

SILVERCREST®



EISCREMEMASCHINE SECM 12 C6

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
12/2020 ID: SECM 12 C6_20_V1.2

DE AT CH

EISCREMEMASCHINE

Bedienungsanleitung

FR CH

SORBETIÈRE

Mode d'emploi

IT CH

GELATIERA

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 360839_2007

AT CH

IAN 360839_2007

AT CH



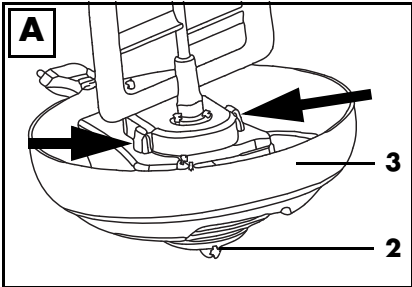
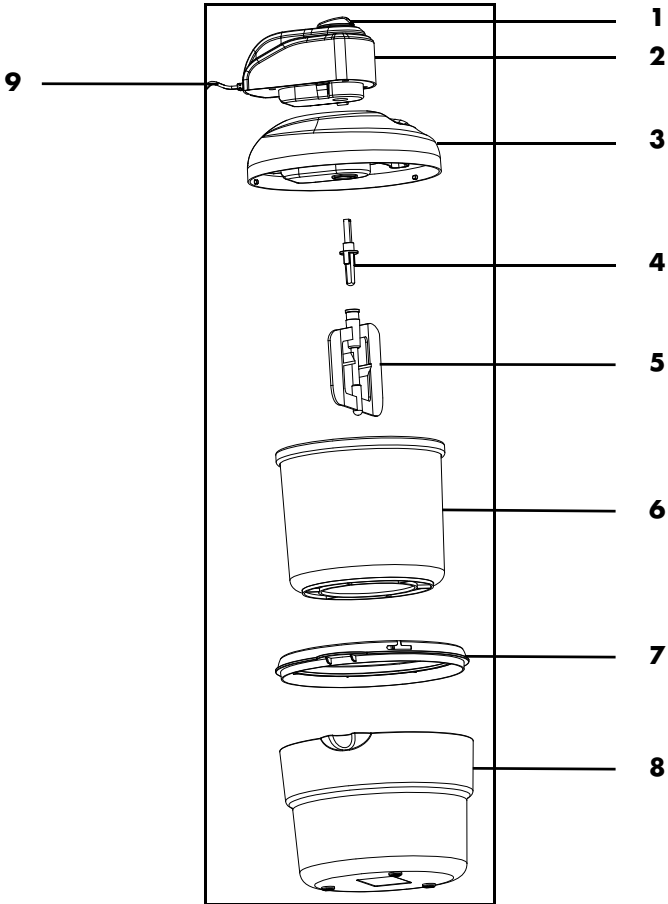
Deutsch..... 2

Français 16

Italiano 30



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	7
5. Vor dem ersten Gebrauch	7
6. Eis herstellen	7
6.1 Allgemeine Hinweise	7
6.2 24 Stunden vorher	8
6.3 4 Stunden vorher	8
6.4 Eis in der Eiscrememaschine zubereiten	8
7. Rezepte	9
8. Reinigen	11
9. Entsorgen	11
10. Problemlösungen	12
11. Technische Daten	12
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	13

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Eiscrememaschine.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Eiscrememaschine!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Eiscrememaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Innenseiten des Eisbehälters beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien zum Entnehmen des fertigen Eises.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 11).
- ⊙ Lagern Sie in diesem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas.
- ⊙ Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Verarbeiten Sie nicht mehr als 1000 ml Eismasse auf einmal im Eisbehälter.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Sollten Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den

Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn eine Störung auftritt,
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... bevor Sie das Gerät reinigen und
... bei Gewitter.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



GEFAHR durch mangelnde Hygiene

- ⊙ Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.
- ⊙ Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr ge-

ringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.

- ⊙ Auch in der vorbereiteten Eiscrememasse oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab.
- ⊙ Für einen unbeschwerten Eisgenuss sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:
 - Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z. B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
 - Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
 - Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
 - Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
 - Das fertig zubereitete Speiseeis sollten Sie sofort verzehren. Eis aus frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei -18 °C höchstens 1 Woche lagern.
 - Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
 - Reinigen Sie die Eiscrememaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.



VERLETZUNGSGEFAHR

- ⊙ Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, greifen Sie nicht in die laufende Eiscrememaschine und halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- ⊙ Fassen Sie den tiefgekühlten Eisbehälter nicht mit nassen Händen an.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Der Eisbehälter muss vollständig trocken sein, bevor er tiefgekühlt wird.
- ⊙ Erwärmen Sie den Eisbehälter nicht auf über 40 °C.
- ⊙ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Innenseiten des Eisbehälters beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien zum Entnehmen des fertigen Eises.
- ⊙ Schalten Sie zuerst die Eiscrememaschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine.
- ⊙ Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter festfrieren und die Rührschaufel blockieren.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Reinigen Sie alle Zubehörteile des Gerätes von Hand. Rührschaufel **5** und Deckel **3** können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit aus dem Gehäuse des Eisbehälters austreten, muss der Eisbehälter entsorgt werden. Die Flüssigkeit ist ungiftig, aber für den Verzehr nicht geeignet.

- ⊙ Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät aus, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis der Motor abgekühlt ist; mindestens 15 Minuten.

4. Lieferumfang

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 11)

6. Eis herstellen

6.1 Allgemeine Hinweise

Zutaten

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z. B. Schlagsahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.
- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

Zubereitung

- Das Eis wird Ihnen besonders gut gelingen, wenn Sie sowohl den Eisbehälter **6**, als auch die vorbereitete Eismasse vor der Eisbereitung ausreichend kühlen.
- Das fertige Eis ist weich und löffelfähig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.
- Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit aufweist, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es diese Festigkeit erreicht hat.

6.2 24 Stunden vorher

Eisbehälter einfrieren

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

1. Packen Sie den leeren Eisbehälter **6** in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie diesen, damit sich keine Eisablagerungen bilden.
2. Geben Sie den verpackten Eisbehälter **6** für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank (bei -18 °C oder kälter).
3. Nehmen Sie den Eisbehälter **6** erst direkt vor der Eisbereitung aus dem Gefrierschrank, damit er möglichst kalt ist.

6.3 4 Stunden vorher

Eismasse vorbereiten

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

6.4 Eis in der Eiscreme- maschine zubereiten

HINWEISE:

- Bei der ersten Benutzung kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Geben Sie die vorbereitete Eismasse in ein Gefäß mit Ausgießer. So lässt sich diese besser in die Einfüllöffnung des Deckels **3** gießen.
-

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **6**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters **6** fest.
 - Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter **6** und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.
1. Setzen Sie die Motoreinheit **2** so auf den Deckel **3**, dass sie einrastet.
 2. Stecken Sie das Verbindungsstück **4** in die Motoreinheit **2**.
 3. Stecken Sie die Rührschaufel **5** auf das Verbindungsstück **4**.
 4. Setzen Sie den Ring **7** auf den Außenbehälter **8**. Dabei liegen die Griffe in den Aussparungen des Außenbehälters.
 5. Nehmen Sie den Eisbehälter **6** aus dem Gefrierbeutel heraus und setzen ihn auf den Ring **7**.
 6. Setzen Sie den Deckel **3** auf den Ring **7** und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.
 7. Stecken Sie den Netzstecker **9** in die Steckdose und stellen den **0/I**-Schalter **1** auf **I**.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter **6** festfrieren und die Rührschaufel **5** blockieren.
-
8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **6**.
 9. Lassen Sie die Eiscrememaschine arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

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

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

HINWEISE:

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

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

7. Rezepte

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

Bananeneis

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

Bananen-Soja-Eis (vegan)

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

Vanilleeis

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

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

Erdbeereis

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

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

Schokoladeneis

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

Zitronensorbet

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

8. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Reinigen der Motoreinheit

- Für das Reinigen der Motoreinheit **2** verwenden Sie ein leicht 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.

9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der



Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

10. Problemlösungen

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	Ist der Netzstecker 9 richtig eingesteckt?
Eiskristalle auf dem Eisbehälter 6	Trocknen Sie den Eisbehälter 6 vor dem Einfrieren vollständig ab und verpacken Sie ihn in einem Gefrierbeutel.
Das Eis quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus.	Die Eismasse arbeitet sich nach oben. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Eismasse.
Die Eiscreme bleibt zu flüssig.	Waren der Eisbehälter 6 und die Eismasse ausreichend kalt? Der Eisbehälter 6 muss 24 Stunden im Gefrierschrank, die Eismasse 4 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Gefrieren Sie das unfertige Eis noch eine Weile im Gefrierschrank nach.
Das Gerät schaltet sich aus.	Wahrscheinlich wurde der Überhitzungsschutz aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker 9 und warten Sie, bis die Motoreinheit 2 abgekühlt ist - mind. 15 Minuten.

11. Technische Daten

Modell:	SECM 12 C6
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	12 W
Füllmenge:	1000 ml

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

12. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 360839_2007** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Service-Center

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

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

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

IAN: 360839_2007



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

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



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

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	16
2. Utilisation conforme	17
3. Consignes de sécurité	17
4. Éléments livrés	21
5. Avant la première utilisation	21
6. Fabrication de la glace	21
6.1 Consignes générales	21
6.2 24 heures avant	22
6.3 4 heures avant	22
6.4 Préparer la glace dans la sorbetière	22
7. Recettes	23
8. Nettoyage	25
9. Mise au rebut	25
10. Dépannage	26
11. Caractéristiques techniques	26
12. Garantie de HOYER Handel GmbH	27

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Interrupteur **0/I**
- 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)

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour votre nouvelle sorbetière.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle sorbetière !

Symboles sur l'appareil



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

2. 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.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ 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.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION ! risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Indications pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ 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.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 25).
- ⊙ Il est strictement interdit de conserver dans cet appareil des produits explosifs, tels que des conteneurs d'aérosols avec du gaz propulseur combustible.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Ne préparez pas plus de 1 000 ml de pâte de glace en une fois dans le récipient à glace.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.



DANGER pour les enfants

- ⊙ 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.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer sur le cordon d'alimentation depuis le plan de travail.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ 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.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ 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.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



DANGER ! Risque lié au manque d'hygiène

- ⊙ 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 fondue ne doit en aucun cas être recongelée.

- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles après avoir préparé la glace.



DANGER ! Risque de blessure

- ⊙ 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.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ 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.

4. 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 mode d'emploi

5. 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 !** (voir « Nettoyage » à la page 25)

6. Fabrication de la glace

6.1 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.

6.2 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

6.3 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.

6.4 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 aisé 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 le 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/I 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/I 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.

REMARQUES :

- Pour faciliter l'enlèvement du couvercle **3**, prenez-le à gauche et à droite avec les deux mains puis soulevez-le.
- Si l'agitateur **5** se bloque, le moteur tourne en sens inverse. Ce faisant, le couvercle **3** peut se déformer dans le sens inverse. Mais il reste fixé dans le renfoncement de l'anneau **7**. Le cas échéant, vous devez tourner le couvercle **3** dans le sens horaire pour pouvoir le retirer.

-
13. Retirez la 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.

7. Recettes

REMARQUE : vous pouvez utiliser un épaississant au lieu d'un jaune d'œuf (1 cuillère à café d'épaississant pour 2 jaunes d'œuf).

Glace à la banane

- 1 grande banane mûre
 - 200 ml de lait écrémé
 - 100 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses)
 - 50 g de sucre en poudre
1. Écrasez la banane.
 2. Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance ferme.
 3. Mélangez la purée de banane avec les autres ingrédients et incorporez la crème fouettée jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Glace soja-banane (végan)

- 1 grosse banane mûre
 - un demi citron
 - 200 ml de boisson au soja (vanille)
 - 30 g de sucre en poudre
1. Réduisez la banane en purée avec le jus de citron du citron pressé.
 2. Ajoutez le lait de soja.
 3. Mixez la purée de banane en la mélangeant bien avec les autres ingrédients et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une masse homogène.

Glace à la vanille

- 2 jaunes d'œuf
 - 200 ml de lait écrémé
 - 200 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses)
 - 50 g de sucre en poudre
 - 1-2 sachets de sucre vanillé
1. Battez le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la pâte devienne blanche.
 2. Ajoutez le lait froid.
 3. Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance ferme.
 4. Incorporez la crème fouettée à la pâte et mélangez-la délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

REMARQUE : ajoutez des fruits et du sucre selon vos envies.

Glace à la fraise

- 2 jaunes d'œuf
 - 200 ml de lait écrémé
 - 200 ml de crème fouettée (30 % de matières grasses)
 - 70 g de sucre en poudre
 - 300 g de fraises
1. Battez le jaune d'œuf et le sucre en poudre pour obtenir un mélange blanc.
 2. Ajoutez le lait froid.
 3. Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance ferme.
 4. Incorporez la crème fouettée à la pâte et mélangez-la délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
 5. Réduisez les fraises en purée.
 6. Incorporez la purée de fraises à la préparation et mélangez pour obtenir une masse homogène.

REMARQUE : ajoutez du sucre et des fruits selon vos envies.

Glace au chocolat

- 2 jaunes d'œuf
 - 200 ml de lait écrémé
 - 200 ml de crème liquide (à 30 % de matière grasse)
 - 80 g de poudre pour boisson chocolatée
1. Battez les jaunes d'œuf, la poudre pour boisson chocolatée et le lait.
 2. Battez la crème liquide en chantilly.
 3. Incorporez la crème battue à la préparation et mélangez pour obtenir une masse homogène.

Sorbet au citron

- 300 ml d'eau
 - 120 g de sucre
 - 2 citrons
1. Pressez les citrons.
 2. Versez l'eau dans une casserole et ajoutez le sucre.
 3. Faites bouillir l'eau une fois en remuant de manière que le sucre fonde entièrement.
 4. Ajoutez le jus de citron et laissez refroidir le mélange.

8. 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 nettoyés dans le lave-vaisselle.) Séchez correctement toutes les pièces.

9. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

10. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! **Risque d'électrocution !**

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

11. Caractéristiques techniques

Modèle :	SECM 12 C6
Tension secteur :	220-240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	12 W
Volume de remplissage :	1 000 ml

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement.	La fiche secteur 9 est-elle insérée correctement ?
Des cristaux de glace sont présents sur le récipient à glace 6	Essayez correctement le récipient à glace 6 avant de le mettre au congélateur et emballez-le dans un sac de congélation.
La glace déborde par l'ouverture de remplissage.	La pâte de glace gonfle. Utilisez moins de pâte de glace la prochaine fois.
La crème glacée reste trop liquide.	Le récipient à glace 6 et la pâte de glace étaient-ils suffisamment froids ? Le récipient à glace 6 doit être refroidi pendant 24 heures dans le congélateur et la pâte de glace pendant 4 heures dans le réfrigérateur. Laissez congeler la glace qui n'est pas encore prête pendant encore quelques minutes dans le congélateur.
L'appareil se coupe.	La protection contre la surchauffe a probablement été activée. Retirez la fiche secteur 9 et attendez que le bloc moteur 2 refroidisse pendant au moins 15 minutes.

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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

12. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroutement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 360839_2007** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **360839_2007**.



Centre de service

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

IAN : 360839_2007

Indice

1. Panoramica	30
2. Uso conforme	31
3. Istruzioni per la sicurezza	31
4. Materiale in dotazione	35
5. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	35
6. Preparare il gelato	35
6.1 Note generali	35
6.2 24 ore prima	36
6.3 4 ore prima	36
6.4 Preparare il gelato nella macchina per il gelato	36
7. Ricette	37
8. Pulizia	39
9. Smaltimento	39
10. Risoluzione dei problemi	40
11. Caratteristiche tecniche	40
12. Garanzia della HOYER Handel GmbH	41

1. Panoramica

- 1** Interruttore **0/I**
- 2** Unità motore (alloggiamento/apparecchio)
- 3** Coperchio con apertura di riempimento
- 4** Pezzo di raccordo
- 5** Paletta di mescolamento
- 6** Contenitore per gelato
- 7** Anello con impugnature
- 8** Contenitore esterno
- 9** Cavo di alimentazione con spina (non rappresentato)

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova gelatiera.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la nuova gelatiera possa darvi molte soddisfazioni!

Simbolo sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

Questa macchina per il gelato è concepita per la preparazione di gelato.

L'apparecchio è concepito per l'uso domestico. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.

Il presente apparecchio non deve essere impiegato per scopi commerciali.

Possibili usi impropri

ATTENZIONE per danni materiali!

- ⊙ Oggetti duri e appuntiti (come ad es. cucchiaini di metallo) potrebbero danneggiare la parte interna del contenitore per gelato. Utilizzare esclusivamente il raschietto in gomma o utensili in legno per rimuovere i residui di gelato.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze di sicurezza

Dove necessario, nelle presenti istruzioni per l'uso sono state utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni mortali.

ATTENZIONE! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o di gravi danni materiali.

CAUTELA: Rischio minimo: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni lievi o di danni materiali.

NOTA: Comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un uso sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e non siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia" a pagina 39).
- ⊙ Non conservare all'interno di questo apparecchio materiali esplosivi, ad esempio contenitori aerosol con gas propellente infiammabile.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare pericoli occorre farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persone in possesso di qualifiche analoghe.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, come per esempio ...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Non lavorare nel contenitore del gelato più di 1000 ml di massa per gelato alla volta.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.



PERICOLO per i bambini

- ⊙ I bambini non devono giocare con il materiale dell'imballaggio. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica. Ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarli che i bambini non facciano cadere l'apparecchio dal piano di lavoro tirandolo dal cavo di alimentazione.



PERICOLO per gli animali domestici e causato dagli animali domestici

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e da lavoro. Inoltre gli animali possono anche causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO dovuto a scosse elettriche

- ⊙ Proteggere l'apparecchio da umidità, goccioline o spruzzi d'acqua: sussiste pericolo di scossa elettrica.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a contenitori pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- ⊙ Assicurarli che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se questo o il cavo di alimentazione presentano danni o se l'apparecchio in precedenza è caduto.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.
- ⊙ Nel caso in cui liquidi o corpi estranei penetrassero nell'alloggiamento dell'apparecchio, estrarre subito la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ L'alloggiamento, il cavo di alimentazione e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.

- ⊙ Se tuttavia l'apparecchio dovesse cadere in acqua, estrarre immediatamente la spina e solo successivamente prendere l'apparecchio. In questo caso non utilizzare più l'apparecchio, ma farlo controllare da un laboratorio specializzato.
- ⊙ Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa correttamente installata e ben accessibile, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Accertarsi che il cavo di alimentazione non possa essere danneggiato dalla presenza di spigoli vivi o punti roventi.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia strozzato o schiacciato.
- ⊙ Per estrarre la spina dalla presa di corrente, tirare sempre in corrispondenza della spina e mai del cavo.
- ⊙ Estrarre la spina dalla presa di corrente, ... se si verifica un guasto, ... quando l'apparecchio non viene utilizzato, ... prima di pulire l'apparecchio e ... in caso di temporali.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato per essere messo in funzione con un temporizzatore esterno oppure con un sistema di controllo a distanza separato.



PERICOLO dovuto a scarsa igiene

- ⊙ Il gelato è un terreno di coltura ideale per le salmonelle. Per questo motivo durante la preparazione del gelato va riservata una particolare attenzione all'igiene.
- ⊙ La fonte principale di salmonella nel gelato è costituita dalle uova crude. Le uova crude fresche contengono spesso salmo-

nelle in misura molto ridotta. Tuttavia, in caso di lunga conservazione o di raffreddamento insufficiente, le salmonelle possono riprodursi molto rapidamente.

- ⊙ Le salmonelle possono riprodursi anche nella miscela di gelato preparata o nel gelato sciolto. Le salmonelle non muoiono durante il congelamento.
- ⊙ Per gustare il gelato senza rischi, è perciò necessario attenersi alle seguenti norme igieniche:
 - per le persone con difese immunitarie più deboli (ad es. bambini, anziani o malati) preparare ricette senza l'utilizzo di uova crude.
 - per le ricette di gelati con uova crude utilizzare sempre uova fresche e conservarle in frigorifero.
 - nella preparazione del gelato, accertarsi dell'assoluta pulizia di tutti gli strumenti di lavoro.
 - riporre subito la miscela di gelato preparata nel frigorifero e conservarla qui non oltre 24 ore.
 - il gelato preparato dovrebbe essere consumato subito. il gelato con ingredienti freschi può essere conservato in freezer a -18°C per una settimana al massimo.
 - il gelato sciolto o scongelato non deve essere ricongelato in nessun caso.
 - al termine della preparazione del gelato, pulire la macchina per il gelato e tutti gli strumenti di lavoro.



PERICOLO di lesioni

- ⊙ Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non introdurre le mani all'interno della macchina in funzione e tenere lontani capelli, vestiti e altri oggetti.
- ⊙ Non afferrare il contenitore per gelato congelato con le mani bagnate.

AVVISO di danni materiali

- ⊙ Il contenitore per gelato deve essere completamente asciutto prima di essere congelato.
- ⊙ Non riscaldare il contenitore per gelato a una temperatura superiore a 40°C .
- ⊙ Oggetti duri e appuntiti (come ad es. cucchiari di metallo) potrebbero danneggiare la parte interna del contenitore per gelato. Utilizzare esclusivamente il raschietto in gomma o utensili in legno per rimuovere i residui di gelato.
- ⊙ Accendere innanzitutto la macchina per il gelato e solo a questo punto introdurre la miscela di gelato nella macchina in funzione.
- ⊙ Non spegnere e riaccendere la macchina per il gelato durante la preparazione del gelato. La miscela di gelato si congelerebbe al contenitore per gelato bloccando la paletta di mescolamento.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a sorgenti di calore o a fiamme vive.
- ⊙ Utilizzare solo accessori originali.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini di silicone antisdrucchiolo. Siccome i mobili sono rivestiti con una varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti di manutenzione, non è escluso che alcune di queste sostanze contengano componenti che possono far aderire e sciogliere i piedini di silicone. Collocare eventualmente una base antisdrucchiolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi.
- ⊙ Pulire tutti gli accessori dell'apparecchio a mano. La paletta mescolatrice **5** e il coperchio **3** possono anche essere puliti anche in lavastoviglie.
- ⊙ In caso di fuoriuscita di liquido dall'alloggiamento del contenitore per gelato, il contenitore deve essere gettato nei rifiuti. Il liquido non è nocivo ma non va ingerito.

- Ⓞ L'apparecchio è provvisto di una protezione contro il surriscaldamento. Tale protezione disattiva l'apparecchio per proteggere il motore dal surriscaldamento. In tal caso staccare la spina e attendere almeno 15 minuti, fino a quando il motore si è raffreddato.

4. **Materialie in dotazione**

- 1 unità motore **2**
- 1 coperchio **3**
- 1 contenitore per gelato **6**
- 1 anello **7**
- 1 contenitore esterno **8**
- 1 paletta di mescolamento **5**
- 1 pezzo di raccordo **4**
- 1 manuale di istruzioni per l'uso

5. **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta**

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Smaltimento" a pagina 39)

6. **Preparare il gelato**

6.1 **Note generali**

Ingredienti

- Per ottenere un gelato di alta qualità servono soprattutto ingredienti freschi e di alta qualità.
- I latticini ad alto contenuto di grassi (come ad es. panna, panna acida, panna doppia, mascarpone) rendono il gelato cremoso e migliorano il gusto.
- Nelle ricette in cui lo zucchero non viene sciolto, utilizzare in particolare zucchero a velo. Lo zucchero conferisce una consistenza più solida e allo stesso tempo evita la formazione di grossi cristalli di ghiaccio.
- Se si utilizza frutta congelata, non è necessario lasciarla scongelare completamente. Ad esempio, la frutta ancora semi-congelata può essere benissimo frullata.
- Con l'aggiunta di alcool, il gelato rimane più morbido.

Preparazione

- Il gelato riuscirà meglio se il contenitore per gelato **6** e la miscela di gelato saranno stati sufficientemente raffreddati prima della preparazione del gelato.
- Il gelato è pronto quando risulta morbido al cucchiaino. Servirlo immediatamente. Il gelato fresco ha un gusto migliore.
- Se dopo circa 40 minuti il gelato non presenta ancora la consistenza desiderata, riporlo nel congelatore fino a quando non raggiungerà la solidità ricercata.

6.2 24 ore prima

Congelare il contenitore per gelato

Il contenitore per gelato **6** deve essere completamente asciutto prima di essere congelato.

1. Inserire il contenitore per gelato **6** vuoto in un sacchetto per freezer e chiuderlo in modo da evitare la formazione di depositi di ghiaccio.
2. Riporre il sacchetto con il contenitore per gelato **6** per almeno 24 ore in freezer (ad almeno -18°C).
3. Togliere dal freezer il contenitore per gelato **6** solo poco prima di preparare il gelato, in modo che la temperatura rimanga più bassa possibile.

6.3 4 ore prima

Preparare la miscela di gelato

1. Prepararla in base alla ricetta. Il contenitore per gelato **6** può contenere e lavorare fino a 1000 ml di gelato alla volta.
2. Riporre la miscela di gelato preparata per circa 4 ore in frigorifero.

6.4 Preparare il gelato nella macchina per il gelato

NOTE:

- Durante il primo utilizzo l'apparecchio può emanare odore. Ciò dipende dalla costruzione e non costituisce un difetto dell'apparecchio. Assicurare una ventilazione sufficiente.
- Versare la massa per gelato preparata in un recipiente con beccuccio. Così è più facile versarla nell'apertura di riempimento del coperchio **3**.

- Mettere la miscela di gelato preparata nel contenitore per gelato **6** solo quando la macchina per il gelato è perfettamente montata e accesa. In caso contrario la miscela di gelato si congela alle pareti interne del contenitore per gelato **6**.
- Lavorare in maniera rapida in modo che il contenitore per gelato **6** e la miscela di gelato si riscaldino il meno possibile.

1. Mettere l'unità motore **2** sul coperchio **3** in modo che scatti in posizione.
2. Inserire il pezzo di raccordo **4** nell'unità motore **2**.
3. Inserire la paletta di mescolamento **5** sul pezzo di raccordo **4**.
4. Posizionare l'anello **7** sul contenitore esterno **8**. Le impugnature sono presenti negli alloggiamenti del contenitore esterno.
5. Estrarre il contenitore per gelato **6** dal sacchetto per freezer e posizionarlo sull'anello **7**.
6. Sistemare il coperchio **3** sull'anello **7** e avvitare ruotando in senso orario.
7. Inserire la spina **9** nella presa e posizionare l'interruttore **0/1 1** su **1**.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non spegnere e riaccendere la gelatiera durante la preparazione del gelato. In caso contrario la massa per gelato si congelerebbe nel contenitore del gelato **6** bloccando la paletta mescolatrice **5**.
-
8. Versare ora la miscela di gelato preparata nel contenitore per gelato **6** attraverso l'apertura di riempimento.
 9. Far funzionare la macchina per il gelato finché il gelato non raggiunge la consistenza desiderata.

NOTA: se dopo circa 40 minuti il gelato non presenta ancora la consistenza desiderata, riporlo nel congelatore fino a quando non raggiungerà la solidità ricercata.

10. Posizionare l'interruttore **0/1 1** su **0** per spegnere la macchina per il gelato.
 11. Staccare la spina **9** dalla presa di corrente.
 12. Girare il coperchio **3** in senso antiorario ed estrarlo.
-

NOTE:

- Per togliere facilmente il coperchio **3**, afferrarlo con entrambe le mani a sinistra e a destra e sollevarlo.
 - Se la paletta mescolatrice **5** si blocca, il motore inizia a girare al contrario. Il coperchio **3** può quindi torcersi in direzione contraria. Rimane comunque fissato nell'incavo dell'anello **7**.
È possibile che per poter togliere il coperchio **3** sia necessario ruotarlo in senso orario.
-

13. Rimuovere il gelato pronto tramite il raschietto di gomma o con un cucchiaino di legno (non in dotazione).
Il gelato è pronto quando risulta morbido al cucchiaino. È possibile gustarlo subito oppure, se si desidera una consistenza maggiore, riporre il gelato in frigorifero ancora per un po' di tempo.

7. Ricette

NOTA: invece del rosso d'uovo si può utilizzare anche uno stabilizzante per panna (1 cucchiaino di stabilizzante per panna per 2 tuoli d'uovo)

Gelato alla banana

- 1 banana grande matura
 - 200 ml di latte magro
 - 100 ml di panna montata (30 % di grassi)
 - 50 g di zucchero a velo
1. Frullare la banana.
 2. Montare la panna a neve ben ferma.
 3. Mescolare la mousse di banane con gli altri ingredienti e aggiungere la panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Gelato alla banana e soia (vegano)

- 1 banana grande matura
 - mezzo limone
 - 200 ml di latte di soia (alla vaniglia)
 - 30 g di zucchero a velo
1. Frullare la banana insieme al succo del limone spremuto.
 2. Aggiungere il latte di soia.
 3. Miscelare bene il purè di banana insieme agli altri ingredienti e mescolare fino ad ottenere una massa omogenea.

Gelato alla vaniglia

- 2 rossi d'uovo
- 200 ml di latte magro
- 200 ml di panna montata (30 % di grassi)
- 50 g di zucchero a velo
- 1-2 bustine di zucchero vanigliato

1. Sbattere i rossi d'uovo, lo zucchero a velo e quello vanigliato fino a quando il composto risulterà più chiaro.
2. Aggiungere il latte freddo.
3. Montare la panna a neve ben ferma.
4. Aggiungere la panna montata al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

NOTA: si può aggiungere frutta a piacere e poi dolcificare secondo il proprio gusto personale.

Gelato alla fragola

- 2 rossi d'uovo
- 200 ml di latte magro
- 200 ml di panna montata (30 % di grassi)
- 70 g di zucchero a velo
- 300 g di fragole

1. Sbattere il rosso d'uovo e lo zucchero a velo fino a quando il composto risulterà chiaro.
2. Aggiungere il latte freddo.
3. Montare la panna a neve ben ferma.
4. Aggiungere la panna montata al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Frullare le fragole.
6. Aggiungere la purea di fragole al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

NOTA: aggiungere più o meno zucchero e frutta secondo il proprio gusto personale.

Gelato al cioccolato

- 2 tuorli
- 200 ml di latte scremato
- 200 ml panna (30 % di grasso)
- 80 g di cacao in polvere per bevande

1. Battere insieme i tuorli, il cacao in polvere e il latte.
2. Montare la panna.
3. Aggiungere la panna al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Sorbetto al limone

- 300 ml di acqua
- 120 g di zucchero
- 2 limoni

1. Spremere i limoni.
2. Versare l'acqua in una pentola e aggiungerci lo zucchero.
3. Portare l'acqua ad ebollizione una volta mescolando sempre, in modo da sciogliere completamente lo zucchero.
4. Aggiungere il succo di limone e fare raffreddare la miscela.

8. Pulizia



PERICOLO dovuto a scosse elettriche!

- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina **9** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere il blocco motore **2** in acqua

ATTENZIONE!

- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

1. Rimuovere la paletta di mescolamento **5** e il pezzo di raccordo **4** dall'unità motore **2**.
2. **Figura A:** spingere entrambi i supporti sull'unità motore **2** verso il basso ed estrarre l'unità motore **2** dal coperchio **3**.
3. Afferrare da sotto le impugnature dell'anello **7** e sollevare l'anello e il contenitore per gelato **6** dal contenitore esterno **8**.

Pulire l'unità motore

- Per la pulizia dell'unità motore **2** utilizzare un panno morbido, leggermente inumidito.

Pulire il contenitore per gelato

- Pulire il contenitore per gelato **6** solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.
- Lavare il contenitore per gelato **6** in acqua calda fino a 40 °C e un detergente neutro.

Altri componenti

- Lavare a mano tutti gli altri componenti in acqua calda con un po' di detergente. (La paletta mescolatrice **5** e il coperchio **3** possono essere puliti anche in lavastoviglie). Asciugare con cura tutti i componenti.

9. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che



all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

10. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, consultare prima di tutto la checklist seguente. È possibile che si tratti solo di un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO dovuto a scosse elettriche!

- ⊙ Non tentare mai di riparare da sé l'apparecchio.








Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio si spegne.	Probabilmente si è attivata la protezione contro il surriscaldamento. Staccare la spina 9 e attendere fino a quando l'unità motore 2 si è raffreddata - min. 15 minuti.

11. Caratteristiche tecniche

Modello:	SECM 12 C6
Tensione di rete:	220-240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	II <input type="checkbox"/>
Potenza:	12 W
Quantità di riempimento:	1000 ml

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona.	La spina 9 è inserita correttamente?
Cristalli di ghiaccio sul contenitore per gelato 6	Asciugare con cura il contenitore per gelato 6 prima di congelarlo e metterlo in un sacchetto per freezer.
Il gelato fuoriesce dall'apertura di riempimento.	La miscela di gelato viene lavorata verso l'alto. La prossima volta utilizzare una quantità minore di miscela di gelato.
Il gelato è troppo liquido.	Il contenitore per gelato 6 e la miscela di gelato erano sufficientemente freddi? Il contenitore per gelato 6 deve essere congelato in freezer per 24 ore, la miscela di gelato raffreddata 4 ore in frigorifero. Mettere il gelato non ancora pronto per un po' di tempo in freezer.

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.

12. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 360839_2007** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **360839_2007** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it



Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonata mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 360839_2007



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo

non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

GERMANIA