

SILVERCREST®



ICE CREAM MAKER SECM 12 C6

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Informationsstatus · Stan informacj · Informācijas peržiūros data
Aktuālā redakcija · Info seisuga · Stand der Informationen:

12/2020 ID: SECM 12 C6_20_V1.2

(SE) Bruksanvisning

GLASSMASKIN

(LT) Vartotojo vadovas

LEDŲ GAMINIMO APARATAS

(LV) Lietošanas instrukcija

**SALDĒJUMA PAGATAVOŠANAS
APARĀTS**

(PL) Instrukcja obsługi

MASZYNA DO LODÓW

(EE) Kasutusjuhend

JÄÄTISEMASIN

(DE) Bedienungsanleitung

EISCREMEMASCHINE

IAN 360839_2007



IAN 360839_2007

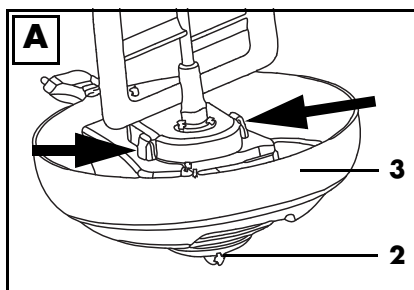
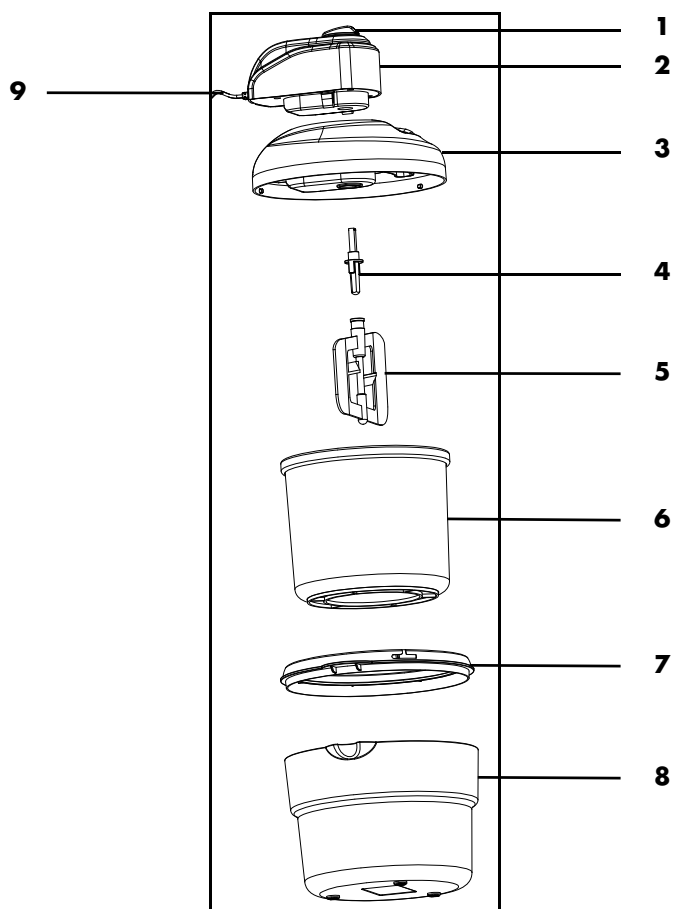




Svenska	2
Polski	14
Lietuviškai	28
Eesti keel	40
Latviski.....	52
Deutsch	66



Översikt / Przegląd / Apžvalga / Pārskats / Ülevaade / Übersicht



Innehåll

1. Översikt	2
2. Avsedd användning.....	3
3. Säkerhetsanvisningar	3
4. Leveransomfattning	6
5. Före första användning	6
6. Tillaga glass	7
6.1 Allmän information.....	7
6.2 24 timmar i förväg	7
6.3 4 timmar i förväg	7
6.4 Tillaga glass i glassmaskinen.....	7
7. Recept	8
8. Rengöring.....	10
9. Avfallshantering	10
10. Problemlösningar	11
11. Tekniska data.....	11
12. Garanti från HOYER Handel GmbH	12

1. Översikt

- 1 0/I-brytaren**
- 2 Motor (hölje/apparat)**
- 3 Lock med påfyllningsöppning**
- 4 Förbindelse**
- 5 Visp**
- 6 Glasskål**
- 7 Ring med handtag**
- 8 Yttre skål**
- 9 Anslutningskabel med stickkontakt (inte synlig)**

Många tack för ditt förtroende!

Gratulerar till din nya glassmaskin.

För att hantera apparaten säkert och för att lära känna alla egenskaper måste du:

- **Noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen innan produkten används första gången.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Produkten får endast hanteras och användas på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Spara bruksanvisningen.**
- **Om du skulle överlåta apparaten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen. Bruksanvisningen är en del av produkten.**

Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya glassmaskin!

Symbol på apparaten



Symbolen anger att material med den här märkningen varken ändrar smak eller lukt på livsmedel.

2. Avsedd användning

Glassmaskinen är avsedd för att tillaga glass.

Produkten är avsedd för privata hushåll. Produkten får endast användas inomhus.

Denna produkt är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Förutsebart missbruk

WARNING för materialskador!

- ⊙ Hårda och spetsiga föremål (t.ex. metallslevar) kan skada glasskålens insida. Använd endast gummiskrapa eller träredskap för att lägga upp den färdiga glassen.

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

Följande varningsinformation används vid behov i denna bruksanvisning:



FARA! Hög risk: Icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.

WARNING! Medelhög risk: Icke beaktande av varningen kan innebära personskador eller omfattande materiell skada.

SE UPP: Låg risk: Icke beaktande av varningen kan innebära lätta personskador eller materiell skada.

OBSERVERA: Förhållanden och specialtips som bör beaktas i samband med produktens hantering.

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå.
- ⊙ Barn får inte leka med apparaten.
- ⊙ Rengöringen och underhållet genom användaren får inte göras av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ⊙ Barn yngre än 8 år skall hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Rengör alla delar och ytor som kommer i kontakt med livsmedel innan väffeljärnet används första gången (se "Rengöring" på sida 10).
- ⊙ Förvara inga explosiva ämnen, som t.ex. aerosolbehållare med brännbar drivgas, i den här apparaten.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på apparaten skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundservice eller någon person med likvärdig kvalifikation för att undvika faror.
- ⊙ Den här apparaten är avsedd att användas i hushållet och på ställen som liknar hushåll, som exempelvis ...
 - ... i personalkök i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
 - ... inom lantbruk;
 - ... av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
 - ... på frukostpensionat.
- ⊙ Hantera inte mer än 1000 ml glassmet på en gång i glassbehållaren.
- ⊙ Apparaten skall alltid frånskiljas från elnätet om ingen uppsikt finns, innan sammansättning, isärtagning eller rengöring.



FARA för barn

- ⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.
- ⊙ Se till att barn inte kan dra i anslutningskabeln och därmed kan dra ner produkten från arbetsplattan.



FARA för och genom hus- och nyttodjur

- ⊙ Elutrustning kan innebära en fara för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka en skada på utrustningen. Håll därför principiellt djur borta från elutrustning.



FARA för strömstötar

- ⊙ Skydda produkten mot fukt, droppande vatten eller stänkvatten: Risk för elstötar föreligger.
- ⊙ Använd inte produkten utomhus eller i närheten av vattenfyllda kar, t.ex. diskbänk.
- ⊙ Kontrollera att underlaget under produkten är torrt.
- ⊙ Använd inte produkten om produkten eller anslutningskabeln uppvisar synliga skador eller om produkten har fallit i golvet.
- ⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger.
- ⊙ Dra ut stickkontakten omedelbart om vätskor eller främmande föremål kommer in i produktens hölje. Låt kontrollera produkten innan den används igen.
- ⊙ Höljet, anslutningskabeln och stickkontakten får inte nedsänkas i vatten eller annan vätska.
- ⊙ Om produkten faller ner i vatten, dra ut stickkontakten först, ta sedan upp produkten ur vattnet. Använd inte produkten efter detta utan låt behörig elektriker kontrollera produkten.
- ⊙ Vidrör inte produkten med fuktiga händer.
- ⊙ Anslut endast stickkontakten till korrekt installerat och lättåtkomligt vägguttag, vars spänning ska motsvara uppgifterna på typskylten. Väggtaget skall även vara lättåtkomligt efter anslutningen.
- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas av vassa kanter eller heta ytor.
- ⊙ Produkten är inte helt strömlös även om den är avstängd. Dra ut stickkontakten för att göra produkten helt strömlös.
- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm när produkten läggs till rätta.
- ⊙ Dra alltid i själva kontakten, inte bara i kabeln när stickkontakten skall dras ur väggtaget.

- ⊙ Dra ut stickkontakten ur väggtaget, ... när en störning föreligger, ... när produkten inte används, ... innan produkten rengörs och ... under pågående åskväder.
- ⊙ Denna produkt är inte avsedd att användas med separat timer eller separat fjärrstyrning.



FARA via bristfällig hygien

- ⊙ Glass är mycket känslig för salmonellabakterier. Se därför till att hålla speciellt noggrann hygien under tillagningen.
- ⊙ Källan för eventuella salmonellabakterier i glass är råa ägg. Färska råa ägg innehåller ofta salmonellabakterier i mycket små mängder. Salmonellabakterier kan öka kraftigt vid långvarig förvaring eller otillräcklig kylning.
- ⊙ Salmonellabakterier kan även öka i förberedd glasskräm eller i tinad glass. Salmonellabakterier försvinner inte i fryst tillstånd.
- ⊙ Observera därför följande hygientips för att hålla glassen färsk:
 - Tillaga glassen enligt recept utan råa ägg för personer med försämrad immunitet (t.ex. småbarn, äldre eller personer med sjukdomar).
 - Använd alltid färska ägg som förvaras i kylskåp för recept med råa ägg.
 - Se till att alla redskap är absolut rena under tillagningen.
 - Ställ den förberedda glasskrämen direkt i kylskåpet och förvara inte längre än 24 timmar.
 - Förtär den färdiga glassen omedelbart. Glass tillagad med färsksvaror bör endast förvaras i frysbox vid -18 °C i högst en vecka.
 - Delvis tinad eller tinad glass får inte frysas igen.
 - Rengör glassmaskinen och alla redskap direkt efter tillagningen.



RISK FÖR PERSONSKADOR

- ⊙ Stick inte in händerna i en glassmaskin som arbetar och håll håret, klädesplagg och andra föremål borta för att undvika personskador och skadad produkt.
- ⊙ Fatta aldrig tag i den frysta glasskålen med fuktiga händer.

VARNING för materialskador

- ⊙ Glasskålen måste vara helt torr när den placeras i frysen.
- ⊙ Värm inte glasskålen över 40 °C.
- ⊙ Hårda och spetsiga föremål (t.ex. metallslevor) kan skada glasskålens insida. Använd endast gummiskrapa eller träredskap för att lägga upp den färdiga glassen.
- ⊙ Starta glassmaskinen och håll den förberdda glasskrämen i den arbetande maskinen.
- ⊙ Stäng inte av och starta glassmaskinen under pågående tillagning. Glasskrämen kan frysa fast i glasskålen och blockera vispen.
- ⊙ Placera inte produkten på heta ytor (t.ex. spisplatta) eller i närheten av värmekällor eller öppen eld.
- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Produkten är utrustad med halkfria sili-konfötter. Möbler kan ha lack- och plastytor och vara behandlade med olika typer av rengöringsmedel. Det är inte helt uteslutet att vissa av dessa rengöringsmedel innehåller ämnen som kan angripa sili-konfötterna och göra dessa mjuka. Lägga eventuellt ett halkfritt underlag under produkten.
- ⊙ Använd inte skarpa eller aggressiva rengöringsmedel.
- ⊙ Rengör apparatens alla tillbehörsdelar för hand. Visp **5** och lock **3** kan även rengöras i diskmaskin.
- ⊙ Glasskålen måste kasseras om vätska tränger ut ur glasskålens hölje. Vätskan är inte giftig men skall inte förtäras.

- ⊙ Produkten är utrustad med ett överhettningsskydd. Detta stänger av produkten för att skydda motorn för överhettning. Dra ut stickkontakten och vänta minst 15 minuter så att motorn kan svalna.

4. Leveransomfattning

- 1 motor **2**
- 1 lock **3**
- 1 glasskål **6**
- 1 ring **7**
- 1 yttre skål **8**
- 1 visp **5**
- 1 förbindelse **4**
- 1 bruksanvisning

5. Före första användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Kontrollera att alla delar finns och är oskadade.
- **Rengör apparaten innan den används första gången!** (se "Rengöring" på sida 10)

6. Tillaga glass

6.1 Allmän information

Ingredienser

- Använd alltid färska ingredienser för att tillaga kvalitetsglass.
- Mjölksprodukter med hög fetthalt (t.ex. grädde, Crème fraîche, Crème double, mascarpone) ger krämkonsistens och är smakförstärkare.
- Tillaga enligt recept där socker inte behöver lösas upp, speciellt fint socker. Socker ger en fastare konsistens och förhindrar samtidigt att iskristaller bildas.
- Låt inte fryst frukt tina helt om du använder denna typ av frukt. Halvfryst frukt är lättare att purera.
- Glasen blir mjukare om man tillsätter alkohol.

Tillagning

- Glasen blir bättre om glasskålen **6** och den förberedda glasskrämen kyls ordentligt före tillagningen.
- Den färdiga glassen är mjuk och lätt att hantera med sked. Servera direkt. Så smakar den bäst.
- Ställ glassen i frysen om den inte är tillräckligt fast efter ca. 40 minuter.

6.2 24 timmar i förväg

Frys glasskålen

Glasskålen **6** måste vara helt torr när den skall frysas.

1. Ställ den tomma glasskålen **6** i en fryspåse och stäng påsen så att det inte bildas ett isskikt.
2. Ställ den inpackade glasskålen **6** i frysen (vid -18°C eller lägre) i minst 24 timmar.
3. Ta inte ut glasskålen **6** ur frysen förrän direkt före tillagningen för att hålla skålen så kall som möjligt.

6.3 4 timmar i förväg

Förbered glasskräm

1. Tillaga glasskrämen enligt recept. Man kan tillaga 1 liter glasskräm i glasskålen **6**.
2. Ställ den förberedda glasskrämen i kylskåpet i ca. 4 timmar.

6.4 Tillaga glass i glassmaskinen

OBSERVERA:

- Vid första användningen kan lukt uppstå. Det beror på konstruktionen och är inget fel på apparaten. Se till att ventilationen är tillräcklig.
 - Håll den förberedda glassmeten i ett kärl med pip. Det blir då lättare att hälla den i påfyllningsöppningen i locket **3**.
-
- Håll den förberedda glasskrämen i glasskålen **6** när glassmaskinen är monterad och startad. Annars fastnar glasskrämen på glasskålens **6** insida.
 - Arbeta snabbt så att glasskålen **6** och glasskrämen inte svalnar för fort.
1. Placera motorn **2** på locket **3** så att den fastnar.
 2. Stick in förbindelsen **4** i motorn **2**.
 3. Stick in vispen **5** i förbindelsen **4**.
 4. Sätt ringen **7** på den yttre skålen **8**. Handtagen ligger i ursparningarna på den yttre skålen.
 5. Ta ut glasskålen **6** ur fryspåsen och sätt den på ringen **7**.
 6. Sätt på locket **3** på ringen **7** och vrid det medsols.
 7. Anslut kontakten **9** till vägguttaget och skjut **0/I**-brytaren **1** till **I**.

VARNING för saskskador!

- ⊙ Sätt inte på och stäng av glassmaskinen när glassen görs. Glassmeten skulle då frysa fast i glassbehållaren **6** och blockera vispen **5**.
-

8. Håll den förberedda glasskrämen genom påfyllningsöppningen i glasskålen **6**.
 9. Låt glassmaskinen arbeta tills glassen har fått önskad konsistens.
-

OBSERVERA: Ställ glassen i frysen om den inte är tillräckligt fast efter ca. 40 minuter.

10. Skjut **0/I**-brytaren **1** till **0** för att stänga av glassmaskinen.
 11. Dra ut stickkontakten **9**.
 12. Vrid locket **3** motsols och lyft av det.
-

OBSERVERA:

- För att ta bort locket **3** enklare tar du tag i det med båda händerna till vänster och höger och lyfter sedan bort det.
 - Om vispen **5** skulle bli blockerad, går motorn åt andra hållet. Locket **3** kan då vridas i motsatt riktning. Det förblir dock fixerat i ursparningen på ringen **7**. Under vissa omständigheter måste du vrida locket **3** medurs för att kunna ta bort det.
-

13. Lägg upp den färdiga glassen med en gummiskrapa eller träslev (ingår inte i leveransen).
Den färdiga glassen är lätt att hantera med sked. Glassen kan förtäras omedelbart eller om du vill ha en fastare konsistens, placera glassen i frysen en stund.

7. Recept

OBSERVERA: I stället för äggula kan du också använda ett gräddersättningsmedel (1 tesked gräddersättningsmedel för 2 äggulor).

Bananglass

- 1 stor mogen banan
 - 200 ml mjölk med låg fetthalt
 - 100 ml vispgrädde (30 % fett)
 - 50 g pudersocker
1. Purera bananen.
 2. Vispa grädden.
 3. Blanda samman bananmoset med de övriga ingredienserna och tillsätt grädden och rör tills det är en homogen massa.

Banan-soja-glass (vegan)

- 1 stor mogen banan
 - en halv citron
 - 200 ml sojadryck (vanilj)
 - 30 g pudersocker
1. Gör puré av bananen tillsammans med citronsaften från den pressade citronen.
 2. Tillsätt sojamjölken.
 3. Blanda igenom bananmoset väl tillsammans med de andra ingredienserna och rör tills en homogen smet har bildats.

Vaniljglass

- 2 äggulor
 - 200 ml mjölk med låg fetthalt
 - 200 ml vispgrädde (30 % fett)
 - 50 g pudersocker
 - 1-2 paket vaniljsocker
1. Vispa äggula, puder- och vaniljsocker till vitt skum.
 2. Tillsätt den kalla mjölken.
 3. Vispa grädden.
 4. Tillsätt vispgrädden till massan och rör tills det är en homogen massa.

OBSERVERA: Du kan lägga till frukter enligt egen smak och därefter söta enligt egen smak.

Jordgubbsglass

- 2 äggulor
 - 200 ml mjölk med låg fetthalt
 - 200 ml vispgrädde (30 % fett)
 - 70 g pudersocker
 - 300 g jordgubbar
1. Vispa äggulan och florsockret tills massan blir ljus.
 2. Tillsätt den kalla mjölken.
 3. Vispa grädden.
 4. Tillsätt vispgrädden till massan och rör tills det är en homogen massa.
 5. Mosa jordgubbarna.
 6. Tillför de mosade jordgubbarna till massan och rör ner dem tills du har fått en homogen massa.

OBSERVERA: Du kan använda mer eller mindre socker och bär enligt egen smak.

Chokladglass

- 2 äggulor
 - 200 ml lättmjölk
 - 200 ml vispgrädde (30 % fett)
 - 80 g kakaodryckpulver
1. Vispa äggula, kakaodryckpulver och mjölk.
 2. Vispa grädden hårt.
 3. Tillsätt vispgrädden till smeten och rör tills smeten blir homogen.

Citronsorbet

- 300 ml vatten
 - 120 g socker
 - 2 citroner
1. Pressa ur citronerna.
 2. Häll vattnet i en kastrull och tillsätt sockret.
 3. Låt vattnet koka upp under omrörning så att sockret löses upp helt.
 4. Tillsätt citronsaften och låt blandningen svalna.

8. Rengöring



FARA för strömstötar!

- ⦿ Dra ut stickkontakten **9** ur vägguttaget innan produkten rengörs.
- ⦿ Motorn **2** får inte doppas i vatten.

WARNING!

- ⦿ Använd inte skarpa eller aggressiva rengöringsmedel.

1. Dra ut vispen **5** i förbindelsen **4** från motorn **2**.
2. **Bild A:** tryck ihop de båda hållarna under motorn **2** och dra motorn **2** från locket **3**.
3. Greppa under ringens **7** handtag och lyft ringen och glasskålen **6** ur den yttre skålen **8**.

Rengöring av motor

- Använd fuktig mjuk duk för rengöringen av motorn **2**.

Rengöring av glasskål

- Rengör glasskålen **6** när den nått rumstemperatur.
- Diska glasskålen **6** i upp till 40 °C varmt vatten med mildt diskmedel.

Övriga delar

- Diska alla övriga delar i varmt vatten med en aning diskmedel i handen. (Visp **5** och lock **3** kan även rengöras i diskmaskin.) Torka alla delar ordentligt.

9. Avfallshantering

Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen



med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skötar miljön.



Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

10. Problemlösningar

Kontrollera produkten enligt denna checklista om produkten inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.



FARA för strömstöt!

- Försök inte att reparera produkten själv.

Fel	Möjlig orsak / åtgärd
Ingen funktion.	Är stickkontakten 9 ordentligt ansluten?
Iskristaller i glasskålen 6	Torka glasskålen 6 ordentligt innan den placeras i frysen och förpacka den i en fryspåse.
Glassen sväller upp genom påfyllning-söppningen.	Glasskrämen glider uppåt. Bearbeta en lägre mängd glasskräm nästa gång.
Glasskrämen är för tunn.	Är glasskål 6 och glasskräm tillräckligt kalla? Glasskålen 6 måste stå i frysen i 24 timmar, glasskrämen måste kylas i kylskåp i 4 timmar. Frys den inte riktigt färdiga glassen en stund i frysen.
Produkten stänger av sig själv.	Överhettningsskyddet har antagligen utlöst. Dra ut stickkontakten 9 och låt motorn 2 svalna minst 15 minuter.

11. Tekniska data

Modell:	SECM 12 C6
Nätspänning:	220-240 V ~ 50 Hz
Skyddsklass:	II
Effekt:	12 W
Fyllmängd:	1000 ml

Symboler som används

	Skyddsisolering
	Geprüfte Sicherheit (kontrollerad säkerhet). Apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Den här symbolen påminner om att avfallshandtera förpackningen miljövänligt.
	Material som kan återvinnas: papp (förutom wellpapp)
	Växelspänning
	Symbolen markerar delar som kan rengöras i diskmaskin.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

12. Garanti från HOYER Handel GmbH

Kära kund,
på den här produkten ges 3 års garanti fr.o.m. inköpsdatumet. Om produkten skulle ha brister har du juridiska rättigheter gentemot säljaren av produkten. Dessa juridiska rättigheter begränsas inte genom den nedan angivna garantin från vår sida.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.

Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvittot) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.

Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbyta och reparerade delar. Skador och fel som eventuellt finns redan vid köpet måste anmälas direkt när produkten har packats upp. Reparationer när garantitiden har gått ut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

Garantin omfattar inte slitdelar som utsätts för normalt slitage och skador på ömtåliga delar, t.ex. knappar, batterier, lampor eller andra delar som är tillverkade av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.

Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

För att kunna garantera en snabb behandling av ditt ärende, gör på följande sätt:

- Ha artikelnummer **IAN: 360839_2007** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekal på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvittot) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

På www.lidl-service.com går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **360839_2007**.



Service-Center

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 360839_2007



Leverantör

Vänligen observera att följande adress **inte är någon serviceadress**. Kontakta först ovan angivna servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	14
2. Używanie zgodne z przeznaczeniem.....	15
3. Wskazówki bezpieczeństwa	15
4. Zakres dostawy	19
5. Przed pierwszym użyciem	19
6. Przystąpić do produkcji lodów	19
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
7. Przepisy	21
8. Czyszczenie	23
9. Utylizacja	23
10. Rozwiązywanie problemów	23
11. Dane techniczne.....	24
12. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	25

1. Przegląd

- 1 Włącznik 0/I
- 2 Jednostka silnika (obudowa/urządzenie)
- 3 Pokrywa z otworem do napełniania
- 4 Złączka
- 5 Mieszadło
- 6 Pojemnik na lody
- 7 Pierścień z uchwytami
- 8 Pojemnik zewnętrzny
- 9 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 przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowej maszyny do lodów śmietankowych!

Symbol na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

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 szkodami 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

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia i osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych albo niemające doświadczenia i/lub wiedzy o jego obsłudze, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub zostały poinstruowane o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumiwały związane z tym zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Czyszczenie i czynności konserwacyjne przeprowadzane przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one skończone 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie” na stronie 23).
- ⊙ W tym urządzeniu nie wolno przechowywać materiałów grożących wybuchem, np. pojemników aerozolowych z palnym gazem napędowym.
- ⊙ 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.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ W pojemniku na lody nie przygotowywać na raz więcej niż 1000 ml masy lodowej.
- ⊙ Urządzenie należy zawsze odłączyć od sieci przed montażem, demontażem lub czyszczeniem oraz jeśli jest nieużywane.



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.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych i hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego względu nie pozwalać na zbliżanie się zwierząt do urządzeń elektrycznych.



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.
- ⊙ 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 odłączeniu 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.

ce 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. Mieszadło **5** i pokrywkę **3** można myć również w zmywarce.
- ⊙ W przypadku wypływania 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 **2**
- 1 pokrywa **3**
- 1 pojemnik na lody **6**
- 1 pierścień **7**
- 1 pojemnik zewnętrzny **8**
- 1 mieszadło **5**
- 1 złaczka **4**
- 1 instrukcja obsługi

5. Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie” na stronie 23)

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 wpeł zmrożonych owoców można przygotowywać lepsze musy.
- Dodanie alkoholu zmiękcza konsystencję lodów.

Przygotowanie

- Lody będą szczególnie udane, kiedy pojemnik na lody **6** 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 **6** musi być całkowicie suchy w momencie jego zamrażania.

1. Włożyć pusty pojemnik na lody **6** do specjalnego woreczka do zamrażania i zamknąć go, aby w ten sposób zapobiec tworzeniu się lodowych osadów.
2. Włożyć zapakowany pojemnik na lody **6** do zamrażarki na przynajmniej 24 godzin (przy -18°C lub niższej temperaturze).
3. Pojemnik **6** należy wyciągnąć z zamrażarki bezpośrednio przed przygotowaniem 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 **6** 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

WSKAZÓWKI:

- Podczas pierwszego użycia może dojść do emisji specyficznego zapachu. Jest to uwarunkowane konstrukcją urządzenia i nie stanowi usterki. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Umieścić przygotowaną masę lodową w naczyniu z dzióbkiem. Wtedy łatwiej będzie można ją wlać do otworu do napełniania w pokrywie **3**.

- Przygotowaną masę lodową należy wkładać do pojemnika na lody **6** po całkowitym złożeniu i włączeniu maszyny. W przeciwnym wypadku masa lodowa przymarznie do wewnętrznych ścianek pojemnika na lody **6**.
 - Należy pracować szybko, aby pojemnik **6** i masa lodowa utraciły jak najmniej zimna.
1. Ustawić jednostkę silnika **2** na pokrywę **3** w taki sposób, aby nastąpiło jego zatrzaśnięcie.
 2. Włożyć złączkę **4** do jednostki silnika **2**.
 3. Nałożyć mieszadło **5** na złączkę **4**.
 4. Ustawić pierścień **7** na pojemniku zewnętrznym **8**, tak aby uchwyty leżały w wycięciach pojemnika zewnętrznego.
 5. Wyciągnąć pojemnik na lody **6** z torebki do zamrażania żywności i ustawić go na pierścieniu **7**.
 6. Ustawić pokrywę **3** na pierścieniu **7** i dokręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 7. Włożyć wtyczkę **9** do gniazdka i ustawić włącznik **0/I 1** w pozycji **I**.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊗ Nie wolno wyłączać i ponownie włączać maszyny podczas przygotowywania lodów. W przeciwnym razie mogłoby dojść do przymarznięcia masy lodowej do pojemnika na lody **6** i zablokowania mieszadła **5**.
8. Przygotowaną masę lodową należy dozować do pojemnika na lody **6** przez otwór wlewowy.
 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 1** w pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.
 11. Wyciągnąć wtyczkę **9** sieciową z gniazdka.
 12. Obrócić pokrywę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
-

WSKAZÓWKI:

- W celu ułatwienia zdjęcia pokrywki **3** należy chwycić ją obiema rękami z prawej i lewej strony, a następnie podnieść.
 - Jeśli mieszadło **5** jest zablokowane, silnik zmieni kierunek obrotów. Wtedy pokrywka **3** może się obracać w przeciwnym kierunku. Jednak będzie ona nadal zamocowana w wycięciu pierścienia **7**. Aby umożliwić zdjęcie pokrywki **3**, być może trzeba będzie ją obrócić w prawą stronę.
-

13. Gotowe lody należy wyjmować gumową łopatką lub drewnianą łyżką (nie są dołączone). 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 białej śmietany (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 białą śmietanę do momentu uzyskania jednolitej masy.

Lody bananowo-sojowe (wegańskie)

- 1 duży dojrzały banan
 - połówka cytryny
 - 200 ml mleka sojowego (waniliowego)
 - 30 g cukru pudru
1. Banana rozdrobnić na puree razem z sokiem z wyciśniętej cytryny.
 2. Dodać mleko sojowe.
 3. Dokładnie zmiksować bananowy mus z innymi składnikami i mieszać, aż powstanie jednolita masa.

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 żółtka, 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 posłodzić 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 żółtka 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 czekoladowe

- 2 żółtka
 - 200 ml niskotłuszczowego mleka
 - 200 ml kremówki (30% zawartości tłuszczu)
 - 80 g napoju kakaowego w proszku
1. Roztrząpać żółtka, napój kakaowy w proszku i mleko.
 2. Ubić śmietanę na sztywno.
 3. Dodać bitą śmietanę do masy i mieszać do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

Sorbet cytrynowy

- 300 ml wody
 - 120 g cukru
 - 2 cytryny
1. Wycisnąć sok z cytryn.
 2. Wlać wodę do garnka i dodać cukier.
 3. Zagotować wodę, cały czas mieszając, aby cukier rozpuścił się.
 4. Dodać sok z cytryn i poczekać, aż mieszanka ostygnie.

8. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed czyszczeniem maszyny wyciągnąć wtyczkę **9** z gniazdka.
- ⊙ Jednostki silnika **2** nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE!

- ⊙ Nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących.

1. Zdjąć mieszkadło **5** i złączyć **4** z jednostki silnika **2**.
2. **Ilustracja A:** Wcisnąć oba wsporniki na dole jednostki silnika **2** i zdjąć ją z pokrywy **3**.
3. Złapać uchwyty pierścienia **7** i wyciągnąć pierścień oraz pojemnik na lody **6** z pojemnika zewnętrznego **8**.

Czyszczenie jednostki silnika

- Do czyszczenia jednostki silnika **2** używać lekko zwilżonej i miękkiej ściereczki.

Czyszczenie pojemnika na lody

- Pojemnik na lody **6** należy czyścić dopiero w momencie, kiedy jego temperatura osiągnie temperaturę pokojową.
- Wewnętrzne ścianki pojemnika należy **6** przemyć ciepłą wodą (maks. 40 °C) oraz łagodnym płynem do mycia.

Pozostałe części

- Wszystkie pozostałe części należy przemywać ręcznie w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem płynu do mycia (mieszkadło **5** i pokrywę **3** można myć również w zmywarce). Po umyciu wszystkie części należy dobrze osuszyć.

9. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. 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. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. 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 oczekiwaniami, 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 9 jest włożona prawidłowo?
Kryształki lodu na pojemniku do lodów 6	Całkowicie osuszyć pojemnik 6 przed jego zamrożeniem i zapakować go do specjalnego woreczka do zamrażania.
Lód będzie wypływał od góry przez otwór wlewo- wy.	Masa lodowa przesuwana się do góry. Kolejnym razem należy użyć mniejszej ilości masy lodowej.
Masa lodowa jest zbyt płynna.	Czy pojemnik na lody 6 i masa lodowa były wystarczająco zimne? Pojemnik na lody 6 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 9 i odczekać do momentu schłodzenia jednostki silnika 2 - min. 15 minut.

11. Dane techniczne

Model:	SECM 12 C6
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50 Hz
Klasa bezpieczeństwa:	II 
Moc:	12 W
Ilość masy do napełnienia:	1000 ml

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	G epüüfte S icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

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 produkcie 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. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymienią produktem lub jego istotnej części 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.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych 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: 360839_2007** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- 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 przesać 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 można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **360839_2007**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 360839_2007



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NIEMCY

Turinys

1. Apžvalga	28
2. Naudojimas pagal paskirtį	29
3. Saugos nurodymai	29
4. Komplektacija	33
5. Prieš naudojant pirmą kartą	33
6. Ledų gamyba	33
6.1 Bendrosios nuorodos	33
6.2 Prieš 24 valandas	33
6.3 Prieš 4 valandas	34
6.4 Ledų gamyba ledų gaminimo aparatu	34
7. Receptai	35
8. Valymas	36
9. Šalinimas	37
10. Problemų sprendimas	37
11. Techniniai duomenys	38
12. HOYER Handel GmbH garantija	38

1. Apžvalga

- 1 0/I** jungiklis
- 2** Variklis (korpusas / prietaisas)
- 3** Dangtelis su pildymo anga
- 4** Jungtis
- 5** Plaktuvo geležtė
- 6** Ledų indas
- 7** Žiedas su kraštais
- 8** Išorinis indas
- 9** Elektros laidas su kištuku (nematomas)

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują ledų gaminimo aparatą.

Kad galėtumėte saugiai naudoti prietaisą ir susipažinti su jo funkcijomis:

- **Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Būtinai laikykitės saugos nurodymų!**
- **Įrenginį naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią instrukciją, kad galėtumėte ją paskaityti vėliau.**
- **Perduodami šį įrenginį kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra sudėtinė gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naujuoju ledų gaminimo aparatu!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis nurodo, kad juo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Ledų gaminimo aparatas yra skirtas ledams ruošti.

Prietaisas skirtas naudoti buityje. Prietaisą galima naudoti tik patalpoje.

Nenaudokite prietaiso komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Kieti ir aštrūs daiktai (pvz., metalinis šaukštas) gali pažeisti ledų indo vidų. Ledams išimti naudokite tik guminę mentelę arba medinius įrankius.

3. Saugos nurodymai

Įspėjimai

Prereikūs šioje naudojimo instrukcijoje vartojamos šios įspėjamosios pastabos:



PAVOJUS! Didelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla pavojus sveikatai arba gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nepaisant įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.

ATSARGIAI! nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, galima lengvai susižaloti arba padaryti nedidelę materialinę žalą.

PASTABA: dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Saugaus veikimo nurodymai

- ⊙ Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų amžiaus vaikai ir ribotus fizinius, jutiminius arba psichinius gebėjimus arba nepakankamai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir suvokia su jo naudojimu susijusius pavojus.
- ⊙ Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.
- ⊙ Vaikams įrenginį valyti ir atlikti profilaktikos darbus draudžiama, jie gali šiuos darbus vykdyti, jei yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi.
- ⊙ Būtina pasirūpinti, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neliestų prietaiso ir jo jungties.
- ⊙ Prieš pirmą naudojimą nuvalykite visas dalis ir paviršius, kurie yra skirti sąlyčiui su maisto produktais (žr. „Valymas“ 36 psl.).
- ⊙ Nedėkite į šį prietaisą sprogių medžiagų, pvz., aerosolinių indų su degiomis dujomis.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso elektros laidas, kad būtų galima išvengti pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyrius arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:
 - ... parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų personalo virtuvėse,
 - ... ūkiuose,
 - ... viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai;
 - ... nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.
- ⊙ Vienu metu apdorokite ne daugiau nei 1000 ml ledų masės ledų inde.
- ⊙ Visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, jei jis yra neprižiūrimas, ketinate jį surinkti, ardyti ar valyti.



PAVOJUS vaikams

- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais draudžiama. Kyla pavojus uždusti.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad vaikai, paėmę už laido, nenutrauktų prietaiso nuo darbsta-lio.



Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS

- ⊙ Elektros įrenginiai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali pažeisti prietaisą. Todėl apskritai laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.



PAVOJUS dėl elektros smūgio

- ⊙ Saugokite prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų arba pusrų. Kyla elektros smūgio pavojus.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso lauke ir šalia vandeniu pripildytų rezervuarų, pvz., kriauklės.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad pagrindas po prietaisu būtų sausas.
- ⊙ Nepradėkite naudoti prietaiso, jei matyti, kad prietaisas arba jo laidas pažeistas, arba jei prieš tai prietaisas buvo nukritęs.
- ⊙ Kad išvengtumėte pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.
- ⊙ Jei į prietaiso korpusą pateko skysčio arba svetimkūnių, iš karto ištraukite elektros laidą kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, paveskite jį patikrinti.
- ⊙ Draudžiama nardinti korpusą, elektros laidą arba elektros kištuką į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Tačiau jei prietaisas įkristų į vandenį, iš karto ištraukite elektros kištuką ir tik tada ištraukite prietaisą. Šiuo atveju prietaiso nebenaudokite – paveskite jį patikrinti specializuotoje dirbtuvėje.
- ⊙ Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis.

- ⊙ Elektros kištuką junkite tik prie tvarkingai įrengto, gerai prieinamo kištukinio lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti gerai prieinamas ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos.
- ⊙ Net ir išjungus prietaisą jis nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Tam ištraukite elektros kištuką iš lizdo.
- ⊙ Statydami prietaisą, užtikrinkite, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Traukdami elektros kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo...
... atsiradus gedimui;
... jei nenaudojate prietaiso;
... prieš valydami prietaisą;
... per perkūniją.
- ⊙ Šis prietaisas netinkamas naudoti su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.



PAVOJUS dėl higienos trūkumo

- ⊙ Ledai yra ideali terpė salmonelėms. Todėl ruošiant ledus būtina ypatinga higiena.
- ⊙ Pagrindinis salmonelių šaltinis leduose yra žali kiaušiniai. Dažnai šviežių žalių kiaušinių sudėtyje yra labai nedidelis kiekis salmonelių. Tačiau salmonelės dėl ilgesnio laikymo arba nepakankamo šaldymo gali labai greitai daugintis.
- ⊙ Salmonelės gali daugintis ruošiamoje ledų masėje arba ledams tirpstant. Stipriai šaldant salmonelės nežūsta.
- ⊙ Tad norėdami nerūpestingai mėgautis ledais, laikykitės šių higienos patarimų: – žmonėms, kurių silpnas imunitetas (pvz., mažiems vaikams, vyresniems arba sergantiems žmonėms), reikia

ruošti ledus pagal receptą be žalių kiaušinių.

- Ruošdami ledus pagal receptus su žaliais kiaušiniiais visada naudokite šviežius kiaušinius ir laikykite juos šaldytuve.
- Ruošiant ledus būtina visiškai visų darbo prietaisų švara.
- Paruoštą ledų masę iškart įdėkite į šaldytuvą ir laikykite jį ten ne ilgiau kaip 24 valandas.
- Paruoštus ledus iškart suvartokite. Ledus iš šviežių produktų galite laikyti šaldymo kameroje -18°C temperatūroje ilgiausiai 1 savaitę.
- Jokių būdų dar kartą neužšaldykite atitirpusių arba ištirpusių ledų.
- Paruošę ledus kruopščiai išvalykite ledų gaminimo aparatą ir visus įrankius.



Sužalojimų PAVOJUS

- ⊙ Siekdami išvengti sužalojimų ir prietaiso žalos, neikiškite rankų į veikiančią ledų gaminimo aparatą ir pasirūpinkite, kad į jį nepatektų plaukų, drabužių ir kitų daiktų.
- ⊙ Nelieskite stipriai atšaldyto ledų indo šlapiomis rankomis.

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos

- ⊙ Ledų indas turi būti visiškai sausas prieš jį užšaldant.
- ⊙ Nešildykite ledų indo aukštesnėje nei 40°C temperatūroje.
- ⊙ Kieti ir aštrūs daiktai (pvz., metalinis šaukštas) gali pažeisti ledų indo vidų. Ledams išimti naudokite tik guminę mentelę arba medinius įrankius.
- ⊙ Pirmiausia įjunkite ledų gaminimo aparatą ir tada supilkite paruoštą ledų masę į veikiančią mašiną.
- ⊙ Ruošdami ledus neišjunginėkite ir neišjunginėkite ledų gaminimo aparato. Kitu atveju ledų masė priešais prie ledų indo ir užblokuos plaktuvo geležtę.

- ⊙ Niekada nestatykite prietaiso ant karštų paviršių (pvz., viryklės), šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.
- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Prietaisas turi neslidžias silikonines kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagos su dedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti silikonines kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.
- ⊙ Visus prietaiso priedus valykite rankomis. Plaktuvo geležtę **5** ir dangtelį **3** taip pat galima plauti indaplovėje.
- ⊙ Jei iš ledų indo korpuso ištektų skysčio, reikia išmesti ledų indą. Skystis nėra nuodingas, bet netinkamas vartoti.
- ⊙ Prietaise įrengta apsauga nuo perkaitimo. Ši išjungia prietaisą ir taip apsaugo variklį nuo perkaitimo. Tokiu atveju ištraukite elektros kištuką ir palaukite, kol variklis atvės – mažiausiai 15 minučių.

4. Komplektacija

- 1 variklis **2**
- 1 dangtelis **3**
- 1 ledų indas **6**
- 1 žiedas **7**
- 1 išorinis indas **8**
- 1 plaktuvo geležtė **5**
- 1 jungtis **4**
- 1 naudojimo instrukcija

5. Prieš naudojant pirmą kartą

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
- **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išplaukite!** (žr. „Valymas“ 36 psl.)

6. Ledų gamyba

6.1 Bendrosios nuorodos

Sudedamosios dalys

- Kokybiškus ledus pagaminsite naudodami aukštos kokybės, šviežius produktus.
- Pieno produktai su dideliu kiekiu riebalų (pvz., grietinėlė, „Crème fraîche“, „Crème double“, maskarponė) suteikia kremingą konsistenciją ir skonį.
- Receptams, kuriuose cukrus netirpsta, naudokite smulkintą cukrų. Cukrus padaidai išlaikyti tvirtą konsistenciją ir tuo pačiu neleidžia susidaryti ledų kristalams.
- Jei naudojate šaldytus vaisius, jų nereikia atitirpinti. Pavyzdžiui, naudojant pusiau šaldytus vaisius geriau išlaikomas tirštumas.
- Įpylus alkoholio ledai tampa minkštesni.

Paruošimas

- Pagaminti ledus pavyks geriau, jei pakankamai atšaldysite ledų indą **6** bei paruoštą ledų masę.
- Paruošti ledai yra minkšti ir lengvai imami šaukštu. Nedelsdami juos patiekite. Tuomet jie yra skaniausi.
- Jei ledai po maždaug 40 minučių nepakankamai sustingę, palaikykite juos šaldymo kameroje, kol jie sustings.

6.2 Prieš 24 valandas

Ledų indo šaldymas

Ledų indas **6** turi būti visiškai sausas prieš jį užšaldant.

1. Tuščią ledų indą **6** įdėkite į šaldymui skirtą maišelį ir uždarykite, kad nesudarytų šerkšnas.
2. Supakuotą ledų indą **6** įdėkite į šaldymo kamerą (kurioje -18 °C arba žemesnė temperatūra) mažiausiai 24 valandoms.
3. Ledų indą **6** išimkite iš šaldymo kameros tik prieš ruošdami ledus, kad jis būtų pakankamai šaltas.

6.3 Prieš 4 valandas

Ledų masės paruošimas

1. Pagal receptą paruoškite ledų masę. Vienu metu ledų inde **6** galima ruošti 1000 ml ledų masės.
2. Paruoštą ledų masę įdėkite maždaug 4 valandoms į šaldytuvą.

6.4 Ledų gamyba ledų gaminimo aparatu

PASTABOS:

- Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti kvapas. Tai priklauso nuo konstrukcijos ir nėra prietaiso gedimas. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu.
- Dėkite paruoštą ledų masę į indą su snapeliu. Taip bus lengviau supilti masę į dangtelio **3** pildymo angą.
- Paruoštą ledų masę sudėkite į ledų indą **6**, kai ledų gaminimo aparatas surinktas ir įjungtas. Kitu atveju ledų masę prišąla prie ledų indo **6** vidinių sienelių.
- Dirbkite greitai, kad ledų indas **6** ir ledų masė prarastų kuo mažiau šalčio.

1. Variklį **2** įstatykite ant dangtelio **3** taip, kad jis užsifiksuotų.
2. Įstatykite jungtį **4** į variklį **2**.
3. Uždėkite plaktuvo geležtę **5** ant jungties **4**.
4. Uždėkite žiedą **7** ant išorinio indo **8**. Rankenėlė yra išorinio indo griovelyje.
5. Išimkite ledų indą **6** iš šaldymo maišelio ir uždėkite ant žiedo **7**.
6. Uždėkite dangtelį **3** ant žiedo **7** ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi.
7. Įkiškite kištuką **9** į kištukinį lizdą ir nustatykite **0/I** jungiklį **1** ties **I**.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊗ Ruošdami ledus neišjunginėkite ir neįjunginėkite ledų gaminimo aparato. Kitu atveju ledų masė prišals prie ledų indo **6** ir užblokuos plaktuvo geležtę **5**.
- 8. Per įpylimo angą į ledų indą **6** pilkite tik paruoštą ledų masę.
- 9. Leiskite ledų gaminimo aparatui veikti, kol bus pasiekta pageidaujama konsistencija.

PASTABA: jei ledai po maždaug 40 minučių nepakankamai sustingę, palaikykite juos šaldymo kameroje, kol jie sustings.

10. Nustatykite **0/I** jungiklį **1** ties **0**, kad išjungtumėte ledų gaminimo aparatą.
11. Ištraukite elektros kištuką **9**.
12. Pasukite dangtelį **3** prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.

PASTABOS:

- Lengviau nuimsite dangtelį **3**, jei jį paėmę abiem rankomis kairiojoje ir dešiniojoje pusėse pakelsite.
 - Jei plaktuvo geležtė **5** blokuojama, variklis pradeda veikti priešinga kryptimi. Dangtelis **3** gali prasisukti į priešingą pusę. Tačiau jis lieka užfiksuotas žiedo **7** angoje. Kai kada reikia pasukti dangtelį **3** laikrodžio rodyklės kryptimi, kad galėtumėte jį nuimti.
13. Išimkite paruoštus ledus gumine mentele arba mediniu šaukštu (neįeina į komplektaciją). Paruošti ledai yra minkšti. Jais galite mėgautis iš karto arba, jei pageidaujate tvirtesnės konsistencijos, ledus kuriam laikui įdėkite į šaldymo kamerą.

7. Receptai

PASTABA: vietoj kiaušinio trynio galite naudoti grietinės standiklį (1 arbatinis šaukštas grietinės standiklio atitinka 2 kiaušinio trynius).

Bananiniai ledai

- 1 didelis prinokęs bananas
 - 200 ml lieso pieno
 - 100 ml grietinės (30% riebumo)
 - 50 g cukraus pudros
1. Sutrinkite bananą.
 2. Išplakite grietinėle.
 3. Gerai išmaišykite sutrintą bananą su kitais ingredientais ir įmaišykite grietinėle, kol masė taps vientisa.

Bananiniai sojos ledai (veganiški)

- 1 didelis prinokęs bananas
 - pusė citrinos
 - 200 ml sojos gėrimo (vanilinio)
 - 30 g cukraus pudros
1. Sutrinkite bananą su išspaus tos citrinos sultimis.
 2. Įpilkite sojos pieno.
 3. Gerai išmaišykite sutrintą bananą su kitais ingredientais, kol masė taps vientisa.

Vaniliniai ledai

- 2 kiaušinio tryniai
 - 200 ml lieso pieno
 - 200 ml grietinės (30% riebumo)
 - 50 g cukraus pudros
 - 1–2 pakeliai vanilinio cukraus
1. Ištrinkite trynius, cukraus pudrą ir vanilinį cukrų, kol masė taps šviesi.
 2. Supilkite šaltą pieną.
 3. Išplakite grietinėle.
 4. Į masę įpilkite grietinėle ir maišykite, kol masė taps vientisa.

PASTABA: jei norite, galite įdėti vaisių ir pasaldinti pagal skonį.

Žemuoginiai ledai

- 2 kiaušinio tryniai
 - 200 ml lieso pieno
 - 200 ml grietinės (30% riebumo)
 - 70 g cukraus pudros
 - 300 g žemuogių
1. Ištrinkite trynius ir cukraus pudrą, kol masė taps šviesi.
 2. Supilkite šaltą pieną.
 3. Išplakite grietinėle.
 4. Į masę įpilkite grietinėle ir maišykite, kol masė taps vientisa.
 5. Sutrinkite žemuoges.
 6. Į masę sudėkite žemuogių tyrę ir maišykite, kol masė taps vientisa.

PASTABA: pagal skonį įdėkite daugiau arba mažiau cukraus ir vaisių.

Šokoladiniai ledai

- 2 kiaušinio tryniai
 - 200 ml lieso pieno
 - 200 ml grietinės (30% riebumo)
 - 80 g kakavos miltelių
1. Išplakite trynius, kakavos miltelius ir pieną.
 2. Išplakite grietinėlą.
 3. Į masę įpilkite grietinėlą ir maišykite, kol masė taps vientisa.

Citrinų šerbetas

- 300 ml vandens
 - 120 g cukraus
 - 2 citrinos
1. Išspauskite citrinų sultis.
 2. Supilkite vandenį į puodą ir pridėkite cukraus.
 3. Maišydami užvirinkite vandenį, kad cukrus visiškai ištirptų.
 4. Supilkite citrinų sultis ir palaukite, kol mišinys atvės.

8. Valymas



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Prieš valydami prietaisą, ištraukite elektros kištuką **9** iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Draudžiama nardinti variklį **2** į vandenį.

ĮSPĖJIMAS!

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba braižančių valymo priemonių.

1. Išimkite iš variklio **2** plaktuvo geležtę **5** ir jungtį **4**.
2. **A pav.** Paspauskite abu laikiklius ant variklio **2** žemyn ir nuimkite variklį **2** nuo dangtelio **3**.
3. Paimkite už žiedo **7** rankenėlių ir iškelkite žiedą ir ledų indą **6** iš išorinio indo **8**.

Variklio valymas

- Varikliui **2** valyti naudokite lengvai sudrėkintą, minkštą skudurėlį.

Ledų indo valymas

- Valykite ledų indą **6** tuomet, kai jis įšyla iki kambario temperatūros.
- Ledų indą **6** valykite iki 40 °C temperatūros vandeniu su švelniais valikliais.

Kitos dalys

- Visas kitas dalis valykite rankomis šiltu vandeniu su nedideliu kiekiu valiklio. (Plaktuvo geležtę **5** ir dangtelį **3** taip pat galima plauti indaplovėje.) Gerai nusausinkite visas dalis.

9. Šalinimas

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.

Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudingos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.



Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

10. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveiktų taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite šį kontrolinį sąrašą. Galbūt tai tik nedidelė problema, kurią galite pašalinti patys.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokiu būdu nebandykite remontuoti prietaiso patys.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia.	Ar tinkamai įkištas elektros kištukas 9 ?
Ledų kristalai ant ledų indo 6	Prieš šaldydami gerai nusausinkite ledų indą 6 ir įdėkite jį į šaldymo maišelį.
Ledai kyla į viršų iš įpylimo angos.	Ledų masė sukama į viršų. Kitą kartą naudokite mažiau ledų masės.
Ledai per skysti.	Ar ledų indas 6 ir masė buvo pakankamai atšalę? Ledų indas 6 turi būti šaldomas 24 valandas šaldymo kameroje, o ledų masė 4 valandas šaldytuve. Dar kurį laiką šaldykite neparuoštus ledus šaldymo kameroje.
Prietaisas išsijungia.	Tikriausiai buvo įjungta apsauga nuo perkaitimo. Ištraukite elektros kištuką 9 ir palaukite, kol variklis 2 atvės – bent 15 minučių.

11. Techniniai duomenys

Modelis:	SECM 12 C6
Tinklo įtampa:	220–240 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	II 
Galia:	12 W
Pripildymo kiekis:	1000 ml

Naudojami simboliai

	Izoliacija nuo prisilietimo
	Geprüfte Sicherheit (patikrintas saugumas). Prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuotę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbamos medžiagos: Kartonas (išskyrus gofruotą kartoną)
	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.

12. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytais teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo. Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratęsiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

Garantija netaikoma dylančioms, įprastai besidėvinčioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, akumuliatoriams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintoms dalims.

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtina vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotos aptarnavimo centras.

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėte sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 360839_2007**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą Jūsų naudojimo instrukcijos tituliname puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekitė su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programinės įrangos.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **360839_2007**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras



Aptarnavimo centras Lietuvoje

Tel. 880033144

El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 360839_2007



Tiekėjas

Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekitė su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade	40
2. Otstarbekohane kasutamine	41
3. Ohutusjuhised	41
4. Tarnekomplekt	45
5. Enne esmakordset kasutamist	45
6. Jäätise valmistamine	45
6.1 Üldised juhised	45
6.2 24 tundi varem	45
6.3 4 tundi varem	46
6.4 Jäätise valmistamine jäätisemasinaga	46
7. Retseptid	47
8. Puhastamine	48
9. Utiliseerimine	49
10. Probleemide lahendamine	49
11. Tehnilised andmed	50
12. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	50

1. Ülevaade

- 1 0/I lüliti
- 2 Mootor (korpus/seade)
- 3 Täiteavaga kaas
- 4 Ühendusdetail
- 5 Segamislabilas
- 6 Jäätisenõu
- 7 Käepidemetega rõngas
- 8 Väline mahuti
- 9 Toitepistikuga toitejuhe (ei ole näidatud)

Täname usalduse eest!

Õnnitleme teid uue jäätisemasina puhul.

Seadme ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks:

- **lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekoike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka käesolev kasutusjuhend. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.**

Loodame, et uuest jäätisemasinast on teile palju rõõmu.

Seadmel olevad sümbolid



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.

2. Otstarbekohane kasutamine

See jäätisemasin on mõeldud jäätise valmistamiseks.

Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks.

Seadet tohib kasutada ainult siseroomides.

Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊙ Kõvad ja teravad esemed (nt metallist lusikad) võivad kahjustada jäätisenõu sisemust. Valmis jäätise eemaldamiseks kasutage ainult kummikaabitsaid või puidust riistu.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



OHT! Kõrge risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.

HOIATUS! Keskmise risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.

ETTEVAATUST: madal risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.

MÄRKUS: asjaolud ja iseärasused, mida tuleks seadme käsitsemisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Seda seadet võivad kasutada vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui nende üle tehakse järelevalvet või neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest.
- ⊙ Lastel ei ole lubatud seadmega mängida.
- ⊙ Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud siis, kui nad on 8-aastased või vanemad ning nende üle tehakse järelevalvet.
- ⊙ Hoidke nooremad kui 8-aastased lapsed seadmest ja toitekaablist eemal.
- ⊙ Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage kõik toiduainetega kokku puutuvad osad ja pinnad (vt „Puhastamine“ lk 48).
- ⊙ Ärge hoidke selles seadmes plahvatusohtlikke aineid, nt kergestisüttiva propellantgaasiga aerosoolimahuteid.
- ⊙ Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja ohtude vältimiseks selle asendama tootja või tema klienditeenindus või samalaadse kvalifikatsiooniga isik.
- ⊙ See seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises ja kodumajapidamiste sarnastes rakendustes, näiteks...
 - ... töötajatele mõeldud köökides kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel;
 - ... põllumajanduslikes käitistes;
 - ... klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
 - ... hommikusöögiga pansionites.
- ⊙ Ärge valmistage jäätisenõus korraga rohkem kui 1 000 ml jäätisemassi.
- ⊙ Järelevalve puudumisel ning enne seadme kokkupanekut, lahtivõtmist või puhastamist eemaldage see alati vooluvõrgust.



Lastele OHTLIK

- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud mängimiseks. Ärge lubage lastel kilekottidega mängida. Lõbumisohu.
- ⊙ Veenduge, et lapsed ei saaks toitejuhtme abil seadet tööpinnalt maha tõmmata.



OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele ning nende poolt

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmikloomi ning põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.



Elektrilöögi OHT

- ⊙ Kaitske seadet niiskuse, tilkkuva või pritsiva vee eest. Elektrilöögi oht.
- ⊙ Ärge kasutage seadet õues ega veega täidetud mahutite, nt valamu, läheduses.
- ⊙ Veenduge, et seadme aluspind on kuiv.
- ⊙ Ärge võtke seadet kasutusele, kui seadmel või toitejuhtmel on nähtavaid kahjustusi või kui seade on eelnevalt maha kukkunud.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet.
- ⊙ Kui seadme korpusesse satub vedelikke või võõrkehi, eemaldage toitepistik kohe vooluvõrgust. Enne taaskäivitamist laske seadet kontrollida.
- ⊙ Korpust, toitejuhet, laadijat ja toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- ⊙ Kui seade peaks siiski vette kukkuma, eemaldage toitepistik kohe vooluvõrgust ja alles seejärel võtke seade veest välja. Sel juhul lõpetage seadme kasutamine ja laske seda spetsiaalses töökojas kontrollida.
- ⊙ Ärge puudutage seadet märgade kätega.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja kergesti ligipääsetavasse pistikupesasse, mille pinge vastab

tüübisildile. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hästi ligipääsetav.

- ⊙ Veenduge, et teravad servad ega kuumad kohad ei kahjustaks toitejuhet.
- ⊙ Seade ei ole pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Seadme paigaldamisel veenduge, et toitejuhe ei ole kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja ...
... rikke ilmnemisel,
... kui te seadet ei kasuta,
... enne seadme puhastamist ja
... äikese ajal.
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.



Puudulikust hügieenist tulenev OHT

- ⊙ Jäätis on ideaalne salmonelloosi kasvulava. Seetõttu tuleb jäätise valmistamisel pöörata erilist tähelepanu hügieenile.
- ⊙ Peamine salmonella allikas jäätises on toores muna. Värsked toored munad sisaldavad sageli väga väikestes kogustes salmonellat. Salmonella võib aga pikemaajalisel hoidmisel ja ebapiisava jahutuse korral kiiresti paljuneda.
- ⊙ Salmonella võib paljuneda ka ettevalmistatud jäätisemassis või sulatatud jäätises. Salmonellabakter külmutades ei sure.
- ⊙ Jäätise muretaks nautimiseks peate seetõttu pidama kinni järgmistest hügieenialastest nõuannetest:
 - Nõrgenenud immuunsusega inimestele (nt väikesed lapsed, eakad või haiged inimesed) tuleb valida retseptid, mis ei sisalda toorest muna.

- Toore munaga jäätise retseptide jaoks kasutage alati värskeid mune ja hoidke neid külmkapis.
- Jäätise valmistamisel veenduge, et kõik töövahendid ja seadmed on täiesti puhtad.
- Pange ettevalmistatud jäätisemass kohe külmikusse ning ärge hoidke seda seal kauem kui 24 tundi.
- Tarbige valmistatud jäätist kohe. Värsketest koostisosadest valmistatud jäätist võib sügavkülmas temperatuuril -18°C hoida maksimaalselt 1 nädala.
- Sulanud või sulatunud jäätist ei tohi kunagi uuesti külmutada.
- Pärast jäätise valmistamist puhastage hoolikalt jäätisemasin ja kõik töövahendid.



VIGASTUSOHT

- ⊙ Vigastuste ja seadme kahjustamise vältimiseks ärge sirutage kätt töötavasse jäätisemasinasse ning hoidke ka juukseid, riideid ja muid esemeid seadmest eemal.
- ⊙ Ärge puudutage külmunud jäätisenõud märgade kätega.

Varalise kahju HOIATUS

- ⊙ Jäätisenõu peab olema enne sügavkülmutamist täiesti kuiv.
- ⊙ Ärge kuumutage jäätisenõud üle 40°C .
- ⊙ Kõvad ja teravad esemed (nt metallist lusikad) võivad kahjustada jäätisenõu sisemust. Valmis jäätise eemaldamiseks kasutage ainult kummikaabitsaid või puidust riistu.
- ⊙ Kõigepealt lülitage jäätisemasin sisse ja alles siis lisage ettevalmistatud jäätiseseogu töötavasse masinasse.
- ⊙ Ärge lülitage jäätisemasinat jäätise valmistamise ajal välja ja uuesti sisse. Vastasel juhul külmub jäätisemass jäätisenõusse kinni ja blokeerib segamislaba.

- ⊙ Ärge kunagi asetage seadet kuumadele pindadele (nt pliidiplaadid) või soojusallikate, lahtise tule lähedale.
- ⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate silikoonjalgadega. Kuna mööbel on kaetud erinevate lakkide ja plastmaterjalidega ning seda on töödeldud erinevate hooldusvahenditega, ei saa täielikult välistada, et mõned neist ainetest sisaldavad komponente, mis plastjalgu söövitavad ja pehmendavad. Vajadusel asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.
- ⊙ Puhastage kõiki seadme lisatarvikuid käsitsi. Segamislabit **5** ja kaant **3** saab puhastada ka nõudepesumasinas.
- ⊙ Kui jäätisenõu korpusest peaks väljuma vedelikku, siis tuleb jäätisenõu utiliseerida. Vedelik ei ole mürgine, ent see ei sobi suukaudseks tarvitamiseks.
- ⊙ Seadmel on ülekuumenemiskaitse. See lülitab seadme välja, et kaitsta mootorit ülekuumenemise eest. Sellisel juhul tõmake toitepistik välja ja oodake, kuni mootor on jahtunud; vähemalt 15 minutit.

4. Tarnekomplekt

- 1 mootor **2**
- 1 kaas **3**
- 1 jäätisenõu **6**
- 1 rõngas **7**
- 1 väline mahuti **8**
- 1 segamislabidas **5**
- 1 ühendusdetail **4**
- 1 kasutusjuhend

5. Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
- Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
- **Puhastage seade enne esmakordset kasutamist!** (vt "Puhastamine" lk 48)

6. Jäätise valmistamine

6.1 Üldised juhised

Koostisained

- Kvaliteetse jäätise saavutate ennekõike kvaliteetsete värskeste koostisainete kasutamisel.
- Suure rasvasisaldusega piimatooted (nt vahukoor, toidukoor (crème fraîche), koor (crème double), mascarpone) tagavad kreemisuse ja on maitsekandjad.
- Kasutage retseptides, milles suhkrut ei lahustata, eriti peent suhkrut. Suhkur tagab tugevama konsistentsi ja hoiab samal ajal ära suurte jääkristallide tekke.
- Kui kasutate sügavkülmutatud puuvilju, pole vaja neid täiesti üles sulatada. Näiteks on poolenisti läbikülmunud puuvilju kergem püreestada.
- Alkoholi lisamisel jääb jäätis pehmem.

Valmistamine

- Jäätis õnnestub eriti hästi, kui jahutate nii jäätisenõud **6** kui ka ettevalmistatud jäätisemassi enne jäätise valmistamist piisavalt.
- Valmis jäätis on pehme ja lusikaga võetav. Serveerige kohe. Nii maitseb see kõige paremini.
- Kui jäätis ei ole u 40 minuti möödudes sellise konsistentsiga nagu soovite, panege see sügavkülma, kuni see saavutab soovitud konsistentsi.

6.2 24 tundi varem

Jäätisenõu külmutamine

Jäätisenõu **6** peab külmutamisel olema täiesti kuiv.

1. Pakkige tühi jäätisenõu **6** sügavkülma-kotti ja sulgege kott, et ei moodustuks jääd.
2. Asetage sisse pakitud jäätisenõu **6** vähemalt 24 tunniks sügavkülma (-18°C või külmem).

3. Võtke jäätisenõu **6** sügavkülmast välja vahetult enne jäätise valmistamist, et see oleks võimalikult külm.

6.3 4 tundi varem

Jäätisemassi valmistamine

1. Valmistage jäätisemass vastavalt retseptile. Jäätisenõus saab korraga valmistada kuni 1000 ml jäätisemassi **6**.
2. Pange ettevalmistatud jäätisemass u 4 tunniks külmkappi.

6.4 Jäätise valmistamine jäätisemasinaga

MÄRKUSED

- Esmakordsel kasutamisel võib tekkida spetsiifiline lõhn. See on tingitud konstruktsioonist ega ole seadme defekt. Tagage piisav ventilatsioon.
 - Pange valmistatud jäätisemass tilaga anumasse. Nii on seda lihtsam läbi kaane **3** täiteava valada.
-
- Valage ettevalmistatud jäätisemass jäätisenõusse **6** alles siis, kui jäätisemasin on kokku pandud ja sisse lülitatud. Vastasel juhul külmub jäätisemass jäätisenõu **6** siseseintele kinni.
 - Tötagage sujuvalt, et jäätisenõu **6** ja jäätisemass ei soojeneks liigselt.
1. Asetage mootor **2** kaanele **3** nii, et see fikseerub kohale.
 2. Asetage ühendusdetail **4** mootoris **2**.
 3. Ühendage segamislabidas **5** ühendusdetailiga **4**.
 4. Asetage rõngas **7** välimisele mahutile **8**. Seejuures asuvad käepidemed välise mahuti süvendites.
 5. Võtke jäätisenõu **6** sügavkülmakotist välja ja asetage rõngale **7**.
 6. Asetage kaas **3** rõngale **7** ja keerake see päripäeva kinni.

7. Ühendage toitepistik **9** pistikupessa ja viige lüliti **0/I 1** asendisse **I**.

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊗ Ärge lülitage jäätisemasinat jäätise valmistamise ajal välja ja uuesti sisse. Vastasel juhul külmub jäätisemass jäätisenõusse **6** kinni ja blokeerib segamislabida **5**.
-
8. Nüüd valage ettevalmistatud jäätisemass täiteava kaudu jäätisenõusse **6**.
 9. Laske jäätisemasinal töötada, kuni jäätis on soovitud konsistentsiga.

MÄRKUSED:

- Kaane **3** hõlpsaks eemaldamiseks haara sellest mõlema käega vasakult ja paremalt kinni ning tõstke siis üles.
 - Kui segamislabidas **5** peaks blokeeruma, läheb mootor vastupidisele käigule. Seejuures võib kaas **3** pöörata vastassuunas. Rõnga **7** süvendis jääb see aga fikseerituks. Teatud tingimustel peate kaane **3** äravõtmiseks keerama seda päripäeva.
-
10. Jäätisemasina väljalülitamiseks viige lüliti **0/I 1** asendisse **0**.
 11. Tõmmake toitepistik **9** välja.
 12. Keerake kaant **3** vastupäeva ja võtke see ära.

MÄRKUS: kaane **3** hõlpsaks eemaldamiseks haarake sellest mõlema käega vasakult ja paremalt kinni ning tõstke siis üles.

13. Eemaldage valmis jäätis kummikaabit-saga või puulusikaga (ei kuulu tarnekomplekti).
Valmis jäätis on lusikaga võetav. Võite seda kohe nautida või hoida jäätist veidi aega sügavkülmis, kui eelistate tugevamat konsistentsi.

7. Retseptid

MÄRKUS: Munakollase asemel võib kasutada ka koore stabilisaatorit (1 tl koore stabilisaatorit 2 munakollase asemel).

Banaanijäätis

- 1 suur küps banaan
- 200 ml madala rasvasisaldusega piima
- 100 ml vahukoort (30% rasva)
- 50 g tuhksuhkrut

1. Püreesta banaan.
2. Vahusta vahukoor tugevaks vahuks.
3. Sega banaanipüree koos teiste koostisainetega hästi läbi ja sega juurde vahukoor, kuni mass on homogeenne.

Banaani- ja sojajäätis (vegan)

- 1 suur küps banaan
- pool sidrunit
- 200 ml sojajooki (vanilli)
- 30 g tuhksuhkrut

1. Püreesta banaan koos sidrunist pressitud mahlaga.
2. Lisa sojapiim.
3. Sega banaanipüree teiste koostisainetega hästi läbi ja sega seni, kuni mass on homogeenne.

Vanillijäätis

- 2 munakollast
- 200 ml madala rasvasisaldusega piima
- 200 ml vahukoort (30% rasva)
- 50 g tuhksuhkrut
- 1–2 pakikest vanillisuhkrut

1. Vahusta munakollased tuhksuhkru ja vanillisuhkruga heledaks vahuks.
2. Lisa külm piim.
3. Vahusta vahukoor tugevaks vahuks.
4. Lisa jäätisemassile vahukoor ja sega, kuni mass on homogeenne.

MÄRKUS: lisage maitse järgi puuvilju ning magustage soovi kohaselt.

Maasikajäätis

- 2 munakollast
- 200 ml madala rasvasisaldusega piima
- 200 ml vahukoort (30% rasva)
- 70 g tuhksuhkrut
- 300 g maasikaid

1. Vahusta munakollased tuhksuhkruga heledaks vahuks.
2. Lisa külm piim.
3. Vahusta vahukoor tugevaks vahuks.
4. Lisa jäätisemassile vahukoor ja sega, kuni mass on homogeenne.
5. Püreesta maasikad.
6. Lisa jäätisemassile maasikamoosi ja sega, kuni mass on homogeenne.

MÄRKUS: lisage vastavalt maitsele rohkem või vähem suhkrut ja puuvilju.

Šokolaadijäätis

- 2 munakollast
- 200 ml madala rasvasisaldusega piima
- 200 ml vahukoort (30% rasva)
- 80 g kakaojoogipulbrit

1. Vahusta munakollased, kakaojoogi pulber ja piim.
2. Vahusta vahukoor tugevaks vahuks.
3. Lisa jäätisemassile vahukoor ja sega, kuni mass on homogeneenne.

Sidrunisorbett

- 300 ml vett
- 120 g suhkrut
- 2 sidrunit

1. Pigista sidrunitest mahl välja.
2. Vala vesi kastrulisse ja lisa suhkur.
3. Lase veel segades keema tõusta, et suhkur täielikult lahustuks.
4. Lisa sidrunimahl ja lase segul jahtuda.

8. Puhastamine



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Enne seadme puhastamist tõmmake toitepistik **9** välja.
- ⊙ Ärge kastke mootorit **2** vette.

HOIATUS!

- ⊙ Ärge kasutage teravaid ega abrasiivseid puhastustarvikuid.

1. Tõmmake segamislabidas **5** ja ühendusdetail **4** mootorist **2** välja.
2. **Pilt A:** suruge mõlemad mootori **2** all olevad hoidikud kokku ja tõmmake mootor **2** kaane **3** küljest ära.
3. Haarake rõnga **7** käepidemete alt kinni ja tõstke rõngas ning jäätisenõu **6** välimisest mahutist **8** välja.

Mootori puhastamine

- Mootori **2** puhastamiseks kasutage kergelt niisutatud pehmet lappi.

Jäätisenõu puhastamine

- Puhastage jäätisenõu **6** alles siis, kui see on saavutanud toatemperatuuri.
- Peske jäätisenõu **6** kuni 40 °C vees õrnatoomelise nõudepesuvahendiga.

Muud osad

- Kõiki muid osi peske käsitsi sooja vees ja vähese nõudepesuvahendiga. (Segamislabit **5** ja kaant **3** saab puhastada ka nõudepesumasinas.) Kuivatage kõik osad hoolikalt ära.

9. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL: Lääbikriipsutatud ratasel

prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse

Euroopa Liidus jäätmekäitluse

se raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavapärase olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.

See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab

vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätme

käitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.



Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnanäeskirjadele.

10. Probleemide lahendamine

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ärge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei tööta.	Kas toitepistik 9 on õigesti ühendatud?
Jääkristallid jäätisenõus 6 .	Kuivatage jäätisenõu 6 enne sügavkülmutamist hoolikalt ära ja pakkige see sügavkülmakotti.
Jäätis jookseb ülaosas olevast täiteavast välja.	Jäätisemass tõuseb ülespoole. Järgmisel korral valmistage vähem jäätisemassi.
Jäätis jääb liiga vedel.	Kas jäätisenõu 6 ja jäätisemass olid piisavalt külmad? Jäätisenõud 6 tuleb sügavkülmas jahutada 24 tundi, jäätisemassi külmakapis 4 tundi. Asetage poolleliolev jäätis veidikeseks ajaks sügavkülma.
Seade lülitub välja.	Tõenäoliselt aktiveeriti ülekuumenemiskaitse. Tõmmake toitepistik 9 välja ja oodake, kuni mootor 2 on jahtunud, vähemalt 15 minutit.

11. Tehnilised andmed

Mudel:	SECM 12 C6
Toitepinge:	220–240 V ~ 50 Hz
Kaitseklass:	II 
Võimsus:	12 W
Täitekogus:	1000 ml

Kasutatud sümbolid

	Kaitseisolatsioon
	Geprüfte Sicherheit. – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutatavad materjalid: papp (v.a lainepapp)
	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

12. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondi- või asendamine – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärane kulumine, ja pu-runevate osade, nt lülitid, akud, valgustid või muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.

Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 360839_2007 ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri leiata tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **360839_2007** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 360839_2007



Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**.

Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats	52
2. Paredzētais lietojums	53
3. Drošības norādījumi	53
4. Komplektācija	57
5. Pirms pirmās lietošanas reizes	57
6. Saldējuma pagatavošana	57
6.1 Vispārīgi norādījumi	57
6.2 24 stundas iepriekš	58
6.3 4 stundas iepriekš	58
6.4 Saldējuma pagatavošana ierīcē	58
7. Receptes	59
8. Tīrīšana	61
9. Utilizācija	61
10. Problēmu novēršana	62
11. Tehniskie dati	62
12. HOYER Handel GmbH garantija	63

1. Pārskats

- 1** 0/I slēdzis
- 2** Motora bloks (korpuss/ierīce)
- 3** Vāks ar uzpildes atveri
- 4** Savienotājs
- 5** Lāpstiņa
- 6** Saldējuma tvertne
- 7** Gredzens ar rokturiem
- 8** Ārējā tvertne
- 9** Pieslēgvads ar kontaktspraudni (nav redzams)

Pateicamies par jūsu uzticēšanos!

Apsveicam Jūs ar jaunās Saldējuma pagatavošanas ierīces iegādi!

Lai droši apietos ar ierīci un iepazītu visas tās funkcijas, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Noteikti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajai informācijai.**
- **Saglabājiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir ierīces sastāvdaļa.**

Vēlam Jums gūt daudz prieka darbā ar jauno Saldējuma pagatavošanas ierīci!

Simboli uz ierīces



Šis simbols norāda, ka izmantotie materiāli nemaina ne pārtikas produktu garšu, ne aromātu.

2. Paredzētais lietojums

Šī saldējuma pagatavošanas ierīce ir paredzēta saldējuma pagatavošanai.

Ierīce ir paredzēta privātai lietošanai māj-saimniecībā. Ierīci drīkst lietot tikai iekštelpās.

Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Cieti un asi priekšmeti (piemēram, metāla karote) var sabojāt saldējuma tvertnes iekšpusi. Gatavā saldējuma izņemšanai izmantojiet tikai gumijas skrāpi vai koka piederumus.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumi

Vajadzības gadījumā lietošanas instrukcijā tiek izmantoti tālāk norādītie brīdinājumi.



BRIESMAS! Liels risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt dzīvību.

BRĪDINĀJUMS! Vidēji liels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt traumas vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU: neliels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielas traumas vai mantisku kaitējumu.

PIEZĪME: apstākļi, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Drošas lietošanas norādījumi

- ⊙ Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un/vai zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par drošu ierīces lietošanu un apzinās iespējamos riskus.
- ⊙ Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- ⊙ Bērni nedrīkst fīrīt ierīci vai veikt apkopi lietotāja līmenī, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- ⊙ Jānodrošina, lai bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, atrastos drošā attālumā no iekārtas un tās elektrības vada.
- ⊙ Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visas ierīces daļas un virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku (skatīt "Tīrīšana" 61. lpp.).
- ⊙ Neuzglabājiet šajā ierīcē eksplozīvas vielas, piemēram, aerosola baloniņus ar uzliesmojošu gāzi.
- ⊙ Ja ierīces pieslēgvads ir bojāts, ļaujiet ražotājam vai viņa klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju nomainīt vadu, lai izvairītos no apdraudējuma.
- ⊙ Ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā vai tam līdzīgā veidā, piemēram...
 - ... darbinieku virtuvēs, veikalos, birojos un citās darbavietu virtuvēs;
 - ... lauksaimniecības īpašumos;
 - ... klienti viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
 - ... pansijās.
- ⊙ Saldējuma tvertnē negatavojiet vairāk kā 1000 ml saldējuma vienā reizē.
- ⊙ Ja ierīce tiek atstāta bez uzraudzības, kā arī pirms ierīces demontēšanas vai fīrīšanas, tā ir jāatvieno no elektrības tīkla.



BRIESMAS bērniem

- ⊙ Iepakojuma materiāls nav nekāda rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.
- ⊙ Pārliecinieties, lai bērni nevar paraut pieslēgvadu un tā noraut ierīci no darba virsmas.



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem

- ⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc vienmēr sargājiņiet elektroierīces no dzīvniekiem.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens

- ⊙ Sargājiņiet ierīci no mitruma, kā arī ūdens pilēm vai šļakatām. Pastāv elektrotrieciena risks.
- ⊙ Nelietojiet ierīci brīvā dabā un ar ūdeni piepildītu tvertni, piemēram, izlietni, tuvu mā.
- ⊙ Nodrošiniņiet, lai pamatne zem iekārtas būtu sausa.
- ⊙ Nelietojiet ierīci, ja ierīcei vai pieslēg vadam ir acīmredzami bojājumi vai ierīce iepriekš ir nokritusi zemē.
- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, nepārveidojiņiet ierīci.
- ⊙ Ja ierīces korpusā ir iekļuvis šķidrums vai svešķermeņi, nekavējiņoties atvienojiņiet kontaktspraudni no strāvas. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciņiet pārbaudiņt ierīci.
- ⊙ Korpusu, pieslēgvadu un kontaktspraudni nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumos.
- ⊙ Ja ierīce tomēr iekrītiņ ūdenī, nekavējiņoties atvienojiņiet tīkla spraudni un tīkai pēc tam izņemiņiet no ūdens ierīci. Šādā gađijumā neturpiņiet lietotiņ ierīci, bet gan lieciņiet to pārbaudiņt speciālā darbnīcā.

- ⊙ Neaiztieciņiet ierīci ar mitrām rokām.
- ⊙ Ieviojiņotiet tīkla spraudni tīkai pareizi instalētiņ ū ērti pieejamā kontaktlīgzdā, kuras spriegums atbilst datu plāksnītiņ norādītiņajam spriegumam. Kontaktlīgzdai jābūtiņ viegli pieejamai arī pēc savioņjuma izveidošanas.
- ⊙ Uzmaniņiet, lai pieslēgvadu nesabojiņā asas malas vai karstas virsmas.
- ⊙ Ierīce, arī tad, kad tā ir izslēgtā, nav pilnībā atslēgtā no elektrības tīkla. Lai atvienotiņ ierīci no elektrības tīkla, ir jāizraujiņ kontaktspraudni.
- ⊙ Uzmaniņieties, lai ierīces uzstādiņšanas laikā pieslēgvads netīktu iespiļētiņ vai sa-spiestiņ.
- ⊙ Lai atvienotiņ kontaktspraudni no kontaktlīgzdas, vienmēr satveriņiet pašu kontaktspraudni, nevis velciņiet aiz kabeļa.
- ⊙ Atvienojiņiet tīkla spraudni no kontaktlīgzdas ...
... ja rodas darbības trauciņjumi;
... kad ierīce netiek lietota;
... pirms ierīces tīriņšanas;
... negaisā laikā.
- ⊙ Iekārta nav paredzētiņ lietošanai kopā ar ārējiņ taimeri vai atsevišķu attālās va-diības sistēmu.



RISKS nepietiekamas higiēnas dēļ

- ⊙ Saldējums ir ideāla, labvēlīga vide salmonellai. Tādēļ, gatavojiņot saldējumu, īpaši nepieciešams ievērot higiēnas prasības.
- ⊙ Galvenais salmonellas avots saldējumā ir jēlas olas. Svaigas jēlas olas bieži satur salmonellu ļoti nelielā daudzumā. Taču ilgākā uzglabāšanas periodā vai nepietiekami tās atdziēsējiņot salmonella var strauji savairoties.
- ⊙ Arī sagatavotajā saldējuma masā vai atkususiņ saldējumā var savairoties salmonella. Aukstumapstrādes procesā salmonella neiet bojiņā.

⊗ Tādējādi, lai baudītu nevainojamu saldējumu, obligāti ievērojiet sekojošus higiēnas ieteikumus:

- Cilvēkiem ar pazeminātu aizsargspēju (piem., maziem bērniem, vecākiem cilvēkiem vai slimniekiem) izmantojiet saldējuma receptes, kas nesatur jēlas olas.
- Gatavojot saldējumu ar jēlām olām, vienmēr izmantojiet svaigas olas, kuras ir glabātas ledusskapī.
- Saldējuma pagatavošanas laikā uzmaniet, lai visi piederumi būtu pilnībā tīri.
- Sagatavoto saldējuma masu nekavējoties lieciet ledusskapī un neuzglabājiet to ilgāk par 24 stundām.
- Kad saldējums gatavs, baudiet to nekavējoties. Saldējumu no svaigām sastāvdaļām varat uzglabāt saldētavā –18 °C ne ilgāk kā 1 nedēļu.
- Pakusušu vai izkusušu saldējumu nekādā gadījumā nedrīkst atkārtoti sasaldēt.
- Pēc saldējuma pagatavošanas rūpīgi notīriet saldējuma pagatavošanas ierīci un visus darbarīkus.



RISKS SAVAINOTIES

- ⊗ Lai izvairītos no savainošanās un ierīces bojājumiem, neliieciet rokas ieslēgtā saldējuma pagatavošanas ierīcē, tāpat turiet drošā attālumā matus, apģērbus un citus priekšmetus.
- ⊗ Nepieskarieties atdzesētajai saldējuma tvertnei ar mitrām rokām.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu

- ⊗ Saldējuma tvertnei pirms sasaldēšanas jābūt pilnībā sausai.
- ⊗ Nesildiet saldējuma tvertni vairāk par 40 °C.
- ⊗ Cieti un asi priekšmeti (piemēram, metāla karote) var sabojāt saldējuma tvertnes iekšpusi. Gatavā saldējuma izņemšanai izmantojiet tikai gumijas skrāpi vai koka piederumus.

- ⊗ Vispirms ieslēdziet saldējuma pagatavošanas ierīci un tikai pēc tam lieciet sagatavoto saldējuma masu ieslēgtā ierīcē.
- ⊗ Saldējuma pagatavošanas laikā neizslēdziet un atkārtoti neieslēdziet ierīci. Pretējā gadījumā saldējuma masa piesals pie saldējuma tvertnes un nobloķēs lāpstīņu.
- ⊗ Nekad nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām (piemēram, plīts), kā arī karstuma avotu vai atklātas uguns tuvumā.
- ⊗ Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus.
- ⊗ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām silikona kājiņām. Tā kā mēbeles ir pārklātas ar dažāda veida krāsām un plastmasu un tādējādi virsmas tiek koptas ar atšķirīgiem kopšanas līdzekļiem, nevar pilnībā izslēgt, ka dažas no šīm vielām satur komponentus, kuri var bojāt un izšķīdināt silikona kājiņas. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslīdošu paliktni.
- ⊗ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊗ Visas ierīces sastāvdaļas tīriet manuāli. Lāpstīņu **5** un vāku **3** var mazgāt arī trauku mašīnā.
- ⊗ Ja no saldējuma tvertnes korpusa izplūst šķidrums, saldējuma tvertne jāutilizē. Šis šķidrums nav indīgs, tomēr tas nav piemērots lietošanai pārtikā.
- ⊗ Ierīce ir nodrošināta ar pārkaršanas aizsardzību. Lai pasargātu motoru no pārkaršanas, šī funkcija izslēdz ierīci. Tādā gadījumā atvienojiet kontaktspraudni no strāvas un nogaidiet, līdz motors ir atdzisis, vismaz 15 minūtes.

4. Komplektācija

- 1 motora bloks **2**
- 1 vāks **3**
- 1 saldējuma tvertne **6**
- 1 gredzens **7**
- 1 ārējā tvertne **8**
- 1 lāpstiņa **5**
- 1 savienotājs **4**
- 1 lietošanas instrukcija

5. Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- Pārlicinieties, ka visas detaļas ir piegādātas un nav bojātas.
- **Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci!** (skatīt "Tīrīšana" 61. lpp.)

6. Saldējuma pagatavošana

6.1 Vispārīgi norādījumi

Sastāvdaļas

- Augstu saldējuma kvalitāti var iegūt izmantojot augstvērtīgas, svaigas sastāvdaļas.
- Piena produkti ar augstu tauku saturu (piem., putukrējums, krējums, mascarpone) nodrošina krēmīgumu un ir par pamatu garšai.
- Receptēs, kurās cukurs netiek izšķīdināts, izmantojiet īpaši smalku cukuru. Cukurs nodrošina stingrāku konsistenci un vienlaikus novērš lielu saldējuma kristālu veidošanos.
- Ja izmantojat saldētus augļus, tos nevar pilnībā atkausēt. Daļēji atkausētus augļus ir vieglāk sablendēt.
- Pievienojot alkoholu, saldējums kļūst mīkstāks.

Pagatavošana

- Saldējums izdosies īpaši labi, ja pirms saldējuma gatavošanas kārtīgi atdzesēsiet gan saldējuma tvertni **6**, gan sagatavoto saldējuma masu.
- Gatavais saldējums ir mīksts un viegli paņemams ar karoti. Pasniedziet nekavējoties. Tā tas garšo vislabāk.
- Ja pēc apm. 40 minūtēm saldējums nav ieguvis vēlamo stingrību, ielieciet to saldētavā, lai iegūtu vajadzīgo stingrību.

6.2 24 stundas iepriekš

Sasaldē saldējuma tvertni

Saldējuma tvertnei **6** pirms sasaldēšanas jābūt pilnībā sausai.

1. Ievietojiet saldējuma tvertni **6** saldēšanas maisnā un aizveriet to tā, lai neveidotos ledus nosēdumi.
2. Iesaiņoto saldējuma tvertni ievietojiet **6** saldētavā vismaz uz 24 stundām (-18°C vai zemākā temperatūrā).
3. Saldējuma tvertni no saldētavas **6** izņemiet tikai tieši pirms saldējuma gatavošanas, lai tvertne būtu pēc iespējas aukstāka.

6.3 4 stundas iepriekš

Sagatavo saldējuma masu

1. Pagatavojiet saldējuma masu pēc receptes. Saldējuma tvertnē **6** vienā reizē var pagatavot līdz 1000 ml saldējuma masas.
2. Ielieciet sagatavoto saldējuma masu uz apm. 4 stundām ledusskapī.

6.4 Saldējuma pagatavošana ierīcē

PIEZĪME:

- Pirmajā lietošanas reizē var veidoties aromāts. Tas ir saistīts ar konstrukciju un nav ierīces bojājums. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.
 - Lieciet gatavoto saldējuma masu traukā ar snīpti. Tādējādi to būs vieglāk ieliet vāka **3** uzpildes atverē.
-
- Gatavoto saldējuma masu lejiet saldējuma tvertnē **6** tikai tad, kad saldējuma pagatavošanas ierīce ir uzstādīta un ieslēgta. Pretējā gadījumā saldējuma masa piesals pie saldējuma tvertnes **6** iekšējām sienām.
 - Strādājiet ātri, lai saldējuma tvertne **6** un saldējuma masa sasiltu iespējami mazāk.
1. Uzlieciet motora bloku **2** uz vāka **3** tā, lai tas nofiksējas.
 2. Iestipriniet savienotāju **4** motora blokā **2**.
 3. Iestipriniet lāpstiņu **5** savienotājā **4**.
 4. Novietojiet gredzenu **7** uz ārējās tvertnes **8**. Rokturi ievietoja ārējās tvertnes padziļinājumos.
 5. Izņemiet saldējuma tvertni **6** no saldēšanas maisnā un uzlieciet uz gredzena **7**.
 6. Uzlieciet vāku **3** uz gredzena **7** un noslēdziet, pagriežot pulksteņa rādītāju virzienā.
 7. Iespraudiet kontaktspraudni **9** kontaktligzdā un noregulējiet **0/I** slēdzi **1** uz **I**.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Saldējuma pagatavošanas laikā neizslēdziet un atkārtoti neieslēdziet ierīci. Pretējā gadījumā saldējuma masa piesals pie saldējuma tvertnes **6** un nobloķēs lāpstiņu **5**.

8. Tagad pa iepildes atveri ielejiet sagatavoto saldējuma masu saldējuma tvertnē **6**.
9. Ļaujiet saldējuma pagatavošanas ierīcei darboties, līdz saldējums ir ieguvis vēlamo konsistenci.

PIEZĪME: Ja pēc apm. 40 minūtēm saldējums nav ieguvis vēlamo stingrību, ielieciet to saldētavā, lai iegūtu vajadzīgo stingrību.

10. Noregulējiet **0/I** slēdzi **1** uz **0**, lai izslēgtu saldējuma pagatavošanas ierīci
11. Izrauļiet kontaktspraudni **9**.
12. Pagrieziet vāku **3** pulksteņa rādītājam pretējā virzienā un noņemiet to.

PIEZĪME:

- Lai vieglāk noņemtu vāku **3**, satveriet to ar abām rokām no kreisās un labās puses un tad paceliet to.
- Ja lāpstīņa **5** tiek nobloķēta, motors darbojas atpakaļgaitā. Vāks **3** var pagriezties pretējā virzienā. Tomēr tas paliek fiksēts gredzena **7** gropē. Lai noņemtu, vāks **3**, iespējams, būs jāgriež pulksteņrādītāja virzienā.

13. Izņemiet gatavo saldējumu ar gumijas skrāpi vai koka karoti (komplektācijā nav iekļauti). Gatavais saldējums ir viegli paņemams ar karoti. Jūs varat to baudīt uzreiz vai arī, ja dodat priekšroku stingrākai konsistencei, ievietojiet saldējumu uz kādu brīdi saldētavā.

7. Receptes

PIEZĪME: Olu dzeltenumus var aizstāt, izmantojot krējuma stabilizatoru (1 tējkarote krējuma stabilizatora uz 2 olu dzeltenumiem).

Banānu saldējums

- 1 liels, gatavs banāns
 - 200 ml piena ar zemu tauku saturu
 - 100 ml saldā krējuma (30% tauku)
 - 50 g pūdercukura
1. Sablendējiet banānu.
 2. Saputojiet saldo krējumu stingrās putās.
 3. Pievienojiet banānu masu pārējām sastāvdaļām un samaisiet ar putukrējumu, līdz ir iegūta viendabīga masa.

Banānu - sojas saldējums (vegānu)

- 1 liels, gatavs banāns
 - puse citrona
 - 200 ml sojas dzēriena (vaniļas)
 - 30 g pūdercukura
1. Sablendējiet banānu kopā ar sulu, kas izspiesta no citrona.
 2. Pievienojiet sojas pienu.
 3. Pievienojiet banānu masu pārējām sastāvdaļām un maisiet, līdz ir iegūta viendabīga masa.

Vanīļas saldējums

- 2 olu dzeltenumi
 - 200 ml piena ar zemu tauku saturu
 - 200 ml saldā krējuma (30% tauku)
 - 50 g pūdercukura
 - 1-2 paciņas vaniļas cukura
1. Saputojiet olu dzeltenumus, pūdercukuru un vaniļas cukuru, līdz masa kļūst gaiša.
 2. Pievienojiet aukstu pienu.
 3. Saputojiet saldo krējumu stingrās putās.
 4. Pievienojiet putukrējumu masai un maisiet, līdz ir iegūta viendabīga masa.

PIEZĪME: Pēc vēlēšanās varat pievienot augļus un saldināt tos pēc garšas.

Zemeņu saldējums

- 2 olu dzeltenumi
 - 200 ml piena ar zemu tauku saturu
 - 200 ml saldā krējuma (30% tauku)
 - 70 g pūdercukura
 - 300 g zemeņu
1. Saputojiet olu dzeltenumus un pūdercukuru, līdz masa kļūst gaiša.
 2. Pievienojiet aukstu pienu.
 3. Saputojiet saldo krējumu stingrās putās.
 4. Pievienojiet putukrējumu masai un maisiet, līdz ir iegūta viendabīga masa.
 5. Sablendējiet zemenes.
 6. Pievienojiet zemenes masai un maisiet, līdz ir iegūta viendabīga masa.

PIEZĪME: Pēc garšas varat pievienot vairāk vai mazāk cukuru un ogas.

Šokolādes saldējums

- 2 olu dzeltenumi
 - 200 ml piena ar zemu tauku saturu
 - 200 ml saldā krējuma (30% tauku)
 - 80 g kakao pulvera
1. Saputojiet olu dzeltenumus, kakao pulveri un pienu.
 2. Saputojiet saldo krējumu stingrās putās.
 3. Pievienojiet putukrējumu masai un maisiet, līdz ir iegūta viendabīga masa.

Citronu sorberts

- 300 ml ūdens
 - 120 g cukura
 - 2 citroni
1. Izspiediet citronus.
 2. Ielejiet ūdeni katlā un pievienojiet cukuru.
 3. Nepārtraukti maisot ūdeni uzvāriet, lai cukurs pilnībā izšķīst.
 4. Pievienojiet citriona sulu un ļaujiet maisījumam atdzist.

8. Tīrīšana



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Atvienojiet kontaktspraudni **9** no kontaktligzdas, pirms sākat tīrīt ierīci.
- ⊙ Motora bloku **2** nedrīkst iegremdēt ūdenī.

BRĪDINĀJUMS!

- ⊙ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Noņemiet lāpstīņu **5** un savienotāju **4** no motora bloka **2**.
2. **A attēls:** Saspiediet kopā abus turētājus zem motora bloka **2** un noņemiet motora bloku **2** no vāka **3**.
3. Satveriet apakšā gredzena rokturus **7** un izceliet gredzenu un saldējuma tvertni **6** no ārējās tvertnes **8**.

Motora bloka tīrīšana

- Lai notīrītu motora bloku **2**, izmantojiet viegli samitrinātu mīkstu drānu.

Saldējuma tvertnes tīrīšana

- Tīriet saldējuma tvertni **6** tikai tad, kad tā sasilusi līdz istabas temperatūrai.
- Mazgājiet saldējuma tvertni **6** ar ūdeni, kura temperatūra nepārsniedz 40 °C, un maigu mazgāšanas līdzekli.

Citas detaļas

- Visas pārējās ierīces detaļas nomazgājiet manuāli, izmantojot siltu ūdeni un nedaudz mazgāšanas līdzekļa. (Lāpstīņu **5** un vāku **3** var mazgāt arī trauku mašīnā.) Kārtīgi nožāvējiet visas detaļas.

9. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā



attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz samazināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pilnietas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.



Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

10. Problēmu novēršana

Ja rodas ierīces darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo kontrolsarakstu. Varbūt radusies tikai maza problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patvaļīgi labot ierīci.

11. Tehniskie dati

Modelis:	SECM 12 C6
Tikla spriegums:	220-240 V ~ 50 Hz
Aizsardzības klase:	II 
Jauda:	12 W
Uzpildes tilpums:	1000 ml

Izmantotie simboli

	Aizsargizolācija
	Pārbaudīta drošība. Iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam (ProdSG).
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Atkārtoti lietojamie materiāli: kartons (izņemot gofrēto kartonu)
	Maīnspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.

Iespējamās tehniskās izmaiņas.

Kļūda	Iespējamie cēloņi / novēršana
Ierīce Funkcija	Vai kontaktspraudnis 9 ir iestiprināts pareizi?
Ledus kristāli uz saldējuma tvertnes 6	Pirms saldēšanas saldējuma tvertni 6 pilnībā nožāvējiet un ielieciet to saldēšanas maisīnā.
Augšpusē pa uzpildes atveri tek ārā saldējums.	Saldējuma masa spiežas uz augšu. Nākamajā reizē ielieciet mazāk saldējuma masas.
Saldējums paliek pārāk šķidr.	Vai saldējuma tvertne 6 un saldējuma masa bija pietiekoši auksta? Saldējuma tvertne 6 jāatdzesē saldētavā 24 stundas, saldējuma masa jādzesē ledusskapī 4 stundas. Sasaldējiet negatavo saldējumu, paturot to kādu brīdi saldētavā.
Ierīce izslēdzas.	Acīmredzot ir aktivizēta pārkaršanas aizsardzība. Atvienojiet kontaktspraudni 9 un nogaidiet, līdz motora bloks 2 ir atdzisis - vismaz 15 minūtes.

12. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,

Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remontu tiek veikti par maksu.

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traukslām daļām, piemēram, slēdžiem, akumulatoriem, lampām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi. Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 360839_2007**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **360839_2007**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs

LV serviss Latvijā

Tālr.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 360839_2007



Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese.**

Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht	66
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	67
3. Sicherheitshinweise	67
4. Lieferumfang	71
5. Vor dem ersten Gebrauch	71
6. Eis herstellen	71
6.1 Allgemeine Hinweise	71
6.2 24 Stunden vorher	72
6.3 4 Stunden vorher	72
6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten	72
7. Rezepte	73
8. Reinigen	75
9. Entsorgen	75
10. Problemlösungen	76
11. Technische Daten	76
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	77

1. Übersicht

- 1 0/I-Schalter**
- 2 Motoreinheit (Gehäuse/Gerät)**
- 3 Deckel mit Einfüllöffnung**
- 4 Verbindungsstück**
- 5 Rührschaufel**
- 6 Eisbehälter**
- 7 Ring mit Griffen**
- 8 Außenbehälter**
- 9 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. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eiscrememaschine!

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 75).
- ⊙ Lagern Sie in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.
- ⊙ 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen 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.
- ⊙ Verarbeiten Sie nicht mehr als 1000 ml Eismasse auf einmal im Eisbehälter.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



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.
- ⊙ 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 ge-

ringer 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 °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 °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. Rührschaufel **5** und Deckel **3** können 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 **2**
- 1 Deckel **3**
- 1 Eisbehälter **6**
- 1 Ring **7**
- 1 Außenbehälter **8**
- 1 Rührschaufel **5**
- 1 Verbindungsstück **4**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 75)

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 **6**, 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 **6** muss vollständig trocken sein, wenn Sie ihn einfrieren.

1. Packen Sie den leeren Eisbehälter **6** in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie diesen, damit sich keine Eisablagerungen bilden.
2. Geben Sie den verpackten Eisbehälter **6** für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank (bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder kälter).
3. Nehmen Sie den Eisbehälter **6** 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 **6** verarbeitet werden.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

6.4 Eis in der Eiscreme- maschine zubereiten

HINWEISE:

- Bei der ersten Benutzung kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Geben Sie die vorbereitete Eismasse in ein Gefäß mit Ausgießer. So lässt sich diese besser in die Einfüllöffnung des Deckels **3** gießen.
-
- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **6**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters **6** fest.
 - Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter **6** und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.
1. Setzen Sie die Motoreinheit **2** so auf den Deckel **3**, dass sie einrastet.
 2. Stecken Sie das Verbindungsstück **4** in die Motoreinheit **2**.
 3. Stecken Sie die Rührschaufel **5** auf das Verbindungsstück **4**.
 4. Setzen Sie den Ring **7** auf den Außenbehälter **8**. Dabei liegen die Griffe in den Aussparungen des Außenbehälters.
 5. Nehmen Sie den Eisbehälter **6** aus dem Gefrierbeutel heraus und setzen ihn auf den Ring **7**.
 6. Setzen Sie den Deckel **3** auf den Ring **7** und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.
 7. Stecken Sie den Netzstecker **9** in die Steckdose und stellen den **0/I**-Schalter **1** auf **I**.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter **6** festfrieren und die Rührschaufel **5** blockieren.
-
8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **6**.
 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 **1** auf **0**, um die Eiscrememaschine auszuschalten.
 11. Ziehen Sie den Netzstecker **9**.
 12. Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
-

HINWEISE:

- Zum leichten Abnehmen des Deckels **3** fassen Sie diesen mit beiden Händen links und rechts an und heben ihn dann ab.
 - Sollte die Rührschaufel **5** blockieren, geht der Motor in den Gegenlauf. Der Deckel **3** kann sich dabei in die Gegenrichtung verdrehen. Er bleibt aber in der Aussparung des Ringes **7** fixiert. Unter Umständen müssen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn drehen, um ihn abnehmen zu können.
-

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.

Bananen-Soja-Eis (vegan)

- 1 große reife Banane
 - eine halbe Zitrone
 - 200 ml Sojadrink (Vanille)
 - 30 g Puderzucker
1. Pürieren Sie die Banane zusammen mit dem Zitronensaft der ausgepressten Zitrone.
 2. Geben Sie die Sojamilch hinzu.
 3. Mixen Sie das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch und rühren Sie, 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 hinzugeben 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.

Schokoladeneis

- 2 Eigelb
 - 200 ml fettarme Milch
 - 200 ml Schlagsahne (30 % Fett)
 - 80 g Kakao-Getränkepulver
1. Verschlagen Sie Eigelb, Kakao-Getränkepulver und Milch.
 2. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
 3. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

Zitronensorbet

- 300 ml Wasser
 - 120 g Zucker
 - 2 Zitronen
1. Pressen Sie die Zitronen aus.
 2. Füllen Sie das Wasser in einen Kochtopf und fügen Sie den Zucker hinzu.
 3. Lassen Sie das Wasser unter Rühren einmal aufkochen, sodass sich der Zucker vollständig auflöst.
 4. Geben Sie den Zitronensaft hinzu und lassen die Mischung abkühlen.

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **9** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Die Motoreinheit **2** darf nicht in Wasser getaucht werden.

WARNUNG!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie die Rührschaufel **5** und das Verbindungsstück **4** von der Motoreinheit **2**.
2. **Bild A:** Drücken Sie die beiden Halter unten an der Motoreinheit **2** zusammen und ziehen Sie die Motoreinheit **2** vom Deckel **3**.
3. Fassen Sie unter die Griffe des Rings **7** und heben Sie Ring und Eisbehälter **6** aus dem Außenbehälter **8**.

Reinigen der Motoreinheit

- Für das Reinigen der Motoreinheit **2** verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.

Reinigen des Eisbehälters

- Reinigen Sie den Eisbehälter **6** erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat.
- Waschen Sie den Eisbehälter **6** 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. (Rührschaufel **5** und Deckel **3** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.) Trocknen Sie alle Teile gut ab.

9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll.



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 9 richtig eingesteckt?
Eiskristalle auf dem Eisbehälter 6	Trocknen Sie den Eisbehälter 6 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 6 und die Eismasse ausreichend kalt? Der Eisbehälter 6 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 9 und warten Sie, bis die Motoreinheit 2 abgekühlt ist - mind. 15 Minuten.

11. Technische Daten

Modell:	SECM 12 C6
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	12 W
Füllmenge:	1000 ml

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

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-Kassenbon 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 (Kassenbon) 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 Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere 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: 360839 2007** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- 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 (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

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

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 360839_2007



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **360839_2007** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.