



SILVERCREST®



www.lidl-service.com

ICE CREAM MAKER SECM 12 A1

(GB) (IE) (CY)

ICE CREAM MAKER

Operating instructions

(GR) (CY)

ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ

Οδηγία χρήσης

(DE)

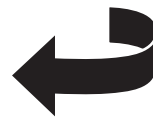
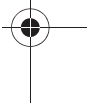
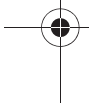
EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 96149

(GB) (IE) (CY)
(GR) (DE)

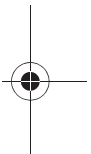
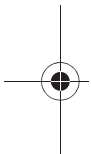




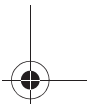
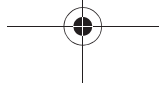
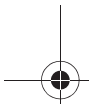
English..... 2

Ελληνικά 12

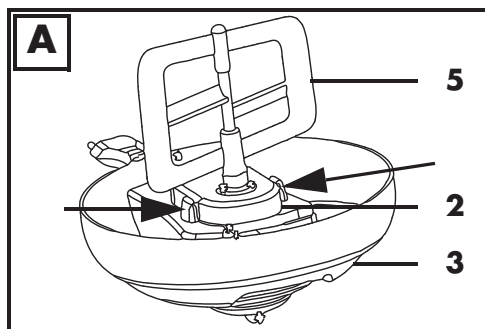
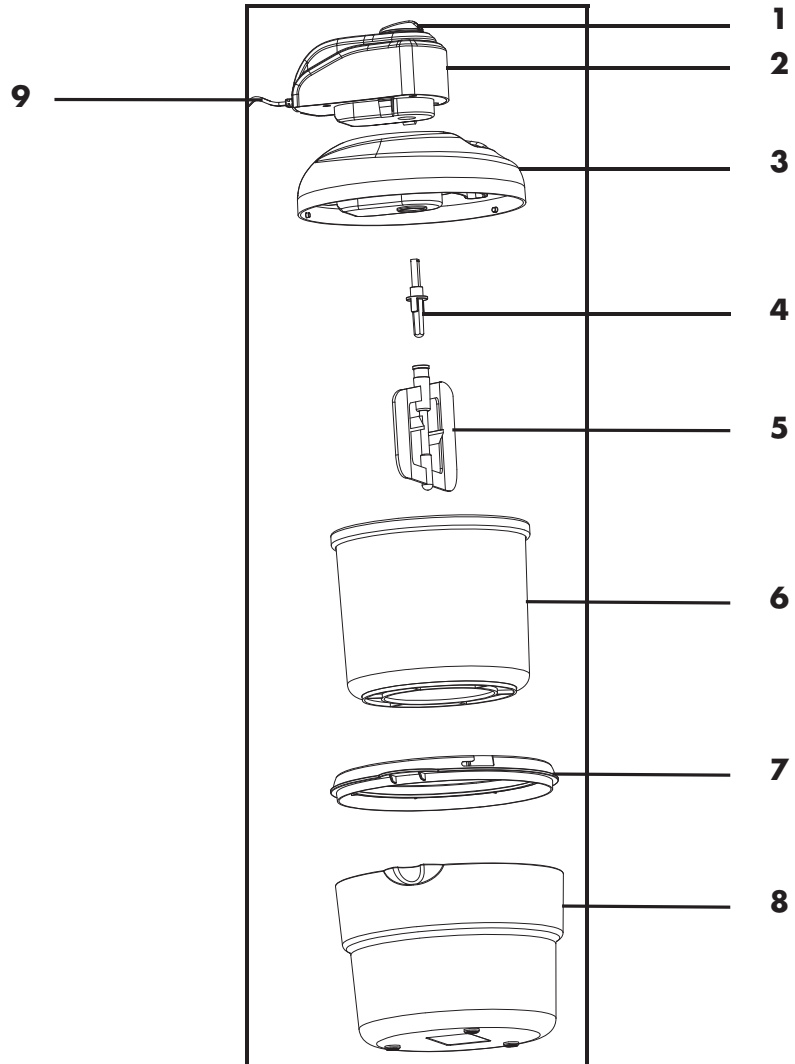
Deutsch..... 24



ID: SECM 12 A1_14_V1.1



Overview / Επισκόπηση / Übersicht



Contents

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

1. Overview

- 1** 0/I switch
- 2** Motor unit (housing/appliance)
- 3** Lid
- 4** Connecting piece
- 5** Mixing blade
- 6** Bowl
- 7** Ring with handles
- 8** Container
- 9** Power cord with plug (not shown)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new ice-cream machine.

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

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

We hope you enjoy your new ice-cream machine!

This ice-cream machine is for making ice cream.

The appliance is intended for use in the home environment. It must be used indoors only.

This appliance must not be used for commercial purposes.

This appliance is also intended to be used in households and similar applications such as ...

... staff kitchen areas in shops, offices or other working environments;

... farm houses;

... by clients in hotels, motels and other residential type environments;

... bed and breakfast type environments.

Possible misuse

WARNING! Risk of material damage

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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- This device is not designed to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities or people without adequate experience and/or understanding unless they are supervised by someone responsible for their safety or are instructed by them on how to use the device.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Do not store any potentially explosive substances in this device, e.g. aerosol containers with flammable propellant gas.



DANGER for children

- Packing materials are not children's toys. Do not allow children to play with plastic bags: There is a risk of suffocation.
- Make sure that children cannot pull the appliance off the work surface by means of the power cord.
- The appliance should be kept out of the reach of children.
- If liquids or foreign bodies get inside the housing of the appliance, unplug immediately. Have the appliance checked before re-using.
- The housing, the power cord and the power plug must not be immersed in water or other liquids.
- If the appliance has fallen into water, unplug immediately, and only then remove the appliance. In this case, do not use the appliance any more and have it checked by a specialist.



DANGER! Risk of electrocution

- Protect the appliance from moisture, dripping water and splashing: There is the risk of an electric shock.
- Do not use the appliance in the open air or near containers filled with water, e.g. sinks.
- Make sure that the surface under the appliance is dry.
- Do not operate the appliance if it or the power cord shows visible signs of damage or the appliance has been dropped.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service, or by a similarly qualified person, in order to avoid danger.
- Never touch the appliance with wet hands.
- Only connect the power plug to a properly installed wall socket that is easily accessible and supplies voltage matching the rating plate. The socket must still be easily accessible after connection.
- Ensure that the power cord cannot be damaged by sharp edges or hot surfaces.
- The appliance is not completely disconnected from the mains even after being switched off. To do so, unplug.
- When setting up the appliance, make sure that the power cord is not trapped or crushed.
- When unplugging the appliance, always pull on the plug and NOT on the cable.

- Remove the plug from the socket ...
... if there is a fault,
... when you are not using the appliance,
... before cleaning the appliance and
... during thunderstorms.
- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate telecontrol system.

DANGER! Risk from poor hygiene

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

- Ice cream that has thawed out even slightly must not be refrozen under any circumstances.
- After making ice cream, the ice-cream maker and all work equipment should be cleaned thoroughly.

DANGER! Risk of injury

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

WARNING! Risk of material damage

- The bowl must be completely dry before being put into the freezer.
- Do not heat the bowl in excess of $40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Hard or sharp objects (e.g. metal spoons) may damage the inside of the bowl. Only ever use rubber scrapers or wooden utensils when taking out the ice cream you have made.
- Switch the ice-cream maker on first and only add the mix you have prepared to the machine when running.
- While making ice cream do not switch the ice-cream maker off and then back on. The ice cream mix would otherwise freeze to the bowl and block the mixing blade.
- Never place the appliance on hot surfaces (e.g. a hob) or near sources of heat or naked flame.
- Only use genuine accessories.
- The appliance is fitted with non-slip silicone feet. As furniture is coated with various varnishes and plastics and may be treated with different cleaning products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components which may attack and soften the silicone

feet. If necessary, place a non-slip mat underneath the appliance.

- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- All appliance accessories should be cleaned by hand. (The mixing blade **5** can also be cleaned in the dishwasher.)
- Should liquid leak from the housing of the bowl, the bowl must be discarded. Although this liquid is not toxic, it is unsuitable for consumption.
- The appliance includes protection from overheating. This will switch the appliance off to prevent the motor overheating. In this case unplug and wait until the motor has cooled down, at least for 15 minutes.

4. Items supplied

- 1 motor unit **2**
- 1 lid **3**
- 1 bowl **6**
- 1 ring **7**
- 1 container **8**
- 1 mixing blade **5**
- 1 connecting piece **4**
- 1 operating instructions

5. Before using for the first time



DANGER! **Risk of electrocution!**

The motor unit **2** must not be immersed in water.

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

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are complete and intact.

6



3. Wipe off the motor unit **2** with a slightly damp cloth.
4. Wipe out the inside of the bowl **6** with a damp cloth.
5. Rinse all other parts thoroughly in warm water.
6. Dry all parts well.

6. Making ice cream

6.1 General

Ingredients

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

Instructions

- Your ice cream will be particularly successful if you cool the bowl **6** and the prepared mix sufficiently beforehand.
- The ice cream produced will be soft and spoonable. Serve immediately. This is when it will taste best.
- If the ice cream has not become sufficiently firm after 40 or so minutes, put in the freezer until it has reached this firmness.

6.2 24 hours beforehand

Freeze bowl

The bowl **6** must be completely dry when you put it into the freezer.

1. Place the empty bowl **6** in a freezer bag and seal to prevent any deposits of ice.
2. Put the bowl **6** in the bag into the freezer for at least 24 hours (at min. -18°C).
3. Only take the bowl **6** out of the freezer right before you are about to make the ice cream to ensure it is as cold as possible.

6.3 4 hours beforehand

Make ice mix

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

6.4 Processing the ice cream in the ice-cream maker

- Do not add the prepared mix to the bowl **6** until you have assembled the machine and switched it on. Otherwise the mix will freeze on the inside walls of the bowl.
 - Work swiftly so the bowl and mix remain as cold as possible.
1. Fit the motor unit **2** onto the lid **3** so it snaps into place.
 2. Insert the connecting piece **4** in the motor unit **2**.
 3. Fit the mixing blade **5** to the connecting piece **4**.
 4. Place the ring **7** on the container **8**. The handles are positioned in the recesses of this container.

5. Take the bowl **6** out of the freezer bag and place it on the ring **7**.
6. Place the lid **3** on the ring **7** and turn clockwise to secure.
7. Insert the power plug in the wall socket and move the **0/I** switch **1** to **I**.

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

8. Now pour the prepared mix into the bowl through the opening **6**.
9. Leave the machine on until the ice cream has the required consistency.

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

10. Move the **0/I** switch **1** to **0** to switch the ice-cream maker off.
11. Unplug **9** the appliance.
12. Turn the lid **3** anti-clockwise and remove.

NOTE: Removing the lid **3** will be easier if you grasp it with both hands on the right and left and then lift off.

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

7. Recipes

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

Banana ice cream

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

Vanilla ice cream

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

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

Strawberry ice cream

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

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

Raspberry ice cream

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

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

8. Cleaning



DANGER!
Risk of electrocution!

Remove the power plug **9** from the wall socket before cleaning the appliance.

WARNING! Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

1. Remove the mixing blade **5** and the connecting piece **4** from the motor unit **2**.
2. **Figure A:** push the two holders at the bottom of the motor unit **2** together and remove the motor unit from the lid **3**.
3. Grasp underneath the handles of the ring **7** and lift the bowl **6** out of the container **8**.

Clean the motor unit

- Use a slightly damp, soft cloth to clean the motor unit **2**.

Clean the bowl

- Do not clean the bowl **6** until it has cooled down to room temperature.
- Wash the bowl in water not exceeding 40 °C using a mild detergent.

Other parts

- Wash all other parts by hand in warm water and a little detergent. (The mixing blade **5** can also be cleaned in the dishwasher.) Dry all parts thoroughly.

9. Disposal

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



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

Packaging

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

10. Troubleshooting

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



DANGER!
Risk of electrocution!

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

Fault	Possible causes / Action
No function.	Is the power plug 9 properly inserted?
Ice crystals on the bowl.	Dry the bowl 6 completely before freezing and place in a freezer bag.

Fault	Possible causes / Action
The ice cream wells up out of the opening in the bowl.	The mix has worked upwards. Use a smaller quantity of mix next time.
The ice cream has remained too liquid.	Were the bowl 6 and mix cold enough? The bowl has to be cooled in the freezer for 24 hours and the mix for 4 hours in the refrigerator. Freeze the soft ice cream mix in the freezer for a while.
The appliance switches itself off.	The overheating protection has probably tripped. Unplug 9 and wait for the motor unit 2 to cool down - min. 15 minutes.

11. Technical specifications

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

Subject to technical modifications.



12. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.
If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.
The warranty applies to material or factory defects. This warranty does not include prod-

uct parts that are subject to standard wear and therefore can be considered wear parts; the same applies to damages at fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or parts made of glass.

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 96149** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

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

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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 96149



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	12
2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	13
3. Οδηγίες ασφάλειας	13
4. Περιεχόμενα συσκευασίας	16
5. Πριν από την πρώτη χρήση	16
6. Παρασκευή παγωτού	17
6.1 Γενικές υποδείξεις	17
6.2 24 ώρες πριν	17
6.3 4 ώρες πριν	17
6.4 Παρασκευή παγωτού στην παγωτομηχανή	17
7. Συνταγές	18
8. Καθαρισμός	19
9. Απόρριψη	20
10. Αντιμετώπιση προβλημάτων	20
11. Τεχνικά δεδομένα	20
12. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	21

1. Επισκόπηση

- 1 Διακόπτη 0/I
- 2 Μονάδα κινητήρα (περίβλημα/συσκευή)
- 3 Καπάκι
- 4 Συνδετικό
- 5 Αναδευτήρας
- 6 Δοχείο παγωτού
- 7 Δακτύλιος με λαβές
- 8 Εξωτερικό δοχείο
- 9 Καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας με βύσμα (μη ορατό)

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της νέας σας παγωτομηχανής.

Για τον ασφαλή χειρισμό και για να γνωρίσετε το σύνολο των δυνατοτήτων της συσκευής:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφάλειας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας παγωτομηχανή με μεγάλη χαρά!

2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η παγωτομηχανή προβλέπεται για την παρασκευή παγωτού. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ιδιωτική οικιακή χρήση. Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς. Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες που μοιάζουν με αυτές των νοικοκυριών, όπως παραδείγματος χάριν ...

- ... στις κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
- ... σε αγροικίες,
- ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
- ... σε πανσιόν με πρωινό.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα (όπως π.χ. μεταλλικά κουτάλια) μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις εσωτερικές πλευρές του δοχείου παγωτού. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πλαστικές σπάτουλες ή ξύλινα αντικείμενα για την παραλαβή του έτοιμου παγωτού.

3. Οδηγίες ασφάλειας

Προειδοποιήσεις

Σε περίπτωση αναγκαιότητας, χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις σε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: Η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές βλάβες.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μικρός κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή υλικές βλάβες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά το χειρισμό της συσκευής.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη ώστε να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές ικανότητες, ικανότητες αντίληψης ή πνευματικές ικανότητες ή άπειρα και/ή αδαή άτομα, εκτός και αν κάποιος άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους παρακολουθεί ή τηρεί τις οδηγίες σχετικά με την ορθή χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί το γεγονός ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ουσίες στη συσκευή αυτή όπως π.χ. δοχεία αερολυμάτων με εύφλεκτο προωθητικό αέριο.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για τα παιδιά

- Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- Προσέχετε ώστε τα παιδιά να μην είναι σε θέση να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας από την επιφάνεια εργασίας.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία

- Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται: Υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους ούτε πλησίον δοχείων που περιέχουν νερό, π.χ. νιπτήρων.
- Προσέχετε ώστε η επιφάνεια κάτω από τη συσκευή να είναι στεγνή.
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας παρουσιάζουν ορατές βλάβες ή εάν προηγουμένως προκλήθηκε πτώση της συσκευής.
- Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν.
- Αν το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού δικτύου υποστεί βλάβη, απαιτείται η αντικατάσταση του από τον κατασκευαστή, το

τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή κάποιο άτομο με παρόμοια ειδίκευση, ώστε να αποφύγετε τους κινδύνους.

- Σε περίπτωση που υγρά ή ξένα σώματα καταλήξουν μέσα στο περίβλημα της συσκευής τραβήξτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- Το περίβλημα, το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας και το βύσμα δεν επιτρέπεται να βυθίζονται σε νερό ή άλλα υγρά.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και μετά βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Στην περίπτωση αυτή μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, αλλά αναθέστε το έλεγχό της σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή με υγρά χέρια.
- Συνδέετε το βύσμα ρευματοληψίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί κανονικά, και η τάση της οποίας ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου. Η πρόσβαση στην πρίζα θα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολη ακόμα και μετά τη σύνδεση.

- Προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας να μη κινδυνεύει από φθορές εξαιτίας κοφτερών ακμών ή καυτών επιφανειών.
- Η συσκευή δεν αποσυνδέεται πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο μετά την απενεργοποίησή της. Για να γίνει κάτι τέτοιο, τραβήξτε το βύσμα ρευματοληψίας από την πρίζα.
- Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της συσκευής, ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας να μην σφιχτεί ούτε να συνθλιφτεί.
- Για να τραβήξετε το βύσμα ρευματοληψίας από την πρίζα, να τραβάτε πάντα το βύσμα και ποτέ το καλώδιο.
- Τραβήξτε το βύσμα ρευματοληψίας από την πρίζα, ...
... σε περίπτωση που εμφανιστεί βλάβη,
... εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και
... σε περίπτωση καταιγίδας.
- Αυτή η συσκευή δεν προβλέπεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ εξαιτίας ελλιπούς υγιεινής

- Το παγωτό αποτελεί ιδανικό περιβάλλον ανάπτυξης για σαλμονέλες. Συνεπώς κατά την παρασκευή παγωτού επιβάλλεται η τήρηση εξαιρετικών μέτρων υγιεινής.
- Η κύρια πηγή για σαλμονέλες στο παγωτό είναι τα ωμά αβγά. Φρέσκα ωμά αβγά περιέχουν συχνά σαλμονέλες σε πολύ μικρές ποσότητες. Οι σαλμονέλες όμως μπορούν να πολλαπλασιαστούν τάχιστα σε περίπτωση μεγάλης διάρκειας αποθήκευσης ή ανεπαρκούς ψύξης.
- Επίσης και στην έτοιμη μάζα παγωτού ή στο αποψυγμένο παγωτό μπορούν να πολλαπλασιαστούν οι σαλμονέλες.

Οι σαλμονέλες δεν πεθαίνουν στην κατάψυξη.

- Για ευχάριστη απόλαυση παγωτού θα πρέπει συνεπώς να τηρείτε οπωσδήποτε τις ακόλουθες συμβουλές υγιεινής:
 - Για ανθρώπους με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα (π.χ. μικρά παιδιά, ηλικιωμένοι ή ασθενείς) θα πρέπει να παρασκευάζετε παγωτό με συνταγές χωρίς ωμό αβγό.
 - Για συνταγές παγωτού με ωμό αβγό χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα αβγά, τα οποία διατηρείτε στο ψυγείο.
 - Κατά την παρασκευή παγωτού τηρείτε απόλυτη καθαριότητα σε όλες τις συσκευές που χρησιμοποιείτε.
 - Τοποθετείτε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού αμέσως μέσα στο ψυγείο και μην την διατηρείτε εδώ περισσότερο από 24 ώρες.
 - Το έτοιμο παρασκευασμένο παγωτό θα πρέπει να το καταναλώνετε αμέσως. Παγωτό παρασκευασμένο με φρέσκα συστατικά μπορείτε να το διατηρήσετε στην κατάψυξη σε $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ το πολύ 1 εβδομάδα.
 - Αποψυγμένο ή τελείως ξεπαγωμένο παγωτό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καταψυχθεί πάλι.
 - Καθαρίζετε σχολαστικά την παγωτομηχανή και όλες τις συσκευές μετά από κάθε παρασκευή παγωτού.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού

- Προς αποφυγή τραυματισμών και πρόκλησης βλαβών στη συσκευή, μην πιάνετε μέσα στην παγωτομηχανή όταν λειτουργεί και κρατάτε επίσης μαλλιά, ρουχισμό και άλλα αντικείμενα μακριά από τη συσκευή.
- Μην πιάνετε το καταψυγμένο δοχείο παγωτού με υγρά χέρια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ από υλικές βλάβες

- Το δοχείο παγωτού πρέπει να είναι εντελώς στεγνό προτού καταψυχθεί.
- Μην θερμαίνετε το δοχείο παγωτού πάνω από 40 °C.
- Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα (όπως π.χ. μεταλλικά κουτάλια) μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις εσωτερικές πλευρές του δοχείου παγωτού. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πλαστικές σπάτουλες ή ξύλινα αντικείμενα για την παραλαβή του έτοιμου παγωτού.
- Ενεργοποιείτε πρώτα την παγωτομηχανή και μετά βάζετε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού στη μηχανή που λειτουργεί.
- Μην κάνετε απενεργοποίηση και πάλι ενεργοποίηση της παγωτομηχανής κατά τη διάρκεια παρασκευής παγωτού. Η μάζα παγωτού ενδέχεται να καταψυχθεί και να κολλήσει στο δοχείο παγωτού και να μπλοκάρει τον αναδευτήρα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. εστίες μαγειρικής) ή πλησίον πηγών θερμότητας ή ανοιχτής φωτιάς.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αντιολισθητικά πόδια σιλικόνης. Επειδή τα έπιπλα έχουν επικαλυφθεί με διάφορα βερνίκια και υλικά και καθαρίζονται με διαφορετικά μέσα προστασίας, δεν μπορεί να αποκλειστεί εντελώς το γεγονός ότι ορισμένες από τις εν λόγω ουσίες περιέχουν συστατικά, τα οποία ίσως επηρεάσουν και φθείρουν τα πόδια σιλικόνης. Τοποθετήστε εν ανάγκη ένα αντιολισθητικό υπόστρωμα κάτω από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα τις συσκευής με το χέρι. (Ο αναδευτήρας 5 μπορεί να πλυθεί και σε πλυντήριο πιάτων.)

- Σε περίπτωση που διαρρεύσει υγρό από το περίβλημα του δοχείου παγωτού, πρέπει να αποσυρθεί το δοχείο παγωτού. Το υγρό δεν είναι τοξικό, αλλά ακατάλληλο να καταναλωθεί από τον άνθρωπο.
- Η συσκευή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Η προστασία αυτή απενεργοποιεί τη συσκευή για να προστατευτεί ο κινητήρας από υπερθέρμανση. Στην περίπτωση αυτή βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε, έως ότου κρυώσει ο κινητήρας, τουλάχιστον 15 λεπτά.

4. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 μονάδα κινητήρα 2
- 1 καπάκι 3
- 1 δοχείο παγωτού 6
- 1 Δακτύλιος 7
- 1 εξωτερικό δοχείο 8
- 1 αναδευτήρας 5
- 1 συνδετικό 4
- 1 οδηγίες χρήσης

5. Πριν από την πρώτη χρήση



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία!

Η μονάδα κινητήρα 2 δεν επιτρέπεται να βυθιστεί σε νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Κατά την πρώτη χρήση ενδέχεται να δημιουργηθούν οσμές. Κάτι τέτοιο δεν αποτελεί σφάλμα της συσκευής. Φροντίστε ώστε να υπάρχει επαρκής αερισμός.

1. Βγάζετε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Ελέγχετε τα εξαρτήματα σχετικά με πληρότητα και αν είναι άθικτα όλα τα εξαρτήματα.
3. Σκουπίστε τη μονάδα κινητήρα 2 με ένα ελαφρά νωπό πανί.

4. Σκουπίστε την εσωτερική πλευρά του δοχείου παγωτού **6** με νωπό πανί.
5. Όλα τα άλλα εξαρτήματα τα πλένετε σχολαστικά με θερμό νερό.
6. Σκουπίζετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

6. Παρασκευή παγωτού

6.1 Γενικές υποδείξεις

Συστατικά

- Για να πετύχετε υψηλή ποιότητα παγωτού χρησιμοποιείτε προπάντων φρέσκα συστατικά υψηλής ποιότητας.
- Γαλακτοκομικά προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα λιπαρών (όπως π.χ. σαντιγί, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) διασφαλίζουν ποιότητα κρέμας και γεύσης.
- Για συνταγές με ζάχαρη που δεν λιώνει, χρησιμοποιείτε ιδιαίτερα λεπτή ζάχαρη. Η ζάχαρη διασφαλίζει συνεκτικότητα και εμποδίζει ταυτόχρονα το σχηματισμό μεγάλων κρυστάλλων πάγου.
- Εάν χρησιμοποιείτε καταψυγμένα φρούτα, δεν είναι απαραίτητο να τα αποψύξετε τελείως. Για παράδειγμα τα ημικαταψυγμένα φρούτα αλέθονται καλύτερα.
- Η προσθήκη αλκοόλης κάνει το παγωτό πιο αφράτο.

Παρασκευή

- Η παρασκευή παγωτού θα έχει καλύτερη επιτυχία, εφόσον πριν από την παρασκευή του ψύξετε επαρκώς τόσο το δοχείο παγωτού **6** όσο και την προετοιμασμένη μάζα παγωτού.
- Το έτοιμο παγωτό είναι αφράτο και τρώγεται με κουτάλι. Το σερβίρετε αμέσως. Έτσι έχει την καλύτερη γεύση.
- Εάν μετά από περ. 40 λεπτά το παγωτό δεν παρουσιάσει την επιθυμητή σταθερότητα, τοποθετήστε το στην κατάψυξη έως ότου σημειώσει αυτή τη σταθερότητα.

6.2 24 ώρες πριν

Κατάψυξη δοχείου παγωτού

Το δοχείο παγωτού **6** πρέπει να είναι τελείως στεγνό όταν το καταψύχετε.

1. Συσκευάστε το άδειο δοχείο παγωτού **6** σε σάκο κατάψυξης και σφραγίστε τον, ώστε να μην σχηματιστούν ιζήματα πάγου.
2. Τοποθετήστε το συσκευασμένο δοχείο παγωτού **6** τουλάχιστον για 24 ώρες στην κατάψυξη (σε -18°C ή ψυχρότερα).
3. Βγάζετε το δοχείο παγωτού **6** μόλις πριν την παρασκευή παγωτού από την κατάψυξη, ώστε να είναι όσο το δυνατό πιο κρύο.

6.3 4 ώρες πριν

Προετοιμασία μάζας παγωτού

1. Προετοιμάστε τη μάζα παγωτού σύμφωνα με συνταγή. Στο δοχείο παγωτού μπορούν να προετοιμαστούν έως και 1000 ml μάζας παγωτού.
2. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού για περίπου 4 ώρες στο ψυγείο.

6.4 Παρασκευή παγωτού στην παγωτομηχανή

- Βάζετε την προετοιμασμένη μάζα παγωτού στο δοχείο παγωτού **6**, εφόσον συναρμολογηθεί πρώτα η παγωτομηχανή και ενεργοποιηθεί. Διαφορετικά η μάζα παγωτού παγώνει και κολλάει στα εσωτερικά τοιχώματα του δοχείου παγωτού.
 - Εργάζεστε χωρίς καθυστέρηση ώστε το δοχείο παγωτού και η μάζα παγωτού να μην χάνουν κρύο.
1. Τοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα **2** στο καπάκι **3** έτσι ώστε να ασφαλίσει.
 2. Εισάγετε το συνδετικό **4** στη μονάδα κινητήρα **2**.
 3. Εισάγετε τον αναδευτήρα **5** στο συνδετικό **4**.

4. Τοποθετείτε το δακτύλιο **7** στο εξωτερικό δοχείο **8**. Οι λαβές εφάπτονται στις εγκοπές του εξωτερικού δοχείου.
5. Βγάζετε το δοχείο παγωτού **6** από το σάκο κατάψυξης και το βάζετε πάνω στο δακτύλιο **7**.
6. Τοποθετείτε το καπάκι **3** στο δακτύλιο **7** και το σφίγγετε με στροφή προς τα δεξιά.
7. Εισάγετε το βύσμα στην ηλεκτρική πρίζα και ρυθμίζετε το διακόπτη **0/1 1** στη θέση **I**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην απενεργοποιείτε την παγωτομηχανή κατά τη διάρκεια της παρασκευής, διότι διαφορετικά η μάζα παγωτού ενδέχεται να καταψυχθεί και να κολλήσει στις εσωτερικές πλευρές του δοχείου παγωτού.

8. Χύνετε τώρα την προετοιμασμένη μάζα παγωτού μέσω του ανοίγματος πλήρωσης μέσα στο δοχείο παγωτού **6**.
9. Αφήστε την παγωτομηχανή να λειτουργήσει έως ότου το παγωτό σημειώσει το επιθυμητό ιξώδες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Εάν μετά από περ. 40 λεπτά το παγωτό δεν παρουσιάσει την επιθυμητή σταθερότητα, τοποθετήστε το στην κατάψυξη έως ότου σημειώσει αυτή τη σταθερότητα.

10. Ρυθμίζετε το διακόπτη **0/1 1** στη θέση **0**, για να απενεργοποιήσετε την παγωτομηχανή.
11. Τραβήξτε και βγάλτε το βύσμα **9** από την πρίζα.
12. Στρέψτε το καπάκι **3** με αριστερή φορά και το αφαιρείτε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για να αφαιρέσετε εύκολα το καπάκι **3** το πιάνετε με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά και το ανασηκώνετε.

13. Παίρνετε το έτοιμο παγωτό με πλαστική σπάτουλα ή ξύλινο κουτάλι (δεν περιέχονται στα περιεχόμενα συσκευασίας). Το έτοιμο παγωτό είναι αφράτο για το κουτάλι. Μπορείτε να το απολαύσετε

αμέσως ή, εάν προτιμάτε σταθερότερη συνεκτικότητα, βάζετε το παγωτό για λίγο διάστημα μέσα στην κατάψυξη.

7. Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Αντί για τον κρόκο του αβγού, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σταθεροποιητή κρέμας γάλακτος (1 κουταλάκι του γλυκού για κάθε δύο κρόκους αβγού).

Παγωτό μπανάνα

- 1 μεγάλη ώριμη μπανάνα
 - 200 ml άπαχο γάλα
 - 100 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 50 g ζάχαρη άχνη
1. Αλέθετε τη μπανάνα.
 2. Χτυπήστε την κρέμα έως ότου σταθεροποιηθεί.
 3. Αναμιγνύετε καλά τον πολτό μπανάνας μαζί με τα άλλα συστατικά και ανακατεύετε την κρέμα γάλακτος έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

Παγωτό βανίλια

- 2 κρόκοι αβγού
 - 200 ml άπαχο γάλα
 - 200 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 50 g ζάχαρη άχνη
 - 1-2 φακελάκια ζάχαρη βανίλια
1. Χτυπάτε τους κρόκους αβγού, τη ζάχαρη άχνη και τη ζάχαρη βανίλια έως ότου ασπρίσει η μάζα.
 2. Προσθέτετε το κρύο γάλα.
 3. Χτυπάτε καλά την κρέμα γάλακτος (σαντιγί).
 4. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος (σαντιγί) στη μάζα και την ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Μπορείτε να προσθέσετε κατά βούληση φρούτα και μετά προσθέστε ζάχαρη/γλυκαντικό κατά προτίμηση.

Παγωτό φράουλα

- 2 κρόκοι αβγού
 - 200 ml άπαχο γάλα
 - 200 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 70 g ζάχαρη άχνη
 - 300 g φράουλες
1. Χτυπάτε κρόκους αβγού και τη ζάχαρη άχνη, έως ότου ασπρίσει η μάζα.
 2. Προσθέτετε το κρύο γάλα.
 3. Χτυπάτε καλά την κρέμα γάλακτος (σαντιγί).
 4. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος (σαντιγί) στη μάζα και την ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.
 5. Αλέθετε τις φράουλες.
 6. Προσθέτετε τον πουρέ φράουλας στο μείγμα και ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Προσθέστε περισσότερη ή λιγότερη ζάχαρη και φρούτα, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Παγωτό σμέουρο

- 2 κρόκοι αβγού
 - 200 ml άπαχο γάλα
 - 200 ml Κρέμα σαντιγί (30% λίπος)
 - 70 g ζάχαρη άχνη
 - 300 g σμέουρα
1. Χτυπάτε κρόκους αβγού και τη ζάχαρη άχνη, έως ότου ασπρίσει η μάζα.
 2. Προσθέτετε το κρύο γάλα.
 3. Χτυπάτε καλά την κρέμα γάλακτος (σαντιγί).
 4. Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος (σαντιγί) στη μάζα και την ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.
 5. Αλέθετε τα σμέουρα.
 6. Προσθέτετε τον πουρέ σμέουρου στο μείγμα και ανακατεύετε έως ότου προκύψει μία ομοιογενής μάζα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Προσθέστε περισσότερη ή λιγότερη ζάχαρη και φρούτα, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

8. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία!

Πριν καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέετε το βύσμα **9** ρευματοληψίας από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

1. Τραβήξτε και βγάλτε τον αναδευτήρα **5** και το συνδετικό **4** από τη μονάδα κινητήρα **2**.
2. **Εικόνα A:** Πιέστε μαζί και τα δύο στηρίγματα κάτω από τη μονάδα κινητήρα **2** και τραβήξτε τη μονάδα κινητήρα από το καπάκι **3**.
3. Πιάνετε κάτω από τις λαβές του δακτυλίου **7** και ανασηκώνετε το δακτύλιο και το δοχείο παγωτού **6** από το εξωτερικό δοχείο **8**.

Καθαρισμός μονάδας κινητήρα

- Για τον καθαρισμό της μονάδας κινητήρα **2** χρησιμοποιείτε ένα ελαφρά νωπό, απαλό πανί.

Καθαρισμός δοχείου παγωτού

- Καθαρίζετε το δοχείο παγωτού **6**, εφόσον σημειώσει πρώτα θερμοκρασία χώρου.
- Πλένετε το δοχείο παγωτού σε θερμό νερό θερμοκρασίας έως και 40 °C με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Άλλα εξαρτήματα

- Πλένετε με το χέρι όλα τα άλλα εξαρτήματα σε θερμό νερό και λίγο απορρυπαντικό. (Ο αναδευτήρας **5** μπορεί να πλυθεί και σε πλυντήριο πιάτων.) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

9. Απόρριψη

Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

10. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ίσως να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από ηλεκτροπληξία!
Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία.	Έχει μπει σωστά το βύσμα 9 στην πρίζα;

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Κρύσταλλα πάγου στο δοχείο παγωτού.	Στεγνώστε πλήρως το δοχείο παγωτού 6 πριν από την κατάψυξη και συσκευάστε το σε σάκο κατάψυξης.
Το παγωτό υπερχειλίζει πάνω έξω από το άνοιγμα πλήρωσης.	Η μάζα παγωτού διογκώνεται προς τα πάνω. Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερη μάζα παγωτού.
Το παγωτό παραμένει πολύ υγρό.	Είχαν κρυώσει επαρκώς το δοχείο παγωτού 6 και η μάζα παγωτού; Το δοχείο παγωτού πρέπει να κρυώσει 24 ώρες στην κατάψυξη, και η μάζα παγωτού 4 ώρες στο ψυγείο. Καταψύξτε το ανέτοιμο παγωτό για λίγο ακόμα διάστημα στην κατάψυξη.
Η συσκευή απενεργοποιείται.	Προφανώς ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης. Τραβήξτε το βύσμα 9 από την πρίζα και περιμένετε έως ότου κρυώσει η μονάδα κινητήρα - τουλάχισ. 15 λεπτά.

11. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SECM 12 A1
Τάση δικτύου:	220-240 V ~ 50 Hz
Κλάση προστασίας:	II <input type="checkbox"/>
Ισχύς:	μέγ. 12 W
Ποσότητα πλήρωσης:	1000 ml

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.



12. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές

που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή. Η εγγύηση αυτή δε συμπεριλαμβάνει τμήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ως εκ τούτου θεωρούνται αναλώσιμα, ούτε ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 96149** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να λάβετε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και πολλά περαιτέρω εγχειρίδια, βίντεο και λογισμικό.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

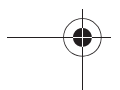
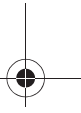
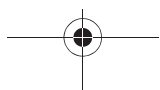
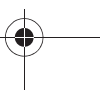
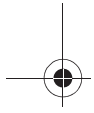
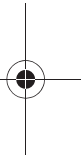
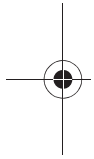
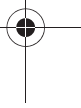
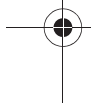
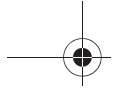
IAN: 96149



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Γερμανία



Inhalt

1. Übersicht	24
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	25
3. Sicherheitshinweise	25
4. Lieferumfang	28
5. Vor dem ersten Gebrauch	28
6. Eis herstellen	28
6.1 Allgemeine Hinweise	28
6.2 24 Stunden vorher	29
6.3 4 Stunden vorher	29
6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten	29
7. Rezepte	30
8. Reinigen	31
9. Entsorgen	31
10. Problemlösungen	32
11. Technische Daten	32
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	32

1. Übersicht

- 1 0/I-Schalter**
- 2 Motoreinheit (Gehäuse/Gerät)**
- 3 Deckel**
- 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.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eiscrememaschine!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Eiscrememaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Dieses Gerät ist ebenfalls 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.

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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.



GEFAHR für Kinder

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sollten Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



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.
- Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

GEFAHR durch mangelnde Hygiene

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

- Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
- Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
- Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
- Das fertig zubereitete Speiseeis sollten Sie sofort verzehren. Eis aus frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei -18 °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. (Die Rührschaufel **5** kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.)
- Sollte Flüssigkeit aus dem Gehäuse des Eisbehälters austreten, muss der Eisbehälter entsorgt werden. Die Flüssigkeit ist ungiftig aber für den Verzehr nicht geeignet.
- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät aus, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis der Motor abgekühlt ist; mindestens 15 Minuten.

4. Lieferumfang

- 1 Motoreinheit **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



GEFAHR durch Stromschlag!

Die Motoreinheit **2** darf nicht in Wasser getaucht werden.

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

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

6. Eis herstellen

6.1 Allgemeine Hinweise

Zutaten

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z. B. Schlagsahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.

- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

Zubereitung

- Das Eis wird Ihnen besonders gut gelingen, wenn Sie sowohl den Eisbehälter **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 verarbeitet werden.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **6**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters fest.
 - Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.
1. Setzen Sie die Motoreinheit **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 in die Steckdose und stellen den **0/I**-Schalter **1** auf **I**.

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

8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **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.

Vanilleeis

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

HINWEIS: Sie können ganz nach Belieben Früchte hinzugeben und dann nach Geschmack süßen.

Erdbeereis

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

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

Himbeereis

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

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

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

Ziehen Sie den Netzstecker **9** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

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 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 die Reinigung 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 in bis zu 40 °C warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.

Andere Teile

- Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit der Hand. (Die Rührschaufel **5** kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.) Trocknen Sie alle Teile gut ab.

9. Entsorgen

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



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

Verpackung

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

10. Problemlösungen

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



GEFAHR durch Stromschlag!
Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion.	Ist der Netzstecker 9 richtig eingesteckt?
Eiskristalle auf dem Eisbehälter.	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 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 A1
Netzspannung:	220-240 V ~50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	Max. 12 W
Füllmenge:	1000 ml

Technische Änderungen vorbehalten.



12. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original 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 Anlieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 96149** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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 Software herunterladen.



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

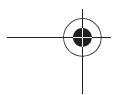
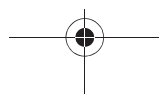
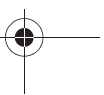
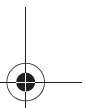
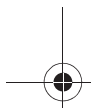
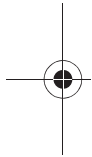
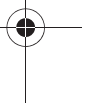
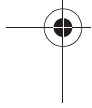
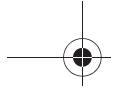
IAN: 96149

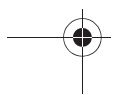
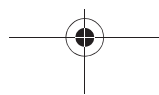
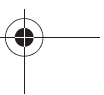
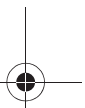
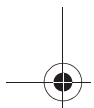
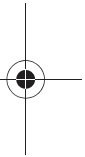
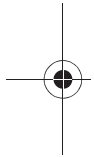
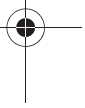
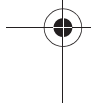
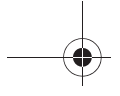


Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland







HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Status of information · Дата на информацията · Stand der Informationen:

11/2013 · Ident.-Nr.: SECM 12 A1

IAN 96149

