



ICE CREAM MAKER / EISCREMEMASCHINE / SORBETIÈRE SECM 12 C7

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacji · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

11/2021 ID: SECM 12 C7_21_V1.2

(DE) (CH) Kurzanleitung
EISCREMEMASCHINE

(FR) (BE) Guide de démarrage rapide
SORBETIÈRE

(PL) Skrócona instrukcja obsługi
MASZYNA DO LODÓW

(SK) Krátky návod
PRÍSTROJ NA PRÍPRAVU ZMRZLINY

(DK) Kort vejledning
ISMASKINE

(GB) Short manual
ICE CREAM MAKER

(NL) (BE) Beknopte gebruiksaanwijzing
IJSMACHINE

(CZ) Stručný návod
ZMRZLINOVAČ

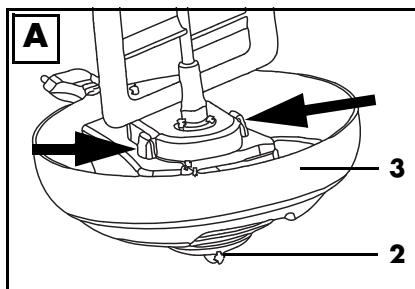
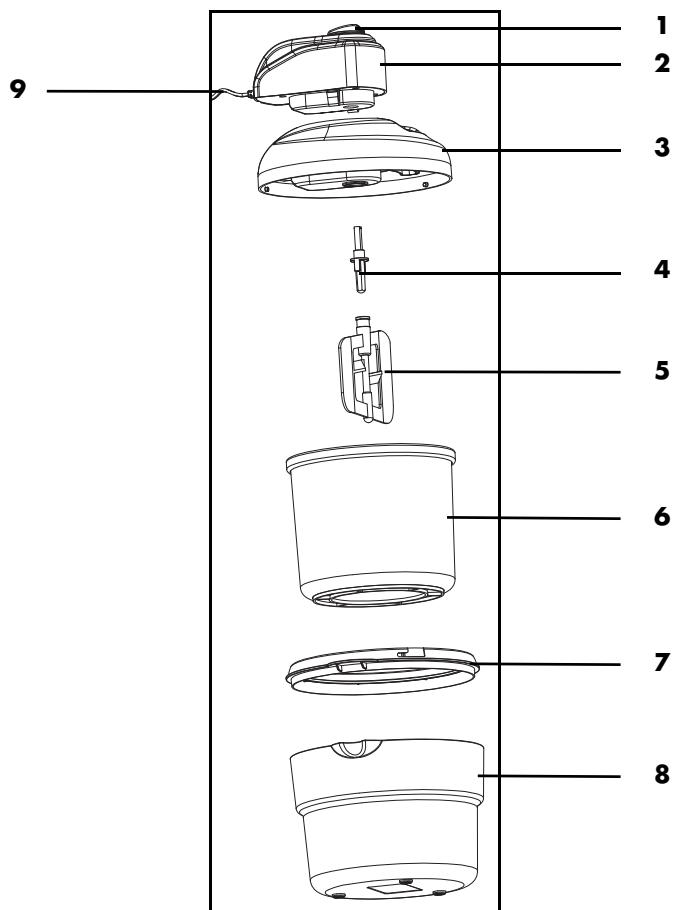
(ES) Guía breve
HELADERA



Deutsch	2
English	10
Français	18
Nederlands	26
Polski	34
Česky	42
Slovenčina	50
Español.....	58
Dansk	66



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt**



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **384916_2107** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WANRUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- 1 Motoreinheit **2**
- 1 Deckel **3**
- 1 Eisbehälter **6**
- 1 Ring **7**
- 1 Außenbehälter **8**
- 1 Rührschaufel **5**
- 1 Verbindungsstück **4**
- 1 Kurzanleitung

Symbole am Gerät



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

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.

Übersicht

- 1** 0/I-Schalter
- 2** Motoreinheit (Gehäuse/Gerät)
- 3** Deckel mit Einfüllöffnung
- 4** Verbindungsstück
- 5** Rührschaufel
- 6** Eisbehälter
- 7** Ring mit Griffen
- 8** Außenbehälter
- 9** Netzkabel mit Netzstecker
(nicht sichtbar)

Technische Daten

Modell:	SECM 12 C7
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	12 W
Füllmenge:	1000 ml

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ④ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ④ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ④ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ④ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ④ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- ④ Lagern Sie in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.
- ④ 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.
- ④ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ④ Verarbeiten Sie nicht mehr als 1000 ml Eismasse auf einmal im Eisbehälter.
- ④ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ④ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ④ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.

- ◎ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- ◎ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ◎ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ◎ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ◎ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ◎ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ◎ Sollten Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ◎ Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ◎ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst dann nach 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 einge-klemmt oder gequetscht wird.
- ◎ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ◎ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ◎ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ◎ 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 unbeschwert 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.
 - ◎ 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.
 - ◎ 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. Metallöffel) können die Innenseiten des Eisbehälters beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien zum Entnehmen des fertigen Eises.
 - ◎ Schalten Sie zuerst die Eiscrememaschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine.
 - ◎ Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter festfrieren und die Rührschaufel blockieren.
 - ◎ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
 - ◎ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ◎ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
 - ◎ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
 - ◎ Reinigen Sie alle Zubehörteile des Gerätes von Hand. Rührschaufel **5** und Deckel **3** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
 - ◎ Sollte Flüssigkeit aus dem Gehäuse des Eisbehälters austreten, muss der Eisbehälter entsorgt werden. Die Flüssigkeit ist ungiftig, aber für den Verzehr nicht geeignet.
 - ◎ Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät aus, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis der Motor abgekühlt ist; mindestens 15 Minuten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG!

- ◎ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Reinigen der Motoreinheit

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

Reinigen des Eisbehälters

- Reinigen Sie den Eisbehälter **6** erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat.
- Waschen Sie den Eisbehälter **6** in bis zu 40 °C warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.

Andere Teile

- Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit der Hand. (Rührschaufel **5** und Deckel **3** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.) Trocknen Sie alle Teile gut ab.

Eis herstellen

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.

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.

4 Stunden vorher

Eismasse vorbereiten

1. Bereiten Sie die Eismasse nach Rezept zu. Bis zu 1000 ml Eismasse können auf einmal im Eisbehälter **6** verarbeitet werden.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

Eis in der Eiscrememaschine zubereiten

HINWEISE:

- Bei der ersten Benutzung kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Geben Sie die vorbereitete Eismasse in ein Gefäß mit Ausgießer. So lässt sich diese besser in die Einfüllöffnung des Deckels **3** gießen.
- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **6**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters **6** fest.

- Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter **6** und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.

1. Setzen Sie die Motoreinheit **2** so auf den Deckel **3**, dass sie einrastet.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück **4** in die Motoreinheit **2**.
3. Stecken Sie die Rührschaufel **5** auf das Verbindungsstück **4**.
4. Setzen Sie den Ring **7** auf den Außenbehälter **8**. Dabei liegen die Griffe in den Aussparungen des Außenbehälters.
5. Nehmen Sie den Eisbehälter **6** aus dem Gefrierbeutel heraus und setzen ihn auf den Ring **7**.
6. Setzen Sie den Deckel **3** auf den Ring **7** und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.
7. Stecken Sie den Netzstecker **9** in die Steckdose und stellen den **0/I-Schalter 1** auf **I**.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ◎ Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter **6** festfrieren und die Rührschaufel **5** blockieren.

8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **6**.
9. Lassen Sie die Eiscrememaschine arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

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

10. Stellen Sie den **0/I-Schalter 1** auf **0**, um die Eiscrememaschine auszuschalten.
11. Ziehen Sie den Netzstecker **9**.
12. Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

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

13. Entnehmen Sie das fertige Eis mit einem Gummischaber oder einem Holzlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten).

Das fertige Eis ist löffelweich. Sie können es sofort genießen oder, wenn Sie eine festere Konsistenz bevorzugen, das Eis noch eine Weile in den Gefrierschrank geben.

Rezepte

Rezeptvorschläge entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

 Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

 Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

 Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 384916_2107

Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) and by entering the article number (IAN) **384916_2107** you can view and download the complete user instructions.

WARNING! Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

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 short manual

Symbol on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

Intended purpose

This ice-cream machine is for making ice cream.

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

This appliance must not be used for commercial purposes.

Overview

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

Technical specifications

Model:	SECM 12 C7
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II <input checked="" type="checkbox"/>
Power:	12 W
Filling capacity:	1000 ml

Instructions for safe operation

- ◎ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger.
- ◎ Children must not play with the device.
- ◎ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children without supervision.
- ◎ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ◎ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time.
- ◎ Do not store any potentially explosive substances in this device, e.g. aerosol containers with flammable propellant gas.
- ◎ 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.
- ◎ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ◎ Do not prepare more than 1000 ml / 36 fl oz in the bowl at any one time.
- ◎ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.

- ◎ 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.
- ◎ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.
- ◎ 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 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.
- ◎ 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.
- ◎ 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 °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.
- ◎ 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.
 - ◎ The bowl must be completely dry before being put into the freezer.
 - ◎ Do not heat the bowl in excess of 40 °C.
 - ◎ Hard or sharp objects (e.g. metal spoons) may damage the inside of the bowl. Only ever use rubber scrapers or wooden utensils when taking out the ice cream you have made.
 - ◎ Switch the ice-cream maker on first and only add the mix you have prepared to the machine when running.
 - ◎ While making ice cream do not switch the ice-cream maker off and then back on. The ice cream mix would otherwise freeze to the bowl and block the mixing blade.
 - ◎ Never place the appliance on hot surfaces (e.g. a hob) or near sources of heat or naked flame.
 - ◎ Only use genuine accessories.
 - ◎ The appliance is fitted with non-slip silicone feet. As furniture is coated with various varnishes and plastics and may be treated with different cleaning products, it cannot be completely ruled out that some of these substances contain components which may attack and soften the silicone feet. If necessary, place a non-slip mat underneath the appliance.
 - ◎ Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
 - ◎ All appliance accessories should be cleaned by hand. The mixing blade **5** and the lid **3** 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 overheat-
- ing. In this case unplug and wait until the motor has cooled down, at least for 15 minutes.
- ## **Before using for the first time**
- Remove all packing materials.
 - Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 - **Clean the device prior to its first use!**
- ## **Cleaning**
-
- 

DANGER!
Risk of electrocution!
- ◎ Remove the power plug **9** from the wall socket before cleaning the appliance.
 - ◎ The motor unit **2** must not be immersed in water.
- 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 **2** 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 **6** 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** and the lid **3** can also be cleaned in the dishwasher.) Dry all parts thoroughly.

Making ice cream

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.

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.

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 **6** at any one time.
2. Place the mix you have prepared in the refrigerator for approx. 4 hours.

Processing the ice cream in the ice-cream maker

NOTES:

- 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.
 - Place the prepared ice cream mix into a container with a spout. This allows it to be poured more easily into the filling opening of the lid **3**.
 - 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 **6**.
 - Work swiftly so the bowl **6** 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 **9** in the wall socket and move the **0/I** switch **1** to **I**.

WARNING! Risk of material damage!

- ◎ 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 **6** and block the mixing blade **5**.

8. Now pour the prepared mix into the bowl **6** through the opening.
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.

Recipes

For recipe suggestions, please consult the online user instructions.

Disposal

Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.

Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produkt-sicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: hoyer@lidl.ie

Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 384916_2107

Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN)

384916_2107.

AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Éléments livrés

- 1 bloc moteur **2**
- 1 couvercle **3**
- 1 récipient à glace **6**
- 1 anneau **7**
- 1 récipient externe **8**
- 1 agitateur **5**
- 1 pièce de raccord **4**
- 1 guide de démarrage rapide

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

Utilisation conforme

Cette sorbetière est conçue pour la préparation de glaces.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un cadre professionnel.

Aperçu de l'appareil

- 1** Interrupteur **0/1**
- 2** Bloc moteur (boîtier/appareil)
- 3** Couvercle avec ouverture de remplissage
- 4** Pièce de raccord
- 5** Agitateur
- 6** Récipient à glace
- 7** Anneau avec poignées
- 8** Récipient externe
- 9** Cordon d'alimentation avec fiche secteur (non illustré)

Caractéristiques techniques

Modèle :	SECM 12 C7
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II <input checked="" type="checkbox"/>
Puissance :	12 W
Volume de remplissage :	1 000 ml

Indications pour une utilisation en toute sécurité

- ④ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ④ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ④ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- ④ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ④ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments.
- ④ Il est strictement interdit de conserver dans cet appareil des produits explosifs, tels que des conteneurs d'aérosols avec du gaz propulseur combustible.
- ④ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter des risques.
- ④ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ④ Ne préparez pas plus de 1 000 ml de pâte de glace en une fois dans le récipient à glace.
- ④ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ④ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ④ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer sur le cordon d'alimentation depuis le plan de travail.
- ④ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.

- ◎ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau. Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- ◎ N'utilisez pas l'appareil à l'air libre ni à proximité de récipients d'eau, comme p. ex. un évier.
- ◎ Veillez à ce que le support sous l'appareil soit sec.
- ◎ Ne mettez pas en marche l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation présente des dommages apparents ou si l'appareil a subi une chute.
- ◎ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ◎ Si des liquides ou des corps étrangers pénètrent dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ◎ Le boîtier, le cordon d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ◎ Si toutefois l'appareil est tombé dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un atelier agréé.
- ◎ Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ◎ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ◎ Évitez toute détérioration du cordon d'alimentation par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- ◎ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ◎ Lors de la mise en place de l'appareil, le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ◎ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ◎ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et
 - ... en cas d'orage.
- ◎ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ◎ La glace est un terrain favorable pour les salmonelles. Dès lors, une hygiène particulière s'impose lors de la préparation de la glace.
- ◎ Les œufs crus sont la source principale de salmonelles. Les œufs crus frais contiennent souvent des salmonelles en faible quantité. Cependant, les salmonelles peuvent se multiplier de manière fulgurante en cas de conservation prolongée ou de refroidissement insuffisant.
- ◎ Les salmonelles peuvent également se propager dans la pâte de glace préparée ou dans la glace partiellement décongelée. Les salmonelles ne sont pas éliminées par la congélation.
- ◎ Afin de pouvoir consommer de la glace en toute tranquillité, vous devez lire attentivement les conseils d'hygiène suivants :
 - Pour les personnes ayant des défenses immunitaires affaiblies (par ex. les enfants en bas âge, les personnes plus âgées ou malades), vous devez préparer des recettes sans œuf cru.
 - Utilisez toujours des œufs frais et conservez-les dans le réfrigérateur pour les recettes de glace avec œuf cru.
 - Veillez à ce que tous les ustensiles soient absolument propres lorsque vous préparez de la glace.
 - Mettez immédiatement la pâte de glace préparée dans le réfrigérateur

- et ne la conservez pas plus de 24 heures dans ce dernier.
- Vous devez consommer immédiatement la glace préparée. Vous pouvez conserver la glace préparée à base d'ingrédients frais dans le congélateur à -18 °C pendant maximum 1 semaine.
 - La glace partiellement décongelée ou fondu ne doit en aucun cas être re-congelée.
 - Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles après avoir préparé la glace.
- ◎ Afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil, ne mettez pas vos mains dans la sorbetière en marche et tenez également les cheveux, les vêtements et autres objets à l'écart de l'appareil.
- ◎ Ne touchez pas le récipient à glace congelé avec les mains mouillées.
- ◎ Le récipient à glace doit être complètement sec avant d'être congelé.
- ◎ Ne chauffez pas le récipient à glace à plus de 40 °C.
- ◎ Les objets durs ou pointus (par ex. cuiller en métal) risquent d'abîmer les faces internes du récipient à glace. Utilisez exclusivement des spatules en caoutchouc ou des ustensiles en bois pour retirer la glace préparée.
- ◎ Mettez d'abord la sorbetière en marche et versez la pâte de glace préparée dans l'appareil en marche.
- ◎ La sorbetière ne doit pas être arrêtée et remise en marche pendant la préparation de la glace. Sinon, la pâte de glace risque de geler dans le récipient à glace et de bloquer l'agitateur.
- ◎ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes (p. ex. tables de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme nue.
- ◎ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ◎ L'appareil est muni de pieds en silicone antidérapants. Les meubles étant recouverts de multiples couches de vernis et matières plastiques et traités au moyen de différents produits d'entretien, nous ne pouvons exclure le fait que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles d'entamer les pieds en silicone et de diminuer leur efficacité. Le cas échéant, posez un support antidérapant sous l'appareil.
- ◎ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
- ◎ Nettoyez tous les accessoires de l'appareil à la main. L'agitateur **5** et le couvercle **3** peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
- ◎ Si du liquide s'écoule du boîtier du récipient à glace, celui-ci doit être mis au rebut. Le liquide n'est pas toxique, mais il est impropre à la consommation.
- ◎ L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Celle-ci coupe l'appareil afin de protéger le moteur contre la surchauffe. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur refroidisse pendant au moins 15 minutes.

Avant la première utilisation

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**

Nettoyage



DANGER !

Risque d'électrocution !

- ◎ Débranchez la fiche secteur **9** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ◎ Le bloc moteur **2** ne doit pas être immergé dans l'eau.

AVERTISSEMENT !

- ◎ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

1. Retirez l'agitateur **5** et la pièce de raccord **4** du bloc moteur **2**.
2. **Figure A :** appuyez sur les deux supports sous le bloc moteur **2** et retirez ce dernier du couvercle **3**.
3. Saisissez le récipient sous les poignées de l'anneau **7**, puis soulevez l'anneau et le récipient à glace **6** du récipient externe **8**.

Nettoyage du moteur

- Pour le nettoyage du moteur **2**, utilisez un chiffon doux légèrement humidifié.

Nettoyage du récipient à glace

- Nettoyez le récipient à glace **6** uniquement lorsqu'il a atteint la température ambiante.
- Nettoyez le récipient à glace **6** à l'eau chaude (40 °C) et un produit de vaisselle doux.

Autres pièces

- Lavez toutes les autres pièces à la main dans de l'eau chaude avec un peu de produit de vaisselle. (L'agitateur **5** et le couvercle **3** peuvent également être nettoyé dans le lave-vaisselle.) Séchez correctement toutes les pièces.

Fabrication de la glace

Consignes générales

Ingrédients

- Vous obtiendrez une glace de première qualité si vous utilisez des ingrédients frais de premier choix.
- Les produits laitiers très riches en matières grasses (par ex. crème, crème fraîche, crème double, mascarpone) donnent de l'onctuosité ainsi que du goût.
- Utilisez en particulier du sucre fin pour les recettes dans lesquelles le sucre n'est pas dissous. Le sucre donne une consistance plus ferme et empêche en même temps la formation de grands cristaux de glace.
- Si vous utilisez des fruits congelés, vous ne devez pas les laisser dégeler complètement. Les fruits encore à moitié congelés sont plus faciles à écraser.
- En ajoutant de l'alcool, la glace reste malléable.

Préparation

- Vous réussirez votre glace si vous refroidissez suffisamment aussi bien le récipient à glace **6** que la pâte de glace préparée avant de préparer la glace.
- Une fois terminée, la glace est malléable et peut être servie à la cuiller. Servez-la immédiatement. Elle aura meilleur goût.
- Si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée après env. 40 minutes, mettez-la encore brièvement dans le congélateur jusqu'à obtention de la bonne consistance.

24 heures avant

Congeler le récipient à glace

Le récipient à glace **6** doit être complètement sec lorsque vous le congelez.

1. Emballez le récipient à glace **6** vide dans un sac de congélation et fermez-le de manière à ce qu'aucun dépôt de glace ne se forme.
2. Mettez le récipient à glace **6** emballé pendant minimum 24 heures dans le congélateur (à -18 °C ou plus froid).
3. Sortez le récipient à glace **6** du congélateur uniquement juste avant de préparer la glace afin qu'il soit le plus froid possible.

4 heures avant

Préparer la pâte de glace

1. Préparez la pâte de glace selon la recette. Jusqu'à 1 000 ml de pâte de glace peuvent être préparés en une fois dans le récipient à glace **6**.
2. Mettez la pâte de glace préparée dans le réfrigérateur pendant env. 4 heures.

Préparer la glace dans la sorbetière

REMARQUES :

- Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est lié à la construction et n'est pas un défaut de l'appareil. Veillez à assurer une aération suffisante.
- Mettez le mélange à glacer préparé dans un récipient avec bec verseur. Il est ainsi plus aisément de le verser dans l'ouverture de remplissage du couvercle **3**.
- Versez la pâte de glace préparée dans le récipient à glace **6** uniquement lorsque la sorbetière est assemblée et mise en marche. Sinon, la pâte de glace gèle sur les parois intérieures du récipient à glace **6**.

- Travaillez rapidement afin que le récipient à glace **6** et la pâte de glace se réchauffent le moins possible.

1. Placez le bloc moteur **2** sur le couvercle **3** de manière à ce qu'il s'encliquette.
2. Placez la pièce de raccord **4** dans le bloc moteur **2**.
3. Placez l'agitateur **5** sur la pièce de raccord **4**.
4. Posez l'anneau **7** sur le récipient externe **8**. Les poignées se trouvent dans les évidements du récipient externe.
5. Retirez le récipient à glace **6** du sac de congélation et placez-le sur l'anneau **7**.
6. Placez le couvercle **3** sur l'anneau **7** et serrez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Branchez la fiche **9** sur la prise de courant et positionnez l'interrupteur **0/1 1** sur **I**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- Il ne faut pas éteindre puis rallumer la sorbetière pendant la préparation de la glace. Sinon le mélange à glacer se congèle sur les parois du récipient à glace **6**, bloquant ainsi l'agitateur **5**.

8. Versez la pâte de glace préparée dans le récipient à glace **6** via l'ouverture de remplissage.
9. Laissez travailler la sorbetière jusqu'à ce que la glace atteigne la consistance souhaitée.

REMARQUE : si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée après env. 40 minutes, mettez-la encore brièvement dans le congélateur jusqu'à obtention de la bonne consistance.

10. Positionnez l'interrupteur **0/1 1** sur **0** pour couper la sorbetière.
11. Débranchez la fiche secteur **9**.
12. Desserrez le couvercle **3** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.

REMARQUE : Pour faciliter l'enlèvement du couvercle **3**, prenez-le à gauche et à droite avec les deux mains puis soulevez-le.

13. Retirez le glace préparée en utilisant une spatule en caoutchouc ou une cuiller en bois (non fournies).

La glace peut être servie à la cuiller. Vous pouvez la manger immédiatement ou, si vous préférez une consistance plus ferme, mettez la glace dans le congélateur pendant encore quelques minutes.

Recettes

Vous trouverez des propositions de recettes dans le mode d'emploi en ligne.

Mise au rebut

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

 Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

 Service Suisse

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

 Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 384916_2107

Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **384916_2107** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

WAARSCHUWING! Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

Levering

- 1 motorenheid **2**
- 1 deksel **3**
- 1 ijsbak **6**
- 1 ring **7**
- 1 buitenste bak **8**
- 1 roerblad **5**
- 1 verbindingsstuk **4**
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing

Symbolen op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Correct gebruik

Deze ijsmachine is bedoeld voor het maken van consumptie-ijs.

Het apparaat is voor particulier gebruik gemaakt. Het apparaat mag alleen binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Overzicht

- 1 0/I-schakelaar
- 2 Motoreenhed (behuizing/apparaat)
- 3 Deksel met vulopening
- 4 Verbindingsstuk
- 5 Roerblad
- 6 Ijsbak
- 7 Ring met grepen
- 8 Buitenste bak
- 9 Netsnoer met stekker (niet zichtbaar)

Technische gegevens

Model:	SECM 12 C7
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	12 W
Vulhoeveelheid:	1000 ml

Instructies voor een veilig gebruik

- ④ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ④ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ④ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden wanneer zij niet onder toezicht staan.
- ④ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ④ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken.
- ④ Bewaar in dit apparaat geen explosieve stoffen, zoals bijv. aerosol sputtbussen met brandbaar drijfgas.
- ④ Wanneer het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of diens servicedienst of een soortgelijke gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ④ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfsssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ④ Verwerk niet meer dan een ijsmassa van 1000 ml in één keer in het ijsreservoir.
- ④ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het schoonmaken.
- ④ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ④ Let erop dat kinderen het apparaat niet aan het netsnoer van het werkblad kunnen trekken.

- ◎ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksgeraden van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- ◎ Beschermt het apparaat tegen vochtig, druppel- of spatwater: Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- ◎ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde containers, zoals bijv. een wasbak.
- ◎ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ◎ Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat te voren gevallen is.
- ◎ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
- ◎ Onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact trekken als er vloeistof of vreemde voorwerpen in de behuizing van het apparaat komen. Voor een volgende in gebruikneming het apparaat laten controleren.
- ◎ De behuizing, het netsnoer en de netstekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ◎ Als het apparaat toch in water is gevallen, trekt u direct de stekker uit het stopcontact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat dan niet meer maar laat het door een vakbedrijf controleren.
- ◎ Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- ◎ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk zijn.
- ◎ Let erop dat het netsnoer niet door scherpe kanten of hete plaatsen beschadigd kan worden.
- ◎ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Daartoe dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken.
- ◎ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het netsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ◎ Trek om de stekker uit het stopcontact te trekken altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ◎ Trek de netstekker uit de contactdoos, ...
 - ... als zich een storing voordoet,
 - ... als u het apparaat niet gebruikt,
 - ... voor u het apparaat schoonmaakt en ... bij onweer.
- ◎ Dit apparaat is niet bestemd om met een externe tijdklok of een apart afstandsbedieningssysteem te worden gebruikt.
- ◎ Consumptie-ijs is een voedingsbodem voor salmonellabacteriën. Daarom moet bij het bereiden van consumptie-ijs uiterste hygiëne worden betracht.
- ◎ De hoofdbron voor salmonellabacteriën in consumptie-ijs zijn rauwe eieren. Verse rauwe eieren bevatten vaak salmonellabacteriën in geringe hoeveelheden. Salmonellabacteriën kunnen zich echter bij langere opslag of onvoldoende koeling snel vermeerderen.
- ◎ Ook in de voorbereide ijsmassa of in ontdoooid ijs kunnen zich salmonellabacteriën vermeerderen. Salmonellabacteriën sterven niet door bevriezen.
- ◎ Voor een onbezwaard ijsgenoegen dient u daarom absoluut de volgende hygiënetips op te volgen:
 - Voor mensen met een verminderde afweer (bijv. kleine kinderen, oudere of zieke mensen) moeten de recepten zonder rauwe eieren worden bereid.
 - Voor ijsrecepten met rauwe eieren neemt u altijd verse eieren die u in de koelkast bewaart.
 - Zorg dat bij de ijsbereiding alle apparatuur absoluut schoon is.

- Zet de bereide ijsmassa direct in de koelkast en bewaar deze daar niet langer dan 24 uur.
 - Het bereide ijs dient u direct te consumeren. Ijs gemaakt van verse ingrediënten kunt u in de koelkast bij -18 °C maximaal 1 week bewaren.
 - (Half) ontdooid ijs mag in geen geval opnieuw worden ingevroren.
 - Reinig de ijsmachine en alle apparatuur grondig na de bereiding van het ijs.
 - ◎ Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen mag u nooit in de draaiende ijsmachine grijpen en dient u ook haar, kleding en andere voorwerpen ervan weg te houden.
 - ◎ Raak de ijskoude ijsbak niet met natte handen aan.
 - ◎ De ijsbak moet helemaal droog zijn voordat hij mag worden bevroren.
 - ◎ Verwarm de ijsbak niet tot boven de 40 °C.
 - ◎ Harde en puntige voorwerpen (zoals bijv. metalen lepels) kunnen de binnenkant van de ijsbak beschadigen. Gebruik uitsluitend het rubberen schaafmes of de houten gereedschappen om het ijs eruit te halen.
 - ◎ Schakel eerst de ijsmachine in en doen daarna pas de voorbereide ijsmassa in de draaiende machine.
 - ◎ Schakel de ijsmachine tijdens de ijsbereiding niet uit en weer in. De ijsmassa zou anders aan de ijsbak vastvriezen en het roerblad blokkeren.
 - ◎ Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
 - ◎ Gebruik alleen de originele toebehoren.
 - ◎ Het apparaat heeft siliconen-antislipvoetjes. Omdat meubels met allerlei soorten lak en kunststoffen worden afgewerkt en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan het niet geheel uitgesloten worden dat een aantal van deze stoffen bestanddelen bevatten die de siliconenvoetjes aantasten en week maken. Leg eventueel een antislipmatje onder het apparaat.
- ◎ Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.
 - ◎ Reinig alle accessoires van het apparaat met de hand. Roerblad **5** en deksel **3** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
 - ◎ Als er vloeistof uit de behuizing van de ijsbak lekt, moet de ijsbak weggegooid worden. De vloeistof is niet giftig maar voor consumptie ongeschikt.
 - ◎ Het apparaat beschikt over een oververhittingsbescherming. Deze schakelt het apparaat uit om de motor tegen oververhitting te beschermen. In dat geval trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor is afgekoeld; minstens 15 minuten.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle delen vorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!**

Reinigen



GEVAAR door elektrische schok!

- ◎ Trek de **9** stekker **9** uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ◎ De motorenheid **2** mag niet in water worden ondergedompeld.

WAARSCHUWING!

- ◎ Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.

1. Haal het roerblad **5** en het verbindingsstuk **4** van de motorenheid **2** af.
2. **Afbeelding A:** Druk de beide handgrepen onder aan de motorenheid **2** samen en trek de motorenheid **2** van de deksel **3** af.
3. Pak de grepen van ring **7** vast en til ring en ijsbak **6** uit de buitenste bak **8**.

Reinig de motorenheid

- Gebruik een lichtvochtige, zachte doek voor het schoonmaken van de motorenheid **2**.

Reinigen van de ijsbak

- Reinig de ijsbak **6** pas als hij op kamertemperatuur is.
- Was de ijsbak **6** in max. 40 °C warm water met een mild afwasmiddel.

Andere onderdelen

- Was alle andere onderdelen in warm water en een beetje afwasmiddel met de hand af. (Roerblad **5** en deksel **3** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.) Droog alle onderdelen goed af.

IJs maken

Algemene aanwijzingen

Ingrediënten

- U krijgt een hoge ijskwaliteit door hoogwaardige, verse ingrediënten.
- Melkproducten met een hoog vetgehalte (zoals bijv. slagroom, crème fraîche, crème double, mascarpone) zorgen voor cremigheid en zijn smaakdragers.
- Gebruik poedersuiker voor recepten waarin de suiker niet wordt opgelost. Suiker zorgt voor een vastere consistente en voorkomt tegelijkertijd de vorming van grote ijskristallen.
- Als u bevroren ingrediënten gebruikt, behoeft u deze niet helemaal te laten ontdooien. Halfbevroren vruchten laten zich bijv. gemakkelijker pureren.
- Als er alcohol wordt toegevoegd blijft het ijs zachter.

Bereiding

- Het ijs zal bijzonder goed lukken als u zowel de ijsbak **6** als de voorbereide ijsmassa voor de bereiding voldoende koelt.
- Als het ijs consumptieklaar is is het zacht en kan gelepel worden. Serveer het direct. Zo smaakt het het beste.
- Als het ijs na ca. 40 minuten niet de gewenste vastheid heeft, zet u het in de vrieskast tot hij deze vastheid heeft bereikt.

24 uur tevoren

Ijsbak invriezen

De ijsbak **6** moet helemaal droog zijn als u hem invriest.

1. Doe de lege ijsbak **6** in een vrieszak en sluit deze zodat zich geen ijs kan vormen.
2. Doe de verpakte ijsbak **6** minstens 24 uur in de vrieskast (bij -18 °C of kouder).
3. Haal de ijsbak **6** pas net voor de ijsbereiding uit de vrieskast zodat hij zo koud mogelijk is.

4 uur tevoren

Ijsmassa voorbereiden

1. Bereid de ijsmassa volgens recept. Er kan maximaal 1000 ml ijs in 1 keer in de ijsbak **6** worden bereid.
2. Zet de voorbereide ijsmassa ca. 4 uur in de koelkast.

Ijs in de ijsmachine bereiden

AANWIJZINGEN:

- Bij het eerste gebruik kan geurvorming optreden. Dat komt door de constructie en niet door een fout van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Giet de voorbereide ijsmassa in een kan met een tuit. Zo kunt u deze beter in de vulopening van het deksel **3** gieten.
- Doe de voorbereide ijsmassa pas in de ijsbak **6** als de ijsmachine helemaal ge monteerd en ingeschakeld is. Anders vriest de ijsmassa aan de binnenwand van de ijsbak **6** vast.
- Werk snel door zodat de ijsbak **6** en de ijsmassa zo weinig mogelijk kou verliezen.

1. Zet de motoreenheid **2** zo op de deksel **3** dat deze vastklikt.
2. Steek het verbindingsstuk **4** in de motoreenheid **2**.
3. Steek het roerblad **5** op het verbindingsstuk **4**.
4. Plaats de ring **7** op de buitenste bak **8**. Daarbij liggen de grepen in de uitsparingen van de buitenste bak.
5. Haal de ijsbak **6** uit de vrieszak en plaats deze op de ring **7**.
6. Zet de deksel **3** op de ring **7** en draai deze naar rechts vast.
7. Steek de **9** stekker **9** in het stopcontact en zet de **0/I**-schakelaar **1** op **I**.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Schakel de ijsmachine tijdens de ijsbereiding niet uit en weer in. Anders vriest de ijsmassa vast aan het ijsbak **6** en blokkeert deze de roerblad **5**.

8. Giet de voorbereide ijsmassa door de vulopening in de ijsbak **6**.
9. Laat de ijsmachine werken tot het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt.

AANWIJZING: Als het ijs na ca. 40 minuten niet de gewenste vastheid heeft, zet u het in de vrieskast tot hij deze vastheid heeft bereikt.

10. Zet de **0/I**-schakelaar **1** op **0** om de ijsmachine uit te schakelen.
11. Trek de **9** stekker **9** uit het stopcontact.
12. Draai de deksel **3** tegen de klok in en haal hem eraf.

AANWIJZING: Om het deksel **3** gemakkelijker te kunnen verwijderen, pakt u dit met beide handen links en rechts vast en tilt u het dan op.

13. Haal het ijs er met een rubberen schaafmes of een houten lepel (niet meegeleverd) uit.
Als dat gereed is voor consumptie is „lepelzacht“. U kunt het direct eten of als u wilt dat het harder is, zet u het ijs nog een poosje in de vrieskast.

Recepten

Zie de onlinehandleiding voor receptvoorstellen.

Weggooien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvorschriften van uw land weggegooid worden.

Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemaakteerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

 Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl

 Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 384916_2107

Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdziesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl (www.lidl-service.com) a wpisując numer artykułu (IAN) **384916_2107**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE! Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekaż wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

Zakres dostawy

- 1 jednostka silnika **2**
- 1 pokrywa **3**
- 1 pojemnik na lody **6**
- 1 pierścień **7**
- 1 pojemnik zewnętrzny **8**
- 1 mieszadło **5**
- 1 złączka **4**
- 1 skrócona instrukcja obsługi

Symbol na urządzeniu



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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do produkcji lodów spożywczych.

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

Niniejsze urządzenie nie może być używane do celów przemysłowych.

Przegląd

- 1** Włącznik **0/1**
- 2** Jednostka silnika
(obudowa/urządzenie)
- 3** Pokrywa z otworem do napełniania
- 4** Złączka
- 5** Mieszadło
- 6** Pojemnik na lody
- 7** Pierścień z uchwytem
- 8** Pojemnik zewnętrzny
- 9** Kabel sieciowy z wtyczką
(niewidoczny)

Dane techniczne

Model:	SECM 12 C7
Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Klasa bezpieczeństwa:	II <input checked="" type="checkbox"/>
Moc:	12 W
Ilość masy do napełnienia:	1000 ml

Instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi

- ◎ Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia i osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych bądź umysłowych albo niemające doświadczenia i/lub wiedzy o jego obsłudze, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub zostały poinstruowane o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- ◎ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ◎ Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.
- ◎ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- ◎ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym.
- ◎ W tym urządzeniu nie wolno przechowywać materiałów grożących wybuchem, np. pojemników aerozolowych z palnym gazem napędowym.
- ◎ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego w tym urządzeniu należy producentowi lub jego serwisowi lub też osobie o podobnych kwalifikacjach zlecić jego wymianę, co zapobiegnie potencjalnym zagrożeniom.
- ◎ Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ◎ W pojemniku na lody nie przygotowywać na raz więcej niż 1000 ml masy lodowej.
- ◎ Urządzenie należy zawsze odłączyć od sieci przed montażem, demontażem lub czyszczeniem oraz jeśli jest nieużywane.

- Ⓐ Opakowanie nie jest zabawką. Dzieci nie powinny bawić się plastиковymi torbami. Istnieje niebezpieczeństwo udszenia.
- Ⓐ Należy uważać, by dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, porciągając za kabel.
- Ⓐ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego względu nie powinno na zbliżanie się zwierząt do urządzeń elektrycznych.
- Ⓐ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą: istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Ⓐ Urządzenia nie wolno używać na wilgotnym powietrzu, ani w pobliżu pojemników wypełnionych wodą, np. zlewu.
- Ⓐ Zwrócić uwagę na to, aby podkładka pod urządzeniem była sucha.
- Ⓐ Nie włączać urządzenia po upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- Ⓐ Aby uniknąć uszkodzeń, w produkcie nie wolno dokonywać żadnych zmian.
- Ⓐ Jeśli do obudowy urządzenia dostaną się jakieś ciecze lub ciała obce, natychmiast wyjąć wtyczkę. Przed ponownym uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.
- Ⓐ Obudowa, kabel zasilający oraz wtyczka nie powinny być zanurzane w wodzie ani innych cieczach.
- Ⓐ Jeśli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a dopiero później wyciągnąć urządzenie. W takim przypadku nie należy używać urządzenia, ale oddać je do sprawdzenia w warsztacie specjalistycznym.
- Ⓐ Urządzenia nie wolno dorykać mokrymi rękami.
- Ⓐ Wtyczkę sieciową należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdku, którego napięcie odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne także po podłączeniu urządzenia.
- Ⓐ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu na ostrzych krawędziach lub gorących elementach.
- Ⓐ Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od sieci również po jego wyłączeniu. W celu całkowitego odłączenia od sieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdką.
- Ⓐ Podczas montażu urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- Ⓐ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze trzymać za wtyczkę, nigdy za przewód.
- Ⓐ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka, ...
 - ... w przypadku wystąpienia awarii,
 - ... kiedy urządzenie nie jest używane,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia
 - ... i podczas burzy.
- Ⓐ Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym włócznikiem czasowym lub oddzielnym systemem o zdalnym działaniu.
- Ⓐ Lody spożywcze stanowią idealne środowisko dla rozwoju bakterii salmonelli. Dlatego podczas przygotowywania lodów zalecane jest przestrzeganie szczególnych wymagań higienicznych.
- Ⓐ Głównym źródłem salmonelli w lodoch są surowe jaja. Świeże surowe jaja często zawierają w bardzo małych ilościach bakterie salmonelli. W przypadku dłuższego przechowywania lub niewystarczającego chłodzenia mogą się one szybko rozmnażać.

- ④ Bakterie salmonelli mogą się także rozmnażać w przygotowanej masie kremowej lub w lekko rozmrożonych lodach. Bakterie salmonelli nie giną po zamrożeniu.
- ④ Aby uniknąć niepotrzebnych problemów zdrowotnych po spożyciu lodów, należy bezwzględnie przestrzegać następujących wskazówek związanych z zachowaniem higieny:
 - W przypadku osób ze zmniejszoną odpornością (np. małe dzieci, starsze lub chore osoby) lody należy przygotowywać bez użycia surowych jaj.
 - W przypadku lodów z użyciem surowych jaj należy pamiętać, aby były one zawsze świeże i przechowywać je w lodówce.
 - Podczas przygotowywania lodów należy pamiętać o zachowaniu absolutnej czystości wszystkich urządzeń roboczych.
 - Przygotowaną masę lodową należy natychmiast włożyć do lodówki i przechowywać ją w niej nie dłużej niż 24 godziny.
 - Gotowe lody należy natychmiast spożyć. Lody ze świeżych składników można przechowywać w zamrażarce w temperaturze -18 °C przez maksymalnie 1 tydzień.
 - Lekko lub całkowicie rozmrożonych lodów nie wolno ponownie zamrażać.
 - Po przygotowaniu lodów należy dokładnie oczyścić samą maszynę oraz wszystkie urządzenia robocze.
- ④ Aby uniknąć obrażeń i uszkodzeń, nie wolno wkładać dloni do pracującej maszyny. Także włosy, ubranie i inne przedmioty należy trzymać z dala od niej.
- ④ Nie wkładać mokrych dloni do zamrożonego pojemnika na lody.
- ④ Pojemnik na lody należy całkowicie osuszyć przed jego zamrożeniem.
- ④ Nie wolno podgrzewać pojemnika na lody do temperatury powyżej 40 °C.
- ④ Twarde i ostre przedmioty (np. metalowa łyżka) mogą uszkodzić wewnętrzne ścianki pojemnika na lody. Do wybierania gotowych lodów należy używać wyłącznie gumowych łyptatek lub akcesoriów z drewna.
- ④ Włączyć maszynę i następnie przygotowaną masę lodową wkładać stopniowo do pracującej maszyny.
- ④ Nie wolno wyłączać i ponownie włączać maszyny podczas przygotowywania lodów. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do przymarznięcia kremowej masy do pojemnika na lody i zablokowania mieszadła.
- ④ Urządzenia nigdy nie należy stawiać na gorących powierzchniach (np. kuchence) lub w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.
- ④ Stosować tylko oryginalne akcesoria.
- ④ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki silikonowe. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki silikonowe. Pod urządzenie można w razie potrzeby podłożyć podkładkę antypoślizgową.
- ④ Nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących.
- ④ Wszystkie elementy wyposażenia maszyny należy myć ręcznie. Mieszadło **5** i pokrywkę **3** można myć również w zmywarce.
- ④ W przypadku wypływu cieczy z obudowy pojemnika na lody należy pojemnik zutylizować. Ciecz nie jest trująca, ale nie jest przeznaczona do spożycia.

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

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!**

Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

OSTRZEŻENIE!

- Nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących.

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

Czyszczenie jednostki silnika

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

Czyszczenie pojemnika na lody

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

Pozostałe części

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

Przystąpić do produkcji lodów

Wskazówki ogólne

Składniki

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

owoców można przygotowywać lepsze musy.

- Dodanie alkoholu zmiękcza konsystencję lodów.

Przygotowanie

- Lody będą szczególnie udane, kiedy pojemnik na lody **6** oraz przygotowana masa lodowa zostaną przed przygotowaniem lodów wystarczająco schłodzone.
- Gotowe lody są miękkie i łatwe do nakładania łyżką. Lody należy serwować od razu. Tak smakują najlepiej.
- Jeśli po około 40 minutach nie uda się uzyskać odpowiedniej konsystencji, lody należy wstawić do zamrażarki i schładzać je tak długo, aby uzyskały odpowiednią konsystencję.

24 godzin wcześniej

Zamrozić pojemnik na lody

Pojemnik na lody **6** musi być całkowicie suchy w momencie jego zamrażania.

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

4 godziny wcześniej

Przygotować masę lodową

1. Przygotować masę lodową wg przepisu. Jednorazowo można przygotować w pojemniku na lody **6** do 1000 ml masy lodowej.
2. Przygotowaną masę lodową należy włożyć na ok. 4 godziny do lodówki.

Przygotowanie lodów w maszynie do produkcji lodów

Wskazówki:

- Podczas pierwszego użycia może dojść do emisji specyficznego zapachu. Jest to uwarunkowane konstrukcją urządzenia i nie stanowi usterki. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
 - Umieścić przygotowaną masę lodową w naczyniu z dzióbkiem. Wtedy łatwiej będzie można ją wrzucić do otworu do napełniania w pokrywce **3**.
 - Przygotowaną masę lodową należy wkładać do pojemnika na lody **6** po całkowitym złożeniu i włączeniu maszyny. W przeciwnym wypadku masa lodowa przymarznie do wewnętrznych ścianek pojemnika na lody **6**.
 - Należy pracować szybko, aby pojemnik **6** i masa lodowa utraciły jak najmniej zimna.
1. Ustawić jednostkę silnika **2** na pokrywie **3** w taki sposób, aby nastąpiło jego zatrzaśnięcie.
 2. Włożyć złączkę **4** do jednostki silnika **2**.
 3. Nałożyć mieszadło **5** na złączkę **4**.
 4. Ustawić pierścień **7** na pojemniku zewnętrznym **8**, tak aby uchwyty leżały w wycięciach pojemnika zewnętrznego.
 5. Wyciągnąć pojemnik na lody **6** z torbeki do zamrażania żywności i ustawić go na pierścieniu **7**.
 6. Ustawić pokrywę **3** na pierścieniu **7** i dokręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 7. Włożyć wtyczkę **9** do gniazdka i ustawić włącznik **0/I 1** w pozycji **I**.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materiałnymi!

- ◎ Nie wolno wyłączać i ponownie włączać maszyny podczas przygotowywania lodów. W przeciwnym razie mogłoby dojść do przymarznięcia masy lodowej do pojemnika na lody **6** i zablokowania mieszadła **5**.

 - 8. Przygotowaną masę lodową należy dozować do pojemnika na lody **6** przez otwór wlewowy.
 - 9. Nie wyłączać urządzenia do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji.
-

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

10. Ustawić włącznik **0/I 1** w pozycji **0**, aby wyłączyć urządzenie.
 11. Wyciągnąć wtyczkę **9** sieciową z gniazdka.
 12. Obrócić pokrywę **3** w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
-

WSKAZÓWKA: W celu ułatwienia zdjęcia pokrywki **3** należy chwycić ją obiema rękami z prawej i lewej strony, a następnie podnieść.

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

Przepisy

Propozycje przepisów można znaleźć w instrukcji obsługi dostępnej online.

Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniemi, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 384916_2107

Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl Service (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) **384916_2107** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

VÝSTRAHA! Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschověte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

Rozsah dodávky

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

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené íaly neměň chuť ani vůni potravin.

Použití k určenému účelu

Tento zmrzlinovač je určen pro přípravu zmrzliny.

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

Tento přístroj nesmí být použit ke komerčním účelům.

Přehled

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

Technické parametry

Model:	SECM 12 C7
Síťové napětí:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	12 W
Objem náplně:	1000 ml

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊕ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzičkými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊕ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊕ Čištění a údržbu nesmí děti provádět bez dohledu.
- ⊕ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊕ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte.
- ⊕ Neuskladňujte v tomto přístroji žádné výbušné látky jako např. aerosolové nádoby s hořlavým plynem.
- ⊕ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊕ Tento přístroj je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊕ V nádobě na zmrzlinu nezpracovávejte více než 1 000 ml zmrzlinové hmoty najednou.
- ⊕ Přístroj musí být při nepřítomnosti odborného dozoru, před montáží, rozložením či vyčištěním vždy vypojen ze sítě.
- ⊕ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊕ Dbejte, aby děti nemohly přístroj stáhnout za síťový kabel z pracovní plochy.
- ⊕ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dál od elektrospotřebičů.
- ⊕ Přístroj chráňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou: Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- ⊕ Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. bazénu.
- ⊕ Dbejte, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊕ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťový kabel vykazují viditelné škody nebo byl předtím přístroj upuštěn.

- ◎ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.
- ◎ V případě, že se do krytu přístroje dostanou tekutiny nebo cizí tělesa, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkонтrollovat.
- ◎ Kryt, síťový kabel a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ◎ V případě, že přístroj přece jen spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a teprve poté vytáhněte přístroj. Přístroj v tomto případě už nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v opravně.
- ◎ Nedotýkejte se přístroje mokrýma rukama.
- ◎ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, dobře přistupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být dále dobře přistupná také po vypojení.
- ◎ Dbejte, aby síťový kabel nemohl být poškozen ostrými hranami nebo horkými mísy.
- ◎ Přístroj není po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ◎ Při sestavování přístroje dbejte, aby nedošlo k přeskřípnutí nebo promáčknutí síťového kabelu.
- ◎ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ◎ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit, a
... při bouřce.
- ◎ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového řízení.
- ◎ Zmrzlina je ideální živoucí půdou pro salmonely. Proto je při přípravě zmrzliny vyžadována mimořádná hygiena.
- ◎ Hlavními zdroji pro salmonely ve zmrzlině jsou syrová vejce. Čerstvá syrová vejce často obsahují salmonely ve velmi malém množství. Salmonely se ale mohou při delším skladování nebo nedostatečném chlazení velmi rychle rozmnožit.
- ◎ Také v připravené zmrzlinové hmotě nebo ve zmrzlině, která se začíná rozpouštět, se mohou salmonely rozmnožit. Salmonely díky zmrzení nezmizí.
- ◎ Pro nezkažený požitek ze zmrzliny byste proto měli bezpodmínečně dbát následujících rad pro správnou hygienu:
 - Pro lidi s oslabenou obranyschopností (např. malé děti, starší nebo nemocní lidé) byste měli připravovat recepty bez syrových vajec.
 - Do receptů se syrovými vejci používejte vždy čerstvá vejce a skladujte je v ledniči.
 - Při přípravě zmrzliny dbejte na absolutní čistotu všech pracovních nástrojů.
 - Postavte připravenou zmrzlinovou hmotu ihned do lednice a neuchovávejte ji tam déle než 24 hodin.
 - Hotovou zmrzlinu byste měli ihned spotřebovat. Zmrzlinu z čerstvých příasad můžete skladovat v mrazničce při teplotě -18°C nanejvýš 1 týden.
 - Zmrzlina, která se začala rozpouštět, nebo rozpuštěná zmrzlina nesmí být v žádném případě znova zamrazena.
 - Zmrzinovač a všechny pracovní nástroje po přípravě zmrzliny pečlivě vyčistěte.
- ◎ Aby nedošlo k úrazům a poškození přístroje, nesahejte do zapnutého zmrzlinovače a také dlouhé vlasy, oblečení a jiné věci nechejte dálé od přístroje.
- ◎ Neberte hluboce ochlazenou nádobu na zmrzlinu vlnkýma rukama.
- ◎ Nádoba na zmrzlinu musí být úplně suchá, předtím než bude hluboce zamrazena.
- ◎ Nezahřívejte nádobu na zmrzlinu na více než 40°C .
- ◎ Ostré a špičaté předměty (jako např. kovová lžíčka) mohou poškodit vnitřní stranu nádoby na zmrzlinu. Pro odebrání

- hotové zmrzliny používejte výhradně gumovou stérku nebo dřevěné nástroje.
- ◎ Zmrzlinovač nejdříve zapněte a teprve poté dejte připravenou zmrzlinovou hmotu do zapnutého stroje.
 - ◎ Zmrzlinovač během přípravy zmrzliny nevypínejte a nezapínejte. Zmrzlinová hmota by jinak přimrzla k nádobě na zmrzlinu a blokovala by otočnou lopatku.
 - ◎ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo v blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
 - ◎ Používejte pouze originální příslušenství.
 - ◎ Přístroj je vybaven protiskluzovými silikonovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které silikonové nožky naruší a změkčí. Položte pod přístroj event. protiskluzovou podložku.
 - ◎ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.
 - ◎ Všechny díly příslušenství přístroje čistěte ručně. Otočnou lopatku **5** a víko **3** lze mýt také v myčce na nádobí.
 - ◎ V případě, že z krytu nádoby na zmrzlinu uniká tekutina, musí být nádoba na zmrzlinu odstraněna. Tekutina není jedovatá, ale není vhodná ke konzumaci.
 - ◎ Přístroj disponuje ochranou proti přehřátí. Ta přístroj vypne, aby ochránila motor před přehřátím. V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku a počkejte alespoň 15 minut, dokud motor nevychladne.

Čištění



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

VÝSTRAHA!

- ◎ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

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

Čištění bloku motoru

- K čištění bloku motoru **2** používejte lehce navlhčený, měkký hadík.

Čištění nádoby na zmrzlinu

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

Další díly

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

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**

Výroba zmrzliny

Obecné pokyny

Příslušenství

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

Příprava

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

24 hodin předem

Zamrazení nádoby na zmrzlinu

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

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

4 hodiny předem

Příprava zmrzlinové hmoty

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

Příprava zmrzliny ve zmrzlinovači

UPOZORNĚNÍ:

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

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ◎ Zmrzlinovač během přípravy zmrzliny nevypínejte a nezapínejte. Zmrzlinová hmota by jinak přimrzla k nádobě na zmrzlinu **6** a blokovala by otočnou lopatku **5**.

8. Nalejte nyní připravenou zmrzlinovou hmotu plnícím otvorem do nádoby na zmrzlinu **6**.
9. Nechejte zmrzlinovač pracovat tak dlouho, dokud zmrzlina nedosáhne požadované konzistence.

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

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

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

13. Odeberte hotovou zmrzlinu gumovou stěrkou nebo dřevěnou lžíčkou (není součástí dodávky). Hotovou zmrzlinu lze nabrat lžící. Můžete si ji hned vychutnat nebo, pokud upřednostňujete pevnější konzistenci, vložte zmrzlinu ještě na chvíli do mrazničky.

Recepty

Návrhy receptů najdete v online návodu k použití.

Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Stírádlové napětí
	Symbol označuje díly, které lze myt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Servisní střediska

V primeru servisu se obrnite na naš servisní center:

Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@idl.cz

IAN: 384916_2107

Technické změny vyhrazeny.

Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie kompletného návodu na použitie.

Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

384916_2107 si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

VÝSTRAHA! Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

Obsah balenia

1 jednotka motora **2**

1 veko **3**

1 nádoba na zmrzlinu **6**

1 krúžok **7**

1 vonkajšia nádoba **8**

1 lopatka na miešanie **5**

1 spojovací prvok **4**

1 krátky návod

Symbol na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuti ani vo vôni.

Použitie v súlade s určením

Tento stroj na výrobu zmrzliny je určený na prípravu zmrzliny.

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

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

Prehľad

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

Technické údaje

Model:	SECM 12 C7
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	12 W
Objem:	1000 ml

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊕ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- ⊕ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za sieťový kábel z pracovnej plochy.
- ⊕ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊕ Prístroj chráňte pred vlhkostou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou: Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊕ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊕ Dávajte pozor na to, aby bola podložka pod prístrojom suchá.

- ◎ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že je prístroj alebo sieťový kábel viditeľne poškodený alebo ak vám predtým prístroj spadol.
 - ◎ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na výrobku žiadne zmeny.
 - ◎ Ak by sa do tela prístroja dostali tekutiny alebo cudzie telesá, ihneď vytiahnite zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontoľovat.
 - ◎ Telo prístroja, sieťový kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných tekutín.
 - ◎ Ak prístroj predsa len niekedy spadne do vody, ihneď vytiahnite zástrčku a až potom prístroj vyberte. V takom prípade prístroj už nepoužívajte, ale nechajte ho skontoľovať v odbornej opravovni.
 - ◎ Nedotýkajte sa prístroja mokrými rukami.
 - ◎ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení dobre prístupná.
 - ◎ Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
 - ◎ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to je potrebné vytiahnuť zástrčku.
 - ◎ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nezacvikol alebo nestlačil.
 - ◎ Pre vytiahnutie sieťovej zástrčky zo zásuvky táhajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
 - ◎ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, ...
 - ... keď dôjde k poruche,
 - ... keď prístroj nepoužívate,
 - ... skôr ako budete prístroj čistiť a
 - ... počas búrk.
 - ◎ Tento prístroj nie je určený na to, aby sa používal s externými spínacími hodinami alebo s osobitným systémom diaľkového ovládania.
- ◎ Zmrzlina je ideálnou živou pôdou pre salmonely. Preto sa pri príprave zmrzliny vyžaduje mimoriadna hygiena.
 - ◎ Hlavným zdrojom salmonely v zmrzline sú surové vajcia. Čerstvé surové vajcia často obsahujú salmonely vo veľmi malom množstve. Salmonely sa však pri dlhšom skladovaní alebo nedostatočnom chladení môžu prudko rozmnožiť.
 - ◎ Salmonely sa môžu rozmnožiť aj v príprave zmrzinovej hmote alebo v roztápajúcej sa zmrzline. Salmonely hĺbkovým mrazením neodumierajú.
 - ◎ Pre bezstarostný pôžitok zo zmrzliny by ste preto mali bezpodmienečne dodržať nasledujúce hygienické tipy:
 - Pre osoby s oslabenou imunitou (napr. deti, starší alebo chorí ľudia) by ste mali pripravovať recepty bez surového vajca.
 - Pre zmrzinové recepty so surovým vajcom používajte vždy čerstvé vajcia a tie uskladňujte v chladničke.
 - Pri príprave zmrzliny dbajte na absoluľtnu čistotu všetkých pracovných prístrojov.
 - Pripravenú zmrzinovú hmotu dajte okamžite do chladničky a neuskladňujte ju tam dlhšie ako 24 hodín.
 - Hotovú pripravenú zmrzlinu by ste mali okamžite skonsumovať. Zmrzlinu pripravenú z čerstvých prísad môžete v mrazeničke pri teplote -18 °C uskladňovať najviac 1 týždeň.
 - Roztápajúcu sa alebo roztopenú zmrzlinu nesmiete v žiadnom prípade opäťovne zmrazovať.
 - Stroj na prípravu zmrzliny a všetky pracovné prístroje po príprave zmrzliny dôkladne vycistite.
 - ◎ Aby ste zabránili zraneniam a poškodeniam prístroja, nesiahajte do bežiaceho zmrzinového stroja a takisto vlasy, odev a predmety nedávajte do jeho blízkosti.

- ◎ Nechytajte hlboko zmrazenú nádobu na zmrzlinu mokrými rukami.
- ◎ Nádoba na zmrzlinu musí byť pred hlbkovým zmrazením úplne suchá.
- ◎ Neohrievajte nádobu na zmrzlinu na viac ako 40 °C.
- ◎ Tvrdé a ostré predmety (ako napr. kovové lyžice) môžu poškodiť vnútorné strany nádoby na zmrzlinu. Na naberanie hotovej zmrzliny používajte výlučne gumové vytierky alebo drevené pomôcky.
- ◎ Najprv stroj na zmrzlinu zapnite a až potom vložte pripravenú zmrzinovú hmotu do bežiaceho stroja.
- ◎ Počas prípravy zmrzliny stroj na výrobu zmrzliny nevypínajte a opäťovne nezápínajte. Zmrzinová hmota by inak primrzla o nádobu na zmrzlinu a blokovala by lopatku na miešanie.
- ◎ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrhy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ◎ Používajte len originálne príslušenstvo.
- ◎ Prístroj je vybavený protišmykovými silikónovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetrouje sa rozličnými ošetrovacími prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na silikónové nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ◎ Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.
- ◎ Všetky diely príslušenstva prístroja čistite ručne. Lopatka na miešanie **5** a veko **3** sa môžu umývať aj v umývačke riadu.
- ◎ Ak by z obalu nádoby na zmrzlinu vtekla tekutina, musí sa nádoba na zmrzlinu zlikvidovať. Tekutina nie je jedovatá, ale nie je vhodná na konzumáciu.
- ◎ Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu. Táto ochrana prístroj vypne, aby ochránila motor pred prehriatím. V tom prípade vytiahnite zástrčku a počkajte, kým motor vychladne; minimálne 15 minút.

Použitie v súlade s určením

Tento stroj na výrobu zmrzliny je určený na prípravu zmrzliny.

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

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

Čistenie

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

VÝSTRAHA!

- ◎ Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky.

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

Čistenie jednotky motora

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

Čistenie nádoby na zmrzlinu

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

Ostatné časti

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

Výroba zmrzliny

Všeobecné upozornenia

Prísady

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

Príprava

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

24 hodín pred prípravou

Zmraziť nádobu na zmrzlinu

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

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

4 hodiny pred prípravou

Príprava zmrzinovej hmoty

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

Príprava zmrzliny v stroji na výrobu zmrzliny

UPOZORNENIA:

- Pri prvom použití sa môže tvoriť zápací. Vyplýva to z konštrukcie a nejde o chybu prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Dajte pripravenú zmrzinovú hmotu do nádoby s naliievacím hrdom. Tak sa

táto bude dať lepšie naliat do plniaceho otvoru **3**.

- Pripravenú zmrzlinovú hmotu dajte do nádoby na zmrzlinu **6** až potom, keď je stroj na výrobu zmrzliny poskladaný a zapnutý. Inak zmrzlinová hmota primrznie k vnútorným stenám nádoby na zmrzlinu **6**.
 - Pracujte plynulo, aby nádoba na zmrzlinu **6** a zmrzlinová hmota stratili čo najmenej chladu.
1. Nasadte jednotku motora **2** na veko **3** tak, aby zapadla.
 2. Zastrčte spojovací prvok **4** do jednotky motora **2**.
 3. Zastrčte lopatku na miešanie **5** na spojovací prvok **4**.
 4. Nasadte krúžok **7** na vonkajšiu nádobu **8**. Prítom sa rukoväti nachádzajú vo výrezoch vonkajšej nádoby.
 5. Vyberte nádobu na zmrzlinu **6** z mraznický a nasadte ju na krúžok **7**.
 6. Nasadte veko **3** na krúžok **7** a pevne ho pritiahnite otocením v smere hodinových rúčiek.
 7. Zasuňte zástrčku **9** do zásuvky a spínač **0/I 1** otočte do polohy **I**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

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

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

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

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

Recepty

Návrhy receptov nájdete v online návode na obsluhu.

Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recykláčnym číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 384916_2107

Technické zmeny vyhradené.

Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **384916_2107**.

¡ADVERTENCIA! Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

Volumen de suministro

- 1 unidad de motor **2**
- 1 tapa **3**
- 1 recipiente del helado **6**
- 1 anillo **7**
- 1 recipiente exterior **8**
- 1 pala agitadora **5**
- 1 pieza de conexión **4**
- 1 guía breve

Símbolo en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Uso apropiado

Esta máquina de helados está prevista para la preparación de helados. El aparato está destinado para el uso doméstico privado. El aparato solo se puede utilizar en interiores. Este aparato no se debe utilizarse para fines industriales.

Vista general

- 1** Interruptor **0/I**
- 2** Unidad de motor (carcasa/aparato)
- 3** Tapa con orificio de llenado
- 4** Pieza de conexión
- 5** Pala agitadora
- 6** Recipiente del helado
- 7** Anillo con asas
- 8** Recipiente exterior
- 9** Cable de conexión con enchufe (no visible)

Datos técnicos

Modelo:	SECM 12 C7
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	II <input checked="" type="checkbox"/>
Potencia:	12 W
Cantidad de llenado:	1000 ml

Instrucciones para el manejo seguro del aparato

- ④ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ④ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ④ Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato sin supervisión.
- ④ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ④ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- ④ No almacene en este aparato sustancias explosivas, como p.ej. aerosoles con gas inflamable.
- ④ Si el cable de conexión a la red del aparato presenta daños, deberá ser reemplazado por el fabricante o por el correspondiente servicio técnico postventa o por una persona cualificada, para evitar peligros.
- ④ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ④ No procese más de 1000 ml de masa de helado de una sola vez en el recipiente del helado.
- ④ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ④ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ④ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de su superficie de trabajo tirando del cable.

- ◎ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.
- ◎ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua: Existe peligro de descarga eléctrica.
- ◎ No utilice el aparato al aire libre, ni tampoco cerca de recipientes llenos de agua como, por ejemplo, fregaderos.
- ◎ Asegúrese de que la base de apoyo bajo el aparato esté seca.
- ◎ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles, o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ◎ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.
- ◎ En caso de que penetren líquidos o cuerpos extraños en la carcasa del aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo normalmente.
- ◎ La carcasa, el cable de conexión y el enchufe no se deben sumergir en agua, ni en ningún otro líquido.
- ◎ Si, no obstante, el aparato cae al agua, desconecte inmediatamente el enchufe y, sólo después de hacerlo, saque el aparato del agua. En este caso no utilice más el aparato. Hágalo revisar por un taller especializado.
- ◎ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ◎ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. También se debe seguir pudiendo acceder fácilmente a la toma de corriente tras la conexión.
- ◎ Asegúrese de que el cable de conexión no pueda resultar dañado por cantos vivos o puntos calientes.
- ◎ Incluso una vez apagado, el aparato no está separado por completo de la red. Para conseguirlo, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ◎ Al colocar el aparato, cerciórese de que el cable de conexión no quede pillado ni aplastado.
- ◎ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ◎ Saque el enchufe de la toma de corriente ...
 - ... cuando se produzca una avería,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiar el aparato y
 - ... en caso de tormenta.
- ◎ Este aparato no está destinado a funcionar con un reloj programador externo ni con un sistema de telecontrol separado.
- ◎ El helado es un medio de cultivo ideal para salmonelas. Por este motivo se requiere una higiene especial al preparar helados.
- ◎ La fuente principal de salmonelas en el helado es el huevo crudo. Los huevos frescos crudos contienen a menudo salmonelas en cantidades muy pequeñas. Las salmonelas se pueden multiplicar a gran velocidad en caso de un almacenamiento relativamente prolongado o una refrigeración insuficiente.
- ◎ Las salmonelas pueden incluso proliferar en la masa de helado preparada o en el helado que empieza a derretirse. Las salmonelas no mueren mediante la congelación.

- ◎ Por este motivo, para disfrutar del helado sin preocupación es conveniente prestar atención a los siguientes consejos relativos a la higiene:
 - Para personas con defensas bajas (p. ej., niños pequeños, personas de cierta edad o enfermas) se deberían preparar recetas sin huevo crudo.
 - Para recetas de helado con huevo crudo utilizar siempre huevos frescos y guardarlos en el frigorífico.
 - Al preparar helados tenga cuidado de que todos los instrumentos de trabajo estén absolutamente limpios.
 - Guarde inmediatamente en el frigorífico la masa de helado preparada y no la conserve en él más de 24 horas.
 - Es conveniente consumir inmediatamente el helado ya terminado. El helado con ingredientes frescos se puede guardar en el congelador a -18 °C durante 1 semana como máximo.
 - El helado derretido parcial o totalmente no debe volver a congelarse en ningún caso.
 - Limpie a fondo la máquina de helados y todos los instrumentos de trabajo después de la preparación del helado.
- ◎ Para evitar lesiones y daños en el aparato, no manipule nunca la máquina de helados en marcha y mantenga también alejado de ella el pelo, la ropa y otros objetos.
- ◎ No sujeté el recipiente del helado congelado con las manos mojadas.
- ◎ El recipiente del helado ha de estar totalmente seco antes de que se congele.
- ◎ No caliente el recipiente del helado a una temperatura superior a 40 °C.
- ◎ Los objetos duros y puntiagudos (como p. ej., cucharas metálicas) pueden dañar los lados interiores del recipiente del helado. Utilice exclusivamente rascadores de caucho o utensilios de madera para extraer el helado terminado.
- ◎ Encienda primero la máquina de helados, y sólo después introduzca la masa de helado preparada en la máquina en funcionamiento.
- ◎ No apague y vuelva a encender la máquina de helados durante la preparación del helado. De lo contrario, la masa de helado se congelaría adhiriéndose al recipiente del helado y bloquearía la pala agitadora.
- ◎ Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o fuego abierto.
- ◎ Utilice solamente accesorios originales.
- ◎ El aparato está dotado de pies de silicona antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, no se puede excluir totalmente la posibilidad de que algunos de esos materiales contengan componentes que ataque y reblandezcan los pies de silicona. En caso necesario, coloque una base de apoyo antideslizante debajo del aparato.
- ◎ No utilice agentes limpiadores corrosivos, ni que produzcan arañazos.
- ◎ Limpie a mano todos los accesorios del aparato. La pala agitadora **5** y la tapa **3** también se pueden lavar en el lavavajillas.
- ◎ En caso de que salga líquido de la carcasa del recipiente del helado, debe eliminarse el recipiente. El líquido no es tóxico, pero no es apto para ser ingerido.
- ◎ El aparato dispone de una protección contra sobrecalentamiento, que desconecta el aparato para proteger el motor del sobrecalentamiento. En este caso, retire el enchufe de la red y espere hasta que el motor se haya enfriado, lo cual requiere 15 minutos como mínimo.

Antes de la primera utilización

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**

Limpiar



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Saque el enchufe **9** de red de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- La unidad de motor **2** no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA!

- No utilice agentes limpiadores corrosivos, ni que produzcan arañazos.

1. Retire la pala agitadora **5** y la pieza de conexión **4** de la unidad de motor **2**.
2. **Ilustración A:** Presione los dos soportes uno contra otro en la parte inferior de la unidad de motor **2** y retire la unidad de la tapa **3**.
3. Sujete por debajo las asas del anillo **7**, y levante el anillo y el recipiente del helado **6** del recipiente exterior **8**.

Limpie la unidad de motor

- Para la limpieza de la unidad de motor **2** utilice un paño suave ligeramente humedecido.

Limpieza del recipiente del helado

- No limpie el recipiente del helado **6** hasta que haya alcanzado la temperatura ambiente.
- Lave el recipiente del helado **6** con agua caliente a 40 °C como máximo y un detergente suave.

Otras piezas

- Lave a mano todas las demás piezas en agua caliente y algo de detergente (La pala agitadora **5** y la tapa **3** también se pueden lavar en el lavavajillas). Seque bien todas las piezas.

Elaboración del helado

Indicaciones generales

Ingredientes

- Se consigue un helado de alta calidad especialmente con ingredientes frescos de primer orden.
- Los productos lácteos con un contenido graso elevado (como p. ej., nata, crema fresca, crema doble, mascarpone) proporcionan cremosidad y aportan sabor.
- En las que el azúcar no se disuelva utilice azúcar especialmente fino para recetas. El azúcar proporciona una consistencia más firme e impide al mismo tiempo la formación de cristales de helado grandes.
- Si utiliza frutas congeladas no es necesario dejar que se descongelen por completo. Por ejemplo, las frutas todavía semicongeladas se hacen puré más fácilmente.
- Al añadir alcohol se mantiene el helado más blando.

Preparación

- Conseguirá un helado especialmente bueno si enfria suficientemente tanto el recipiente del helado **6** como la masa de helado preparada antes de la elaboración del helado.
- El helado obtenido es blando y fácil de comer con cuchara. Sírvalo inmediatamente. Así es como sabe mejor.
- Si el helado no ha alcanzado la solidez deseada al cabo de 40 minutos, guárdelo en el congelador hasta que la alcance.

24 horas antes

Congele el recipiente del helado

El recipiente del helado **6** ha de estar completamente seco cuando lo congele.

1. Envase el recipiente del helado **6** vacío en una bolsa para congelados y ciérrela para que no se formen sedimentos de helado.
2. Guarde el recipiente del helado **6** envasado en el congelador durante 24 horas como mínimo ($\geq -18^{\circ}\text{C}$ o temperaturas inferiores).
3. No saque del congelador el recipiente del helado **6** hasta justo antes de la elaboración del helado, para que se mantenga lo más frío posible.

4 horas antes

Preparar la masa de helado

1. Prepare la masa de helado según la receta. Se pueden elaborar hasta 1000 ml de helado en una sola vez en el recipiente del helado **6**.
2. Guarde en el frigorífico durante aprox. 4 horas la masa de helado preparada.

Preparar el helado en la máquina de helados

NOTAS:

- Es posible que durante el primer uso se produzca un olor intenso. Esto se debe a la fabricación del aparato y no es ningún fallo del mismo. Procure que haya suficiente ventilación.
- Introduzca la masa de helado preparada en un recipiente con boquilla. De este modo se puede verter mejor en el orificio de llenado de la tapa **3**.
- No introduzca la masa de helado preparada en el recipiente del helado **6** hasta que la máquina de helados esté completamente montada y encendida. De lo contrario, la masa de helado se

congele adhiriéndose a las paredes interiores del recipiente **6**.

- Trabaje rápidamente, para que el recipiente **6** y la masa del helado pierdan el menor frío posible.
- 1. Coloque la unidad de motor **2** sobre la tapa **3** de forma que se enclave.
- 2. Encaje la pieza de conexión **4** en la unidad de motor **2**.
- 3. Encaje la pala agitadora **5** en la pieza de conexión **4**.
- 4. Coloque el anillo **7** en el recipiente exterior **8**. Al hacerlo las asas quedan en las entalladuras del recipiente exterior.
- 5. Retire el recipiente del helado **6** de la bolsa para congelados y colóquelo sobre el anillo **7**.
- 6. Coloque la tapa **3** en el anillo **7** y apriétela mediante giro en el sentido de las agujas del reloj.
- 7. Conecte el enchufe **9** a la toma de corriente y sitúe el interruptor **0/I 1** en **I**.

:ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- No desconecte y reconecte la máquina de helados durante la preparación del helado. Esto provocaría que se congelase la masa de helado, adhiriéndose al recipiente del helado **6** y bloqueando la pala agitadora **5**.

- 8. Vierta ahora la masa preparada en el recipiente del helado **6** a través de la abertura de llenado.
- 9. Deje que la máquina de helados trabaje hasta que el helado haya adquirido la consistencia deseada.

NOTA: si el helado no ha alcanzado la consistencia deseada al cabo de 40 minutos, guárdelo en el congelador hasta que la alcance.

- 10. Sitúe el interruptor **0/I 1** en **0** para apagar la máquina de helados.
- 11. Desconecte el enchufe **9**.

12. Haga girar la tapa **3** en sentido antihorario y retírela.

NOTA: Para retirar fácilmente la tapa **3**, cójala con las dos manos y a continuación levántela.

13. Extraiga el helado terminado con un rascador de caucho o una cuchara de madera (no incluidos en el volumen de suministro).

El helado terminado es blando y no ofrece resistencia a la cuchara. Puede degustarlo inmediatamente o, si prefiere una consistencia más firme, introducirlo todavía un rato en el congelador.

Recetas

Encontrará sugerencias de recetas en el manual de instrucciones en línea.

Eliminación

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

 Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 384916_2107

Kort vejledning



Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **384916_2107** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

ADVARSEL! Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisningerne inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredje-part, hvis produktet videregives.

Leveringsomfang

- 1 motorenhed **2**
- 1 låg **3**
- 1 isbeholder **6**
- 1 ring **7**
- 1 udvendig beholder **8**
- 1 røreskovl **5**
- 1 forbindelsesstykke **4**
- 1 kort vejledning

Symbol på apparatet



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Korrekt brug

Denne iscrememaskine er beregnet til at tilberede is.

Apparatet er kun beregnet til brug i den private husholdning.

Apparatet må udelukkende bruges indendørs. Dette apparat kan ikke bruges til erhvervs-mæssige formål.

Oversigt

- 1** O/I-kontakten
- 2** Motorenhed (hus/apparat)
- 3** Låg med påfyldningsåbning
- 4** Forbindelsesstykke
- 5** Røreskovl
- 6** Isbeholder
- 7** Ring med greb
- 8** Udvendig beholder
- 9** Netledning med netstik (ikke synligt)

Tekniske data

Model:	SECM 12 C7
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelseskasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	12 W
Påfyldningsmængde:	1.000 ml

Anvisninger for sikker brug

- ⊖ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊖ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊖ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊖ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊖ Rengør alle dele og flader, der kommer i forbindelse med fødevare, inden apparatet tages i brug første gang.
- ⊖ Opbevar ikke eksplasive stoffer som f.eks. aerosolbeholder med brændbart drivgas i dette apparat.
- ⊖ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, så faresituationer undgås.
- ⊖ Dette apparat er beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningsrelaterede anvendelser, som f.eks....
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊖ Forarbejd ikke mere end 1000 ml is på én gang i isbeholderen.
- ⊖ Apparatets netstik skal, når apparatet ikke er under opsyn, før det samles, skilles ad eller rengøres, altid være taget ud af stikkontakten.

- ⊖ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Fare for kvællning!
- ⊖ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen ved netledningen.
- ⊖ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.
- ⊖ Beskyt apparatet mod fugt, dråbe- eller stænkvand: Der er fare for elektrisk stød.
- ⊖ Brug ikke apparatet udendørs og ikke i nærheden af beholdere fyldt med vand, f.eks. håndvaske.

- Ⓐ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- Ⓐ Tag ikke apparatet i brug, hvis apparatet eller netledningen har synlige skader, eller hvis apparatet forinden er faldet ned.
- Ⓐ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet.
- Ⓐ Træk straks netstikket ud af stikkontakten, hvis der er trængt væske eller fremmedlegermer ind i apparatet. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- Ⓐ Huset, netledningen og netstikket må ikke dyppes ned i vand eller andre væsker.
- Ⓐ Skulle apparatet alligevel en gang være faldet i vandet, skal du straks trække netstikket ud af stikkontakten, først derefter tages apparatet ud af vandet. Brug i så fald ikke apparatet mere, men lad det inspicere af et autoriseret værksted.
- Ⓐ Undlad at berøre apparatet med våde hænder.
- Ⓐ Tilslut kun netstikket til en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Også efter tilslutning skal stikkontakten være let tilgængelig.
- Ⓐ Sørg for, at netledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme.
- Ⓐ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. Det gøres ved at trække netstikket ud af stikkontakten.
- Ⓐ Sørg ved opstilling af apparatet for, at netledningen ikke klemmes inde eller trykkes.
- Ⓐ Tag altid fat i netstikket og aldrig i netledningen, når netstikket skal trækkes ud.
- Ⓐ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... hvis der opstår en fejl,
 - ... når apparatet ikke er i brug,
 - ... inden du rengør apparatet og ... ved tordenvejr.
- Ⓐ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt i forbindelse med et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Ⓐ Is er en ideel grobund for salmonella. Derfor skal der sørges for særlig hygiejne, når der tilberedes is.
- Ⓐ Den vigtigste kilde til salmonella i is er rå æg. Friske rå æg indeholder ofte salmonella i meget lav mængde. Men salmonella kan hurtigt formere sig ved længere opbevaring eller utilstrækkelig afkøling.
- Ⓐ Salmonella kan også formere sig i den forberedte iscrememasse eller i let optøjet is. Salmonella dør ikke ved at blive dybfrosset.
- Ⓐ For en isnydelse uden problemer skal du derfor ubetinget overholde følgende hygiejnetips:
 - Til mennesker med svækket immunsystem (f.eks. små børn, ældre eller syge mennesker) bør man altid lave tilberedelsen efter opskrifter uden rå æg.
 - Til isopskrifter med rå æg skal du altid bruge friske æg og opbevare dem i køleskabet.
 - Ved tilberedelsen af is skal du sørge for, at alle arbejdsredskaber er fuldstændigt rene.
 - Stil straks den forberedte ismasse i køleskabet og undlad at opbevare den der længere end 24 timer.
 - Den færdigt tilberedte is skal straks spises. Is af friske ingredienser kan opbevares i dybfryser ved -18°C i max. 1 uge.
 - Let eller helt optøjet is må under ingen omstændigheder nedfrysес igen.
 - Rengør ismaskinen og alle arbejdsredskaber grundigt efter tilberedelsen af is.
- Ⓐ For at undgå kvæstelser og skader på apparatet må du ikke gribе ind i den kørende iscrememaskine; hold også håр, tøj og andre genstande på afstand.
- Ⓐ Grib ikke ind i den dybfrosne isbeholder med våde hænder.
- Ⓐ Isbeholderen skal være fuldstændigt tør, inden den nedfrysес.
- Ⓐ Isbeholderen må ikke opvarmes til over 40°C .

- Ⓐ Hårde og spidse genstande (f.eks. metallskeer) kan beskadige isbeholderens indvendige sider. Brug udelukkende gummiskrabere eller træredskaber til at tage den færdige is ud.
- Ⓐ Tænd først for iscrememaskinen og fyld først derefter den forberedte ismassé i den kørende maskine.
- Ⓐ Under tilberedelsen af is må man aldrig slukke for iscrememaskinen og tænde igen. Ellers ville ismassen fryse fast på isbeholderen og blokere røreskovlen.
- Ⓐ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- Ⓐ Brug altid kun det originale tilbehør.
- Ⓐ Apparatet er udstyret med skridsikre silikonefødder. Da møbler er coatet med de mest forskelligartede laker og kunststoffer og behandles med lige så mange forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse indeholder stoffer, som angriber og opbløder silikoneneffødderne. Læg derfor eventuelt et skridsikkert underlag under apparatet.
- Ⓐ Brug ikke skarpe eller ridsende rengøringsmidler.
- Ⓐ Rengør alle apparatets tilbehørsdele i hånden. Rørevinge **5** og låg **3** kan også rengøres i opvaskemaskinen.
- Ⓐ Skulle der komme væske ud af isbeholderens hus, skal isbeholderen bortskaftes. Væsken er ugiftig, men eigner sig ikke til fortæring.
- Ⓐ Apparatet råder over en overophedningsbeskyttelse. Denne slukker for apparatet for at beskytte motoren mod overophedning. I så fald skal du trække netstikket ud af stikkontakten og vente i mindst 15 minutter, til motoren er kølet af.

Inden første brug

- Fjern al emballage.
- Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug!**

Rengøring

FARE på grund af elektrisk stød!

- Ⓐ Træk netstikket **9** ud af stikkontakten, inden du rengør apparatet.
- Ⓐ Motorenheden **2** må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL!

- Ⓐ Brug ikke skarpe eller skurrende rengøringsmidler.

1. Træk røreskovlen **5** og forbindelsesstycket **4** af motorenheden **2**.
2. **Fig. A:** tryk de to holdere forneden på motorenheden **2** sammen og træk motorenheden **2** af låget **3**.
3. Tag fat under grebene fra ringen **7** og løft ring og isbeholder **6** ud af den udvendige beholder **8**.

Rengøring af motorenheden

- Til rengøring af motorenheden **2** skal du bruge en let fugtig, blød klud.

Rengøring af isbeholderen

- Rengør først isbeholderen **6**, når den har nået stuetemperatur.
- Vask isbeholderen **6** med op til 40 °C varmt vand med et mildt opvaskemiddel.

Andre dele

- Vask alle andre dele med hånden i varmt vand og lidt opvaskemiddel. (Rørevinge **5** og låg **3** kan også rengøres i opvaskemaskinen.) Tør alle dele godt.

Tilberedelse af is

Generelle henvisninger

Ingredienser

- Du opnår isærlig høj iskvalitet med gode, friske ingredienser.
- Mælkprodukter med højt fedtindhold (f.eks. fløde, crème fraîche, crème double, mascarpone) gør massen cremet og giver smag.
- Brug særligt fint sukker til opskrifter, hvor sukkeret ikke bliver opløst. Sukker sørger for en fastere konsistens og forhindrer samtidig, at der dannes store iskrystaller.
- Hvis du bruger dybfrosne frugter, behøver du ikke at lade dem tø helt op. For eksempel lader halvfrosne frugter sig bedre mose.
- Ved tilsætning af alkohol holder isen sig blødere.

Tilberedelse

- Isen lykkes særlig godt, hvis du både afkøler isbeholderen **6** og den forberedte ismasse inden tilberedelsen af isen.
- Den færdige is er blød og let at spise med ske. Server den straks. Sådan smager den bedst.
- Hvis isen ikke har fået den ønskede fasthed efter ca. 40 minutter, stilles den i fryseren, indtil denne fasthed er nået.

24 timer forinden

Frys isbeholderen

Isbeholderen **6** skal være fuldstændigt tør, når du nedfryser den.

1. Kom den tomme isbeholder **6** i en frysepose og luk den, så der ikke kan danne sig isaflejringer.
2. Stil den indpakkede isbeholder **6** i mindst 24 timer i fryseren (ved -18 °C eller koldere).
3. Tag først isbeholderen **6** ud af fryseren direkte inden tilberedelsen af is, så den er så kold som muligt.

4 timer forinden

Forberedelse af ismassen

1. Tilbered ismassen efter opskriften. Der kan forarbejdes op til 1000 ml ismasse på én gang i isbeholderen **6**.
2. Stil den forberedte ismasse i køleskabet i ca. 4 timer.

Tilberedelse af is i iscrememaskinen

ANVISNINGER:

- Ved brug første gang kan der forekomme lugtgener. Dette er konstruktionsbetinget og ikke en fejl på apparatet. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
 - Kom den forberedte ismasse i en beholder med tud. Sådan kan denne lettere hældes i lågets påfyldningsåbning **3**.
 - Den forberedte ismasse kommes først i isbeholderen **6**, når iscrememaskinen er sat færdigt sammen og tændt. Ellers fryser ismassen fast på isbeholderens **6** indvendige vægge.
 - Arbejd hurtigt, så isbeholderen **6** og ismassen taber mindst muligt af sin kulde.
1. Sæt motorenheten **2** på låget **3**, så den går i hak.
 2. Stik forbindelsesstykket **4** ind i motorenheten **2**.

3. Stik røreskovlen **5** på forbindelsesstykket **4**.
4. Sæt ringen **7** på den udvendige beholder **8**. Herved ligger grebene i den udvendige beholders udskæringer.
5. Tag isbeholderen **6** ud af fryseposen og sæt den på ringen **7**.
6. Sæt låget **3** på ringen **7** og drej den fast med uret.
7. Stik netstikket **9** i stikkontakten og stil **0/I**-kontakten **1** på **I**.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ◎ Tænd og sluk ikke ismaskinen under istilberedningen. Ellers ville ismassen fryse fast på isbeholderen **6** og blokere rørevingen **5**.

8. Hæld nu den forberedte ismasse via påfyldningsåbningen ned i isbeholderen **6**.
9. Lad iscrememaskinen arbejde, indtil isen har fået den ønskede konsistens.

ANVISNING: Hvis isen ikke har fået den ønskede fasthed efter ca. 40 minutter, stilles den i fryseren, indtil denne fasthed er nået.

10. Stil **0/I**-kontakten **1** på **0** for at slukke for iscrememaskinen.
11. Træk netstikket **9** ud af stikkontakten.
12. Skru låget **3** mod uret og tag det af.

ANVISNING: For nem fjernelse af låget **3** fatter du dette med begge hænder på venstre og højre side og løfter det af.

13. Tag den færdige is ud med en gumiskraber eller en træske (ikke inkludert i leveringsomfanget). Den færdige is er så blød, at den er lige til at spise. Du kan spise den straks, eller, hvis du foretrækker en fastere konsistens, stille isen i fryseren et stykke tid endnu.

Opskrifter

Opskriftsforslag fremgår af online-betjeningsvejledningen.

Bortskaffelse

Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummumeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendefigter dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendefigter produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 384916_2107