



# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)

## ICE CREAM MAKER SECM 12 A1

(GB)

### ICE CREAM MAKER

Operating instructions

(HU)

### FAGYLALTGÉP

Kezelési útmutató

(CZ)

### ZMRZLINOVAČ

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

### EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

(PL)

### URZĄDZENIE DO LODÓW

Instrukcja obsługi

(SI)

### APARAT ZA PRIPRAVO SLADOLEDA

Navodilo za uporabo

(SK)

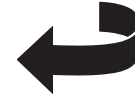
### ZMRZLINOVÝ STROJ

Návod na obsluhu

# IAN 86375

(GB) (PL) (HU) (SI) (CZ)  
(SK) (DE) (AT) (CH)

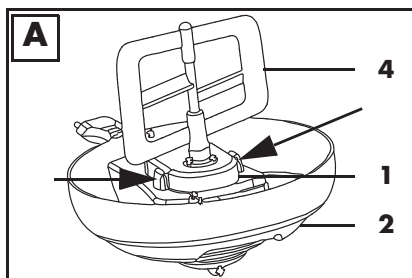
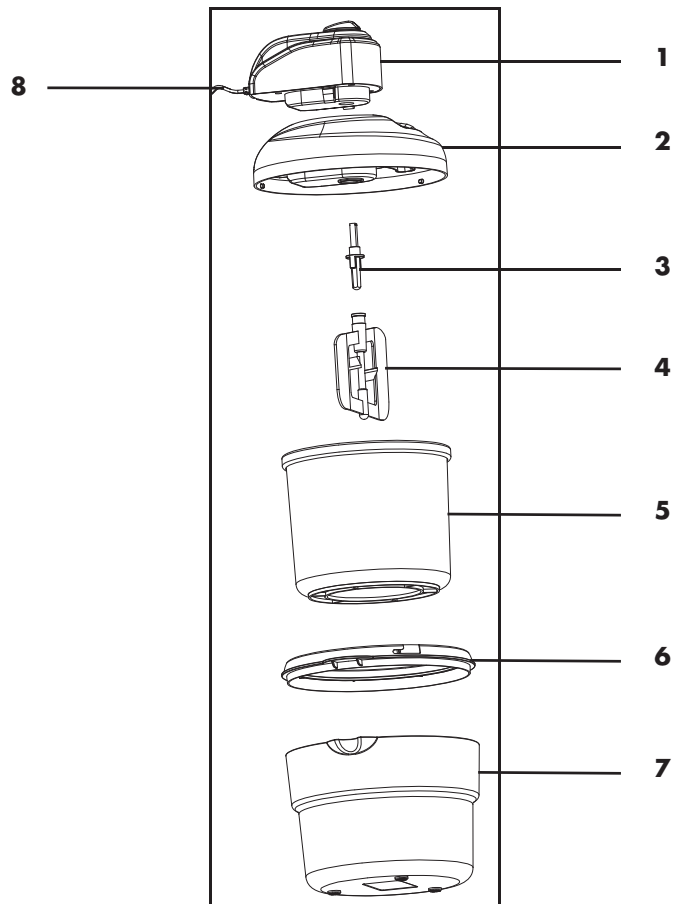




<b>English.....</b>	<b>2</b>
<b>Polski .....</b>	<b>14</b>
<b>Magyar .....</b>	<b>26</b>
<b>Slovenščina .....</b>	<b>38</b>
<b>Česky .....</b>	<b>48</b>
<b>Slovenčina .....</b>	<b>60</b>
<b>Deutsch .....</b>	<b>72</b>



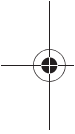
**Overview / Przegląd / Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad /  
Übersicht**





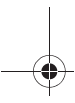
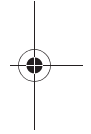
## Contents

<b>1. Overview</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Intended purpose</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>4. Items supplied</b> .....	<b>7</b>
<b>5. Before using for the first time</b> .....	<b>7</b>
<b>6. Making ice cream</b> .....	<b>7</b>
6.1 General .....	7
6.2 24 hours beforehand.....	8
6.3 4 hours beforehand.....	8
6.4 Processing the ice cream in the ice-cream maker.....	8
<b>7. Recipes</b> .....	<b>9</b>
<b>8. Cleaning</b> .....	<b>10</b>
<b>9. Disposal</b> .....	<b>10</b>
<b>10. Troubleshooting</b> .....	<b>10</b>
<b>11. Technical specifications</b> .....	<b>11</b>
<b>12. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>11</b>

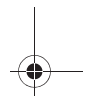
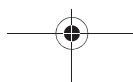


## 1. Overview

- 1 Motor unit (housing/appliance)
- 2 Lid
- 3 Connecting piece
- 4 Mixing blade
- 5 Bowl
- 6 Ring with handles
- 7 Container
- 8 Power cord with plug (not shown)



2 **GB**



## ***Thank you for your trust!***

Congratulations on your new ice-cream machine.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these instructions.**

We hope you enjoy your new ice-cream machine!

## ***2. Intended purpose***

This ice-cream machine is for making ice cream.

The appliance is intended for use in the home environment. It must be used indoors only. This appliance must not be used for commercial purposes.

### ***Possible misuse***

---

#### **WARNING! Risk of material damage**

Hard or sharp objects (e.g. metal spoons) may damage the inside of the bowl. Only ever use rubber scrapers or wooden utensils when taking out the ice cream you have made.

---

## ***3. Safety information***

### ***Warnings***

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



**DANGER!** High risk: Failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

**WARNING!** Moderate risk: Failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

**CAUTION:** Low risk: Failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** Points and special considerations which should be remembered when using the appliance.

### **Instructions for safe operation**

- This device can be used by people (including children 8 years and older) with limited physical, sensory or mental capabilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or have been instructed on how to use the device safely and have understood the risks this use entails. Children must not play with the device. Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children without supervision.
- Keep children under 8 years of age away from the device and the power cord.
- This appliance is also intended to be used in households and similar applications such as ...
  - ... staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;
  - ... farm houses;
  - ... by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - ... bed and breakfast type environments.
- Do not store any potentially explosive substances in this device, e.g. aerosol containers with flammable propellant gas.



#### **DANGER for children**

- Packing materials are not children's toys. Do not allow children to play with plastic bags: There is a risk of suffocation.
- Make sure that children cannot pull the appliance off the work surface by means of the power cord.
- The appliance should be kept out of the reach of children.



#### **DANGER! Risk of electrocution**

- Protect the appliance from moisture, dripping water and splashing: There is the risk of an electric shock.
- Do not use the appliance in the open air or near containers filled with water, e.g. sinks.
- Make sure that the surface under the appliance is dry.
- Do not operate the appliance if it or the power cord shows visible signs of damage or the appliance has been dropped.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service, or by a similarly qualified person, in order to avoid danger.
- If liquids or foreign bodies get inside the housing of the appliance, unplug immediately. Have the appliance checked before re-using.

4



- The housing, the power cord and the power plug must not be immersed in water or other liquids.
- If the appliance has fallen into water, unplug immediately, and only then remove the appliance. In this case, do not use the appliance any more and have it checked by a specialist.
- Never touch the appliance with wet hands.
- Only connect the power plug to a properly installed wall socket that is easily accessible and supplies voltage matching the rating plate. The socket must still be easily accessible after connection.
- Ensure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- The appliance is not completely disconnected from the mains even after being switched off. To do so, unplug.
- When setting up the appliance, make sure that the power cord is not trapped or crushed.
- When unplugging the appliance, always pull on the plug and NOT on the cable.
- Remove the plug from the socket ...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the appliance,
  - ... before cleaning the appliance and
  - ... during thunderstorms.
- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate tele-control system.



**DANGER! Risk from poor hygiene**

- Ice cream is an ideal breeding ground for salmonella. This is why special hygiene is required when making ice cream.
- The main source of salmonella in ice cream is raw eggs. Fresh raw eggs often contain traces of salmonella. Levels of salmonella may however increase dramatically with lengthy storage or insufficient cooling.
- This increase can also occur in the ice cream once it has been made or has thawed slightly. Freezing will not kill off salmonella.
- To make sure you can enjoy your ice cream without any worries, please observe the following tips on hygiene without fail:
  - Do not cook recipes with raw eggs for people with a weak immune system (e.g. infants, the elderly or sick).
  - When using recipes for ice cream involving raw eggs, make sure that the eggs are always fresh and have been kept in the refrigerator.
  - When making ice cream, check that all work equipment is absolutely clean.
  - Once you have made the ice cream, store in the refrigerator at once and do not leave there for more than 24 hours.
  - Once made, ice cream should be eaten without delay. Ice made with fresh ingredients can only be stored in the freezer at  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  for max. 1 week.
  - Ice cream that has thawed out even slightly must not be refrozen under any circumstances.
  - After making ice cream, the ice-cream maker and all work equipment should be cleaned thoroughly.

 **DANGER! Risk of injury**

- To avoid injury and damage to the appliance, do not reach into the ice-cream maker when running and also make sure you keep your hair, clothing and other items well away from it.
- Never touch the frozen bowl with wet hands!

**WARNING! Risk of material damage**

- The bowl must be completely dry before being put into the freezer.
- Do not heat the bowl in excess of 40 °C.
- Hard or sharp objects (e.g. metal spoons) may damage the inside of the bowl. Only ever use rubber scrapers or wooden utensils when taking out the ice cream you have made.
- Switch the ice-cream maker on first and only add the mix you have prepared to the machine when running.
- While making ice cream do not switch the ice-cream maker off and then back on. The ice cream mix would otherwise freeze to the bowl and block the mixing blade.
- Never place the appliance on hot surfaces (e.g. a hob) or near sources of heat or naked flame.
- Only use genuine accessories.
- The appliance is fitted with non-slip silicone feet. As furniture is coated with various varnishes and plastics and may be treated with different cleaning products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components which may attack and soften the silicone feet. If necessary, place a non-slip mat underneath the appliance.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- All appliance accessories should be cleaned by hand. (The mixing blade **4** can also be cleaned in the dishwasher.)
- Should liquid leak from the housing of the bowl, the bowl must be discarded. Although this liquid is not toxic, it is unsuitable for consumption.
- The appliance includes protection from overheating. This will switch the appliance off to prevent the motor overheating. In this case unplug and wait until the motor has cooled down, at least for 15 minutes.



## 4. Items supplied

- 1 motor unit **1**
- 1 lid **2**
- 1 bowl **5**
- 1 ring **6**
- 1 container **7**
- 1 mixing blade **4**
- 1 connecting piece **3**
- 1 operating instructions

## 5. Before using for the first time



### **DANGER!** **Risk of electrocution!**

The motor unit **1** must not be immersed in water.

**NOTE:** When being used for the first time, the appliance may give off an odour. This is due to the design of the appliance and is perfectly normal. Ensure sufficient ventilation in the room.

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are complete and intact.
3. Wipe off the motor unit **1** with a slightly damp cloth.
4. Wipe out the inside of the bowl **5** with a damp cloth.
5. Rinse all other parts thoroughly in warm water.
6. Dry all parts well.

## 6. Making ice cream

### 6.1 General

#### **Ingredients**

- You will achieve a superior product above all by using fresh, high-quality ingredients.
- Dairy products with a high fat content (e.g. cream, crème fraîche, double cream, mascarpone) result in a creamy consistency and improve flavour.
- When following recipes in which the sugar is not dissolved make sure you use very fine sugar. Sugar will make the ice cream firmer and at the same time prevent the formation of large ice crystals.
- When using frozen fruit, it does not need to be completely defrosted. For example, it is easier to puree fruit when still half frozen.
- Ice cream will remain softer if alcohol is added.

#### **Instructions**

- Your ice cream will be particularly successful if you cool the bowl **5** and the prepared mix sufficiently beforehand.
- The ice cream produced will be soft and spoonable. Serve immediately. This is when it will taste best.
- If the ice cream has not become sufficiently firm after 40 or so minutes, put in the freezer until it has reached this firmness.

## 6.2 24 hours beforehand

### Freeze bowl

The bowl **5** must be completely dry when you put it into the freezer.

1. Place the empty bowl **5** in a freezer bag and seal to prevent any deposits of ice.
2. Put the bowl **5** in the bag into the freezer for at least 24 hours (at min.  $-18^{\circ}\text{C}$ ).
3. Only take the bowl **5** out of the freezer right before you are about to make the ice cream to ensure it is as cold as possible.

## 6.3 4 hours beforehand

### Make ice mix

1. Prepare the ice mix according to the recipe. A mix of up to 1000 ml / 36 fl oz can be prepared in the bowl at any one time.
2. Place the mix you have prepared in the refrigerator for approx. 4 hours.

## 6.4 Processing the ice cream in the ice-cream maker

- Do not add the prepared mix to the bowl **5** until you have assembled the machine and switched it on. Otherwise the mix will freeze on the inside walls of the bowl.
- Work swiftly so the bowl and mix remain as cold as possible.

1. Fit the motor unit **1** onto the lid **2** so it snaps into place.
2. Insert the connecting piece **3** in the motor unit **1**.
3. Fit the mixing blade **4** to the connecting piece **3**.
4. Place the ring **6** on the container **7**. The handles are positioned in the recesses of this container.

5. Take the bowl **5** out of the freezer bag and place it on the ring **6**.
6. Place the lid **2** on the ring **6** and turn clockwise to secure.
7. Insert the power plug in the wall socket and move the **0/I** switch to **I**.

---

**WARNING!** Do not stop the ice-cream machine during processing or the mix might otherwise freeze to the inside of the bowl.

---

8. Now pour the prepared mix into the bowl through the opening **5**.
9. Leave the machine on until the ice cream has the required consistency.

**NOTE:** If the ice cream has not become sufficiently firm after 40 or so minutes, put in the freezer until it has reached this firmness.

10. Move the **0/I** switch to **0** to switch the ice-cream maker off.
11. Unplug **8** the appliance.
12. Turn the lid **2** anti-clockwise and remove.

**NOTE:** Removing the lid **2** will be easier if you grasp it with both hands on the right and left and then lift off.

13. Remove the ice cream you have made using a rubber scraper or wooden spoon (not supplied).  
The ice cream produced will be spoonable. You can eat it straightaway, or if you prefer it to be firmer, leave it in the freezer for a while.

## 7. Recipes

**NOTE:** Instead of egg yolk you can also use whipped cream stabilizer (1 teaspoon of whipped cream stabilizer for 2 egg yolks).

### Banana ice cream

- 1 large ripe banana
  - 200 ml / 7 fl oz low-fat milk
  - 100 ml / 3½ fl oz whipping cream (fat 30%)
  - 50 g / 1¾ oz powder sugar
1. Puree the banana.
  2. Beat the whipping cream until stiff.
  3. Mix the pureed banana thoroughly with the other ingredients and stir in the whipped cream to produce a smooth mixture.

### Vanilla ice cream

- 2 egg yolks
  - 200 ml / 7 fl oz low-fat milk
  - 200 ml / 7 fl oz whipping cream (fat 30%)
  - 50 g / 1¾ oz powder sugar
  - 1-2 sachets of vanilla sugar
1. Beat the egg yolk together with the powder and vanilla sugar until the mix becomes light in colour.
  2. Add the cold milk.
  3. Whip the cream until stiff.
  4. Then add the whipped cream to the mixture and stir to produce a smooth mixture.

**NOTE:** You can add absolutely any fruits you want and then sweeten to taste.

### Strawberry ice cream

- 2 egg yolks
  - 200 ml / 7 fl oz low-fat milk
  - 200 ml / 7 fl oz whipping cream (fat 30%)
  - 70 g / 1¾ oz powder sugar
  - 300 g / 10 ½ oz strawberries
1. Beat the egg yolk and icing sugar until the mixture is nice and bright.
  2. Add the cold milk.
  3. Whip the cream until stiff.
  4. Then add the whipped cream to the mixture and stir to produce a smooth mixture.
  5. Puree the strawberries.
  6. Add the strawberry puree to the mixture and stir in until it produces a homogenous mass.

**NOTE:** Add more or less sugar and fruit according to taste.

### Raspberry ice cream

- 2 egg yolks
  - 200 ml / 7 fl oz low-fat milk
  - 200 ml / 7 fl oz whipping cream (fat 30%)
  - 70 g / 1¾ oz powder sugar
  - 300 g / 10 ½ oz raspberries
1. Beat the egg yolk and icing sugar until the mixture is nice and bright.
  2. Add the cold milk.
  3. Whip the cream until stiff.
  4. Then add the whipped cream to the mixture and stir to produce a smooth mixture.
  5. Puree the raspberries.
  6. Add the raspberry puree to the mixture and stir in until it produces a homogenous mass.

**NOTE:** Add more or less sugar and fruit according to taste.

## 8. Cleaning



**DANGER!**  
**Risk of electrocution!**

Remove the power plug **8** from the wall socket before cleaning the appliance.

**WARNING!** Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

1. Remove the mixing blade **4** and the connecting piece **3** from the motor unit **1**.
2. **Figure A:** push the two holders at the bottom of the motor unit **1** together and remove the motor unit from the lid **2**.
3. Grasp underneath the handles of the ring **6** and lift the bowl **5** out of the container **7**.

### Clean the motor unit

- Use a slightly damp, soft cloth to clean the motor unit **1**.

### Clean the bowl

- Do not clean the bowl **5** until it has cooled down to room temperature.
- Wash the bowl in water not exceeding 40 °C using a mild detergent.

### Other parts

- Wash all other parts by hand in warm water and a little detergent. (The mixing blade **4** can also be cleaned in the dishwasher.) Dry all parts thoroughly.

## 9. Disposal

The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union.



This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

### Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 10. Troubleshooting

If your appliance fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem which you can solve yourself.



**DANGER!**  
**Risk of electrocution!**

Do not attempt to repair the appliance yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes/ Action
No function.	Is the power plug <b>8</b> properly inserted?
Ice crystals on the bowl.	Dry the bowl <b>5</b> completely before freezing and place in a freezer bag.

Fault	Possible causes/ Action
The ice cream wells up out of the opening in the bowl.	The mix has worked upwards. Use a smaller quantity of mix next time.
The ice cream has remained too liquid.	Were the bowl <b>5</b> and mix cold enough? The bowl has to be cooled in the freezer for 24 hours and the mix for 4 hours in the refrigerator. Freeze the soft ice cream mix in the freezer for a while.
The appliance switches itself off.	The overheating protection has probably tripped. Unplug <b>8</b> and wait for the motor unit <b>1</b> to cool down - min. 15 minutes.

## 11. Technical specifications

Model:	SECM 12 A1
Mains voltage:	220-240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power:	max. 12 W
Filling capacity:	1000 ml / 36 fl oz

Subject to technical modifications.



## 12. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects. This warranty does not include product parts that are subject to standard wear and therefore can be considered wear parts; the same applies to damages at fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or parts made of glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

### **Handling in case of a warranty claim**

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 86375** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



### **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

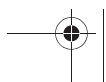
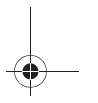
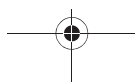
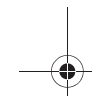
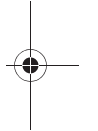
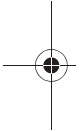
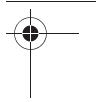
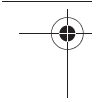
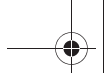
### **IAN: 86375**



### **Supplier**

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Germany



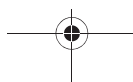
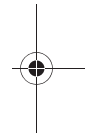


## **Spis treści**

<b>1. Przegląd</b> .....	<b>14</b>
<b>2. Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>15</b>
<b>3. Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>15</b>
<b>4. Zakres dostawy</b> .....	<b>19</b>
<b>5. Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>19</b>
<b>6. Przystąpić do produkcji lodów</b> .....	<b>19</b>
6.1 Wskazówki ogólne .....	19
6.2 24 godzin wcześniej .....	20
6.3 4 godziny wcześniej .....	20
6.4 Przygotowanie lodów w maszynie do produkcji lodów.....	20
<b>7. Przepisy</b> .....	<b>21</b>
<b>8. Czyszczenie</b> .....	<b>22</b>
<b>9. Utylizacja</b> .....	<b>22</b>
<b>10. Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>22</b>
<b>11. Dane techniczne</b> .....	<b>23</b>
<b>12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>23</b>

## **1. Przegląd**

- 1** Jednostka silnika (obudowa/urządzenie)
- 2** Pokrywa
- 3** Złączka
- 4** Mieszadło
- 5** Pojemnik na lody
- 6** Pierścień z uchwytemi
- 7** Pojemnik zewnętrzny
- 8** Kabel sieciowy z wtyczką (niewidoczny)





## Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowej maszyny do lodów śmietankowych.

Aby móc bezpiecznie posługiwać się urządzeniem i poznać cały zakres jego możliwości:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy przede wszystkim przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie wolno obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego użycia.**
- **W przypadku dalszego przekazania urządzenia należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej maszyny do lodów śmietankowych!

## 2. Używanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do produkcji lodów spożywczych.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

Niniejsze urządzenie nie może być używane do celów przemysłowych.

### Przewidywalne użycie niezgodne z przeznaczeniem

#### **OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!**

Twarde i ostre przedmioty (np. metalowa łyżka) mogą uszkodzić wewnętrzne ścianki pojemnika na lody. Do wybierania gotowych lodów należy używać wyłącznie gumowych łopatek lub akcesoriów z drewna.

## 3. Wskazówki bezpieczeństwa

### Ostrzeżenia

Jeśli jest to konieczne, w niniejszej instrukcji obsługi stosuje się następujące ostrzeżenia:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: Nieprzestrzeganie ostrzeżenia może spowodować zagrożenie dla zdrowia i życia.

**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: Nieprzestrzeganie ostrzeżenia może spowodować uszkodzenia ciała lub znaczne szkody materialne.

**OSTROŻNIE:** Niskie ryzyko: Nieprzestrzeganie ostrzeżenia może spowodować lekkie uszkodzenia ciała lub szkody materialne.

**WSKAZÓWKA:** Zasady i szczególne sposoby postępowania, które powinny być przestrzegane podczas obsługi urządzenia.

### **Instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi**

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia ani do przewodu zasilającego.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, na przykład ...
  - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
  - ... gospodarstw rolnych;
  - ... możliwości korzystania z urządzenia przez klientów w hotelach, motelach i innych instytucjach oferujących miejsca noclegowe;
  - ... pensjonatów.
- W tym urządzeniu nie wolno przechowywać materiałów grożących wybuchem, np. pojemników aerozolowych z palnym gazem napędowym.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci**

- Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torbami. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za kabel.
- Nieużywane urządzenie należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą: istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia nie wolno używać na wolnym powietrzu, ani w pobliżu pojemników wypełnionych wodą, np. zlewu.
- Zwrócić uwagę na to, aby podkładka pod urządzeniem była sucha.

- Nie włączać urządzenia po upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- Aby uniknąć uszkodzeń, w produkcie nie wolno dokonywać żadnych zmian.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego w tym urządzeniu należy producentowi lub jego serwisowi lub też osobie o podobnych kwalifikacjach zlecić jego wymianę, co zapobiegnie potencjalnym zagrożeniom.
- Jeśli do obudowy urządzenia dostaną się jakieś ciecze lub ciała obce, natychmiast wyjąć wtyczkę. Przed ponownym uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.
- Obudowa, kabel zasilający oraz wtyczka nie powinny być zanurzane w wodzie ani innych cieczach.
- Jeśli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a dopiero później wyciągnąć urządzenie. W takim przypadku nie należy używać urządzenia, ale oddać je do sprawdzenia w warsztacie specjalistycznym.
- Urządzenia nie wolno dotykać mokrymi rękami.
- Wtyczkę sieciową należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne także po podłączeniu urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu na ostrych krawędziach lub gorących elementach.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od sieci również po jego wyłączeniu. W celu całkowitego odłączenia od sieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Podczas montażu urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze trzymać za wtyczkę, nigdy za przewód.
- Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka, ...
  - ... w przypadku wystąpienia awarii,
  - ... kiedy urządzenie nie jest używane,
  - ... przed czyszczeniem urządzenia
  - ... i podczas burzy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem o zdalnym działaniu.



### **ZAGROŻENIE na skutek niewystarczającej higieny**

- Lody spożywcze stanowią idealne środowisko dla rozwoju bakterii salmonelli. Dlatego podczas przygotowywania lodów zalecane jest przestrzeganie szczególnych wymagań higienicznych.
- Głównym źródłem salmonelli w lodach są surowe jaja. Świeże surowe jaja często zawierają w bardzo małych ilościach bakterie salmonelli. W przypadku dłuższego przechowywania lub niewystarczającego chłodzenia mogą się one szybko rozmnażać.
- Bakterie salmonelli mogą się także rozmnażać w przygotowanej masie kremowej lub w lekko rozmrożonych lodach. Bakterie salmonelli nie giną po zamrożeniu.

- Aby uniknąć niepotrzebnych problemów zdrowotnych po spożyciu lodów, należy bezwzględnie przestrzegać następujących wskazówek związanych z zachowaniem higieny:
  - W przypadku osób ze zmniejszoną odpornością (np. małe dzieci, starsze lub chore osoby) lody należy przygotowywać bez użycia surowych jaj.
  - W przypadku lodów z użyciem surowych jaj należy pamiętać, aby były one zawsze świeże i przechowywać je w lodówce.
  - Podczas przygotowywania lodów należy pamiętać o zachowaniu absolutnej czystości wszystkich urządzeń roboczych.
  - Przygotowaną masę lodową należy natychmiast włożyć do lodówki i przechowywać ją w niej nie dłużej niż 24 godziny.
  - Gotowe lody należy natychmiast spożyć. Lody ze świeżych składników można przechowywać w zamrażarce w temperaturze - 18 °C przez maksymalnie 1 tydzień.
  - Lekko lub całkowicie rozmrożonych lodów nie wolno ponownie zamrażać.
  - Po przygotowaniu lodów należy dokładnie oczyścić samą maszynę oraz wszystkie urządzenia robocze.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO zranienia**

- Aby uniknąć obrażeń i uszkodzeń, nie wolno wkładać dłoni do pracującej maszyny. Także włosy, ubranie i inne przedmioty należy trzymać z dala od niej.
- Nie wkładać mokrych dłoni do zamrożonego pojemnika na lody.

### **OSTRZEŻENIE przed możliwością wystąpienia szkód materialnych**

- Pojemnik na lody należy całkowicie osuszyć przed jego zamrożeniem.
- Nie wolno podgrzewać pojemnika na lody do temperatury powyżej 40 °C.
- Twarde i ostre przedmioty (np. metalowa łyżka) mogą uszkodzić wewnętrzne ścianki pojemnika na lody. Do wybierania gotowych lodów należy używać wyłącznie gumowych łopatek lub akcesoriów z drewna.
- Włączyć maszynę i następnie przygotowaną masę lodową wkładać stopniowo do pracującej maszyny.
- Nie wolno wyłączać i ponownie włączać maszyny podczas przygotowywania lodów. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do przymarznięcia kremowej masy do pojemnika na lody i zablokowania mieszadła.
- Urządzenia nigdy nie należy stawiać na gorących powierzchniach (np. kuchence) lub w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.
- Stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki silikonowe. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki silikonowe. Pod urządzenie można w razie potrzeby podłożyć podkładkę antypoślizgową.
- Nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących.
- Wszystkie elementy wyposażenia maszyny należy myć ręcznie. (Łopátka mieszadła **4** może być również umyta w zmywarce).
- W przypadku wycieknięcia cieczy z obudowy pojemnika na lody należy pojemnik zutylizować. Ciecz nie jest trująca, ale nie jest przeznaczona do spożycia.

- Urządzenie jest wyposażone w stycznik chroniący silnik przed przegrzaniem. Stycznik wyłącza urządzenie i w ten sposób zabezpiecza silnik przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i odczekać do momentu schłodzenia silnika; przynajmniej 15 minut.

## 4. Zakres dostawy

- 1 jednostka silnika **1**
- 1 pokrywa **2**
- 1 pojemnik na lody **5**
- 1 pierścień **6**
- 1 pojemnik zewnętrzny **7**
- 1 mieszadło **4**
- 1 złączka **3**
- 1 instrukcja obsługi

## 5. Przed pierwszym użyciem



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

Jednostki silnika **1** nie wolno zanurzać w wodzie.

**WSKAZÓWKA:** Przy pierwszym użyciu może pojawić się specyficzny zapach. Jest to uwarunkowane konstrukcyjnie i nie oznacza, że urządzenie działa nieprawidłowo. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.

1. Wyciągnąć wszystkie części z opakowania.
2. Sprawdzić kompletność dostawy i zwrócić uwagę na to, czy wszystkie części są nieuszkodzone.
3. Przeczyścić jednostkę silnika **1** lekko wilgotną szmatką.
4. Przetrzeć wewnętrzne ścianki pojemnika na lody **5** wilgotną szmatką.
5. Wszystkie inne części przemyć dokładnie w ciepłej wodzie.
6. Dobrze osuszyć wszystkie części.

## 6. Przystąpić do produkcji lodów

### 6.1 Wskazówki ogólne

#### Składniki

- Wysoką jakość lodów można uzyskać przede wszystkim dzięki użyciu wysokiej jakości świeżych składników.
- Produkty mleczne o dużej zawartości tłuszczu (jak np. śmietana, creme fraiche (gęsta, tłusta śmietana), creme double (śmietana tortowa), ser mascarpone) gwarantują odpowiednio kremistą konsystencję lodów i są odpowiedzialne za ich smak.
- W przypadku lodów, w których cukier nie rozpuszcza się, należy użyć szczególnie drobnego cukru. Cukier jest odpowiedzialny za sztywniejszą konsystencję i zapobiega jednocześnie tworzeniu się dużych kryształków lodu.
- W przypadku zmrożonych owoców nie ma potrzeby ich całkowitego rozmrażania. Na przykład z wódki zmrożonych owoców można przygotowywać lepsze masy.
- Dodanie alkoholu zmiękcza konsystencję lodów.

#### Przygotowanie

- Lody będą szczególnie udane, kiedy pojemnik na lody **5** oraz przygotowana masa lodowa zostaną przed przygotowaniem lodów wystarczająco schłodzone.
- Gotowe lody są miękkie i łatwe do nakładania łyżką. Lody należy serwować od razu. Tak smakują najlepiej.
- Jeśli po około 40 minutach nie uda się uzyskać odpowiedniej konsystencji,

lody należy wstawić do zamrażarki i schładzać je tak długo, aby uzyskały odpowiednią konsystencję.

## 6.2 24 godzin wcześniej

### Zamrozić pojemnik na lody

Pojemnik na lody **5** musi być całkowicie suchy w momencie jego zamrażania.

1. Włożyć pusty pojemnik na lody **5** do specjalnego woreczka do zamrażania i zamknąć go, aby w ten sposób zapobiec tworzeniu się lodowych osadów.
2. Włożyć zapakowany pojemnik na lody **5** do zamrażarki na przynajmniej 24 godzin (przy  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  lub niższej temperaturze).
3. Pojemnik **5** należy wyciągnąć z zamrażarki bezpośrednio przed przygotowywaniem lodów, dzięki czemu będzie on dobrze schłodzony.

## 6.3 4 godziny wcześniej

### Przygotować masę lodową

1. Przygotować masę lodową wg przepisu. Jednorazowo można przygotować w pojemniku na lody do 1000 ml masy lodowej.
2. Przygotowaną masę lodową należy włożyć na ok. 4 godziny do lodówki.

## 6.4 Przygotowanie lodów w maszynie do produkcji lodów

- Przygotowaną masę lodową należy wkładać do pojemnika na lody **5** po całkowitym złożeniu i włączeniu maszyny. W przeciwnym wypadku masa lodowa przymarznie do wewnętrznych ścianek pojemnika na lody.
- Należy pracować szybko, aby pojemnik i masa lodowa utraciły jak najmniej zimna.

1. Ustawić jednostkę silnika **1** na pokrywie **2** w taki sposób, aby nastąpiło jego zatrzaśnięcie.
2. Włożyć złączkę **3** do jednostki silnika **1**.
3. Nałożyć mieszadło **4** na złączkę **3**.
4. Ustawić pierścień **6** na pojemniku zewnętrznym **7**, tak aby uchwyty leżały w wycięciach pojemnika zewnętrznego.
5. Wyciągnąć pojemnik na lody **5** z torebki do zamrażania żywności i ustawić go na pierścieniu **6**.
6. Ustawić pokrywę **2** na pierścieniu **6** i dokręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić włącznik **0/I** w pozycji **I**.

**OSTRZEŻENIE!** Nie wolno wyłączać urządzenia podczas przygotowywania lodów, ponieważ może dojść do przymarznięcia masy lodowej do wewnętrznych ścianek pojemnika na lody.

8. Przygotowaną masę lodową należy dozować do pojemnika na lody przez otwór wlewowy **5**.
9. Nie wyłączać urządzenia do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji.

**WSKAZÓWKA:** Jeśli po około 40 minutach nie uda się uzyskać odpowiedniej konsystencji, lody należy wstawić do zamrażarki i schładzać je tak długo, aby uzyskały odpowiednią konsystencję.

10. Ustawić włącznik **0/I** w pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.
11. Wyciągnąć wtyczkę **8** sieciową z gniazdka.
12. Obrócić pokrywę **2** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.

**WSKAZÓWKA:** W celu łatwiejszego zdjęcia pokrywy **2** należy złapać ją obiema dłońmi po lewej i prawej stronie i podnieść do góry.

13. Gotowe lody należy wyjmować gumową łopatką lub drewnianą łyżką (nie są dotychczasowe). Gotowe lody są na tyle miękkie, że można je łatwo wybierać łyżką. Lody można spożywać od razu lub kiedy chcesz uzyskać gęstszą konsystencję, włożyć na jakiś czas do zamrażarki.

## 7. Przepisy

**WSKAZÓWKA:** Zamiast żółtka można użyć również żelatyny do śmietany (1 łyżeczka żelatyny do śmietany na 2 żółtka).

### Lody bananowe

- 1 duży dojrzały banan
  - 200 ml niskotłuszczowego mleka
  - 100 ml bita śmietana (30% tłuszczu)
  - 50 g cukru pudru
1. Rozgnieść banany i przygotować papkę.
  2. Ubić śmietanę.
  3. Bananowy mus dobrze wymieszać z innymi składnikami i stopniowo dodawać bitej śmietany do momentu uzyskania jednolitej masy.

### Lody waniliowe

- 2 żółtka
  - 200 ml niskotłuszczowego mleka
  - 200 ml bita śmietana (30% tłuszczu)
  - 50 g cukru pudru
  - 1-2 opakowania cukru waniliowego
1. Ubijać żółtko, cukier puder oraz cukier waniliowy do momentu, kiedy masa uzyska jasny kolor.
  2. Dodać zimnego mleka.
  3. Ubić śmietanę na sztywno.
  4. Dodać bitej śmietany do masy i mieszać do momentu uzyskania jednolitej masy.

**WSKAZÓWKA:** Do przygotowanej masy można dodać według upodobania owoce i następnie postodzić do smaku.

### Lody truskawkowe

- 2 żółtka
  - 200 ml niskotłuszczowego mleka
  - 200 ml bita śmietana (30% tłuszczu)
  - 70 g cukru pudru
  - 300 g truskawek
1. Ubić żółtko z cukrem pudrem do uzyskania jasnej masy.
  2. Dodać zimnego mleka.
  3. Ubić śmietanę na sztywno.
  4. Dodać bitej śmietany do masy i mieszać do momentu uzyskania jednolitej masy.
  5. Rozgnieść truskawki i przygotować papkę.
  6. Dodać mus z truskawek do masy i mieszać do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

**WSKAZÓWKA:** Dodać cukier oraz owoce według smaku.

### Lody malinowe

- 2 żółtka
  - 200 ml niskotłuszczowego mleka
  - 200 ml bita śmietana (30% tłuszczu)
  - 70 g cukru pudru
  - 300 g malin
1. Ubić żółtko z cukrem pudrem do uzyskania jasnej masy.
  2. Dodać zimnego mleka.
  3. Ubić śmietanę na sztywno.
  4. Dodać bitej śmietany do masy i mieszać do momentu uzyskania jednolitej masy.
  5. Rozgnieść maliny i przygotować papkę.
  6. Dodać mus z malin do masy i mieszać do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

**WSKAZÓWKA:** Dodać cukier oraz owoce według smaku.



## 8. Czyszczenie



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

Przed czyszczeniem maszyny wyciągnąć wtyczkę **8** z gniazdka.

**OSTRZEŻENIE!** Nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących.

1. Zdjąć mieszadło **4** i złączkę **3** z jednostki silnika **1**.
2. **Ilustracja A:** Wcisnąć oba wsporniki na dole jednostki silnika **1** i zdjąć ją z pokrywy **2**.
3. Złapać uchwyty pierścienia **6** i wyciągnąć pierścień oraz pojemnik na lody **5** z pojemnika zewnętrznego **7**.

### **Czyszczenie jednostki silnika**

- Do czyszczenia jednostki silnika **1** używać lekko zwilżonej i miękkiej ściereczki.

### **Czyszczenie pojemnika na lody**

- Pojemnik na lody **5** należy czyścić dopiero w momencie, kiedy jego temperatura osiągnie temperaturę pokojową.
- Wewnętrzne ścianki pojemnika należy przemyć ciepłą wodą (maks. 40 °C) oraz łagodnym płynem do mycia. Nie wolno zanurzać pojemnika na lody w wodzie.

### **Pozostałe części**

- Wszystkie pozostałe części należy przemywać ręcznie w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem płynu do mycia. (Łopatka mieszadła **4** może być również umyta w zmywarce). Po umyciu wszystkie części należy dobrze osuszyć.

## 9. Utylizacja

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania



odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.

### **Opakowanie**

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

## 10. Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwania, należy najpierw przeprowadzić kontrolę zgodnie z poniższą listą. Być może jest to jedynie niewielki problem, który można usunąć samodzielnie.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!**

W żadnym wypadku nie wolno próbować samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa.	Czy wtyczka sieciowa <b>8</b> jest włożona prawidłowo?
Kryształki lodu na pojemniku do lodów.	Całkowicie osuszyć pojemnik <b>5</b> przed jego zamrożeniem i zapakować go do specjalnego woreczka do zamrażania.
Lód będzie wypływał od góry przez otwór wlewowy.	Masa lodowa przesuwa się do góry. Kolejnym razem należy użyć mniejszej ilości masy lodowej.



Usterka	Możliwe przyczyny/ działania
Masa lodowa jest zbyt płynna.	Czy pojemnik na lody <b>5</b> i masa lodowa były wystarczająco zimne? Pojemnik na lody należy schładzać przez 24 godzin w zamrażarce, masę lodową należy schładzać przez 4 godziny w lodówce. Niegotowy lód należy schłodzić jeszcze przez pewien czas w zamrażarce.
Maszyna wyłącza się.	Prawdopodobnie został aktywowany stykownik ochronny silnika chroniący go przed przegrzaniem. Wyciągnąć wtyczkę sieciową <b>8</b> i odczekać do momentu schłodzenia jednostki silnika <b>1</b> - min. 15 minut.

## 11. Dane techniczne

Model:	SECM 12 A1
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz
Klasa bezpieczeństwa:	II <input type="checkbox"/>
Moc:	maks. 12 W
Ilość masy do napełnienia:	1000 ml

Zmiany techniczne zastrzeżone.



## 12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,  
Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

### Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia. Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

### Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które są poddane procesowi normalnego zużycia i dlatego mogą być traktowane jako części eksploatacyjne, lub uszkodzeń łamliwych elementów, np. przełączniki, akumulatory lub elementy wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

### Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 86375** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą  **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



### Centrum Serwisowe

**PL** Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

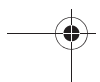
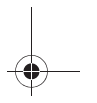
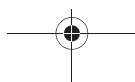
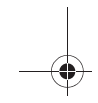
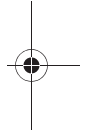
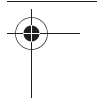
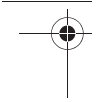
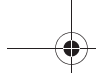
### IAN: 86375



### Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Niemcy



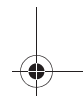
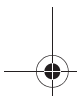
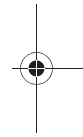


## Tartalom

<b>1. Áttekintés .....</b>	<b>26</b>
<b>2. Rendeltetésszerű használat.....</b>	<b>27</b>
<b>3. Biztonsági utasítások.....</b>	<b>27</b>
<b>4. A csomag tartalma .....</b>	<b>31</b>
<b>5. Az első használat előtt.....</b>	<b>31</b>
<b>6. Fagylalt készítése .....</b>	<b>31</b>
6.1 Általános figyelmeztetések .....	31
6.2 24 órával előtte .....	31
6.3 4 órával előtte .....	32
6.4 Fagylalt készítése a fagylaltgépben .....	32
<b>7. Receptek .....</b>	<b>32</b>
<b>8. Tisztítás .....</b>	<b>33</b>
<b>9. Eltávolítás.....</b>	<b>34</b>
<b>10. Problémamegoldás.....</b>	<b>34</b>
<b>11. Műszaki adatok.....</b>	<b>34</b>
<b>12. Garancia .....</b>	<b>35</b>

## 1. Áttekintés

- 1 Motoregység (ház/készülék)
- 2 Fedél
- 3 Összekötőelem
- 4 Keverőlapát
- 5 Tároló
- 6 Markolatos gyűrű
- 7 Külső tároló
- 8 Hálózati vezeték hálózati csatlakozóval (nem látható)



## Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új fagylaltkészítő gépéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Első használatba vétel előtt figyelmesen tanulmányozza át a használati útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót.**
- **Amennyiben később megválna a készüléktől, akkor kérjük, adja át a használati útmutatót is.**

Reméljük sok élvezetben lesz része új fagylaltkészítő gépével!

## 2. Rendeltetésszerű használat

Ez a fagylaltgép étkezési fagylalt készítésére szolgál. A készülék kizárólag háztartási célokra szolgál. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

Ezt a készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

### Előrelátható helytelen használat

#### **FIGYELMEZTETÉS! Anyagi károk veszélye!**

A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkanál) kárt tehetnek a fagylalttároló belső felületén. A kész fagylalt eltávolításához kizárólag gumiból vagy fából készült eszközöket használjon.

## 3. Biztonsági utasítások

### Figyelmeztetések

Szükség esetén a használati útmutató a következő figyelmeztető utasításokat használja:



**VESZÉLY!** Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS!** Közepes kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

**VIGYÁZAT:** Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

**MEGJEGYZÉS:** Tények és különlegességet, amelyeket a készülék használata során figyelembe kell venni.

### **Utasítások a biztonságos üzemeltetéshez**

- 8 évesnél fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani az eszköztől és annak vezetékétől.
- A készüléket háztartási, ill. ahhoz hasonló alkalmazási célokra terveztük, például ...
  - ... konyhában munkatársak számára, boltokban, irodákban és más kereskedelmi egységekben;
  - ... mezőgazdasági létesítményekben;
  - ... szállodák, motelek és más lakó létesítmények vendégei számára;
  - ... reggeliző panziókban.
- A terméket ne tárolja robbanásveszélyes anyagokkal, pl. éghető gázokat tartalmazó aeroszolokkal.



#### **VESZÉLY gyermekekre nézve**

- A csomagolóanyag nem gyermekjáték. Gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. Fulladásveszély áll fenn.
- Ügyeljen rá, hogy a gyerekek a készüléket ne húzassák le a hálózati kábelnél fogva a munkaterületről.
- A fagyaltgépet gyerekektől távol kell tartani.



#### **VESZÉLY áramütés által**

- Óvja a készüléket a nedvességtől, fröccsenő vagy csöpögő víztől: Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- Ne használja a készüléket a szabadban, valamint vízzel töltött tárolóedények, pl. mosogatómedence közelében.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy hálózati kebelén látható sérülések vannak, illetőleg ha a készüléket előzőleg leejtették.
- A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a terméken.
- Ha a készülék hálózati egysége megsérül, akkor azt javíttassa meg a gyártóval vagy annak szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel, hogy megelőzze a veszélyeket.

- Ha folyadékok vagy idegen tárgyak jutnának a készülékbe, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembevétel előtt ellenőriztesse a készüléket.
- A készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja a készüléket, hanem ellenőriztesse előbb egy szakszerviz által.
- Ne érjen a készülékhez vizes kézzel.
- A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető dugaszoló aljzatra csatlakoztassa, melynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A dugaszoló aljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek által.
- A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne akadjon vagy csípődjön be.
- A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig a csatlakozó dugót fogja, soha ne a vezetékét.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzataból, ...
  - ... ha zavar lép fel,
  - ... ha nem használja a készüléket,
  - ... mielőtt megtisztítaná a készüléket és
  - ... vihar esetén.
- Ez a készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.

### **VESZÉLY az elégtelen higiénia miatt**

- Az étkezési fagylalt ideális táptalaj a szalmonella baktériumok számára. A fagylaltkészítés során ezért különleges higiéniaival kell eljárni.
- A szalmonellafertőzés kockázatáért elsősorban a nyers tojás felel. A friss nyers tojás gyakran kis mennyiségben tartalmaz szalmonella baktériumokat. A szalmonella baktériumok hosszabb tárolás és elégtelen hűtés mellett gyorsan szaporodnak.
- Az előkészített jégkrém masszában és a felolvadt fagylaltban is elszaporodhatnak a szalmonellák. A szalmonellák a mélyhűtés során sem pusztulnak el.
- A zavartalan fagylaltfogyasztás érdekében ezért mindenképpen be kell tartani a következő higiénias tanácsokat:
  - Legyengült ellenálló képességű személyek számára (pl. kisgyerekek, idősebb vagy beteg személyek) lehetőleg nyers tojás nélküli recepteket használjunk.
  - Nyers tojást tartalmazó receptek esetén mindig friss tojást használjon, és a tojást a hűtőben tárolja.
  - A fagylaltkészítés során ügyeljen az összes eszköz tökéletes tisztaságára.
  - Az elkészített jégkrém masszát azonnal rakja a hűtőbe, és legfeljebb 24 óráig tárolja ott.
  - Az elkészített fagylaltot lehetőleg azonnal fogyassza el. A friss összetevőkből készült fagylaltot a mélyhűtőben legfeljebb 1 hétig szabad tárolni, - 18 °C hőmérsékleten.

- Az olvadt vagy felolvasztott fagylaltot semmiképp nem szabad újra lefagyasztani.
- Használat után alaposan tisztítsa meg a fagylaltgépet és az összes munkaeszközt.

### **Sérülésveszély**

- A sérülések és a készülék károsodásának megakadályozása érdekében soha ne nyúljon a működő fagylaltgépbe, és tartsa távol tőle a hosszú haját, ruházatát és más tárgyakat.
- A mélyhűtött fagylalttárolóba ne nyúljon puszta kézzel.

### **FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra**

- A fagylalttárolónak teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a mélyhűtőbe helyezné.
- Ne melegítse a fagylalttárolót 40 °C fölé.
- A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkanál) kárt tehetnek a fagylalttároló belső felületén. A kész fagylalt eltávolításához kizárólag gumiból vagy fából készült eszközöket használjon.
- Kapcsolja be a fagylaltgépet, majd utána öntse a működő gépbe az előkészített fagylaltmasszát.
- A fagylaltkészítő gépet a fagylaltkészítés közben ne kapcsolja ki és újra be. A fagylaltmassza így ugyanis odafagyna a tároló falához, és blokkolná a keverőlapátot.
- A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- A készülék csúszásmentes szilikon lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikon lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes felületet a készülék alá.
- Ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.
- A fagylaltgép minden tartozékát kézzel tisztítsa. (A keverőlapát **4** mosogatógépben is tisztítható.)
- Ha a fagylalttároló burkolatán folyadék lépne ki, akkor a fagylalttárolót ki kell cserélni. A kilépő folyadék nem mérgező, azonban étkezésre alkalmatlan.
- A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Ez kikapcsolja a készüléket a motor túlmelegedése elleni védelem érdekében. Ilyen esetben húzza ki a készülék csatlakozóját, várja meg, amíg a motor lehűlt (legalább 15 perc).



## 4. A csomag tartalma

- 1 motoregység **1**
- 1 fedél **2**
- 1 fagylalttároló **5**
- 1 gyűrű **6**
- 1 külső tároló **7**
- 1 keverőlapát **4**
- 1 összekötő elem **3**
- 1 használati útmutató

## 5. Az első használat előtt



### **VESZÉLY** áramütés által!

A motoregységet **1** nem szabad vízbe meríteni.

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat során szaképződés lehetséges. Ez a gyártás függvénye, és nem jelent készülékhibát. Gondoskodjon a megfelelő szellőzéstől.

1. Vegyen ki minden alkatrészt a csomagolásból.
2. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan, illetve hogy azok sértetlenek.
3. Mossa le a motoregységet **1** egy nedves ronggyal.
4. Törölje ki a fagylalttároló **5** belső oldalát egy nedves ronggyal.
5. Minden más alkatrész egyszer öblítsen át meleg vízzel.
6. Minden alkatrészt töröljön el gondosan.

## 6. Fagylalt készítése

### 6.1 Általános figyelmeztetések

#### **Összetevők**

- Kiváló fagylaltot csak kiváló minőségű, friss alapanyagokkal készíthet.

- A magas zsírtartalmú tejtermékek (mint pl. a tejszín, a crème fraîche, a crème double vagy a mascarpone) krémességéről és az ízeikről gondoskodnak.
- Az olyan receptekhez, melyeknél a cukrot nem kell feloldani, különösen finom cukrot használjon. A cukor keményebb konzisztenciáról gondoskodik, ugyanakkor megakadályozza a nagy jégkristályok kialakulását.
- Mélyfagyasztott gyümölcs használata esetén nem kell a gyümölcsöt teljesen felolvasztani. A félig fagyott gyümölcs például sokkal jobban pürésíthető.
- Alkohol hozzáadásával a tojás lágyabb lesz.

#### **Elkészítés**

- A fagylalt különösen akkor lesz jó, ha mind a fagylalttároló, mind pedig az előkészített fagylaltmassza **5** megfelelően lehült a fagylaltkészítés előtt.
- Az elkészült fagylalt így puha és könnyen kanalazható lesz. Azonnal tálalja a fagylaltot. Így a legfinomabb.
- Amikor a fagylalt mintegy 40 perc után elérte a kívánt állagot, helyezze a fagyasztószekrénybe amíg a fagylalt a megfelelő keménységű nem lesz.

### 6.2 24 órával előtte

#### **Fagylalttároló lefagyasztása**

A fagylalttárolónak **5** teljesen száraznak kell lennie, mielőtt lefagyasztaná.

1. Az üres fagylalttárolót **5** helyezze fagyasztózacskóba, zárja le azt, hogy megakadályozza a jéglerakódást.
2. Az elcsomagolt fagylalttárolót **5** helyezze legalább 24 órára a fagyasztószekrénybe (– 18 °C vagy hidegebb hőmérsékleten).
3. A fagylalttárolót **5** lehetőleg csak közvetlenül a fagylaltkészítés előtt vegye ki a fagyasztóból, hogy megfelelően hideg legyen.

### 6.3 4 órával előtte

#### Fagylaltmassza előkészítése

1. Készítse elő a fagylaltmasszát a recept szerint. Legfeljebb 1000 ml fagylaltmasszát készíthet el egyszerre.
2. Helyezze az előkészített fagylaltmasszát kb. 4 órára a hűtőszekrénybe.

### 6.4 Fagylalt készítése a fagylaltgépben

- Az előkészített fagylaltmasszát csak akkor helyezze a fagylalttárolóba **5**, amikor a fagylaltgépet már összeszerelte, és be van kapcsolva. Ellenkező esetben a fagylaltmassza odafagyhat a tartály belső falához.
- Lehetőleg gyorsan dolgozzon, hogy a tároló és a fagylaltmassza ne melegedjen fel.

1. Helyezze fel a motoregységet **1** úgy a fedélre **2**, hogy az helyére kattanjon.
2. Helyezze az összekötő elemet **3** a motoregységbe **1**.
3. Helyezze fel a keverőlapátot a **4** összekötő elemre **3**.
4. Helyezze fel a gyűrűt **6** a külső tartóra **7**. Ekkor a markolatok a külső tartó üres részeire esnek.
5. Vegye ki a jégtárolót **5** a fagyasztó táskból, és helyezze fel a gyűrűre **6**.
6. Helyezze fel a fedelet **2** a gyűrűre **6**, és csavarja rá az óramutató járásával megegyező irányba.
7. Dugja be a villás csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba, és kapcsolja a **0/I**-kapcsolót **I** állásra.

**FIGYELMEZTETÉS!** A fagylaltkészítés közben NE kapcsolja ki a gépet, mert ilyen esetben a fagylaltmassza odafagyhat a tartály belső falához.

8. Öntse be az előkészített fagylaltmasszát a fagylalttároló beöntőnyílásán keresztül **5**.
9. Hagyja dolgozni a fagylaltkészítő gépet, amíg a fagylalt el nem éri a kívánt konzisztenciát.

**MEGJEGYZÉS:** Amikor a fagylalt mintegy 40 perc után elérte a kívánt állapotot, helyezze a fagyasztószekrénybe amíg a fagylalt a megfelelő keménységű nem lesz.

10. Kapcsolja a **0/I**-kapcsolót **0** állásra a készülék kikapcsolásához.
11. Húzza ki a hálózati csatlakozót **8**.
12. Csavarja le a fedelet **2** az óramutató járásával ellentétes irányba.

**MEGJEGYZÉS:** A fedél könnyebb eltávolítása érdekében **2** mindkét kézzel fogja meg azt jobb és bal oldalon, majd emelje le.

13. Az elkészült fagylaltot gumiból vagy fából készült eszközzel távolítsa el (nem képezi a csomag részét).

Az elkészült fagylalt könnyedén kanalazható. Azonnal fogyasztható; amennyiben azonban keményebb konzisztenciát részesíti előnyben, akkor egy időre visszahelyezheti a fagyasztószekrénybe.

## 7. Receptek

**MEGJEGYZÉS:** Tojássárgája helyett tejszínhabfixáló is használható (1 teáskanál habfixálót 2 tojássárgája helyett).

#### Banános fagylalt

- 1 nagy érett banán
- 200 ml zsírszegény tej
- 100 ml tejszínhab (30% zsír)
- 50 g porcukor

1. Pürésítse a banánt.
2. Verje fel keményre a tejszínt.
3. Keverje össze a banánpépet a többi összetevővel, majd keverje hozzá a tejszínhabot, amíg egy homogén massa nem jön létre.

### **Vaníliafagylalt**

- 2 tojássárgája
- 200 ml zsírszegény tej
- 200 ml tejszínhab (30% zsír)
- 50 g porcukor
- 1-2 csomag vaníliás cukor

1. Verje fel a tojássárgáját a porcukorral és a vaníliás cukorral, amíg a massa világos nem lesz.
2. Adja hozzá a hideg tejet.
3. Verje fel keményre a tejszínt.
4. Adja a tejszínt a masszához, és keverje el, amíg egy homogén massa nem jön létre.

**MEGJEGYZÉS:** Teljesen tetszőlegesen adhat hozzá gyümölcsöket, illetve édesítheti.

### **Eperfagylalt**

- 2 tojássárgája
- 200 ml zsírszegény tej
- 200 ml tejszínhab (30% zsír)
- 70 g porcukor
- 300 g eper

1. Verje fel a tojássárgáját a porcukorral, amíg a massa világos nem lesz.
2. Adja hozzá a hideg tejet.
3. Verje fel keményre a tejszínt.
4. Adja a tejszínt a masszához, és keverje el, amíg egy homogén massa nem jön létre.
5. Pürésítse az epret.
6. Adja hozzá az eperpürét a masszához, és keverje össze annyira, hogy homogén masszát kapjon.

**MEGJEGYZÉS:** Ízlés szerint adhat hozzá több vagy kevesebb cukrot és gyümölcsöt.

### **Málnafagylalt**

- 2 tojássárgája
- 200 ml zsírszegény tej
- 200 ml tejszínhab (30% zsír)
- 70 g porcukor
- 300 g málna

1. Verje fel a tojássárgáját a porcukorral, amíg a massa világos nem lesz.
2. Adja hozzá a hideg tejet.
3. Verje fel keményre a tejszínt.
4. Adja a tejszínt a masszához, és keverje el, amíg egy homogén massa nem jön létre.
5. Pürésítse a málnát.
6. Adja hozzá a málnapürét a masszához, és keverje össze annyira, hogy homogén masszát kapjon.

**MEGJEGYZÉS:** Ízlés szerint adhat hozzá több vagy kevesebb cukrot és gyümölcsöt.

## **8. Tisztítás**



### **VESZÉLY áramütés által!**

A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **8** az aljzatból.

**FIGYELMEZTETÉS!** Ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószeret.

1. Húzza le a keverőlapátot **4** és az összekötő elemet **3** a motoregységről **1**.
2. **A kép:** Nyomja össze a két rögzítőt lent a motoregységen **1** és távolítsa el a motoregységet a fedélről **2**.
3. Fogja meg a gyűrű **6** markolatait, majd a gyűrűt megemelve vegye ki a jégtartót **5** a külső tartóból **7**.

### **A motoregység tisztítása**

- A motoregység tisztításához **1** kizárólag enyhén nedves, puha rongyot használjon.

### **A fagylalttároló tisztítása**

- A fagylalttárolót csak azután tisztítsa meg **5**, amikor már elérte a szobahőmérsékletet.

- Mossa ki a jégartót legfeljebb 40 °C-os meleg vízben, enyhe mosogatószerrel.

### Más alkatrészek

- Minden más alkatrészt meleg vízzel és némi mosogatószerrel, kézzel mosson el. (A keverőlapát **4** mosogatógépben is tisztítható.) Minden alkatrészt töröljön szárazra.

## 9. Eltávolítás

Az áthúzott kerek szeméttároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkosárba; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



### Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

## 10. Problémamegoldás

Amennyiben készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet Ön saját maga is képes megoldani.



### VESZÉLY áramütés által!

Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / intézkedések
Nem működik.	Be van dugva a csatlakozó <b>8</b> dugó?
Jégkristályok a tartályon.	A lefagyasztás előtt <b>5</b> teljesen szárítsa meg a fagyalttárolót, és csomagolja fagyasztózacskóba.
A fagyalt kifolyik a fenti beöntő-nyíláson.	A fagyaltmassza térfogata megnő a készítés során. A következő alkalommal használjon kevesebb masszát.
A fagyalt folyékony maradt.	Megfelelően hideg volt a <b>5</b> fagyalttároló és a fagyaltmassza? A fagyalttárolót legalább 24 órára a mélyhűtőbe, a fagyaltmasszát pedig legalább 4 órára a hűtőbe kell tenni. A nem megfelelő állagú fagyaltot fagyassza egy ideig a mélyhűtőben.
A készülék ki- kapcsol.	Valószínűleg a túlmelegedés elleni védelem aktiválódott. Húzza ki a csatlakozót, és várja meg, amíg a motor egység <b>1</b> lehűlt - legalább 15 perc.

## 11. Műszaki adatok

Típus:	SECM 12 A1
Hálózati feszültség:	220-240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	II
Teljesítmény:	max. 12 W
Töltési mennyiség:	1000 ml

A műszaki változtatások joga fenntartva.

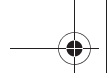


## 12. Garancia

<b>(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	Fagylaltgép
Gyártási szám:	<b>86375</b>
A termék típusa:	SECM 12 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Motoregység, fedél, fagylalttároló, gyűrű, külső tároló, keverőlapát, összekötő elem
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 5 D-22761 Hamburg
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	<b>Szerviz Magyarorszag</b> Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 D-64839 Münster Tel.: 0640 102785 E-Mail: hoeyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

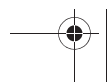
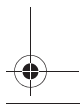
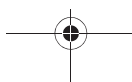
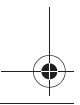
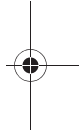
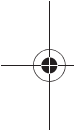
1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.



4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.





## **Garanciaártya 86375**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

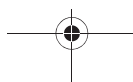
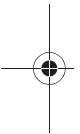
A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

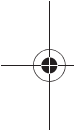
A javításra tekintettel a jótállás új határideje:





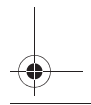
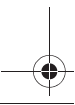
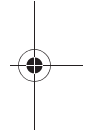
## Vsebina

<b>1. Pregled.....</b>	<b>38</b>
<b>2. Namen uporabe .....</b>	<b>39</b>
<b>3. Varnostna navodila .....</b>	<b>39</b>
<b>4. Obseg dobave .....</b>	<b>43</b>
<b>5. Pred prvo uporabo .....</b>	<b>43</b>
<b>6. Priprava sladoleda .....</b>	<b>43</b>
6.1 Splošna navodila .....	43
6.2 24 ur prej .....	43
6.3 4 ure prej .....	44
6.4 Priprava sladoleda v napravi za pripravo sladoleda .....	44
<b>7. Recepti .....</b>	<b>44</b>
<b>8. Čiščenje .....</b>	<b>45</b>
<b>9. Odstranjevanje med odpadke.....</b>	<b>46</b>
<b>10. Reševanje problemov .....</b>	<b>46</b>
<b>11. Tehnični podatki .....</b>	<b>46</b>
<b>12. Garancija .....</b>	<b>47</b>



## 1. Pregled

- 1 Enota motorja (Ohišje/Naprava)
- 2 Pokrov
- 3 Spojnica
- 4 Lopatica za mešanje
- 5 Posoda za sladoled
- 6 Obroč z ročaji
- 7 Zunanja posoda
- 8 Električni kabel s priključnim vtikačem (ni viden)





## ***Najlepša hvala za Vaše zaupanje!***

Čestitamo vam k nakupu vaše nove naprave za sladoled.

○ varnem ravnanju z izdelkom in njegovi celotni zmogljivosti:

- **Si pred prvo uporabo podrobno preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem pa upoštevajte varnostna navodila!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, kot je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo.**

Želimo vam veliko veselja z Vašo novo napravo za sladoled!

## **2. Namen uporabe**

Naprava za pripravo sladoleda je namenjena za pripravo sladoleda.

Aparat je zasnovan za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Aparat lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Tega aparata ne smete uporabljati za obrtne namene.

### ***Predvidljiva neprimerna uporaba***

#### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

Trdi in koničasti predmeti (kot npr. žlica iz kovine) lahko poškodujejo notranjo stran posode za sladoled. Izključno uporabljajte samo gumijasta strgala ali lesene pripomočke za jemanje narejenega sladoleda.

## **3. Varnostna navodila**

### **Varnostna navodila**

Če je potrebno, se naj uporabijo sledeča varnostna navodila, ki so v navodilih za uporabo:



**NEVARNOST!** Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in ogrožanje življenja.

**OPOZORILO!** Srednje tveganje: Neupoštevanje opozoril lahko povzroči poškodbe ali težje materialne škode.

**POZOR:** Majhno tveganje: Neupoštevanje opozoril lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

**NAPOTEK:** Dejanska stanja in posebnosti, se morajo upoštevati pri rokovanju z napravo.

### **Navodila za varno uporabo**

- To napravo lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati.
- Otroke mlajše od 8 let držite stran od naprave in priključnega kabla.
- Ta aparat je prav tako namenjen za uporabo v gospodinjstvu in gospodinjskih aplikacijah, kot tudi na primer ...
  - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
  - ... na kmetijskih posestvih;
  - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
  - ... v penzionih z zajtrkom.
- V tej napravi ne smete shranjevati nobenih eksplozivnih snovi, kot npr. vsebnike z aerosoli z vnetljivim pogonskim plinom.



#### **NEVARNOST za otroke**

- Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati z vrečami iz umetne mase. Obstaja nevarnost zadušitve.
- Pazite, da otroci s priključnim kablom aparata ne morejo potegniti aparata z delovne površine.
- Napravo shranjujte izven dosega otrok.



#### **NEVARNOST električnega udara**

- Varujte napravo pred vlago, kaplajočo vodo ali vodo, ki prši: Obstaja možnost električnega udara.
- Aparata ne uporabljajte zunaj in v bližini posod napolnjenih z vodo, kot npr. pomivalno korito.
- Pazite, da je podlaga pod aparatom suha.
- Ne uporabljajte naprave, če so na napravi ali priključnem kablju vidne poškodbe ali če je naprava kdaj padla na tla.
- Da bi preprečili morebitne nevarnosti, ne spreminjajte naprave. Prav tako ne smete sami zamenjevati priključnega kabla. Popravila lahko opravljajo samo v strokovnih delavnicah oz. v servisnem centru.
- Če pridejo v ohišje tekočine ali tujki, takoj odstranite priključni vtičač iz vtičnice.

- Če se električni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oziroma podobno usposobljena oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- Ohišje aparata, priključni kabel in priključni vtikač se ne smejo namakati v vodo ali v druge tekočine.
- Če se zgodi, da je naprava padla v vodo, priključni vtikač takoj potegnite iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode. V tem primeru ne uporabljajte več naprave, ampak jo dajte v pregled v specialistični delavnici.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- Priključni vtikač priključite samo v skladu s predpisi nameščeno, dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbam na oznaki o tipu naprave. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi dobro dostopna.
- Bodite pozorni na to, da se priključni kabel ne more poškodovati zaradi ostrih robov ali vročih mest.
- Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Da bi to storili, izvlecite priključni kabel iz vtičnice.
- Pri postavitvi bodite pozorni na to, da priključni kabel ni nikjer vkleščen ali stisnjen.
- Da bi izvlekli priključni vtikač iz vtičnice, tega primite za vtikač in ne za kabel.
- Priključni vtikač izvlecite iz vtičnice, ...
  - ... če nastopi motnja,
  - ... kadar naprave ne uporabljate,
  - ... preden napravo želite čistiti in
  - ... pri neurju.
- Ta naprava ni namenjena temu, da se bi jo uporabljalo z zunanjim časovnim stikalom ali s posebnim sistemom daljinskega vodenja.



### **NEVARNOST zaradi pomankljive higiene**

- Sladoled je popolna hranilna podlaga za salmonelo. Zaradi tega, je pri pripravi sladoleda potrebna higiena.
- Glavni izvor nastanka za salmonelo pri sladoledu so surova jajca. Sveža surova jajca vsebujejo velikokrat salmonelo v malih količinah. Salmonele se lahko tudi hitro razmnožijo pri dolgotrajnem skladiščenju ali pri nepravilnem hlajenju.
- Salmonela se lahko razmnoži tudi v predpripravljeni masi za sladoled ali v odtopljenem sladoledu. Salmonela ne odme pri globoki zamrzitvi.
- Za popoln užitek v sladoledu nujno upoštevajte naslednja higienska navodila:
  - Za osebe s poslabšanim imunskim sistemom (npr. otroci, starejše ali bolne osebe) uporabite recepte za pripravo sladoleda brez surovih jajc.
  - Za recepte s surovimi jajci uporabite vedno sveža jajca, ki ste jih hranili v hladilniku.
  - Pri pripravi sladoleda bodite pozorni na popolno čistočo vseh delovnih naprav.
  - Predpripravljeno maso za sladoled shranite takoj v hladilnik in jo ne shranjujte več kot 24 ur.
  - Narejen sladoled pojejte takoj. Sladoled iz svežih sestavin lahko hranite v zmrzovalniku pri -18 °C največ 1 teden.
  - Odmrznjen ali odtopljen sladoled se ne sme, pod nobenim pogojem, ponovno zamrzniti.
  - Po pripravi sladoleda temeljito očistite napravo za sladoled in vse delovne naprave.

### **NEVARNOST poškodb**

- Da bi preprečili poškodbe in škodo na napravi, ne posegajte v notranjost delujoče naprave za pripravo sladoleda in prosimo, držite lase, dele oblek ali kake druge predmete stran od naprave.
- Ne prijemajte globoko zamrznjene posode za sladoled z mokrimi rokami.

### **OPOZORILO pred materialno škodo**

- Posoda za sladoled mora biti popolnoma suha, preden jo date globoko zamrzniti.
- Ne segrevajte posode za sladoled na več kot 40 °C.
- Trdi in koničasti predmeti (kot npr. žlica iz kovine) lahko poškodujejo notranjo stran posode za sladoled. Izključno uporabljajte samo gumijasta strgala ali lesene pripomočke za jemanje narejenega sladoleda.
- Najprej vključite napravo za pripravo sladoleda in šele nato vstavite pripravljeno maso za sladoled.
- Med pripravo sladoleda ne izključite in ponovno vključite naprave za pripravo sladoleda. Masa za sladoled bi tako zamrznila v posodi za sladoled in bi blokirala lopatico za mešanje.
- Ne postavljajte aparata na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali pred odprti ogenj.
- Uporabljajte le originalne pripomočke.
- Naprava je opremljena s silikonskimi nogicami, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negevalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo silikonske nogice. Po možnosti položite pod aparat nezdrsko podlago.
- Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali sredstev, ki lahko pustijo praske.
- Ročno očistite vse dele naprave. (Lopatica za mešanje **4**, se lahko pere tudi v pomivalnem stroju.)
- V primeru da bi pričela iztekati tekočina iz ohišja posode za sladoled, je potrebno posodo za sladoled odstraniti. Tekočina je nestrupena, vendar ni primerna za zaužitje.
- Naprava razpolaga z varovalom proti pregrevanju. Le ta ugasne napravo, da bi zaščitila motor pred pregrevanjem. V tem primeru povlecite električni vtič in počakajte da se motor ohladi; najmanj 15 min.

## 4. Obseg dobave

- 1 enota motorja **1**
- 1 pokrov **2**
- 1 posoda za sladoled **5**
- 1 obroč **6**
- 1 zunanja posoda **7**
- 1 lopatica za mešanje **4**
- 1 povezovalni element **3**
- 1 navodila za uporabo

## 5. Pred prvo uporabo



### NEVARNOST električnega udara!

Enota motorja **1** ni smeti potapljati v vodo.

**NAPOTEK:** Pri prvi uporabi lahko pride do nastajanja vonjav. To je konstrukcijsko in ni nobena napaka. Poskrbite za primerno prezračevnost.

1. Vzemite vse dele iz embalaže.
2. Preverite vse dele na popolnost in na to, da so vsi deli nepoškodovani.
3. Enoto motorja **1** obrišite z rahlo mokro krpo.
4. Obrišite notranjo stran posode za sladoled **5** z rahlo mokro krpo.
5. Vse ostale dele sperite temeljito v topli vodi.
6. Vse dele dobro osušite.

## 6. Priprava sladoleda

### 6.1 Splošna navodila

#### Sestavine

- Visoko kvaliteto sladoleda dobite predvsem z uporabo svežih sestavin.
- Mlečni proizvodi z visoko vsebnostjo maščob (kot npr. Smetana, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) skrbijo za kremnost in so nosilci okusa.

- Za recepte v katerih se sladkor ne raztopi, uporabite posebno fin sladkor. Sladkor daje močno konsistenco in hkrati preprečuje nastajanje večjih ledenih kristalov.
- Kadar uporabljajte globoko zamrznjena sadja, le teh ni potrebno popolnoma odtopiti. Na primer, se iz na pol zamrznjenega sadja lahko izdelata boljše kaša.
- Ob dodajanju alkohola postane sladoled mehkejši.

#### Priprava

- Sladoled vam bo še posebej dobro uspel, kadar boste pred pripravo sladoleda posodo za sladoled **5** kot tudi maso za sladoled zadosti ohladili.
- Pripravljen sladoled je mehak in se oddrži na žlici. Postrezite ga takoj. Tako tekne najboljše.
- V kolikor sladoled po 40 minutah ne dobi zelene konsistence ga postavite v zamrzovalnik, dokler ne dobi zelene trdote.

### 6.2 24 ur prej

#### Zamrznite posodo za sladoled

Posoda za sladoled **5** mora biti popolnoma suha, kadar jo date zamrzniti.

1. Vstavite posodo za sladoled **5** v vrečko za zmrzovanje in jo zaprite, tako da se ne nakopiči led.
2. Zapakirano posodo za sladoled **5** vstavite za vsaj 24 ur v zamrzovalnik (pri – 18 °C ali hladneje).
3. Vzemite posodo za sladoled **5** neposredno pred pripravo sladoleda iz zamrzovalnika, tako da bo čim bolj mrzla.

### 6.3 4 ure prej

#### Priprava mase za sladoled

1. Pripravite maso za sladoled po receptu. Do 1000 ml mase za sladoled lahko naenkrat predelate v posodi za sladoled.
2. Postavite predpripravljeno maso za sladoled za pril. 4 ure v hladilnik.

#### 6.4 Priprava sladoleda v napravi za pripravo sladoleda

- Kadar je naprava za pripravo sladoleda sestavljena in vklopljena, dajte pripravljeno maso za sladoled v posodo za sladoled **5**. Drugače masa za sladoled zamrzne na notranjih straneh posode za sladoled.
- Delajte hitro, tako da se masa za sladoled in posoda za sladoled čim manj segrejeta.

1. Vstavite enoto motorja **1** na pokrov **2** tako, da se zaskoči.
2. Vstavite povezovalni del **3** v enoto motorja **1**.
3. Vstavite lopatico za mešanje **4** na povezovalni del **3**.
4. Obroč **6** postavite na zunanjo posodo **7**. Pri tem ležijo rocaji v odprtinah zunanje posode.
5. Vzemite posodo za sladoled **5** iz vrečke za zmrzovanje in jo postavite na obroč **6**.
6. Vstavite pokrov **2** na obroč **6** in ga privijte v smeri urinega kazalca.
7. Priklopite vtikač v vtičnico in postavite **0/I**-stikalo na **1**.

**OPOZORILO!** Naprave za pripravo sladoleda ne izklaplajte med delovanjem, ker lahko masa za sladoled zamrzne na notranji strani posode za sladoled.

8. Sedaj vlijte predpripravljeno maso za sladoled skozi odprtino za polnjenje v posodo za sladoled **5**.
9. Stroj za sladoled pustite delovati vse dokler ne dobi sladoled želeno konsistenco.

**NAPOTEK:** V kolikor sladoled po 40 minutah ne dobi zelene konsistence ga postavite v zamrzovalnik, dokler ne dobi zelene trdote.

10. Postavite **0/I**-stikalo na **0**, da bi napravo za pripravo sladoleda izključili.
11. Izvlecite električni priključek.
12. Obrnite pokrov **2** v nasprotni smeri od urinega kazalca da bi ga sneli.

**NAPOTEK:** Za lažje snemanje pokrova **2** le tega primite z obema rokama levo in desno, ter ga sedaj snemite.

13. Pripravljen sladoled vzemite z gumijastim strgalom ali z leseno žlico (ni priloženo k obsegu dobave). Pripravljeni sladoled je žlično mehak. Lahko ga zaužijete takoj ali pa če želite trdnejšo konsistenco, postavite sladoled še za kratek čas v zmrzovalnik.

## 7. Recepti

**NAPOTEK:** Namesto rumenjaka lahko uporabite tudi strjevalec smetane (1 čajna žlička strjevalca smetane na 2 rumenjaka).

#### Bananin sladoled

- 1 velika zrela banana
- 200 ml mleka z malo maščobami
- 100 ml sladka smetana (30 % maščobe)
- 50 g sladkorja v prahu

1. Naredite kašico iz banan.
2. Stepite sladko smetano trdo.
3. Bananino kašo skupaj z drugimi sestavinami dobro zmešajte, vmešajte smetano in mešajte dokler ne nastane homogena masa.

### **Vanilijev sladoled**

- 2 jajčna rumenjaka
- 200 ml mleka z malo maščobami
- 200 ml sladka smetana (30 % maščobe)
- 50 g sladkorja v prahu
- 1-2 zavitka vanilin sladkorja

1. Stepajte rumenjaka, sladkor v prahu in vanilin sladkor dokler masa ne postane svetla.
2. Dodajte hladno mleko.
3. Smetano trdo stepite.
4. Smetano dodajte masi in mešajte dokler ne dobite homogene mase.

**NAPOTEK:** Po želji lahko dodajate sadje in sladkor.

### **Jagodni sladoled**

- 2 jajčna rumenjaka
- 200 ml mleka z malo maščobami
- 200 ml sladka smetana (30 % maščobe)
- 70 g sladkorja v prahu
- 300 g jagod

1. Stepite jajčna rumenjaka in sladkor v prahu, dokler masa ne postane svetla.
2. Dodajte hladno mleko.
3. Smetano trdo stepite.
4. Smetano dodajte masi in mešajte dokler ne dobite homogene mase.
5. Naredite kašico iz jagod.
6. Kašico iz jagod dodajte masi in jo vmešajte, dokler ne dobite homogene mase.

**NAPOTEK:** Po okusu dodajte še več ali manj sladkorja in sadje.

### **Malinov sladoled**

- 2 jajčna rumenjaka
- 200 ml mleka z malo maščobami
- 200 ml sladka smetana (30 % maščobe)
- 70 g sladkorja v prahu
- 300 g malin

1. Stepite jajčna rumenjaka in sladkor v prahu, dokler masa ne postane svetla.
2. Dodajte hladno mleko.
3. Smetano trdo stepite.
4. Smetano dodajte masi in mešajte dokler ne dobite homogene mase.
5. Naredite kašico iz malin.
6. Kašico iz malin dodajte masi in jo vmešajte, dokler ne dobite homogene mase.

**NAPOTEK:** Po okusu dodajte še več ali manj sladkorja in sadje.

## **8. Čiščenje**



### **NEVARNOST električnega udara!**

Pred pričetkom čiščenja naprave, povlecite električni vtič **8** iz električne vtičnice.

**OPOZORILO!** Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev ali sredstev, ki lahko pustijo praske.

1. Odstranite mešalno lopatico **4** in povezovalno enoto **3** od enote motorja **1**.
2. **Slika A:** Pritisnite skupaj oba držala odspodaj na enoti motorja **1** in povlecite enoto motorja s pokrova **2**.
3. Primito pod rocaje obroca **6** in dvignite obroč in posodo za sladoled **5** iz zunanje posode **7**.

### **Čiščenje enote motorja**

- Za čiščenje enote motorja **1** uporabljajte navlaženo, mehko krpo.

### Čiščenje posode za sladoled

- Posodo za sladoled **5** očistite šele tedaj, ko doseže sobno temperaturo.
- Posodo za sladoled pomivajte v do 40 °C topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje.

### Ostali deli

- Vse ostale dele operite ročno v topli vodi z uporabo malo čistila. (Lopatica za mešanje **4**, se lahko pere tudi v pomivalnem stroju.) Vse dele dobro osušite.

## 9. Odstranjevanje med odpadke

Simbol prečrtanega smetiščne koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju uporabe surovin in tako razbremeni okolje.



### Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

## 10. Reševanje problemov

Če Vaša naprava naenkrat ne bo delovala tako kot želite, prosimo preglejte naslednji kontrolni seznam. Najverjetneje je samo ena majhna napaka, ki jo lahko sami odpravite.



### NEVARNOST električnega udara!

Naprave pod nobenim pogojem ne poskušajte popravljati sami.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Ni delovanja.	Je vtič pravilno priključen?
Kristali ledu na posodi za sladoled.	Pred zamrznitvijo posušite posodo za sladoled <b>5</b> popolnoma in jo vstavite v vrečko za zamrzovanje.
Sladoled uhaja na odprtini za polnjenje.	Masa za sladoled se dviga. Pri naslednji uporabi uporabite manj mase za sladoled.
Krema za sladoled ostaja tekoča.	So bila posoda za sladoled <b>5</b> in masa za sladoled zadosti hladna? Posoda za sladoled se mora ohlajati 24 ur v zamrzovalniku, masa za sladoled pa 4 ure v hladilniku. Nedokončani sladoled zamrznite še za nekaj časa v zamrzovalniku.
Naprava se izključi.	Najverjetneje se je aktiviralo varovalo proti pregretju. Odstranite električni vtič in počakajte da se enota motorja <b>1</b> ohladi - min. 15 min.

## 11. Tehnični podatki

Model:	SECM 12 A1
Omrežna napetost:	220-240 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	II <input type="checkbox"/>
Moč:	maks. 12 W
Prostornina:	1000 ml

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.





## 12. Garancija



### **Dobavitelj**

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra.**

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Deutschland



### **Servisni Center**

**SI** Servis Slovenija  
Tel.: 080080917  
E-Mail: hoyer@lidl.si

**IAN: 86375**

### **Garancijski list**

1. S tem garancijskim listom jamčimo Hoyer Handel GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavežemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnil kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.

5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:

Lidl d.o.o.k.d.,  
Žeje pri Komendi 100,  
SI-1218 Komenda



S spletne strani [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) lahko prenesete ta priročnik ter mnoge druge priročnike, videe izdelkov in programsko opremo.

## Obsah

<b>1. Přehled .....</b>	<b>48</b>
<b>2. Použití k určenému účelu .....</b>	<b>49</b>
<b>3. Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>49</b>
<b>4. Rozsah dodávky .....</b>	<b>53</b>
<b>5. Před prvním použitím .....</b>	<b>53</b>
<b>6. Výroba zmrzliny .....</b>	<b>53</b>
6.1 Obecné pokyny .....	53
6.2 24 hodin předem .....	53
6.3 4 hodiny předem .....	54
6.4 Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači .....	54
<b>7. Recepty .....</b>	<b>54</b>
<b>8. Čištění .....</b>	<b>55</b>
<b>9. Likvidace .....</b>	<b>56</b>
<b>10. Řešení problémů .....</b>	<b>56</b>
<b>11. Technické parametry .....</b>	<b>56</b>
<b>12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>57</b>

### 1. Přehled

- 1 blok motoru (kryt/přístroj)
- 2 víko
- 3 spojovací díl
- 4 otočná lopatka
- 5 nádoba na zmrzlinu
- 6 kroužek s rukojetmi
- 7 vnější nádoba
- 8 síťový kabel se síťovou zástrčkou (není na obrázku)

## Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému zmrzlinovači.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte znát:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým zmrzlinovačem!

## 2. Použití k určenému účelu

Tento zmrzlinovač je určen pro přípravu zmrzliny.

Přístroj byl navržen pro použití v soukromé domácnosti. Přístroj smí být používán pouze ve vnitřních prostorách.

Tento přístroj nesmí být použit ke komerčním účelům.

### **Předvídatelné nesprávné použití**

#### **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit vnitřní stranu nádoby na zmrzlinu. Pro odebrání hotové zmrzliny používejte výhradně gumovou stěrku nebo dřevěné nástroje.

## 3. Bezpečnostní pokyny

### **Výstražné pokyny**

V případě potřeby budou v tomto návodu k použití uvedeny následující výstražné pokyny:



**NEBEZPEČÍ!** Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

**VÝSTRAHA!** Střední riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo těžké věcné škody.

**POZOR:** Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo lehké věcné škody.

**UPOZORNĚNÍ:** Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

### **Pokyny pro bezpečný provoz**

- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí děti provádět bez dohledu.
- Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
  - ... vkuchyních pro zaměstnance, vobchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
  - ... vhospodářských nemovitostech;
  - ... zákaznky vhotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
  - ... vpenzionech subytováním se snídaní.
- Neuskładňujte v tomto přístroji žádné výbušné látky jako např. aerosolové nádoby s hořlavým plynem.



### **NEBEZPEČÍ pro děti**

- Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte, aby děti nemohly přístroj stáhnout za síťový kabel z pracovní plochy.
- Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem**

- Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou: Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. bazénu.
- Dbejte, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo byl předtím přístroj upuštěn.
- K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Sami nesmíte vyměňovat ani síťový kabel. Opravy mohou provádět jen odborné dílny, popř. servisní střediska.
- V případě, že se do krytu přístroje dostanou tekutiny nebo cizí tělesa, ihned vytáhněte síťovou zástrčku.
- Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho nahradit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- Kryt, síťový kabel a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.

- V případě, že přístroj přece jen spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a teprve poté vytáhněte přístroj. Přístroj v tomto případě už nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v opravně.
- Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama.
- Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být dále dobře přístupná také po vypojení.
- Dbejte, aby síťový kabel nemohl být poškozen ostrými hranami nebo horkými místy.
- Přístroj není po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- Při sestavování přístroje dbejte, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí síťového kabelu.
- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
  - ... pokud došlo k poruše,
  - ... pokud přístroj nepoužíváte,
  - ... předtím než budete přístroj čistit, a
  - ... při bouřce.
- Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového řízení.



### **NEBEZPEČÍ kvůli nedostatečné hygieně**

- Zmrzlina je ideální živnou půdou pro salmonely. Proto je při přípravě zmrzliny vyžadována mimořádná hygiena.
- Hlavními zdroji pro salmonely ve zmrzlině jsou syrová vejce. Čerstvá syrová vejce často obsahují salmonely ve velmi malém množství. Salmonely se ale mohou při delším skladování nebo nedostatečném chlazení velmi rychle rozmnožit.
- Také v připravené zmrzlinové hmotě nebo ve zmrzlině, která se začíná rozpouštět, se mohou salmonely rozmnožit. Salmonely díky zmrazení nezmizí.
- Pro nezkážený požitek ze zmrzliny byste proto měli bezpodmínečně dbát následujících rad pro správnou hygienu:
  - Pro lidi s oslabenou obranyschopností (např. malé děti, starší nebo nemocní lidé) byste měli připravovat recepty bez syrových vajec.
  - Do receptů se syrovými vejci používejte vždy čerstvá vejce a skladujte je v lednici.
  - Při přípravě zmrzliny dbejte na absolutní čistotu všech pracovních nástrojů.
  - Postavte připravenou zmrzlinovou hmotu ihned do lednice a neuchovávejte ji tam déle než 24 hodin.
  - Hotovou zmrzlinu byste měli ihned spotřebovat. Zmrzlinu z čerstvých přísad můžete skladovat v mrazničce při teplotě - 18 °C nanejvýš 1 týden.
  - Zmrzlina, která se začala rozpouštět, nebo rozpuštěná zmrzlina nesmí být v žádném případě znovu zamrazena.
  - Zmrzlinovač a všechny pracovní nástroje po přípravě zmrzliny pečlivě vyčistěte.

### **NEBEZPEČÍ poranění**

- Aby nedošlo k úrazům a poškození přístroje, nesahejte do zapnutého zmrzlinovače a také dlouhé vlasy, oblečení a jiné věci nechejte dále od přístroje.
- Neberte hluboce ochlazenou nádobu na zmrzlinu vlhkýma rukama.

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami**

- Nádoba na zmrzlinu musí být úplně suchá, předtím než bude hluboce zamrzena.
- Nezahřívejte nádobu na zmrzlinu na více než 40 °C.
- Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit vnitřní stranu nádoby na zmrzlinu. Pro odebrání hotové zmrzliny používejte výhradně gumovou stěrku nebo dřevěné nástroje.
- Zmrzlinovač nejdříve zapněte a teprve poté dejte připravenou zmrzlinovou hmotu do zapnutého stroje.
- Zmrzlinovač během přípravy zmrzliny nevypínejte a nezapínejte. Zmrzlinová hmota by jinak přimrzla k nádobě na zmrzlinu a blokovala by otočnou lopatku.
- Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky naruší a změkčí. Položte pod přístroj event. protiskluzovou podložku.
- Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.
- Všechny díly příslušenství přístroje čistěte ručně. (Otočnou lopatku **4** lze mýt také v myčce na nádobí.)
- V případě, že z krytu nádoby na zmrzlinu uniká tekutina, musí být nádoba na zmrzlinu odstraněna. Tekutina není jedovatá, ale není vhodná ke konzumaci.
- Přístroj disponuje ochranou proti přehřátí. Ta přístroj vypne, aby ochránila motor před přehřátím. V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku a počkejte alespoň 15 minut, dokud motor nevychladne.

## 4. Rozsah dodávky

- 1 blok motoru **1**
- 1 víko **2**
- 1 nádoba na led **5**
- 1 kroužek **6**
- 1 vnější nádoba **7**
- 1 otočná lopatka **4**
- 1 spojovací díl **3**
- 1 návod k použití

## 5. Před prvním použitím



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

Blok motoru **1** nesmí být ponořen do vody.

**UPOZORNĚNÍ:** Při prvním použití může dojít ke vzniku zápachu. To je dáno konstrukcí a není to vada přístroje. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Vyjměte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.
3. Otřete blok motoru **1** lehce navlhčeným hadříkem.
4. Otřete vnitřní stranu nádoby na zmrzlinu **5** lehce navlhčeným hadříkem.
5. Všechny další díly omyjte pečlivě v teplé vodě.
6. Nechejte všechny díly dobře uschnout.

## 6. Výroba zmrzliny

### 6.1 Obecné pokyny

#### Přísady

- Výborné kvality zmrzliny dosáhnete především díky kvalitním, čerstvým surovinám.
- Mléčné výrobky s vysokým obsahem tuku (např. šlehačka, crème fraîche, crème double, mascarpone) se postarají o krémovost a jsou nositeli chuti.

- Do receptů, ve kterých není cukr rozpuštěný, používejte obzvláště jemný cukr. Cukr se postará o pevnější konzistenci a současně zabrání tvoření velkých ledových krystalů.
- Pokud používáte hluboce zamrazené plody, nemusíte je nechat rozpustit úplně. Například ještě napůl zamrazené plody se dají lépe šlehat.
- Pokud přidáte alkohol, zůstane zmrzlina jemná.

#### Příprava

- Zmrzlina se vám obzvláště dobře povede, pokud před přípravou zmrzliny **5** dostatečně vychladíte nádobu na zmrzlinu a také připravenou zmrzlinovou hmotu.
- Hotová zmrzlina je jemná a lze ji nabrat lžící. Podávejte ji ihned. Tak chutná nejlépe.
- Pokud zmrzlina nebude mít cca po 40 minutách požadovanou pevnost, postavte ji ještě na krátkou dobu do mrazničky, dokud této pevnosti nedosáhne.

### 6.2 24 hodin předem

#### Zamrazení nádoby na zmrzlinu

Nádoba na zmrzlinu **5** musí být úplně suchá, když ji necháte zamrazit.

1. Zabalte prázdnou nádobu na zmrzlinu **5** do sáčku a uzavřete ho, aby se netvořily žádné nánosy ledu.
2. Vložte zabalenou nádobu na zmrzlinu **5** do mrazničky minimálně na 24 hodin (při teplotě  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  nebo nižší).
3. Nádobu na zmrzlinu **5** vytáhněte z mrazničky až těsně před přípravou zmrzliny, aby byla co nejvychlazenější.

### 6.3 4 hodiny předem

#### Příprava zmrzlinové hmoty

1. Připravte zmrzlinovou hmotu podle receptu. Najednou může být v nádobě na zmrzlinu zpracováno až 1000 ml zmrzlinové hmoty.
2. Postavte připravenou zmrzlinovou hmotu asi na 4 hodiny do lednice.

#### 6.4 Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači

- Dejte připravenou zmrzlinovou hmotu do nádoby na zmrzlinu **5**, teprve až je zmrzlinovač spojen a zapnut. Jinak zmrzlinová hmotu přimrzne na vnitřních stěnách nádoby na zmrzlinu.
- Pracujte rychle, aby nádoba na zmrzlinu a zmrzlinová hmotu ztratily co nejméně na chladu.

1. Usadte blok motoru **1** na víko **2** tak, aby zaklapl.
2. Spojovací díl **3** zastrčte do bloku motoru **1**.
3. Otočnou lopatku **4** připevněte ke spojovacímu dílu **3**.
4. Nasadte kroužek **6** na vnější nádobu **7**. Rukojeti přitom leží v drážkách vnější nádoby.
5. Vyjměte nádobu na zmrzlinu **5** z mrazicího sáčku a nasadte ji na kroužek **6**.
6. Nasadte víko **2** na kroužek **6** a utáhněte ho po směru hodinových ručiček.
7. Strčte zástrčku do zásuvky a nastavte vypínač **0/I** na **I**.

**VÝSTRAHA!** Během přípravy zmrzlinovač nevypínejte, protože jinak může zmrzlinová hmotu přimrznout k vnitřním stěnám nádoby na zmrzlinu.

8. Nalejte nyní připravenou zmrzlinovou hmotu plnicím otvorem do nádoby na zmrzlinu **5**.

9. Nechejte zmrzlinovač pracovat tak dlouho, dokud zmrzlina nedosáhne požadované konzistence.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud zmrzlina nebude mít cca po 40 minutách požadovanou pevnost, postavte ji ještě na krátkou dobu do mrazničky, dokud této pevnosti nedosáhne.

10. Pro vypnutí zmrzlinovače nastavte vypínač **0/I** na **0**.

11. Vytáhněte síťovou zástrčku.

12. Otočte víkem **2** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

**UPOZORNĚNÍ:** Pro lehké odejmutí víka **2** ho uchopte oběma rukama vpravo a vlevo a nadzvedněte ho.

13. Odeberte hotovou zmrzlinu gumovou stěrkou nebo dřevěnou lžičkou (není součástí dodávky).

Hotovou zmrzlinu lze nabrat lžící.

Můžete si ji hned vychutnat nebo, pokud upřednostňujete pevnější konzistenci, vložte zmrzlinu ještě na chvíli do mrazničky.

## 7. Recepty

**UPOZORNĚNÍ:** Místo žloutku můžete použít také ztužovač šlehačky (vždy 1 lžička ztužovače šlehačky na 2 žloutky).

#### Banánová zmrzlina

- 1 velký zralý banán
- 200 ml nízkotučného mléka
- 100 ml šlehačka (30 % tuku)
- 50 g moučkového cukru

1. Udělejte z banánu kaši.
2. Ušlehejte tuhou šlehačku.
3. Promíchejte dobře banánovou kaši s dalšími přísadami a vmíchejte šlehačku, dokud nevznikne homogenní masa.



### **Vanilková zmrzlina**

- 2 vaječné žloutky
  - 200 ml nízkotučného mléka
  - 200 ml šlehačka (30 % tuku)
  - 50 g moučkového cukru
  - 1-2 balíčky vanilkového cukru
1. Rozšlehejte vaječný žloutek s moučkovým a vanilkovým cukrem, dokud nebude hmota světlá.
  2. Přidejte studené mléko.
  3. Ušlehejte tuhou šlehačku.
  4. Přidejte šlehačku k hmotě a míchejte ji, dokud nevznikne homogenní masa.

**UPOZORNĚNÍ:** Můžete podle libosti přidat ovoce a potom podle chuti osladit.

### **Jahodová zmrzlina**

- 2 vaječné žloutky
  - 200 ml nízkotučného mléka
  - 200 ml šlehačka (30 % tuku)
  - 70 g moučkového cukru
  - 300 g jahod
1. Rozšlehejte vaječné žloutky s moučkovým cukrem, dokud nebude hmota světlá.
  2. Přidejte studené mléko.
  3. Ušlehejte tuhou šlehačku.
  4. Přidejte šlehačku k hmotě a míchejte ji, dokud nevznikne homogenní masa.
  5. Udělejte z jahod kaši.
  6. Přidejte jahodovou pěnu k hmotě a míchejte, dokud nevznikne homogenní hmota.

**UPOZORNĚNÍ:** Podle chuti přidejte více nebo méně cukru a ovoce.

### **Malinová zmrzlina**

- 2 vaječné žloutky
- 200 ml nízkotučného mléka
- 200 ml šlehačka (30 % tuku)
- 70 g moučkového cukru
- 300 g malin

1. Rozšlehejte vaječné žloutky s moučkovým cukrem, dokud nebude hmota světlá.
2. Přidejte studené mléko.
3. Ušlehejte tuhou šlehačku.
4. Přidejte šlehačku k hmotě a míchejte ji, dokud nevznikne homogenní masa.
5. Udělejte z malin kaši.
6. Přidejte malinovou pěnu k hmotě a míchejte, dokud nevznikne homogenní hmota.

**UPOZORNĚNÍ:** Podle chuti přidejte více nebo méně cukru a ovoce.

## **8. Čištění**



### **NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!**

Vytáhněte síťovou zástrčku **8** ze zásuvky, předtím než budete přístroj čistit.

**VÝSTRAHA!** Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

1. Vytáhněte otočnou lopatku **4** a spojovací díl **3** z bloku motoru **1**.
2. **Obrázek A:** Stiskněte oba držáky dole na bloku motoru **1** současně a sejměte blok motoru z víka **2**.
3. Chytněte zespodu rukojeti kroužku **6** a odejměte kroužek a nádobu na zmrzlinu **5** z vnější nádoby **7**.

### **Čištění bloku motoru**

- K čištění bloku motoru **1** používejte lehce navlhčený, měkký hadřík.

### **Čištění nádoby na zmrzlinu**

- Čistěte nádobu na zmrzlinu **5**, teprve až dosáhne pokojové teploty.
- Nádobu na zmrzlinu umývejte ve vodě s teplotou do 40 °C s jemným čisticím prostředkem.

### Další díly

- Umyjte všechny další díly ručně v teplé vodě s trochou čistícího prostředku. (Otočnou lopatku **4** lze mýt také v myčce na nádobí.) Všechny díly dobře vysušte.

## 9. Likvidace

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



### Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

## 10. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si prosím nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



### NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Závada	Možné příčiny/ opatření
Bez funkce.	Je síťová zástrčka <b>8</b> správně zastrčena?
Krystaly ledu na nádobě na zmrzlinu.	Nádobu na zmrzlinu <b>5</b> před zamrazením zcela vysušte a zabalte do sáčku.
Zmrzlina teče nahoře z plnicího otvoru.	Zmrzlinová hmota se zpracovává až nahoru. Příště použijte méně zmrzlinové hmoty.
Zmrzlina je příliš tekutá.	Byly nádoba na zmrzlinu <b>5</b> a zmrzlinová hmota dostatečně vychlazeny? Nádoba na zmrzlinu musí být chlazená 24 hodin v mrazničce, zmrzlinová hmota 4 hodiny v lednici. Zamrazte nehotovou zmrzlinu ještě chvíli v mrazničce.
Přístroj se vypíná.	Pravděpodobně byla aktivována ochrana proti přehřátí. Vytáhněte síťovou zástrčku <b>8</b> a počkejte, dokud bloku motoru <b>1</b> nezchladne - min. 15 minut.

## 11. Technické parametry

Model:	SECM 12 A1
Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	max. 12 W
Objem náplně:	1000 ml

Technické změny vyhrazeny.



## 12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

### Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu. Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Oprava nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

### Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

### Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto jsou brány jako části podléhající rychlému opotřebení, nebo

na poškození křehkých částí, např. vypínače, baterií nebo částí, které jsou ze skla. Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni.

Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

### Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 86375** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



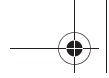
Na adrese [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



### Servisní střediska

**CZ** Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

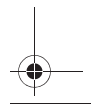
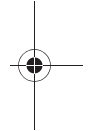
**IAN: 86375**

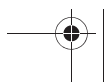
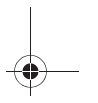
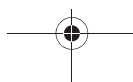
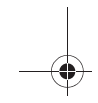
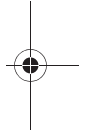
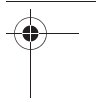
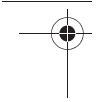
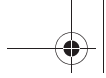


 **Dodavatel**

Respektujte prosím to, že níže uvedená  
adresa **není adresou servisu**. Nejdříve  
kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Německo





## Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>60</b>
<b>2. Použitie v súlade s určením.....</b>	<b>61</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>61</b>
<b>4. Rozsah dodávky.....</b>	<b>65</b>
<b>5. Pred prvým použitím .....</b>	<b>65</b>
<b>6. Výroba zmrzliny.....</b>	<b>65</b>
6.1 Všeobecné upozornenia .....	65
6.2 24 hodín pred prípravou .....	65
6.3 4 hodiny pred prípravou.....	66
6.4 Príprava zmrzliny v stroji na výrobu zmrzliny.....	66
<b>7. Recepty .....</b>	<b>66</b>
<b>8. Čistenie.....</b>	<b>67</b>
<b>9. Likvidácia .....</b>	<b>68</b>
<b>10. Riešenia problémov .....</b>	<b>68</b>
<b>11. Technické údaje .....</b>	<b>68</b>
<b>12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>69</b>

### 1. Prehľad

- 1 Jednotka motora (kryt/prístroj)
- 2 Veko
- 3 Spojovací prvok
- 4 Lopatka na miešanie
- 5 Nádobka na zmrzlinu
- 6 Krúžok s rukovätami
- 7 Vonkajšia nádobka
- 8 Sieťový kábel so zástrčkou (nie je viditeľný)

## Ďakujeme vám za vašu dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému stroju na prípravu zmrzliny.

Pre bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Prečítajte si pred prvým uvedením do prevádzky dôkladne tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj smiete obsluhovať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si starostlivo uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu.**

Prajeme vám veľa radosťi s vaším novým strojom na prípravu zmrzliny!

## 2. Použitie v súlade s určením

Tento stroj na výrobu zmrzliny je určený na prípravu zmrzliny.

Prístroj je koncipovaný na používanie v domácnostiach. Prístroj sa smie používať len v interiéroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### **Predvídateľné použitie v rozpore s určením**

#### **VÝSTRAHA pred rizikom vzniku vecných škôd!**

Tvrdé a ostré predmety (ako napr. kovové lyžice) môžu poškodiť vnútorné strany nádoby na zmrzlinu. Na naberanie horúcej zmrzliny používajte výlučne gumové vytierky alebo drevené pomôcky.

## 3. Bezpečnostné pokyny

### **Výstražné upozornenia**

V prípade, že je to potrebné, v tomto návode na obsluhu sa použijú nasledovné výstražné upozornenia:



**NEBEZPEČENSTVO!** Vysoké riziko: Nerešpektovanie tohto varovania môže spôsobiť zranenia a ohrozenie života.

**VÝSTRAHA!** Stredné riziko: Nerešpektovanie tohto varovania môže spôsobiť zranenia alebo veľké vecné škody.

**POZOR:** Nízke riziko: Nerešpektovanie tohto varovania môže spôsobiť ľahké zranenia alebo vecné škody.

**UPOZORNENIE:** Skutočnosti a osobitosti, ktoré by ste mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

### **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

- Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách. Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístroj a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti, a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad ...
  - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
  - ... na poľnohospodárskych farmách;
  - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
  - ... v penziónoch s raňajkami.
- Neskladujte v tomto prístroji žiadne výbušné látky, ako sú napr. nádoby na aerosóly s horľavým hnacím plynom.



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti**

- Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za sieťový kábel z pracovnej plochy.
- Prístroj uložte mimo dosahu detí.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom**

- Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- Dávajte pozor na to, aby bola podložka pod prístrojom suchá.
- Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že je prístroj alebo sieťový kábel viditeľne poškodený alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na výrobku žiadne zmeny. Sami nevymieňajte ani sieťový kábel. Opravy môžu vykonávať len odborné opravovne, resp. servisné stredisko.
- Ak by sa do tela prístroja dostali tekutiny alebo cudzie telesá, ihneď vytiahnite zástrčku.



- V prípade, že je poškodené elektrické prívodné vedenie prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- Telo prístroja, sieťový kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných tekutín.
- Ak prístroj predsa len niekedy spadne do vody, ihneď vyťahnite zástrčku a až potom prístroj vyberte. V takom prípade prístroj už nepoužívajte, ale nechajte ho skontrolovať v odbornej opravovni.
- Nedotýkajte sa prístroja mokrými rukami.
- Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení dobre prístupná.
- Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to je potrebné vyťahnúť zástrčku.
- Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nezacvikol alebo nestlačil.
- Pre vyťahnutie sieťovej zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Vyťahnite zástrčku zo zásuvky, ...
  - ... keď dôjde k poruche,
  - ... keď prístroj nepoužívate,
  - ... skôr ako budete prístroj čistiť a
  - ... počas búrky.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby sa používal s externými spínacími hodinami alebo s osobitným systémom diaľkového ovládania.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nedostatočnej hygieny**

- Zmrzlina je ideálnou živnou pôdou pre salmonely. Preto sa pri príprave zmrzliny vyžaduje mimoriadna hygiena.
- Hlavným zdrojom salmonely v zmrzline sú surové vajcia. Čerstvé surové vajcia často obsahujú salmonely vo veľmi malom množstve. Salmonely sa však pri dlhšom skladovaní alebo nedostatočnom chladení môžu prudko rozmnožiť.
- Salmonely sa môžu rozmnožiť aj v pripravenej zmrzlinovej hmote alebo v roztápajúcej sa zmrzline. Salmonely hĺbkovým mrazením neodumierajú.
- Pre bezstarostný pôžitok zo zmrzliny by ste preto mali bezpodmienečne dodržať nasledujúce hygienické tipy:
  - Pre osoby s oslabenou imunitou (napr. deti, starší alebo chorí ľudia) by ste mali pripravovať recepty bez surového vajca.
  - Pre zmrzlinové recepty so surovým vajcom používajte vždy čerstvé vajcia a tie uskladňujte v chladničke.
  - Pri príprave zmrzliny dbajte na absolútnu čistotu všetkých pracovných prístrojov.
  - Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte okamžite do chladničky a neuskładňujte ju tam dlhšie ako 24 hodín.
  - Hotovú pripravenú zmrzlinu by ste mali okamžite skonzumovať. Zmrzlinu pripravenú z čerstvých prísad môžete v mrazničke pri teplote  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  uskladňovať najviac 1 týždeň.

- Roztápajúcu sa alebo roztopenú zmrzlinu nesmiete v žiadnom prípade opätovne zmrazovať.
- Stroj na prípravu zmrzliny a všetky pracovné prístroje po príprave zmrzliny dôkladne vyčistíte.

### **NEBEZPEČENSTVO poranenia**

- Aby ste zabránili zraneniam a poškodeniam prístroja, nesiahajte do bežiaceho zmrzlinového stroja a takisto vlasy, odev a predmety nedávajte do jeho blízkosti.
- Nechytajte hlboko zmrazenú nádobu na zmrzlinu mokrými rukami.

### **VÝSTRAHA pred rizikom vecných škôd**

- Nádobu na zmrzlinu musí byť pred hlbokým zmrazením úplne suchá.
- Neohrievajte nádobu na zmrzlinu na viac ako 40 °C.
- Tvrdé a ostré predmety (ako napr. kovové lyžice) môžu poškodiť vnútorné strany nádoby na zmrzlinu. Na naberanie hotovej zmrzliny používajte výlučne gumové vytierky alebo drevené pomôcky.
- Najprv stroj na zmrzlinu zapnite a až potom vložte pripravenú zmrzlinovú hmotu do bežiaceho stroja.
- Počas prípravy zmrzliny stroj na výrobu zmrzliny nevypínajte a opätovne nezapínajte. Zmrzlinová hmotu by inak primrzla o nádobu na zmrzlinu a blokovala by lopatku na miešanie.
- Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými ošetrovacími prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na silikónové nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.
- Všetky diely príslušenstva prístroja čistite ručne. (Lopatka na miešanie **4** sa môže umývať aj v umývačke riadu.)
- Ak by z obalu nádoby na zmrzlinu vytekala tekutina, musí sa nádobu na zmrzlinu zlikvidovať. Tekutina nie je jedovatá, ale nie je vhodná na konzumáciu.
- Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Táto ochrana prístroj vypne, aby ochránila motor pred prehriatím. V tom prípade vytiahnite zástrčku a počkajte, kým motor vychladne; minimálne 15 minút.

## 4. Rozsah dodávky

- 1 jednotka motora **1**
- 1 veko **2**
- 1 nádoba na zmrzlinu **5**
- 1 krúžok **6**
- 1 vonkajšia nádoba **7**
- 1 lopatka na miešanie **4**
- 1 spojovací prvok **3**
- 1 návod na obsluhu

## 5. Pred prvým použitím



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

Jednotka motora **1** sa nesmie ponoriť do vody.

**UPOZORNENIE:** Pri prvom použití môže dôjsť k tvorbe zápachu. Je to konštrukčne podmienené a nie je to chyba prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Z balenia vyberte všetky diely.
2. Skontrolujte úplnosť dielov a to, či sú všetky diely nepoškodené.
3. Utrite jednotku motora **1** jemne navlhčenou handrou.
4. Vytrite vnútornú stranu nádoby na zmrzlinu **5** vlhkou handrou.
5. Všetky ostatné diely dôkladne opláchnite v teplej vode.
6. Všetky diely dobre utrite.

## 6. Výroba zmrzliny

### 6.1 Všeobecné upozornenia

#### Prísady

- Vysokú kvalitu zmrzliny dosiahnete predovšetkým použitím kvalitných a čerstvých prísad.
- Mliečne výrobky s vysokým obsahom tuku (ako napr. smotana, crème fraîche,

crème double, mascarpone) sa starajú o krémovosť a sú nositeľmi chuti.

- Pri receptoch, v ktorých sa cukor nerozpúšťa, používajte obzvlášť jemný cukor. Cukor sa stará o pevnejšiu konzistenciu a zároveň zabraňuje tvorbe veľkých ľadových kryštálov.
- Ak používate hlboko zmrazené plody, nemusíte ich nechať úplne rozmraziť. Napríklad ešte napoly zmrazené plody sa dajú lepšie rozmixovať.
- Po pridaní alkoholu ostane zmrzlina mäkkšia.

#### Príprava

- Zmrzlina sa vám mimoriadne dobre podarí, ak nádobu na zmrzlinu **5**, ako aj pripravenú zmrzlinovú hmotu pred prípravou zmrzliny dostatočne ochladíte.
- Hotová zmrzlina je mäkká a dá sa naberať lyžicou. Servírujte ju okamžite. Tak chutí najlepšie.
- Ak zmrzlina po cca 40 minútach nebude mať želanú tuhosť, odložte ju do mrazničky, kým želanú tuhosť nedosiahne.

### 6.2 24 hodín pred prípravou

#### Zmraziť nádobu na zmrzlinu

Nádoba na zmrzlinu **5** musí byť úplne suchá, keď ju zmrazujete.

1. Nádobu na zmrzlinu **5** zabalte do vrečka na mrazenie a uzavrite ho, aby sa netvorili ľadové nánosy.
2. Zabalenu nádobu na zmrzlinu **5** dajte na minimálne 24 hodín do mrazničky (s teplotou - 18 °C alebo menej).
3. Nádobu na zmrzlinu **5** vyberte z mrazničky až priamo pred prípravou zmrzliny, aby bola čo najviac studená.

### 6.3 4 hodiny pred prípravou

#### Príprava zmrzlinovej hmoty

1. Zmrzlinovú hmotu pripravte podľa receptu. Na jedenkrát sa v nádobe na zmrzlinu môže spracovať až 1000 ml zmrzlinovej hmoty.
2. Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte na cca 4 hodiny do chladničky.

### 6.4 Príprava zmrzliny v stroji na výrobu zmrzliny

- Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte do nádoby na zmrzlinu **5** až potom, keď je stroj na výrobu zmrzliny poskladaný a zapnutý. Inak zmrzlinová hmotá primrzne k vnútorným stenám nádoby na zmrzlinu.
- Pracujte plynulo, aby nádoba na zmrzlinu a zmrzlinová hmotá stratili čo najmenej chladu.

1. Nasadte jednotku motora **1** na veko **2** tak, aby zapadla.
2. Zastrčte spojovací prvok **3** do jednotky motora **1**.
3. Zastrčte lopatku na miešanie **4** na spojovací prvok **3**.
4. Nasadte krúžok **6** na vonkajšiu nádobu **7**. Prítom sa rukoväti nachádzajú vo výrezoch vonkajšej nádoby.
5. Vyberte nádobu na zmrzlinu **5** z mrazničky a nasadte ju na krúžok **6**.
6. Nasadte veko **2** na krúžok **6** a pevne ho pritiahnite otocným v smere hodinových ruciek.
7. Zasuňte zástrčku do zásuvky a spínač **0/I** otočte do polohy **I**.

**VÝSTRAHA!** Počas prípravy nevypínajte stroj na prípravu zmrzliny, lebo inak môže zmrzlinová hmotá primrznúť na vnútorných stranách nádoby na zmrzlinu.

8. Teraz nalejte pripravenú zmrzlinovú hmotu cez plniaci otvor do nádoby na zmrzlinu **5**.
9. Nechajte stroj na výrobu zmrzliny pracovať, kým zmrzlina nedosiahne želatú konzistenciu.

**UPOZORNENIE:** Ak zmrzlina po cca 40 minútach nebude mať želatú tuhosť, odložte ju do mrazničky, kým želatú tuhosť nedosiahne.

10. Otočte spínač **0/I** do polohy **0**, aby ste stroj na výrobu zmrzliny vypili.
11. Vytiahnite zástrčku.
12. Otočte veko **2** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

**UPOZORNENIE:** Pre ľahšie odoberanie veka **2** ho uchopte oboma rukami vľavo a vpravo a potom ho zodvihnite.

13. Hotovú zmrzlinu vyberte pomocou gumovej vytierky alebo drevenej lyžice (nie je súčasťou dodávky). Hotová zmrzlina sa dá naberať lyžicou. Môžete si ju ihneď vychutnať, alebo ak uprednostňujete pevnejšiu konzistenciu, môžete dať zmrzlinu ešte na chvíľu do mrazničky.

## 7. Recepty

**UPOZORNENIE:** Namiesto žĺtok môžete tiež použiť stužovač smotany (1 čajová lyžička stužovača za 2 žĺtky).

### Banánová zmrzlina

- 1 veľký zrelý banán
- 200 ml nízko-tučného mlieka
- 100 ml šľahačka (30 % tuku)
- 50 g práškového cukru

1. Rozmixujte banán.
2. Vyšľahajte šľahačku do tuha.
3. Banánovú kašu dobre rozmixujte spolu s ostatnými prísadami a zamiešajte šľahačku, kým nevznikne homogénna hmotá.

### **Vanilková zmrzlina**

- 2 žltka
- 200 ml nízkoťučného mlieka
- 200 ml šľahačka (30 % tuku)
- 50 g práškového cukru
- 1-2 balíčky vanilkového cukru

1. Šľahajte žltka, práškový a vanilkový cukor, kým nebude hmota svetlá.
2. Pridajte studené mlieko.
3. Vyšlahajte šlahacku do tuha.
4. Pridajte šlahacku do hmoty a zamiešajte ju, až kým nevznikne homogénna hmota.

**UPOZORNENIE:** Môžete pridať ľubovoľné ovocie a následne osladiť podľa chuti.

### **Jahodová zmrzlina**

- 2 žltka
- 200 ml nízkoťučného mlieka
- 200 ml šľahačka (30 % tuku)
- 70 g práškového cukru
- 300 g jahôd

1. Šľahajte žltka a práškový cukor, kým nebude hmota svetlá.
2. Pridajte studené mlieko.
3. Vyšlahajte šlahacku do tuha.
4. Pridajte šlahacku do hmoty a zamiešajte ju, až kým nevznikne homogénna hmota.
5. Rozmixujte jahody.
6. Jahodovú zmes pridajte do hmoty a miešajte, kým nevznikne homogénna hmota.

**UPOZORNENIE:** Podľa chuti pridajte viac alebo menej cukru a ovocia.

### **Malinová zmrzlina**

- 2 žltka
- 200 ml nízkoťučného mlieka
- 200 ml šľahačka (30 % tuku)
- 70 g práškového cukru
- 300 g malín

1. Šľahajte žltka a práškový cukor, kým nebude hmota svetlá.
2. Pridajte studené mlieko.
3. Vyšlahajte šlahacku do tuha.
4. Pridajte šlahacku do hmoty a zamiešajte ju, až kým nevznikne homogénna hmota.
5. Rozmixujte maliny.
6. Malinovú zmes pridajte do hmoty a miešajte, kým nevznikne homogénna hmota.

**UPOZORNENIE:** Podľa chuti pridajte viac alebo menej cukru a ovocia.

## **8. Čistenie**



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

Vytiahnite zástrčku **8** zo zásuvky, skôr ako budete prístroj čistiť.

**VÝSTRAHA!** Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.

1. Vytiahnite lopatku na miešanie **4** a spojovací prvok **3** z jednotky motora **1**.
2. **Obrázok A:** Stlačte obidve prichytky na spodnej strane jednotky motora **1** a vytiahnite jednotku motora z veka **2**.
3. Uchopte odspodu rukoväti krúžku **6** a vyberte krúžok a nádobu na zmrzlinu **5** z vonkajšej nádoby **7**.

### **Čistenie jednotky motora**

- Na čistenie jednotky motora **1** použijajte navlhčenú, mäkkú handričku.

### Čistenie nádoby na zmrzlinu

- Nádoby na zmrzlinu **5** čistíte, až keď dosiahne izbovú teplotu.
- Nádoby na zmrzlinu umývajte v teplej vode do 40 °C jemným umývacím prostriedkom.

### Ostatné časti

- Umyte všetky ostatné časti v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku rukami. (Lopatka na miešanie **4** sa môže umývať aj v umývačke riadu.) Všetky časti dobre utrite.

## 9. Likvidácia

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



### Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

## 10. Riešenia problémov

Ak váš prístroj nebude fungovať tak, ako sa požaduje, prečítajte si, prosím, najskôr tento kontrolný zoznam. Možno ide len o malý problém, ktorý môžete odstrániť aj sami.



**NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opravovať sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Nefunguje.	Je zástrčka správne zastrčená?
Kryštáliky ľadu na nádobe na zmrzlinu.	Nádoby na zmrzlinu <b>5</b> pred zamrazením utrite úplne do sucha a zabalte ju do vrečka na mrazenie.
Zmrzlina vyviera hore z plniaceho otvoru.	Zmrzlinová hmota sa dostáva hore. Nabudúce použite menej zmrzlinovej hmoty.
Zmrzlinový krém zostáva príliš tekutý.	Boli nádoby na zmrzlinu <b>5</b> a zmrzlinová hmota dostatočne studené? Nádoby na zmrzlinu sa musí chladiť 24 hodín v mrazničke, zmrzlinová hmota 4 hodiny v chladničke. Nechajte nedokončenú zmrzlinu ešte chvíľu domraziť v mrazničke.
Prístroj sa vypína.	Pravdepodobne sa aktivovala ochrana proti prehriatiu. Vytiahnite zástrčku a počkajte, kým nebude jednotka motora <b>1</b> vychladená - min. 15 minút.

## 11. Technické údaje

Model:	SECM 12 A1
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	max. 12 W
Objem:	1000 ml

Technické zmeny vyhradené.



## 12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na tie diely výrobkov, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto sa pokladajú za diely podliehajúce opotrebovaniu alebo na poškodenie rozbitých častí, napr. spínače, akumulátory a časti vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

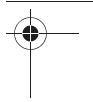
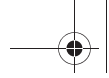
### Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 86375** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



## **Servisné stredisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

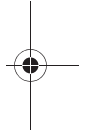
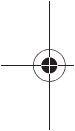
**IAN: 86375**



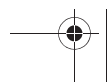
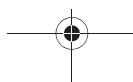
## **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca  
adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr  
kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

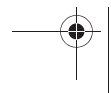
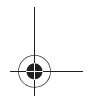
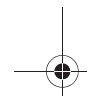
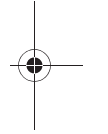
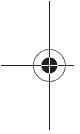
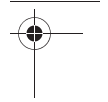
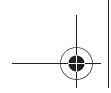
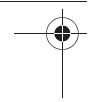
HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Nemecko

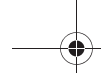


**70 SK**



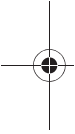






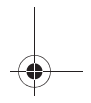
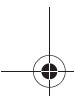
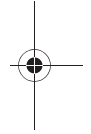
## **Inhalt**

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>72</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>73</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>73</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>77</b>
<b>5. Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>77</b>
<b>6. Eis herstellen .....</b>	<b>77</b>
6.1 Allgemeine Hinweise .....	77
6.2 24 Stunden vorher .....	78
6.3 4 Stunden vorher .....	78
6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten .....	78
<b>7. Rezepte .....</b>	<b>79</b>
<b>8. Reinigen .....</b>	<b>80</b>
<b>9. Entsorgen .....</b>	<b>80</b>
<b>10. Problemlösungen .....</b>	<b>80</b>
<b>11. Technische Daten .....</b>	<b>81</b>
<b>12. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>81</b>



## **1. Übersicht**

- 1** Motoreinheit (Gehäuse/Gerät)
- 2** Deckel
- 3** Verbindungsstück
- 4** Rührschaufel
- 5** Eisbehälter
- 6** Ring mit Griffen
- 7** Außenbehälter
- 8** Netzkabel mit Netzstecker (nicht sichtbar)



## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Eiscrememaschine.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eiscrememaschine!

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Diese Eiscrememaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### **Vorhersehbarer Missbrauch**

#### **WARNUNG vor Sachschäden!**

Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Innenseiten des Eisbehälters beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien zum Entnehmen des fertigen Eises.

## **3. Sicherheitshinweise**

### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

**VORSICHT:** Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

### **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - ... in Frühstückspensionen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.



#### **GEFAHR für Kinder**

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickengefahr.
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



#### **GEFAHR durch Stromschlag**

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.

- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sollten Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

### **GEFAHR durch mangelnde Hygiene**

- Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.
- Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.
- Auch in der vorbereiteten Eiscrememasse oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab.
- Für einen unbeschwerten Eisgenuss sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:
  - Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z. B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
  - Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
  - Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.

- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Das fertig zubereitete Speiseeis sollten Sie sofort verzehren. Eis aus frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei  $-18\text{ °C}$  höchstens 1 Woche lagern.
- Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eiscrememaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

### **Verletzungsgefahr**

- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, greifen Sie nicht in die laufende Eiscrememaschine und halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- Fassen Sie den tiefgekühlten Eisbehälter nicht mit nassen Händen an.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- Der Eisbehälter muss vollständig trocken sein, bevor er tiefgekühlt wird.
- Erwärmen Sie den Eisbehälter nicht auf über  $40\text{ °C}$ .
- Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Innenseiten des Eisbehälters beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien zum Entnehmen des fertigen Eises.
- Schalten Sie zuerst die Eiscrememaschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine.
- Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter festfrieren und die Rührschaufel blockieren.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile des Gerätes von Hand. (Die Rührschaufel **4** kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.)
- Sollte Flüssigkeit aus dem Gehäuse des Eisbehälters austreten, muss der Eisbehälter entsorgt werden. Die Flüssigkeit ist ungiftig aber für den Verzehr nicht geeignet.
- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät aus, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis der Motor abgekühlt ist; mindestens 15 Minuten.

## 4. Lieferumfang

- 1 Motoreinheit **1**
- 1 Deckel **2**
- 1 Eisbehälter **5**
- 1 Ring **6**
- 1 Außenbehälter **7**
- 1 Rührschaufel **4**
- 1 Verbindungsstück **3**
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Vor dem ersten Gebrauch



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

Die Motoreinheit **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.

**HINWEIS:** Bei der ersten Benutzung kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.
3. Wischen Sie die Motoreinheit **1** mit einem leicht feuchten Tuch ab.
4. Wischen Sie die Innenseite des Eisbehälters **5** mit einem feuchten Tuch aus.
5. Alle anderen Teile einmal gründlich in warmem Wasser spülen.
6. Alle Teile gut abtrocknen.

## 6. Eis herstellen

### 6.1 Allgemeine Hinweise

#### **Zutaten**

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z. B. Schlagsahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.
- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

#### **Zubereitung**

- Das Eis wird Ihnen besonders gut gelingen, wenn Sie sowohl den Eisbehälter **5** als auch die vorbereitete Eismasse vor der Eisbereitung ausreichend kühlen.
- Das fertige Eis ist weich und löffelfähig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.
- Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit aufweist, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es diese Festigkeit erreicht hat.

## 6.2 24 Stunden vorher

### Eisbehälter einfrieren

Der Eisbehälter **5** muss vollständig trocken sein, wenn Sie ihn einfrieren.

1. Packen Sie den leeren Eisbehälter **5** in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie diesen, damit sich keine Eisablagerungen bilden.
2. Geben Sie den verpackten Eisbehälter **5** für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank (bei  $-18\text{ °C}$  oder kälter).
3. Nehmen Sie den Eisbehälter **5** erst direkt vor der Eisbereitung aus dem Gefrierschrank, damit er möglichst kalt ist.

## 6.3 4 Stunden vorher

### Eismasse vorbereiten

1. Bereiten Sie die Eismasse nach Rezept zu. Bis zu 1000 ml Eismasse können auf einmal im Eisbehälter verarbeitet werden.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

## 6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **5**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters fest.
- Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.

1. Setzen Sie die Motoreinheit **1** so auf den Deckel **2**, dass sie einrastet.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück **3** in die Motoreinheit **1**.
3. Stecken Sie die Rührschaufel **4** auf das Verbindungsstück **3**.

4. Setzen Sie den Ring **6** auf den Außenbehälter **7**. Dabei liegen die Griffe in den Aussparungen des Außenbehälters.
5. Nehmen Sie den Eisbehälter **5** aus dem Gefrierbeutel heraus und setzen ihn auf den Ring **6**.
6. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Ring **6** und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.
7. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen den **0/I**-Schalter auf **I**.

**WARNUNG!** Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Zubereitung nicht aus, da sonst die Eismasse an den Innenseiten des Eisbehälters festfrieren kann.

8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **5**.
9. Lassen Sie die Eiscrememaschine arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

**HINWEIS:** Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit aufweist, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es diese Festigkeit erreicht hat.

10. Stellen Sie den **0/I**-Schalter auf **0**, um die Eiscrememaschine auszuschalten.
11. Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
12. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

**HINWEIS:** Zum leichten Abnehmen des Deckels **2** fassen Sie diesen mit beiden Händen links und rechts an und heben ihn dann ab.

13. Entnehmen Sie das fertige Eis mit einem Gummischaber oder einem Holzlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten). Das fertige Eis ist löffelweich. Sie können es sofort genießen oder, wenn Sie eine festere Konsistenz bevorzugen, das Eis noch eine Weile in den Gefrierschrank geben.



## 7. Rezepte

**HINWEIS:** Statt des Eigelbs können Sie auch ein Sahnestandmittel verwenden (je 1 Teelöffel Sahnestandmittel für 2 Eigelb).

### **Bananeneis**

- 1 große reife Banane
  - 200 ml fettarme Milch
  - 100 ml Schlagsahne (30 % Fett)
  - 50 g Puderzucker
1. Pürieren Sie die Banane.
  2. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
  3. Mixen Sie das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch und rühren Sie die Schlagsahne unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

### **Vanilleeis**

- 2 Eigelb
  - 200 ml fettarme Milch
  - 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
  - 50 g Puderzucker
  - 1-2 Päckchen Vanillezucker
1. Verschlagen Sie Eigelb, Puder- und Vanillezucker, bis die Masse hell wird.
  2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
  3. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
  4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

**HINWEIS:** Sie können ganz nach Belieben Früchte hinzu geben und dann nach Geschmack süßen.

### **Erdbeereis**

- 2 Eigelb
  - 200 ml fettarme Milch
  - 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
  - 70 g Puderzucker
  - 300 g Erdbeeren
1. Verschlagen Sie Eigelb und Puderzucker, bis die Masse hell wird.
  2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
  3. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
  4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.
  5. Pürieren Sie die Erdbeeren.
  6. Geben Sie das Erdbeermus zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

**HINWEIS:** Geben Sie je nach Geschmack mehr oder weniger Zucker und Früchte hinzu.

### **Himbeereis**

- 2 Eigelb
  - 200 ml fettarme Milch
  - 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
  - 70 g Puderzucker
  - 300 g Himbeeren
1. Verschlagen Sie Eigelb und Puderzucker, bis die Masse hell wird.
  2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
  3. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
  4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.
  5. Pürieren Sie die Himbeeren.
  6. Geben Sie das Himbeermus zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

**HINWEIS:** Geben Sie je nach Geschmack mehr oder weniger Zucker und Früchte hinzu.

## 8. Reinigen



### GEFAHR durch Stromschlag!

Ziehen Sie den Netzstecker **8** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

**WARNUNG!** Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie die Rührschaufel **4** und das Verbindungsstück **3** von der Motoreinheit **1**.
2. **Bild A:** Drücken Sie die beiden Halter unten an der Motoreinheit **1** zusammen und ziehen Sie die Motoreinheit vom Deckel **2**.
3. Fassen Sie unter die Griffe des Rings **6** und heben Sie Ring und Eisbehälter **5** aus dem Außenbehälter **7**.

### Reinigen der Motoreinheit

- Für die Reinigung der Motoreinheit **1** verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.

### Reinigen des Eisbehälters

- Reinigen Sie den Eisbehälter **5** erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat.
- Waschen Sie den Eisbehälter in bis zu 40 °C warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.

### Andere Teile

- Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit der Hand. (Die Rührschaufel **4** kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.) Trocknen Sie alle Teile gut ab.

## 9. Entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät



und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

### Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

## 10. Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



### GEFAHR durch Stromschlag!

Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion.	Ist der Netzstecker <b>8</b> richtig eingesteckt?

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Eiskristalle auf dem Eisbehälter.	Trocknen Sie den Eisbehälter <b>5</b> vor dem Einfrieren vollständig ab und verpacken Sie ihn in einem Gefrierbeutel.
Das Eis quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus.	Die Eismasse arbeitet sich nach oben. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Eismasse.
Die Eiscreme bleibt zu flüssig.	Waren der Eisbehälter <b>5</b> und die Eismasse ausreichend kalt? Der Eisbehälter muss 24 Stunden im Gefrierschrank, die Eismasse 4 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Gefrieren Sie das unfertige Eis noch eine Weile im Gefrierschrank nach.
Das Gerät schaltet sich aus.	Wahrscheinlich wurde der Überhitzungsschutz aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker <b>8</b> und warten Sie, bis die Motoreinheit <b>1</b> abgekühlt ist - mind. 15 Minuten.

## 11. Technische Daten

Modell:	SECM 12 A1
Netzspannung:	220-240 V ~50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	Max. 12 W
Füllmenge:	1000 ml

Technische Änderungen vorbehalten.



## 12. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassensbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassensbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 86375** und den Kassensbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassensbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### Service-Center

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0180 5772 033  
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0842 665 566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

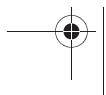
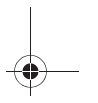
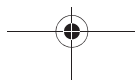
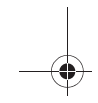
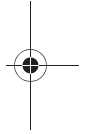
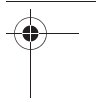
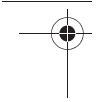
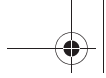
### IAN: 86375



### Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 5  
22761 Hamburg  
Deutschland





**HOYER HANDEL GMBH**  
Kühnehöfe 5  
D-22761 Hamburg

Status of information · Stan informacij · Az információ kelte ·  
Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií ·  
Stand der Informationen:

11/2012 · Ident.-Nr.: SECM 12 A1

IAN 86375

4 

