým ovladačem.
21. Položte spotřebič na rovný, suchý a žáruvzdorný povrch.
22. Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
23. Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi. Abyste snížili riziko poranění osob nebo poškození spotřebiče, udržujte ruce, vlasy, oblečení, špachtle a jiné náčiní během provozu mimo dosah spotřebiče.
24. Nikdy znovu nemrazte zmrzlinu, která byla částečně nebo zcela rozmražená.
25. Aby nedošlo k poranění mrazem, je třeba při manipulaci s mísou vždy chránit ruce, zejména při prvním vyjmutí z mrazáku.
26. Přečtěte si následující části, kde se dozvíte více o čištění a provozní době.

POPIS

1. motor
2. spínač zapnutí / vypnutí
3. otvor pro přidávání přísad
4. zabezpečení víka
5. víko
6. hřídel
7. šlehač metla
8. bezpečnostní západka
9. chladicí nádoby

**PŘED POUŽITÍM**

Nejprve odstraňte veškerý obalový materiál. Spotřebič čistěte podle popisu v části "ČIŠTĚNÍ A PÉČE". Ujistěte se, že jste všechny prvky důkladně vysušili. BLOK MOTORU NEPONOŘUJTE DO VODY.

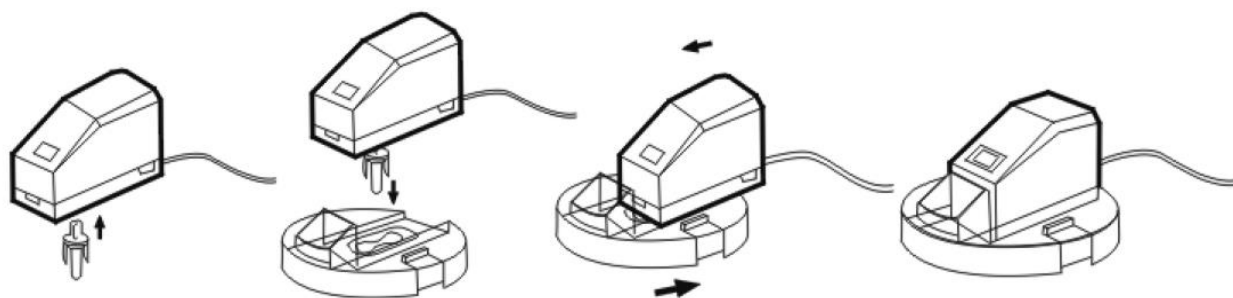
ZMRAZENÍ CHLADICÍ NÁDOBY

Nejdůležitějším krokem při výrobě mražených dezertů je zajistit správné zmrazení chladicí nádoby. Zmrzlinovač je vybaven pevnou mísou, která musí být zcela zmrzlá. Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být nádoba zabalena do plastového sáčku a umístěna vzpřímeně v zadní části mrazničky, kde je nejnižší teplota. Zabalení nádoby do plastového sáčku ji ochrání před mrazem.

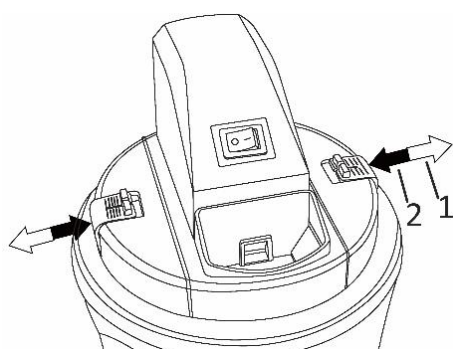
Před použitím musí být chladicí nádoba uložena v mrazáku při teplotě nižší než $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ po dobu nejméně 12 hodin.

POUŽÍVÁNÍ ZMRZLINOVAČE

1. Směs na zmrzlinu připravte podle chuti.
2. Vyjměte chladicí nádoby z mrazáku a položte ji na rovný a pevný povrch.
3. Připevněte hřídel míchací metly, motor a míchací metlu k víku.



4. Uzavřete kryt chladicí nádoby. (1: zavřít; 2: otevřít)



5. Připojte síťovou zástrčku a stiskněte hlavní spínač. Spotřebič se normálně spustí.
ABY NEDOŠLO K OKAMŽITÉMU ZMRZNUTÍ SMĚSI NA VNITŘNÍCH STĚNÁCH MÍSY, MUSÍ BÝT SPOTŘEBIČ ZAPNUTÝ A V PROVOZU PŘED PŘIDÁNÍM INGREDIENCÍ NA ZMRZLINU NEBO SORBET.
6. Připravenou směs pomalu přelijte plnicím otvorem do chladicí nádoby.
Upozornění: Je velmi důležité, abyste chladicí nádobu použili ihned po vyjmutí z mrazáku, protože jakmile ji vyjmete, začne se rozmrazovat. Nejprve se ujistěte, že je směs připravena, a poté vyjměte chladicí nádobu z mrazničky.
7. Nechte spotřebič běžet asi 15 až 30 minut nebo dokud směs nedosáhne požadované konzistence. Stiskněte tlačítko ON/OFF, aby se spotřebič zapnul.
Směr otáčení se změní, když směs příliš zhoustne. V tomto případě je zmrzlina hotová a je třeba spotřebič okamžitě vypnout.
Upozornění: Během používání spotřebič nevypínejte, protože by mohlo dojít k zamrznutí směsi a míchadlo by se pak již nemohlo otáčet.
8. Odpojte spotřebič od elektrické sítě a poté sejměte víko a míchadlo. Zmrzlinu odebírejte pouze pomocí gumového, plastového nebo dřevěného náčiní. Kovové náčiní může misku poškodit.
9. Aby byla zmrzlina ještě tužší, můžete vychladlou nádobu ihned vložit na krátkou dobu do mrazáku (ne déle než 30 minut). Delší zmrazení by mělo probíhat ve vzduchotěsné nádobě.

Tipy:

1. Vzhledem k tomu, že se objem směsi během zmrazování zvětšuje, naplňte ji směsí maximálně do výšky 4 cm od horního okraje.
2. Pro lepší výsledek směs před přípravou zmrzliny na 15 až 20 minut zchladte v mrazáku.
3. Okolní teplota by měla být během přípravy nižší než 30°C, jinak se zmrzlina nemusí podařit.
4. Při vyndávání zchlazené nádoby z mrazáku dávejte pozor, abyste si nezpůsobili omrzliny.
5. Pokud se motor oproti očekávání přehřeje, spustí se ochrana proti přehřátí a motor se zastaví. V takovém případě spotřebič vypněte, odpojte síťovou zástrčku a nechte část pohonu vychladnout.
6. Procesu mrznutí se zabrání přidáním alkoholu.
7. Zmrzlina nebo sorbet z čerstvých surovin by se měly spotřebovat do týdne. Zmrzlina chutná nejlépe čerstvá.
8. Zmrzlina nebo sorbet obsahující čerstvé nebo částečně vařené vejce by neměly být nabízeny malým dětem, těhotným ženám, starším osobám nebo osobám, které se necítí dobře.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte ze zásuvky a demontujte.

Chladicí nádobu, víko, hřidel a míchací metlu je třeba vyčistit v teplé vodě s jemným mycím prostředkem a poté důkladně vysušit. V myčce nádobí lze mýt pouze míchací lopatku.

Chladicí nádobu nikdy nevkládejte do mrazáku, pokud je ještě mokrá.

Nepoužívejte náčiní s ostrými hranami, čisticí prostředky na hrnce ani abrazivní čisticí prostředky.

Blok motoru lze otřít mírně navlhčeným hadříkem. Blok motoru neponořujte do vody!

UŽITEČNÉ TIPY

Některé recepty vyžadují, aby byla směs předem uvařená. V tomto případě si směs připravte alespoň jeden den předem. Směs tak může zcela vychladnout a nabrat na objemu.

Většina receptů na zmrzlinu se skládá z kombinace smetany, mléka, vajec a cukru. Můžete použít jakoukoli smetanu, ale je třeba si uvědomit, že druh smetany ovlivní chuť a konzistenci. Čím vyšší je podíl tuku, tím je zmrzlina bohatší a krémovější.

Na začátku přípravy by měla být zmrzlinová směs tekutá. Nepoužívejte tuhé směsi (např. našlehanou šlehačku, mražené tekutiny).

Nenechávejte přístroj v provozu déle, než je nutné. Pokud směs po 40 minutách neztuhne nebo začne znovu tát, proces přerušete.

Možné příčiny, proč směs nezmrzne:

- Chladicí nádoba nebyla dostatečně studená.
- Směs byla příliš teplá.
- Poměr míchání ingrediencí nebyl správný.

LIKVIDACE

Pokud se chladicí nádoba rozbije a dojde k úniku chladicí kapaliny, včas ji vyměňte.

Kapalina v chladicí nádobě neobsahuje žádné toxické látky. Likvidujte ji jako běžný domovní odpad.

RECEPTY

Banánová zmrzlina

Suroviny:

velký zralý banán	1
nízkotučné mléko	2/3 hrnku
smetana na šlehání	¼ hrnku
cukr	3,5 lžičce

Banány rozmačkejte dohladka. Vmíchejte mléko, smetanu a cukr. Při zapnuté míchací lopatce nalijte směs do mrazicí mísy. Zmrazujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Malinový mražený jogurt

Suroviny:

čerstvé maliny	¾ hrnku
cukr	1/3 hrnku
přírodní jogurt	¾ hrnku

Maliny rozmačkejte nebo rozmixujte na pyré. V případě potřeby ovoce propasírujte, abyste odstranili semínka a směs byla krémovější. Přidejte cukr a přírodní jogurt a promíchejte. Při zapnuté míchací lopatce nalijte směs do mrazicí mísy. Zmrazujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Čokoládová mátová zmrzlina

Suroviny:

nízkotučné mléko	2/3 hrnku
cukr	3,5 lžičce
smetana na šlehání	¾ hrnku
mátový extrakt	několik kapek
čokoládové hoblinky	3,5 lžičce

Mléko a cukr dejte do hrnce. Míchejte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí. Poté ji nechte vychladnout. Do vychladlého mléka vmíchejte smetanu a mátový extrakt. Při zapnuté míchací lopatce nalijte směs do mrazicí nádoby. Jakmile začne směs mrznout, přidejte plnicím otvorem čokoládové hoblinky. Zmrazujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Jahodová zmrzlina

Suroviny:

čerstvé jahody	1 hrnek
cukr	1/3 hrnku
smetana na šlehání	1/3 hrnku
citronová šťáva	šťáva z 1/2 malého citronu

Jahody rozmixujte na hladkou kaši a přidejte ostatní ingredience. Při zapnuté míchací lopatce nalijte směs do mrazicí nádoby. Směs zmrazujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Citronový sorbet

Suroviny:

cukr	2/3 hrnku
voda	2/3 hrnku
pomerančová šťáva	šťáva z 1/2 středního pomeranče
citronová šťáva	½ šálku
vaječný bílek	1/2 bílku, střední

Do hrnce dejte cukr a vodu. Míchejte na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí. Směs přiveďte k varu a vařte 1 minutu. Sundejte z plotny a nechte vychladnout. Přidejte pomerančovou a citronovou šťávu. Bílky šlehejte, dokud nejsou téměř tuhé. Poté vmíchejte citronovou směs. Při zapnuté míchací lopatce nalijte směs do mrazicí mísy. Zmrazujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Vanilková zmrzlina na pudinkové bázi

Suroviny:

žloutek	2
cukr	3,5 lžíce
nízkotučné mléko	2/3 hrnku
smetana na šlehání	2/3 hrnku
vanilkový extrakt	několik kapek

Žloutky a cukr dejte do skleněné mísy a společně vyšlehejte. Mléko v hrnci pomalu přiveďte k varu. Poté je přidejte do vaječné směsi a společně vyšlehejte. Směs vlijte zpět do hrnce a průběžně míchejte, dokud směs nezhoustne a nepotáhne hřbet lžíce. Nenechte ji vařit, jinak se směs opět oddělí. Sundejte z plotny a nechte vychladnout. Smíchejte smetanu a vanilkový extrakt. Při zapnuté míchací lopatce nalijte směs do mrazicí mísy. Zmrazujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220-240V ~ 50Hz

Příkon: 12W

ZÁRUKA A SERVIS

Před dodáním podléhají naše výrobky přísné kontrole kvality. Vyskytnou-li se i přes veškerou péči během výroby nebo transportu závady, zašlete prosím spotřebič zpět prodejci. Navíc kromě práv kupujícího má kupující možnost požádat v souladu s podmínkami o následující záruky:

Poskytujeme 2-letou záruku na získaný spotřebič počínaje dnem prodeje. Během této doby nahradíme bezplatně všechny nedostatky opravou nebo výměnou, které jsou prokazatelně způsobené závadou materiálu nebo chybou výrobce. Je-li Váš výrobek poškozen, můžete se obrátit přímo na prodejce.

Závady, které vzniknou na základě nevhodného zacházení se spotřebičem a vady způsobené zásahem a opravami třetí osoby nebo montáží neoriginálních dílů nejsou kryty touto zárukou. Účtenku vždy uschovejte, bez účtenky nelze uplatit jakoukoliv záruku.

U škod způsobených nedodržením návodu k použití záruka zaniká, neručíme za následné škody, které z toho vyplývají.

Za poškození materiálu nebo zranění kvůli chybnému použití nebo nedodržení bezpečnostních pokynů neručíme. Škody na příslušenství neznamenají, že se celý spotřebič zdarma vymění. V tomto případě kontaktujte zákaznický servis. Rozbité sklo nebo části z umělé hmoty jsou vždy zpoplatněny. Škody na spotřebním materiálu nebo uzavíratelných částech stejně jako čištění, údržba a výměna uvedených částí nejsou kryty zárukou a jsou tedy zpoplatněny.

LIKVIDACE ŠETRNÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ



Recyklace - Evropská směrnice 2012/19/EU

Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován s jiným domácím odpadem. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění osob nekontrolovanou likvidací, recyklujte výrobek zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů. Pro vrácení vašeho použitého zařízení, prosím použijte vratné a sběrné systémy nebo kontaktujte obchodníka, kde jste výrobek zakoupili. Mohou přijmout tento výrobek pro recyklaci, která je šetrná k životnímu prostředí.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE

1. Izvucite utikač iz utičnice, ako uređaj ostavljate bez nadzora te prilikom sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.
2. Djeca do 8 godina smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobila upute za sigurno korištenje uređaja.
3. Djeca do 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom.
4. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
5. Osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
6. Ovaj uređaj nije igračka.
7. Kako bi izbjegli opasnosti, oštećeni kabel smije popraviti samo proizvođač, njegova služba za kupce ili stručno kvalificirana osoba.
8. Ovaj uređaj je predviđen za uporabu u domaćinstvu ili slične primjene, kao npr. čajne kuhinje u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; na seoskim gospodarstvima; od strane gostiju hotela, motela i drugih prenoćišta; prenoćišta s polupansionom.
9. Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice prije zamjene pribora ili približavanja dijelovima, koji se pomiču tijekom rada.
10. Upozorenje: Postoji opasnost od ozljeda pri krivoj upotrebi.
11. Pročitajte sve upute.
12. Ne uranjajte u vodu.
13. Budite posebno oprezni, ako se uređaj koristi od strane djece ili u njihovoj blizini.
14. Ne koristite uređaj u slučaju pada na pod, oštećenja utikača ili bilo kojeg drugog oštećenja. U tom slučaju obratite se ovlaštenom servisu.

15. Korištenje pribora koji nije preporučen od strane proizvođača može dovesti do ozljeda.
16. Ne koristite uređaj na otvorenom.
17. Osigurajte da kabel ne dođe u dodir s vrućim površinama te da ne visi, kako ga dijete ne bi moglo povući prema dolje.
18. Nemojte postavljati uređaj u neposrednoj blizini vrućih pećnica plinskih ili električnih kuhala ili u zagrijanoj pećnici.
19. Koristite uređaj isključivo za predviđenu svrhu.
20. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.
21. Postavite uređaj na ravnu i suhu podlogu otpornu na vrućinu.
22. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
23. Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima. Kako biste ograničili rizik od ozljeda ili oštećenja imovine na uređaju, držite ruke, kosu, odjeću, lopatice i drugi pribor podalje od uređaja tijekom rada.
24. Nikada nemojte ponovno zamrzavati potpuno ili djelomično odmrznuti sladoled.
25. Kako biste izbjegli ozljede od smrzavanja, ruke uvijek treba zaštititi prilikom rukovanja posudom, osobito kada je prvi put vadite iz zamrzivača.
26. Molimo pročitajte odjeljke u nastavku kako biste saznali više o čišćenju i vremenu rada.

OPIS

1. motor
2. Tipka za uklj./isklj.
3. Otvor za punjenje
4. Brava poklopca
5. Poklopac
6. Welle
7. Mješalica
8. Kartica za zaključavanje
9. Spremnik za hlađenje

**PRIJE UPORABE**

Najprije uklonite sav ambalažni materijal. Očistite uređaj kao što je opisano pod poglavljem „ČIŠĆENJE I NJEGA“. Pazite da sve predmete temeljito osušite. **NEMOJTE URANJATI BLOK MOTORA U VODU.**

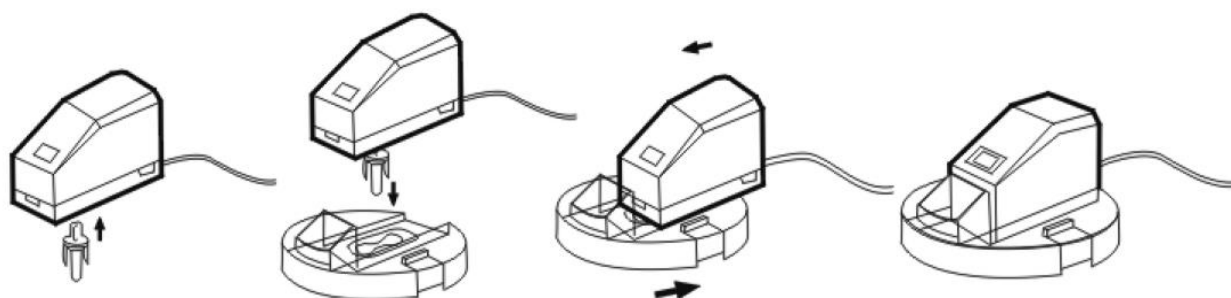
ZAMRZAVANJE HLADNJAKA

Najvažniji korak u izradi smrznutih deserta je osigurati da je posuda za hlađenje pravilno zamrznuta. Aparat za sladoled opremljen je fiksnom posudom koja mora biti potpuno zamrznuta. Za najbolji rezultat, posudu treba zamotati u plastičnu vrećicu i staviti uspravno u stražnji dio vašeg hladnjaka gdje je temperatura najniža. Zamotavanje spremnika u plastičnu vrećicu zaštitit će ga od mraza.

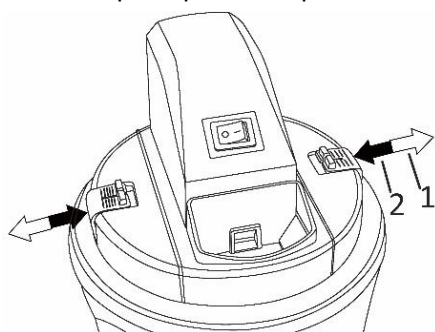
Prije upotrebe, spremnik za hlađenje mora se držati u zamrzivaču na temperaturama ispod -18 °C najmanje 12 sati.

UPOTREBA VAŠEG UREĐAJA ZA SLADOLED

1. Pripremite smjesu za sladoled po ukusu.
2. Izvadite posudu iz zamrzivača i stavite ju na ravnu, čvrstu površinu.
3. Pričvrstite osovinu mješalice, motor i lopaticu na poklopac.



4. Zatvorite poklopac iznad posude za hlađenje. (1: zatvoreno; 2: otvoreno)



5. Spojite mrežni utikač i pritisnite glavni prekidač za uključivanje/isključivanje. Uređaj se normalno pokreće.
KAKO SE MJEŠAVINA NE BI ODMAH SMRZNULA NA UNUTARNJOJ STRANI POSUDE, APARAT MORA BITI UKLJUČEN I RADITI PRIJE DODAVANJA SLADOLEDA ILI SASTOJKA ZA SORBET.
6. Pripremljenu smjesu polako ulijevajte u posudu za hlađenje kroz otvor za punjenje.
Napomena: Vrlo je važno da se posuda koristi odmah nakon vađenja iz zamrzivača jer će se početi odmrzavati čim se izvadi. Prvo provjerite je li smjesa spremna, a zatim izvadite posudu iz zamrzivača.
7. Pustite uređaj da radi oko 15 do 30 minuta ili dok smjesa ne postigne željenu konzistenciju. Pritisnite gumb za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE da biste uključili uređaj.
Smjer vrtnje će se promijeniti ako smjesa postane pregusta. U tom slučaju sladoled je spreman i odmah isključite uređaj.
Napomena: Nemojte isključivati uređaj tijekom uporabe jer bi se smjesa mogla smrznuti i mješalica se više neće moći okretati.
8. Izvucite utikač uređaja iz utičnice, zatim uklonite poklopac i mješalicu. Sladoled vadite samo priborom od gume, plastike ili drveta. Metalne žlice mogu oštetiti zdjelu.
9. Kako bi sladoled bio još tvrdi, posudu za hlađenje možete odmah staviti u zamrzivač na kratko (ne duže od 30 minuta). Zamrzavanje na duže vremensko razdoblje treba obaviti u hermetički zatvorenoj posudi.

Savjeti:

1. Kako se volumen smjese povećava tijekom procesa zamrzavanja, dodajte smjesu unutar 4 cm od vrha.
2. Za bolje rezultate smjesu je potrebno ohladiti u zamrzivaču 15 do 20 minuta prije nego što ju preradite u sladoled.
3. Temperatura okoline treba biti ispod 30 °C tijekom proizvodnog procesa, inače se sladoled možda neće moći pripremiti.
4. Pazite da ne dobijete ozeblina dok vadite posudu iz zamrzivača.
5. Ako se motor neočekivano pregrije, aktivira se zaštita od pregrijavanja i motor se zaustavlja. U tom slučaju isključite uređaj, izvucite utikač i pustite da se pogonska jedinica ohladi.
6. Proces zamrzavanja se zaustavlja dodavanjem alkohola.
7. Sladoled ili sorbet sa svježim sastojcima treba konzumirati u roku od tjedan dana. Sladoled ima najbolji okus kada je svjež.
8. Sladoled ili sorbet koji sadrži svježa ili djelomično kuhana jaja ne smije se nuditi maloj djeci, trudnicama, starijim osobama ili osobama koje se loše osjećaju.

ČIŠĆENJE I NJEGA

Uvijek isključite prije čišćenja, izvucite mrežni utikač i rastavite.

Posudu za hlađenje, poklopac, osovinu i mješalicu treba očistiti u toploj vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa, a zatim ih temeljito osušiti. Samo se lopatica može prati u perilici posuđa.

Nikada nemojte stavljati posudu za hlađenje u zamrzivač dok je još mokra.

Nemojte koristiti pribor s oštrim rubovima, sredstva za čišćenje posuda ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Blok motora se može obrisati blago navlaženom krpom. Ne uranjajte blok motora u vodu!

KORISNI SAVJETI

Neki recepti zahtijevaju da se smjesa prethodno skuha. U tom slučaju smjesu pripremite barem dan unaprijed. To omogućuje da se smjesa potpuno ohladi i dobije volumen.

Većina recepata za sladoled koristi kombinaciju vrhnja, mlijeka, jaja i šećera. Možete koristiti bilo koju kremu, ali imajte na umu da će vrsta kreme utjecati na njen okus i teksturu. Što je veći postotak masnoće, sladoled će biti bogatiji i kremastiji.

Na početku pripreme smjesa za sladoled treba biti tekuća. Nemojte koristiti čvrste smjese (npr. šlag, smrznute tekućine).

Nemojte dopustiti da uređaj radi duže nego što je potrebno. Ako smjesa nije čvrsta nakon 40 minuta ili se ponovno

počne odmrzavati, prekinite postupak.

Mogući uzroci ako se smjesa ne smrzne:

- Spremnik za hlađenje nije bio dovoljno hladan.
- Smjesa je bila previše topla.
- Omjer miješanja sastojaka nije bio ispravan.

ZBRINJAVANJE U OTPAD

Molimo zamijenite rashladni spremnik na vrijeme ako se pokvari i curi rashladna tekućina.

Tekućina u posudi za hlađenje ne sadrži nikakve otrovne tvari. Odložite ih kao uobičajeni kućni otpad.

RECEPTI

Sladoled od banane

Sastojci:

velika zrela banana	1
obrano mlijeko	2/3 šalice
vrhnje	¼ šalice
šećer	3,5 žlice

Zgnječite banane u glatku smjesu. Umiješajte mlijeko, vrhnje i šećer. S uključenom lopaticom ulijte smjesu u posudu za zamrzavanje. Zamrznite dok se ne postigne željena konzistencija.

Smrznuti jogurt malina

Sastojci:

svježe maline	¾ šalice
šećer	1/3 šalice
jogurt	¾ šalice

Maline zgnječite ili usitnite u pire. Voće po potrebi procijedite da uklonite koštice i da smjesa postane gušća. Dodajte šećer i jogurt i promiješajte. S uključenom lopaticom ulijte smjesu u posudu za zamrzavanje. Zamrznite dok se ne postigne željena konzistencija.

Sladoled od čokolade/paprene metvice

Sastojci:

obrano mlijeko	2/3 šalice
šećer	3,5 žlice
vrhnje	¾ šalice
ekstrakt paprene metvice	nekoliko kapi
čokoladne mrvice	3,5 žlice

Stavite mlijeko i šećer u lonac. Miješajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi. Zatim pustite da se ohladi. U ohlađeno mlijeko umiješajte vrhnje i ekstrakt paprene metvice. S uključenom lopaticom ulijte smjesu u posudu za zamrzavanje. Čim se smjesa počne smrzavati, kroz otvor za punjenje dodajte čokoladne mrvice. Zamrznite dok se ne postigne željena konzistencija.

Sladoled od jagode

Sastojci:

svježe jagode	1 šalica
šećer	1/3 šalice
vrhnje	1/3 šalice
limunov sok	sok 1/2 malog limuna

Pasirajte jagode dok smjesa ne postane glatka i dodajte ostale sastojke. S uključenom lopaticom ulijte smjesu u

posudu za zamrzavanje. Zamrznite masu dok se ne postigne željena konzistencija.

Sorbet od limuna

Sastojci:

šećer	2/3 šalice
voda	2/3 šalice
sok naranče	sok 1/2 naranče srednje veličine
limunov sok	1/2 šalice
bjelanjak	1/2 bjelanjka srednje veličine

U lonac stavite šećer i vodu. Miješajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi. Zakuhajte smjesu i kuhajte 1 minutu. Maknite sa štednjaka i ostavite da se ohladi. Dodajte sok od naranče i limuna. Bjelanjke istucite skoro u čvrst snijeg. Zatim umiješajte smjesu s limunom. S uključenom lopaticom ulijte smjesu u posudu za zamrzavanje. Zamrznite dok se ne postigne željena konzistencija.

Sladoled od vanilije

Sastojci:

žumanjak	2
šećer	3,5 žlice
obrano mlijeko	2/3 šalice
vrhnje	2/3 šalice
ekstrakt vanilije	nekoliko kapi

Žumanjke i šećer stavite u staklenu zdjelu i umutite. Polagano zakuhajte mlijeko u loncu. Zatim dodajte u smjesu od jaja i umutite. Ulijte smjesu natrag u lonac i neprestano miješajte dok se smjesa ne zgusne i stvori sloj na stražnjoj strani žlice. Ne pustite da proključa, inače će se masa ponovno odvojiti. Maknite sa ploče za kuhanje i ostavite da se ohladi. Pomiješajte vrhnje i ekstrakt vanilije. S uključenom lopaticom ulijte smjesu u posudu za zamrzavanje. Zamrznite dok se ne postigne željena konzistencija.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220-240 V ~ 50Hz

Nazivna snaga: 12W

JAMSTVO I SERVIS

Naši uređaji prije isporuke prolaze strogu kontrolu kvalitete. Ako su unatoč pažnji za vrijeme proizvodnje i transporta nastale štete, molimo da uređaj pošaljete natrag prodavaču. Dodatno uz zakonska prava kupac ima pravo na ispunjenje jamstva sukladno sljedećim uvjetima jamstva:

Za ovaj uređaj dajemo dvogodišnje jamstvo, koje počinje vrijediti od datuma kupnje. Ako je proizvod neispravan, možete ga vratiti izravno na mjesto kupnje.

Jamstvo ne pokriva kvarove nastale uslijed nestručnog rukovanja uređajem kao i smetnje funkcija uslijed zahvata i popravaka od strane trećih osoba ili uslijed ugrađivanja dijelova, koji nisu preporučeni od strane proizvođača. Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa. Jamstvo ne pokriva posljedične štete proizašle nepridržavanjem upute za korištenje. Jamstvo ne pokriva materijalne štete ili ozljede uslijed pogrešnog korištenja ili nepridržavanja sigurnosnih napomena. Oštećenja na dijelovima ne znači besplatnu zamjenu kompletnog uređaja. U tom slučaju kontaktirajte našu službu za kupce. Zamjena slomljenog stakla ili plastike odvija se uvijek uz plaćanje. Jamstvo ne pokriva oštećenja potrošnih materijala ili dijelova, čišćenje, održavanje ili zamjenu spomenutih dijelova i stoga se isti rješavaju uvijek uz plaćanje.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ZBRINJAVANJE



Recikliranje – EU direktiva 2012/19/EG

Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Nekontroliranim zbrinjavanjem otpada možete narušiti ekološku stabilnost i ljudsko zdravlje. Savjesno i odgovorno zbrinite dotrajali uređaj u otpad, kako bi se poticalo recikliranje sirovina. Za više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu kod kojeg ste kupili uređaj. On može zbrinuti dotrajali uređaj u otpad.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

1. Deconectați aparatul de la sursa de curent electric întotdeauna când rămâne nesupravegheat, precum și înainte de montare, demontare sau curățare.
2. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, atât timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și când înțeleg pericolele aferente.
3. Procesele de curățare și întreținere nu ar trebui preluate de către copiii sub 8 ani nesupravegheați.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate, precum și de cele fără experiență sau cunoștințe atunci când acestea sunt supravegheate sau au primit indicații cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele asociate cu aceasta.
6. Acest aparat nu este o jucărie.
7. Pentru a evita orice pericol, un cablu deteriorat trebuie înlocuit doar de către producător, serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu o calificare asemănătoare.
8. Acest aparat este destinat uzului casnic sau în locații similare cum ar fi bucătăriile destinate personalului din magazine, birouri sau alte medii de lucru; la ferme; de către oaspeții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare; în unități de cazare cu demipensiune.
9. Înainte de a schimba accesoriile sau de a atinge părțile care se mișcă în timpul funcționării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de curent electric.
10. Avertisment: pericol de rănire în cazul utilizării neadecvate.
11. Citiți toate instrucțiunile.
12. Nu scufundați în apă.

13. Utilizarea de către copii sau în prezența acestora este permisă doar sub supraveghere.
14. Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau a fost deteriorat în vreun fel respectiv atunci când stecărul este deteriorat. Vă rugăm să contactați un centru de service autorizat.
15. Utilizarea de accesorii nerecomandate poate duce la leziuni corporale.
16. A nu se folosi în aer liber.
17. Feriți cablul de suprafețele fierbinți și nu îl lăsați să atârne, deoarece ar putea fi tras de către copii.
18. Nu așezați aparatul pe sau în apropiere de aragaze pe gaz sau electrice fierbinți respectiv cuptoare fierbinți.
19. Folosiți aparatul doar în scopul pentru care a fost conceput.
20. Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
21. Așezați aparatul pe o suprafață dreaptă, uscată și termorezistentă.
22. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
23. Evitați contactul cu părțile componente aflate în mișcare. Pentru a reduce riscul de vătămare corporală sau de deteriorare a aparatului, țineți mâinile, părul, hainele, spatulele și alte ustensile departe de aparat în timpul funcționării.
24. Nu recongelați niciodată înghețata care s-a topit parțial sau complet.
25. Pentru a evita rănilor cauzate de îngheț, mâinile trebuie să fie întotdeauna protejate atunci când manipulați bolul, în special atunci când îl scoateți din congelator pentru prima dată.
26. Vă rugăm să citiți următoarea secțiune din acest manual de utilizare, pentru a afla mai multe despre modul de curățare și timpii de funcționare.

DESCRIERE

1. Motor
2. Buton pornire/oprire
3. Orificiu de umplere
4. Sistem blocare capac
5. Capac
6. Arbore
7. Paletă de amestecare
8. Sistem de blocare
9. Recipient frigorific

**ÎNAINTEA UTILIZĂRII**

Îndepărtați toate materialele de ambalare. Curățați aparatul conform instrucțiunilor de la punctul „Curățare și întreținere”. Asigurați-vă că toate elementele sunt complet uscate. **NU SCUFUNDAȚI ELEMENTUL CU MOTOR ÎN APĂ.**

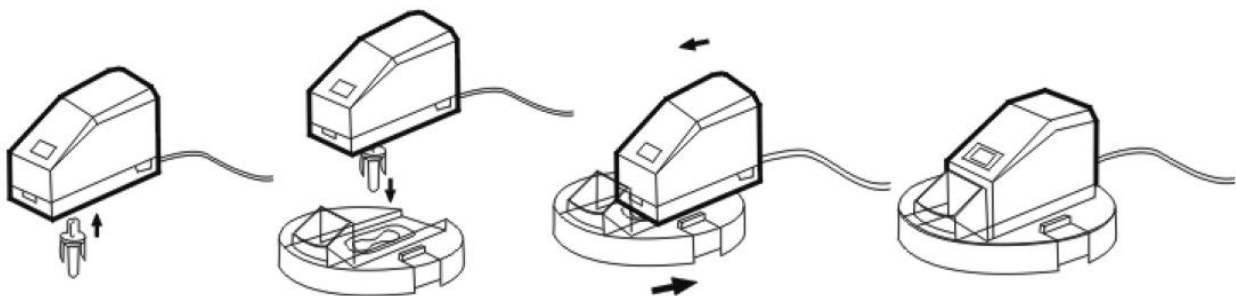
CONGELAREA RECIPIENTULUI FRIGORIFIC

Cel mai important pas în prepararea deserturilor congelate este să vă asigurați că recipientul frigorific este înghețat corespunzător. Mașina de înghețată este echipată cu un bol solid care trebuie să fie complet înghețat. Pentru cele mai bune rezultate, recipientul trebuie acoperit cu o pungă de plastic și așezat în poziție verticală în partea din spate a congelatorului, unde temperatura este cea mai scăzută. Înfășurarea recipientului într-o pungă de plastic îl protejează împotriva înghețului.

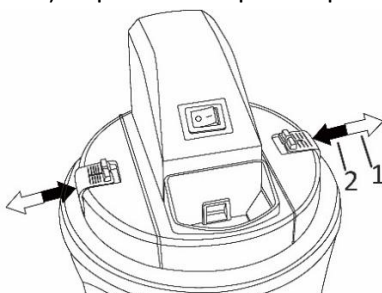
Înainte de utilizare, recipientul frigorific trebuie păstrat în congelator la temperaturi sub - 18 °C timp de cel puțin 12 ore.

UTILIZAREA MAȘINII DE ÎNGHEȚATĂ

1. Se prepară amestecul pentru înghețată în funcție de preferințe.
2. Scoateți recipientul frigorific din congelator și așezați-l pe o suprafață plată și stabilă.
3. Atașați arborele, motorul și paleta de amestecare la capac.



4. Fixați capacul deasupra recipientului frigorific. (1: închideți; 2: deschideți)



5. Conectați ștecărul la sursa de curent electric și apăsați întrerupătorul ON/OFF. Aparatul porenște în mod obișnuit.

PENTRU A PREVENI ÎNGHEȚAREA IMEDIATĂ A AMESTECULUI PE PEREȚII INTERIORI AI BOLULUI, APARATUL TREBUIE PORNIT ȘI PUS ÎN FUNCȚIUNE ÎNAINTE DE A ADĂUGA INGREDIENTELE PENTRU ÎNGHEȚATĂ SAU SORBET.

6. Se toarnă încet amestecul preparat prin orificiul de umplere în recipientul frigorific.
Indicație: Este foarte important ca recipientul frigorific să fie folosit imediat după ce a fost scos din congelator, deoarece va începe să se dezghețe imediat ce a fost scos. Mai întâi asigurați-vă că amestecul este gata și apoi scoateți recipientul frigorific din congelator.
7. Lăsați aparatul să funcționeze aproximativ 15 până la 30 de minute sau până când amestecul a ajuns la consistența dorită. Apăsați apoi din nou butonul ON/OFF pentru a opri aparatul.
Sensul de rotație se schimbă atunci când amestecul devine prea gros. În acest caz, înghețata este gata și trebuie să opriți imediat aparatul.
Indicație: Nu opriți aparatul în timpul utilizării, deoarece amestecul ar putea îngheța și atunci paleta de amestecare nu va mai putea să se rotească.
8. Scoateți ștecărul din priză și scoateți capacul și îndepărtați paleta de amestecare. Scoateți înghețata doar cu ajutorul unor ustensile din cauciuc, plastic sau lemn. Lingurile din metal pot deteriora recipientul.
9. Pentru ca înghețata să fie și mai tare, puteți pune imediat recipientul frigorific în congelator pentru o perioadă scurtă de timp (nu mai mult de 30 de minute). Congelarea pentru o perioadă mai lungă de timp trebuie să se facă într-un recipient închis ermetic.

Sfaturi:

1. Întrucât volumul cantității se mărește în timpul congelării, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm de la marginea recipientului atunci când îl umpleți.
2. Pentru rezultate mai bune, răciți amestecul în congelator timp de 15-20 de minute înainte de a-l transforma în înghețată.
3. Temperatura din cameră trebuie să fie sub 30 °C în timpul procesului de preparare, altfel este posibil ca prepararea înghețatei să nu aibă succes.
4. Scoateți cu grijă recipientul frigorific din congelator, astfel încât să nu vă accidentați.
5. În cazul în care motorul se supraîncălzește în mod neașteptat, se declanșează protecția la supraîncălzire care oprește motorul. În acest caz, opriți aparatul, scoateți ștecărul din priză și lăsați motorul să se răcească.
6. Procesul de înghețare este împiedicat prin adăugarea de alcool.
7. Înghețata sau sorbetul cu ingrediente proaspete trebuie consumate în decurs de o săptămână. Cea mai bună înghețată este cea proaspătă.
8. Înghețata sau sorbetul care conține ouă proaspete sau parțial fierte nu trebuie oferite copiilor mici, femeilor însărcinate, persoanelor în vârstă sau persoanelor care nu se simt bine.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare, opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua de curent electric și dezamblați-l.

Recipientul frigorific, capacul, arborele și paleta de amestecare trebuie curățate cu apă caldă și un detergent delicat de vase, iar apoi uscate corespunzător. Doar paleta de amestecare se poate spăla în mașina de spălat vase. Nu puneți niciodată recipientul frigorific în congelator când este încă umed.

Nu folosiți ustensile cu muchii ascuțite, bureți de vase din inox sau agenți de curățare abrazivi.

Elementul în care este încorporat motorul poate fi șters cu o lavetă umedă. Nu scufundați motorul în apă!

SFATURI UTILE

Unele rețete cer ca amestecul să fie pre-gătit. În acest caz, preparați amestecul cu cel puțin o zi înainte. Acest lucru permite ca amestecul să se răcească complet și să crească în volum.

Cele mai multe rețete de înghețată constau într-o combinație de frișcă, lapte, ouă și zahăr. Puteți folosi orice fel

de frișcă doriți, dar trebuie să rețineți că tipul de frișcă va afecta gustul și consistența. Cu cât procentul de grăsime este mai mare, cu atât înghețata este mai pufoasă și mai cremoasă.

La începutul preparării, amestecul de înghețată trebuie să fie lichid. Nu utilizați amestecuri solide (de exemplu, frișcă bătută, lichide înghețate).

Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult decât este necesar. Dacă amestecul nu este solid după 40 de minute sau dacă începe să se dezghețe din nou, opriți procesul.

Cauze posibile în cazul în care amestecul nu îngheață:

- recipientul frigorific nu este suficient de rece.
- amestecul este prea cald.
- modul de amestecare al ingredientelor nu a fost corect

ELIMINARE

Vă rugăm să înlocuiți recipientul frigorific în timp util în cazul în care acesta se sparge și lichidul de răcire se scurge. Lichidul din recipientul frigorific nu conține substanțe otrăvitoare. De aceea, îl puteți arunca împreună cu gunoiul menajer.

REȚETE

Înghețată de banane

Ingrediente:

banană mare și coaptă	1
lapte degresat	2/3 căni
frișcă	¼ căni
zahăr	3,5 lingurițe

Se zdrobesc bananele până la omogenizare. Se adaugă laptele, frișca și zahărul. Cu paleta de mixare pornită, se toarnă amestecul în recipientul frigorific. Congelați până ce ajungeți la consistența dorită.

Frozen Yogurt de zmeură

Ingrediente:

zmeură proaspătă	¾ căni
zahăr	1/3 căni
iaurt proaspăt	¾ căni

Zdrobiți zmeura sau pasați-o. Dacă este necesar, se strecoară fructele pentru a îndepărta semințele și pentru a face amestecul mai cremos. Adăugați zahărul și iaurtul și amestecați. Cu paleta de mixare pornită, se toarnă amestecul în recipientul frigorific. Congelați până ce ajungeți la consistența dorită.

Înghețată de ciocolată/mentă

Ingrediente:

lapte degresat	2/3 căni
zahăr	3,5 lingurițe
frișcă	¾ căni
extract de mentă	câteva picături
fulgi de ciocolată	3,5 lingurițe

Adăugați laptele și zahărul într-un vas. Amestecați la foc mic până ce zahărul s-a topit. Lăsați apoi să se răcească. Adăugați apoi frișca și extractul de mentă și amestecați. Cu paleta de mixare pornită, se toarnă amestecul în recipientul frigorific. De îndată ce amestecul începe să înghețe, introduceți fulgii de ciocolată prin orificiul de umplere. Congelați până ce ajungeți la consistența dorită.

Înghețată de căpșuni

Ingrediente:

căpșuni proaspete	1 cană
zahăr	1/3 căni
frișcă	1/3 căni
suc de lămâie	sucul unei jumătăți de lămâie mică

Pasați căpșunile până la omogenizare și adăugați restul ingredientelor. Cu paleta de mixare pornită, se toarnă amestecul în recipientul frigorific. Congelați până ce ajungeți la consistența dorită.

Sorbet de lămâie

Ingrediente:

zahăr	2/3 căni
apă	2/3 căni
suc de portocale	sucul de la o jumătate de portocală medie
suc de lămâie	½ căni
albuș	1/2 albuș, dimensiune medie

Adăugați apa și zahărul într-un vas. Amestecați la foc mic până ce zahărul s-a topit. Lăsați amestecul să fiarbă timp de 1 minut. Luați apoi amestecul de pe foc și lăsați-l să se răcească. Adăugați suc de portocale și lămâie. Bateți albușul până ce acesta devine aproape tare. Se adaugă apoi amestecul de lămâie. Cu paleta de mixare pornită, se toarnă amestecul în recipientul frigorific. Congelați până ce ajungeți la consistența dorită.

Înghețată de vanilie și budincă

Ingrediente:

gălbenușuri	2
zahăr	3,5 lingurițe
lapte degresat	2/3 căni
frișcă	2/3 căni
extract de vanilie	câteva picături

Gălbenușurile se adaugă împreună cu zahărul într-un castron din sticlă și se bat împreună. Puneți laptele într-o oală și aduceți-l la punctul de fierbere. Se adaugă apoi la amestecul cu gălbenușurile de ou și se bat împreună. Se toarnă amestecul înapoi în oală și se amestecă continuu până când amestecul se îngroașă și formează o peliculă pe dosul lingurii. Nu-l lăsați să fiarbă, altfel amestecul se va separa din nou. Luați apoi amestecul de pe foc și lăsați-l să se răcească. Se adaugă frișca și extractul de vanilie și se amestecă. Cu paleta de mixare pornită, se toarnă amestecul în recipientul frigorific. Congelați până ce ajungeți la consistența dorită.

DATE TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V ~ 50Hz

Consum de putere: 12W

GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIENȚI

Înainte de livrare, aparatele noastre sunt supuse unui control riguros de calitate. Dacă, în ciuda tuturor măsurilor luate în timpul producției sau al transportului apar daune, trimiteți aparatul înapoi la comerciant. Pe lângă drepturile legale, cumpărătorul are opțiunea de a solicita garanția după criteriile următoare:

Oferim o garanție de 2 ani pentru aparatul achiziționat începând din ziua vânzării. Dacă aveți un produs defect, puteți să-l returnați direct la punctul de achiziționare.

Defectele care apar în urma utilizării neadecvate a aparatului și defecțiuni tehnice în urma reparațiilor efectuate de persoane terțe sau montarea unor piese care nu sunt originale nu sunt acoperite de această garanție. Păstrați întodeauna bonul, fără bon pierdeți dreptul la orice garanție. Prin nerespectarea instrucțiunilor de utilizare,

garanția se pierde. Nu suntem răspunzători pentru daune indirecte. Nu suntem răspunzători pentru daune sau răni în urma utilizării incorecte sau pentru nerepectarea instrucțiunilor de siguranță. Daunele la nivelul accesoriilor nu înseamnă că întregul aparat va fi înlocuit gratuit. În acest caz contactați serviciul clienți. Sticla spartă sau componentele din plastic se plătesc întotdeauna. Daunele materialelor consumabile sau de uzură precum și curățarea, întreținerea sau schimbul pieselor respective nu sunt acoperite de garanție și de aceea contra cost.

Eliminare ecologică



Reciclare - Directiva UE 2012/19/UE

Acest simbol arată că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu deșeurile menajere. Pentru a evita daunele asupra mediului înconjurător sau asupra sănătății prin gestionarea necontrolată a deșeurilor vă rugăm să aruncați aparatele în mod responsabil, pentru a încuraja reciclarea durabilă a resurselor.

■ Pentru returnarea aparatului dvs. folosit, utilizați centrele de returnare și colectare sau adresați-vă comerciantului de la care ați achiziționat acest aparat. Acesta se poate debarasa de aparat în mod ecologic.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy pozostaje ono bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
2. Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
3. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci poniżej 8 roku życia lub bez nadzoru.
4. Urządzenie i przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
6. To urządzenie nie jest zabawką.
7. Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony kabel sieciowy może być wymieniany wyłącznie przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
8. To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub podobnego, np.: w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania; w obiektach z niepełnym wyżywieniem.
9. Przed wymianą akcesoriów lub dotknięciem części, które poruszają się podczas użytkowania, wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
10. Ostrzeżenie: Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

11. Przeczytaj wszystkie wskazówki.
12. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
13. Używanie urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu dozwolone jest wyłącznie pod nadzorem.
14. Zaprzestań używania urządzenia, jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone, a także gdy uszkodzona została wtyczka. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum obsługi klienta.
15. Niezalecane akcesoria mogą spowodować obrażenia.
16. Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
17. Uważaj, aby przewód zasilający nie dotykał gorących powierzchni oraz nie zwisał w miejscu, w którym mógłby zostać pociągnięty przez dzieci.
18. Nie stawiaj urządzenia na lub bezpośrednio przy gorących kuchenkach gazowych/elektrycznych albo rozgrzanych piekarnikach.
19. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
20. Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
21. Postaw urządzenie na równym, suchym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.
22. Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
23. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia, podczas pracy trzymaj ręce, włosy, ubrania, szpatułki i inne przybory z dala od urządzenia.
24. Nigdy nie zamrażaj ponownie lodów, które zostały częściowo lub całkowicie rozmrożone.
25. Aby uniknąć obrażeń spowodowanych mrozem, ręce powinny być zawsze chronione podczas przenoszenia misy, zwłaszcza podczas wyjmowania jej z zamrażarki po raz pierwszy.
26. Przeczytaj poniższe rozdziały, aby dowiedzieć się więcej o czyszczeniu i czasach pracy.

OPIS

1. Silnik
2. Przycisk ON/OFF
3. Otwór do napełniania
4. Blokada pokrywy
5. Pokrywa
6. Wał
7. Mieszadło
8. System blokujący
9. Pojemnik chłodzący

**PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA**

Najpierw usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Wyczyść urządzenie tak jak opisano to w rozdziale „CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA”. Upewnij się, że wszystkie elementy zostały dokładnie wysuszone. **NIE ZANURZAJ BLOKU SILNIKA W WODZIE.**

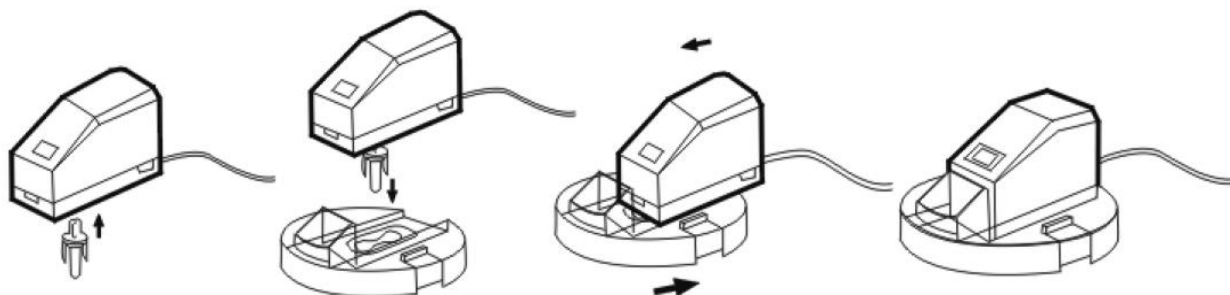
ZAMRAŻANIE POJEMNIKA CHŁODZĄCEGO

Najważniejszym krokiem przy robieniu mrożonych deserów jest upewnienie się, że pojemnik chłodzący jest odpowiednio zamrożony. Maszynka do lodów wyposażona jest w solidną misę, którą należy całkowicie zamrozić. Aby uzyskać najlepsze wyniki, pojemnik należy zawinąć w plastikową torbę i ustawić go pionowo z tyłu zamrażarki, gdzie temperatura jest najniższa. Zawinięcie pojemnika w plastikową torbę ochroni go przed mrozem.

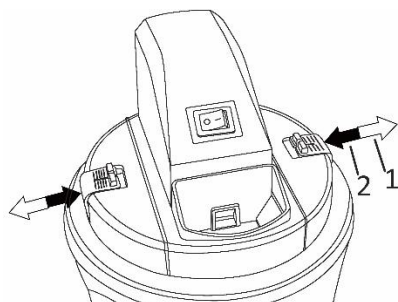
Przed użyciem pojemnik chłodzący musi być przechowywany w zamrażarce w temperaturze poniżej -18°C przez co najmniej 12 godzin.

UŻYTKOWANIE MASZYNY DO LODÓW

1. Mieszankę, z której chcesz zrobić lody, przygotuj zgodnie ze swoim smakiem.
2. Wyjmij pojemnik chłodzący z zamrażarki i umieść go na płaskiej, twardej powierzchni.
3. Zamocuj mieszadło, silnik i łopatkę mieszającą na pokrywie.



4. Zablokuj pokrywę na pojemniku chłodzącym (1: zamykanie; 2: otwieranie).



5. Podłącz wtyczkę sieciową i naciśnij przycisk ON/OFF. Urządzenie zaczyna pracować.
ABY ZAPOBIEC NATYCHMIASTOWEMU ZAMARZANIU MIESZANINY NA WEWNĘTRZNYCH ŚCIANKACH MISY, URZĄDZENIE MUSI BYĆ WŁĄCZONE I PRACOWAĆ PRZED DODANIEM SKŁADNIKÓW NA LODY LUB SORBET.
6. Powoli wlewaj przygotowaną mieszaninę do pojemnika chłodzącego przez otwór do napełniania.
Wskazówka: Bardzo ważne jest, aby pojemnik chłodzący został użyty natychmiast po wyjęciu go z zamrażarki, ponieważ zaraz po wyjęciu zacznie się rozmrażać. Najpierw upewnij się, że mieszanina jest gotowa, a następnie wyjmij pojemnik chłodzący z zamrażarki.
7. Urządzenie powinno pracować około 15-30 minut lub do momentu uzyskania pożądanej konsystencji. Naciśnij ponownie przycisk ON/OFF, aby wyłączyć urządzenie.
Kierunek obrotów zmieni się, jeżeli mieszanina stanie się zbyt gęsta. W takim przypadku lody są gotowe i powinieneś natychmiast wyłączyć urządzenie.
Wskazówka: Nie wyłączaj urządzenia podczas użytkowania, ponieważ mieszanina może zamarznąć i mieszadło nie będzie mogło się później obracać.
8. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, a następnie zdejmij pokrywę i mieszadło. Lody wyjmij z pojemnika wyłącznie za pomocą przyborów wykonanych z gumy, tworzywa sztucznego lub drewna. Metalowe łyżki mogą uszkodzić misę.
9. Aby lody stały się jeszcze twardsze, możesz od razu wstawić pojemnik chłodzący na krótki czas (nie dłużej niż 30 minut) do zamrażarki. Zamrażanie na dłużej powinno odbywać się w hermetycznym pojemniku.

Wskazówki:

1. Objętość mieszaniny zwiększa się podczas procesu zamrażania, dlatego po napełnieniu odstęp między mieszaniną i górną krawędzią powinien wynosić co najmniej 4 cm.
2. Aby uzyskać lepszy efekt, schładzaj mieszaninę w zamrażarce przez 15-20 minut, zanim zrobisz z niej lody.
3. Temperatura otoczenia w trakcie produkcji powinna wynosić poniżej 30°C, w przeciwnym razie lody mogą się nie udać.
4. Uważaj, aby nie odmrozić sobie rąk podczas wyjmowania pojemnika chłodzącego z zamrażarki.
5. Jeżeli silnik nieoczekiwanie się przegrzeje, zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem i silnik zostanie zatrzymany. W takim przypadku wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw część napędową do ostygnięcia.
6. Dodanie alkoholu powoduje zatrzymanie procesu zamrażania.
7. Lody lub sorbety ze świeżych składników powinny zostać spożyte w ciągu tygodnia. Lody smakują najlepiej, gdy są świeże.
8. Lodów lub sorbetów zawierających świeże lub częściowo ugotowane jajko nie należy podawać małym dzieciom, kobietom w ciąży, osobom starszym ani osobom, które źle się czują.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Pojemnik chłodzący, pokrywę, wał i mieszadło należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć. W zmywarce do naczyń można myć tylko łopatkę do mieszania.

Nigdy nie wkładaj pojemnika chłodzącego do zamrażarki, gdy jest jeszcze mokry.

Nie używaj narzędzi z ostrymi krawędziami, środków do czyszczenia garnków ani ściernych środków czyszczących.

Blok silnika można przetrzeć lekko wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj bloku silnika w wodzie!

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

W przypadku niektórych przepisów mieszanina musi być wstępnie ugotowana. Mieszaninę przygotuj wtedy co najmniej jeden dzień wcześniej. Dzięki temu mieszanina może całkowicie ostygnąć i nabrać objętości.

Większość przepisów na lody wymaga połączenia śmietanki, mleka, jajek i cukru. Możesz użyć dowolnej śmietanki, ale pamiętaj, że jej rodzaj będzie miał wpływ na smak i konsystencję. Im wyższa zawartość tłuszczu, tym bogatsze w smaku i bardziej kremowe będą lody.

Na początku mieszanka powinna być płynna. Nie używaj mieszanin stałych (np. bitej śmietany, zamrożonych płynów).

Urządzenie nie powinno pracować dłużej niż jest to konieczne. Jeżeli po 40 minutach mieszanka wciąż nie jest stała lub zaczyna się rozmrażać, przerwij proces.

Jeżeli mieszanka nie zamraża, przyczyny mogą być następujące:

- Pojemnik nie był wystarczająco chłodny.
- Mieszanka była za ciepła.
- Składniki zostały zmieszane w niewłaściwych proporcjach.

UTYLIZACJA

Wymień pojemnik chłodzący, jeżeli pęknie i wycieknie z niego płyn chłodzący.

Płyn w pojemniku chłodzącym nie zawiera żadnych substancji toksycznych. Możesz wyrzucić go razem z odpadami domowymi.

PRZEPISY

Lody bananowe

Składniki:

Duży, dojrzały banan	1
Chude mleko	2/3 filiżanki
Śmietanka	¼ filiżanki
Cukier	3,5 łyżki stołowej

Rozgnieć banana na gładką masę. Dodaj do niego mleko, śmietankę i cukier. Wlej mieszankę do miski przy włączonej łopatkę do mieszania. Zamrażaj do uzyskania pożądanej konsystencji.

Mrożony jogurt malinowy

Składniki:

Świeże maliny	¾ filiżanki
Cukier	1/3 filiżanki
Jogurt naturalny	¾ filiżanki

Rozgnieć lub rozetrzyj maliny. W razie potrzeby przetrzyj owoce przez sitko, aby usunąć pestki i nadać masie bardziej kremową konsystencję. Dodaj cukier i jogurt naturalny, a następnie wymieszaj. Wlej mieszankę do miski przy włączonej łopatkę do mieszania. Zamrażaj do uzyskania pożądanej konsystencji.

Lody czekoladowo-miętowe

Składniki:

Chude mleko	2/3 filiżanki
Cukier	3,5 łyżki stołowej
Śmietanka	¼ filiżanki
Ekstrakt miętowy	kilka kropelek
Wiórki czekoladowe	3,5 łyżki stołowej

Mleko i cukier umieścić w garnku. Mieszaj na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Następnie pozostaw mleko do ostygnięcia. Do ostudzonego mleka dodaj śmietankę i ekstrakt miętowy. Wlej mieszankę do miski przy włączonej łopatkę do mieszania. Jak tylko mieszanka zacznie zamrażać, dodaj wiórki czekoladowe przez otwór do napełniania. Zamrażaj do uzyskania pożądanej konsystencji.

Lody truskawkowe

Składniki:

Świeże truskawki	1 filiżanka
------------------	-------------

Cukier	1/3 filiżanki
Śmietanka	1/3 filiżanki
Sok z cytryny	Sok z 1/2 małej cytryny

Rozetrzyj truskawki na gładką masę i dodaj pozostałe składniki. Wlej mieszaninę do misy przy włączonej łopatkę do mieszania. Zamrażaj do uzyskania pożądanego konsystencji.

Sorbet cytrynowy

Składniki:

Cukier	2/3 filiżanki
Woda	2/3 filiżanki
Sok z pomarańczy	Sok z 1/2 średniej pomarańczy
Sok z cytryny	1/2 filiżanki
Białko	1/2 średniego białka

Cukier i wodę umieść w garnku. Mieszaj na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Doprowadź mieszaninę do wrzenia, a następnie gotuj przez 1 minutę. Zdejmij z gorącej płyty i pozostaw do ostygnięcia. Dodaj sok z pomarańczy i cytryny. Ubijaj białko, aż będzie prawie sztywne. Następnie wmieszaj masę cytrynową. Wlej mieszaninę do misy przy włączonej łopatkę do mieszania. Zamrażaj do uzyskania pożądanego konsystencji.

Lody waniliowe na budyniu

Składniki:

Żółtko	2
Cukier	3,5 łyżki stołowej
Chude mleko	2/3 filiżanki
Śmietanka	2/3 filiżanki
Ekstrakt waniliowy	kilka kropelek

Żółtka i cukier umieść w szklanej misce, a następnie je ubij. Powoli zagotuj mleko w garnku. Następnie dodaj je do masy jajecznej i ubij wszystko razem. Wlej masę z powrotem do garnka i stale mieszaj, aż mieszanina zgęstnieje i zacznie pokrywać łyżkę cienką warstwą. Całość nie może się zagotować, ponieważ mieszanina ponownie się rozdzieli. Zdejmij z gorącej płyty i pozostaw do ostygnięcia. Wmieszaj śmietankę z ekstraktem waniliowym. Wlej mieszaninę do misy przy włączonej łopatkę do mieszania. Zamrażaj do uzyskania pożądanego konsystencji.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V~ 50Hz

Moc: 12W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała

spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z

systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

1. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
4. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
5. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
6. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
8. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.

9. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
10. MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
11. Lisez toutes les instructions.
12. Ne pas plonger dans l'eau.
13. Utilisation par des enfants ou à proximité d'enfants seulement sous supervision.
14. Ne plus utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé de n'importe quelle manière ou le cordon d'alimentation est endommagé. Veuillez contacter un service clientèle autorisé.
15. L'utilisation d'accessoires non-autorisés peut causer des blessures.
16. Ne pas utiliser à l'extérieur.
17. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes ou le pendre d'endroits où des enfants pourraient y tirer.
18. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité immédiate de cuisinières chaudes au gaz ou électroniques ou dans des fours chauffés.
19. N'utilisez l'appareil qu'à sa fin destinée.
20. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou être activé avec un système de télécommande séparé.
21. Placer l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
22. Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
23. Evitez le contact avec des pièces mobiles. Pour réduire le danger de blessures ou dommages de l'appareil, tenez les mains, cheveux, la spatule et les autres ustensiles à l'écart de l'appareil pendant qu'il est en marche.
24. En aucun cas recongeler de la glace complètement ou partiellement décongelée.

25. Pour éviter des blessures dues au gel, les mains devraient toujours être protégées pendant le maniement du bol, surtout lorsque vous la sortez du congélateur pour la première fois.
26. Veuillez lire les sections suivantes pour en savoir plus sur le nettoyage et le fonctionnement de l'appareil.

DESCRIPTION

1. Moteur
2. Bouton MARCHE/ARRET
3. Ouverture de remplissage
4. Verrouillage de couvercle
5. Couvercle
6. Arbre
7. Mélangeur
8. Languette de verrouillage
9. Récipient de refroidissement

**AVANT L'UTILISATION**

Retirez d'abord tous les matériaux d'emballage. Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ». Veillez à sécher soigneusement tous les éléments. **NE PAS PLONGER LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU:**

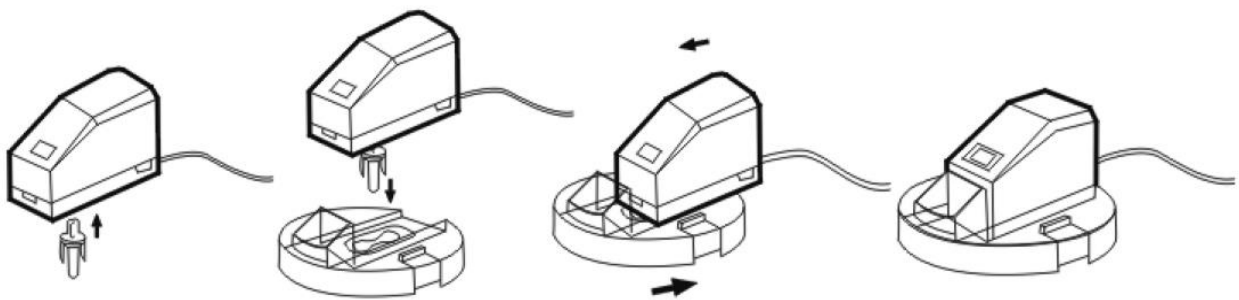
CONGELATION DU RECIPIENT DE REFROIDISSEMENT

La plus importante étape pour la création de desserts congelés est de s'assurer que le récipient de refroidissement est bien congelé. La machine à glace est équipée d'un bol ferme qui doit être complètement congelé. Pour obtenir le meilleur résultat, le récipient devrait être enveloppé dans un sac en plastique et placé à l'arrière de votre congélateur où la température est la plus basse. L'enveloppement dans un sac en plastique protège le récipient contre le gel.

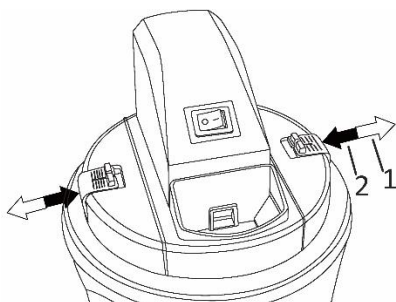
Avant l'utilisation, le récipient de refroidissement doit être mis au congélateur pendant au moins 12 heures à une température de moins de -18 °C.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE A GLACE

1. Préparez le mélange pour la glace selon votre goût.
2. Sortez le récipient de refroidissement du congélateur et placez-le sur une surface plane et ferme.
3. Fixer l'arbre du mélangeur, le moteur et le mélangeur au couvercle.



4. Verrouiller le couvercle au-dessus du récipient de refroidissement. (1 fermer ; 2 ouvrir)



5. Brancher la fiche et actionner l'interrupteur principal MARCHE/ARRET. L'appareil démarre normalement.
POUR QUE LE MELANGE NE GELE PAS IMMEDIATEMENT AUX PAROIS INTERIEURS DU RECIPIENT, L'APPAREIL DOIT ETRE ALLUME ET EN MARCHE AVANT DE VERSER LA CREME DE GLACE OU DE SORBET DANS LE RECIPIENT.
6. Versez lentement le mélange préparé dans le récipient de refroidissement à travers l'ouverture de remplissage.
Remarque : il est très important d'utiliser le récipient de refroidissement immédiatement après de l'avoir sorti du congélateur, car il commence à décongeler immédiatement. Assurez-vous d'abord que le mélange est fini et sortez seulement après le récipient de refroidissement du congélateur.
7. Laissez fonctionner l'appareil pour 15 à 30 minutes où jusqu'à ce que le mélange ait atteint la consistance souhaitée. Appuyez de nouveau sur le bouton MARCHE/ARRET pour éteindre l'appareil.
La direction de rotation change quand le mélange devient trop épais. Dans ce cas, la glace est finie est vous devriez éteindre immédiatement l'appareil.
Remarque : n'éteignez pas l'appareil pendant l'utilisation, le mélange pourrait geler et le bloquer le mélangeur.
8. Retirez la fiche de la prise, puis enlevez le couvercle et le mélangeur. Sortez la glace uniquement avec des ustensiles en caoutchouc, plastique ou bois. Des cuillères en métal pourraient endommager le récipient.
9. Pour rendre la glace encore plus dure, vous pouvez mettre le récipient de refroidissement immédiatement au congélateur pour une courte durée (maximal 30 minutes). La congélation pour une durée plus longue devrait se faire dans un récipient fermé hermétiquement.

Conseils :

1. Le volume du mélange augmente pendant le processus de congélation, versez donc le mélange seulement jusqu'à 4 cm du bord supérieur du récipient.
2. Pour obtenir des meilleurs résultats, le mélange devrait être refroidi pour 15 à 20 minutes avant de la transformer en glace.
3. La température ambiante pendant le processus de préparation devrait être inférieur à 30 °C, sinon la préparation de glace pourrait échouer.
4. Veillez à ne pas subir des gelures quand vous sortez le récipient de refroidissement du congélateur.
5. Si, contre toute attente, le moteur surchauffe, la protection de surchauffe est déclenchée est le moteur est arrêté. Dans ce cas, éteignez l'appareil, retirez la fiche et laissez refroidir la partie d'entraînement.
6. Le processus de congélation est empêché par l'ajout d'alcool.
7. Les glaces et sorbets qui contiennent des ingrédients frais devraient être consommés dans l'espace d'une semaine. La glace est meilleure quand elle est fraîche.
8. Les glaces ou sorbets qui contiennent des œufs frais ou partiellement cuits ne devraient pas être servis aux petits enfants, des femmes enceintes, des personnes âgées ou des personnes qui se sentent mal à l'aise.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil, retirez la fiche et démontez l'appareil.

Le récipient de refroidissement, le couvercle, l'arbre et le mélangeur devraient être nettoyés avec de l'eau chaude et un détergent doux et puis bien séchés. Uniquement le mélangeur passe au lave-vaisselle.

Ne mettez jamais le récipient de refroidissement dans le congélateur quand il est encore mouillé.

N'utilisez pas d'ustensiles tranchants, éponges à récurer ou nettoyeurs abrasifs.

Le bloc moteur peut être essuyé avec un chiffon légèrement humide. Ne plonge pas le bloc moteur dans l'eau !

CONSEILS UTILES

Pour quelques recettes, le mélange doit être précuit. Dans ce cas, préparez le mélange au moins un jour à l'avance. Comme ça, le mélange peut refroidir complètement et augmenter en volume.

La plupart des recettes de glaces consistent d'un mélange de crème, lait, œufs et sucre. Vous pouvez utiliser

n'importe quelle crème, mais notez que le type de crème influence le goût et la consistance de la glace. Plus la teneur en graisses est élevée, plus la glace est riche et crémeux.

Au début de la préparation, le mélange de glace devrait être liquide. N'utilisez pas des mélanges solides (p.ex. crème fouettée, liquides gelés).

Ne laissez pas l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire. Si le mélange n'est pas encore solide après 40 minutes ou commence de décongeler de nouveau, abandonnez le processus.

Des raisons possibles pour que le mélange ne gèle pas :

- Le récipient de refroidissement n'est pas assez froid.
- Le mélange était trop chaud.
- Le rapport de mélange des ingrédients était incorrect.

ELIMINATION

Veuillez remplacer le récipient de refroidissement à temps quand il est cassé et il y a des fuites du liquide de refroidissement.

Le liquide dans le récipient de refroidissement ne contient pas des substances nocives. Éliminez-la comme les déchets ménagers normaux.

RECETTES

Glace à la banane

Ingrédients :

grande banane mûre	1
lait écrémé	$\frac{2}{3}$ tasse
crème	$\frac{1}{4}$ tasse
sucre	3,5 cuillères à soupe

Ecraser la banane jusqu'à ce que vous obteniez une masse lisse. Mélanger avec le lait, la crème et le sucre.

Verser le mélange dans le récipient de refroidissement avec le mélangeur en marche. Congeler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Yaourt glacé à la framboise

Ingrédients :

framboises fraîches	$\frac{3}{4}$ tasse
sucre	$\frac{1}{3}$ tasse
yaourt naturel	$\frac{3}{4}$ tasse

Ecraser les framboises ou les mettre en purée. En cas de besoin, filtrer les framboises pour enlever les pépins et rendre la masse plus onctueuse. Ajouter le sucre et le yaourt naturel. Verser le mélange dans le récipient de refroidissement avec le mélangeur en marche. Congeler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Glace au chocolat/à la menthe

Ingrédients :

lait écrémé	$\frac{2}{3}$ tasse
sucre	3,5 cuillères à soupe
crème	$\frac{3}{4}$ tasse
extrait de menthe	quelques gouttes
copeaux de chocolat	3,5 cuillères à soupe

Mettre le lait et le sucre dans un pot. Mélanger à chaleur basse jusqu'à ce que le sucre soit résolu. Ensuite laisser refroidir. Mélanger la crème et l'extrait de menthe avec le lait refroidi. Verser le mélange dans le récipient de refroidissement avec le mélangeur en marche. Dès que le mélange commence à geler, ajouter les copeaux de chocolat à travers l'ouverture de remplissage. Congeler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Glace à la fraise

Ingrédients :

fraises fraîches	1 tasse
sucré	⅓ tasse
crème	⅓ tasse
jus de citron	jus de ½ petit citron

Mettre en purée les fraises jusqu'à ce qu'elles aient une consistance lisse et ajouter les autres ingrédients. Verser le mélange dans le récipient de refroidissement avec le mélangeur en marche. Congeler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Sorbet au citron

Ingrédients :

sucré	⅔ tasse
eau	⅔ tasse
jus d'orange	jus de ½ orange de taille moyenne
jus de citron	½ tasse
blanc d'œuf	½ blanc d'œuf, taille moyenne

Mettre le sucre et l'eau dans un pot. Mélanger à chaleur basse jusqu'à ce que le sucre soit résolu. Mettre le mélange à bouillir et laisser bouillir pour une minute. Retirer de la plaque de cuisson et laisser refroidir. Ajouter le jus d'orange et de citron. Battre le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit presque ferme. Ensuite, incorporer la masse de citron. Verser le mélange dans le récipient de refroidissement avec le mélangeur en marche. Congeler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Glace à la vanille sur pudding

Ingrédients :

jaune d'œuf	2
sucré	3,5 cuillères à soupe
lait écrémé	⅔ tasse
crème	⅔ tasse
extrait de vanille	quelques gouttes

Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans un bol en verre et battre ensemble. Mettre le lait lentement à ébullition dans un pot. Ensuite l'ajouter à la masse d'œuf et battre ensemble. Verser la masse de nouveau dans le pot et mélanger sans cesse jusqu'à ce que la masse épaississe et forme un film sur le dos de la cuillère. Ne pas laisser bouillir, sinon la masse se sépare de nouveau. Retirer de la plaque de cuisson et laisser refroidir. Mélanger la crème et l'extrait de vanille. Verser le mélange dans le récipient de refroidissement avec le mélangeur en marche. Congeler jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de service: 220-240V ~ 50Hz

Puissance: 12W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce

dernier pourra vous aider à le recycler.

BDSK Handels GmbH & Co. KG
Mergentheimer Straße 59
97084 Würzburg Germany
www.moemax.com