

SILVERCREST®



FAGYLALTGÉP SECM 12 C7

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:

11/2021 ID: SECM 12 C7_21_V1.2

(HU)

FAGYLALTGÉP

Kezelési útmutató

(CZ)

ZMRZLINOVAČ

Návod k obsluze

(SK)

**PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU
ZMRZLINY**

Návod na obsluhu

(DE) (CH)

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 384916_2107

(HU) (CZ) (SK)

IAN 384916_2107

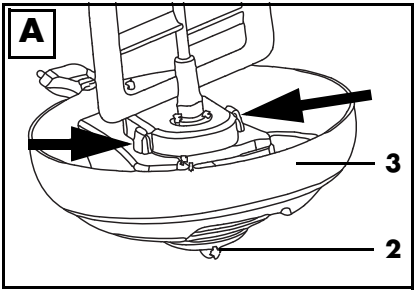
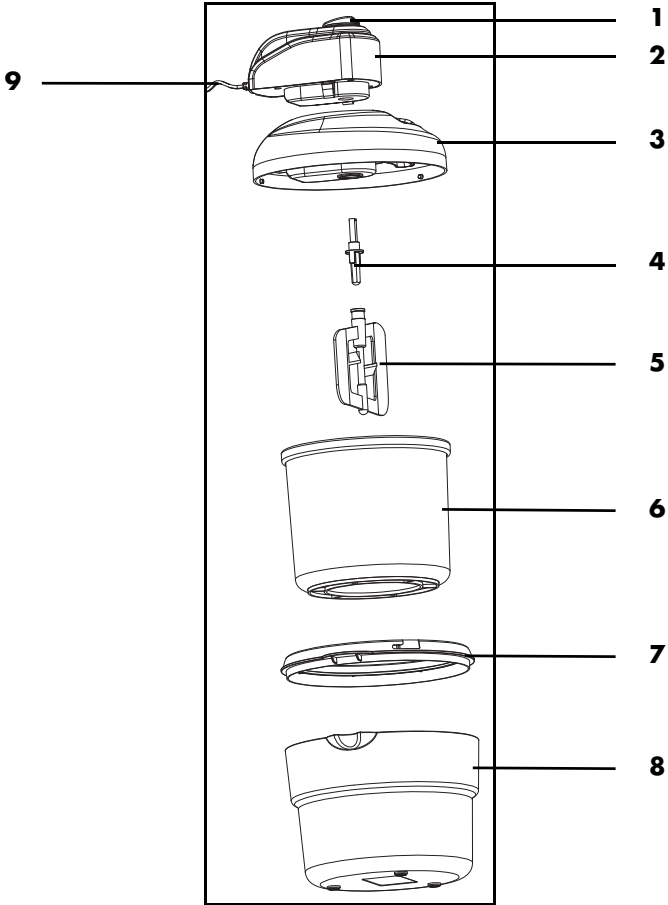
(HU) (CZ) (SK)



Magyar	2
Česky	16
Slovenčina	28
Deutsch	40



Áttekintés / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

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

1. Áttekintés

- 1** 0/I-kapcsolót
- 2** Motoregység (ház/készülék)
- 3** Fedél betöltőnyílással
- 4** Összekötőelem
- 5** Keverőlapát
- 6** Fagylalttároló
- 7** Markolatos gyűrű
- 8** Külső tároló
- 9** Hálózati vezeték hálózati csatlakozóval (nem látható)

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk új fagyaltkészítő gépéhez.

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

- **Első használatba vétel előtt figyelmesen tanulmányozza át a használati útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Reméljük sok élvezetben lesz része új fagyaltkészítő gépével!

A készüléken lévő jelzés



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a fagyaltgép étkezési fagyalt készítésére szolgál. A készülék kizárólag háztartási célokra szolgál. A készüléket csak belső térben szabad használni.

Ezt a készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Előrelátható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkanál) kárt tehetnek a fagyalttároló belső felületén. A kész fagyalt eltávolításához kizárólag gumból vagy fából készült eszközöket használjon.

3. Biztonsági utasítások

Figyelmeztetések

Szükség esetén a használati útmutató a következő figyelmeztető utasításokat használja:



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

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

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

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

Utasítások a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani az eszköztől és annak csatlakozóvezetékétől.
- ⊙ Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék minden olyan elemét és felületét, amely hozzá fog érni az élelmiszerekhez (lásd a „Tisztítás” részt a 10 oldalon).
- ⊙ A terméket ne tárolja robbanásveszélyes anyagokkal, pl. éghető gázokat tartalmazó aeroszollokkal.
- ⊙ Ha a készülék hálózati egysége megsérül, akkor azt javíttassa meg a gyártóval vagy annak szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel, hogy megelőzze a veszélyeket.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ Legfeljebb 1000 ml fagyaltmasszát készítsen egyszerre a tartályban.
- ⊙ A készüléket felügyelet híján, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt le kell csatlakoztatni a hálózatról.



VESZÉLY gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve és az állatok okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektronikus készülékektől.



VESZÉLY áramütés által!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, fröccsenő vagy csöpögő víztől: ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- ⊙ Ne használja a készüléket a szabadban, valamint vízzel töltött tárolóedények, pl. mosogatómedence közelében.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy hálózati kábelén látható sérülések vannak, illetőleg ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a terméken.
- ⊙ Ha folyadékok vagy idegen tárgyak jutnának a készülékbe, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembevétel előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ A készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne

használja a készüléket, hanem ellenőriztesse előbb egy szakszerviz által.

- ⊙ Ne érjen a készülékhez vizes kézzel.
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető dugaszoló aljzatra csatlakoztassa, melynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A dugaszoló aljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek által.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig a csatlakozó dugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozó aljzataból, ...
... ha zavar lép fel,
... ha nem használja a készüléket,
... mielőtt megtisztítaná a készüléket és ... vihar esetén.
- ⊙ Ez a készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.



VESZÉLY az elégtelen higiénia miatt!

- ⊙ Az étkezési fagyalt ideális táptalaj a szalmonella baktériumok számára. A fagyaltkészítés során ezért különösen higiénikusan kell eljárni.
- ⊙ A szalmonellafertőzés kockázatáért elsősorban a nyers tojás felel. A friss nyers tojás gyakran kis mennyiségben tartalmaz szalmonella baktériumokat. A szalmonella baktériumok hosszabb táro-

lás és elégtelen hűtés mellett gyorsan szaporodnak.

- ⊙ Az előkészített jégkrém masszában és a felolvadt fagyalttárolóban is elszaporodhatnak a szalmonella baktériumok. A szalmonella baktériumok a mélyhűtés során sem pusztulnak el.
- ⊙ A zavartalan fagyaltfogyasztás érdekében ezért mindenképpen be kell tartani a következő higiénias tanácsokat:
 - Legyengült ellenálló képességű személyek számára (pl. kisgyerekek, idősebb vagy beteg személyek) lehetőleg nyers tojás nélküli recepteket használjunk.
 - Nyers tojást tartalmazó receptek esetén mindig friss tojást használjon, és a tojást a hűtőben tárolja.
 - A fagyaltkészítés során ügyeljen az összes eszköz tökéletes tisztaságára.
 - Az elkészített jégkrém masszát azonnal rakja a hűtőbe, és legfeljebb 24 óráig tárolja ott.
 - Az elkészített fagyaltot lehetőleg azonnal fogyassza el. A friss összetevőkből készült fagyaltot a mélyhűtőben legfeljebb 1 hétig szabad tárolni, $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ hőmérsékleten.
 - Az olvadt vagy felolvasztott fagyaltot semmiképp nem szabad újra lefagyasztani.
 - Használat után alaposan tisztítsa meg a fagyaltgépet és az összes munkaeszközt.



SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A fagyalttárolónak teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a mélyhűtőbe helyezné.
- ⊙ Ne melegítse a fagyalttárolót $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ fölé.
- ⊙ A kemény és hegyes tárgyak (pl. fémkanál) kárt tehetnek a fagyalttároló belső felületén. A kész fagyalt eltávolításához kizárólag gumiból vagy fából készült eszközöket használjon.
- ⊙ Kapcsolja be a fagyaltgépet, majd utána öntse a működő gépbe az előkészített fagyaltmasszát.
- ⊙ A fagyaltkészítő gépet a fagyaltkészítés közben ne kapcsolja ki és újra be. A fagyaltmassza így ugyanis odafagyyna a tároló falához, és blokkolná a keverőlapátot.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hóforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készülék csúszásmentes szilikon lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a szilikon lábakat károsíthatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes felületet a készülék alá.
- ⊙ Ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket.
- ⊙ A fagyaltgép minden tartozékát kézzel tisztítsa. A keverőlapátot **5** és a fedellet **3** mosogatógépben is tisztíthatja.
- ⊙ Ha a fagyalttároló burkolatán folyadék lépne ki, akkor a fagyalttárolót ki kell cserélni. A kilépő folyadék nem mérgező, azonban étkezésre alkalmatlan.

- ⊙ A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Ez kikapcsolja a készüléket, hogy megvédje a motort a túlmelegedéstől. Ilyen esetben húzza ki a készülék csatlakozóját, várja meg, amíg a motor lehűlt (legalább 15 perc).

4. A csomag tartalma

- 1 motoregység **2**
- 1 fedél **3**
- 1 fagyalttároló **6**
- 1 gyűrű **7**
- 1 külső tároló **8**
- 1 keverőlapát **5**
- 1 összekötőelem **4**
- 1 használati útmutató

5. Az első használat előtt

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e!
- **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 10)

6. Fagyalt készítése

6.1 Általános figyelmeztetések

Összetevők

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

Elkészítés

- A fagyalt különösen akkor lesz jó, ha mind a fagyalttároló **6**, mind pedig az előkészített fagyaltmassza megfelelően lehűlt a fagyaltkészítés előtt.
- Az elkészült fagyalt így puha és könnyen kanalazható lesz. Azonnal tálalja a fagyaltot. Így a legfinomabb.
- Amikor a fagyalt mintegy 40 perc után elérte a kívánt állapotot, helyezze a fagyasztószekrénybe, amíg a fagyalt a megfelelő keménységű nem lesz.

6.2 24 órával előtte

Fagylalttároló lefagyasztása

A fagylalttárolónak **6** teljesen száraznak kell lennie, mielőtt lefagyasztaná.

1. Az üres fagylalttárolót **6** helyezze fagyasztózacskóba, zárja le azt, hogy megakadályozza a jéglerakódást.
2. Az elcsomagolt fagylalttárolót **6** helyezze legalább 24 órára a fagyasztószekrénybe (-18 °C vagy hidegebb hőmérsékleten).
3. A fagylalttárolót **6** lehetőleg csak közvetlenül a fagylaltkészítés előtt vegye ki a fagyasztóból, hogy megfelelően hideg legyen.

6.3 4 órával előtte

Fagylaltmassza előkészítése

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

6.4 Fagylalt készítése a fagylaltgépben

MEGJEGYZÉSEK:

- Az első használatnál kellemetlen szagot érezhet. Ez az adott konstrukciótól függ, és nem készülékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.
- Az előkészített fagylaltmassza egy kiöntővel rendelkező edényben legyen. Így könnyebben tudja a fedél **3** betöltőnyílásába önteni.
- Az előkészített fagylaltmasszát csak akkor helyezze a fagylalttárolóba **6**, amikor a fagylaltgépet már összeszerelte, és be van kapcsolva. Ellenkező esetben a fagylaltmassza odafagyhat a tartály **6** belső falához.

- Lehetőleg gyorsan dolgozzon, hogy a tároló **6** és a fagylaltmassza ne melegedjen fel.

1. Helyezze fel a motoregységet **2** úgy a fedélre **3**, hogy az helyére kattanjon.
2. Helyezze az összekötő elemet **4** a motoregységbe **2**.
3. Helyezze fel a keverőlapátot **5** a összekötőelemre **4**.
4. Helyezze fel a gyűrűt **7** a külső tartóra **8**. Ekkor a markolatok a külső tartó üres részeire esnek.
5. Vegye ki a fagylalttárolót **6** a fagyasztótasakból, és helyezze fel a gyűrűre **7**.
6. Helyezze fel a fedelet **3** a gyűrűre **7**, és csavarja rá az óramutató járásával megegyező irányban.
7. Dugja be a villás csatlakozódugót **9** a csatlakozóaljzatba, és kapcsolja a **0/I**-kapcsolót **1 I** állásra.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A fagylaltkészítő gépet a fagylaltkészítés közben ne kapcsolja ki és újra be. A fagylaltmassza ugyanis odafagyna a tartály **6** falához és akadályozná a keverőlapátot **5**.

8. Öntse be az előkészített fagylaltmasszát a fagylalttároló **6** beöntőnyílásán keresztül.
9. Hagyja dolgozni a fagylaltkészítő gépet, amíg a fagylalt el nem éri a kívánt konzisztenciát.

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

10. Kapcsolja a **0/I**-kapcsolót **1 0** állásra a készülék kikapcsolásához.
11. Húzza ki a hálózati csatlakozót **9**.
12. Csavarja le a fedelet **3** az óramutató járásával ellentétes irányban.

MEGJEGYZÉS: A fedél **3** könnyű eltávolítása érdekében mindkét kézzel fogja meg azt jobb és bal oldalon, majd emelje le.

13. Az elkészült fagylatot gumiból vagy fából készült eszközzel távolítsa el (nem képezi a csomag részét). Az elkészült fagylat könnyedén kanalazható. Azonnal fogyasztható; amennyiben azonban keményebb konzisztenciát részesít előnyben, akkor egy időre visszahelyezheti a fagyasztószekrénybe.

7. Receptek

MEGJEGYZÉS: tojássárgája helyett tejszínhabfixáló is használható (1 teáskanál habfixáló 2 tojássárgája helyett).

Banános fagyalt

- 1 nagy érett banán
 - 200 ml zsírszegény tej
 - 100 ml tejszínhab (30% zsír)
 - 50 g porcukor
1. Pürésítse a banánt.
 2. Verje fel keményre a tejszínt.
 3. Keverje össze a banánpépet a többi összetevővel, majd keverje hozzá a tejszínhabot, amíg egy homogén massa nem jön létre.

Banános szójás fagyalt (vegán)

- 1 nagy érett banán
 - fél citrom
 - 200 ml szójaital (vaníliás)
 - 30 g porcukor
1. Pürésítse a banánt a kifacsart citrom levével.
 2. Öntse hozzá a szójatejet.
 3. Alaposan keverje össze a banánpépet a többi összetevővel, amíg homogén massa nem keletkezik.

Vaníliafagyalt

- 2 tojássárgája
 - 200 ml zsírszegény tej
 - 200 ml tejszínhab (30% zsír)
 - 50 g porcukor
 - 1-2 csomag vaníliás cukor
1. Verje fel a tojássárgáját a porcukorral és a vaníliás cukorral, amíg a massa világos nem lesz.
 2. Adja hozzá a hideg tejet.
 3. Verje fel keményre a tejszínt.
 4. Adja a tejszínt a masszához, és keverje el, amíg egy homogén massa nem jön létre.

MEGJEGYZÉS: teljesen tetszőlegesen adhat hozzá gyümölcsöket, illetve édesítheti.

Eperfagyalt

- 1 tojássárgája
 - 100 ml zsírszegény tej
 - 100 ml tejszínhab (30% zsír)
 - 35 g porcukor
 - 150 g eper
1. A tojássárgáját és a porcukrot addig verjük, amíg a keverék világos színű nem lesz.
 2. Adja hozzá a hideg tejet.
 3. Verje fel keményre a tejszínt.
 4. Adja a tejszínt a masszához, és keverje el, amíg egy homogén massa nem jön létre.
 5. Pürésítse az epret.
 6. Adja hozzá az eperpürét a masszához, és keverje össze annyira, hogy homogén masszát kapjon.

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

Csokoládéfagylalt

- 2 tojássárgája
 - 200 ml zsírszegény tej
 - 200 ml tejszín (30% zsír)
 - 80 g kakaó italpor
1. Keverje össze a tojássárgáját, a kakaó italport és a tejet.
 2. Verje fel keményre a tejszínt.
 3. Adja hozzá a tejszínt a keverékhez, és keverje össze annyira, hogy homogén masszát kapjon.

Citromsorbet

- 300 ml víz
 - 120 g cukor
 - 2 citrom
1. Facsarja ki a citromokat.
 2. Öntse a vizet egy fazékba és adja hozzá a cukrot.
 3. Keverés mellett egyszer forralja fel a vizet, hogy a cukor teljesen feloldódjon.
 4. Öntse hozzá a citromlevet és hagyja kihűlni a keveréket.

8. Tisztítás



VESZÉLY áramütés által!

- ⊙ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **9** az aljzatból.
- ⊙ A motoregységet **2** nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS!

- ⊙ Ne alkalmazzon hegyes eszközöket vagy súroló hatású tisztítószeret.
1. Húzza le a keverőlapátot **5** és az összekötőelemet **4** a motoregységről **2**.
 2. **A kép:** Nyomja össze a két rögzítőt lent a motoregységen **2** és távolítsa el a motoregységet **2** a fedélről **3**.
 3. Fogja meg a gyűrű **7** markolatait, majd a gyűrűt megemelve vegye ki a fagylalttárolót **6** a külső tartóból **8**.

A motoregység tisztítása

- A motoregység **2** tisztításához kizárólag enyhén nedves, puha rongyot használjon.

A fagylalttároló tisztítása

- A fagylalttárolót **6** csak azután tisztítsa meg, amikor már elérte a szobahőmérsékletet.
- Legfeljebb 40 °C-os vízben, enyhe mosogatószerrel mossa ki a fagylalttárolót **6**.

Más alkatrészek

- Minden más alkatrészt meleg vízzel és némi mosogatószerrel, kézzel mosson el. (A keverőlapátot **5** és a fedelet **3** mosogatógépben is tisztíthatja.) Minden alkatrészt törölgön szárazra.

9. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szemetestáról szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

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

10. Problémamegoldás

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



VESZÉLY áramütés által!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / intézkedések
Nem működik.	Be van dugva a csatlakozó 9 dugó?
Jégkristályok a fagylalttárolót 6	A lefagyasztás előtt teljesen szárítsa meg a fagylalttárolót 6 , és csomagolja fagyasztózacskóba.
A fagylalt kifolyik a fenti beöntő-nyíláson.	A fagylaltmassza térfogata megnő a készítés során. A következő alkalommal használjon kevesebb masszát.
A fagylalt folyékony maradt.	Megfelelően hideg volt a fagylalttárolót 6 és a fagyaltmassza? A fagylalttárolót 6 legalább 24 órára a mélyhűtőbe, a fagyaltmasszát pedig legalább 4 órára a hűtőbe kell tenni. A nem megfelelő állagú fagylaltot fagyassza egy ideig a mélyhűtőben.
A készülék kikapcsol.	Valószínűleg a túlmelegedés elleni védelem aktiválódott. Húzza ki a csatlakozót 9 , és várja meg, amíg a motoregység 2 lehűlt - legalább 15 perc.

11. Műszaki adatok

Típus:	SECM 12 C7
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	II <input type="checkbox"/>
Teljesítmény:	12 W
Töltési mennyiség:	1000 ml

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

12. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	FAGYLALTGÉP
Gyártási szám:	384916_2107
A termék típusa:	SECM 12 C7
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	motoregység, fedél, fagylalttároló, gyűrű, külső tároló, keverőlapát, összekötőelem
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

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

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

időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijávítása esetén a kicserélt, vagy kijávított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijávítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **384916_2107** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaártya 384916_2107

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



Obsah

1. Přehled	16
2. Použití k určenému účelu	17
3. Bezpečnostní pokyny	17
4. Rozsah dodávky	20
5. Před prvním použitím	20
6. Výroba zmrzliny	21
6.1 Obecné pokyny	21
6.2 24 hodin předem	21
6.3 4 hodiny předem	21
6.4 Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači	21
7. Recepty	22
8. Čištění	23
9. Likvidace	24
10. Řešení problémů	24
11. Technické parametry	25
12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	25

1. Přehled

- 1 vypínač **0/1**
- 2 blok motoru (kryt/přístroj)
- 3 víko s plnicím otvorem
- 4 spojovací díl
- 5 otočná lopatka
- 6 nádoba na zmrzlinu
- 7 kroužek s rukojetmi
- 8 vnější nádoba
- 9 síťový kabel se síťovou zástrčkou (není na obrázku)

Děkujeme za vaši důvěru! 2. Použití k určenému účelu

Gratulujeme vám k vašemu novému zmrzlinovači.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vašim novým zmrzlinovačem!

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potraviny.

Tento zmrzlinovač je určen pro přípravu zmrzliny.

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

Tento přístroj nesmí být použit ke komerčním účelům.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražné pokyny

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí děti provádět bez dohledu.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 23).
- ⊙ Neuskładňujte v tomto přístroji žádné výbušné látky jako např. aerosolové nádoby s hořlavým plynem.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Tento přístroj je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ V nádobě na zmrzlinu nezpracovávejte více než 1 000 ml zmrzlinové hmoty najednou.
- ⊙ Přístroj musí být při nepřítomnosti odborného dozoru, před montáží, rozložením či vyčištěním vždy vypojen ze sítě.



NEBEZPEČÍ pro děti!

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj chráňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou: Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. bazénu.
- ⊙ Dbejte, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo byl předtím přístroj upuštěn.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.
- ⊙ V případě, že se do krytu přístroje dostanou tekutiny nebo cizí tělesa, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Kryt, síťový kabel a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jen spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a teprve poté vytáhněte přístroj. Přístroj v tomto případě už nepoužívejte, nechte ho překontrolovat v opravně.
- ⊙ Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, dobře přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být dále dobře přístupná také po vypojení.
- ⊙ Dbejte, aby síťový kabel nemohl být poškozen ostrými hranami nebo horkými místy.
- ⊙ Přístroj není po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí síťového kabelu.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit, a ... při bouřce.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového řízení.



NEBEZPEČÍ kvůli nedostatečné hygieně!

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

- Zmrzlinovač a všechny pracovní nástroje po přípravě zmrzliny pečlivě vyčistěte.



NEBEZPEČÍ poranění!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nádoba na zmrzlinu musí být úplně suchá, předtím než bude hluboce zamrzána.
- ⊙ Nezahřívejte nádobu na zmrzlinu na více než 40 °C.
- ⊙ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžička) mohou poškodit vnitřní stranu nádoby na zmrzlinu. Pro odebrání hotové zmrzliny používejte výhradně gumovou stěrku nebo dřevěné nástroje.
- ⊙ Zmrzlinovač nejdříve zapněte a teprve poté dejte připravenou zmrzlinovou hmotu do zapnutého stroje.
- ⊙ Zmrzlinovač během přípravy zmrzliny nevypínejte a nezapínejte. Zmrzlinová hmota by jinak přimrzla k nádobě na zmrzlinu a blokovala by otočnou lopatku.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky naruší a změkčí. Položte pod přístroj event. protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

- ⊙ Všechny díly příslušenství přístroje čistěte ručně. Otočnou lopatku **5** a víko **3** lze mýt také v myčce na nádobí.
- ⊙ V případě, že z krytu nádoby na zmrzlinu uniká tekutina, musí být nádoba na zmrzlinu odstraněna. Tekutina není jedovatá, ale není vhodná ke konzumaci.
- ⊙ Přístroj disponuje ochranou proti přehřátí. Ta přístroj vypne, aby ochránila motor před přehřátím. V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku a počkejte alespoň 15 minut, dokud motor nevychladne.

4. Rozsah dodávky

- 1 blok motoru **2**
- 1 víko **3**
- 1 nádoba na zmrzlinu **6**
- 1 kroužek **7**
- 1 vnější nádoba **8**
- 1 otočná lopatka **5**
- 1 spojovací díl **4**
- 1 návod k použití

5. Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění“ na straně 23)

6. Výroba zmrzliny

6.1 Obecné pokyny

Přísady

- Výborné kvality zmrzliny dosáhnete především díky kvalitním, čerstvým surovinám.
- Mléčné výrobky s vysokým obsahem tuku (např. šlehačka, crème fraîche, crème double, mascarpone) se postarají o krémovost a jsou nositeli chuti.
- Do receptů, ve kterých není cukr rozpouštěný, používejte obzvláště jemný cukr. Cukr se postará o pevnější konzistenci a současně zabrání tvoření velkých ledových krystalů.
- Pokud používáte hluboce zamrazené plody, nemusíte je nechat rozpustit úplně. Například ještě napůl zamrazené plody se dají lépe šlehat.
- Pokud přidáte alkohol, zůstane zmrzlina jemná.

Příprava

- Zmrzlina se vám obzvláště dobře povede, pokud před přípravou zmrzliny **6** dostatečně vychladíte nádobu na zmrzlinu a také připravenou zmrzlinovou hmotu.
- Hotová zmrzlina je jemná a lze ji nabrat lžící. Podávejte ji ihned. Tak chutná nejlépe.
- Pokud zmrzlina nebude mít cca po 40 minutách požadovanou pevnost, postavte ji ještě na krátkou dobu do mrazničky, dokud této pevnosti nedosáhne.

6.2 24 hodin předem

Zamrazení nádoby na zmrzlinu

Nádoba na zmrzlinu **6** musí být úplně suchá, když ji necháte zamrazit.

1. Zabalte prázdnou nádobu na zmrzlinu **6** do sáčku a uzavřete ho, aby se netvořily žádné nánosy ledu.
2. Vložte zabalenou nádobu na zmrzlinu **6** do mrazničky minimálně na 24 hodin (při teplotě -18 °C nebo nižší).
3. Nádobu na zmrzlinu **6** vytáhněte z mrazničky až těsně před přípravou zmrzliny, aby byla co nejvychlazenější.

6.3 4 hodiny předem

Příprava zmrzlinové hmoty

1. Připravte zmrzlinovou hmotu podle receptu. Najednou může být v nádobě na zmrzlinu **6** zpracováno až 1000 ml zmrzlinové hmoty.
2. Postavte připravenou zmrzlinovou hmotu asi na 4 hodiny do lednice.

6.4 Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači

UPOZORNĚNÍ:

- Při prvním použití se může tvořit mírný zápach. To je podmíněno konstrukcí a není to závada na přístroji. Postarejte se o dostatečné větrání.
 - Vložte připravenou zmrzlinovou hmotu do nádoby s výlevkou. Tak půjde lépe nalít do plnicího otvoru víka **3**.
-
- Dejte připravenou zmrzlinovou hmotu do nádoby na zmrzlinu **6**, teprve až je zmrzlinovač spojen a zapnut. Jinak zmrzlinová hmota přimrzne na vnitřních stěnách nádoby na zmrzlinu **6**.
 - Pracujte rychle, aby nádoba na zmrzlinu **6** a zmrzlinová hmota ztratily co nejméně na chladu.

1. Usadíte blok motoru **2** na víko **3** tak, aby zaklapl.
2. Spojovací díl **4** zastrčte do bloku motoru **2**.
3. Otočnou lopatku **5** připevněte ke spojovacímu dílu **4**.
4. Nasadíte kroužek **7** na vnější nádobu **8**. Rukojetí přitom leží v drážkách vnější nádoby.
5. Vyjměte nádobu na zmrzlinu **6** z mrazicího sáčku a nasadíte ji na kroužek **7**.
6. Nasadíte víko **3** na kroužek **7** a utáhněte ho po směru hodinových ručiček.
7. Strčte zástrčku **9** do zásuvky a nastavte vypínač **1 0/I** na **I**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Zmrzlinovač během přípravy zmrzliny nevypínejte a nezapínejte. Zmrzlinová hmota by jinak přimrzla k nádobě na zmrzlinu **6** a blokovala by otočnou lopatku **5**.
8. Nalejte nyní připravenou zmrzlinovou hmotu plnicím otvorem do nádoby na zmrzlinu **6**.
 9. Nechejte zmrzlinovač pracovat tak dlouho, dokud zmrzlina nedosáhne požadované konzistence.

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

10. Pro vypnutí zmrzlinovače nastavte vypínač **0/I 1** na **0**.
11. Vytáhněte síťovou zástrčku **9**.
12. Otočte víkem **3** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

UPOZORNĚNÍ: Pro lehké odejmutí víka **3** ho uchopte oběma rukama vpravo a vlevo a poté nadzvedněte.

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

součástí dodávky).

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

7. Recepty

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

Banánová zmrzlina

- 1 velký zralý banán
 - 200 ml nízkotučného mléka
 - 100 ml šlehačka (30 % tuku)
 - 50 g moučkového cukru
1. Udělejte z banánu kaši.
 2. Ušlehejte tuhou šlehačku.
 3. Promíchejte dobře banánovou kaši s dalšími přísadami a vmíchejte šlehačku, dokud nevznikne homogenní masa.

Banánová sójová zmrzlina (veganská)

- 1 velký zralý banán
 - půlka citrónu
 - 200 ml sójového nápoje (vanilka)
 - 30 g moučkového cukru
1. Rozmačkejte banány společně se šřávou z vymačkaného citrónu.
 2. Přidejte sójové mléko.
 3. Dobře promíchejte banánovou kaši s dalšími přísadami a míchejte, dokud nevznikne homogenní hmota.

Vanilková zmrzlina

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

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

Jahodová zmrzlina

- 1 žloutek
 - 100 ml nízkotučného mléka
 - 100 ml šlehačka (30 % tuku)
 - 35 g moučkového cukru
 - 150 g jahod
1. Šlehejte žloutek s moučkovým cukrem, dokud směs není světlá.
 2. Přidejte studené mléko.
 3. Ušlehejte tuhou šlehačku.
 4. Přidejte šlehačku k hmotě a míchejte ji, dokud nevznikne homogenní masa.
 5. Udělejte z jahod kaši.
 6. Přidejte jahodovou pěnu k hmotě a míchejte, dokud nevznikne homogenní hmota.

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

Čokoládová zmrzlina

- 2 vaječné žloutky
 - 200 ml nízkotučného mléka
 - 200 ml šlehačky (30 % tuku)
 - 80 g kakaového nápojového prášku
1. Rozšlehejte vaječné žloutky, kakaový nápojový prášek a mléko.
 2. Ušlehejte tuhou šlehačku.
 3. Přidejte šlehačku k hmotě a míchejte, dokud nevznikne homogenní hmota.

Citrónový sorbet

- 300 ml vody
 - 120 g cukru
 - 2 citróny
1. Vymačkejte citróny.
 2. Hrncem naplňte vodou a přidejte do ní cukr.
 3. Nechejte za stálého míchání vodu přijít k varu, aby se cukr zcela rozpustil.
 4. Přidejte citrónovou šťávu a nechejte směs vychladnout.

8. Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **9** ze zásuvky, předtím než budete přístroj čistit.
- ⊙ Blok motoru **2** nesmí být ponořen do vody.

VÝSTRAHA!

- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

1. Vytáhněte otočnou lopatku **5** a spojovací díl **4** z bloku motoru **2**.
2. **Obrázek A:** Stiskněte oba držáky dole na bloku motoru **2** současně a sejměte blok motoru **2** z víka **3**.
3. Chytněte zespodu rukojeti kroužku **7** a odejměte kroužek a nádobu na zmrzlinu **6** z vnější nádoby **8**.

Čištění bloku motoru

- K čištění bloku motoru **2** použijte lehké navlhčený, měkký hadřík.

Čištění nádoby na zmrzlinu

- Čistíte nádobu na zmrzlinu **6**, teprve až dosáhne pokojové teploty.
- Nádobu na zmrzlinu **6** umývejte ve vodě s teplotou do 40 °C s jemným čistícím prostředkem.

Další díly

- Umyjte všechny další díly ručně v teplé vodě s trochou čistícího prostředku (Otočnou lopatku **5** a víko **3** lze mýt také v myčce na nádobí). Všechny díly dobře vysušte.

9. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

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

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

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

10. Řešení problémů

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




NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Závada	Možné příčiny / opatření
Bez funkce.	Je síťová zástrčka 9 správně zastrčena?
Krystaly ledu na nádobě na zmrzlinu 6	Nádobu na zmrzlinu 6 před zamrazením zcela vysušte a zabalte do sáčku.
Zmrzlina teče nahore z plnicího otvoru.	Zmrzlinová hmota se zpracovává až nahoru. Příště použijte méně zmrzlinové hmoty.
Zmrzlina je příliš tekutá.	Byly nádoba na zmrzlinu 6 a zmrzlinová hmota dostatečně vychlazeny? Nádoba na zmrzlinu 6 musí být chlazená 24 hodin v mrazničce, zmrzlinová hmota 4 hodiny v lednici. Zamrazte nehotovou zmrzlinu ještě chvíli v mrazničce.
Přístroj se vypíná.	Pravděpodobně byla aktivována ochrana proti přehřátí. Vytáhněte síťovou zástrčku 9 a počkejte, dokud blok motoru 2 nezchladne - min. 15 minut.

11. Technické parametry

Model:	SECM 12 C7
Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	12 W
Objem náplně:	1000 ml

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

12. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 384916_2107** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslát na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **384916_2107** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 384916_2107



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	28
2. Použitie v súlade s určením.....	29
3. Bezpečnostné pokyny	29
4. Rozsah dodávky.....	32
5. Pred prvým použitím	32
6. Výroba zmrzliny.....	33
6.1 Všeobecné upozornenia	33
6.2 24 hodín pred prípravou	33
6.3 4 hodiny pred prípravou.....	33
6.4 Príprava zmrzliny v stroji na výrobu zmrzliny.....	33
7. Recepty	34
8. Čistenie.....	35
9. Likvidácia	36
10. Riešenia problémov	36
11. Technické údaje	37
12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	37

1. Prehľad

- 1 Spínač **0/I**
- 2 Jednotka motora (kryt/prístroj)
- 3 Veko s plniacim otvorom
- 4 Spojovací prvok
- 5 Lopatka na miešanie
- 6 Nádoba na zmrzlinu
- 7 Krúžok s rukovätami
- 8 Vonkajšia nádoba
- 9 Sieťový kábel so zástrčkou (nie je viditeľný)

Ďakujeme vám za vašu dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému stroju na prípravu zmrzliny.

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

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

Prajeme vám veľa radosť s vašim novým strojom na prípravu zmrzliny!

Symbol na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuť ani vo vňi.

2. Použitie v súlade s určením

Tento stroj na výrobu zmrzliny je určený na prípravu zmrzliny.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné použitie v rozpore s určením

VÝSTRAHA pred rizikom vzniku vecných škôd!

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

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 35).
- ⊙ Neskladujte v tomto prístroji žiadne výbušné látky, ako sú napr. nádoby na aerosóly s horľavým hnacím plynom.
- ⊙ V prípade, že je poškodené elektrické pripojovacie vedenie tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ V nádobe na zmrzlinu nepřipravujte viac ako 1000 ml zmrzlinovej masy naraz.
- ⊙ Zariadenie pri nedostatočnom dohľade a pred montážou, rozkladaním alebo čistením vždy odpojte zo siete.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby bola podložka pod prístrojom suchá.
- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že je prístroj alebo sieťový kábel viditeľne poškodený alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na výrobku žiadne zmeny.
- ⊙ Ak by sa do tela prístroja dostali tekutiny alebo cudzie telesá, ihneď vytriahnite zástrčku. Pred opätovným použitím nechejte prístroj zkontrolovať.
- ⊙ Telo prístroja, sieťový kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných tekutín.
- ⊙ Ak prístroj prešiel len niekedy spadne do vody, ihneď vytriahnite zástrčku a až potom prístroj vyberte. V takom prípade prístroj už nepoužívajte, ale nechajte ho skontrolovať v odbornej opravovni.
- ⊙ Nedotýkajte sa prístroja mokrými rukami.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to je potrebné vytriahnuť zástrčku.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nezacvikol alebo nestlačil.

- ⊙ Pre vytiahnutie sieťovej zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytriahnite zástrčku zo zásuvky, ...
... keď dôjde k poruche,
... keď prístroj nepoužívate,
... skôr ako budete prístroj čistiť a
... počas búrky.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na to, aby sa používal s externými spínacími hodinami alebo s osobitným systémom diaľkového ovládania.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku nedostatočnej hygieny!

- ⊙ Zmrzlina je ideálnou živnou pôdou pre salmonely. Preto sa pri príprave zmrzliny vyžaduje mimoriadna hygiena.
- ⊙ Hlavným zdrojom salmonely v zmrzline sú surové vajcia. Čerstvé surové vajcia často obsahujú salmonely vo veľmi malom množstve. Salmonely sa však pri dlhšom skladovaní alebo nedostatočnom chladení môžu rozmnožiť.
- ⊙ Salmonely sa môžu rozmnožiť aj v pripravenej zmrzlinovej hmote alebo v roztopajúcej sa zmrzline. Salmonely hĺbkovým mrazením neodumierajú.
- ⊙ Pre bezstarostný pôžitok zo zmrzliny by ste preto mali bezpodmienečne dodržať nasledujúce hygienické typy:
 - Pre osoby s oslabenou imunitou (napr. deti, starší alebo chorí ľudia) by ste mali pripravovať recepty bez surového vajca.
 - Pre zmrzlinové recepty so surovým vajcom používajte vždy čerstvé vajcia a tie uskladňujte v chladničke.
 - Pri príprave zmrzliny dbajte na absolútnu čistotu všetkých pracovných prístrojov.
 - Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte okamžite do chladničky a neuskladňujte ju tam dlhšie ako 24 hodín.

- Hotovú pripravenú zmrzlinu by ste mali okamžite skonzumovať. Zmrzlinu pripravenú z čerstvých prísad môžete v mrazničke pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ uskladňovať najviac 1 týždeň.
- Roztápajúcu sa alebo roztopenú zmrzlinu nesmiete v žiadnom prípade opätovne zmrazovať.
- Stroj na prípravu zmrzliny a všetky pracovné prístroje po príprave zmrzliny dôkladne vyčistite.



NEBEZPEČENSTVO poranenia!

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

VÝSTRAHA pred rizikom vecných škôd!

- ⊙ Nádoba na zmrzlinu musí byť pred hlbokým zmrazením úplne suchá.
- ⊙ Neohrievajte nádobu na zmrzlinu na viac ako $40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- ⊙ Tvrdé a ostré predmety (ako napr. kovové lyžice) môžu poškodiť vnútorné strany nádoby na zmrzlinu. Na naberanie hotovej zmrzliny používajte výlučne gumové vytierky alebo drevené pomôcky.
- ⊙ Najprv stroj na zmrzlinu zapnite a až potom vložte pripravenú zmrzlinovú hmotu do bežiacieho stroja.
- ⊙ Počas prípravy zmrzliny stroj na výrobu zmrzliny nevypínajte a opätovne nezapínajte. Zmrzlinová hmota by inak primrzla o nádobu na zmrzlinu a blokovala by lopatku na miešanie.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte len originálne príslušenstvo.

- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými ošetrovacími prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na silikónové nožičky a zmäknú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.
- ⊙ Všetky diely príslušenstva prístroja čistite ručne. Lopatka na miešanie **5** a veko **3** sa môžu umývať aj v umývačke riadu.
- ⊙ Ak by z obalu nádoby na zmrzlinu vytekala tekutina, musí sa nádoba na zmrzlinu zlikvidovať. Tekutina nie je jedovatá, ale nie je vhodná na konzumáciu.
- ⊙ Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Táto ochrana prístroj vypne, aby ochránila motor pred prehriatím. V tom prípade vytiahnite zástrčku a počkajte, kým motor vychladne; minimálne 15 minút.

4. Rozsah dodávky

- 1 jednotka motora **2**
- 1 veko **3**
- 1 nádoba na zmrzlinu **6**
- 1 krúžok **7**
- 1 vonkajšia nádoba **8**
- 1 lopatka na miešanie **5**
- 1 spojovací prvok **4**
- 1 návod na obsluhu

5. Pred prvým použitím

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie“ na strane 35)

6. Výroba zmrzliny

6.1 Všeobecné upozornenia

Prísady

- Vysokú kvalitu zmrzliny dosiahnete predovšetkým použitím kvalitných a čerstvých prísad.
- Mliečne výrobky s vysokým obsahom tuku (ako napr. smotana, crème fraîche, crème double, mascarpone) sa starajú o krémovosť a sú nositeľmi chuti.
- Pri receptoch, v ktorých sa cukor nerozpušťa, používajte obzvlášť jemný cukor. Cukor sa stará o pevnejšiu konzistenciu a zároveň zabraňuje tvorbe veľkých ľadových kryštálov.
- Ak používate hlboko zmrazené plody, nemusíte ich nechať úplne rozmraziť. Napríklad ešte napoly zmrazené plody sa dajú lepšie rozmixovať.
- Po pridaní alkoholu ostane zmrzlina mäkkšia.

Príprava

- Zmrzlina sa vám mimoriadne dobre podarí, ak nádobu na zmrzlinu **6**, ako aj pripravenú zmrzlinovú hmotu pred prípravou zmrzliny dostatočne ochladíte.
- Hotová zmrzlina je mäkká a dá sa naberať lyžicou. Servírujte ju okamžite. Tak chutí najlepšie.
- Ak zmrzlina po cca 40 minútach nebude mať želanú tuhosť, odložte ju do mrazničky, kým želanú tuhosť nedosiahne.

6.2 24 hodín pred prípravou

Zmraziť nádobu na zmrzlinu

Nádobu na zmrzlinu **6** musí byť úplne suchá, keď ju zmrazujete.

1. Nádobu na zmrzlinu **6** zabaľte do vrecka na mrazenie a uzavrite ho, aby sa netvorili ľadové nánosy.
2. Zabalenu nádobu na zmrzlinu **6** dajte na minimálne 24 hodín do mrazničky (s teplotou -18°C alebo menej).
3. Nádobu na zmrzlinu **6** vyberte z mrazničky až priamo pred prípravou zmrzliny, aby bola čo najviac studená.

6.3 4 hodiny pred prípravou

Príprava zmrzlinovej hmoty

1. Zmrzlinovú hmotu pripravte podľa receptu. Na jedenkrát sa v nádobe na zmrzlinu **6** môže spracovať až 1000 ml zmrzlinovej hmoty.
2. Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte na cca 4 hodiny do chladničky.

6.4 Príprava zmrzliny v stroji na výrobu zmrzliny

UPOZORNENIA:

- Pri prvom použití sa môže tvoriť zápach. Vyplýva to z konštrukcie a nejde o chybu prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie.
 - Dajte pripravenú zmrzlinovú hmotu do nádoby s nalievacím hrdlom. Tak sa táto bude dať lepšie naliať do plniaceho otvoru **3**.
-
- Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte do nádoby na zmrzlinu **6** až potom, keď je stroj na výrobu zmrzliny poskladaný a zapnutý. Inak zmrzlinová hmotá primrzne k vnútorným stenám nádoby na zmrzlinu **6**.

- Pracujte plynulo, aby nádoba na zmrzlinu **6** a zmrzlinová hmota stratili čo najmenej chladu.
1. Nasadíte jednotku motora **2** na veko **3** tak, aby zapadla.
 2. Zastrčíte spojovací prvok **4** do jednotky motora **2**.
 3. Zastrčíte lopatku na miešanie **5** na spojovací prvok **4**.
 4. Nasadíte krúžok **7** na vonkajšiu nádobu **8**. Pritom sa rukováti nachádzajú vo výrezoch vonkajšej nádoby.
 5. Vyberte nádobu na zmrzlinu **6** z mrazničky a nasadíte ju na krúžok **7**.
 6. Nasadíte veko **3** na krúžok **7** a pevne ho pritiahnite otocím v smere hodinových ručičiek.
 7. Zasuňte zástrčku **9** do zásuvky a spínač **0/I 1** otočte do polohy **I**.

UPOZORNENIE: Na ľahšie odobranie veka **3** ho uchopte oboma rukami vľavo a vpravo a potom ho zodvihnite.

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

7. Recepty

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

Banánová zmrzlina

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

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

Banánovo-sójová zmrzlina (vegán)

- 1 veľký zrelý banán
- polovica citrónu
- 200 ml sójového nápoja (vanilka)
- 30 g práškového cukru

1. Vymiešajte banán spolu s citrónovou šťavou z vytlačeného citróna.
2. Pridajte sójové mlieko.
3. Banánovú kašu dobre rozmixujte spolu s ostatnými prísadami a miešajte, kým nevznikne homogénna hmota.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Počas prípravy zmrzliny stroj na výrobu zmrzliny nevypínajte a opätovne nezapínajte. Zmrzlinová hmota by inak mohla primrznúť o nádobu na zmrzlinu **6** a zablokovať lopatku na miešanie **5**.

8. Teraz nalejte pripravenú zmrzlinovú hmotu cez plniaci otvor do nádoby na zmrzlinu **6**.
9. Nechajte stroj na výrobu zmrzliny pracovať, kým zmrzlina nedosiahne želatú konzistenciu.

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

10. Otočte spínač **0/I 1** do polohy **0**, aby ste stroj na výrobu zmrzliny vypili.
11. Vytiahnite zástrčku **9**.
12. Otočte veko **3** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

Vanilková zmrzlina

- 2 žltka
 - 200 ml nízkotučného mlieka
 - 200 ml šľahačka (30 % tuku)
 - 50 g práškového cukru
 - 1-2 balíčky vanilkového cukru
1. Šľahajte žltka, práškový a vanilkový cukor, kým nebude hmota svetlá.
 2. Pridajte studené mlieko.
 3. Vyšľahajte šľahacku do tuha.
 4. Pridajte šľahacku do hmoty a zamiešajte ju, až kým nevznikne homogénna hmota.

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

Jahodová zmrzlina

- 1 žltok
 - 100 ml nízkotučného mlieka
 - 100 ml šľahačka (30 % tuku)
 - 35 g práškového cukru
 - 150 g jahôd
1. Vymiešajte žltok s práškovým cukrom, kým hmota nezosvetlie.
 2. Pridajte studené mlieko.
 3. Vyšľahajte šľahacku do tuha.
 4. Pridajte šľahacku do hmoty a zamiešajte ju, až kým nevznikne homogénna hmota.
 5. Rozmixujte jahody.
 6. Jahodovú zmes pridajte do hmoty a miešajte, kým nevznikne homogénna hmota.

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

Čokoládová zmrzlina

- 2 žltky
 - 200 ml nízkotučného mlieka
 - 200 ml šľahačky (30 % tuku)
 - 80 g kakaového prášku
1. Vyšľahajte žltky, kakaový prášok a mlieko.
 2. Vyšľahajte šľahačku do tuha.
 3. Šľahačku pridajte do hmoty a miešajte, kým nevznikne homogénna hmota.

Citrónový sorbet

- 300 ml vody
 - 120 g cukru
 - 2 citróny
1. Vytlačte citróny.
 2. Do hrnca dajte vodu a pridajte cukor.
 3. Vodu miešajte a nechajte ju raz prevariť, takže sa cukor úplne rozpustí.
 4. Pridajte citrónovú šťavu a zmes nechajte vychladnúť.

8. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **9** zo zásuvky, skôr ako budete prístroj čistiť.
- ⊙ Jednotka motora **2** sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA!

- ⊙ Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.
-

1. Vytiahnite lopatku na miešanie **5** a spojovací prvok **4** z jednotky motora **2**.
2. **Obrázok A:** Stlačte obidve príchytky na spodnej strane jednotky motora **2** a vytiahnite jednotku motora **2** z veka **3**.
3. Uchopte odspodu rukoväti krúžku **7** a vyberte krúžok a nádobu na zmrzlinu **6** z vonkajšej nádoby **8**.

Čistenie jednotky motora

- Na čistenie jednotky motora **2** použijte navlhčenú, mäkkú handričku.

Čistenie nádoby na zmrzlinu

- Nádobu na zmrzlinu **6** čistite, až keď dosiahne izbovú teplotu.
- Nádobu na zmrzlinu **6** umývajte v teplej vode do 40 °C jemným umývacím prostriedkom.

Ostatné časti

- Umyte všetky ostatné časti v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku rukami. (Lopátka na miešanie **5** a veko **3** sa môžu umývať aj v umývačke riadu.) Všetky časti dobre utrite.

9. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

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

10. Riešenia problémov

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




NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opravovať sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Nefunguje.	Je zástrčka 9 správne zastrčená?
Kryštáliky ľadu na nádobe na zmrzlinu 6	Nádobu na zmrzlinu 6 pred zamrazením utrite úplne do sucha a zabalte ju do vrečka na mrazenie.
Zmrzlina vyvierá hore z plniaceho otvoru.	Zmrzlinová hmota sa dostáva hore. Nabudúce použite menej zmrzlinovej hmoty.
Zmrzlinový krém zostáva príliš tekutý.	Boli nádoba na zmrzlinu 6 a zmrzlinová hmota dostatočne studené? Nádoba na zmrzlinu 6 sa musí chladiť 24 hodín v mrazničke, zmrzlinová hmota 4 hodiny v chladničke. Nechajte nedokončenú zmrzlinu ešte chvíľu domraziť v mrazničke.
Prístroj sa vypína.	Pravdepodobne sa aktivovala ochrana proti prehriatiu. Vytiahnite zástrčku 9 a počkajte, kým nebude jednotka motora 2 vychladená - min. 15 minút.

11. Technické údaje

Model:	SECM 12 C7
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	12 W
Objem:	1000 ml

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

12. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný. Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

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

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

Postup pri reklamacii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 384916_2107** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom šíťku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalčný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

384916_2107 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 384916_2107



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	40
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	41
3. Sicherheitshinweise	41
4. Lieferumfang	45
5. Vor dem ersten Gebrauch	45
6. Eis herstellen	45
6.1 Allgemeine Hinweise	45
6.2 24 Stunden vorher	45
6.3 4 Stunden vorher	46
6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten	46
7. Rezepte	47
8. Reinigen	48
9. Entsorgen	49
10. Problemlösungen	49
11. Technische Daten	50
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	50

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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 48).
- ⊙ 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
 - 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 48)

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 °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.

HINWEIS: Zum leichten Abnehmen des Deckels **3** fassen Sie diesen mit beiden Händen links und rechts an und heben ihn dann ab.

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

7. Rezepte

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

Bananeneis

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

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

- 1 Eigelb
 - 100 ml fettarme Milch
 - 100 ml Schlagsahne (30 % Fett)
 - 35 g Puderzucker
 - 150 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-Getränkpulver
1. Verschlagen Sie Eigelb, Kakao-Getränkpulver 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 Müllsammmlung 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 C7
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	12 W
Füllmenge:	1000 ml

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: 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.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	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, 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: 384916_2107** 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **384916_2107** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



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: 384916_2107



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