

# HEINNER

**ICE CREAM MAKER**  
**Model: HICM-150WHYG**



- Ice cream maker
- Power: 120W
- Capacity: 1.5L

[www.heinner.com](http://www.heinner.com)

Thank you for purchasing this product!

## I. INTRODUCTION

***Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.***

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

## II. CONTENT OF YOUR PACKAGE



- Ice cream maker
- User manual
- Warranty card

### III. SAFETY PRECAUTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Please read the instruction manual carefully before use.
2. Remove all packing material and carefully check your ice-cream maker to ensure it is in good condition and that the appliance, its power cord and the plug are not damaged.
3. Before using the ice-cream maker for the first time, please wait 2 hours after positioning it, and keep the transparent lid open for at least 2 hours.
4. The power cord plug and air outlet should not be drenched. Do not immerse the machine in water or other liquid to prevent electric shock.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
6. When not in use or before cleaning, the power plug shall be disconnected from the power socket.
7. Do not turn this product upside down or incline it over a 45° angle.
8. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, and do not immerse the appliance in water or any other liquid.
9. Unplug the appliance after using or before cleaning.
10. When using, the inlet and outlet should be kept at a certain distance (about 8cm) from other items, so as not to affect the heat dissipation effect of the machine.
11. Any accessories not recommended by the manufacturer may not be used.
12. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
13. Do not use the appliance close to flames, hot plates or stoves.
14. Do not switch on the power frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
15. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
16. When taking out the ice cream, do not knock the surface or the edge of the container to avoid damage to the container.
17. Do not start the machine when the ice cream container barrel is not properly installed, or the mixing paddle is not placed properly.

18. The initial temperature for making ice cream mixture is  $20\pm 3^{\circ}\text{C}$ . The prepared ice cream material cannot be put into the refrigerator for freezing and then put into the machine for making. In this way, the ice cream will solidify ahead of time and the motor will lock. The motor will be cut off because it enters the protection circuit ahead of time.
19. After the machine starts freezing, do not remove the motor and transparent cover during the working process.
20. This product cannot be used outdoors.
21. Do not use chemical washing liquids and hard tools to clean the product. The transparent lid is not dishwasher safe, do not wash the evaporator directly under water.
22. After the operation, please pull the plug-in time.
23. When you turn the ice cream maker on without adding ice cream ingredients, you will slightly hear the mixing paddle scratching the loading bowl, which is a normal phenomenon.
24. There are two round copper sheets at the motor assembly of the transparent cover installed on the upper cover. When using, please wipe the water stains on the transparent cover and on the copper plates. If the machine is in use, the two copper plates will be connected by water, which will lead to power failure of the motor. Pull out the power line, wipe the water stains, and restart it.
25. Retain the instruction manual.

**Warning:** Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

26. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farmhouses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments.
  - catering and similar non-retail applications.
27. When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
28. Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance
29. The refrigerant and insulation blowing gas is flammable, dispose of the appliance only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.



This symbol indicates the refrigerant R600a and the non-metallic materials of the appliance are flammable. It's a warning symbol. Warning: Risk of fire / flammable materials.

**WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

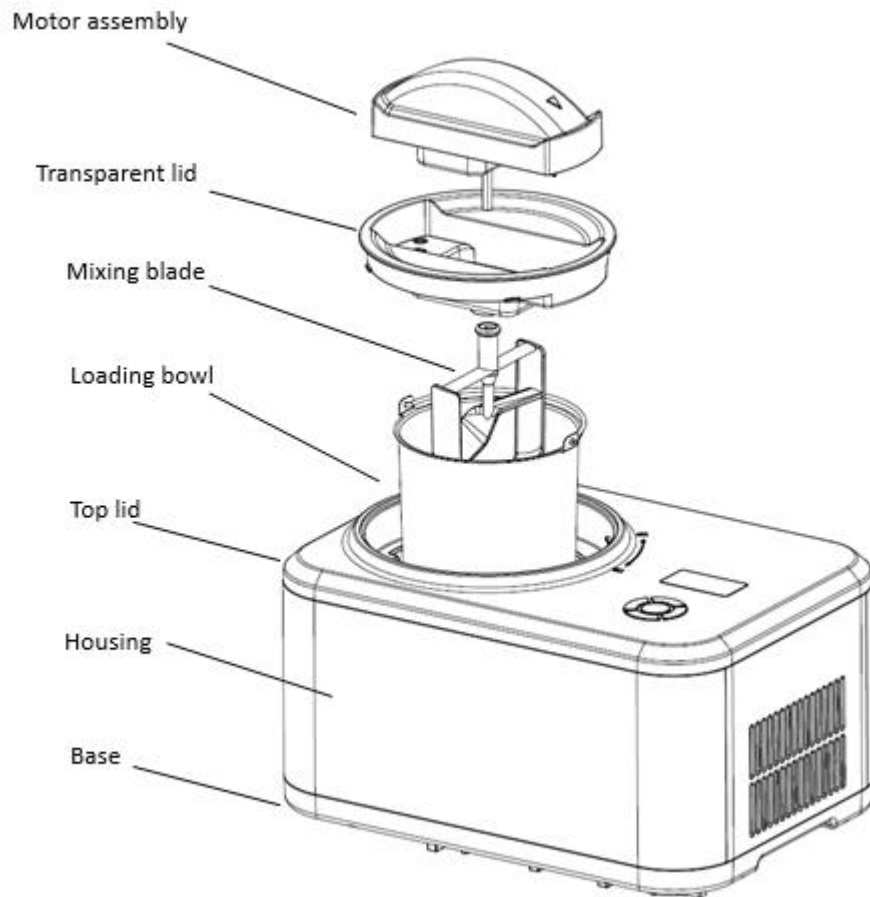
**WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

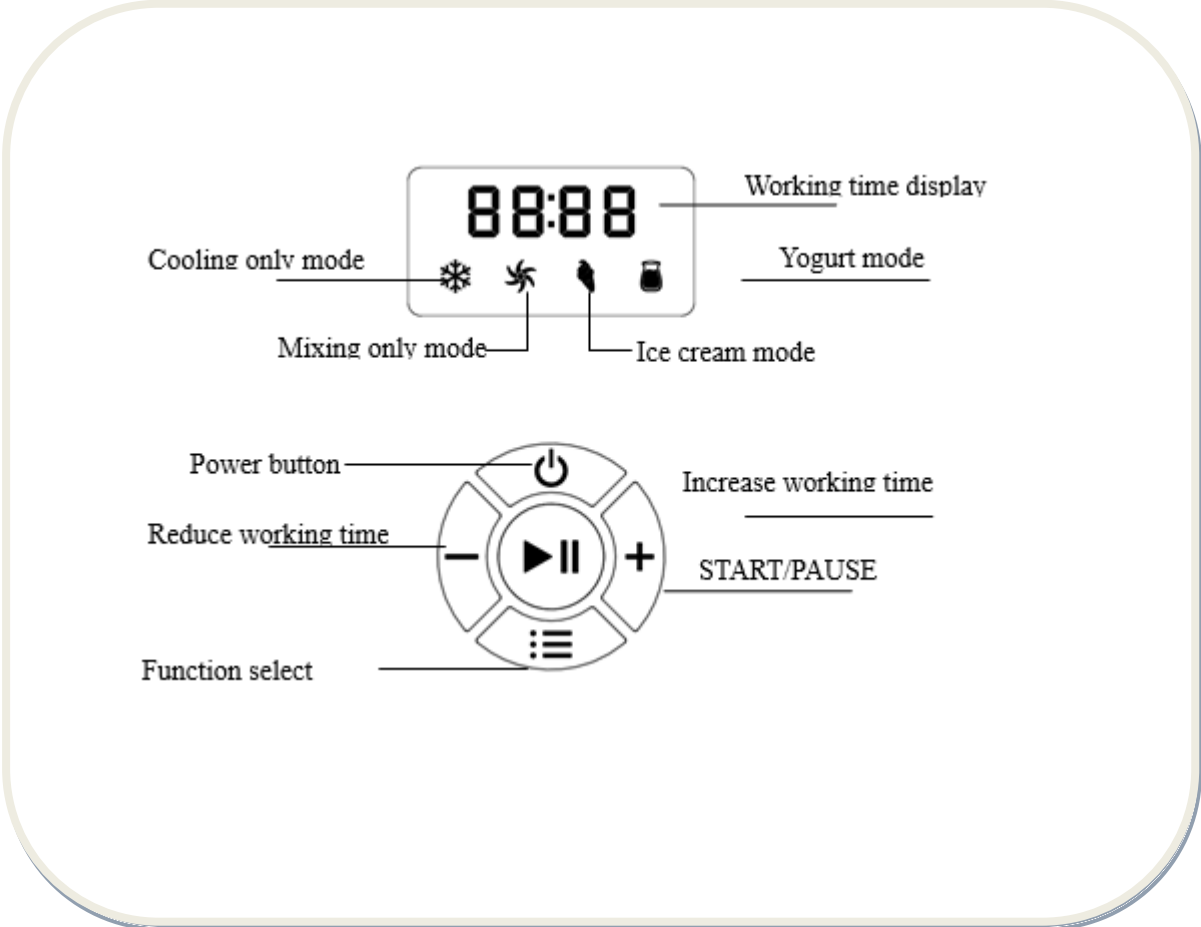
To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould from growing within the appliance.

#### IV. PRODUCT DESCRIPTION



V. CONTROL PANEL



## VI. USING INSTRUCTIONS

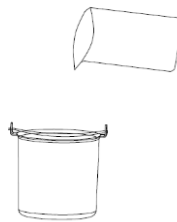
### HOW TO MAKE ICE CREAM

Please thoroughly clean all parts that will contact with ice cream before use, including: cooling bowl, loading bowl, mixing fan blade, transparent lid, etc.

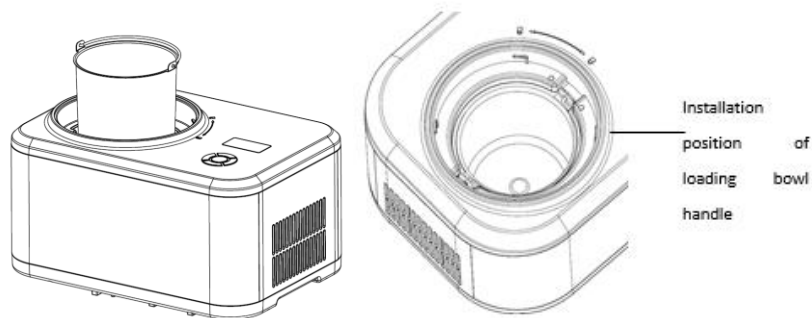
Before cleaning, you must ensure that the power cord plug is disconnected from the outlet. When making ice cream, keep the machine flat on a level surface to ensure that the compressor of the machine is working properly.

Here are the steps to make an ice cream:

1. Pour the well-prepared recipe ingredients and warm water into the removable bowl, then have a uniform mixing.

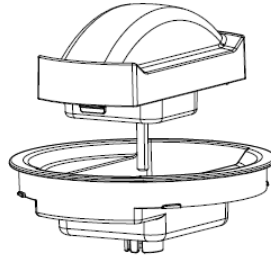


2. Then put the loading bowl into the ice cream machine, both ends of the loading bowl handle shall be aligned with the groove of the upper cover.

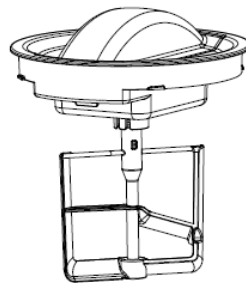




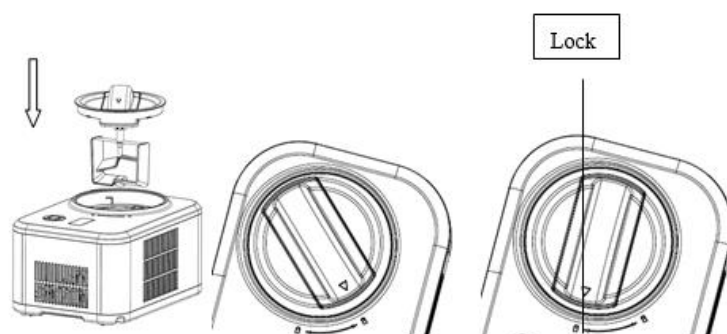
3. Install the transparent lid and motor components.



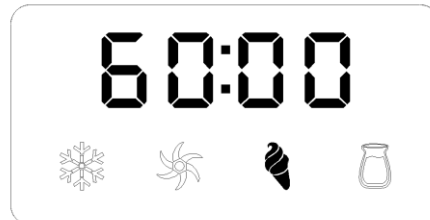
4. Install the mixing fan blade, transparent lid and motor components



5. Put the components installed in step 4 into the ice cream machine, make sure that the center of the convex hull of the loading bowl and the motor components of the mixing fan blade are in the same straight line, lock the components clockwise, and make sure that the triangle mark on the components rotates to the "LOCK" mark.

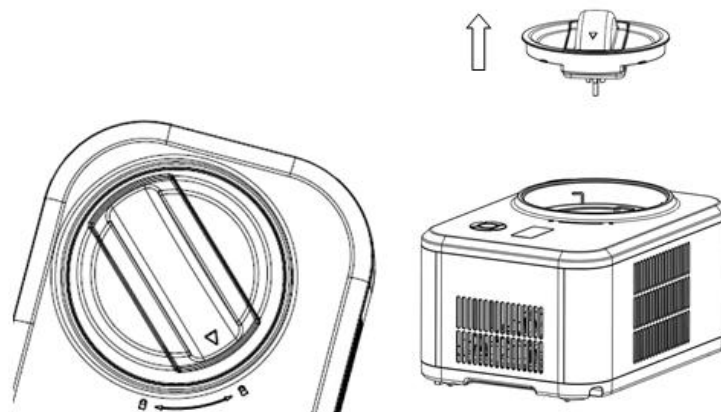


6. Plug in power, select the ice cream mode and working time, and press the START/PAUSE button finally.



7. When the ice cream is finished, there will be 10 short beeps.

8. Turn the transparent lid and motor components anticlockwise. In the process of spinning out, there will be a slight friction sound, which is normal. When the triangle mark is aligned with the unlocking mark, take out the components and then take out the loading bowl.



## VII. OPERATION


1. Connect the power supply and plug the power cord into a suitable socket. The shape and voltage of the socket shall be the same as those indicated.

### 2. Operation process

- 1) Function description of buttons and display icons

: POWER BUTTON


: Single cooling function


: Ice cream function

**+**: Increase working time

: Function select




: START/PAUSE

: Single mixing function

: Yogurt function




**-** : Reduce working time

- 2) Operation process of making ice cream




- a. Press the  button to start the machine.
- b. Press the  button, select the  icon and enter the ice-cream mode.
- c. [Ice cream] the default production mode is 60 minutes. If you need to adjust the working time, press the "+" and "-" buttons. Press the button once to change for 1 minute, and long press for 2 seconds to change quickly, up to 60 minutes.

- d. After setting the time, press the ▷|| button to count down the time and start making ice cream at the same time. In this process, if you press the ▷|| button, the machine will stop working, and the screen will display the time when it stops. If you press the ▷|| button again, you will continue to work according to the currently set mode and the remaining time. When the time or soft hardness reaches the set value, 10 beeps will prompt completion.
- e. After the production process is completed, if there is no other operation, it will automatically enter the insulation program. Please enjoy this delicious ice cream in time or keep it in the refrigerator to avoid melting.







### 3) Operation process of single cooling function

- a. Press the  button to start the machine.
- b. Press the  button, select the  icon and enter the single cooling mode.
- c. In the [single cooling] mode, if you need to adjust the working time, press the "+" and "-" buttons. Press the button once to change for 1 minute, and press it for 2 seconds to change quickly, up to 60 minutes.
- d. After setting the time, press ▷|| button to start refrigeration, and select the time to start countdown. In this process, if you press the ▷|| button, the machine will stop working, and the screen will display the time when it stops. If you press the ▷|| button again, you will continue to work according to the currently set mode and the remaining time. When the time reaches the set value, 10 beeps will prompt completion.

### 4) Operation process of single mixing

- a. Press the  button to start the machine.
- b. Press the  button, select the  icon and enter the single mixing mode.
- c. In the [single mixing] mode, if you need to adjust the working time, press the "+" and "-" buttons. Press the button once to change for 1 minute, and press it for 2 seconds to change quickly, up to 60 minutes.
- d. After setting the time, press the ▷|| button to start single mixing, and select the time to start the countdown. In this process, if you press the ▷|| button, the machine will stop working, and the screen will display the time when it stops. If you press the ▷|| button again, you will continue to work according to the currently set mode and the remaining time. When the time or soft hardness reaches the set value, 10 beeps will prompt the completion of mixing.

### 5) Operation process of yogurt function

- a. Press the  button to start the machine.
- b. Press the  button, select the  icon and enter the yogurt mode.
- c. In the [yogurt] mode, if you need to adjust the working time, press the "+" and "-" buttons. Press the button once to change for 1 minute, and press it for 2 seconds to change quickly, up to 24 hours.
- d. After setting the time, press  button to start refrigeration, and select the time to start countdown. In this process, if you press the  button, the machine will stop working, and the screen will display the time when it stops. If you press the  button again, you will continue to work according to the currently set mode and the remaining time. When the time reaches the set value, 10 beeps will prompt completion.
- e. In yogurt mode, the heating wire start heating, transferring heat to the food. The machine goes into fermentation mode. The maximum temperature point reaches 41°C.

### 3. Keep cool function

Ice cream insulation function: In order to prevent you from leaving during the ice-cream making process, and the ice-cream can not be eaten or stored in time after the completion of the production, which causes the ice-cream to melt, we have added the following humanized design: when the ice-cream making is completed, but no one operates, it will automatically enter the insulation program. The insulation time is 1 hour. After 1 hour, the machine will enter the standby state.

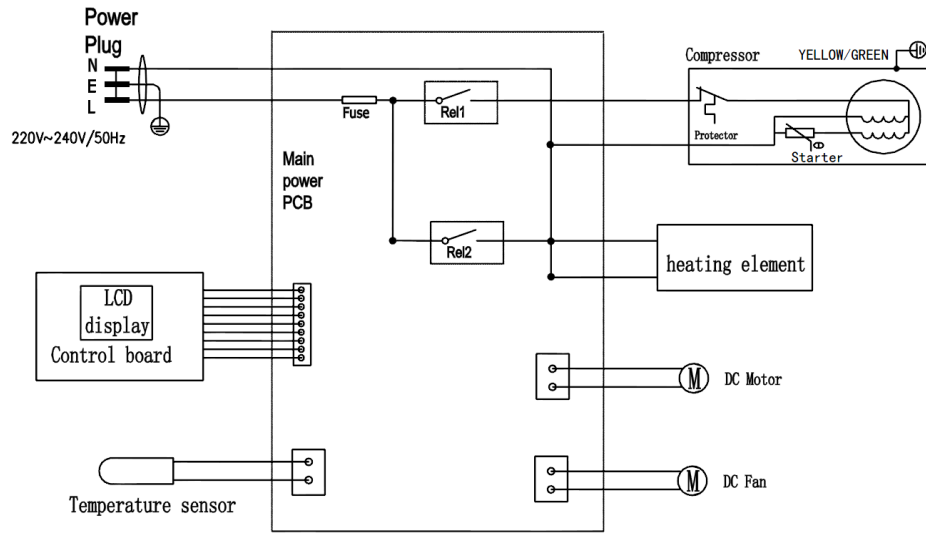
### 4. Motor self-protection function

In the single mixing and ice cream modes, as the production time becomes longer, the ice cream becomes harder and harder, and the mixing motor will be locked in advance. At this time, the PCB will monitor the motor and automatically stop the motor to ensure the service life of the mixing motor.

### 5. Compressor self-protection function

After the compressor stops from ice cream mode or cooling only mode, if the ice cream mode or cooling only mode is selected again, the compressor will have a protection time of about 3 minutes. However, after the power cord is plugged in, the machine is restarted by default. At this time, there is no delay in selecting ice cream mode or cooling only mode.

### ELECTRICAL DIAGRAM



## VII. MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING

Caution: The plug must be removed before cleaning to avoid electric shock.

- (1) Take out the mixing blade, wipe it with a dampened cloth.
- (2) Take out the removable bowl, clean it with a dampened soft cloth.
- (3) Wipe the transparent lid and refill lid with a dampened cloth.
- (4) Remove the dirty on the body or other places with a dampened cloth, and do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
- (5) Allow drying thoroughly with a dry cloth, then return the component to the home position.

No.	Fault	Possible cause	Troubleshooting
1	Not easy to take out loading bowl after the ice cream is finished	There are water drops between the refrigeration barrel and the loading bowl that are not wiped clean, resulting in freezing	Wait 3-8 minutes before taking out the loading bowl.
2	The transparent lid is lifted to the mixing fan blade, and it cannot be stuck in place	The mixing fan blades not in place, and pay attention to the alignment of the convex hull at the bottom	Put the mixing fan in place and rotate the transparent cover in place
3	The loading bowl cannot be placed in the cooling bowl	Deformation caused by improper use of loading bowl	Buy a new loading bowl
4	At the beginning of making ice cream, the mixing fan seriously scratched or jammed.	Deformation caused by improper use of loading bowl	Buy a new loading bowl

**VI. ICE CREAM RECIPE****VANILLA ICE CREAM**

240g milk  
115g granulated sugar  
180g heavy cream, well chilled  
1 /2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

**BASIC CHOCOLATE ICE CREAM**

240g whole milk  
115g granulated sugar  
1/2 cup granulated sugar  
240g bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),  
broken into 1/2-inch pieces  
240g cups heavy cream  
1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.

Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.



**FRESH STRAWBERRY ICE CREAM**

250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced

52.5g freshly squeezed lemon juice

115g sugar, divided

240g whole milk

240g heavy cream

1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

**FRESH LEMON SORBET**

350g sugar

420g water

120g freshly squeezed lemon juice

0.5 tablespoon finely chopped lemon zest

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

**CHOCOLATE FROZEN YOGURT**

240g whole milk

180 g bittersweet or semisweet chocolate, chopped

400 g low-fat vanilla yogurt

50g sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

## VII. TECHNICAL FICHE

<b>Power</b>	120W
<b>Voltage</b>	220-240V, 50Hz
<b>Capacity</b>	1.5 L

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to



**HEINNER** is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.



This product is in conformity with norms and standards of European Community

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, no 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

APARAT DE FĂCUT ÎNGHEȚATĂ

Model: HICM-150WHYG



- Aparat de făcut înghețată
- Putere: 120W
- Capacitate: 1.5L

Thank you for purchasing this product!

## I. INTRODUCERE

***Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.***

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

## II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- **Aparat de făcut înghețată**
- **Manual de utilizare**
- **Certificat de garanție**

### III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.
2. Îndepărtați toate ambalajele și verificați cu atenție aparat de făcut înghețată, pentru a vă asigura că este în stare bună și că aparatul, cablul de alimentare și ștecărul nu prezintă deteriorări.
3. Înainte de prima utilizare a aparatului de făcut înghețată, vă rugăm să așteptați două ore după poziționarea acestuia și să lăsați deschis capacul transparent timp de cel puțin două ore.
4. Ștecărul cablului de alimentare și orificiul de evacuare a aerului trebuie să fie ferite de umezeală. Pentru a vă proteja împotriva riscului de șoc electric, nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide.
5. Atunci când nu utilizați aparatul și înainte de curățarea acestuia, ștecărul trebuie să fie deconectat de la sursa de alimentare.
6. Nu răsturnați produsul și nu îl înclinați la un unghi mai mare de 45 de grade.
7. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu turnați apă pe cablul de alimentare, pe ștecăr sau în orificiile de ventilație și nu introduceți paratul în apă sau în alte lichide.
8. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare după utilizare sau înainte de curățare.
9. Lăsați o distanță de cel puțin 8 cm între aparat și obiectele din jurul acestuia, pentru a asigura o degajare corespunzătoare a căldurii.
10. Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate de către producător.
11. Nu utilizați aparatul în apropierea surselor de flacără, a plitelor sau a cuptoarelor.
12. Nu acționați frecvent butonul de pornire (lăsați să treacă cel puțin 5 minute între acționări), pentru a evita deteriorarea compresorului.
13. Pentru evitarea riscului de producere a incendiilor și a scurtcircuitării, nu introduceți în aparat obiecte metalice.
14. Atunci când scoateți înghețata, nu loviți vasul detașabil sau marginea acestuia, deoarece pot apărea deteriorări.
15. Nu porniți aparatul înainte de a monta corespunzător vasul detașabil și paleta de amestecare.
16. Nu scoateți paleta de amestecare în timp ce aparatul este în funcțiune.
17. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
18. Nu curățați aparatul cu pulberi abrazive sau obiecte dure.
19. Temperatura inițială a ingredientelor este cuprinsă între  $20\pm 3^{\circ}\text{C}$ . Nu puneți ingredientele în congelator, deoarece înghețarea prealabilă a acestora nu este necesară. Introducerea în aparat a ingredientelor înghețate poate duce la blocarea paletei de amestecare.
20. După ce aparatul începe să înghețe, nu detașați motorul și capacul transparent în timpul funcționării.

21. Nu utilizați substanțe chimice puternice sau unelte abrazive pentru a curăța produsul. Capacul transparent nu poate fi spălat în mașina de spălat vase; nu spălați evaporatorul direct sub jet de apă.
22. După fiecare utilizare a aparatului, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică.
23. Când porniți aparatul de înghețată fără a adăuga ingrediente pentru înghețată, veți auzi paleta de amestecare cum atinge bolul, ceea ce este normal.
24. Există două plăci rotunde de cupru pe capacul transparent montat pe capacul superior. Atunci când utilizați aparatul, vă rugăm să îndepărtați prin ștergere apa de pe capacul transparent și de pe plăcile de cupru. În caz contrar, dacă aparatul este în funcțiune, cele două plăci de cupru vor fi conectate de apă, ceea ce va duce la întreruperea alimentării motorului. Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare, îndepărtați apa și porniți aparatul.
25. Vă rugăm să păstrați manualul de instrucțiuni

**Avertisment:** Nu depozitați în acest aparat produse explozive precum spray-urile cu aerosoli inflamabili.

26. Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și aplicații similare, cum ar fi:
  - zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - ferme și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
  - medii tip pensiune;
  - produse alimentare și aplicații similare non-retail.
27. Atunci când poziționați aparatul, asigurați-vă că nu striviți și nu deteriorați cablul de alimentare.
28. Nu amplasați în spatele aparatului prize multiple sau surse de alimentare portabile.
29. Agentul frigorific și gazul izolant sunt inflamabile. Eliminați aparatul numai prin depunerea la un centru autorizat de eliminare a deșeurilor. Nu expuneți aparatul la foc.



Acest simbol indică faptul că agentul frigorific R600a și materialele nemetalice ale aparatului sunt inflamabile. Acesta este un simbol de avertizare. Avertisment: Pericol de incendiu/materiale inflamabile

**AVERTISMENT:** Atunci când poziționați aparatul, asigurați-vă că nu striviți și nu deteriorați cablul de alimentare.

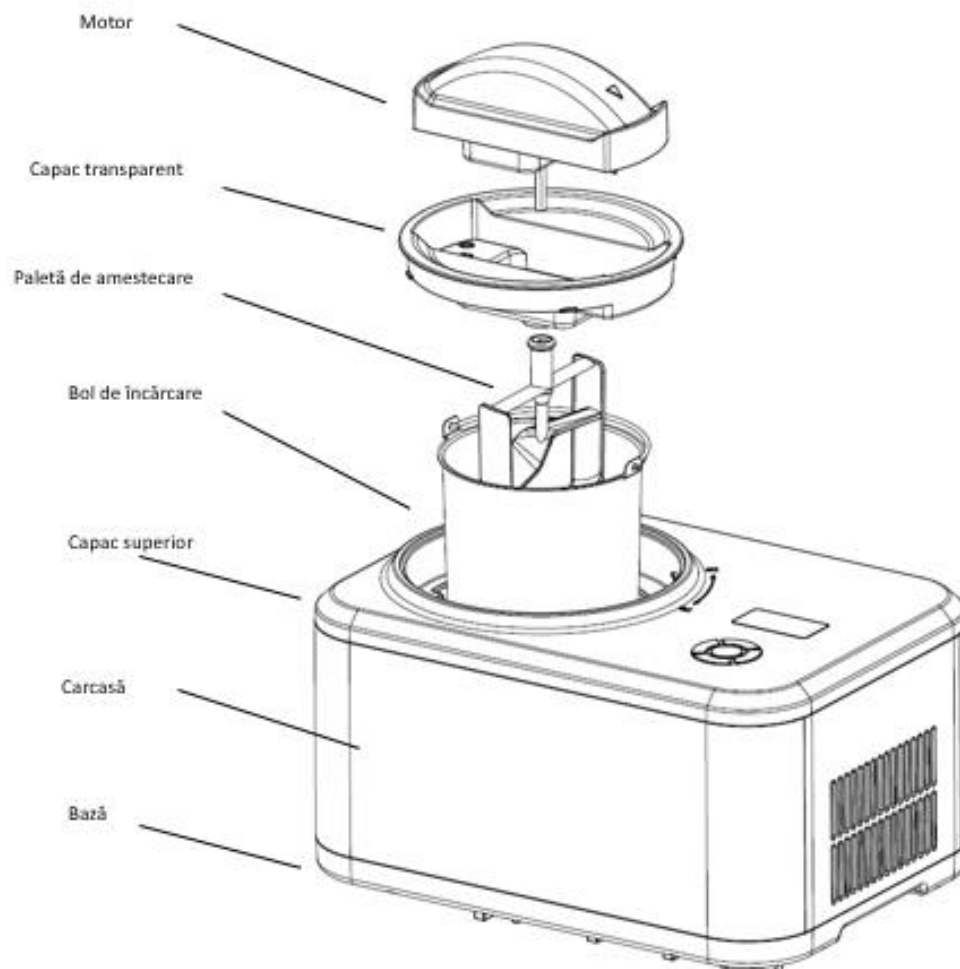
**AVERTISMENT:** Nu amplasați în spatele aparatului prize multiple sau surse de alimentare portabile.

Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.

Pentru a evita contaminarea alimentelor, respectați instrucțiunile de mai jos.

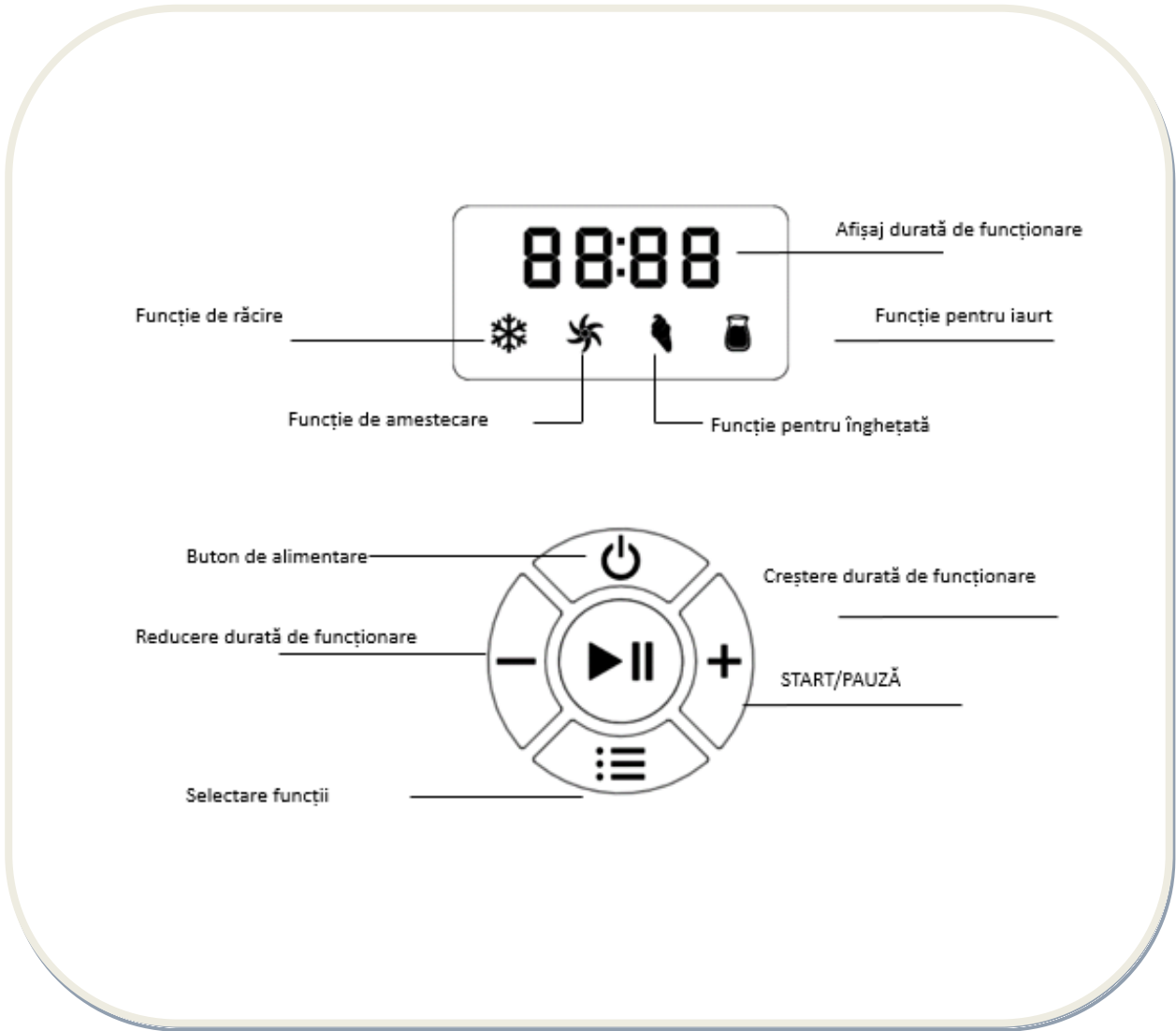
- Curățați periodic suprafețele care pot intra în contact cu alimentele, precum și sistemele de scurgere ale aparatului.
- Curățați rezervoarele de apă în caz de neutilizare timp de 48 de ore; apa din sistemele racordate la o sursă de alimentare cu apă trebuie extrasă în caz de neutilizare a sistemelor timp de 5 zile.
- Dacă aparatul frigorific este lăsat gol pe perioade lungi, opriți-l, decongelați-l, curățați-l, ștergeți-l bine și lăsați-i ușa deschisă pentru a preveni formarea mușgaiului în interiorul acestuia.

#### IV. DESCRIEREA PRODUSULUI





## V. PANOUL DE CONTROL



## VI. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

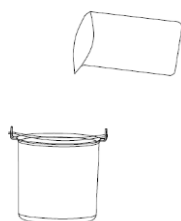
### Prepararea înghețatei

Înainte de a utiliza aparatul, vă rugăm să curățați cu atenție toate componentele care vor intra în contact cu înghețata, inclusiv vasul de răcire, bolul de încărcare, paleta de amestecare, capacul transparent etc.

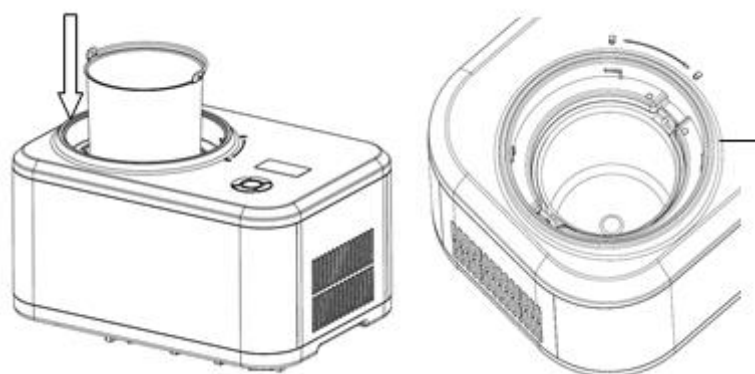
Înainte de curățarea aparatului, este necesar să vă asigurați că ștecărul cablului de alimentare este deconectat de la priză. Când preparați înghețată, țineți aparatul pe o suprafață orizontală, pentru a asigura funcționarea corespunzătoare a compresorului.

Iată care sunt pașii pentru prepararea înghețatei

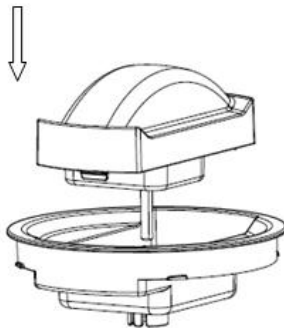
1. Turnați ingredientele rețetei și apă caldă în vasul detașabil, apoi omogenizați ingredientele.



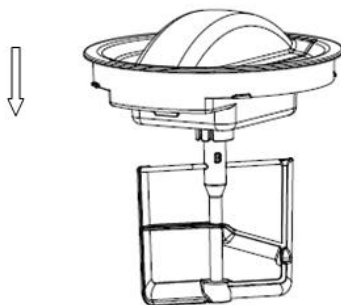
2. Puneți apoi bolul de încărcare în aparatul de făcut înghețată. Ambele capete ale mânerului bolului de încărcare trebuie să fie aliniat cu canelura capacului superior



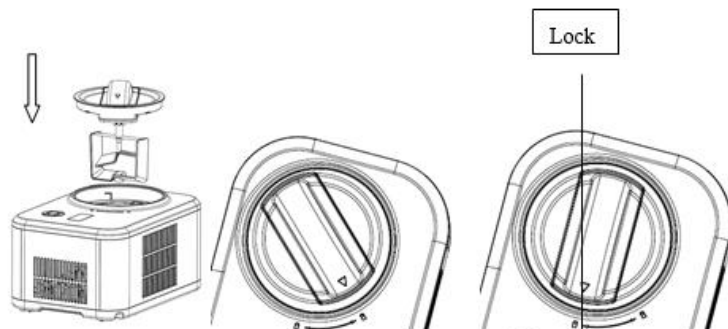
3. Instalați capacul transparent și componentele motorului.



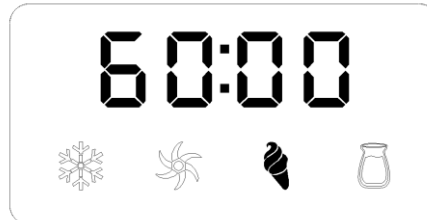
4. Instalați paleta de amestecare, capacul transparent și componentele motorului.



5. Puneți componentele instalate la pasul 4 în aparatul de făcut înghețată, asigurați-vă că centrul corpului convex al bolului de încărcare și componentele motorului paletii de amestecare sunt aliniate, blocați componentele în poziție în sensul acelor de ceasornic și asigurați-vă că triunghiul de pe componente este orientat spre semnul „LOCK”.

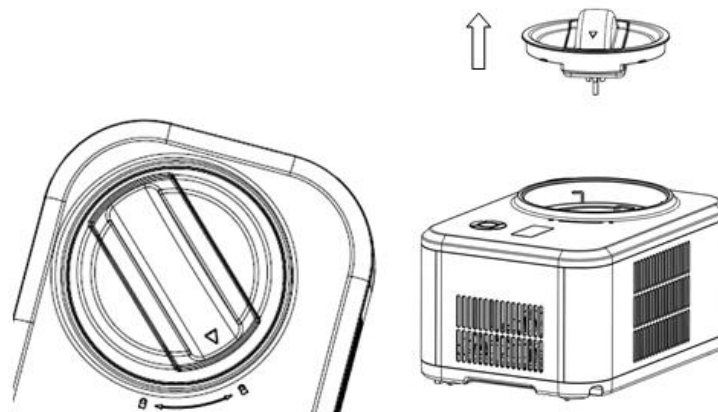


6. Conectați ștecărul la sursa de alimentare, selectați modul de preparare a înghețatei și durata de funcționare, apoi apăsați pe butonul START/PAUZĂ.



7. Când înghețata este gata, aparatul emite 10 semnale sonore scurte.

8. Rotiți capacul transparent și componentele în sens contrar acelor de ceasornic. În cadrul procesului de rotire, veți auzi un sunet produs de frecare, ceea ce este normal. Când triunghiul este aliniat cu semnul de deblocare, scoateți componentele, apoi scoateți bolul de încărcare.



## VII. MOD DE UTILIZARE


1. Conectați cablul de alimentare și introduceți ștecărul într-o priză corespunzătoare. Forma și tensiunea prizei de alimentare trebuie să fie identice cu cele indicate pe plăcuța cu date tehnice.

2. Descrierea funcționării

- 1). Descrierea funcțiilor butoanelor și pictogramele

 : BUTONUL DE ALIMENTARE


 : Funcție de răcire


 : Funcție pentru înghețată

+: Creștere durată de funcționare

☰: Selectare funcții




▷||: START/PAUZĂ




 : Funcție de amestecare

 : Funcție pentru prepararea iaurtului







- : Reducere durată de funcționare

- 2) Descrierea procesului de preparare a înghețatei







- a. Apăsați pe butonul  pentru a porni aparatul.
- b. Apăsați pe butonul  , selectați pictograma  și activați funcția de preparare a înghețatei.
- c. Durata implicită de preparare a înghețatei este de 60 de minute. Dacă este necesară modificarea duratei, apăsați pe butoanele „+” și „-”. Apăsați pe buton o dată pentru a modifica durata de cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a modifica rapid durata (până la 60 de minute).

- d. După setarea duratei, apăsați pe butonul  pentru ca ecranul să afișeze durata rămasă până la finalizarea preparării. În cadrul acestui proces, dacă apăsați pe butonul , funcționarea aparatului se întrerupe, iar ecranul afișează durata de funcționare rămasă. Dacă apăsați din nou pe butonul , funcționarea va continua pe durata setată. La finalizarea preparării, aparatul emite 10 semnale sonore scurte.
- e. După ce procesul de preparare este finalizat, dacă utilizatorul nu acționează niciun buton, aparatul activează automat funcția de menținere la rece. Bucurați-vă de înghețata delicioasă sau păstrați-o în frigider, pentru a evita topirea.







### 3) Descrierea funcției de răcire

- a. Apăsați pe butonul  pentru a porni aparatul.
- b. Apăsați pe butonul , selectați pictograma  și activați funcția de răcire.
- c. În cadrul funcției de răcire, dacă este necesară modificarea duratei, apăsați pe butoanele „+” și „-”. Apăsați pe buton o dată pentru a modifica durata de cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a modifica rapid durata (până la 60 de minute).
- d. După setarea duratei, apăsați pe butonul  pentru a activa funcția de răcire. În cadrul acestui proces, dacă apăsați pe butonul , funcționarea aparatului se întrerupe, iar ecranul afișează durata de funcționare rămasă. Dacă apăsați din nou pe butonul , funcționarea va continua pe durata setată. Când durata atinge valoarea setată, aparatul emite 10 semnale sonore scurte.

### 4) Descrierea funcției de amestecare

- a. Apăsați pe butonul  pentru a porni aparatul.
- b. Apăsați pe butonul , selectați pictograma  și activați funcția de amestecare.
- c. În cadrul funcției de amestecare, dacă este necesară modificarea duratei, apăsați pe butoanele „+” și „-”. Apăsați pe buton o dată pentru a modifica durata de cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a modifica rapid durata (până la 60 de minute).
- d. După setarea duratei, apăsați pe butonul  pentru a activa funcția de amestecare. În cadrul acestui proces, dacă apăsați pe butonul , funcționarea aparatului se întrerupe, iar ecranul afișează durata de funcționare rămasă. Dacă apăsați din nou pe butonul , funcționarea va continua pe durata setată. La final, aparatul emite 10 semnale sonore scurte.

### 5) Descrierea funcției de preparare a iaurtului

- a. Apăsați pe butonul  pentru a porni aparatul.
- b. Apăsați pe butonul , selectați pictograma  și activați funcția de preparare a iaurtului.
- c. În cadrul funcției de preparare a iaurtului, dacă este necesară modificarea duratei, apăsați pe butoanele „+” și „-”. Apăsați pe buton o dată pentru a modifica durata de cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a modifica rapid durata (până la 24 de ore).
- d. După setarea duratei, apăsați pe butonul  pentru a activa funcția de răcire. În cadrul acestui proces, dacă apăsați pe butonul , funcționarea aparatului se întrerupe, iar ecranul afișează durata de funcționare rămasă. Dacă apăsați din nou pe butonul , funcționarea va continua pe durata setată. Când durata atinge valoarea setată, aparatul emite 10 semnale sonore scurte.
- e. În modul de preparare al iaurtului, aparatul funcționează prin producere de căldură, transferând căldura alimentelor. Mașina intră în modul de fermentare, temperatura maximă atingând 41°C.

### 3. FUNCȚIE DE MENȚINERE LA RECE

Funcția de refrigerare a înghețatei: Pentru situația în care înghețata nu poate fi consumată sau depozitată la timp și există riscul ca aceasta să se topească, aparatul de făcut înghețată este prevăzut cu următoarea funcție: atunci când procesul de preparare a înghețatei este finalizat și nu este acționat niciun buton, aparatul activează în mod automat funcția de refrigerare. Durata de refrigerare este de 1 oră. După 1 oră, aparatul intră în standby.

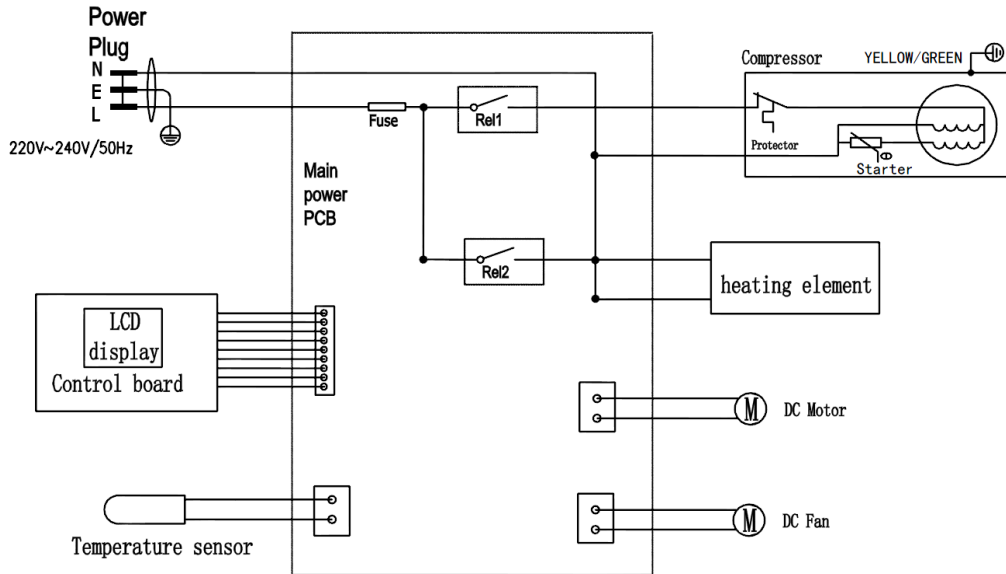
### 4. FUNCȚIA DE PROTECȚIE A MOTORULUI

În cadrul modurilor de funcționare pentru amestecare și preparare a înghețatei, atunci când înghețata se întărește, motorul se poate bloca. În acest caz, funcția de protecție se activează și oprește automat motorul, pentru a-l proteja și a-i prelungi durata de exploatare.

### 5. FUNCȚIA DE PROTECȚIE A COMPRESORULUI

În cadrul modurilor de funcționare pentru preparare și răcire a înghețatei, după ce compresorul se oprește, în cazul în care este selectată din nou funcția de preparare sau cea de răcire, compresorul repornește după aproximativ 3 minute. Cu toate acestea, în cazul în care deconectați și conectați cablul de alimentare, aparatul va reporni automat, fără a exista nicio întârziere.

### DIAGRAMA ELECTRICA





## VIII. DEPANARE

Atenție! Pentru evitarea șocurilor electrice, ștecărul trebuie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de curățarea aparatului.

- (1) Scoateți paleta de amestecare, și ștergeți-o cu o cârpă umedă.
- (2) Scoateți recipientul detașabil și curățați-l cu o cârpă moale și umedă.
- (3) Ștergeți cu o cârpă umedă capacul transparent și capacul pentru introducerea ingredientelor.
- (4) Îndepărtați cu o cârpă umedă murdăria de pe carcasă. Nu turnați apă pe cablu, pe ștecăr sau pe orificiile de ventilație, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide.
- (5) Ștergeți bine aparatul cu o cârpă uscată, apoi montați toate componentele acestuia.

Nr.	Problemă	Cauză	Soluții
1	După finalizarea procesului de preparare a înghețatei, bolul de încărcare nu poate fi scos cu ușurință.	Sunt prezente picături de apă care îngheață între recipientul de refrigerare și bolul de încărcare.	Așteptați 3-8 minute înainte de a scoate bolul de încărcare.
2	Capacul transparent este ridicat spre paleta de amestecare și nu poate fi blocat în poziție.	Paleta de amestecare nu este poziționată corespunzător; acordați atenție alinierii corpului convex în partea inferioară.	Poziționați corespunzător paleta de amestecare și rotiți capacul transparent în poziție.
3	Bolul de încărcare nu poate fi poziționat în recipientul de răcire.	Deformare cauzată de utilizarea necorespunzătoare a bolului de încărcare.	Cumpărați un bol de încărcare nou.
4	La începutul procesului de preparare a înghețatei, paleta de amestecare zgârie puternic bolul sau se blochează.	Deformare cauzată de utilizarea necorespunzătoare a bolului de încărcare.	Cumpărați un bol de încărcare nou.

**IX. RETETE****ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE**

240 ml lapte integral  
115 g zahăr tos  
180 ml frișcă lichidă  
1-2 lingurite de extract de vanilie, după gust

Într-un bol de dimensiuni medii, utilizați un mixer de mână sau un tel pentru a amesteca laptele și zahărul tos până la dizolvarea zahărului, aproximativ 1-2 minute la viteză redusă. Adăugați frișca lichidă și vanilia, apoi amestecați. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

**ÎNGHEȚATĂ CU CIOCOLATĂ**

240 ml lapte integral  
115 g zahăr tos  
240 g ciocolată amăruie împărțită în bucăți de 1,2 cm  
240 ml frișcă lichidă  
1 lingurita extract de vanilie

Încălziți laptele până la fierbere (pe aragaz sau în cuptorul cu microunde). Acționați butonul pentru funcția „Pulse” a unui blender sau a unui robot de bucătărie pentru a procesa zahărul și ciocolata până când ciocolata este mărunțită fin. Adăugați laptele fierbinte și procesați amestecul până la omogenizarea acestuia. Mutați conținutul întru bol de dimensiuni medii și lăsați amestecul să se răcească. Adăugați frișca lichidă și vanilia, apoi amestecați. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

**ÎNGHEȚATĂ CU CĂPȘUNE**

250 g căpșune feliate și fără coadă  
52.5 ml suc de lămâie proaspăt  
115 g zahăr  
240 ml lapte integral  
240 ml frișcă lichidă  
1 lingurita extract de vanilie

Într-un bol de dimensiuni mici, combinați căpșunile cu sucul de lămâie și 70 g de zahăr; amestecați ușor și lăsați căpșunile la macerat în suc timp de două ore.

Într-un bol de dimensiuni medii, utilizați un mixer sau un tel pentru a amesteca laptele și zahărul tos până la dizolvarea zahărului, aproximativ 1-2 minute la viteză redusă.

Adăugați frișca lichidă, sucul acumulat din căpșune și vanilia, apoi amestecați. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute. În timpul ultimelor 5 minute de înghețare, adăugați căpșunele feliate.

### **ȘERBET CU LĂMÂIE**

350 g zahăr

420 ml apă

120 ml suc de lămâie proaspăt

½ lingurita coajă de lămâie rasă fin

Amestecați zahărul și apa într-o cratiță medie și aduceți la fierbere la foc mediu-iute. Micșorați focul și, fără a amesteca, lăsați să fiarbă la foc mic până când zahărul se dizolvă, aproximativ 3-5 minute. Lăsați să se răcească. Acesta se numește sirop și poate fi făcut în cantități mai mari și utilizat ulterior pentru prepararea șerbetului de lămâie. Se păstrează la rece pentru consum.

După răcire, adăugați sucul de lămâie și coaja de lămâie, apoi amestecați.

Porniți aparatul, turnați amestecul cu lămâie în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

Pentru obținerea cojii de lămâie, utilizați un curățător de legume pentru a înlătura partea colorată a cojii de citrice.

### **IAURT ÎNGHEȚAT CU CIOCOLATĂ**

240 ml lapte integral

180 g ciocolată amăruie mărunțită

400 gr iaurt slab cu vanilie

50 g zahăr

Puneți laptele și ciocolata într-un blender sau într-un robot de bucătărie și amestecați-le până la omogenizare, timp de 20-30 de secunde. Adăugați iaurtul și zahărul, apoi amestecați până la omogenizare, timp de 15 secunde. Porniți aparatul, turnați amestecul în vas prin orificiul pentru adăugarea ingredientelor și lăsați aparatul să amestece până când amestecul se îngroașă, aproximativ 50-60 de minute.

## VII. FISA TEHNICĂ

<b>Putere</b>	120W
<b>Alimentare</b>	220-240V, 50Hz
<b>Capacitate</b>	1.5 L

**MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deoseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.

***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avnd numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

**Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!**



**HEINNER** este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>  
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

**УРЕД ЗА СЛАДОЛЕД**  
**Модел: HICM-150WHYG**



- Уред за сладолед
- Мощност: 120 W
- Обем: 1,5 литра

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

## I. ВЪВЕДЕНИЕ

*Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.*

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

## II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ



- Уред за сладолед
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция

### III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате домакински електроуреди, спазвайте винаги основните мерки за безопасност с оглед намаляване на рисковете от възникване на пожар, токов удар и/или нараняване, включително:

1. Прочетете всички инструкции преди да започнете използването на уреда.
2. Уверете се, че захранващото напрежение се включва в границите на напрежение, посочени върху етикета с техническите данни на продукта, и че заземяването на контакта е в добро състояние.
3. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя, сервизния персонал или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.
4. Не преобръщайте продукта и не го накланяйте при ъгъл по-голям от 45 градуса.
5. За да се защитите от риска от токов удар, не наливайте вода върху захранващия кабел, върху щепсела или в отворите за вентилация и не поставяйте уреда във вода или други течности.
6. Изключвайте уреда от източника за захранване с електроенергия след употреба или преди почистване.
7. Оставете разстояние най-малко 8 см между уреда и предметите около него, за да се осигури съответстващо отвеждане на топлината.
8. Не използвайте аксесоари, които не се препоръчват от производителя.
9. Не използвайте уреда в близост до източници на огън, до готварски печки или фурни.
10. Не задействайте често бутона за включване (изчакайте да изминат най-малко 5 минути между задействанията) с цел предотвратяване повредата на компресора.
11. С цел предотвратяване на риска от възникване на пожар и токов удар, не поставяйте в уреда метални предмети.
12. Когато изваждате сладоледа, не удряйте преместваемия съд или неговия ръб защото могат да се появят повреди.
13. Отстранете всички опаковки и проверете внимателно уреда за приготвяне на сладолед, за да се уверите, че е в добро състояние и че уредът, захранващият кабел и щепселът не са повредени.
14. Преди да използвате уреда за приготвяне на сладолед за първи път, моля, изчакайте два часа след позиционирането му и оставете прозрачния капак отворен за поне два часа.
15. Щепселът на захранващия кабел и отворът за извеждане на въздуха трябва да бъдат защитени от влага. За да се защитите от риска от токов удар, не потапяйте уреда във вода или в други течности.
16. Когато не използвате уреда и преди неговото почистване, щепселът трябва да бъде изключен от източника на захранване
17. След като уредът започне да замразява, не изваждайте мотора и прозрачния капак по време на работа.  
Не използвайте силни химически вещества или абразивни инструменти, за да почиствате продукта. Прозрачният капак не трябва да се измива в съдомиялна машина. Не измивайте изпарителя директно под водна струя.  
След всяко използване на уреда изключвайте щепсела от източника на захранване с електроенергия.
18. Когато включвате уреда за приготвяне на сладолед без да сте добавили съставки за сладолед, ще чуете как бъркалката за разбъркване се допира до купата, което е нормално.
19. Не изваждайте бъркалката за смесване, докато уредът е включен.
20. Не използвайте уреда на открито.



21. Когато позиционирате уреда, уверете се, че не сте смачкали или повредили захранващия кабел.
22. Не поставяйте зад уреда разклонители за контакт или преносими източници на захранване.
23. Хладилният агент и изолационният газ са запалими. Елиминирайте уреда само чрез депониране в оторизиран център за елиминиране на отпадъци. Не излагайте уреда на огън.
24. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, които не са под наблюдение.
25. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
26. Щепселът трябва да се изважда от контакта преди почистване или поддръжка, както и преди добавяне на съставките.
27. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
28. Не почиствайте уреда с абразивни прахове или твърди предмети.
29. Моля пазете наръчника с инструкции.



Този символ показва, че хладилният агент R600a и неметалните материали на уреда са запалими. Това е символ за предупреждение. Предупреждение: опасност от пожар/запалими материали

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато позиционирате уреда, уверете се, че не сте смачкали или повредили захранващия кабел.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не поставяйте зад уреда разклонители за контакт или преносими източници на захранване.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, така че да не си играят с уреда.

За да избегнете заразяването на храни, спазвайте инструкциите по-долу.

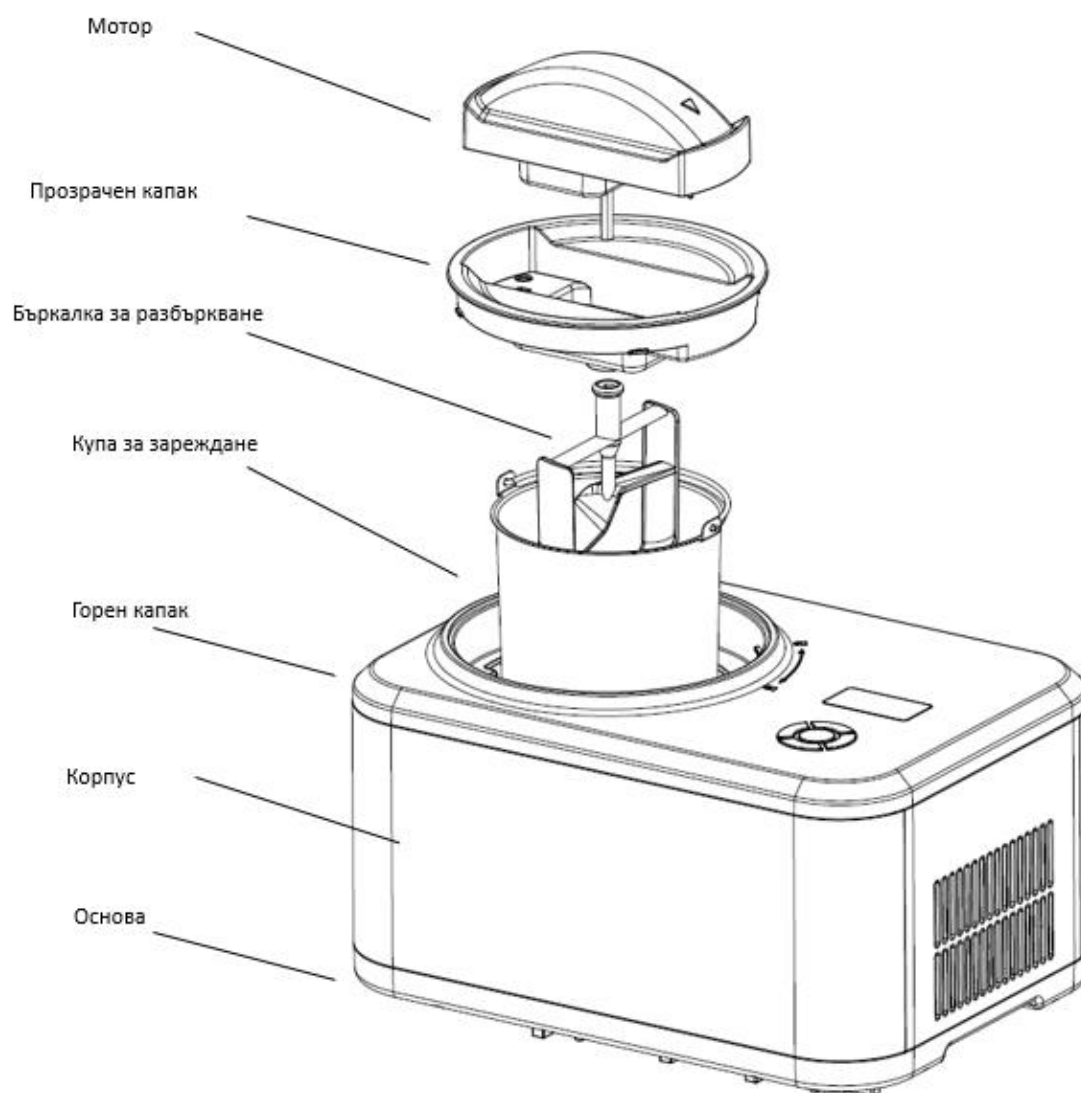
Почиствайте периодично повърхностите, които могат да влязат в контакт с храните, както и източващите системи на уреда.

Почистете резервоарите за вода, ако не се използват в продължение на 48 часа. Водата от свързаните системи към източник за снабдяване с вода трябва да се източи, ако системите не се използват в продължение на 5 дни.

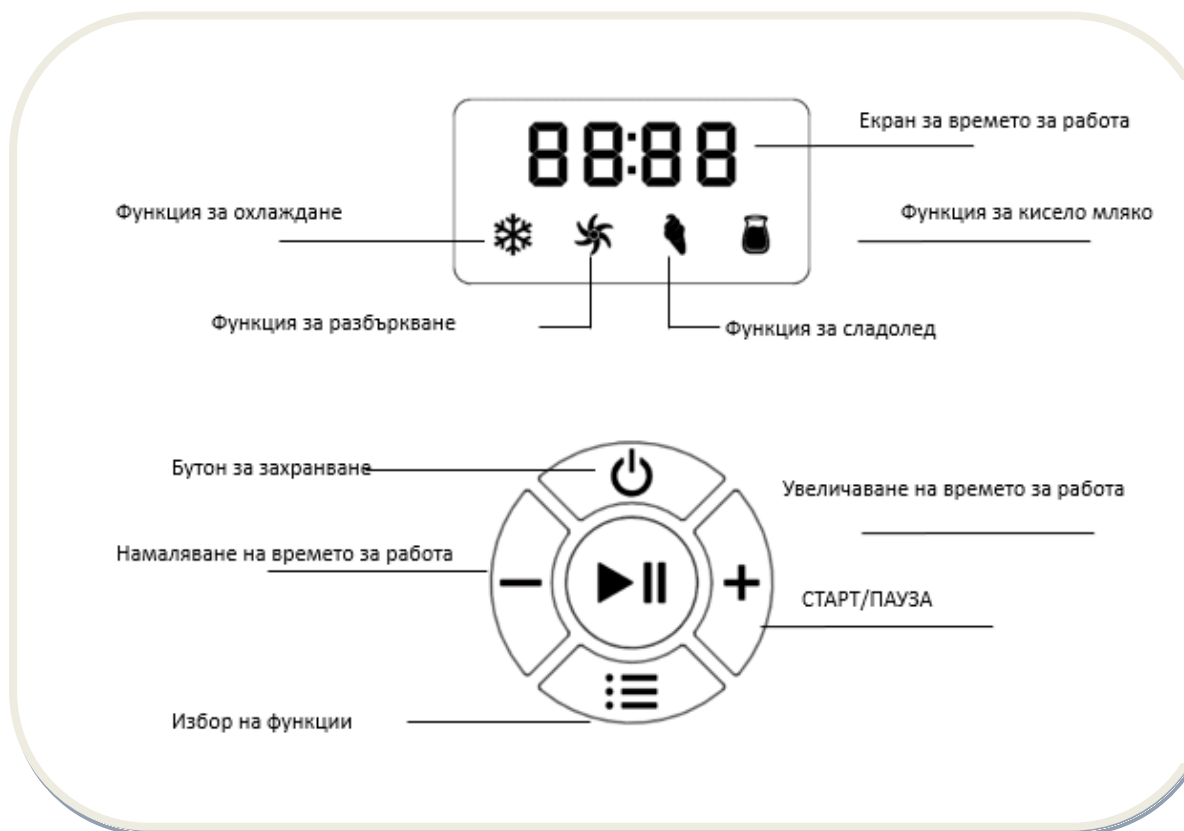
Ако хладилният уред ще бъде оставен празен за дълъг период от време, изключете го, размразете го, почистете го, избършете го добре и оставете вратата му отворена, за да се предотврати образуването на мухъл във вътрешността му.

За информация относно използването на уреда, моля, вижте параграфите по-долу.

#### IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



## V. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

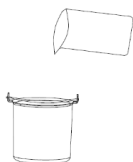


**VI. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**

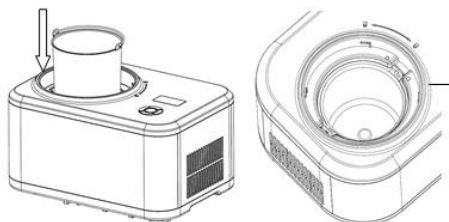
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Преди да използвате уреда, моля, почистете внимателно всички компоненти, които ще влизат в контакт със сладоледа, включително охладителния съд, купата за зареждане, бъркалката за разбъркване, прозрачния капак и др. Преди да почиствате уреда се уверявайте, че щепселът на захранващия кабел е изключен от контакта. Когато приготвяте сладолед, дръжте уреда на равна повърхност, за да се осигури съответстваща работа на компресора.

Ето кои са стъпките за приготвяне на сладолед:

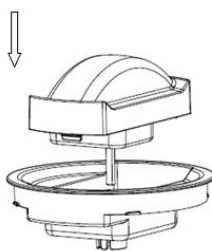
1. Изсипете съставките на рецептата и топла вода в подвижния съд, след което смесете съставките.



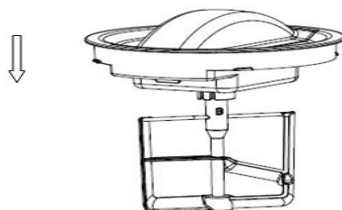
2. След това поставете купата за зареждане в уреда за приготвяне на сладолед. Двата края на дръжката на купата за зареждане трябва да са подравнени с нареза на горния капак.



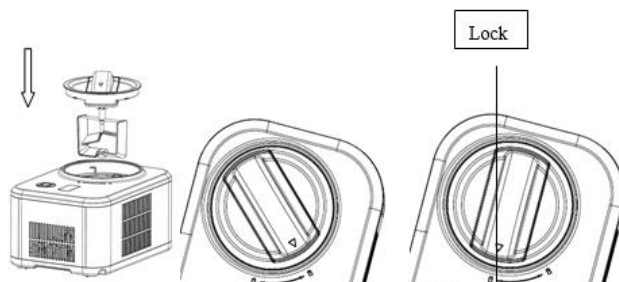
3. Инсталирайте прозрачния капак и компонентите на мотора



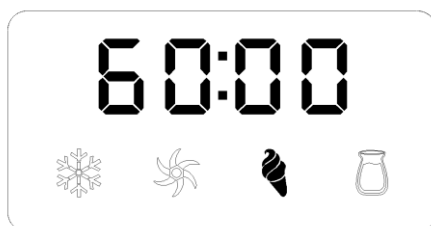
4. Инсталирайте бъркалката за разбъркване, прозрачния капак и компонентите на мотора.



5. Поставете инсталираните компоненти в стъпка 4 в уреда за приготвяне на сладолед, уверете се, че центърът на изпъкналото тяло на купата за зареждане и компонентите на мотора на бъркалката за разбъркване са подравнени, застопорете компонентите на място по посока на часовниковите стрелки и се уверете, че триъгълникът върху компонентите е насочен към знака „LOCK”.

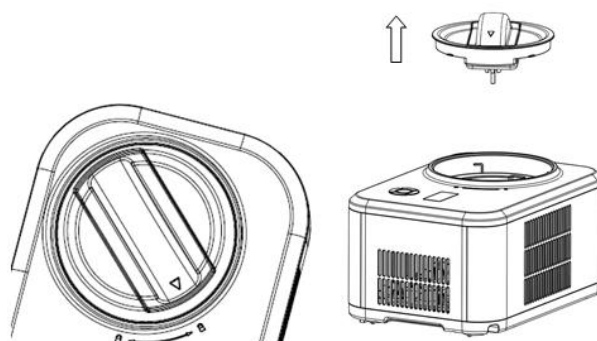


6. Включете щепсела към източника на захранване, изберете режима на приготвяне на сладолед и времето за работа, след което натиснете върху бутона СТАРТ/ПАУЗА.



7. Когато сладоледът е готов, уредът ще издаде 10 кратки звукови сигнала.

8. Завъртете прозрачния капак и компонентите в обратна посока на часовниковите стрелки. По време на процеса на въртене ще чуете звук, издаден поради триене, което е нормално. Когато триъгълникът е подравнен със знака за отключване, извадете компонентите, след което извадете купата за зареждане.





**VII. ОПЕРАЦИЯ**

1. Свържете захранващия кабел и включете щепсела в съответстващ контакт. Формата и напрежението на захранващия контакт трябва да бъдат идентични с посочените върху табелката с технически данни.
2. Описание на работата

## 1) Описание на функциите на бутоните и пиктограмите

 : БУТОНЪТ ЗА ЗАХРАНВАНЕ


 : Функция за охлаждане

 : Функция за сладолед

**+**: Увеличаване на времето за работа




 : Избор на функции




 : СТАРТ/ПАУЗА

 : Функция за разбъркване







 : Функция за приготвяне на кисело мляко

**-** : Намаляване на времето за работа




- 1) Описание на процеса на приготвяне на сладолед
  - a. Натиснете върху бутон  , за да включите уреда.
  - b. Натиснете върху бутон  , изберете пиктограмата  и активирайте функцията за приготвяне на сладолед.
  - c. Времето по подразбиране за приготвяне на сладолед е 60 минути. Ако трябва да промените продължителността, натиснете върху бутоните „+” и „-”. Натиснете върху бутон веднъж, за да промените продължителността с 1 минута. Натиснете и задръжте натиснат бутон за 2 секунди, за да промените бързо продължителността (до 60 минути).




- d. След като зададете продължителността, натиснете върху бутона , за да се покаже на екрана оставащото време до приключване на приготвянето. По време на този процес, ако натиснете върху бутона , уредът ще спре да работи и на екрана ще се показва оставащото време за работа. Ако натиснете отново върху бутона , работата ще продължи за зададеното време. В края на приготвянето уредът ще издаде 10 кратки звукови сигнала.
- e. След приключване на процеса на приготвяне, ако потребителят не натисне нито един бутон, уредът ще активира автоматично функцията за студено съхранение. Насладете се на вкусния сладолед или го съхранявайте в хладилник, за да не се разтопи.

### 3) Описание на функцията за охлаждане







- a. Натиснете върху бутона , за да включите уреда.
- b. Натиснете върху бутона , изберете пиктограмата  и активирайте функцията за охлаждане.
- c. Във функцията за охлаждане, ако трябва да промените продължителността, натиснете върху бутоните „+“ и „-“. Натиснете върху бутона веднъж, за да промените продължителността с 1 минута. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за да промените бързо продължителността (до 60 минути).
- d. След като зададете продължителността, натиснете върху бутона , за да активирате функцията за охлаждане. По време на този процес, ако натиснете върху бутона , уредът ще спре да работи и на екрана ще се показва оставащото време за работа. Ако натиснете отново върху бутона , работата ще продължи за зададеното време. Когато продължителността достигне зададената стойност, уредът ще издаде 10 кратки звукови сигнала.

### 4) Описание на функцията за разбъркване

- a. Натиснете върху бутона , за да включите уреда.
- b. Натиснете върху бутона , изберете пиктограмата  и активирайте функцията за разбъркване.
- c. Във функцията за разбъркване, ако трябва да промените продължителността, натиснете върху бутоните „+“ и „-“. Натиснете върху бутона веднъж, за да промените продължителността с 1 минута. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за да промените бързо продължителността (до 60 минути).

d. След като зададете продължителността, натиснете върху бутона  за да активирате функцията за разбъркване. По време на този процес, ако натиснете върху бутона , уредът ще спре да работи и на екрана ще се показва оставащото време за работа. Ако натиснете отново върху бутона , работата ще продължи за зададеното време. Накрая уредът ще издаде 10 кратки звукови сигнала.

#### 5) Описание на функцията за приготвяне на кисело мляко

- a. Натиснете върху бутона , за да включите уреда.
- b. те върху бутона , изберете пиктограмата  и активирайте функцията за приготвяне на кисело мляко.
- c. Във функцията за приготвяне на кисело мляко, ако трябва да промените продължителността, натиснете върху бутоните „+“ и „-“. Натиснете върху бутона веднъж, за да промените продължителността с 1 минута. Натиснете и задръжте натиснат бутона за 2 секунди, за да промените бързо продължителността (до 24 часа).
- d. След като зададете продължителността, натиснете върху бутона , за да активирате функцията за охлаждане. По време на този процес, ако натиснете върху бутона , уредът ще спре да работи и на екрана ще се показва оставащото време за работа. Ако натиснете отново върху бутона , работата ще продължи за зададеното време. Когато продължителността достигне зададената стойност, уредът ще издаде 10 кратки звукови сигнала.
- e. В режим на кисело мляко нагревателният проводник работи, предавайки топлината на храната. Машината преминава в режим на ферментация. Максималната температурна точка достига 41°C.

### 3. ФУНКЦИЯ ЗА СТУДЕНО СЪХРАНЕНИЕ

Функция за изстудяване на сладолед: Ако сладоледът не може да се консумира или съхранява навреме и съществува риск да се разтопи, уредът за приготвяне на сладолед е оборудван със следната функция: Когато процесът на приготвяне на сладолед приключи и не е натиснат нито един бутон, уредът ще активира автоматично функцията за изстудяване. Времето за изстудяване е 1 час. След 1 час, уредът влиза в режим на готовност.

### 4. ФУНКЦИЯ ЗА ЗАЩИТА НА МОТОРА

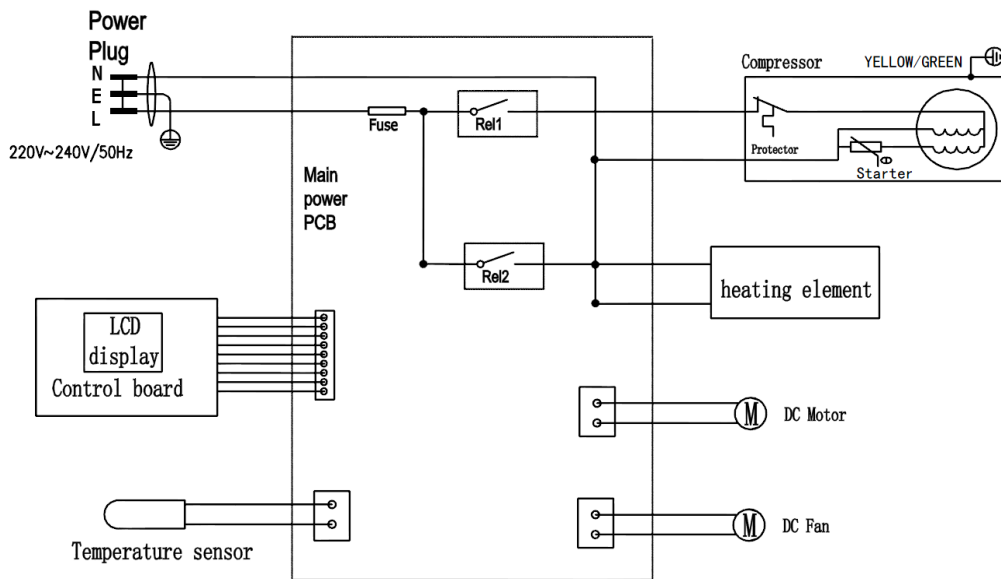
В работните режими за смесване и приготвяне на сладолед, когато сладоледът се втвърди, моторът може да се блокира. В този случай се активира функцията за защита и изключва автоматично мотора, за да го защити и да удължи експлоатационния му живот.



## 5. ФУНКЦИЯ ЗА ЗАЩИТА НА КОМПРЕСОРА

В работните режими за приготвяне и охлаждане на сладолед, след като компресорът спре, ако се избере отново функцията за приготвяне или тази за охлаждане, компресорът се включва отново след около 3 минути. Въпреки това, ако изключите и включите захранващия кабел, уредът ще се включи отново автоматично без никакво забавяне.

### ЕЛЕКТРИЧЕСКА СХЕМА



## VIII. ПОДДРЪЖКА И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Внимание! За да избегнете токов удар, щепселът трябва да се изключва от източника на захранване с електроенергия преди почистване на уреда.

- (1) Извадете бъркалката за разбъркване и я избършете с влажна кърпа.
- (2) Извадете подвижния контейнер и го почистете с мека и влажна кърпа.
- (3) Избършете с влажна кърпа прозрачния капак и капака за вкарване на съставките.
- (4) Отстранете с влажна кърпа мръсотията от корпуса. Не изливайте вода върху кабела, щепсела или вентилационните отвори, не потапяйте уреда във вода или в други течности.
- (5) Избършете добре уреда със суха кърпа, след което монтирайте всички негови компоненти.

№	Проблем	Причина	Решения
1	След приключване на процеса на приготвяне на сладолед, купата за зареждане не може да се изважда лесно.	Между хладилния контейнер и купата за зареждане има капки замръзнала вода.	Изчакайте 3-8 минути, преди да извадите купата за зареждане.
2	Прозрачният капак е повдигнат към бъркалката за разбъркване и не може да бъде застопорен на място.	Бъркалката за разбъркване не е позиционирана по съответстващ начин. Обърнете внимание на подравняването на изпъкналото тяло в долната част.	Позиционирайте по съответстващ начин бъркалката за разбъркване и завъртете прозрачния капак на място.
3	Купата за зареждане не може да се постави в охлаждащия контейнер.	Деформация, причинена от несъответстващо използване на купата за зареждане.	Купете нова купа за зареждане.
4	В началото на процеса на приготвяне на сладолед бъркалката за разбъркване надрасква силно купата или се застопорява.	Деформация, причинена от несъответстващо използване на купата за зареждане.	Купете нова купа за зареждане.

**IX. РЕЦЕПТИ****ВАНИЛОВ СЛАДОЛЕД**

240 мл. пълномаслено мляко  
115 гр. захар  
180 мл. течна сметана  
1-2 чаени лъжички ванилов екстракт, на вкус

В купа със среден размер използвайте ръчен миксер или тел, за да разбъркате млякото и захарта до разтваряне на захарта за около 1 - 2 минути при ниски обороти. Добавете течната сметана и ванилията, след това разбъркайте. Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

**СЛАДОЛЕД С ШОКОЛАД**

250 мл. пълномаслено мляко  
115 гр. захар  
240 гр. натурален шоколад, разделен на парченца по 1,3 см.  
240 мл. течна сметана  
1 чаени лъжички ванилов екстракт

Загрейте млякото до завирание (на котлон или в микровълнова фурна). Задействайте бутон за функция "Pulse" на блендера или на кухненския робот, за да обработите захарта и шоколада, докато шоколадът се натроши на фини парченца. Добавете горещото мляко и обработвайте сместа, докато се хомогенизира. Преместете съдържанието в купа със среден размер и оставете сместа да изстине. Добавете течната сметана и ванилията, след това разбъркайте.

Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

**СЛАДОЛЕД С ЯГОДИ**

250 гр. ягоди нарязани на филийки и без опашки  
52.5 мл. прясно изцеден лимонов сок  
115 гр. захар  
240 мл. пълномаслено мляко  
240 мл. течна сметана  
1 чаени лъжички ванилов екстракт

В купа с малък размер комбинирайте ягодите с лимоновия сок и 70 гр. захар; разбъркайте леко и оставете ягодите да киснат в сока за два часа.

В купа със среден размер използвайте миксер или тел, за да разбийете млякото и захарта до разтваряне на захарта за около 1 - 2 минути при ниски обороти.

Добавете течната сметана, получения сок от ягодите и ванилията, след това разбъркайте. Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути. През последните 5 минути на замразяване, добавете нарязаните на филийки ягоди.

Забележка: Този сладолед ще има светло розов цвят; за да се получи по-тъмен цвят, добавете няколко капки червен оцветител за храни, докато получите желаните цвят.

### **ШЕРБЕТ С ЛИМОН**

350 гр. захар

420 мл. вода

120 мл. прясно изцеден лимонов сок

0,5 супени лъжици ситно нарязана лимонова кора

Разбъркайте захарта и водата в средно голяма тенджерка и варете ги на средно силен огън. Намалете огъня и, без да бъркате, оставете да се варят на тих огън, докато захарта се разтвори за около 3 - 5 минути. Оставете да изстине. Това се нарича сироп и може да се направи в по-големи количества и да се използва впоследствие за приготвяне на шербет от лимон. Съхранява се на студено с цел консумация.

След охлаждане добавете лимоновия сок и настърганата лимонена кора, след това разбъркайте.

Включете уреда, налейте сместа с лимон в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

За да се получи настъргана лимонена кора, използвайте ренде за зеленчуци с цел отстраняване на оцветената част на цитрусовата кора.

### **ЗАМРАЗЕН ЙОГУРТ СЪС ШОКОЛАД**

240 мл. пълномаслено мляко

180 гр. натрошен натурален шоколад

400 гр. нискомаслено кисело мляко с ванилия

50 гр. захар

Поставете млякото и шоколада в блендер или кухненски робот и разбъркайте ги до хомогенизиране за 20 - 30 секунди. Добавете киселото мляко и захарта, след това разбъркайте до хомогенизиране за 15 секунди. Включете уреда, налейте сместа в съда през отвора за добавяне на съставки и оставете уреда да разбърква, докато сместа се сгъсти за около 50 - 60 минути.

## VII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност	120 W
Захранване с електроенергия	220-240 V, 50 Hz
Обем	1,5 литра

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



**HEINNER** е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>  
<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)

# HEINNER

**FAGYLALKÉSZÍTŐ GÉP**  
**Modell: HICM-150WHYG**



- Fagylalkészítő gép
- Teljesítmény: 120 W
- Űrtartalom: 1,5 L

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

## I. BEVEZETÉS

***A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.***

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

## II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- **Fagylalkészítő gép**
- **Használati utasítás**
- **Garancialevél**

### III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Háztartási elektromos készülékek használatakor a tűzveszély, az áramütés és/vagy a testi sérülés elkerülése érdekében tartsa be mindig az alapvető biztonsági utasításokat, beleértve az alábbiakat is:

1. Használat előtt olvassa el az utasításokat.
2. Győződjön meg arról, hogy a tápfeszültség megegyezik a termék műszaki lapján feltüntetett feszültségi tartománnyal, és hogy a csatlakozó földelése jó állapotban van.
3. A balesetek elkerülése érdekében a sérült tápvezetékét a gyártóval, a gyártó szerviz ügynökével vagy hasonló képzettséggel rendelkező személlyel cseréltesse ki.
4. Ne fordítsa fejjel lefelé, és ne döntse 45 foknál nagyobb szögbe a készüléket.
5. Ne töltsön vizet a tápvezetékre, a dugaszra vagy a szellőző nyílásokba, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket áramütés elleni védelme érdekében.
6. Használat után vagy tisztítás előtt csatlakoztassa le a készüléket a tápforrásról.
7. A hó megfelelő felszabadulása érdekében hagyjon legalább 8 cm távolságot a készülék és a körülötte lévő tárgyak között.
8. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat.
9. A készüléket ne használja hőforrások, tűzhelyek vagy sütők közelében.
10. A kompresszor meghibásodásának elkerüléséért ne használja gyakran az indítógombot (két használat közt várjon legalább 5 percet).
11. A tűz és rövidzárlat kockázatának elkerülése érdekében ne helyezzen a készülékbe fém tárgyakat.
12. A fagylalt kivételekor ne üsse meg a tálat vagy peremét, mert meghibásodást okozhat.
13. Ne kapcsolja be a készüléket a kivehető edény és a keverőedény megfelelő behelyezése előtt.
14. Az adalékanyagok eredeti hőmérséklete  $20 \pm 3^\circ\text{C}$ .. A adalékanyagokat ne helyezze mélyhűtőbe, hiszen előfagyasztásuk nem szükséges. A megfagyott adalékanyagok készülékbe helyezése a keverőkar elzárásához vezethet.
15. Távolítsa el az összes csomagolást, és gondosan ellenőrizze a fagylaltkészítő gépet, hogy jó állapotban van-e, és hogy a fagylaltkészítő, a tápkábel és a csatlakozó sértetlen-e.
16. Mielőtt először használná a fagylaltkészítőt, kérjük, várjon két órát a felállítása után, és hagyja nyitva az átlátszó fedelet legalább két órán keresztül.
17. A tápkábel aljzatát és a szellőztető nyílásokat védeni kell a nedvességtől. Az áramütés veszélye elleni védelem érdekében ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
18. Ha a készüléket nem használják, és a készülék tisztítása előtt a hálózati csatlakozót ki kell húzni a hálózathoz.
19. Miután a készülék elkezd fagyni, működés közben ne váltsa le a motort és az átlátszó fedelet.
20. A termék tisztításához ne használjon erős vegyszereket vagy csiszolóeszközöket. Az átlátszó burkolat nem mosható mosogatógépben; ne mossa a párologtatót közvetlenül folyó víz alatt.
21. A készülék minden egyes használata után húzza ki a tápkábelt a hálózati forrásból.



22. Ne tisztítsuk a készüléket dörzshatású szerekkel vagy durva tárgyakkal.
23. Ne használja a készüléket a szabadban.
24. Kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.
25. Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek és szellemileg fogyatékos- sérült vagy tapasztalattal nem rendelkező emberek csak akkor használhatják, ha az értük felelős személy felügyeli őket, illetve előzetesen megértette velük a készülék biztonságos használatát. A gyermekek számára tilos a készülékekkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem vezetheti felügyelet nélküli gyermek.
26. Az átlátszó fedélen két kerek rézlemez van, amelyek a felső fedélre vannak szerelve. A gép használatakor törölje le a vizet az átlátszó fedélről és a rézlemezekről. Ellenkező esetben, ha a készülék működő állapotban van, a két rézlemez víz fogja összekötni, ami a motor áramellátásának megszakadását eredményezi. Húzza ki a dugót a tápegységből, vegye ki a vizet, és kapcsolja be a készüléket.
27. A berendezés elhelyezése során figyeljen arra, hogy a tápkábelt ne nyomja össze és ne rongálja meg.
28. Ne helyezzen a berendezés mögé elosztókat vagy hordozható áramforrásokat.
29. A hűtőanyag és a szigetelőgáz gyúlékony. A készüléket csak hivatalos hulladékgyűjtő központba vigye kiselejtezéskor. Ne égesse el a készüléket.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az R600a hűtőközeg és a készülék nem fémes anyagai gyúlékonyak. Ez egy figyelmeztető szimbólum. Figyelmeztetés: tűzveszély/gyúlékony anyagok  
**FIGYELMEZTETÉS:** A berendezés elhelyezése során figyeljen arra, hogy a tápkábelt ne nyomja össze és ne rongálja meg.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne helyezzen a berendezés mögé elosztókat vagy hordozható áramforrásokat.

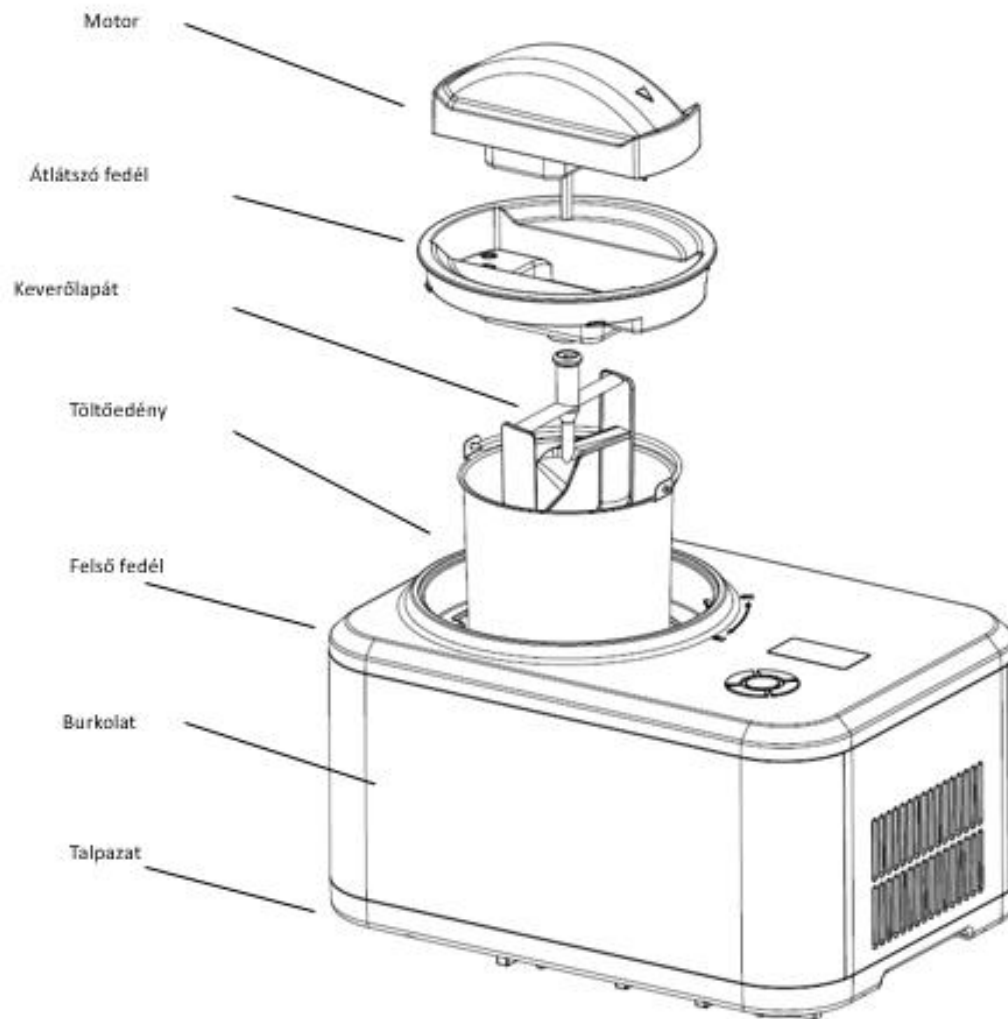
A gyerekek esetében állandó felügyelet szükséges, ne engedje, hogy a készülékkel játsszanak. Annak érdekében, hogy az élelmiszerek ne romoljanak meg, tartsa be az alábbi utasításokat. Tisztítsa rendszeresen azokat a felületeket, amelyekkel az élelmiszerek érintkezhetnek, valamint a készülék lefolyó rendszerét is.

Öblítse ki a víztartályokat, ha 48 órán keresztül nem használják; a vízellátáshoz csatlakoztatott rendszerekben lévő vizet el kell távolítani, ha a rendszereket 5 napig nem használják.

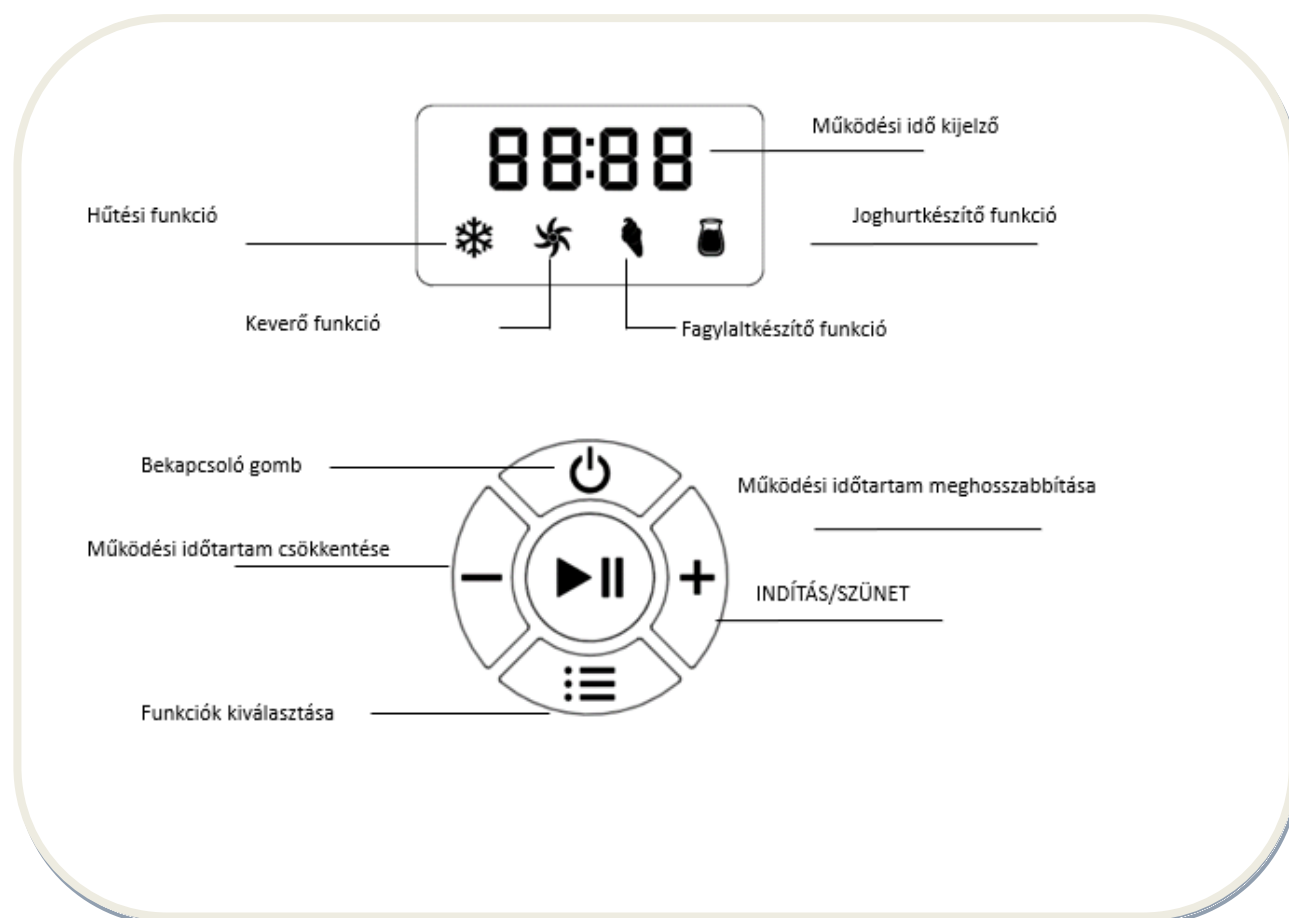
Ha a fagyasztó készülék hosszú ideig üres, kapcsolja ki, takarítsa ki, törölje ki jól és hagyja az ajtóját nyitva, hogy megelőzze a penész keletkezését a készülék belsejében.

A készülék használatára vonatkozó információkért olvassa el az alábbi bekezdéseket.

#### IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



## V. KEZELŐPANEL



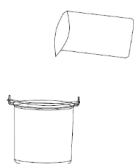
## VI. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

**MEGJEGYZÉS:** A gép használata előtt gondosan tisztítsa meg az összes olyan alkatrészt, amely érintkezik a fagyalattal, beleértve a hűtőtálat, a betöltő edényt, a keverőlapátot, az átlátszó fedelet stb.

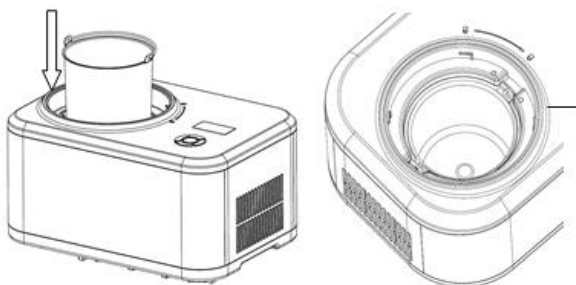
A készülék tisztítása előtt meg kell győződnie arról, hogy a hálózati kábel dugója ki van húzva a konnektorból. Fagyalatkészítéskor a készüléket vízszintes felületen tartsa a kompresszor megfelelő működése érdekében.

Íme a fagyalatkészítés lépései:

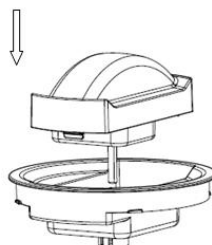
1. Öntse a recept hozzávalóit és a forró vizet a kivehető tálba, majd keverje össze az összetevőket.



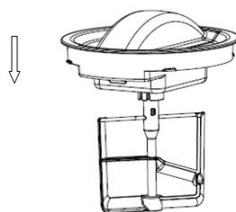
2. Ezután helyezze a töltőtálat a fagyalatkészítőbe. A betöltő edény fogantyújának mindkét végének a felső fedél hornyával kell egy vonalban lennie



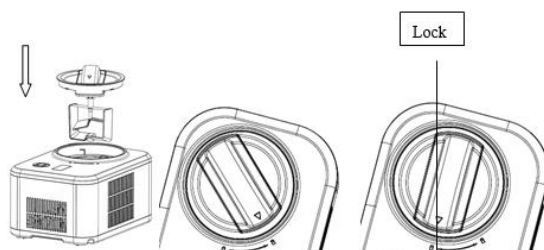
3. Szerelje be az átlátszó fedelet és a motor alkatrészeit.



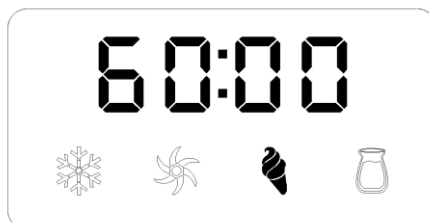
4. Szerelje be a keverőlapátot, az átlátszó fedelet és a motor alkatrészeit.



5. Helyezze a 4. lépésben beszerelt alkatrészeket a fagylalkészítőbe, győződjön meg arról, hogy a betöltő edény domború testének közepe és a keverőlapát-motor alkatrészei egy vonalban vannak, rögzítse az alkatrészeket az óramutató járásával megegyező irányban, és győződjön meg arról, hogy az alkatrészeken lévő háromszög a "LOCK/ZÁR" felirat felé néz.

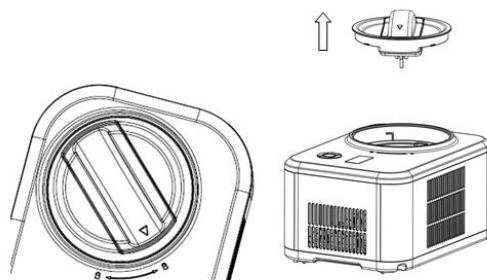


6. Csatlakoztassa a hűtőt a tápegységhez, válassza ki a fagylalkészítési módot és az üzemidőt, majd nyomja meg az INDÍTÁS/SZÜNET gombot.



7. Amikor a fagylalt elkészült, a gép 10 rövid hangjelzést ad.

8. Fordítsa el az átlátszó fedelet és az alkatrészeket az óramutató járásával ellentétesen. Az elfordítás során súrlódó hangot fog hallani, ami normális. Amikor a háromszög a kioldójelhez igazodik, vegye ki az alkatrészeket, majd vegye ki a töltő edényt.



## VII. MŰVELET

1. Csatlakoztassa a tápkábelt, és dugja be a dugót egy megfelelő aljzatba. A hálózati aljzat alakjának és feszültségének meg kell egyeznie az adattáblán feltüntetettekkel.

2. Funkció leírása

1). A gombok funkcióinak és ikonjainak leírása

: BEKAPCSOLÓ GOMB

: Hűtési funkció

: Fagylalkészítő funkció

**+**: Működési időtartam meghosszabbítása

: Funkciók kiválasztása


: INDÍTÁS/SZÜNET

: Keverőfunkció

: Joghurtkészítő funkció




**—** : Működési időtartam csökkentése

2) A fagylalkészítési folyamat leírása

a. Nyomja meg a  gombot a gép bekapcsolásához.







b. Nyomja meg a  , válassza ki a  ikont és aktiválja a fagylalkészítési funkciót.

c. Az alapértelmezett fagylalkészítési idő 60 perc. Ha módosítani szeretné az időt, nyomja meg a "+" és "-" gombokat. Nyomja meg egyszer a gombot az időtartam 1 perccel történő módosításához. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 2 másodpercig az időtartam gyors megváltoztatásához (egészen 60 percig).







d. Az időtartam beállítása után nyomja meg a  gombot a főzés befejezéséig hátralévő idő megjelenítéséhez. Ha e folyamat során megnyomja a  gombot, a készülék működése leáll, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő üzemidő. Ha újra megnyomja a  gombot, a működés a beállított időtartamig folytatódik. Amikor az elkészítés befejeződött, a készülék 10 rövid hangjelzést ad.

e. Az elkészítési folyamat befejezése után, ha a felhasználó nem nyom meg egyetlen gombot sem, a készülék automatikusan aktiválja a hidegtartási funkciót. Élvezze a finom fagylaltot, vagy tartsa a hűtőben, hogy ne olvadjon el.




### 3) A hűtési funkció leírása

- a. Nyomja meg a  gombot a gép bekapcsolásához.
- b. Nyomja meg a , válassza ki a  ikont és aktiválja a hűtési funkciót.
- c. A hűtési funkcióban, ha az időtartamot meg kell változtatni, nyomja meg a "+" és "-" gombokat. Nyomja meg egyszer a gombot az időtartam 1 perccel történő módosításához. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 2 másodpercig az időtartam gyors megváltoztatásához (egészen 60 percig).
- d. Az időtartam beállítása után nyomja meg a  gombot a hűtési funkció aktiválásához. Ha e folyamat során megnyomja a  gombot, a készülék működése megszakad, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő üzemi idő. Ha újra megnyomja a  gombot, a működés a beállított időtartamig folytatódik. Amikor az időtartam eléri a beállított értéket, a készülék 10 rövid hangjelzést ad.

### 4) A keverési funkció leírása

- a. Nyomja meg a  gombot a gép bekapcsolásához.
- b. Nyomja meg a , válassza ki a  ikont és aktiválja a keverési funkciót.
- c. A keverési funkcióban, ha az időtartamot meg kell változtatni, nyomja meg a "+" és "-" gombokat. Nyomja meg egyszer a gombot az időtartam 1 perccel történő módosításához. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 2 másodpercig az időtartam gyors megváltoztatásához (egészen 60 percig).
- d. Az időtartam beállítása után nyomja meg a  gombot a keverési funkció aktiválásához. Ha e folyamat során megnyomja a  gombot, a készülék működése leáll, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő üzemi idő. Ha újra megnyomja a  gombot, a működés a beállított időtartamig folytatódik. A végén a készülék 10 rövid hangjelzést ad ki.

### 5) A joghurtkészítési funkció leírása

- a. Nyomja meg a  gombot a gép bekapcsolásához.
- b. Nyomja meg a , válassza ki a  ikont és aktiválja a joghurtkészítő funkciót.
- c. A joghurtkészítés funkcióban, ha az időtartamot módosítani kívánja, nyomja meg a "+" és "-" gombokat. Nyomja meg egyszer a gombot az időtartam 1 perccel történő módosításához. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 2 másodpercig az időtartam gyors megváltoztatásához (legfeljebb 24 óra).

- d. Az időtartam beállítása után nyomja meg a ▷|| gombot a hűtési funkció aktiválásához. Ha e folyamat során megnyomja a ▷|| gombot, a készülék működése megszakad, és a kijelzőn megjelenik a hátralévő üzemidő. Ha újra megnyomja a ▷|| gombot, a működés a beállított időtartamig folytatódik. Amikor az időtartam eléri a beállított értéket, a készülék 10 rövid hangjelzést ad.
- e. Joghurt üzemmódban a fűtőszál működik, hőt adva át az ételnek. A gép fermentációs üzemmódba lép. A legmagasabb hőmérséklet eléri a 41 fokot.

### 3. HIDEGTARTÓ FUNKCIÓ

A fagyalt hűtési funkciója: Azokra az esetekre, amikor a fagyaltot nem lehet időben elfogyasztani vagy tárolni, és fennáll az olvadás veszélye, a fagyaltkészítő a következő funkcióval van felszerelve: amikor a fagyaltkészítési folyamat befejeződik, és nem nyomja meg a gombot, a gép automatikusan bekapcsolja a hűtőfunkciót. A hűtési idő 1 óra. 1 óra elteltével a készülék készenléti állapotba kerül.

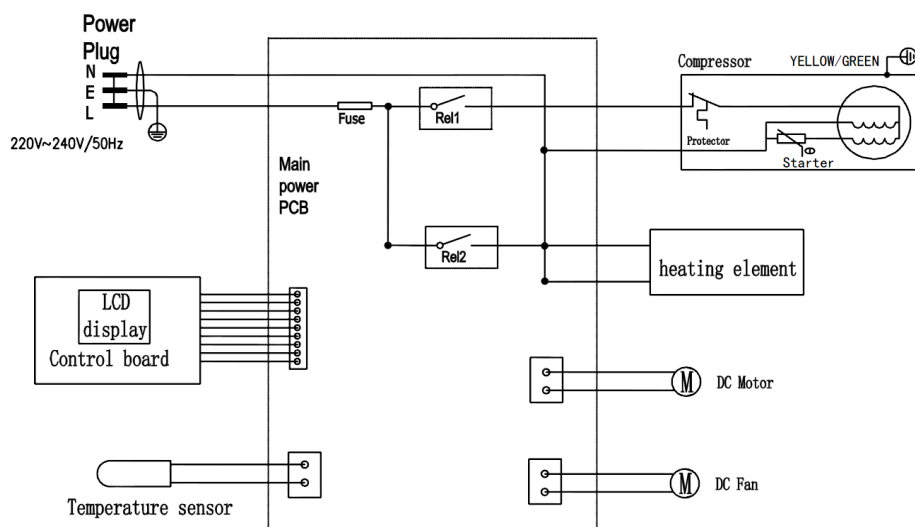
### 4. MOTORVÉDŐ FUNKCIÓ

A fagyaltkeverés és -készítés üzemmódban, amikor a fagyalt megkeményedik, a motor leállhat. Ebben az esetben a védelmi funkció aktiválódik és automatikusan leállítja a motort, hogy megvédje és meghosszabbítsa annak élettartamát.

### 5. KOMPRESSZOR VÉDELMI FUNKCIÓ

A fagyaltkészítési és hűtési üzemmódban a kompresszor leállása után, ha a készítési vagy hűtési funkciót újra kiválasztja, a kompresszor körülbelül 3 perc múlva újraindul. Ha azonban kihúzza és újból csatlakoztatja a tápkábelt, a készülék késedelem nélkül automatikusan újraindul.

### ELEKTROMOS DIAGRAM





## VIII. KARBANTARTÁS ÉS HIBAEHÁRÍTÁS

Figyelem! Az áramütés elkerülése érdekében a gépet tisztítás előtt ki kell húzni az áramforrásból.

- (1) Vegye ki a keverőlapátot, és törölje le nedves ruhával.
- (2) Vegye ki a kivehető tartályt, és törölje át puha, nedves ruhával.
- (3) Az átlátszó fedelet és az összetevők behelyezésére szolgáló fedelet nedves ruhával törölje le.
- (4) Nedves ruhával törölje le a szennyeződések a gépházról. Ne öntsön vizet a kábelre, a gépházra vagy a szellőzőnyílásokra, és ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- (5) Törölje át a készüléket alaposan száraz ruhával, majd szerelje össze az összes alkatrészt.

Szám.	Probléma	Ok	Megoldások
1	Ha a fagylalkészítési folyamat befejeződött, a betöltő edényt nem lehet könnyen eltávolítani.	A hűtőtartály és a betöltő edény között vízcseppek fagynak meg.	Várjon 3-8 percet, mielőtt eltávolítja a betöltő edényt.
2	Az átlátszó fedél a keverőlapát felé emelkedik, és nem rögzíthető a helyén.	A keverőlapát nincs megfelelően elhelyezve; figyeljen az alján lévő domború test igazodására.	Helyezze be megfelelően a keverőlapátot, és forgassa a helyére az átlátszó fedelet.
3	A betöltő edény nem helyezhető a hűtőtartályba.	A betöltő edény nem megfelelő használata által okozott deformáció.	Vegyen egy új töltőedényt.
4	A fagylalkészítési folyamat elején a keverőlapát erősen súrolja a tálat, vagy elakad.	A betöltő edény nem megfelelő használata által okozott deformáció.	Vegyen egy új töltőedényt.

**IX. RECEPTEK****VANÍLIA FAGYLALT**

240 ml zsíros tej

115 g kristálycukor

180 ml folyékony tejszín

1-2 teáskanálnyit vanília kivonat, ízlés szerint

Egy közepes méretű tálban keverje össze mixerrel vagy habverővel a tejet és a cukrot, amíg a cukor elolvad – ez nagyjából 1-2 percig tart közepes fokozaton. Adja hozzá a folyékony tejszínt és a vanília kivonatot, majd keverje bele ezeket is. Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

**CSOKOLÁDÉFAGYLALT**

240 ml zsíros tej

115 g kristálycukor

240 g étcsokoládé, nagyjából 1,3 cm-es darabokban

240 ml folyékony tejszín

1 teáskanálnyit vanília kivonat

Forralja fel a tejet (a gáztűzhelyen vagy a mikrohullámú sütőben). A „Pulse” gombot bekapcsolva turmixgéppel vagy konyhai robottal keverje össze a cukrot és a csokoládét, amíg a csoki is egészen apró lesz. Adja hozzá a forró tejet a keverékhez, és keverje tovább, amíg az megfelelő állagúvá válik. Helyezze az így elkészült keveréket egy közepes méretű tálba és hagyja kihűlni. Adja hozzá a folyékony tejszínt és a vaníliát, majd ismét keverje össze az alapanyagokat.

Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

**EPRES FAGYLALT**

250 g szeletelt, szár nélküli eper

52.5 ml friss citromlé

115 g cukor

240 ml zsíros tej

240 ml folyékony tejszín

1 teáskanálnyit vanília kivonat

Egy kis tálban keverje össze finoman az epret a citromlével és 70 gramm cukorral, majd hagyja állni az epret a cukros, citromos lében két órán át.

Egy közepes méretű tálban keverje össze mixerrel vagy habverővel a tejet és a cukrot, amíg a cukor elolvad – ez nagyjából 1-2 percig tart közepes fokozaton. Adja hozzá a folyékony tejszínt, az eperről leszűrt levet és a vanília kivonatot, majd keverje bele ezeket is.

Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart. A fagyasztás utolsó 5 percében adja hozzá a szeletelt epret is a keverékhez.

Megjegyzés: a fagyalt világos rózsaszín lesz; amennyiben sötétebb rózsaszínű fagyaltot szeretne, ízlésének megfelelően tegyen pár csepp piros ételszínezéket is a masszához.

### **CITROMOS SORBET**

350 g cukor

420 ml víz

120 ml friss citromlé

½ teáskanálnyi apróra reszelt citromhéj

Keverje össze a cukrot és a vizet egy közepes nagyságú edényben és forralja fel a keveréket közepes vagy nagy lángon. Vegye legalacsonyabb fokozatra a lángot és anélkül, hogy megkeverné, hagyja a keveréket kis lángon forrni, amíg a cukor teljesen felolvad – ez nagyjából 3-5 percbe telik. Hagyja kihűlni. Ezt a keveréket nevezzük cukorszirupnak. Nagyobb mennyiségben is elkészíthető és később is felhasználható, ez lesz a citromos sorbet alapja. Hűvös helyen tárolandó.

Miután a keverék kihűlt, adja hozzá a citromlevet és a citromhéjat, majd jól keverje össze.

Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

A citromhéjat legkönnyebben egy zöldséghámozó használatával lehet lehámozni a citromról.

### **CSOKOLÁDÉS FAGYASZTOTT JOGHURT**

240 ml zsíros tej

180 g felaprózott étcsokoládé

400 gr zsírszegény, vaníliás joghurt

50 g cukor

Helyezze a tejet és a csokoládét egy turmixgépbe vagy háztartási robotgépbe és addig keverje, amíg az megfelelő állagúvá válik, nagyjából 20-30 másodpercen keresztül. Adja hozzá a joghurtot és a cukrot, majd keverje még nagyjából 15 másodpercen keresztül. Kapcsolja be a készüléket, töltsse bele az elkészült keveréket az edénybe az alapanyagok hozzáadására szolgáló résen keresztül, és hagyja, hogy a készülék addig keverje az összetevőket, amíg azok sűrű masszát alkotnak, ez nagyjából 50-60 percig tart.

## VII. TECHNIKAI LEÍRÁS

<b>Teljesítmény</b>	120 W
<b>Áramellátás</b>	220-240 V, 50 Hz
<b>Úrtartalom</b>	1,5 L

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



**A HEINNER** a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

[www.heinner.com](http://www.heinner.com), <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, [www.heinner.com](http://www.heinner.com), [www.nod.ro](http://www.nod.ro)